



SENAT
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

Wpływ Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO na produkcję bezpiecznej żywności

Materiały z konferencji
zorganizowanej przez Komisję Rolnictwa i Rozwoju Wsi

25 stycznia 2011 roku

Kancelaria Senatu
Warszawa 2011

Przedruk materiałów Kancelarii Senatu w całości lub części możliwy jest wyłącznie za zgodą Kancelarii Senatu. Cytowanie oraz wykorzystanie danych empirycznych dozwolone jest z podaniem źródła.

Opracowanie:
MAŁGORZATA LIPIŃSKA

Redakcja techniczna:
KRZYSZTOF KORNELUK

ISBN 978-83-60995-92-1

Biuro Informatyki
Dział Edycji i Poligrafii
Nakład 150 CD
Warszawa 2011 r.

Spis treści

Senator Jerzy Chróścikowski.	5
--------------------------------------	---

REFERATY

Dariusz Goszczyński

<i>Pakiet Komisji Europejskiej dotyczący jakości produktów rolnych</i>	11
Senator Jerzy Chróścikowski.	19

Prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk

<i>Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.</i>	31
Senator Jerzy Chróścikowski.	36

Marzena Chacińska

<i>Zadania, organizacja i znaczenie prac Komisji Kodeksu</i>	
<i>Żywnościowego FAO/WHO</i>	45
Senator Jerzy Chróścikowski.	52

Prof. Ewa Rembiałkowska

<i>Żywność a zdrowie – wolność wyboru</i>	77
Senator Jerzy Chróścikowski.	84

Prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek

<i>Wykorzystanie norm Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO</i>	
<i>we wdrażaniu nowoczesnego systemu zapewnienia</i>	
<i>bezpieczeństwa żywności</i>	93
Senator Jerzy Chróścikowski.	104

Kazimierz Oksza-Orzechowski	
<i>Zagrożenia i ryzyko w łańcuchu żywnościowym</i>	
<i>w świetle norm Kodeksu Żywnościowego.</i>	137
Senator Jerzy Chróścikowski.	148
Joanna Markowska	
<i>Prace Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO</i>	
<i>ds. Znakowania Żywności.</i>	155
Senator Jerzy Chróścikowski.	159
DYSKUSJA	
Danuta Pilarska	171
Paweł Zawadzki	172
Senator Jerzy Chróścikowski.	172
Paweł Zawadzki	174
Senator Jerzy Chróścikowski.	174
Jan Zwoliński	175
Prof. Ewa Rembiałkowska	175
Senator Jerzy Chróścikowski.	176
Kazimierz Oksza-Orzechowski	176
Dariusz Goszczyński	178
Senator Jerzy Chróścikowski.	179
Marzena Chacińska	179
Joanna Markowska.	179
Dariusz Goszczyński	180
Senator Jerzy Chróścikowski.	180
Prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek	181
Senator Jerzy Chróścikowski.	182
Wacław Święcicki	184
Senator Jerzy Chróścikowski.	185

Otwieram naszą konferencję. Serdecznie witam wszystkich gości przybyłych na kolejną konferencję organizowaną przez senacką Komisję Rolnictwa i Rozwoju Wsi, poświęconą wpływowi Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO na produkcję bezpiecznej żywności.

Pozwolą państwo, że przywitam prelegentów dzisiejszej konferencji. Serdecznie witam pana ministra, pana profesora Stanisława Kowalczyka, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wraz ze współpracownikami. Witam panią Marzenę Chacińską i również pana Andrzeja Królikowskiego. Witam panią profesor Ewę Rembiałkowską, kierownika Zakładu Żywności Ekologicznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz pana profesora Krzysztofa Kwiatka, kierownika Zakładu Higieny Pasz w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym w Puławach, który pełni funkcję przewodniczącego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy. Witam również panią Joannę Markowską oraz pana Dariusza Goszczyńskiego z Ministerstwa Rolnictwa oraz pana Kazimierza Okszę-Orzechowskiego, reprezentującego Fundację Polska Akcja Obywatelska. Serdecznie witam również na naszym dzisiejszym spotkaniu pana profesora Tadeusza Żarskiego, kierownika Katedry Biologii i Środowiska Zwierząt Szkoły Głównej i Gospodarstwa Wiejskiego, pan profesor prawie zawsze jest na naszych konferencjach, jeśli są poruszane ważne sprawy żywienia, bardzo się z tego cieszę. Ale jest tu także wielu zacnych gości, którzy już wielokrotnie byli na różnych naszych konferencjach. Witam wszystkich przedstawicieli administracji rządowej, w tym liczne grono reprezentujące Inspekcję Jakości Handlowej Artyku-

Senator Jerzy Chróścikowski – przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

łów Rolno-Spożywczych. Witam przedstawicieli związków i organizacji rolniczych, związków ekologicznych, ośrodków doradztwa rolniczego, samorządu rolniczego, organizacji pozarządowych działających na rzecz rolnictwa. Witam także rolników i producentów żywności.

Serdecznie witam moich kolegów senatorów, którzy są dzisiaj z nami. Witam wszystkich, którzy zechcieli przyjąć nasze zaproszenie i wiem, że część jeszcze dojeżdża, więc myślę, że będzie nas jeszcze więcej.

Szanowni Państwo! Komisja Unii Europejskiej 10 grudnia 2010 r. przyjęła pakiet rozwiązań dotyczący jakości żywności. Jego celem jest zagwarantowanie konsumentom żywności wysokiej jakości, a rolnikom uczciwej zapłaty. Pakiet znalazł się w rozwiązaniach dotyczących systemu certyfikacji, określeń zawartości dodanej produktów rolnych, o pewnych cechach, a także norm, jakie powinny spełniać produkty. Dlatego postanowiłem, że podczas dzisiejszego spotkania będziemy dyskutować o pakiecie i rozwiązaniach zaproponowanych w Codex Alimentarius, który w skali międzynarodowej jest zbiorem norm i wytycznych postępowania w zakresie żywności. Najważniejszym celem konferencji jest sprostanie zasadzie, że konsumenci mają prawo oczekiwać, że żywność jest bezpieczna, dobrej jakości i nadaje się do spożycia, gdyż nie uważamy, że żywność może być inna. W związku z tym zależy nam na tym.

Moment wyboru czasu naszej konferencji zbiegł się z wydarzeniami można powiedzieć europejskimi. Wielokrotnie już mieliśmy takie sytuacje, że zaskakiwano nas jakimiś aferami. W tej chwili mamy problem dioksyn w Niemczech, mamy problem dla polskich rolników. Trzeba dyskutować o tym, jak zapobiegać takim rzeczom. Kiedy byliśmy z panem profesorem Kowalczykiem w Berlinie na Grüne Woche minister rolnictwa Niemiec wyraźnie mówiła, że trzeba szukać i znaleźć przestępców, gdyż ci, co to robią, to są przestępcy.

Jest pytanie, czy to prawo jest dobre, czy trzeba jeszcze to prawo bardziej zmodyfikować, poprawić, czy są luki w prawie, czy po prostu jest wielka nieuczciwość tych, którzy produkują paszę, tych, którzy są producentami rolnymi, czy rzeczywiście te inspekcje czy te wszystkie instrumenty są na tyle sprawne, że można temu zapobiegać. Zawsze znajdzie się jakiś element, którego człowiek nie jest w stanie zauważyć, ale myślę, że dzisiejsza konferencja też pokaże, że o tych sprawach trzeba głośno mówić, zapobiegać, nie dopuszczać do takich rzeczy, żebyśmy ponosili w przypadku Polski akurat może mniejsze straty, ale w Niemczech są one potężne.

Z tego, co pamiętamy z panem profesorem, pani minister mówiła, że ponad siedemset gospodarstw zostało zamkniętych, więc ileś produktów zostało wycofanych i w związku z tym mamy poważny problem, jak uregulować w tej chwili rynek, jak uregulować dochody rolników. Myślę, że to jest ważny element, że konsument musi mieć dobrą żywność i musimy dbać o to, żeby konsument się czuł bezpieczny, a nam jako producentom rolnym na tym najbardziej zależy, bo nie chcemy być doprowadzeni do tak potężnych strat, jakie są dzisiaj na rynku europejskim i na rynku polskim. Nasi producenci są w bardzo dramatycznej sytuacji.

To między innymi też pokazuje, że trzeba mówić o tym z perspektywy, co jeszcze zrobić, co usprawnić. Cieszę się, że tu jest pan minister, który odpowiada w Polsce też za pewne rzeczy. Nie ma dzisiaj tu inspekcji weterynaryjnej, ale są ludzie, którzy są z nią blisko związani. Muszę przeprosić, że pan minister Marek Sawicki nie dojechał na dzisiejszą konferencję, gdyż wrócił do Berlina na spotkanie, które musi odbyć. Dzisiaj w zastępstwie będzie pan dyrektor Goszczyński, którego w tej chwili jako pierwszego prelegenta poproszę o zabranie głosu.

W związku z tym, Panie Dyrektorze, proszę o zaprezentowanie tematu „Pakiet Komisji Europejskiej dotyczący jakości produktów rolnych”. Proszę o zaprezentowanie stanowiska w imieniu pana ministra.

REFERATY

Pakiet Komisji Europejskiej dotyczący jakości produktów rolnych

Panie Przewodniczący! Panie, Panowie Senatorowie! Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękuję za zaproszenie do wzięcia udziału w dzisiejszej konferencji. I serdecznie dziękuję, Panie Przewodniczący, za podjęcie tego tematu, akurat właśnie w tym czasie, kiedy Komisja Europejska ogłosiła propozycje legislacyjne, bo musimy pamiętać, że to, o czym będę mówił, to są propozycje legislacyjne. Propozycje legislacyjne poprzedzone długimi konsultacjami. Tak to jest w Unii Europejskiej, że kiedy tworzone są nowe rozwiązania, nowe przepisy, poprzedzane one są długimi konsultacjami. Te konsultacje rozpoczęły się w 2008 r., została ogłoszona zielona księga i w ramach konsultacji tej zielonej księgi wszystkie państwa członkowskie mogły zgłaszać swoje postulaty, uwagi dotyczące właśnie obszaru polityki jakości żywności.

Polska została bardzo wyróżniona i zauważona na forum Unii Europejskiej, bo tylko Francuzi zgłosili od nas więcej postulatów. Byliśmy na drugim miejscu pod względem liczby przesyłanych uwag, komentarzy do tej zielonej księgi. To też pokazało Komisji Europejskiej, że jest to temat niezmiernie ważny w Polsce. I tak komisja to prezentowała później. Kiedy omawialiśmy wspólnie wyniki konsultacji zielonej księgi, komisja zaznaczyła, że dla Polski jest to obszar bardzo istotny.

Jakiż jest to obszar? Bo pojęcie „polityka jakości żywności” jest pojęciem bardzo szerokim, bardzo pojemnym. W tym konkretnym przypadku mówimy o rozwiązaniach dotyczących ochrony produktów regionalnych, produktów tradycyjnych. To są dwa rozporządzenia: 509 i 510 z 2006 r., tak więc nie stare rozporządzenia. Ten pakiet jakościowy

Dariusz Goszczyński – zastępca dyrektora Departamentu Rynków Rolnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

dotyczy również rozporządzenia 1234 dotyczącego wspólnej organizacji rynków rolnych. W tym rozporządzeniu zmieniane są przepisy dotyczące norm handlowych.

Postaram się teraz w zwięzły sposób powiedzieć państwu, co podlega zmianie, jakie cele przyświecały i przyświecają komisji i jakie jest nasze stanowisko względem tych propozycji. Bo powiem od razu, że nie ze wszystkim się zgadzamy. Nie zgadzaliśmy się z wieloma rzeczami od samego początku, kiedy to Komisja Europejska na samym początku zaproponowała, aby zlikwidować jeden z instrumentów wyróżniających produkty tradycyjne, mianowicie gwarantowaną tradycyjną specjalność, mówiąc, że jest to instrument niezbyt popularny w Unii Europejskiej. Jeśli go się porówna z innymi instrumentami – może tak, natomiast z punktu widzenia Polski jest to instrument niezmiernie istotny, dlatego że 30% polskich aplikacji jest zgłoszonych właśnie do tej kategorii.

Poza tym, zwyczajnie nieuczciwe byłoby zamykanie tej kategorii z tego też względu, że w Unii Europejskiej jesteśmy od 2004 r. Zachęcaliśmy naszych producentów do tego, żeby aktywnie włączyli się w ten system, że system stwarza szansę odróżnienia się, ochrony, wyróżnienia się, pozwala na uzyskanie wyższych dochodów. Zachęcaliśmy producentów, żeby aktywnie włączyli się w ten system. Odzew ze strony producentów był pozytywny, zainteresowanie tą kategorią było bardzo duże, choćby miody pitne, kielbasa jałowcowa, kielbasa myśliwska, kabanosy, olej rydzowy. To są produkty, które w tej kategorii zostały zarejestrowane. I kiedy ci producenci dostali tę rejestrację, teraz mielibyśmy im powiedzieć, że Komisja Europejska doszła do wniosku, że ta kategoria nie zasługuje na kontynuowanie i trzeba ją zamknąć? Sprzeciwiliśmy się.

W trakcie spotkania grupy roboczej udało nam się uzyskać wsparcie wszystkich państw członkowskich. Można powiedzieć, że wszystkie państwa członkowskie były przeciwko komisji. Komisja broniła cały czas tego swojego stanowiska, że należy tę kategorię zamknąć, a wszystkie państwa członkowskie poparły nasz wniosek, żeby tego nie czynić, żeby dać szansę, żeby uelastyczyć tę kategorię, otworzyć ją bardziej i sprawić, żeby była bardziej atrakcyjna dla producentów, ale nie zamykać. Promować, informować konsumentów, ale nie zamykać. I wtedy podczas konsultacji zielonej księgi Komisja Europejska dostała jasny sygnał, że tej kategorii trzeba dać szansę. Dlatego też w tym pakiecie legislacyjnym ta kategoria została.

Od razu w trakcie konsultacji to był nasz główny zarzut w kierunku Komisji Europejskiej, natomiast jak Komisja Europejska argumentuje cały

proces, całą potrzebę zmian. Chce uelastyczyć cały pakiet jakościowy, wszystkie rozporządzenia, chce uelastyczyć procedury i je skrócić. Pod kątem systemu ochrony oznaczeń geograficznych sypały się gromy z całej Unii Europejskiej na czas niezbędny do zarejestrowania produktu, bo tak jak na naszym polskim gruncie potrzebowaliśmy trzech miesięcy, żeby zweryfikować wniosek i przesłać go do Komisji Europejskiej, tak Komisja Europejska, na przykład w przypadku naszej kielbasy lisieckiej, potrzebowała pięciu lat, żeby to zweryfikować. Podobne przypadki były w innych państwach członkowskich i w związku z tym komisja była mocno krytykowana za takie, a nie inne procedury. W związku z tym te procedury ulegają skróceniu.

Dla wielu konsumentów, dla wielu producentów te zagadnienia były bardzo trudne i niezrozumiałe. System oznaczeń geograficznych zawiera regulacje z zakresu prawa własności intelektualnej, nie wszyscy to rozumieli. Te propozycje, które komisja przedstawia, mają na celu to, żeby ten system stał się prostszy.

Również zredukowanie dwóch komitetów, jak to ma miejsce obecnie, do jednego komitetu. W tej chwili jest Komitet do spraw Oznaczeń Geograficznych i oddzielny Komitet do spraw Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. Komisja chce to połączyć.

Kolejna rzecz, którą możemy zaobserwować w zmianach, to zwiększenie roli grup producentów. W przypadku chronionych oznaczeń geograficznych, chronionych nazw pochodzenia tylko grupa ma prawo złożyć wniosek. Mówi się o tym, że produkty regionalne są własnością całego regionu, są własnością pewnej społeczności, a nie jednego producenta. Dlatego też grupa ma prawo złożyć wniosek. Ten pakiet przyznaje dodatkowe prawa producentom. Chodzi przede wszystkim o możliwości nadzoru, sprawowania kontroli. W niektórych państwach są już bardzo silne grupy. To znaczy w ramach grup na przykład wyodrębnione są stanowiska i jednostki, które mają na celu tylko i wyłącznie sprawdzanie, czy w dystrybucji nie znajdują się podróbki, czy produkty opatrzone daną chronioną nazwą są właściwej jakości, czy nie ma fałszerstw.

W tej chwili, w tym pakiecie jakościowym, jasno powiedziane jest, że grupy producentów mają prawo do czegoś takiego. Również rola promocji jest tu mocno podkreślona, aby te grupy, które wytwarzają produkty chronione, produkty wysokiej jakości, mogły również promować te produkty.

Wzmocnienie i objaśnienie poziomu ochrony. Przede wszystkim rozszerzony jest zakres ochrony jeszcze bardziej niż do tej pory, choć

wszystkim się wydawało, że ten zakres ochrony w tym przypadku jest bardzo szeroki. Został on jeszcze rozszerzony. Ale również relacje międzynarodowe zostały uregulowane, dlatego że ten system otwiera się na cały świat, produkty z innych państw spoza Unii Europejskiej mogą aplikować do tego systemu, chodzi o wzajemne uznawanie ochrony tychże produktów. W tej chwili Komisja Europejska negocjuje z wieloma państwami umowy w zakresie ochrony oznaczeń geograficznych, choćby z Chinami, to jest temat też bardzo wrażliwy, obecnie trwają negocjacje.

Pokrótkie może odnieść się do tego, co my o tym wszystkim myślimy, z poziomu Polski, jakie mamy uwagi do tych propozycji. Komisja Europejska położyła nacisk na kontrolę, na nadzór, co jest ważne ze względu na zaufanie konsumentów do systemu, do produktów wytworzonych w ramach tego systemu. Natomiast rozciąga go bardzo niebezpiecznie mówiąc o certyfikacji – do tej pory certyfikacji podlegali producenci wytwarzający dany produkt. W tej chwili mówi się o tym, że certyfikować mieliby się również dystrybutorzy i nie ma żadnych wyjątków, czyli każdy, kto wprowadza produkt chroniony do obrotu, musiałby przejść certyfikację. To bardzo niebezpieczne, bo wielu dystrybutorów, szczególnie małych, drobnych dystrybutorów będzie zniechęconych, bo ta certyfikacja kosztuje. I nie będą chcieli wprowadzać do obrotu produktów chronionych, bo to będzie się wiązało dla nich z pewnymi kosztami.

I dlatego my proponujemy, aby zaczerpnąć tutaj z rozwiązań, które funkcjonują w zakresie rolnictwa ekologicznego, gdzie są wyłączenia, gdzie mówi się o tym, że cały łańcuch dystrybucji musi być nadzorowany, certyfikowany, natomiast są pewne wyłączenia, tak aby ta cała certyfikacja nie stała się zbyt uciążliwa i nie powodowała, zamiast uelastycznienia i zwiększenia sprzedaży tych produktów, ograniczeń. Dlatego też nasz postulat, żeby zaczerpnąć z doświadczeń rolnictwa ekologicznego, bo te funkcjonujące już rozwiązania są na wyciągnięcie ręki.

I wreszcie gwarantowana tradycyjna specjalność, to, o co walczyliśmy od samego początku, żeby zostało – została. Ale to, co na początku komisja chciała zaproponować – dostaliśmy drogą nieoficjalną propozycję Komisji Europejskiej i byliśmy mocno nimi zdziwieni, dlatego że Komisja Europejska chciała, aby w kategorii gwarantowana tradycyjna specjalność mogły być rejestrowane tylko te produkty, które wcześniej zostały zarejestrowane, czy też z wykorzystaniem surowców zarejestrowanych w kategorii „chroniona nazwa pochodzenia”, czy też „chronione oznaczenie geograficzne”. Zupełnie nie rozumieliśmy, dlaczego tak ma

być. Dlaczego w tej kategorii należałoby rejestrować tylko produkty, które wykorzystują surowce zarejestrowane w innych systemach. Było to potężne ograniczenie.

Dlatego też kiedy tylko dostaliśmy nieoficjalnie propozycje Komisji, minister Sawicki wystosował pismo do komisarza Ciolosa zwracając na to uwagę i argumentując, dlaczego jest to niebezpieczne rozwiązanie. I komisarz uwzględnił głos ministra Sawickiego. W pakiecie przekazanym do publikacji tej propozycji nie ma. Udało się już na samym początku skanalizować czy też usunąć z tego pakietu takie niebezpieczne rozwiązania, niemniej jednak zostały jeszcze inne rozwiązania, które z naszego punktu widzenia też nie będą pomagały, ale będą przeszkadzały, między innymi to, że w tej kategorii proponuje się, aby mogły być rejestrowane tylko produkty przetworzone.

Pytanie: dlaczego? Nie rozumiemy tego. To też nie jest wyjaśnione w preambule do rozporządzenia, dlatego też temu się sprzeciwiamy i chcemy, żeby było tak jak do tej pory, żeby to były nie tylko produkty przetworzone, ale również produkty pierwotne. Myślę, że będziemy też mieli w tym zakresie wsparcie ze strony wielu państw Unii Europejskiej. Już jestem po konsultacjach z różnymi państwami i wiem, że inne państwa również ten problem będą podnosiły.

