Warszawa, dnia 21 lipca 2021

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

DHZ.bhż.850.24.2021

Pan
Wiktor Szmulewicz
Prezes
Krajowej Rady Izb Rolniczych

Szanowny Panie Prezesie,

w odpowiedzi na pismo z 02.07.2021r. znak: KRiR/JM/579/2021 w sprawie rozwiązania problemu zagospodarowania mięsa ze zwierząt „niepełnowartościowych" i stworzenia oferty rynkowej dla mięsa znakowanego „o gorszej jakości" uprzejmie informuję, co następuje.

Odnosząc się do przedstawionych w Pana piśmie obaw o występowanie nieuczciwych i nieetycznych zjawisk wśród podmiotów skupujących zwierzęta przeznaczone do uboju, czy też prowadzących rzeźnie i zakłady przetwórstwa mięsa, w nawiązaniu do incydentu mającego miejsce w Polsce na przełomie 2019 i 2020 r., należy przede wszystkim podkreślić, że od wystąpienia tego zdarzenia podległa Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi Inspekcja Weterynaryjna podjęła szereg działań, które były sprawozdawane Komisji Europejskiej. Zintensyfikowane zostały kontrole rzeźni, podmiotów zajmujących się transportem i obrotem zwierzętami oraz gospodarstw na terenie całej Polski. Ponadto, władze polskie, we współpracy z Komisją Europejską przygotowały plan działań krótko i średniookresowych obejmujących m.in. skoordynowane kontrole. Komisja Europejska pozytywnie oceniła przedstawiony przez Polskę plan naprawczy oraz realizację tego planu.

Zaznaczyć również należy, że kontrole prowadzone przez organy Inspekcji Weterynaryjnej wskazują aktualnie generalnie na zgodność procedur postępowania, które są stosowane w rzeźniach, z wymaganiami dotyczącymi dobrostanu zwierząt. Nielegalne działania pojedynczych przedsiębiorstw spożywczych nie powinny podważać zaufania do wszystkich producentów działających w danej branży, produkujących bezpieczną żywność, zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach prawa.

Z kolei w odniesieniu do propozycji stworzenia oferty rynkowej dla mięsa znakowanego „o gorszej jakości" należy mieć na uwadze, że przepisy prawa żywnościowego Unii Europejskiej[1] umożliwiają wprowadzanie na rynek mięsa ze zwierząt po przebytych chorobach lub z urazami, poddanych ubojowi w rzeźni lub poza rzeźnią - w ramach tzw. uboju z konieczności, jeżeli mięso to zostało ocenione przez urzędowego lekarz weterynarii jako zdatne do spożycia przez ludzi. Aby

[1] Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).

dokonać takiej oceny urzędowy lekarz weterynarii sprawdza informacje dotyczące łańcucha żywnościowego odnoszące się do danego zwierzęcia przeznaczonego na ubój, przeprowadza badanie przedubojowe oraz badanie poubojowe pozyskanej tuszy i narządów wewnętrznych, a także – ewentualnie – pobiera próbki w celu przeprowadzenia dodatkowych badań laboratoryjnych mięsa[2]. Takie mięso, jeżeli zostało ocenione pozytywnie przez urzędowego lekarza weterynarii, może być wprowadzane na rynek w postaci mięsa świeżego lub też może być wykorzystane jako składnik do produkcji żywności przetworzonej, np. produktów mięsnych, czy gotowych posiłków/potraw. Potwierdzeniem pozytywnej oceny mięsa dokonanej w rzeźni przez urzędowego lekarza weterynarii jest oznakowanie mięsa owalnym znakiem jakości zdrowotnej.

Przepisy UE nie przewidują możliwości znakowania mięsa „o gorszej jakości". Mięso może być ocenione wyłącznie jako zdatne albo niezdatne do spożycia przez ludzi. Za niezdatne do spożycia przez ludzi uznaje się mięso, np. pozyskane ze zwierząt wyniszczonych, dotkniętych chorobą ogólnoustrojową, jak posocznica, ropnica, toksemia lub wiremia, wykazujące zmiany patologiczne lub organoleptyczne, wykazujące objawy zarażenia włośniem (*Trichinella*), czy też mięso stwarzające ryzyko dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub z innych względów nienadające się do spożycia przez ludzi.

W przypadku uboju z konieczności urzędowy lekarz weterynarii może także narzucić podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze wymagania dotyczące wykorzystania świeżego mięsa pochodzącego ze zwierząt poddanych takiemu ubojowi. Specjalny sposób postępowania z mięsem (np. różne rodzaje obróbki cieplej) obowiązuje również w pewnych przypadkach w stosunku do mięsa pochodzącego z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom wydanym w związku z występowaniem chorób zakaźnych zwierząt.

Ponadto, odnosząc się do propozycji stworzenia możliwości uboju na własne potrzeby po decyzji lekarza weterynarii uprzejmie informuję, że kwestia uboju na użytek własny została już uregulowana w przepisach prawa. Taki ubój jest już obecnie możliwy, a wymagania weterynaryjne w tym zakresie określają przepisy krajowe[3].

Podsumowując, wprowadzenie kategorii oceny mięsa „o gorszej jakości" nie jest aktualnie możliwe w świetle obowiązujących przepisów prawa żywnościowego UE. Przepisy te przewidują wyłącznie możliwość oceny mięsa jako zdatne albo niezdatne do spożycia przez ludzi. W niektórych przypadkach obowiązuje przy tym specjalny sposób postępowania z takim mięsem, zanim zostanie ono wprowadzone na rynek.

Z poważaniem

z up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Szymon Giżyński
Sekretarz Stanu
/podpisano elektronicznie/

[2] W niektórych przypadkach takie badania są obligatoryjne.
[3] Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2020r. poz. 1753) i rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Dz. U. z 2016 r., poz. 885).