

Warszawa, 10 marca 2014 r.

**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

ZWbhż-mf-070-12/14 (848)

SEKRETARIAT
Biura Prac Senackich
wpłynęło dn. 11.03.14
nr. 1454 podpis. [signature]

Pan
Bogdan Borusewicz
Marszałek Senatu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku

W odpowiedzi na pismo z dnia 4 lutego 2014 r., przy którym przekazano tekst oświadczenia złożonego przez Panią senator Janinę Sagatowską podczas 48 posiedzenia Senatu RP w dniu 30 stycznia 2014 r. w sprawie ochrony polskich producentów żywności tradycyjnie wędzonej drewnem przed negatywnymi skutkami rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 835/2011, uprzejmie informuję, co następuje.

Normy dla wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych określa rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych* (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.). Natomiast przepisy rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. *zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych* (Dz. Urz. UE L 215 z 20.08.2011, str. 4) zmieniają przepisy ww. rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w środkach spożywczych (benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten i chryzen).

Należy podkreślić, że ww. przepisy nie wprowadzają zakazu wędzenia żywności, a jedynie ustanawiają normy ograniczające zawartość niebezpiecznych dla zdrowia konsumentów substancji rakotwórczych w środkach spożywczych.

Pragnę podkreślić, że Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dużym zaangażowaniem podchodzi do zaistniałej sytuacji zasygnalizowanej przez podmioty

zajmujące się wędzeniem wędlin, które obawiają się, że po 1 września 2014 r. nie będą mogły spełnić wymagań w zakresie niższych najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w swoich produktach, określonych w ww. przepisach rozporządzenia Komisji (UE) nr 835/2011.

Należy jednak zaznaczyć, że prace w kierunku ograniczenia zanieczyszczenia żywności przez szkodliwe WWA Komisja Europejska prowadziła od 2005 r. Ich celem było dokonanie przeglądu występowania WWA w różnych grupach środków spożywczych (w tym wcześniej nieregulowanych) oraz zmiana przyjętych wcześniej limitów, ewentualnie wprowadzenie nowych lub usunięcie grup, w których nie ma potrzeby określania wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów dla WWA. Ze względu na rakotwórczość tych związków rozważane było obniżenie wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów w tych grupach, gdzie jest to możliwe.

Po raz pierwszy limity dla jednego z WWA - benzo(a)pirenu m.in. dla mięsa wędzonego i produktów mięsnych wędzonych na poziomie 5 µg/kg zostały ustalone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 208/2005 z dnia 4 lutego 2005 r. *zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 466/2001 w odniesieniu do wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych* (Dz. Urz. UE. L. 34 z 08.02.2005 r., str. 3), które zaczęło obowiązywać od dnia 1 kwietnia 2005 r. Jednocześnie Komisja Europejska wydała zalecenie nr 2005/108/WE, skierowane m.in. do państw członkowskich, organizacji branżowych i innych zainteresowanych podmiotów, przeprowadzenia dalszych badań wędzonych środków spożywczych, w tym mięsa i produktów mięsnych w zakresie zanieczyszczenia WWA. Ww. zalecenie sugerowało również zbadanie metod produkcji stosowanych podczas wędzenia i suszenia żywności celem ich ewentualnej optymalizacji lub zastąpienia metodami alternatywnymi w przypadku, gdyby okazały się one przyczyną zanieczyszczenia wysokimi poziomami WWA. Wyniki dotyczące obydwu ww. działań państwa członkowskie, organizacje branżowe, a także inne podmioty posiadające wiarygodne dane mogły przekazać Komisji do dnia 31 października 2006 r.

Należy podkreślić, że to właśnie ww. działania, które powinny być przeprowadzone w latach 2005 - 2006 oraz wyniki ww. badań stanowiły podstawę do opracowania opinii przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w 2008 r. Natomiast ww. opinia była podstawą do podjęcia decyzji o obniżeniu poziomu WWA m.in. w produktach mięsnych wędzonych, co zostało dokonane rozporządzeniem Komisji (UE) nr 835/2011. Jak wynika z dostępnych informacji ze strony Polski w 2005 - 2006 r. nie wpłynęły w tym zakresie żadne wiarygodne informacje (wyniki badań laboratoryjnych). Jeżeli te wyniki wskazywałyby na przekroczenia, Polska mogłaby w procedurze uchwalania ww. rozporządzenia upominać się o odstępstwa.

Należy zauważyć, że sygnały o możliwości zaistnienia problemu ze spełnieniem nowych limitów określonych dla WWA w polskich wędlinach zaczęły napływać do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dopiero od dnia 2 stycznia 2014 r. Natomiast

dostępne Ministerstwu wyniki badań laboratoryjnych w kierunku WWA, z próbek pobranych z żywności pochodzenia zwierzęcego przez Inspekcję Weterynaryjną w ramach kontroli urzędowych, jak i próbek pobieranych przez podmioty sektora spożywczego produkujące mięso i produkty mięsne wędzone oraz wędzone ryby i produkty rybołówstwa wędzone w ramach badań właścicielskich, prowadzonych w latach 2012 – 2013, wskazują, że polskie produkty wędzone w zdecydowanej większości już obecnie spełniają nowe unijne normy.