W tej kategorii jest zarejestrowanych wiele produktów. Większość z nich jest zarejestrowana bez ochrony nazwy. Do tej pory przepisy wspólnotowe stwarzały taką możliwość, aby producenci decydowali, czy w tej kategorii chcą, aby nazwa była chroniona, czy też nie. Brało to się stąd, że wiele z tych produktów, jak na przykład miody pitne czy różne inne produkty, mają zarejestrowane znaki towarowe. Występowanie o rejestrację w tej kategorii z ochroną nazwy powodowałoby konflikt z producentami, którzy mają znaki towarowe zarejestrowane w dobrej wierze. Dlatego też, naszym zdaniem, to było dobre rozwiązanie, gdyż nie powodowało kolizji prawnych. Natomiast w tej chwili Komisja proponuje, żeby to ujednolicić, że nie jest to zrozumiałe, kiedy można chronić, kiedy nie można chronić, więc proponuje, żeby to ujednolicić i żeby odejść od tego pomysłu.

Jednocześnie Komisja nie pokazała żadnej uproszczonej procedury dla produktów, które już są zarejestrowane. Powoduje to, że przyjęcie takiego rozwiązania będzie wiązało się z tym, że nasi producenci będą ponownie musieli ubiegać się o rejestrację. Nie chcemy się na to zgodzić, bo te produkty już były zweryfikowane i chcemy oszczędzić kilku następnych lat naszym producentom, żeby ponownie rejestrować te

produkty. Dlatego wnioskujemy o to, aby to rozporządzenie zawierało specjalną ścieżkę legislacyjną dla produktów, które są zarejestrowane, taką uproszczoną ścieżkę, żeby poniekąd z automatu mogły być włączone do tego nowego systemu.

I jest taka można powiedzieć rzecz horyzontalna, z którą trudno nam się zgodzić, co do której mamy duże wątpliwości, ale nie tylko my, również w innych obszarach, nie tylko rolnych, ten temat jest podnoszony, mianowicie akty delegowane. Traktat z Lizbony dał Komisji Europejskiej prawo do wydawania aktów delegowanych. Do tej pory były rozporządzenia Rady i rozporządzenia Komisji. W rozporządzeniach Komisji brali udział również przedstawiciele państw członkowskich, a więc można powiedzieć, na całym procesie tworzenia rozporządzenia Komisji państwa członkowskie mogły zabierać głos, postulować różne zmiany, aktywnie brać w tym wszystkim udział.

W aktach delegowanych tak nie będzie. Akty delegowane tworzy Komisja, jeszcze dokładnie nie wiadomo, jak to wszystko będzie wyglądało, niemniej jednak Rada może się sprzeciwić i parlament może się sprzeciwić wydaniu aktu delegowanego, ale cała procedura jest dużo bardziej skomplikowana. Tylko w tym rozporządzeniu dotyczącym chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności jest blisko trzydzieści delegacji do wydania aktów delegowanych. My nie wiemy, co dokładnie będzie w tych aktach delegowanych. Musimy głosować nad rozporządzeniem, gdzie jest delegacja do aktu delegowanego, a my tego aktu nie widzimy. Bodajże art. 291 traktatu mówi, że akt delegowany może dotyczyć spraw innych niż istotne. Natomiast naszym zdaniem te delegacje wskazują na to, że to nie są tylko sprawy inne niż istotne, ale czasami sprawy kluczowe dla niektórych obszarów. I chcielibyśmy wiedzieć wcześniej, jakie intencje ma Komisja w danym zakresie. Tak więc jest to nasza generalna uwaga dotycząca aktów delegowanych.

To tak pokrótce. Cały pakiet jakościowy podzielony jest na dwie części, część dotyczącą oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz tego rozporządzenia 1234 dotyczącego norm handlowych.

Ja może przejdę teraz do tej drugiej części, do norm handlowych. Proponuje się zmiany rozporządzenia 1234. Generalnie mówi się o tym, że ta zmiana będzie polegała na uproszczeniu w zakresie procedur oraz zwiększeniu przejrzystości w zakresie norm handlowych. Argumentuje

się to cały czas dobrem producentów, tym że to normy handlowe mają pomagać producentom w konkurencji, mają wyróżniać te produkty, mają powodować, że produkty na rynku będą zunifikowane pod względem jakościowym. Również argumentuje się dobrem konsumenta, że konsument ma prawo do tego, aby otrzymywać produkt o ustabilizowanej jakości i temu mają właśnie służyć normy.

Proponuje się stworzenie ogólnej normy handlowej. Mówi się, że sektory, które należy uregulować, będą uregulowane w tym rozporządzeniu, natomiast to, co nie będzie uregulowane, musi odpowiadać ogólnej normie handlowej. Przy czym, ogólna norma handlowa również związana jest z Codex Alimentarius. Jeśli coś jest zakwalifikowane, odpowiada Codex Alimentarius, to również będzie odpowiadało ogólnej normie handlowej. Próbowaliśmy za wszelką cenę wyczytać te wymagania związane z ogólną normą handlową. I cóż wyczytałam? Delegacja do wydania aktu delegowanego. Tak więc ta ogólna norma handlowa w tej chwili, gdybyśmy chcieli porozmawiać dokładnie, co to będzie i jakie wymagania, to nie jestem w stanie w tej chwili powiedzieć, bo jest delegacja do wydania aktu delegowanego, zaś w zmianach w tym rozporządzeniu możemy wyczytać zakres dotyczący norm handlowych, które będą dotyczyły poszczególnych sektorów. Możemy wyczytać definicje, oznaczenia lub nazwy handlowe inne niż określone w niniejszym rozporządzeniu kryteria klasyfikacji, takie jak podział na klasy, waga, rozmiar, wiek, kategoria, odmiany roślin, rasy zwierząt lub typu handlowego, prezentacje nazw handlowych, kryteria takie jak wygląd, konsystencja, budowa. Tych kryteriów jest bardzo dużo, jedno wytłuściłem – miejsca produkcji lub pochodzenia.

To jest coś, co jest bardzo istotne, również z naszego punktu widzenia, ale nie tylko. To jest temat szeroko dyskutowany w tej chwili w Unii Europejskiej. W Polsce, z tego co się orientuję, co sektor, to można powiedzieć, inne podejście. Bo jeśli chodzi o mleko, prowadziliśmy konsultacje w zakresie produktów mlecznych i produkty mleczne chyba pójdą na pierwszy ogień. Nasz przemysł jest za tym, aby nie wskazywać państwa produkcji, raczej wskazywać, że produkt wytworzony na terenie Unii Europejskiej, chodzi o konkurencję na rynku międzynarodowym. Niektóre państwa mają ukształtowany wizerunek, na przykład Francja, jeśli chodzi o sery i w momencie, kiedy konsument w Stanach Zjednoczonych będzie widział na półce sklepowej ser z Polski i ser z Francji o identycznej jakości, to z całą

pewnością czy też z dużą dozą prawdopodobieństwa wybierze ser francuski, dlatego że będzie miał takie skojarzenie, że dobre sery są z Francji. Kiedy zaś dyskutowaliśmy z branżą mięsną, czy należy wskazywać kraj produkcji, byli jak najbardziej za tym. Mówią, że nie mamy żadnych kompleksów, jeśli chodzi o nasze mięso, a uważamy, że nasze mięso jest lepsze od wielu produkowanych w innych państwach, dlatego chcemy, żeby było podkreślane, że to jest mięso z Polski.

Ta dyskusja cały czas trwa. Na niektórych rynkach już ta sprawa została uregulowana, chociażby jeśli chodzi o miód czy oliwę z oliwek, gdzie obowiązek wskazywania kraju wytworzenia już funkcjonuje. To będzie omawiane, sektor po sektorze, dużo pracy. I znów akty delegowane, to, o czym wcześniej powiedziałem, też bardzo dużo delegacji do wydania aktów delegowanych. To jest taka nasza generalna uwaga, że albo powinniśmy znać wcześniej propozycje przynajmniej tych aktów delegowanych, albo te istotne naszym zdaniem rzeczy powinny być na sztywno wpisane do tego rozporządzenia, tak aby nie budzić wątpliwości czy kontrowersji.

Cały pakiet jakościowy dotyczy jeszcze fakultatywnych terminów, takich jak na przykład produkt górski czy też innych fakultatywnych terminów odnoszących się do poszczególnych sektorów, jak na przykład sektor drobiu, drób chowany jakąś określoną metodą. Tego typu sformułowania, tego typu systemy będą mogły być również tworzone zgodnie z regulacjami w tym całym pakiecie jakościowym.

Napisałem sobie jeszcze jedną rzecz – produkt z mojej farmy. To jest rzecz i znak zapytania, to jest rzecz, która została początkowo zaproponowana przez Komisję Europejską, w ostatniej chwili, natomiast w całym pakiecie jakościowym wreszcie na końcu się nie znalazła. Dlatego że kiedy ten pakiet jakościowy został przekazany do konsultacji wewnątrz komisji do różnych dyrekcji, DG TRADE, dyrekcja do spraw handlu, zgłosiła zastrzeżenie, że akurat ten instrument nie przeszedł konsultacji. Nie przeszedł konsultacji i nie ma oceny skutków regulacji. Zaprotestowała w związku z tym, żeby go tu umieszczać. I komisarz Ciolos wycofał tę regulację, mówiąc, że pod koniec roku zostanie dołożona do tego pakietu pod naszą prezydencją.

O co chodzi z tym produktem z mojej farmy? Proponuje się, aby wyróżniać produkty, które są oferowane przez rolników, przez producentów ostatecznemu konsumentowi. Takie produkty, które nie przechodzą całego łańcucha dystrybucji. Ma być produkt farmerski, który jest wytworzony na farmie i oferowany konsumentowi końcowemu. Komisja chce, aby tego typu

produkty mogły być wyróżniane. Tego typu rozwiązania już funkcjonują, chociażby w Austrii czy we Włoszech, gdzie właśnie takie produkty są specjalnie oznakowane, wyróżnione i konsument ma gwarancję, że to jest produkt, który nie przeszedł całej ścieżki: przez hurtownika, przez sklepy, tylko jest to produkt wytworzony przez rolnika i oferowany konsumentowi. Tak więc nie możemy się tu doszukiwać jakichś parametrów jakościowych dotyczących produktu, ale można powiedzieć, że ten produkt wyróżnia sposób dystrybucji produktu.

Komisarz Ciolos postawił sobie za punkt honoru, że tego typu rozwiązanie będzie zawarte w tym pakiecie jakościowym. Tak jak powiedziałem, na jesieni Komisja chciałaby, aby to zostało dołączone do całego pakietu jakościowego. To jest bardzo interesujące rozwiązanie, jak gdyby licujące z naszym pomysłem, aby zbudować sieć bazarów, sieć targowisk, aby przywrócić w ogóle targowiska i aby te targowiska były takim żywym miejscem handlu. To rozwiązanie dobrze wpisuje się w naszą koncepcję budowy kilkuset nowoczesnych bazarów.

Zakończę w tym momencie. Jeśli będą pytania, z przyjemnością postaram się odpowiedzieć. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Dziękuję bardzo za dość obszerną informację.

Mają państwo okazję z pierwszej ręki poznać pewne szczegóły. Nasza komisja się tym tematem rolnictwa zajmowała, zajmowała się również Komisja do spraw Unii Europejskiej, ale również i Senat wypowiedział się, jednogłośnie popierając stanowisko polskie, że dokumenty delegowane nie powinny być tak procedowane, jak jest w tej chwili proponowane. Jest więc sprzeciw Polski w tej sprawie, naszej Izby, i również innych krajów, które próbują ten temat rozwijać.

Mam nadzieję, że musi być więcej szczegółów, nie możemy w ciemno godzić się na takie rozwiązania i to jest bardzo ważny element, który jest przez nas podnoszony. I dlatego dziękuję panu dyrektorowi, który też wskazał, że normy handlowe łączą się z Codex Alimentarius, czyli jesteśmy jakby w drugim temacie, gdzie mówimy, co jest ważne, jak wchodzimy w te normy.

W związku z tym bardzo proszę pana profesora, pana ministra o wyrażenie swojego stanowiska dotyczącego znaczenia Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Pakiet jakościowy



Zakres zmian

- ❑ Połączenie, tam gdzie to tylko możliwe, przepisów dotyczących procedur składania wniosków oraz procedur odnośnie do kontroli, co pozwoli na uzyskanie spójności zasad na poziomie systemów, kładąc kres rozbieżnościom w stosowaniu wspomnianych procedur;
- ❑ Skrócenie i usprawnienie procedur tam gdzie to tylko możliwe;
- ❑ Wprowadzenie objaśnień, w szczególności odnośnie do praw własności intelektualnej;



-
- ❑ wprowadzenie prostszych koncepcji, bardziej zrozumiałych dla konsumentów, przede wszystkim w systemie gwarantowanych tradycyjnych specjalności;
 - ❑ ustanowienie jednego komitetu (komitet ds. polityki jakości) dla wszystkich systemów. Zastępuje on dwa komitety działające obecnie w ramach systemów chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz systemu gwarantowanych tradycyjnych specjalności.



Główne elementy przewidziane w celu wzmocnienia i uproszczenia systemów to:

- ❑ uznanie roli i obowiązków grup ubiegających się o rejestrację nazw, w odniesieniu do kontroli, promocji i komunikacji;
- ❑ wzmocnienie i objaśnienie poziomu ochrony zarejestrowanych nazw i wspólnych symboli Unii;
- ❑ skrócenie procedury rejestracji nazw;
- ❑ rozgraniczenie odpowiednich zadań państw członkowskich i grup ubiegających się o rejestrację w odniesieniu do wdrożenia ochrony nazw zarejestrowanych w Unii Europejskiej, oraz
- ❑ powiązanie definicji nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych z ich międzynarodowym użytkowaniem.



Uwagi

- ❑ Rozciągnięcie procesu kontroli i certyfikacji na wszystkich operatorów łańcucha dystrybucji;
- ❑ Ograniczenia możliwości rejestracji TSG tylko dla produktów przetworzonych;
- ❑ Ponowna weryfikacja produktów zarejestrowanych jako TSG bez ochrony nazwy;
- ❑ Akty delegowane



Normy handlowe

Proponowana zmiana rozporządzenia (WE) nr1234/2007 stanowić będzie uproszczenie w zakresie procedur i zwiększy przejrzystość przepisów dotyczących norm handlowych.



Stosowanie norm handlowych w ramach wprowadzania do obrotu produktów rolnych może przyczynić się do poprawy warunków ekonomicznych produkcji i wprowadzania do obrotu tych produktów, oraz do poprawy ich jakości. Stosowanie tego rodzaju norm leży zatem w interesie producentów, handlowców i konsumentów.



Normy handlowe powinny być stosowane, aby umożliwić zaopatrzenie rynku w produkty o znormalizowanej i zadowalającej jakości. W szczególności powinny się one odnosić do definicji, podziału na klasy, prezentacji i etykietowania, pakowania, metod produkcji, konserwowania, transportu, informacji na temat producenta, zawartości określonych substancji, odpowiednich dokumentów administracyjnych, przechowywania, certyfikacji, wprowadzania do obrotu oraz terminów.



Ze względu na prawo konsumentów do uzyskania zadowalającej i jasnej informacji na temat produktu, możliwe powinno być ustalenie miejsca produkcji dla każdego produktu z osobna i na odpowiednim poziomie geograficznym, przy jednoczesnym uwzględnieniu specyfiki określonych sektorów, w szczególności w odniesieniu do przetworzonych produktów rolnych.



Podstawowa ogólna norma handlowa

W celu zagwarantowania, że wszystkie produkty są solidnej i właściwej jakości podstawowa ogólna norma handlowa, jaką przewidziano we wspomnianym wyżej komunikacie powinna być właściwa dla produktów nieobjętych normami handlowymi w zakresie danego sektora lub produktu. W przypadku gdy takie produkty są zgodne z obowiązującą normą międzynarodową, należy je uważać za spełniające wymogi ogólnej normy handlowej.



Normy handlowe, o których mowa w ust. 1, mogą, w stosownych przypadkach, dotyczyć wymogów :

- a) definicji, oznaczeń lub nazw handlowych innych niż określone w niniejszym rozporządzeniu oraz wykazów tusz wieprzowych oraz ich części, do których stosuje się załącznik XIIa;
- b) kryteriów klasyfikacji takich jak podział na klasy, waga, rozmiar, wiek i kategoria;
- c) odmiany roślin, rasy zwierząt lub typu handlowego;



-
- d) prezentacji, nazw handlowych, etykietowania związanego z obowiązkowymi normami handlowymi, opakowania, zasad stosowanych w stosunku do zakładów pakowania, oznakowania, pakowania, roku zbioru oraz użycia szczególnych określeń;
 - e) kryteriów takich jak wygląd, konsystencja, budowa, właściwości produktu;
 - f) specyficznych substancji użytych w produkcji, części składowych lub składników, włączając w to ich zawartość ilościową, czystość i tożsamość;



-
- g) rodzaju działalności rolnej i metod produkcji, w tym praktyk enologicznych i powiązanych przepisów administracyjnych, oraz cyklu produkcyjnego;
 - h) kupażowania moszczu winogronowego i wina, w tym jego definicji, mieszania i jego ograniczeń;
 - i) metody konserwowania i temperatury;
 - j) **miejsca produkcji lub pochodzenia;**
 - k) częstotliwości odbioru, dostawy, konserwowania i przygotowania;



Akty delegowane

W celu odpowiedniej reakcji na zmiany sytuacji rynkowej, uwzględniając szczególne cechy każdego sektora, Komisja może – w drodze aktów delegowanych – przyjmować i zmieniać wymogi w zakresie ogólnej normy handlowej, o których mowa w art. 112b ust. 1 oraz wprowadzać odstępstwa od nich, jak również przyjmować i zmieniać zasady dotyczące spełniania wspomnianych wymogów, o których mowa w ust. 3 tego artykułu, jak również wprowadzać od nich odstępstwa.



Produkt z mojej farmy

?



Wsparcie wysokojakościowych produktów



Wsparcie wysokojakościowych produktów

Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności

Cel działania

- ☐ Poprawa jakości produkcji i produktów rolnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi
- ☐ Zwiększenie spożycia żywności wysokiej jakości
- ☐ Wsparcie rolników wytwarzających żywność wysokiej jakości



Maksymalna wysokość pomocy za każdy z 5 okresów:

- ☐ PDO, PGI, TSG: - 3 200 zł
- ☐ Rolnictwo ekologiczne: - 996 zł
- ☐ Integrowana Produkcja:
2 750 zł jednakże koszt składki + wprowadzenie systemu nie więcej niż 750 zł.



Działania informacyjne i promocyjne

Wspieranie grup producentów w działalności informacyjnej i promocyjnej na rzecz produktów wytwarzanych w ramach systemów jakości żywności



Pomoc:

- ❑ Refundacja 70% kosztów kwalifikowanych poniesionych w okresie po dniu zawarcia umowy - do dnia zakończenia realizacji operacji określonego w umowie,



Korzyści płynące z uczestnictwa

- ❑ Ochrona nazw
- ❑ Prawo do używania wspólnotowych symboli jako elementu służącego niwelowaniu asymetrii informacyjnej pomiędzy konsumentem a producentem
- ❑ Derogacje od ogólnie obowiązujących norm
- ❑ Wspólne działanie na rzecz produktu



Dziękuję za uwagę

Dariusz Goszczyński
Departament Rynków Rolnych
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
dariusz.goszczyński@minrol.gov.pl

Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!

Chciałem przede wszystkim podziękować panu senatorowi Chróścickowskiemu za inicjatywę dotyczącą Kodeksu Żywnościowego. Jest to temat ważny, często wzbudzający określone emocje, najczęściej z uwagi na brak wiedzy bądź też pewne elementy pozamerytoryczne.

Przyznam się, że dosyć długo dyskutowaliśmy nad porządkiem dzisiejszego spotkania. Z panem senatorem mieliśmy różne zdania na temat niektórych prezentacji. W związku z tym postanowiłem w swojej prezentacji nic nie mówić na temat Kodeksu Żywnościowego. To znaczy wprost nie mówić na temat Kodeksu Żywnościowego, natomiast skoncentrować się raczej na pokazaniu pewnych faktów, które może pozwolą państwu wyrobić sobie pogląd w takiej sprawie: czy potrzebne są regulacje typu właśnie Kodeks Żywnościowy, ale tak naprawdę regulacje, które by były tworzone na szczeblu globalnym, zwłaszcza dzisiaj w ramach tzw. ery globalizacji, zwłaszcza jeżeli mówimy o tym, że jest to – a ekonomiści określają to mianem globalizacji niedokończonej czy niepełnej, globalizacja, która przebiega na szczeblu mikro, na szczeblu przedsiębiorstw, natomiast nie przebiega na szczeblu państw. Czyli mówiąc wprost, mamy coraz większe firmy działające w skali globalnej, nie mamy zaś regulacji rządów w skali globalnej, co prowadzi do określonych konsekwencji, o których także będę chciał powiedzieć.

