

Stanowisko nr 1/2014 Rady Konsultacyjnej ds. Ochrony Konsumentów działającej przy Zarządzie Województwa Małopolskiego w sprawie poparcia rezolucji Nr 40/14 Sejmiku Województwa Małopolskiego z dnia 27 stycznia 2014 r. w sprawie wdrożenia w Polsce 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

Rady Konsultacyjna ds. Ochrony Konsumentów popiera Rezolucję Sejmiku Województwa Małopolskiego w brzmieniu poniżej:

Sejmik Województwa Małopolskiego zwraca się do Prezesa Rady Ministrów w sprawie podjęcia kroków służących wprowadzeniu odstępstw od zaostrzonych norm najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych w Polsce, wdrożonych na mocy Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. Przedmiotowe Rozporządzenie obowiązujące od dnia 1 września 2014 r., zmieniające Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006, dotyczy najwyższych dopuszczalnych poziomów związków chemicznych z grupy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w żywności. Zgodnie z decyzją Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), benzo(a)piren stosowany do tej pory jako marker obecności i działania rakotwórczego WWA w żywności, został uznany za niewystarczający i zastąpiony przez układ czterech związków chemicznych, do których należą: benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten oraz chryzen. W związku z powyższym, dopuszczalne poziomy dotyczące zawartości tych związków, m. in. w mięsie wędzonym i wędzonych produktach mięsnych oraz mięsie ryb wędzonych i wędzonych produktach rybołówstwa, zostały zmniejszone 2,5 krotnie. Sejmik Województwa Małopolskiego stoi na stanowisku, że wdrożenie zaostrzonych norm dotyczących zawartości ww. związków chemicznych w produktach żywnościowych, uderza w kulinarne dziedzictwo regionu, jak również może prowadzić do likwidacji małych i średnich przedsiębiorstw, produkujących w sposób tradycyjny żywność wysokiej jakości sensorycznej.

1. Sejmik Województwa Małopolskiego postuluje podjęcie działań mających na celu uzyskanie przez Polskę zgody Komisji Europejskiej na odstępstwa od wprowadzanych przepisów, pozwalające na używanie tradycyjnej, stosowanej od wieków, metody konserwacji żywności, jaką jest wędzenie. Odstępstwa te powinny przede wszystkim objąć producentów produktów wpisanych do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, producentów produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, jak również wytwórców ubiegających się w przyszłości o ww. certyfikację. Rejestracja produktu ma bowiem za zadanie ochronę jego oryginalności, która nierozzerwalnie związana jest z tradycyjną metodą produkcji, często zabronioną na skalę masową/przemysłową. Promowanie, w szczególności w obecnym czasie, tradycyjnej żywności opartej na specyficznych metodach produkcji, w chwili wejścia w życie przedmiotowego rozporządzenia, wydaje się być bezzasadne. W województwie małopolskim, produkcja czterech spośród 11 zarejestrowanych

w Unii Europejskiej produktów podlega procesowi wędzenia. Ponadto w dobie wszechobecnej globalizacji, spożycie ww. produktów ma charakter okazjonalny, a więc możliwość spożycia nadmiernej ilości ewentualnych substancji szkodliwych jest znikoma.

2. Sejmik Województwa Małopolskiego apeluje o możliwość wprowadzenia odstępstw dla małych i średnich firm wytwarzających produkty wędzone metodami tradycyjnymi, dbających o jakość swych wyrobów. Wprowadzenie przedmiotowego rozporządzenia wymuszającego kosztowne zmiany procesów technologicznych produkcji oraz prowadzące do obniżenia jakości wyrobów, w szczególności walorów smakowych, poprzez stosowanie chemicznej ich obróbki, może doprowadzić do likwidacji większości wspomnianych firm. Obecnie w Małopolsce działa ok. 200 zakładów, z którymi związanych jest kilka tysięcy osób. W momencie ewentualnego ich zamknięcia, znacznie wzrośnie bezrobocie w regionie, a proceder ten będzie dotyczył przede wszystkim wsi i małych miast.

3. Apelujemy o podjęcie działań, umożliwiających zachowanie i pielęgnowanie dziedzictwa kulturowego Małopolski, gdzie wędzenie i suszenie produktów spożywczych naturalnym dymem ma wielowiekową tradycję, która potwierdzona jest w źródłach historycznych i badaniach naukowych. Tym samym, dajmy prawo konsumentom do wyboru i zakupu produktów wytworzonych tradycyjnymi metodami, bez użycia zbędnych środków chemicznych.

Otrzymują:

- Prezes Rady Ministrów RP
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- Minister Zdrowia
- Przewodniczący Komisji Europejskiej