Niemniej jednak, mając na uwadze powyższe sygnały, Główny Lekarz Weterynarii pismem z dnia 5 lutego 2014 r. polecił wojewódzkim lekarzom weterynarii przeprowadzenie pilotażowego monitoringu żywności pochodzenia zwierzęcego ukierunkowanego na produkty wędzone metodą tradycyjną (mięso, ryby), w zakresie pozostałości WWA. Dopiero wyniki uzyskane po przeprowadzeniu ww. monitoringu będą mogły w sposób obiektywny zobrazować stan faktyczny i stanowić ewentualną podstawę do działań Polski zmierzających do zmiany przyjętych rozwiązań, np. do ewentualnego wystąpienia na forum Unii Europejskiej o odstępstwo dla produktów wędzonych w sposób tradycyjny. Należy bowiem zauważyć, że w celu uzyskania jakichkolwiek derogacji od unijnych przepisów konieczne jest przedstawienie rzetelnych i obiektywnych danych naukowych w przedmiotowym zakresie, w tym wyników badań laboratoryjnych.

Pragnę również zauważyć, że podczas spotkania Pana Stanisława Kalemby Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z przedstawicielami producentów wędlin, Parlamentu RP, Parlamentu Europejskiego i urzędów marszałkowskich, które odbyło się w dniu 5 lutego 2014 r. w gmachu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pan Minister zachęcał podmioty do wykonywania badań właścicielskich we własnym zakresie w odniesieniu do poziomu WWA w produkowanych przez nich produktach wędzonych (mięso i ryby), ponieważ aby rzetelnie ocenić sytuację i podjąć decyzję co do ewentualnych dalszych działań, w tym na forum unijnym, konieczne jest posiadanie danych z badań laboratoryjnych. Należy zauważyć, że Główny Lekarz Weterynarii zbiera dane dotyczące badań właścicielskich w kierunku WWA pod adresem internetowym wwa@wetgiw.gov.pl.

Należy również zauważyć, że istnieje wiele czynników, które mogą wpływać na poziom skażenia WWA w wędzonych produktach. Są to m.in. sposób wędzenia, gatunek drewna użyty do wytworzenia dymu, sposób wytwarzania dymu, temperatura żarzenia drewna, sposób podawania dymu czy konstrukcja samej komory wędzarniczej. W związku z powyższym wychodząc naprzeciw przedsiębiorcom, którzy obawiają się, że nie spełnią przyjętych na poziomie unijnym nowych poziomów w odniesieniu do WWA, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zadeklarowało pomoc producentom żywności w dostosowaniu się do nowych wymagań poprzez organizację cyklu szkoleń dotyczących technik wędzenia. Należy bowiem podkreślić, że odpowiednie prowadzenie procesu wędzenia metodą tradycyjną tj. przy wykorzystaniu drewna, zapewnia możliwość spełnienia unijnych wymagań.

Dodatkowo, w dniu 10 lutego 2014 r. odbyło się posiedzenie Komitetu Ekspertów ds. Zanieczyszczeń Środowiskowych i Przemysłowych w Brukseli, w którym uczestniczył przedstawiciel Ministerstwa Zdrowia (ekspert z Narodowego Instytutu Zdrowia – Państwowego Zakładu Higieny). Jednym z punktów przedmiotowego spotkania były kwestie dotyczące WWA i stosowania obniżonych poziomów dla tych substancji w mięsie wędzonym i produktach mięsnych wędzonych po 1 września 2014 r. Podczas przedmiotowego spotkania przedstawiciel Polski poinformował o ewentualnych problemach z uzyskaniem przez niektóre polskie zakłady poziomów WWA w swoich produktach wędzonych zgodnie z przepisami, które wejdą w życie po 1 września 2014 r., a także poinformował o ww. monitoringu żywności pochodzenia zwierzęcego ukierunkowanym tylko na produkty wędzone metodą tradycyjną (mięso, ryby) w zakresie pozostałości WWA prowadzonym od dnia 5 lutego 2014 r. przez organy Inspekcji Weterynaryjnej. Poinformował również, że w związku z powyższym ostateczne stanowisko Polski zostanie przedstawione po zakończeniu ww. badań monitoringowych. Ustalono, że przedmiotowa kwestia będzie dalej omawiana na kolejnym posiedzeniu Komitetu, które planowo powinno się odbyć w pierwszym tygodniu maja 2014 r.

Podsumowując pragnę podkreślić, że kwestią nadrzędną jest zapewnienie, aby produkowana w Polsce żywność, w tym również żywność przygotowywana metodami tradycyjnymi posiadała właściwą jakość zdrowotną. Planowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi szkolenia będą dostępne dla wszystkich zainteresowanych podmiotów, które obawiają się braku możliwości spełnienia nowych unijnych wymogów. Podmioty, które wyrażą wolę dostosowania swojej produkcji do nowych wymagań otrzymają niezbędną pomoc ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ponadto należy podkreślić, że dopiero uzyskane wyniki badań poziomu WWA w produktach pochodzenia zwierzęcego wędzonych metodą tradycyjną tj. przy wykorzystaniu drewna, zarówno te z monitoringu prowadzonego przez Głównego Lekarza Weterynarii, jak również wyniki badań właścicielskich, będą mogły stanowić podstawę do ewentualnych dalszych działań, w tym działań na forum unijnym.

Z poważaniem

Z p. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
PODSEKRETARZ STANU

Łukasz Nalewajk
Łukasz Nalewajk