Najpierw kilka faktów, wybranych jeszcze przed aferą dioksynową, żeby unaocznić, na ile dziś bezpieczeństwo żywnościowe może być zachwiane, czy na ile możemy czuć się mniej czy bardziej pewni tego, co kupujemy w sklepach. Zaprezentuję państwu przykłady z trzech różnych

Prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

krajów, z Irlandii, z Wielkiej Brytanii i z Niemiec, które wskazują, że na rynek jednak trafia określony produkt o obniżonej jakości, czy wręcz zafałszowany, bądź też produkt, który nie jest z najwyższej półki.

Dotyczy to chociażby przykładów Irlandii i wyników badań jakości próbek przez irlandzką Agencję do spraw Bezpieczeństwa Żywności. Drugi przykład dotyczy Wielkiej Brytanii. To są dwie operacje, operacja „Fox” i operacja „Aberdeen” prowadzone przez brytyjski wymiar sprawiedliwości i Scotland Yard przez wiele lat, jeszcze w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych. Obie operacje były związane ze ściganiem grup przestępczych, które na dużą skalę wprowadzały do supermarketów do spożycia przez ludzi mięso przeznaczone na karmę dla psów i kotów.

No i wreszcie Niemcy, tu jest przykład dotyczący zanieczyszczenia środkami chemicznymi. Z badań niemieckich służb kontroli w 2008 r. wynikało na przykład, że od 76 do 90% partii owoców, takich jak gruszki, porzeczki, agrest czy mandarynki posiadało określone ilości pestycydów i niektóre nawet do siedemdziesięciu różnych rodzajów środków. W 74% partiach pstrąga były te pestycydy, w 80% partii halibuta i w 97% partii łososa, który był na rynku niemieckim. Oczywiście te pozostałości nie przekraczały norm niebezpiecznych dla zdrowia obywateli, ale mimo wszystko takie fakty były.

O tym, co się dzieje w ostatnich latach, widać także z naszego podwórka unijnego. W ramach Unii Europejskiej funkcjonuje system szybkiego powiadamiania o niebezpiecznej żywności i paszach RASFF. Liczba zgłoszeń w ramach tego systemu od powołania go w latach dziewięćdziesiątych stale wzrasta, od niecałego tysiąca powiadomień do w ostatnich latach około siedmiu tysięcy powiadomień. Przy czym, trzeba wyraźnie przyznać, że niektóre kraje, jak z naszej oceny wynika, być może nawet trochę nadużywają tego systemu i informują nas, że stwierdziły nie tyle, że jakieś niebezpieczne związki są w danej żywności czy w produkcie, co informują, tak jak na przykład niedawno Brytyjczycy nas informowali, że według nich za mało było mięsa w gulaszu angielskim, który poszedł z Polski do Wielkiej Brytanii, w związku z tym go zakwestionowali. Nie miało to więc nic wspólnego z niebezpieczną żywnością, ale mimo wszystko były takie przykłady.

Wreszcie przypadek i przykład z Polski. Myślę, że z tego punktu widzenia sytuacja u nas chyba jest trochę lepsza niż w innych krajach Unii Europejskiej. Chciałbym państwu zwrócić uwagę przede wszystkim na tę linię środkową, bo ona ilustruje te partie, które zostały zakwestionowane z uwagi na parametry fizykochemiczne. Dolna linia ilustruje ocenę

organoleptyczną. W zasadzie można powiedzieć, że kwestionowane było przez inspekcję jakieś 2–2,5% wszystkich partii, natomiast przy parametrach fizykochemicznych, a więc przy tym, czego tak naprawdę nie widzi konsument, bo to jest konsekwencja prowadzonych badań laboratoryjnych, kwestionowaliśmy w ostatnich latach jako Inspekcja między 10 a 15% partii, a więc to jest ta ilość, kiedy możemy mówić o żywności o obniżonej jakości, bo nie oznacza to od razu, że to jest żywność niebezpieczna. My jako Inspekcja zajmujemy się jakością handlową, a nie bezpieczeństwem żywności, bo to jest kompetencja Inspekcji Weterynaryjnej, zresztą jak słusznie powiedział pan senator na początku.

Co z tego wynika? Mówiłem o globalizacji światowej, w ślad za tym oczywiście postępuje także globalizacja rynków żywnościowych, globalizacja produkcji żywności, która niestety wskazuje na pewną tendencję związaną ze wzrostem zafałszowanej żywności i wręcz niebezpiecznej dla zdrowia. Według mnie są dwie podstawowe przyczyny tego faktu.

Pierwsza związana jest ze wzrostem światowego handlu żywnością w ostatnich latach, a druga ze wzrostem znaczenia korporacji międzynarodowych w gospodarce światowej, w gospodarce zglobalizowanej. Tak jak powiedziałem, w związku z tzw. globalizacją niepełną czy globalizacją niedokończoną. Jak w tych dwóch obszarach wygląda sytuacja?

Jeżeli chodzi o handel żywnością, to chciałem przede wszystkim państwu zwrócić uwagę na fakt, jak dynamicznie handel i żywnością, i w ogóle handel w ostatnich latach wzrasta. W latach 1993–2003 nastąpiło podwojenie ogólnej wymiany w skali globalnej, czyli w ciągu dziesięciu lat nastąpiło podwojenie handlu światowego. Na kolejne podwojenie wystarczyło już tylko pięć lat, a więc pomiędzy rokiem 2003 a 2008. To świadczy o wyjątkowej dynamice. Ma w tym swój udział także eksport rolny, aczkolwiek ta dynamika jest znacznie mniejsza aniżeli w przypadku eksportu ogółem, dlatego też udział eksportu rolnego w eksporcie ogółem i w handlu światowym ogółem w układzie bezwzględny maleje, ale mimo wszystko to są coraz większe bezwzględne ilości towarów, które przepływają ponad granicami, a także ponad granicami kontynentów.

Dla porządku trzeba powiedzieć, że ostatnie lata przyhamowały tę wysoką dynamikę wzrostu handlu światowego, głównie w następstwie kryzysu ekonomicznego, ale to jest jednak zjawisko, które jest zjawiskiem dominującym w gospodarce światowej.

Co się w związku z tym dzieje w konsekwencji, jeżeli mamy coraz więcej żywności, która pochodzi z innych państw, z innych regionów i z innych kontynentów? Tak jak tutaj starałem się to państwu pokazać,

to była coraz dłuższa droga od pola do stołu, coraz dłuższe są kanały dystrybucji żywności, coraz więcej pośredników w handlu żywnością. Ta żywność trafia na rynek anonimowy, bo dzisiaj w Polsce kupujemy nie tylko produkty innej strefy klimatycznej, bo to by było naturalne, trudno, żebyśmy się kusili na produkcję bananów w Polsce, ale my kupujemy w Polsce produkty naszej strefy klimatycznej, ale wytworzone w innych strefach klimatycznych. A więc kupujemy jabłka z Nowej Zelandii, kupujemy czosnek z Maroka czy truskawki z Maroka, Egiptu, itd., itd. Więc tak jak napisałem, mamy coraz więcej produktów rodzimej strefy klimatycznej wytworzonych w innych strefach klimatycznych i coraz większą skłonność do wprowadzania żywności niepełnowartościowej lub wręcz niebezpiecznej dla zdrowia, co w konsekwencji obniża bezpieczeństwo żywnościowe.

Teraz kilka słów, jeżeli chodzi o korporacje transnarodowe. Jak funkcjonują korporacje transnarodowe i jakimi kierują się kryteriami, to wszyscy czytelnicy książek chociażby Joela Bakana mogą się przekonać.

Chciałem państwu przekazać dwa cytaty, które ilustrują pewną filozofię funkcjonowania korporacji transnarodowych. Pierwszy z nich to jest cytat profesora Hurta, który jest zaczerpnięty z omówienia jego książki „From Columbus to ConAgra”, który mówił tak: „Zmiany w międzynarodowych praktykach biznesowych, wypracowane przez korporacje transnarodowe, mają większe znaczenie niż tworzenie nowych systemów ekonomicznych i finansowych”, oczywiście wypracowanych przez państwa, agendy państwowe czy agendy międzynarodowe.

I drugie cytowane często w różnych mediach stwierdzenie, wystąpienie dyrektora do spraw komunikacji społecznej firmy Monsanto, który stwierdził mniej więcej w ten sposób, iż „Monsanto nie musi łaskawie troszczyć się o bezpieczeństwo żywności genetycznie modyfikowanej. Naszym interesem (czyli Monsanto) jest sprzedawanie jej tak dużo jak się da (czyli tej żywności). Troska o jej bezpieczeństwo jest zadaniem FDA”, czyli Amerykańskiej Agencji Bezpieczeństwa do spraw Żywności i Leków w tym przypadku.

Nie dziwię się temu, że akurat ktoś, kto reprezentuje korporację, w ten sposób się wypowiada, bo celem korporacji jest osiągnięcie zysku z kapitału, który korporacja zgromadziła. I wiele przypadków wskazuje na to, że jednak to jest ten cel dominujący, pomijając całą filozofię związaną z tzw. społeczną odpowiedzialnością biznesu, która jest przez korporacje często wypracowana.

Czego z kolei oczekują konsumenci? Tutaj zaczerpnąłem kilka przykładów z sondaży realizowanych na forum Unii Europejskiej, ten akurat pochodzi z debaty publicznej o przyszłości Wspólnej Polityki Rolnej po roku 2013. Pan dyrektor również mówił o tym, jak intensywnie na temat pakietu jakościowego się wypowiadaliśmy jako Polska, w tej debacie również byliśmy bardzo intensywnie reprezentowani, na pięć tysięcy siedemset wypowiedzi ponad tysiąc pochodziło z Polski.

Czego konsumenci w Unii Europejskiej oczekują? Na drugim miejscu wymienili bezpieczeństwo żywnościowe, w ramach oczywiście rynku unijnego. Eurobarometr również jest realizowanym badaniem wśród społeczeństw Unii Europejskiej na tematy, jakie powinny być główne priorytety Unii Europejskiej w obszarze rolnictwa. Na pierwszym miejscu – 27% wszystkich odpowiadających biorących udział w badaniu, zdecydowanie stwierdziło, że pierwszym celem i priorytetem powinny być jakość i bezpieczeństwo produktów rolniczych. Główny obowiązek rolników w stosunku do społeczeństwa to dostarczanie zdrowej i bezpiecznej żywności. Zdaniem 56% obywateli Unii Europejskiej jest to podstawowe zadanie, w Polsce nawet o 2 punkty procentowe więcej.

I wreszcie ostatni komunikat, który jest oficjalnym komunikatem Komisji Europejskiej dotyczącym Wspólnej Polityki Rolnej po 2013 r. Również główne wyzwania to bezpieczeństwo żywnościowe, wysoka jakość żywności. To główne trzy priorytety.

W związku z tym powstaje pytanie o wnioski. Pierwszy wniosek jest następujący: globalizacja agrobiznesu i jej konsekwencje (handel żywnością i jej fałszowanie). Jeżeli będzie wzrastać, a będzie wzrastać handel globalny, handel światowy, w tym handel żywnością, dlatego że procesów globalizacji nikt przy zdrowych zmysłach nie będzie próbował zahamować czy odwrócić, bo tego procesu się zatrzymać, jak wiele innych, nie da, można próbować wprowadzać określone mechanizmy cywilizujące w pewnym sensie ten proces. A więc jeżeli będziemy mieli coraz więcej żywności z antypodów, coraz więcej żywności wytwarzanej w zupełnie innym reżimie produkcyjnym, to oczywiście występuje określone ryzyko obniżania jakości tej żywności bądź wręcz jej zafałszowania.

Wzrasta także znaczenie chemii rolniczej, mamy przykłady, już było tutaj dzisiaj chyba dwukrotnie o tym mówione, czy to kolejne epidemie chorób odzwierzęcych, czy też te elementy, które wiążą się z obniżaniem jakości żywności. W związku z tym paradygmat jakości powinien być jednym z podstawowych, jakie powinny przyświecać wszystkim regulacjom, które są tworzone na różnych szczeblach. W związku z tym

wyduje mi się oczywista konkluzja końcowa, że bezpieczeństwo żywności w globalnym świecie, gdzie warunki dyktują korporacje, a żywność produkowana jest na daleko anonimowy rynek, w większym stopniu staje się uzależnione od międzynarodowych, globalnych standardów i norm. Jeżeli będziemy w stanie mówić tym samym językiem w zakresie chociażby jakości żywności, to wówczas będziemy kupować to, co chcemy kupić, a nie to, co nam się wydaje, że jesteśmy w stanie kupić.

Przed tym spotkaniem powiedziałem w jakimś wywiadzie, że dla mnie Kodeks Żywnościowy jest w pewnym sensie takim międzynarodowym językiem, trochę jak esperanto, gdzie bez względu na to, czy ktoś pochodzi z Ameryki Południowej, z Europy, z Ameryki Północnej czy z Azji, jeżeli powołujemy się na określone normy wydyskutowane w ramach Kodeksu Żywnościowego, wiemy, o czym mówimy. To nas nie zaskakuje, to wtedy to nie jest tak, że ktoś o czymś mówi, a my nie wiemy w ogóle, o czym on mówi. Pamiętajmy, że w Unii Europejskiej mamy o wiele bardziej restrykcyjne regulacje aniżeli ma to miejsce w wielu innych regionach i krajach na świecie. Czasami niektórzy twierdzą, że te regulacje są nawet wręcz zbyt restrykcyjne, co powoduje, że ponosimy dodatkowe koszty, że i rolnicy, i przetwórcy ponoszą dodatkowe koszty, a w efekcie konsumenci ponoszą dodatkowe koszty.

Te procesy, o których sobie powiedzieliśmy, będą zachodziły, bo ostatni rok czy dwa lata pokazały, że nie ma specjalnej woli dogadania się na forum globalnym, jeżeli chodzi o jakieś wspólne rozwiązania, nawet kryzys finansowy nie zmusił największych krajów na świecie, organizacji do tego, żeby próbować nałożyć jakikolwiek kaganiec na przykład na banki działające w skali globalnej. W związku z tym, tak naprawdę regulacje w skali globalnej w zakresie żywności są niezbędne, żebyśmy wiedzieli, czego oczekujemy po produkcie, który sprowadzamy z Ameryki Południowej czy z Afryki, czy z Australii i który następnie kupujemy na rynku polskim. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Dziękuję panu ministrowi za dość obszerną informację i bardzo ciekawą, bo jak pan minister wspomniał, dyskutowaliśmy tutaj na temat, co najlepiej zaprezentować i myślę, że to zostało bardzo trafnie wybrane. Natomiast to, co pan minister powiedział na koniec, naszą obawą, rolników, jest jedno, że jakość – tak, ale jeszcze musimy wypełniać wiele

norm typu tzw. zazieleniania Europy, czterech tzw. kontroli wzajemnej zgodności, czyli wszystkie warunki, które muszą wypełniać europejscy rolnicy, a których nie muszą wypełniać rolnicy na przykład w krajach poza Unią Europejską. I to jest ogromny problem niekonkurencyjności na rynkach światowych i eliminowanie nas z tego rynku. W związku z tym, jakość – tak, ale w jakich warunkach jest produkowany produkt, to też jest jeden z bardzo ważnych elementów, że my, Europa jesteśmy liderem w przestrzeganiu wszystkich wspaniałych norm ekologicznych, środowiskowych i bezpieczeństwa zwierząt i wszystkich innych. Sobie je narzucamy, natomiast w innych krajach tego się nie przestrzega, a nam się na rynki rzuca właśnie te dodatkowe.

Więc to wszystko jest bardzo ważnym elementem, Panie Ministrze, i myślę, że dzięki takiej debacie jednak będzie uwzględniane i Komisja Europejska musi na to patrzeć z uwagą. Dziękuję.

Prosiłbym w takim razie o wystąpienie następnego prelegenta, panią Marzenę Chacińską z Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która powie na temat: „Zadania, organizacja i znaczenie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności”.



Codex Alimentarius: czy potrzebne są regulacje dotyczące żywności w skali globalnej ?

Prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk
GI JHARS
SGH w Warszawie

WARSZAWA, 25 STYCZNIA 2011 R.

Copyright © by Stanisław Kowalczyk



Bezpieczeństwo żywności (fakty)

Irlandia (2008)

- (FSAI) 6,2% próbek żywności - wynik negatywny, służby ochrony środowiska - 5,0%,
- 77,0% żywności sprzedawanej w sieciach *fast-food* zawierało tłuszcze tran,
- 12,0% żywności w składzie posiadało produkty zmodyfikowane genetycznie,
- 2,0% było napromieniowane
- 1,7% kiełbasy wieprzowej zawierało bakterie salmonelli.

W. Brytania

- „Operacja Fox” i „Operacja Aberdeen”
- 46% kontrolowanych firm wykazało nieprawidłowości (2006 - 2007)

Niemcy (2008)

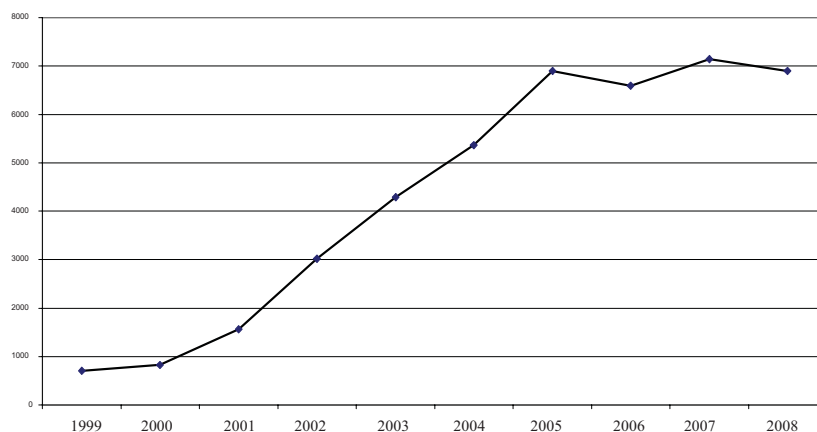
Poziom zanieczyszczenia środkami chemicznymi:

- od 76% do 90% partii gruszek (10% partii – 70 środków chemicznych), porzeczek (34), agrestu (22) oraz mandarynek (38),
- 74% partii pstrąga,
- 80% partii halibuta
- 97% partii łososia

WARSZAWA, 25 STYCZNIA 2011 R.

Copyright © by Stanisław Kowalczyk

Liczba zgłoszeń w ramach systemu RASFF w latach 1999-2008

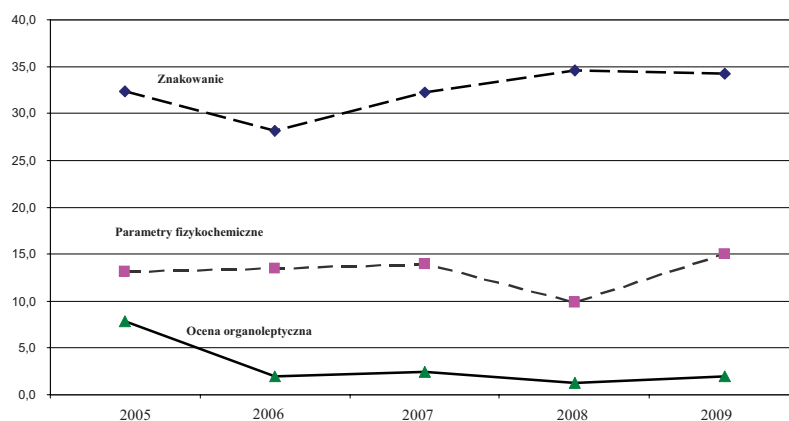


Źródło: Opracowanie własne na podstawie rocznych raportów systemu RASFF

WARSZAWA, 25 STYCZNIA 2011 R.

Copyright © by Stanisław Kowalczyk

Udział kontrolowanych przez IJHARS partii żywności ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, według poszczególnych kryteriów kontroli w latach 2005-2009 (w %)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie wyników kontroli IJHARS

WARSZAWA, 25 STYCZNIA 2011 R.

Copyright © by Stanisław Kowalczyk



W następstwie globalizacji rynków żywnościowych następuje wzrost podaży żywności zafalszowanej oraz niebezpiecznej dla zdrowia

- wzrost znaczenia światowego handlu żywnością prowadzi do stałego wydłużania łańcucha żywnościowego, co sprzyja fałszowaniu żywności produkowanej na odległe i anonimowe rynki
- globalizacja oznacza dominację we współczesnej gospodarce światowej w tym w globalnym agrobiznesie korporacji transnarodowych (maksymalizacja zysku kosztem marginalizacji aspektów jakościowych i wzrostu udziału żywności zafalszowanej)



Światowy handel żywnością – tendencje

- Podwojenie ogólnej wymiany handlowej:
w latach 1993-2003 (10 lat)
w latach 2003-2008 (5 lat)
- Wartość światowego eksportu ogółem (w mld USD):
1.838 (1983)
15.717 (2008)
- Wartość światowego eksportu rolnego (w mld USD):
414,7 (1990)
1 341,6 (2008)
- Udział eksportu rolnego w eksporcie ogółem: 1992 – 14,5%, 2008 – 8,5%

Rozwój światowego handlu żywnością – konsekwencje

- coraz dłuższa droga „od pola do stołu”
- coraz dłuższe kanały dystrybucyjne (wzrost liczby pośredników)
- coraz bardziej anonimowy rynek
- coraz więcej produktów innych stref klimatycznych w przeciętnej diecie
- coraz więcej produktów rodzimej strefy klimatycznej wytworzonych w innych strefach i regionach świata w przeciętnej diecie
- coraz większa skłonność do wprowadzania do obrotu żywności niepełnowartościowej lub wręcz niebezpiecznej dla zdrowia
- coraz trudniejsze monitorowanie historii łańcucha żywności (*traceability*).

W konsekwencji - coraz niższe bezpieczeństwo żywnościowe

Dominacja korporacji transnarodowych w globalnym agrobiznesie

“Zmiany w międzynarodowych praktykach biznesowych, wypracowane przez KTN, mają większe znaczenie niż tworzenie nowych systemów ekonomicznych i finansowych („wypracowywane” przez państwa i jego agendy – przypis S.K.)

R. D. Hurt (1995)
From Columbus to ConAgra
Omówienie

„Monsanto nie musi laskawie troszczyć się o bezpieczeństwo żywności genetycznie modyfikowanej. Naszym interesem jest sprzedawanie jej tak dużo jak się da. Troska o jej bezpieczeństwo jest zadaniem FDA”

Phil Angell, dyrektor ds. komunikacji społecznej Monsanto
("The New York Times Sunday Magazine", 1998)



The Common Agricultural Policy after 2013. Public debate

Debata on-line: 12 kwietnia – 11 czerwca 2010, Uczestnicy : 5700 w tym Polska : 1053

- Wynik debaty: **12 głównych kierunków** działania po 2013 roku

UE powinna:

- Kierunek 2: „zapewnić, że WPR zabezpieczy bezpieczeństwo żywnościowe dla UE, wykorzystując różnorodne narzędzia do realizacji powyższego celu”
- Kierunek 7: „zapobiegać degradacji środowiska i bioróżnorodności, chronić krajobraz, podtrzymywać gospodarkę wiejską, tworzyć miejsca pracy na wsi, ograniczać zmiany klimatu”



Eurobarometer 2010

Jakie powinny być główne priorytety UE w rozwoju obszarze rolnictwa i obszarów wiejskich?”

Jakość i bezpieczeństwo produktów rolniczych.....	27%
Zapewnienie odpowiedniego standardu życia rolników.....	19%
Odpowiedni poziom cen żywności.....	17%
Środowisko i zmiany klimatu.....	14%
Zachowanie krajobrazu wiejskiego.....	11%
Zapewnienie podaży żywności.....	8%
Inne.....	4%

Jaki jest główny obowiązek rolników w stosunku do społeczeństwa?

Dostarczanie zdrowej i bezpiecznej żywności.....56% (PL – 58%)



Komunikat KE: WPR do 2020 (Brussels, 18.11.2010 COM(2010) 672)

Główne wyzwania po 2013:

- **Bezpieczeństwo żywnościowe** (wysoka jakość, bezpieczeństwo żywności, produkcja lokalna)
- **Środowisko i zmiany klimatyczne**
- **Zrównoważony rozwój OW** (przetwórstwo żywności, handel, turystyka, krajobraz, dziedzictwo kulturowe)



Wnioski

- Globalizacja agrobiznesu i jej konsekwencje (handel żywnością, fałszowanie)
- Wzrost znaczenia chemii rolnej, kolejne epidemie chorób odzwierzęcych, wzrastające zużycie dodatków do żywności, hormonów, antybiotyków (ostatnie 20-30 lat)
- Potrzeba nowego spojrzenia na problem jakości żywności, jej walorów odżywczych, a w konsekwencji skutków zdrowotnych dla naszego organizmu (**paradygmat jakości**)



Konkluzja końcowa

Bezpieczeństwo żywności w globalnym świecie,
gdzie warunki dyktują korporacje
a żywność produkowana jest na daleki anonimowy rynek
w coraz większym stopniu staje się uzależniona
od międzynarodowych globalnych standardów i norm



Dziękuję za uwagę

Zadania, organizacja i znaczenie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Dołączam się do wcześniejszych podziękowań za zaproszenie na konferencję i możliwość przedstawienia tematu, który wydawało mi się, jest myślą przewodnią tej konferencji, czyli przedstawienie, czym jest kodeks, jak jest opracowywany, jakie ma znaczenie dla konsumentów.

Korzystając z okazji, chciałam szybciotko przejść do konkretów. Dużo się mówi o Kodeksie Żywnościowym, chciałam krótko powiedzieć, z czym należy Kodeks Żywnościowy kojarzyć.

Kodeks Żywnościowy jest zbiorem przyjętych w skali międzynarodowej norm dla żywności, dobrych praktyk, zaleceń i wytycznych, wykorzystywanych przez urzędowe służby kontroli żywności, przemysł spożywczy oraz środowiska naukowe. Kodeks Żywnościowy jest opracowywany przez komitety ogólne, branżowe, regionalne oraz grupy zadaniowe, które działają w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego, która to Komisja ostatecznie zatwierdza opracowane dokumenty. Dokumenty opracowywane są na ośmiu stopniach procedury kodeksowej, wśród tych stopni są dwa stopnie, podczas których możemy zgłaszać wszelkie uwagi i komentarze do opracowanych dokumentów.

W tej chwili na Kodeks Żywnościowy składa się ponad dwieście różnych norm na różne produkty – egzotyczne bądź mniej egzotyczne. Ponadto Kodeks Żywnościowy określa ponad tysiąc maksymalnych poziomów zawartości dopuszczalnych substancji dodatkowych do żywności, które gwarantują jej bezpieczeństwo. Ponad trzy i pół tysiąca maksymalnych dopuszczalnych limitów pozostałości pestycydów w żywności,

Marzena Chacimska – dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

które gwarantują na dziś i na wiedzę naukową, bezpieczeństwo żywności, którą oferujemy na rynku, a także czterysta pięćdziesiąt maksymalnych poziomów pozostałości leków weterynaryjnych w żywności, które również mają gwarantować stopień bezpieczeństwa konsumenta.

Oficjalnymi językami Kodeksu Żywnościowego, w jakich można przeczytać dokumenty kodeksowe, są język angielski, francuski, hiszpański, chiński i arabski, choć z tymi ostatnimi może być problem, jeżeli chodzi o zapoznanie się z tekstami. Jak już wspomniałam, Kodeks Żywnościowy zatwierdzany jest ostatecznie przez Komisję Kodeksu Żywnościowego. Jest to najważniejsza międzyrządowa organizacja, zajmująca się bezpieczeństwem żywności, zdrowiem konsumentów oraz zapewnieniem uczciwych praktyk w handlu międzynarodowym żywnością. Powstała w 1963 r. jako inicjatywa Światowej Organizacji Zdrowia oraz Organizacji do spraw Wyżywienia i Rolnictwa ONZ.

Obecnie w Komisji Kodeksu Żywnościowego mamy stu osiemdziesięciu czterech członków państw członkowskich oraz jedną organizację międzyrządową, którą jest Unia Europejska. W tym roku do Kodeksu przystąpił Azerbejdżan, obecnie praktycznie 99% populacji świata posiada swoich przedstawicieli w Komisji Kodeksu Żywnościowego. W pracach samej Komisji, a także jej komitetów biorą udział, obok samych państw członkowskich, także państwa zainteresowane normami, które są dyskutowane na forum tej organizacji, na zasadach określonych dla obserwatorów. Obserwatorami mogą być również międzynarodowe rządowe bądź pozarządowe organizacje, branżowe, skupiające chociażby osoby działające na rzecz ochrony praw konsumenta na świecie. Organizacje te uczestniczą w dyskusjach nad normami i nad tekstami norm, są słyszane na forach organizacji, natomiast ostateczne stanowisko i ostateczne decyzje podejmują państwa członkowskie tej organizacji.

Kilka słów o Polsce, kodeksie i o Komisji Kodeksu. Polska jest członkiem tej organizacji od początku istnienia, czyli od 1963 r. Myślę, że ciekawym akcentem polskim jest fakt, że pierwszym wiceprzewodniczącym Komisji Kodeksu Żywnościowego na dwóch sesjach tej organizacji był Zenon Żaczkiewicz, ówczesny wicedyrektor Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. W pierwszych sesjach Komisji Kodeksu Żywnościowego uczestniczył także pan profesor Stanisław Krauze, współzałożyciel Europejskiego Kodeksu Żywnościowego.

Wykres pokazuje, jak na przestrzeni działania tej organizacji wzrastała liczba państw członkowskich Kodeksu i w dalszym ciągu to się dzieje.

Tak jak wspomniałam, na początku tego roku Azerbejdżan i Nauru przystąpiły do komisji.

Slajd pokazuje również na przestrzeni lat, jak państwa członkowskie uczestniczyły w spotkaniach, jak kraje uprzemysłowione i rozwijające się reprezentowane są na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego.

To jest typowy obraz z obrad Komisji Kodeksu Żywnościowego. Raporty ze wszystkich sesji, wraz z zapisem audio, są dostępne na stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego, również na stronie naszej inspekcji.

Na końcu mojej prezentacji mają państwo wykaz przydatnych stron internetowych, adresów, które są związane z Komisją Kodeksu Żywnościowego i również z organizacjami macierzystymi tej organizacji.

Kolejny slajd pokazuje, jak wielu uczestników gromadzi posiedzenie Komisji Kodeksu Żywnościowego, tak że nie jest to grupa kilkunastu osób, która zasiada i podejmuje decyzje, które mają globalny wpływ na to, co znajduje się na naszych stołach. Corocznie w obradach Komisji Kodeksu Żywnościowego uczestniczy około pięciuset delegatów ze wszystkich regionów świata.

Jeżeli chodzi o samą Komisję Kodeksu Żywnościowego, jej schemat organizacyjny, to obok komitetu zarządzającego wykonawczego działają komitety ogólne, branżowe, regionalne, a także grupy zadaniowe powoływane na czas określony do opracowania konkretnych projektów dokumentów.

W komitetach ogólnych znajdziemy Komitet Zasad Ogólnych, Higieny Żywności, Znakowania Żywności, o którym koleżanka z Ministerstwa Rolnictwa nieco więcej powie państwu w drugiej części naszego spotkania. Komitet Metod Analiz i Prób Pobrania Pozostałości Pestycydów. Wśród komitetów branżowych znajdują się komitety zajmujące się konkretnymi grupami towarowymi, między innymi tłuszczami i olejami, rybami, przetworami owocowo-warzywnymi, świeżymi owocami i warzywami.

Komitety regionalne to komitety, które działają na rzecz regionów Komisji Kodeksu Żywnościowego. Powiem tylko, że w tej chwili Polska jest regionalnym koordynatorem FAO/WHO dla regionu Europy. Od 2009 r. piastujemy tę funkcję. Obecny tu profesor Krzysztof Kwiatek jest przewodniczącym komitetu, który obraduje co dwa lata. Na kolejnych slajdach są informacje dotyczące organizacji tych spotkań w Polsce. I dalej – grupy zadaniowe dotyczące wybranych bieżących tematów, które są przedmiotem dyskusji na forum komisji.

Podsumowując krótko, czym jest kodeks, można powiedzieć, że jest źródłem globalnych kanonów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumentów, jest gwarancją dostępu do aktualnych informacji o światowych osiągnięciach naukowych w dziedzinie zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jej jakości. Komisja Kodeksu Żywnościowego ma do dyspozycji tak zwane wspólne grupy ekspertów FAO/WHO w wybranych dziedzinach, tutaj te skróty JECFA, JEMRA, JMPR, JEMNU to skróty właśnie dla ekspertów w wybranych dziedzinach.

Pierwsza grupa to są eksperci w dziedzinie substancji dodatkowych do żywności. Kolejna – pozostałości pestycydów, JMPR. Grupy ekspertów podejmują tematy ważne dla komisji i przekazują komisji wytyczne, jak postępować z daną sprawą, o tym jeszcze za chwilę również powiem.

I oczywiście sam Kodeks i uczestnictwo w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego jest także szansą na zadbanie o interesy zarówno narodowe, jak i ponadnarodowe związane z samym bezpieczeństwem żywności, a także ułatwianiem międzynarodowego obrotu żywnością.

Warto też wspomnieć, że Kodeks stanowi punkt odniesienia dla państw członkowskich Komisji Kodeksu Żywnościowego. Jest punktem odniesienia do tworzenia legislacji krajowych, a także legislacji Unii Europejskiej. Stąd tak aktywny udział Unii Europejskiej oraz jej państw członkowskich w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego.

Warto także podkreślić, że normy Kodeksu nie są normami obowiązującymi, mają zaś charakter zaleceń dobrych praktyk w zakresie produkcji bezpiecznej żywności, mogą one jednak stanowić punkt odniesienia dla Światowej Organizacji Handlu, która swego czasu przywołała w porozumieniach SPS normy Kodeksu Żywnościowego jako normy, które gwarantują bezpieczeństwo żywności. Normy te mogą być przywoływane w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego, sporów rozstrzyganych na forum Światowej Organizacji Handlu.

Na slajdzie widać taki mały torcik, który pokazuje, jak szybko opracowywane są dokumenty kodeksowe, właściwie nie jak szybko, tylko jest to element podkreślenia, że opracowanie norm kodeksu jest długim procesem. Niewielka grupa norm jest opracowywana w przeciągu roku, dwóch, trzech lat, natomiast szereg norm jest dyskutowanych praktycznie powyżej trzech – czterech lat i część tych dyskusji tak naprawdę w dalszym ciągu się toczy.

Konkretnym przykładem pracy Komisji Kodeksu Żywnościowego i reagowania na wydarzenia, które dzieją się w dzisiejszym świecie, jest przykład melaminy w chińskim mleku w proszku, która została wykryta

we wrześniu 2008 r. Wtedy to ponad pięć tysięcy dzieci zostało hospitalizowanych, zgodnie z raportem Ministerstwa Zdrowia Chińskiej Republiki Ludowej. Podczas obrad pierwszego komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego, który obradował tuż po tym wydarzeniu w listopadzie 2008 r., był to komitet regionalny dla Azji, podjęto oczywiście ten ważny temat, co zrobić z tym przypadkiem. Już wówczas pierwsze wsparcie techniczne i eksperckie zostało udzielone Chinom przez ekspertów FAO i WHO w ramach międzynarodowej sieci Urzędu do spraw Bezpieczeństwa Żywności, tzw. INFOSAN.

W grudniu tego samego roku wspólne spotkanie ekspertów FAO i WHO dotyczące melaminy ustaliło tolerowane dzienne pobranie dla melaminy. Był to pierwszy sygnał dla Komisji Kodeksu Żywnościowego, pierwszy punkt odniesienia do prac i dyskusji nad konkretnymi dopuszczalnymi poziomami zanieczyszczeń melaminą. I dlatego też w marcu 2009 r. na sesji Komitetu do spraw Zanieczyszczeń Żywności powołano grupę roboczą do opracowania najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczenia melaminą żywności i pasz. W rok później, na kolejnej sesji projekt tychże poziomów dopuszczalnych dla melaminy w żywności został ustalony i zaproponowany do zatwierdzenia przez Komisję Kodeksu Żywnościowego, która w lipcu 2010 r. zatwierdziła proponowane poziomy. W tym roku w marcu odbędzie się kolejna sesja Komitetu do spraw Zanieczyszczeń Żywności, który rozpatrzy szczegółową propozycję dotyczącą dopuszczalnego poziomu zanieczyszczeń melaminą mleka modyfikowanego w płynie, gotowego do spożycia, podawanego niemowlętom. Proponowany w tej chwili poziom to 0,5 miligrama na kilogram. To jest jeden z przykładów – działanie i reagowanie komisji na to, co nam przynosi globalizacja i życie codzienne.

Dwa słowa o działaniach Polski na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego. W ramach Biura Współpracy Międzynarodowej, które reprezentuję, prowadzimy tzw. punkt kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego dla Polski. Każde państwo członkowskie komisji posiada taki punkt kontaktowy, który odpowiada za koordynację i współpracę z Komisją Kodeksu Żywnościowego i odpowiada za prowadzenie prac na szczeblu krajowym. W tej chwili Główny Inspektorat jako punkt kontaktowy współpracuje z prawie z czterdziestoma czterema instytucjami krajowymi w zakresie prowadzenia prac kodeksowych.

Mają państwo w swoich materiałach wymienione te organizacje. Są to jednostki administracji publicznej, instytuty naukowo-badawcze, urzędowe służby kontroli, przedstawiciele oczywiście Ministerstwa Rolnictwa

i departamentów merytorycznych odpowiedzialnych za bezpieczeństwo i jakość żywności oraz środowiska akademickie, środowiska działające w zakresie ochrony konsumentów i związki branżowe.

W ramach pracy na szczeblu krajowym punkt kontaktowy dystrybuuje do wszystkich wymienionych instytucji dokumenty otrzymywane z sekretariatu kodeksowego, zbiera uwagi, komentarze do przedstawianych projektów dokumentów norm, opracowuje ostateczne komentarze Polski, które są prezentowane na forum organizacji wraz z instytucją wiodącą w danym temacie. Przesyłamy komentarze do sekretariatów, zarówno w Rzymie, jak i w Brukseli – o tym jeszcze za chwilę. Przygotowujemy delegatów do udziału w sesjach i spotkaniach kodeksowych, jak również spotkania grupy roboczej Rady do spraw Kodeksu Żywnościowego, dystrybuujemy, publikujemy sprawozdania delegatów ze spotkań, w których uczestniczymy. Sprawozdania są również dostępne na naszej stronie internetowej.

Slajd podsumowuje udział polskich ekspertów w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego na przestrzeni działania organizacji. Do 2009 r. w sumie siedmiuset siedemdziesięciu ekspertów uczestniczyło w posiedzeniach poszczególnych komitetów, a także samej Komisji Kodeksu Żywnościowego. Polska była obecna na prawie trzystu pięćdziesięciu sesjach komisji.

Punkt kontaktowy obok tych prac, o których już wspomniałam, jest również zaangażowany w inne działania dotyczące propagowania informacji o Kodeksie Żywnościowym. Organizujemy tematyczne konferencje, seminaria dotyczące Komisji Kodeksu Żywnościowego i jej znaczenia z uwagi na to, iż zostaliśmy koordynatorem dla Regionu Europy, organizowaliśmy także dwie sesje w Polsce Komitetu Koordynacyjnego dla Europy, a także w tej chwili przygotowujemy się wspólnie z jednostkami współpracującymi z nami do przejęcia prezydencji w zakresie akurat Komisji Kodeksu Żywnościowego i współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego.

Zanim kilka słów o prezydencji i przygotowaniach, chciałam jeszcze przekazać państwu krótką informację co do Komisji Kodeksu Żywnościowego i jej współpracy z Unią Europejską. Otóż Unia Europejska w 1991 r. stała się oficjalnym członkiem FAO i od tego czasu też narodził się pomysł, aby Unia Europejska oraz jej państwa członkowskie stały się członkami Komisji Kodeksu Żywnościowego.

W preambule decyzji, która mówi o przystąpieniu Unii Europejskiej, wtedy jeszcze Wspólnoty, bo to był 2003 r., do Komisji Kodeksu Żywnościowego czytamy, że cele Komisji Kodeksu Żywnościowego są celami zbieżnymi z celami Unii Europejskiej w zakresie środków zmierzających

do ochrony życia lub zdrowia ludzi, zwierząt i roślin. Ponadto Unia zauważa wzrost znaczenia norm Kodeksu Żywnościowego w związku z przywołaniem ich w porozumieniach WTO, o czym już wspominałam. Unia także upatruje w przystąpieniu do Komisji Kodeksu Żywnościowego szansy na ochronę zasadniczych interesów Unii Europejskiej i jej państw członkowskich, a także szansę na umacnianie spójności między normami opracowywanymi na różnych forach organizacji międzynarodowych.

Na podstawie decyzji z 2003 r. Unia przystąpiła do Komisji Kodeksu Żywnościowego i jednocześnie przy Radzie Unii Europejskiej zostało powołane ciało przygotowawcze, pomocnicze Rady, tzw. Grupa Robocza do spraw Kodeksu Żywnościowego. Od maja 2004 r. Polska aktywnie uczestniczy w pracach tej grupy. Grupa obraduje w Brukseli i ma za zadanie przygotowanie państw członkowskich i Unii Europejskiej do udziału w posiedzeniach i w sesjach Komisji Kodeksu Żywnościowego. W posiedzeniach komitetu w Komisji, obok państw członkowskich Unii, udział biorą także przedstawiciele Komisji Europejskiej oraz państwa sprawujące prezydencję, którzy odpowiednio prezentują ustalone stanowiska państw członkowskich, a także Unii jako takiej.

Slajd pokazuje, kto mówi w imieniu Unii Europejskiej, a także jej państw członkowskich i w jakim przypadku. Jeśli prawo jest niezharmonizowane, państwa członkowskie prezentują stanowisko na szczeblu Komisji Europejskiej, jeśli prawo jest częściowo zharmonizowane w obszarze, w którym akurat toczy się dyskusja na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego, kompetencje mamy mieszane. I najczęściej stanowiska prezentuje prezydencja, czyli państwo przewodniczące w Radzie.

Jeśli temat dyskutowany na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego jest tematem zharmonizowanym w prawie Unii Europejskiej, w tym przypadku Komisja Europejska prezentuje stanowisko na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego i ma kompetencje do zabierania głosu.

Polska w grupie roboczej, o której wspomniałam, jest reprezentowana przez Główny Inspektorat oraz instytucje współpracujące. W ramach polskiej prezydencji przypadnie nam w udziale prowadzenie pięciu takich spotkań w Brukseli oraz reprezentowanie wspólnych stanowisk państw członkowskich na pięciu sesjach Komisji Kodeksu Żywnościowego i jej komitetów oraz organizowanie spotkań koordynacyjnych państw członkowskich tak zwanych *on the spot*, czyli na miejscu.

W ramach polskiej prezydencji będziemy mieli przyjemność uczestniczyć i reprezentować stanowiska wobec Komitetu Wykonawczego Komisji Kodeksu Żywnościowego, Komisji Kodeksu Żywnościowego,

Komitetu do spraw Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji, jak również Komitetu do spraw Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych i Komitetu i do spraw Higieny Żywności.

W przygotowanych materiałach mają państwo również wskazane terminy tych spotkań oraz miejsca, gdzie odbędą się posiedzenia komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego. Podkreślę tylko, że w ramach prezydencji bardzo istotna jest współpraca obu resortów, resortu rolnictwa i resortu zdrowia. Z uwagi na zakres merytoryczny, który będzie dyskutowany podczas polskiej prezydencji w ramach prac Komisji Kodeksu Żywnościowego i jej ciał pomocniczych.

Krótkie podsumowanie również znajdą państwo w swoich materiałach. Czym jest Kodeks, co Kodeks oznacza zarówno dla konsumentów, dla rządów państw członkowskich, które uczestniczą bezpośrednio w pracach, jak również dla samych przetwórców, producentów i handlowców oraz jednostek zajmujących się weryfikacją jakości i bezpieczeństwa żywności w poszczególnych krajach.

Na podsumowanie tylko wspomnę, że w ramach 60. rocznicy powstania Organizacji Narodów Zjednoczonych w 2005 r. opracowano tzw. prestiżową top listę działań ONZ, które miały historyczny pozytywny wpływ na życie ludzi na świecie. Dorobek FAO i WHO w postaci Kodeksu Żywnościowego, o którym mówiłam, znalazł się w tej elitarnej grupie osiągnięć w kategorii zdrowie, obok tak istotnych i ważnych osiągnięć ludzkości, jak redukcja umieralności dzieci, globalne działania przeciwko rozprzestrzenianiu się HIV, a także redukcja liczby zachorowań na polio i ospę.

Przydatne linki, o których wspominałam, znajdą państwo w materiałach informacyjnych. Wszystkich zainteresowanych zapraszamy do współpracy, do kontaktu z nami. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski

Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję bardzo za obszerną prezentację, szersze informacje mamy w materiale. Teraz poproszę o zabranie głosu panią profesor doktor Ewę Rembiałkowską, kierownika Zakładu Żywności Ekologicznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, która powie na temat: „Żywność a zdrowie – wolność wyboru”.

Proszę, Pani Profesor.



Codex Alimentarius **Kodeks Żywnościowy**



Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) jest zbiorem przyjętych w skali międzynarodowej norm dla żywności, dobrych praktyk, zaleceń i wytycznych wykorzystywanych przez urzędowe służby kontroli żywności, przemysł rolno-spożywczy oraz środowiska naukowe.

Kodeks Żywnościowy opracowywany przez komitety ogólne, branżowe, regionalne oraz grupy zadaniowe zatwierdzany jest przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Dokumenty kodeksowe opracowywane są na **8 stopniach procedury** (3,6 – zgłaszanie uwag).

Codex Alimentarius

Codex Alimentarius Kodeks Żywnościowy



Obecnie **Codex Alimentarius** to:

- ponad **200 norm** różnych produktów od sera Brie po kaszę Kuskus czy Carambole;
- Ponad **1000 maksymalnych poziomów** zawartości substancji dodatkowych do żywności;
- Niemal **3500 maksymalnych limitów pozostałości pestycydów** w żywności;
- **450 maksymalnych poziomów** pozostałości leków weterynaryjnych w żywności - gwarantujących bezpieczeństwo żywności

Oficjalne języki Kodeksu Żywnościowego to:
angielski, francuski, hiszpański, chiński i arabski



CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
PROCEDURAL MANUAL
Second revised edition



Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO



Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO jest najważniejszą organizacją międzyrządową zajmującą się bezpieczeństwem żywności, zdrowiem konsumentów oraz zapewnianiem uczciwych praktyk w handlu żywnością.

Powstała w 1963 roku w ramach Wspólnotowego Programu dla Norm dotyczących Żywności powołanego przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (WHO).



Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO



Obecnie członkami KKŻ FAO/WHO są **182** państwa oraz **1** organizacja międzyrządowa (Unia Europejska).

99% populacji świata posiada swoich przedstawicieli w Komisji Kodeksu Żywnościowego.

W pracach Komisji obok państw członkowskich mogą uczestniczyć także państwa zainteresowane normami żywnościowymi, na zasadach określonych dla obserwatorów.

Obserwatorami mogą być również międzynarodowe organizacje rządowe i pozarządowe, które mają prawo zgłaszać uwagi na każdym etapie tworzenia norm, z wyjątkiem ustaleń końcowych.

Codex Alimentarius

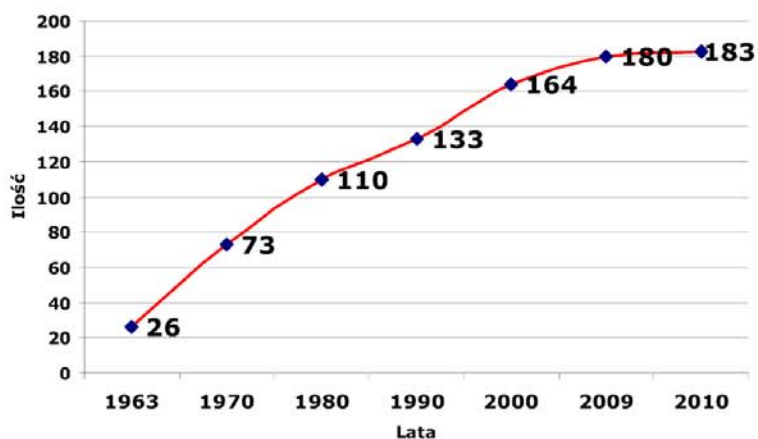
Polska w Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO



- ❑ Polska jest członkiem KKŻ FAO/WHO od początku istnienia organizacji.
- ❑ Wiceprzewodniczącym dwóch pierwszych sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w 1963 i 1964 r. był **Zenon Żaczekiewicz**, ówczesny wicedyrektor Polskiego Komitetu Normalizacyjnego.
- ❑ W posiedzeniach pierwszych sesji KKŻ FAO/WHO, w latach 1962-1965 brał również udział **prof. Stanisław Krauze**, współzałożyciel Europejskiego Kodeksu Żywnościowego.

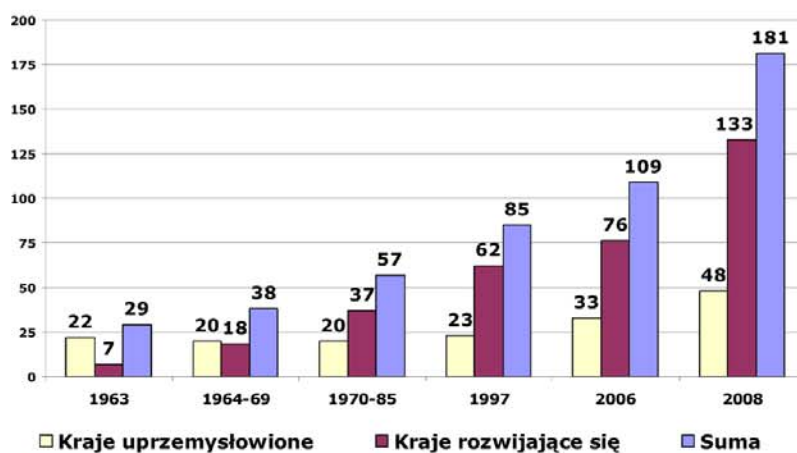
Codex Alimentarius

Liczba państw członkowskich Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO



Codex Alimentarius

Udział państw członkowskich oraz obserwatorów w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego w latach 1963 - 2008



Państwa Członkowskie:
182 państw + UE

Obserwatorzy: 207
161 NGOs i 46 IGOs

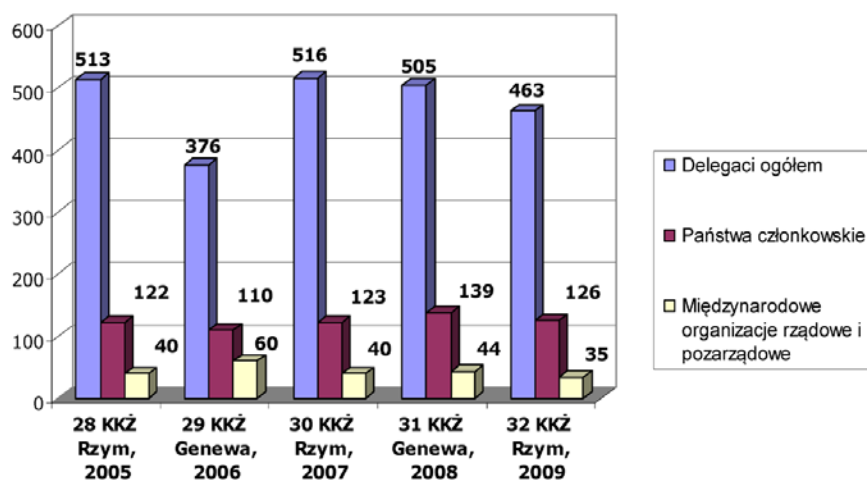
Obrady Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO



Raporty z sesji wraz z zapisem audio dostępne są na stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego www.codexalimentarius.net

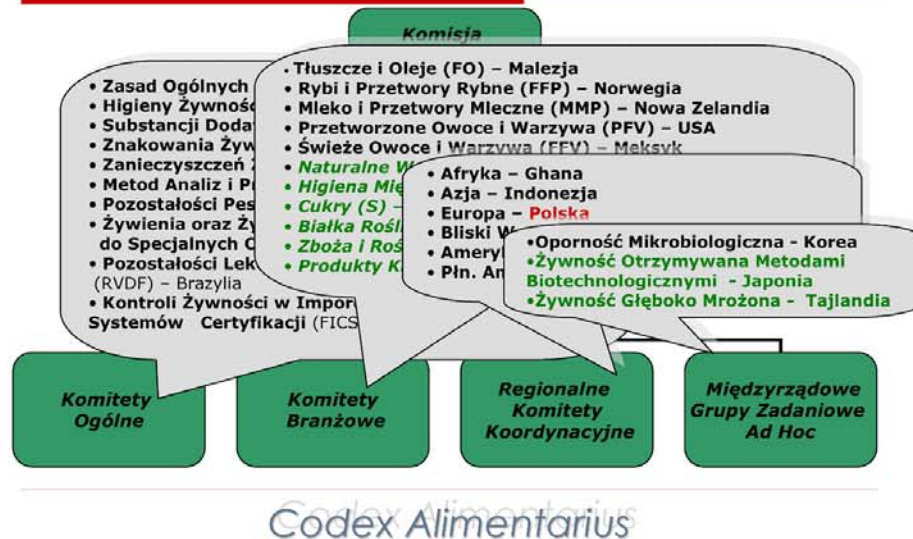
Codex Alimentarius

Udział w Sesjach Komisji Kodeksu Żywnościowego 2005-2009



Codex Alimentarius

Schemat organizacyjny Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO



Codex Alimentarius Kodeks Żywnościowy



- jest źródłem globalnych kanonów zapewniania bezpieczeństwa żywności oraz ochrony zdrowia konsumentów;
- gwarancją dostępu do aktualnych informacji o światowych osiągnięciach naukowych w dziedzinie bezpieczeństwa i jakości żywności (JECFA, JEMRA, JMPR, JEMNU);
- szansą na zadbanie o interesy narodowe i ponadnarodowe związane z ułatwieniem międzynarodowego obrotu żywnością.

Codex Alimentarius

Status norm Kodeksu Żywnościowego



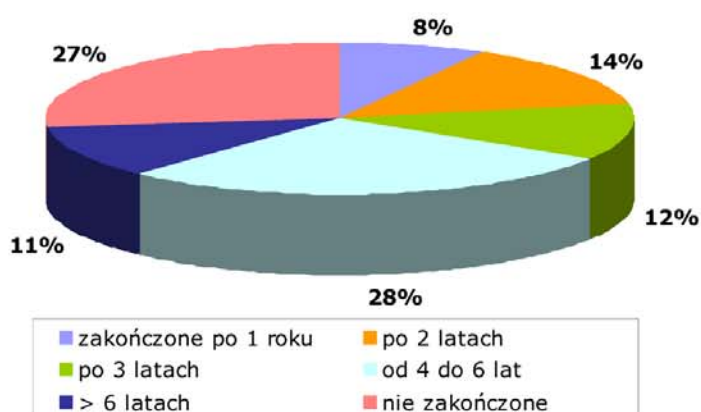
Normy kodeksowe nie są obowiązkowe, mają charakter zaleceń i dobrych praktyk w zakresie produkcji bezpiecznej żywności o wysokiej jakości oraz uczciwych praktyk międzynarodowego obrotu żywnością. Mogą one jednak stanowić odniesienie dla Światowej Organizacji Handlu (*World Trade Organization* - WTO) w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego.

WORLD TRADE
ORGANIZATION



Codex Alimentarius

Średni czas opracowywania dokumentów kodeksowych



Codex Alimentarius

Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski

- ☐ GIJHARS (podległy MRiRW), Biuro Współpracy Międzynarodowej;
 - ☐ Realizacja wszystkich zadań zgodnie z Podręcznikiem Procedur KKŻ FAO/WHO i bliska współpraca z Sekretariatem KKŻ FAO/WHO w Rzymie;
 - ☐ Koordynacja współpracy Polski z Grupą Roboczą Rady Unii Europejskiej ds. *Codex Alimentarius* – F.23;
 - ☐ Koordynacja przygotowań polskich stanowisk i delegatów do bezpośredniego udziału w spotkaniach kodeksowych;
 - ☐ Prowadzenie prac kodeksowych na szczeblu kraju - 5 pracowników PK KKŻ FAO/WHO dla Polski oraz eksperci współpracujący z 44 instytucji krajowych.
-

Krajowe instytucje współpracujące z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski

- ☐ Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi^[1]
- ☐ Główny Inspektorat Weterynarii
- ☐ Główny Inspektorat Sanitarny
- ☐ Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- ☐ Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego
- ☐ Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
- ☐ Instytut Matki i Dziecka
- ☐ Instytut Ochrony Roślin
- ☐ Instytut „Polskie Pieczywo”
- ☐ Instytut „Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka”

^[1] Dep. Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii, Dep. Rynków Rolnych, Dep. Rybołówstwa, Dep. Hodowli i Ochrony Roślin, Dep. Unii Europejskiej i Współpracy Międzynarodowej

Krajowe instytucje współpracujące z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski

- ☐ Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie
 - ☐ Instytut Ogrodnictwa
 - ☐ Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy
 - ☐ Instytut Żywności i Żywienia
 - ☐ Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Rozlewniczy”
 - ☐ Krajowa Rada Suplementów i Odżywek
 - ☐ Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny
 - ☐ Lubelska Izba Rolnicza
 - ☐ Małopolskie Centrum Monitoringu i Atestacji Żywności
 - ☐ Morski Instytut Rybacki w Gdyni
-

Krajowe instytucje współpracujące z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski

- ☐ Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny^[1]
 - ☐ Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy
 - ☐ Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.
 - ☐ Politechnika Łódzka - Instytut Chemicznej Technologii Żywności
 - ☐ Polska Federacja Biotechnologii
 - ☐ Polska Federacja Producentów Żywności – Związek Pracodawców
 - ☐ Polska Izba Mleka
 - ☐ Polska Izba Przemysłu Farmaceutycznego i Wyrobów Medycznych Polfarmed
 - ☐ Polski Komitet Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej FIL/IDF
 - ☐ Polski Komitet Normalizacyjny
-

Krajowe instytucje współpracujące z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski

- ☐ Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny^[1]
 - ☐ Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy
 - ☐ Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.
 - ☐ Politechnika Łódzka - Instytut Chemicznej Technologii Żywności
 - ☐ Polska Federacja Biotechnologii
 - ☐ Polska Federacja Producentów Żywności – Związek Pracodawców
 - ☐ Polska Izba Mleka
 - ☐ Polska Izba Przemysłu Farmaceutycznego i Wyrobów Medycznych Polfarmed
 - ☐ Polski Komitet Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej FIL/IDF
 - ☐ Polski Komitet Normalizacyjny
-

Krajowe instytucje współpracujące z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski

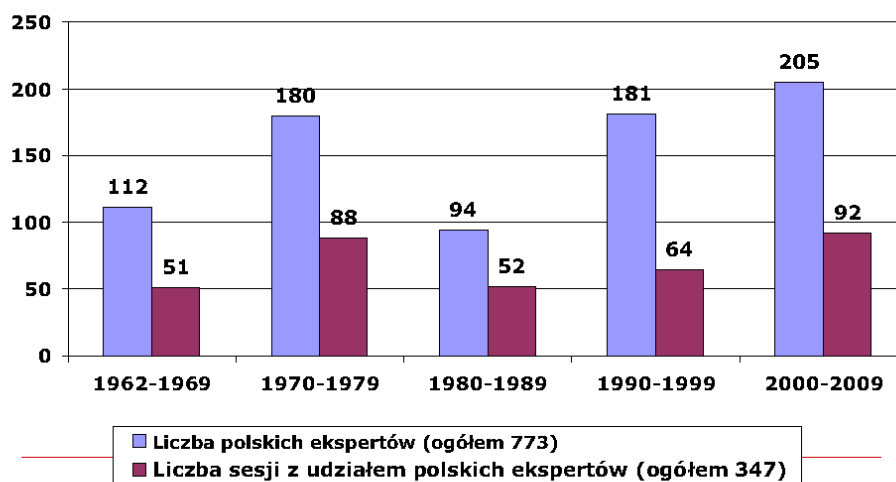
- ☐ Polskie Stowarzyszenie Producentów Margaryny
- ☐ Rada Gospodarki Żywnościowej przy Ministrze Rolnictwa i RW
- ☐ Rada Krajowa Federacji Konsumentów
- ☐ Regionalne Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu
- ☐ Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków
- ☐ Stowarzyszenie Pszczelarzy Zawodowych
- ☐ Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego^[1]
- ☐ Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
- ☐ Uniwersytet Warmińsko – Mazurski
- ☐ Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów
- ☐ Związek Producentów Cukru w Polsce
- ☐ Związek Polskich Przetwórców Mleka

^[1] Wydział Nauk o Żywności, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Prace kodeksowe na szczeblu krajowym

- ❑ Dystrybucja wszystkich dokumentów kodeksowych do instytucji współpracujących;
- ❑ Zbieranie uwag i komentarzy;
- ❑ Opracowanie ostatecznych komentarzy Polski (instytucja wiodąca);
- ❑ Przesyłanie komentarzy Polski;
- ❑ Przygotowanie delegatów do udziału w sesjach i spotkaniach Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius (zgłoszenia delegatów, instrukcje wyjazdowe, spotkania uzgadniające)
- ❑ Dystrybucja sprawozdań delegatów i oficjalnych raportów ze spotkań kodeksowych do instytucji współpracujących (także publikacja na stronie www.ijhars.gov.pl).

Uczestnictwo polskich ekspertów w sesjach KKŻ FAO/WHO w latach 1962-2009



Aktywność Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski w ostatnich latach

- ❑ Warsztaty nt. Kodeksu Żywnościowego (Warszawa, 2007), 50 uczestników z 23 krajów Europy;
 - ❑ Seminarium Kodeksu Żywnościowego przed 26 Sesją Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy - CCEURO (Warszawa, 2008), 44 uczestników z 15 państw Europy;
 - ❑ 26 sesja CCEURO przy współpracy ze Szwajcarią (Warszawa, 2008), 77 delegatów z 33 państw członkowskich, 2 obserwatorów (Ekwador i Nigeria) oraz 3 organizacje międzyrządowe;
 - ❑ Wizyta studyjna dla Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO z Gruzji (2009)
 - ❑ Koordynator FAO/WHO dla Regionu Europy (2009-2011)
-

Aktywność Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski w ostatnich latach

- ❑ Krajowa konferencja nt. znaczenia KKŻ FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwych praktyk w handlu międzynarodowym żywnością, ponad 80 uczestników (Warszawa, maj 2010);
 - ❑ Seminarium nt. przygotowań do Prezydencji z Danią, Szwecją, Węgrami i SG Rady UE (Warszawa, czerwiec 2010);
 - ❑ Seminarium Kodeksu Żywnościowego przed 27 Sesją Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy - CCEURO (Warszawa, 4 października 2010), 53 uczestników z 20 państw;
 - ❑ 27 Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy CCEURO (Warszawa, 5-8 października 2010), 85 delegatów z 33 państw i 4 organizacji pozarządowych.
-

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Wspólnota Europejska Decyzją Rady Unii Europejskiej Nr 2003/822/EC z dnia 17 listopada 2003 roku przystąpiła do Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i działa na zasadzie jej członka.

Przy Radzie UE jako jej ciało pomocnicze działa **Grupa Robocza ds. Codex Alimentarius**.

Od dnia 1 maja 2004 roku Polska bierze czynny udział w procesie konsultacji i ustalania stanowisk w ramach Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius. Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO koordynuje uczestnictwo Polski w pracach tej grupy roboczej.

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Dnia **26 listopada 1991 r.**, Wspólnota Europejska stała się członkiem Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), równolegle do Państw Członkowskich.

Artykuł 2 Statutu Komisji Kodeksu Żywnościowego uprawnia Wspólnotę Europejską, jako członka FAO, do pełnoprawnego członkostwa w Komisji Kodeksu Żywnościowego. Decyzją z dnia **21 grudnia 1993 r.** Rada upoważniła Komisję do negocjowania warunków i zasad przystąpienia Wspólnoty Europejskiej, jako pełnoprawnego członka, do Komisji Kodeksu Żywnościowego w oparciu o kompetencje Wspólnoty Europejskiej i jej pozycję w FAO.

(wyciąg z preambuły Decyzji Rady UE nr 2003/822/EC)

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Cele KKŻ FAO/WHO są zgodne z celami Wspólnoty Europejskiej w zakresie środków zmierzających do ochrony życia lub zdrowia ludzi, zwierząt bądź roślin względnie ochrony środowiska naturalnego, a także związanych z tym środków w handlu międzynarodowym oraz harmonizacją ustawodawstwa krajowego, w szczególności w odniesieniu do środków spożywczych, substancji dodatkowych do żywności i zanieczyszczeń żywności, w tym także etykietowania, metod analiz i pobierania próbek, mając na względzie zapewnienie swobodnego obrotu na rynku wewnętrznym oraz w przywozie z państw trzecich.

(wyciąg z preambuły Decyzji Rady UE nr 2003/822/EC)

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Od 1994 r., wraz z wejściem w życie Porozumień WTO, w szczególności Porozumienia w sprawie Stosowania Środków Sanitarnych i Fitosanitarnych oraz Porozumienia o Barierach Technicznych w Handlu, **wzrosło znaczenie prawne norm, wytycznych i zaleceń Kodeksu Żywnościowego z tytułu odniesienia do Kodeksu Żywnościowego** poczynionego w Porozumieniach WTO i domniemania zgodności nadawanego odpowiednim krajowym środkiem w przypadku gdy są one oparte o takie normy, wytyczne lub zalecenia przyjęte przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

(wyciąg z preambuły Decyzji Rady UE nr 2003/822/EC)

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Przystąpienie Wspólnoty Europejskiej, jako pełnoprawnego członka do Kodeksu Żywnościowego, równoległe do Państw Członkowskich, jest istotne w celu zapewniania, że w toku przygotowywania, negocjacji i przyjmowania takich norm, wytycznych oraz zaleceń, a także innych przepisów przez Komisję Kodeksu Żywnościowego zostaną **uwzględnione zasadnicze interesy Wspólnoty Europejskiej i Państw Członkowskich** w zakresie zdrowia oraz w pozostałych dziedzinach.

(wyciąg z preambuły Decyzji Rady UE nr 2003/822/EC)

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Przystąpienie Wspólnoty Europejskiej, jako pełnoprawnego członka, do Kodeksu Żywnościowego powinno dopomóc w **umacnianiu spójności między normami**, wytycznymi lub zaleceniami i innymi przepisami przyjętymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego oraz pozostałymi odpowiednimi zobowiązaniami Wspólnoty Europejskiej.

(wyciąg z preambuły Decyzji Rady UE nr 2003/822/EC)

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



- Grupa Robocza Rady UE ds. Codex Alimentarius (F.23) ma na celu przygotowanie Unii Europejskiej i państw członkowskich UE do udziału w sesjach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i jej ciał pomocniczych (Komitetów).
- W posiedzeniach Komitetów KKŻ FAO/WHO, obok państw członkowskich UE, udział biorą przedstawiciele Komisji Europejskiej oraz państwa sprawujące Przewodnictwo w Radzie UE i Sekretariatu Generalnego Rady UE, którzy odpowiednio reprezentują zgodnie z ustalonym zakresem kompetencji stanowiska Unii Europejskiej oraz wspólne stanowiska państw członkowskich UE.

Codex Alimentarius

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO a Unia Europejska



Kto „mówi” w imieniu Unii Europejskiej i jej państw członkowskich?



Codex Alimentarius

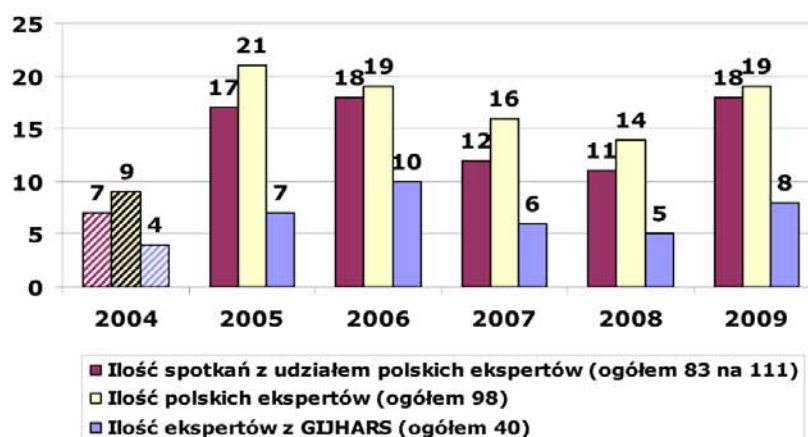
Polska w Grupie Roboczej Rady UE ds. *Codex Alimentarius* - F.23



GIJHARS jako Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski koordynuje uczestnictwo Polski w pracach tej grupy roboczej i pełni **funkcje instytucji wiodącej** w procedurze koordynacji w Polsce, zgodnie z przyjętym przez Zespół Przygotowawczy KIE w dniu 3 października 2003 r. *Wykazem instytucji i przedstawicieli Polski w pracach grup roboczych Rady Unii Europejskiej i Komitetów Komisji Europejskiej* (z późniejszymi zmianami).

Codex Alimentarius

Uczestnictwo polskich ekspertów w pracach Grupy Roboczej Rady UE ds. *Codex Alimentarius* F.23



Codex Alimentarius

Prezydencja Polski w Unii Europejskiej



- ❑ **Prowadzenie spotkań** w Grupie Roboczej Rady UE ds. *Codex Alimentarius* F.23 – co najmniej **5 spotkań** w Brukseli
- ❑ **Reprezentowanie wspólnych stanowisk** państw członkowskich UE na **5 sesjach** KKŻ FAO/WHO i jej komitetów
- ❑ **Organizacja spotkań koordynacyjnych** państw członkowskich UE „on the spot” - Podczas sesji Komitetów KKŻ FAO/WHO państwo przewodniczące Radzie UE odpowiedzialne jest za organizację spotkań koordynacyjnych państw członkowskich UE w miejscu obrad (w praktyce każdego dnia sesji) oraz spotkań negocjacyjnych z państwami QUAD, ASEAN, CCLAC, CCASIA przed sesjami.

Codex Alimentarius

Prezydencja Polski w Unii Europejskiej



- ❑ **Spotkania KKŻ FAO/WHO podczas polskiej Prezydencji:**
 - Komitet Wykonawczy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO
 - Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO
 - Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji
 - Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Żywności oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywnościowych
 - Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności

Codex Alimentarius

Korpus Prezydencji na potrzeby Grupy Roboczej Rady UE ds. *Codex Alimentarius*

- ❑ **6 pracowników GIJHARS** (w tym przewodniczący i zastępca przewodniczącego grupy) oraz eksperci wspomagający w roli delegatów krajowych współpracujący na co dzień z PK KKŻ FAO/WHO;
 - ❑ Szkolenia – tematyczne dot. instytucji, porządku prawnego oraz procesu decyzyjnego Unii Europejskiej, specjalistyczne językowe, umiejętności miękkie;
 - ❑ Staże w Stałym Przedstawicielstwie RP przy UE.
-

Ważne elementy przygotowania

- ❑ Stały monitoring prac KKŻ FAO/WHO i jej ciał pomocniczych oraz grupy roboczej F.23;
 - ❑ Bezpośredni udział ekspertów w spotkaniach i sesjach;
 - ❑ Inwentaryzacja spraw i kalendarz spotkań;
 - ❑ Aktywny udział w przygotowaniach spotkań Grupy Roboczej F.23 i spotkań koordynacyjnych na sesjach kodeksowych podczas Prezydencji Węgier, udział w spotkaniach QUAD, ASEAN, CCLAC, CCASIA przed sesjami – praktyczne aspekty, spójność działań, kontynuacja spraw niezakończonych, sprawne przejęcie Prezydencji po Węgrach.
-

Sesje KKŻ FAO/WHO podczas polskiej Prezydencji (II połowa 2011)

	Sesja	Nazwa Komitetu	Termin	Miejsce
1	CCEXEC	Komitet Wykonawczy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO	28/06-1/07	Szwajcaria
2	CAC	Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO	4-9/07	Szwajcaria
3	CCFICS	Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji	17-21/10	Australia
4	CCNFSDU	Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Żywienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywnościowych	14-18/11	Niemcy
5	CCFH	Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności	5-9/12	USA

Prezydencja Polski w Unii Europejskiej



- Przy realizacji zadań związanych ze sprawowaniem Prezydencji **pod względem merytorycznym** konieczna bliska współpraca ekspertów Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministerstwa Zdrowia i jednostek im podległych, **pod względem organizacyjnym** ze Stałym Przedstawicielstwem RP przy UE oraz Sekretariatem Generalnym Rady UE

Codex Alimentarius

Ważna ścisła współpraca resortu rolnictwa i resortu zdrowia – instytucje wiodące

- Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii MRiRW (CCFICS, CCFH)
- Główny Inspektorat Sanitarny (CCFH)
- Instytut Żywności i Żywienia (CCNFSDU)
- Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – PK KKŻ
FAO/WHO (CAC, CCEXEC).

Spotkania Grupy Roboczej Rady UE ds. *Codex Alimentarius* podczas polskiej Prezydencji (II połowa 2011)

	Sesja	Termin sesji	Miejsce sesji	Spotkanie koordynacyjne Bruksela
1	CCEXEC	28/06-1/07	Szwajcaria	01/06 HU
2	CAC	4-8/07	Szwajcaria	22/06 HU
3	CCFICS	17-21/10	Australia	03/10
4	CCNFSDU	14-18/11	Niemcy	03/11
5	CCFH	21-29/11	USA	07/11, 28/11
6	debiefing	-	-	14/12

Kodeks Żywnościowy w praktyce oznacza...



dla konsumentów:

- bezpieczną żywność i zapewnioną jakość
- rzetelną informację o oferowanej żywności
- możliwość informowania o oczekiwaniach i niepokojach konsumentów

dla rządów państw członkowskich:

- wytyczne dla środków ochrony konsumenta oraz krajowych przepisów żywnościowych
- możliwość wypowiedzenia się i zabezpieczenia narodowych interesów
- wzmożenie wymiany handlowej
- wytyczne dla kontroli jakości żywności w obrocie z zagranicą
- forum dla międzynarodowej eksperckiej dyskusji na tematy związane z żywnością

Codex Alimentarius

Kodeks Żywnościowy w praktyce oznacza...



dla producentów, przetwórców i handlowców:

- uczciwe zasady konkurencji
- usunięcie barier pozacelnych w handlu
- większe rynki zbytu
- dostęp do najnowszych informacji odnośnie technologii i toksykologii żywności

dla zajmujących się weryfikacją bezpieczeństwa i jakości żywności:

- zestaw światowych norm dotyczących żywności
- wytyczne w zakresie m.in. analizy ryzyka, programów kontroli żywności i nadzoru zakładów produkcyjnych
- procedury pobierania próbek
- metody badań i oceny żywności

Codex Alimentarius

Kodeks na prestiżowej liście osiągnięć ONZ



Z okazji **60 rocznicy powstania Organizacji Narodów Zjednoczonych** (2005) opracowano prestiżową top listę działań ONZ, które miały historyczny pozytywny wpływ na życie ludzi na świecie – dorobek FAO i WHO w postaci Kodeksu Żywnościowego znalazł się w tej elitarnej grupie, w kategorii zdrowie, obok tak ważnych osiągnięć jak redukcja umieralności dzieci, globalne działania przeciwko rozprzestrzenianiu się HIV/AIDS, promocja zdrowia w okresie reprodukcyjnym i macierzyńskim, zatrzymanie rozprzestrzeniania się epidemii, promocja i wspieranie dostępu do szczepień podstawowych, redukcja liczby zachorowań na polio i ospy.

Codex Alimentarius

Przydatne linki



- Codex Alimentarius - www.codexalimentarius.net
- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - www.ijhars.gov.pl
- Światowa Organizacja Zdrowia - www.who.int
- Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa www.fao.org
- Światowa Organizacja Handlu - www.wto.org
- Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt - www.oie.int
- Międzynarodowy Portal Bezpieczeństwa Żywności i Zdrowia Roślin i Zwierząt - www.ipfsaph.org

Codex Alimentarius

Zapraszamy do współpracy



**Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych**

BIURO WSPÓŁPRACY MIĘDZYNARODOWEJ

**Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego
FAO/WHO dla Polski**

00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30
tel. 22 623 29 02, fax. 22 623 29 97

e-mail: kodeks@ijhars.gov.pl

www.ijhars.gov.pl, www.cceuro.pl

Żywność a zdrowie – wolność wyboru

Tak jak wspomniano, pracuję w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, kierując już od wielu lat Zakładem Żywności Ekologicznej, więc już sama nazwa mojego zakładu jakby definiuje to, czym się zajmujemy, a zajmujemy się koncepcjami, szerzej mówiąc powiązaniami pomiędzy środowiskiem, żywnością a zdrowiem. Czyli te trzy kategorie dla nas wszystkich tak ważne powodują, że działalność ta ma charakter interdyscyplinarny, musimy ogarniać wiele różnych zakresów swojej działalności. Dzisiaj natomiast chciałam się wypowiedzieć w kwestii, o której tutaj na konferencji rozmawiamy. Przede wszystkim podstawowym faktem, który mnie poruszył i który spowodował, że zdecydowałam się mówić na tej konferencji, jest fakt, o którym wszyscy dobrze wiemy, że w maju tego roku wchodzi w życie dyrektywa w sprawie tradycyjnych ziołowych produktów leczniczych. Jest to dyrektywa unijna, która *de facto* silnie ogranicza i delegalizuje ziołowe produkty lecznicze, zioła.

Jeżeli nie będą wszczęte postępowania odwoławcze, to po prostu znajdziemy się w sytuacji, że konsument nie będzie mógł pójść do apteki i kupić zioła, jakie uważa w danym momencie za dobre dla swojego zdrowia.

Tutaj wysłuchaliśmy już referatów na temat działalności Codex Alimentarius – Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. I może chciałabym powiedzieć w ten sposób: nie ma żadnych wątpliwości, że stworzenie tego Kodeksu od początku było faktem historycznym o doniosłym znaczeniu i na pewno nie możemy negować pozytywnej funkcji tego Kodeksu w pierwszych latach jego stworzenia. Moja przedmówczyni przedstawiła te dokonania. Z pewnością jest to gremium opiniotwórcze, nie tyle może decyzyjne, co opiniotwórcze, gdzie również naukowcy

Dr hab. Ewa Rembiałkowska – prof. SGGW, kierownik Zakładu Żywności Ekologicznej w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

mają bardzo wiele do powiedzenia. Jest to gremium, którego celem nadrzędnym, przynajmniej głoszonym, jest wspieranie zdrowia obywateli na całym świecie, w tym obywateli europejskich. A więc Codex Alimentarius w swoich założeniach powinien tak wpływać na konstruowanie prawa, żeby to prawo pomagało zdrowiu człowieka.

Co prawda w tej chwili, faktem jest, że ta dyrektywa, o której wspomniałam, delegalizująca zioła, to jest dyrektywa unijna, która będzie obowiązywała wszystkich członków Unii Europejskiej, w tym wszystkich Polaków, natomiast w Kodeksie na razie nie znalazły się zapisy, które by ograniczały zioła. Możemy więc tylko w tej chwili apelować do gremiów, które zresztą są reprezentowane na tej sali, aby nadal przepływ z dyrektywy unijnej do Kodeksu w tym zakresie nie nastąpił i żeby Kodeks nie ograniczył ludziom prawa wolnego wyboru, jeżeli chodzi o leki naturalne.

Chciałam powiedzieć rzeczy tutaj właściwie oczywiste. Demokracja polega na tym, że każdy człowiek powinien sam decydować, co dla niego jest dobre, oczywiście kierując się rozsądkiem, odpowiednią wiedzą wyniesioną ze szkoły oraz radami lekarzy. Degalizowanie pewnego sektora leków naturalnych na obecnym etapie rozwoju wiedzy wydaje się czymś absurdalnym, czymś wbrew zdrowiu człowieka.

Wysłuchując poprzednich referatów doszłam do następującego wniosku: początki i założenia działania Codex Alimentarius były dobre, chodziło o ograniczenie zanieczyszczeń w żywności, przede wszystkim, o to żeby ta żywność była zdrowa, tak więc na pewno te dokonania są, jednak po wysłuchaniu referatów dochodzę do dwóch wniosków. Jeden wniosek jest taki: mieliśmy tutaj przedstawiony rozwój tego gremium kodeksu. Na przestrzeni ostatnich lat mamy do czynienia z bardzo silną rozbudową biurokratyczną tego gremium, podzielenie na wiele sekcji, wiele różnych działów. Ogromna liczba spotkań w ciągu roku w najróżniejszych krajach, ogromna liczba ekspertów, to wszystko pochłania ogromną ilość pieniędzy, pieniędzy nas wszystkich, podatników europejskich. Pytanie, na ile to wszystko jest skuteczne.

Z kolei pan minister Kowalczyk mówił o przykładach złamania bezpieczeństwa żywnościowego poprzez skandale żywnościowe, z którymi ciągle mamy do czynienia. Również tutaj mówiła o tym pani Chacińska, choćby na przykład melamina, a ja chciałam tylko nadmienić, że dosłownie parę tygodni temu afera dioksynowa znowu się pojawiła i znowu zatrute pasze zostały wprowadzone do łańcucha pokarmowego, i znowu dioksyny znalazły się w paszach dla zwierząt, pomimo że to

nie powinno się już zdarzyć. Taka rzecz się zdarzyła w końcu lat dziewięćdziesiątych, mamy rok 2011 i znowu się to zdarzyło.

Zmierzam do wniosku kolejnego. Nie wiem, czy te dwie sprawy ze sobą są powiązane, czyli ta niezwykle rozbudowana biurokracja. Coś, co kiedyś było małą grupą, stało się to gigantyczną grupą ekspertów, komisji, różnych tego typu gremiów, ale myślę że jest jeszcze inaczej, bo globalizacja, o której tu dzisiaj słyszeliśmy, bardzo utrudnia ogarnięcie tego wszystkiego i bardzo utrudnia egzekwowanie prawdziwego bezpieczeństwa żywności, co jest potrzebne każdemu z nas, każdemu konsumentowi. Wszyscy jesteśmy narażeni. Pomimo że próbujemy stworzyć systemy, które zapobiegają temu, *de facto* nie jesteśmy w stanie tego dokonać. Nie ma dobrych mechanizmów, które by pomagały ludzkości w tej chwili wyeliminować skażenia z łańcuchów pokarmowych. Taki wniosek płynie chyba z tego, co usłyszeliśmy już dzisiaj.

Jeżeli chodzi o zioła, wiemy bardzo dobrze, że prawidłowo stosowane zioła są równie skuteczne co leki syntetyczne, a tym się różnią, że nie powodują tak częstych negatywnych skutków ubocznych jak to się ma z farmaceutykami.

Wolność wyboru właśnie polega na tym, że każdy powinien sam decydować, jak się leczyć. Niestety, jeżeli chodzi o tzw. medycynę konwencjonalną, myślę, że bardzo wiele osób tutaj na sali miało okazję przekonać się na przykładach obserwowanych przez siebie, że często metody konwencjonalne nie są do końca skuteczne. Podam tylko jeden taki przykład z własnego podwórka. Leczenie bardzo częstych w tej chwili egzem, łuszczyć sterydami ma bardzo silne efekty uboczne, podczas gdy akupunktura systematycznie stosowana leczy egzemy bez żadnych negatywnych skutków ubocznych. To jest jeden z tysięcy przykładów. A jeżeli chodzi o skuteczność akupunktury, były badania szeroko zakrojone, wykonywane na przykład w Ameryce, w innych krajach i wykazały, że może to być dobrą metodą w określonych sytuacjach.

Wiemy, że styl życia i prawidłowe żywienie to podstawa zdrowia, a profilaktyka jest o wiele skuteczniejsza i tańsza niż leczenie już powstałych chorób. I tutaj trzeba apelować do samoświadomości i samo-regulacji, co niestety w wielu społeczeństwach jest zaniedbywane i stąd mamy nieraz dramatyczne efekty w postaci wzrostu chorób, choćby nowotworowych.

Wolność wyboru możemy zdefiniować, oczywiście to jest uproszczenie, co tu pokazuję i bardzo prosiłabym, żeby państwo wzięli to pod uwagę. Dla pokazania kontrastu używa się pewnych uproszczeń siłą

rzeczy, natomiast generalnie możemy iść w naszym leczeniu i w naszym stylu życia w kierunku sił natury i możemy iść w kierunku syntezy chemicznej. Obecnie dominująca jest medycyna konwencjonalna oparta na syntetycznych farmaceutykach, gdzie reguluje się poszczególne narządy, a nawet ich fragmenty, konkretne tkanki. Tego typu działaniami są również radioterapia, chirurgia. Oczywiście w niektórych przypadkach niezbędne, to doskonale wiemy.

Jeżeli chodzi o żywność, to tutaj również przekształcanie produkcji rolniczej w produkcję fabryczną, a więc chemizacja produkcji, przetwórstwo z tysiącem syntetycznych dodatków, oczywiście GMO, techniki takie jak nanotechnologia, która już też zaczyna wchodzić do produkcji żywności i przetwórstwa, napromieniowania, to jest wszystko ta kategoria zjawisk. Natomiast siły natury to jest coś przeciwstawnego. Chciałam tylko państwu uświadomić, że te siły natury od milionów lat pozwoliły gatunkowi homo sapiens przetrwać i na tych siłach natury się wychowaliśmy, na tych siłach natury dokonała się nasza ewolucja, w tym naszego mózgu.

Ludzie potrafili znaleźć te substancje w przyrodzie, które im będą służyły, taką żywność, takie kłącza czy bulwy, dzięki którym mogli przetrwać, czy takie owoce i takie zioła, dzięki którym leczyli choroby. Tak było od tysięcy lat. Wiemy, że medycyna egipska, medycyna chińska, hinduska między innymi, były to wielkie medycyny oparte wyłącznie na sposobach naturalnych, w tym na ziołach i ich najróżniejszych mieszankach.

I tutaj leki ziołowe oczywiście są podstawą. Wiemy, że jest taki kierunek homeopatia, dyskutowany, kontrowersyjny, niemniej jednak w wielu przypadkach skuteczny. Jest akupunktura, bioenergoterapia, medytacja, ta linia naturalnej medycyny, którą społeczeństwo coraz bardziej jest zainteresowane.

Żywność może być żywnością pozbawioną nadmiaru chemii, może tak być. Jest to żywność przede wszystkim z łańcucha produkcji ekologicznej, ale również żywność makrobiotyczna, tradycyjna, regionalna, slow food, to są różne rodzaje żywności, wykorzystywanie starych odmian roślin oraz zwierząt. To wszystko cieszy się coraz większą popularnością, ale oddolnie. To społeczeństwa interesują się, szukają pomocy naukowców, szukają pomocy w różnych gremiach, aby znaleźć potwierdzenie, czy rzeczywiście idąc w tę stronę mogą wspomóc swoje organizmy.

Niestety, analiza sytuacji pokazuje, kto zyskuje, a kto traci w określonych sytuacjach. W przypadku pójsia w stronę sił natury zyskuje świadomy konsument, człowiek, który myśli codziennie, zastanawia się nad tym, jak żyje, co je i co pije. Zyskują producenci wysokiej jakości

zioł i żywności, no i oczywiście odpowiedni lekarze medycyny naturalnej i związane z tym apteki ziołowe, homeopatyczne, a tracą w tym momencie koncerny chemiczne, które produkują syntetyki, traci medycyna konwencjonalna swoich klientów.

W przypadku syntezy chemicznej jest akurat dokładnie odwrotnie, zyskują koncerny chemiczne, apteki, które handlują syntetycznymi lekami, medycyna konwencjonalna, a tracą w moim pojęciu pacjenci, producenci naturalnych środków leczniczych i w konsekwencji gospodarka. Przewlekłe choroby, w tym lawinowo rosnąca liczba chorób nowotworowych w polskim społeczeństwie, we wszystkich społeczeństwach europejskich zbiera coraz bardziej tragiczne żniwo, ponieważ dotyka coraz młodszych osób. I nigdy nie wiemy, kogo z nas dotknie. To są bardzo trudne przypadki.

Wiemy, że już dzieci ciężko chorują. Chemizacja środowiska we wszystkich jego aspektach jest główną przyczyną tego, że już małe dzieci umierają na nowotwory. Konsekwencją tego typu przewlekłych chorób cywilizacyjnych jest absencja w pracy, są wysokie koszty społeczne i spadająca jakość życia.

Jest tu pytanie o jakość życia, komu najbardziej zależy na tej jakości? Nam wszystkim, bo my jesteśmy konsumentami, my chcemy żyć zdrowo i długo, my chcemy, żeby nasze rodziny tak żyły.

Co warunkuje nasze zdrowie? Według amerykańskiego Centrum Kontroli Chorób 54% czynników wpływających na nasze zdrowie to styl życia, w tym sposób żywienia. Oczywiście status psychologiczny, nasze kontakty z otoczeniem mają ogromne znaczenie, ale również aktywność fizyczna, sposób żywienia pełnią bardzo dużą rolę.

Dalej są warunki środowiskowe, w tym jakość produktów rolnych oczywiście też jest od tego zależna. Następnie uwarunkowania genetyczne, na które jak na razie nie mamy wpływu, rodzimy się z pewnymi predyspozycjami do różnych chorób. I dalej, ocenia się, że tylko 10% to poziom usług służby zdrowia. Tak że niestety, przeciętny człowiek ma tendencję do przeceniania jakości służby zdrowia i wpływu na swoje życie.

Jakie wnioski płyną z tego? Sami mamy największy wpływ na swoje zdrowie, powinniśmy dbać o prozdrowotny styl życia i czyste środowisko, oczywiście w tym prawidłowe żywienie. Równowaga psychiczna jest *de facto* najważniejszym czynnikiem decydującym o naszym zdrowiu, możemy unikać chorób cywilizacyjnych, a profilaktyka powinna być podstawą zdrowia. Powinny być stwarzane programy edukacyjne, od przedszkola aż po uniwersytet III wieku, dla osób starszych, informują-

ce o tym, że mamy wpływ na swoje zdrowie, ponieważ ludzie bardzo często żyją w przekonaniu, że tylko pójście do przychodni i rozmowa z lekarzem przyniesie im jakieś efekty. Tak nie jest.

To jest bardzo skomplikowany schemat, który stworzyłam, który obejmuje cały łańcuch produkcji żywności. Ale chciałam zwrócić tutaj uwagę na to, że styl życia, poczucie bezpieczeństwa, żywienie, zwyczaje kulturowe, prawidłowa dieta naturalnie, to wszystko są czynniki, które wpływają na nas, na naszą psychę i nasze fizis, czyli na część psychiczną i fizyczną naszego jestestwa, i powodują, że mamy zdrowego człowieka, a zdrowy człowiek oznacza szczęśliwsze społeczeństwo.

Nie będę wchodziła bardzo głęboko w model prawidłowego żywienia, nie mamy tu na to czasu, jednak prawidłowa dieta i wysoka jakość żywności to są dwa elementy równoważne. Prawidłowa dieta to jest to, jak powinniśmy konstruować swoją codzienną dietę. Tu chciałam podkreślić tylko dwa punkty z dziesięciu, to są tzw. przykazania żywieniowe – bezpieczeństwo dla zdrowia w różnorodności spożywanych produktów, powinniśmy jeść jak najwięcej różnych surowców i produktów w określonej jednostce czasu, to jest podstawowe przykazanie. I drugie, dużo warzyw, ziół i owoców zapewnia organizmowi wystarczającą ilość witaminy C, betakarotenu, składników mineralnych i błonnika. Wiele badań epidemiologicznych pokazuje, że wegetarianie, czyli ludzie bazujący na bardzo dużym spożyciu produktów roślinnych i surowców roślinnych, są statystycznie zdrowsi niż mięsożercy, że tak powiem, czyli ludzie, którzy w swej diecie mają również produkty zwierzęce.

Oczywiście to jest sprawa też dyskusyjna, natomiast tzw. laktowegetarianizm, obejmujący mleko, produkty mleczne, jaja, jest uważany za – i oczywiście wszystkie produkty roślinne – najzdrowszą jak dotąd opracowaną dietę. Widzimy, że zioła stanowią tutaj ważny element.

Tabletki. Co mamy w aptekach bez recepty i bez ograniczeń? Mamy witaminy i substancje mineralne w tabletkach. Każdy może wejść i to kupić. Środki przeciwbólowe i przeciwgorączkowe. Wiemy doskonale, że wszystkie te substancje jest dość łatwo przedawkować, czasami z bardzo poważnymi konsekwencjami dla zdrowia. Wobec tego, dlaczego zioła mają być wycofane? Czy są bardziej szkodliwe i niebezpieczne niż te właśnie tutaj wymienione leki? Oczywiście nie, bo nikt raczej przy zdrowych zmysłach nie wkłada od razu dziesięciu torebek dziurawca do szklanki i nie zalewa tego wrzątkiem, na ogół wkłada się jedną torebkę, umiar we wszystkim jest konieczny.

Syntetyczne witaminy i minerały w tabletkach nie zawsze są wskazane. Coraz więcej jest dowodów, że tzw. suplementacja dla zdrowego człowieka jest niepotrzebna, a wręcz może być szkodliwa. Witaminy jest dość łatwo przedawkować, na przykład nadmiar witaminy A, a jeżeli spożywamy dużo olejów roślinnych na przykład i niezależnie od tego bierzemy suplementy zawierające witaminę A, to bardzo łatwo przedawkować witaminę A, co powoduje różnego typu problemy: drażliwość, zaburzenia przewodu pokarmowego, wątroby, śledziony, wypadanie włosów i świąd skóry. To jest tylko jeden przykład z bardzo wielu, kiedy przedawkowanie witamin może być szkodliwe.

Szeroko zakrojone badania amerykańskie pokazały, że syntetyczny betakaroten podawany w tabletkach niestety spowodował szybszy rozwój raka płuc u badanej grupy palących osób w porównaniu do grupy, która nie otrzymywała tabletek z syntetycznym betakarotenem. Tak więc uważajmy z suplementacją, uważajmy z tabletkami.

W tym kontekście rzeczywiście absurdalne jest to, że zioła mają być wycofane, natomiast te właśnie związki, o których mówiłam, możemy kupić sobie, ile chcemy. Możemy kupić kilogram dowolnych witamin i środków przeciwbólowych w każdej aptece.

Jak działają zioła? Myśmy prowadzili badania, zresztą kontynuujemy te badania na ziołach z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Wiemy doskonale, że ekologiczna uprawa ziół, podobnie jak każda produkcja ekologiczna, wyklucza stosowanie pestycydów, czyli syntetycznych środków ochrony roślin, także nawozów mineralnych syntetycznych, stosuje się wyłącznie naturalne nawożenie i biologiczne środki ochrony roślin.

Przetwórstwo ma za zadanie chronić wartość odżywczą, a więc nie stosuje się konserwantów, sztucznych barwników, żadnych innych dodatków syntetycznych.

Dlaczego zioła są tak bardzo dobre dla naszego zdrowia? Jest to skarbnica związków biologicznie czynnych o charakterze przeciwutleniającym, gdzie mamy flawonoidy, kwasy fenolowe, garbniki, olejki eteryczne oraz szereg witamin. Są to, można powiedzieć, najbogatsze właściwie rośliny, jeżeli chodzi o ich skład, ponieważ ich pokrewieństwo z dziko rosnącymi roślinami jest największe. Jeżeli weźmiemy na przykład marchew, buraki, zioła przyprawowe, to oczywiście zioła przyprawowe mają bliżej ewolucyjnie do dziko rosnących roślin, które były i są bogatsze w wiele składników naturalnych.

Z naszych badań wynikało, że badane zioła charakteryzowały się różnym poziomem związków biologicznie aktywnych, ale ekologiczny

sposób produkcji pozytywnie wpływał na zawartość tychże substancji, czyli kwasów fenolowych, flawonoli, witaminy C, a także suchej masy. Wśród surowców wyróżniał się tymianek oraz szalwia i mięta, jeżeli chodzi o bogactwo tych stwierdzonych substancji. Możemy więc śmiało powiedzieć, bo te badania i inne polskie i zagraniczne pokazują, że zioła, a szczególnie z upraw ekologicznych są ważnym źródłem antyoksydantów w diecie, tak więc mogą chronić nas przed wolnymi rodnikami, czyli przed powstawaniem wczesnych stadiów nowotworowych. Powinny być zdecydowanie polecane w profilaktyce zdrowotnej, w mądry sposób oczywiście. Dobrze jest poradzić się w tej sprawie lekarza, jeżeli ktoś nie jest pewny, ponieważ też, tak jak mówiłam, nadużycie czegokolwiek może być szkodliwe. Niemniej jednak na pewno możemy stwierdzić, że zioła, szczególnie z produkcji ekologicznej, mogą przyczynić się do poprawy zdrowia, do zahamowania wczesnych procesów nowotworowych.

To kilka słów na obronę naturalnej medycyny i ziół. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski

Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję bardzo pani profesor za dość ciekawy referat. Myślę, że wszyscy dbamy o zdrowie i to jest cenna informacja dla nas też jako konsumentów. Chciałbym poprosić pana profesora dr. hab. Krzysztofa Kwiatka, kierownika Zakładu Higieny Pasz w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach. Temat: „Wykorzystanie norm Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO we wdrażaniu nowoczesnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności”.

ŻYWNOŚĆ A ZDROWIE – WOLNOŚĆ WYBORU



Dr hab. Ewa Rembiałkowska, prof. SGGW

Zakład Żywności Ekologicznej
Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego
E-mail: ewa_rembialkowska@sggw.pl

Codex Alimentarius

- **Co robi, a co powinien robić?**
- **Powinien służyć ludziom i ich zdrowiu, wspierać to, co naturalne i wspomaga zdrowie, a jest odwrotnie!**
- **Nie wolno ograniczać ludziom wolności wyboru poprzez wycofywanie z rynku leków naturalnych.**
- **Prawidłowo stosowane zioła są równie skuteczne co leki syntetyczne, a nie powodują tak negatywnych skutków ubocznych.**

Wolność wyboru

- Każdy powinien sam decydować jak się leczyć.
- Medycyna konwencjonalna jest często nieskuteczna, np. leczenie egzemy czy łuszczycy sterydami daje silne efekty uboczne, podczas gdy akupunktura leczy egzemę bez tych negatywnych skutków ubocznych.
- Styl życia i prawidłowe żywienie są podstawą zdrowia, profilaktyka jest o wiele skuteczniejsza i tańsza niż leczenie już powstałych chorób.
- Samoświadomość i samoregulacja są bardzo rzadko stosowane, ponieważ ludzie nie wiedzą, na czym to polega.

WOLNOŚĆ WYBORU



Siły	natury	Synteza	chemiczna
Żywność	Medycyna naturalna	Żywność	Medycyna konwencjonalna
Ekologiczna	Leki ziołowe	Produkcja schemizowana	Farmaceutyki syntetyczne
Makrobiotyczna	Homeopatia (regulacja całego organizmu)	Przetwórstwo z syntetycznymi dodatkami	Regulacja poszczególnych narządów
Tradycyjna	Akupunktura	GMO	Radioterapia
Regionalna	Bioenergoterapia	Napromienianie	Chirurgia
Slow Food	Medytacja	Nanotechnologia	
Stare odmiany roślin i rasy zwierząt			

Kto zyskuje, kto traci

Siły	natury	Synteza	chemiczna
Kto zyskuje	Kto traci	Kto zyskuje	Kto traci
Świadomi konsumenci, producenci wysokiej jakości ziół i żywności, apteki ziołowe i homeopatyczne	Koncerny chemiczne	Koncerny chemiczne, apteki sprzedające syntetyczne leki	Pacjenci, producenci wysokiej jakości ziół i żywności, apteki ziołowe i homeopatyczne
Lekarze medycyny naturalnej	Medycyna konwencjonalna	Medycyna konwencjonalna	Gospodarka (przewlekłe choroby, absencja w pracy, koszty społeczne)

Czynniki warunkujące ludzkie zdrowie

- w 54% styl życia, status psychologiczny, stosunki z otoczeniem, sposób żywienia
- w 21 % warunki środowiskowe, w tym jakość produktów rolnych
- w 15 % uwarunkowania genetyczne
- w 10 % poziom usług służby zdrowia

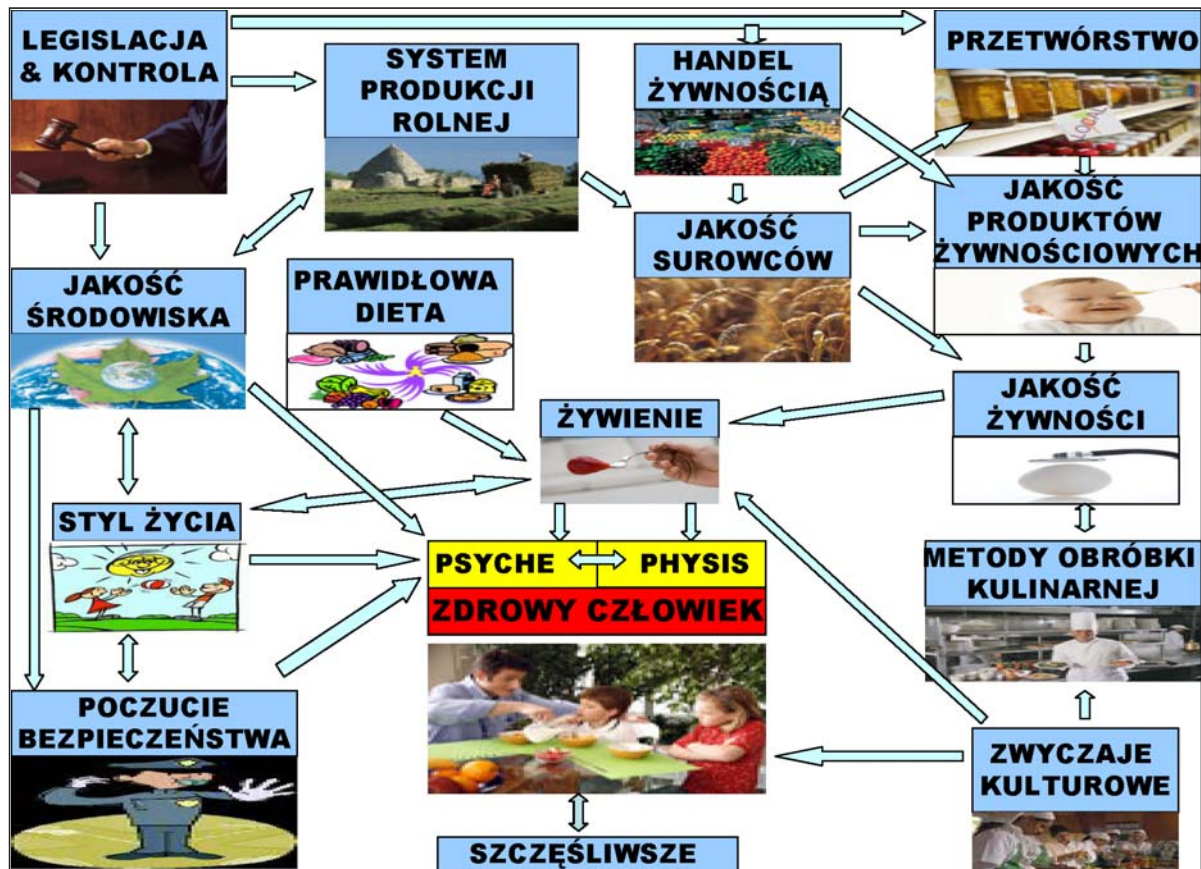
=====

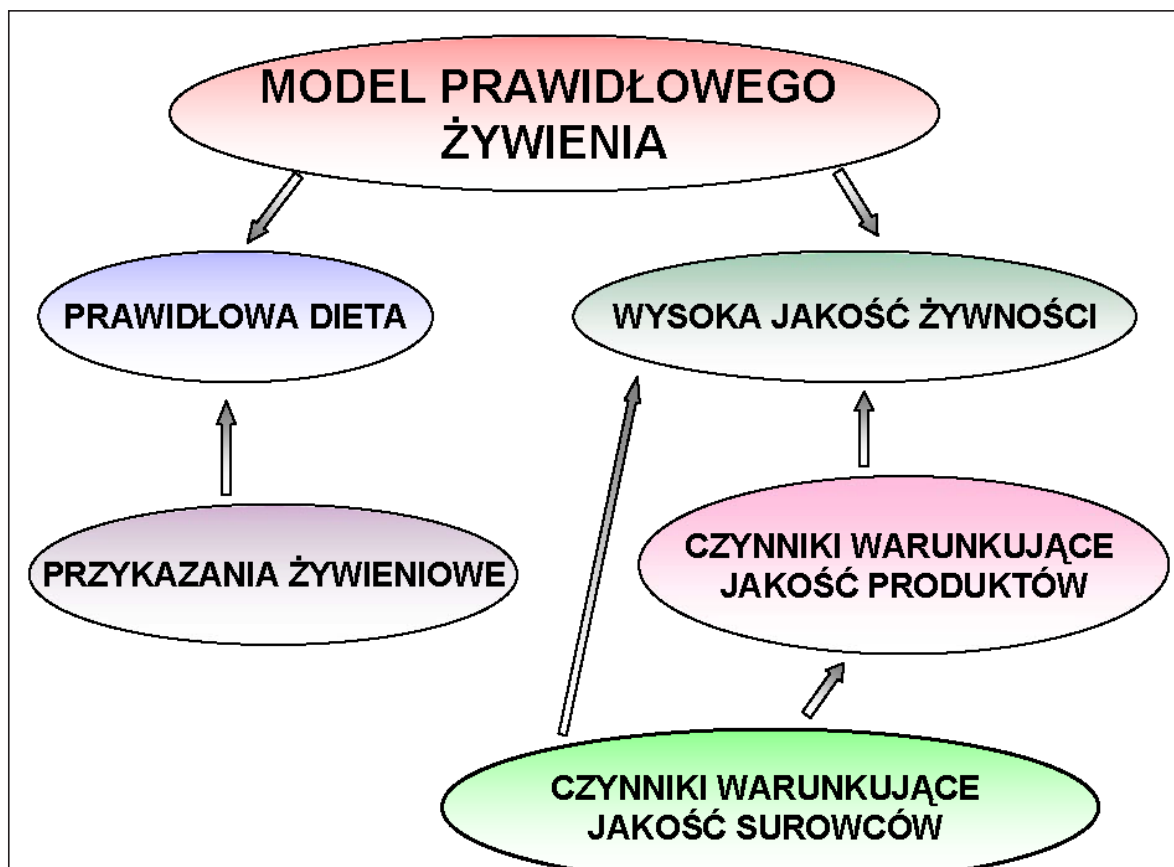
Według Amerykańskiego Centrum Kontroli Chorób (1996)



Wnioski

- Sami mamy największy wpływ na własne zdrowie
- Powinniśmy dbać o prozdrowotny styl życia i czyste środowisko
- Równowaga psychiczna jest najważniejsza
- Możemy unikać chorób cywilizacyjnych
- Profilaktyka podstawą zdrowia – programy edukacyjne od przedszkola do Uniwersytetu trzeciego wieku!





PRZYKAZANIA ŻYWIENIOWE

• **bezpieczeństwo dla zdrowia w różnorodności spożywanych produktów!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**



• utrzymanie należytej masy ciała chroni przed chorobami przemiany materii



• ciemne pieczywo bogatsze w witaminy, składniki mineralne i błonnik niż chleb biały



• dwie szklanki chudego mleka dziennie zapewniają wystarczającą ilość wapnia

• ryba korzystniejszym źródłem białka niż mięso



PRZYKAZANIA ŻYWIENIOWE

- **bezpieczeństwo dla zdrowia w różnorodności spożywanych produktów!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**



- utrzymanie należytej masy ciała chroni przed chorobami przemiany materii



- ciemne pieczywo bogatsze w witaminy, składniki mineralne i błonnik niż chleb biały



- dwie szklanki chudego mleka dziennie zapewniają wystarczającą ilość wapnia

- ryba korzystniejszym źródłem białka niż mięso



- **dużo warzyw, ziół i owoców zapewnia organizmowi wystarczającą ilość witaminy C i beta-karotenu, składników mineralnych i błonnika**



- ograniczenie spożycia tłuszczów zwierzęcych nieodzownym warunkiem zapobiegania miażdżycy

- unikanie słodczy chroni zęby przed próchnicą i ułatwia utrzymanie należytej masy ciała



- mniej soli – mniejsze zagrożenie nadciśnieniem i jak się sądzi nowotworami

- małe ilości alkoholu (piwa, czerwonego wina, koniaku) są wskazane dla zdrowia. Nadużywanie rujnuje zdrowie



Co jest w aptekach bez recepty i bez ograniczeń?

- Witaminy i minerały w tabletkach
- Środki przeciwbólowe i przeciwgorączkowe
- =====
- Dlaczego wobec tego zioła mają być wycofane? Czy są bardziej szkodliwe i niebezpieczne niż powyższe leki?

Zawartość przeciwutleniaczy
w ziołach przyprawowych
pochodzących z produkcji
ekologicznej i
konwencjonalnej

(Kazimierzak R., Rembiałkowska E.,
Hallmann E. 2010)



Wykorzystanie norm Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO we wdrażaniu nowoczesnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności

Panie Przewodniczący! Panie, Panowie Senatorowie! Panie Ministrze!
Szanowni Państwo!

Chciałbym powiedzieć kilka słów na temat kwestii związanych z tworzeniem systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym, biorąc pod uwagę moje doświadczenie, bo ostatnimi laty zajmuję się higieną pasz w aspekcie bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego, ale większość swego życia zawodowego, bo ponad dwadzieścia osiem lat, spędziłem w Zakładzie Higieny Żywności pochodzenia zwierzęcego Państwowego Instytutu Weterynaryjnego. Tak że ten wykład będzie pewnego rodzaju moim przemyśleniem w zakresie koncepcji zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jest to problem bardzo istotny i będzie istotny tak długo, jak długo będziemy żyć.

Jeżeli chodzi o główne punkty mojej prezentacji, są one tutaj pokazane, więc zacznę od zagadnień ogólnych związanych z żywnością i żywieniem, poprzez systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w świetle standardów Kodeksu Żywnościowego, wreszcie powiem troszkę na temat hazard-based w systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności i o kierunkach kontroli i zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności pochodzenia zwierzęcego.

Na początek trzeba wskazać, że każdy z nas kilka razy dziennie podejmuje decyzje, co zjeść, ile, kiedy, gdzie i z kim. Te nasze decyzje są czasem

impulsywne, a czasem przemysłane, ale w każdym bądź razie uwarunkowane wieloma powiązanymi czynnikami, o których nie będę mówił.

I tutaj ważne są te relacje: rozum – emocje, jak postrzegamy naszą rzeczywistość, jak postrzegamy bezpieczeństwo żywności. Jak państwo widzą, proporcje są niekorzystne dla podejścia racjonalnego, dla rozumu, bo tylko w 20%. Główną rolę odgrywają tutaj emocje 80%. I rzecz w tym, ażebyśmy starali się coraz bardziej wykorzystywać ten racjonalizm, ten nasz umysł do tego, żeby coraz bardziej działać na rzecz zapewnienia coraz wyższego poziomu bezpieczeństwa. I o to nam chodzi we współczesnym świecie, kiedy wdramy ideę Kodeksu Żywnościowego, gdzie wykorzystujemy potencjał intelektualny całego świata.

Można powiedzieć, że to, co dostrzegamy, jeżeli chodzi o problemy związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, to jest szczyt góry lodowej. Natomiast co kryje druga strona tej góry, to państwo widzą, wiele problemów, które może dostrzegamy, ale w większości nie dostrzegamy albo nie chcemy dostrzegać.

Badano ostatnio opinię publiczną na temat, jak ludzie widzą zagrożenia na poziomie Unii Europejskiej. Okazało się, że konsumenci niekoniecznie kierują się względami racjonalnymi, raczej tutaj rządzą w dużym stopniu emocje, a te obawy związane z występującymi czynnikami zagrożeń są zróżnicowane, w zależności od kraju. Jeżeli chodzi o Polskę, głównie obawiamy się dodatków do żywności, ale one akurat nie stwarzają ani zagrożenia, ani podwyższonego ryzyka. Jeżeli już z grupy dodatków, to tylko i wyłącznie barwniki i to tylko dla dzieci.

Żywność i żywienie jest ważne w aspekcie zapewnienia naszego zdrowia. Jeżeli weźmiemy pod uwagę, że 20% Polaków cierpi na choroby cechujące się odchyleniem stanu zdrowia, a to odchylenie związane jest z nieprawidłową dietą, to jest problem. 40–50% zgonów w Polsce z powodu chorób układu krążenia i to jest dzisiaj epidemia. Większość przypadków tych chorób powiązana jest z dietą. Oprócz tego mamy wiele tysięcy przypadków zatruc i zakażeń pokarmowych, które są rejestrowane, ale te rejestrowane stanowią, przyjmuje się, od 1 do 10%. Stwierdzenie Komitetu Ekspertskiego FAO/WHO w zakresie bezpieczeństwa żywności wydaje się zasadne, gdyż mówi ono, że choroby, których źródłem jest zanieczyszczona żywność, są być może najbardziej rozpowszechnionym problemem zdrowia we współczesnym świecie.

W związku z globalizacją tego problemu i zapewnieniem bezpieczeństwa, o czym wspominał pan profesor Kowalczyk, który również jest redaktorem opracowania monograficznego w tym zakresie i to jest pierwsze

opracowanie w Polsce, trzeba wskazać, że w erze globalizacji wzrasta rola Komisji Kodeksu Żywnościowego w działaniach świata na rzecz właśnie budowy systemu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.

To powiązanie zdrowia i żywienia widać również w skali świata, bo tych sześć czynników ryzyka, a więc wysokiego poziomu skutków negatywnych wykazuje powiązanie z dietą i odpowiada za jedną piątą, za około 20% zgonów. Czyli tutaj trzeba dużo mówić o konieczności zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności o odpowiednich innych cechach jakościowych, tak żeby konsument, który spożywa tę żywność, nie był narażony na żadne niebezpieczeństwo, ale żeby ta żywność zapewniała pełnię zdrowia naszego ciała.

Działem, który się zajmuje sprawami związanymi z zapewnieniem jakości bezpieczeństwa żywności w obecnych czasach, jest higiena żywności, ale ta higiena żywności dzisiaj rozciąga się na cały tzw. food chain, czyli łańcuch żywnościowy. Ale ten łańcuch żywnościowy jeszcze nie tak dawno wyglądał trochę inaczej. W tym dawnym podejściu były etapy produkcji żywności. Ale w stosunku do surowców żywnościowych w zasadzie nie mieliśmy zbyt wielu kryteriów, wymagań, a te kryteria, wymagania, pewne normy, które jeszcze nie tak dawno w Polsce obowiązywały, nie miały żadnych podstaw naukowych albo te podstawy były w niewielkim stopniu unaukowione. Po prostu nie wykorzystywaliśmy tej wiedzy naukowej do określania tego rodzaju parametrów.

Dzięki pracom Komisji Kodeksu Żywnościowego – i te normy, standardy Kodeksu Żywnościowego, tak jak było wcześniej powiedziane, są przedmiotem implementacji przez prawo żywnościowe Unii Europejskiej – możliwe było wdrożenie procesu tzw. Hazard Analysis, czyli procesu analizy zagrożeń. To było w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątym ubiegłego stulecia. Ale jednocześnie przy końcu ubiegłego wieku i na początku obecnego wieku rozpoczął się proces wdrażania tzw. Risk Analysis Process, czyli procesu analizy ryzyka, co znajduje odzwierciedlenie w odpowiednich tzw. standardach, normach Kodeksu Żywnościowego.

Musimy uczyć się i wdrażać do naszej praktyki pojęcia związane z zagrożeniem i ryzykiem. I to jest pierwszy i nieodzowny element w tym podejściu systemowym. Czyli musimy wiedzieć, co to jest analiza zagrożeń. Jest to proces, który polega, o czym była mowa, na identyfikacji różnego rodzaju czynników zagrożeń, które występują w produkcji żywności czy w łańcuchu żywnościowym. I to jest zadanie głównie dla podmiotów w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem. Ale jednocześnie, żeby prowadzić prawidłowo proces analizy zagrożeń, musimy

znać definicję czynnika zagrożenia, a więc każdy czynnik biologiczny, chemiczny, fizyczny, który występuje w żywności lub paszy, lub stan żywności lub paszy mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia i życia człowieka jest tym czynnikiem zagrożenia.

I teraz nowum, które w ostatnim okresie wdrażamy. Proces analizy ryzyka, ale ten proces analizy ryzyka wdrażamy w odniesieniu do jednego danego czynnika zagrożenia, który stwarza podwyższone ryzyko, czyli tutaj to ryzyko to jest prawdopodobieństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie występowania danego czynnika zagrożenia.

Tak że od podejścia globalnego, kiedy zajmujemy się w procesie analizy zagrożeń wszystkimi czynnikami zagrożeń, do następnego etapu, kiedy bierzemy pod uwagę w tym systemie pojedyncze czynniki, te, które stwarzają największy problem, największe ryzyko.

I tutaj toczy się permanentna walka na całej długości łańcucha żywnościowego w zakresie analizy zagrożeń, analizy ryzyka, ona ma wymiar krajowy, międzynarodowy. I tutaj włączona jest w ten proces Codex Alimentarius Commission i to właśnie dzięki pracom Komisji Kodeksu Żywnościowego wiadomo dzisiaj, jaką strategię wojenną zastosować, żeby zaoferować bezpieczną good food, czyli zdrową – jak tutaj jest to wyrażone – żywność dla każdego. I taka jest idea przewodnia Kodeksu Żywnościowego. To zostało zresztą podkreślone i tutaj jest duży wkład Polski.

Szerzenie idei analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności. Wyrazem tego są zorganizowane przez rząd polski, przez pana ministra Kowalczyka, warsztaty, które były temu zagadnieniu poświęcone i które poprzedzały 27. sesję FAO/WHO Komitetu Koordynacyjnego dla Europy, gdzie Polska mogła zorganizować taką sesję i uzyskać uznanie jako kraj, który liczy się na arenie międzynarodowej w zakresie prac dotyczących opracowywania norm Kodeksu Żywnościowego, które będą służyć potem wszystkim. Także ta sesja 27. uzyskała odpowiednią rangę. Pan minister Sawicki sfinansował 27. sesję i również dokonał oficjalnego otwarcia jej obrad.

Można by powiedzieć, że dzięki pracom Kodeksu Żywnościowego, dzięki normom Kodeksu Żywnościowego, które znajdują również odzwierciedlenie w prawie żywnościowym Unii Europejskiej, możliwe jest wdrażanie tzw. nowego podejścia w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jednocześnie w powiązaniu z ochroną zdrowia publicznego. A to się staje możliwe dzięki opracowaniu pewnych nowych kryteriów zarządzania ryzykiem. I te kryteria zarządzania ryzykiem są już rozciągnięte na całej długości łańcucha żywnościowego poprzez

nadrzędne kryterium ALO, które określa poziom ochrony zdrowia publicznego poprzez bezpieczeństwa żywności, potem poprzez kryteria cele wykonawcze i kryteria wykonawcze.

Przykładem praktycznym, kiedy wprowadzamy program zarządzania ryzykiem mikrobiologicznym, jest produkcja drobiarska, kiedy staramy się poprawić poziom ochrony zdrowia publicznego w zakresie salmonelli poprzez działanie na rzecz tego łańcucha produkcji drobiarskiej i staramy się obniżyć poziom salmonelli, wręcz eliminować tę salmonellę z łańcucha produkcji drobiarskiej, wprowadzać kryteria bezpieczeństwa dla mięsa drobiowego. I takie kryterium w tym roku się pojawi. Będziemy mogli kupować mięso drobiowe w naszych sklepach, które będzie bez pałeczki salmonelli w 25 gramach, dzisiaj tego zapewnić jeszcze nie możemy. Ale to wymaga wprowadzenia pewnych kryteriów, PO i PC, na wcześniejszych etapach w tym łańcuchu żywnościowym, po to, ażeby zapewnić wyższy poziom bezpieczeństwa. I tutaj te cele i kryteria do osiągnięcia i dalszego zapewnienia są określone. Nie będę z powodu braku czasu ich podawał, ale wszystko ma konkretne wartości, którymi można zarządzać. I to są te cele, które zamierzamy osiągnąć w imię poprawy bezpieczeństwa produkowanej żywności, jednocześnie w powiązaniu z elementem doskonalenia ochrony zdrowia publicznego.

W obecnych uwarunkowaniach musimy mówić o wzrastających powiązaniach w łańcuchu żywnościowym. W tym łańcuchu żywnościowym od momentu produkcji pierwotnej surowców żywnościowych aż do chwili spożycia produkty spożywcze muszą być poddawane działaniu określonych środków kontroli, ażeby osiągnąć te kryteria.

Jednocześnie występuje powiązanie i wpływ jednego etapu łańcucha żywnościowego na drugi etap i to jest istotne w zapewnieniu w tym sensie, że potencjalne problemy, jak chociażby problem dioksynowy, są rozwiązywane poprzez komunikowanie się i powiązania pomiędzy producentem paszy, przetwórcą tego mięsa drobiowego, jaj, itd. i handlem, który oferuje nam te produkty do konsumpcji.

Tak więc można powiedzieć, że nie ma działania w pojedynkę, na własną rękę w obecnych uwarunkowaniach w łańcuchu żywnościowym, jeżeli chodzi o kwestie opanowania czynników zagrożeń i związanego z tym ryzyka. Konieczny jest system. System i jeszcze raz system. Zgodnie z zasadą Deminga 85% problemów w każdej operacji, w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności leży w systemie i za nie odpowiedzialny jest system, podczas gdy tylko pozostałe 15% spoczywa w sferze pracowniczej – dobry, zły pracownik, dobre i złe chęci, przypu-

śmcy. Jeżeli chcemy uzyskać wyższy poziom zapewnienia bezpieczeństwa, przede wszystkim musimy myśleć o stworzeniu dobrego systemu.

Czyli od lat tworzymy taki system zarządzania bezpieczeństwem nie tylko w naszym kraju, ale na poziomie ogólnoświatowym. I ten system staje się coraz bardziej skomplikowany. Już nie powrócimy do dawnych czasów, kiedy produkcja rolnicza była bardzo pracochłonna, produkowaliśmy niewiele, itd. Dzisiaj musimy tworzyć szereg powiązanych elementów, które dadzą nam określony system zarządzania bezpieczeństwem i jednocześnie gwarancję, że to, co będziemy produkować, to co będzie oferowane konsumentowi, będzie bezpieczne.

Ten system zapewnienia bezpieczeństwa, zarządzania tym bezpieczeństwem i jednocześnie jakością żywności, w tym zwierzęcego pochodzenia, musi obejmować etap produkcji pierwotnej w zakresie tych elementów, które państwu tutaj pokazuję. A więc środowisko to jest zdrowie, dobrostan zwierząt, to są pasze i żywienie zwierząt, to jest higiena procesów przetwórczych i dystrybucji na etapie przetwarzania. Ale to mamy opanowane, to już wcześniej było zrobione.

I wreszcie sprawa obrotu, kiedy ważna jest świadomość, ważne jest racjonalne postępowanie, podstawy naukowe, pewien racjonalizm i apolityczność. W zapewnianiu faktycznego bezpieczeństwa jakości produktu gotowego chodzi o edukację żywieniową, faktyczną wartość odżywczą oferowanej żywności w powiązaniu z faktycznym, to podkreślam, poziomem zapewnienia ochrony zdrowia publicznego.

To systemowe podejście, składające się z analizy zagrożeń, musi być wdrażane przez podmioty łańcucha żywnościowego i musi tworzyć system zarządzania bezpieczeństwem, po to, żeby gwarantować pewien poziom bezpieczeństwa. Ale z drugiej strony mamy proces analizy ryzyka, który działa, walczy o to, żeby doskonalić poziom ochrony zdrowia publicznego. I jest to działanie bardzo skomplikowane i w dużym stopniu oparte na podstawach naukowych. Tworząc system zarządzania bezpieczeństwem musimy myśleć o wdrożeniu dobrych praktyk, które są podstawą systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. I tutaj podkreślam, opanowanie tzw. zagrożeń ogólnych, nie specyficznych etapowo, to jest ten pierwszy warunek i on dotyczy wszystkich podmiotów, które są uczestnikami łańcucha żywnościowego.

Z drugiej strony, nastąpił postęp po wejściu do Unii Europejskiej, ale który rozpoczęliśmy w Polsce już wcześniej, osobiście uczestniczyłem gdzieś w 1995 r., kiedy rozpoczęliśmy wdrażanie systemu HACCP celem podniesienia poziomu bezpieczeństwa oferowanej żywności. To

bezpieczeństwo osiągamy poprzez identyfikację zagrożeń etapowo specyficznych i ich kontrolę w tzw. krytycznych punktach kontroli. I w tym zakresie istnieją wytyczne, które stosujemy i nie tylko w Europie, ale na świecie, które są opracowane przez Kodeks Żywnościowy, to jest tzw. Międzynarodowy Kodeks Praktyki w Zakresie Ogólnych Zasad Higieny Żywności, który określa podstawowe zasady dobrych praktyk, określa, co to jest system HACCP, określa jego zasady i etapy realizacyjne. Wskazuje, jak implementować te zasady i system. I wreszcie dostarcza wytycznych dla innych bardziej szczegółowych kodeksów dobrych praktyk.

Co osiągnęliśmy po wdrożeniu dobrych praktyk i systemu HACCP. Mamy więc wciąż to tradycyjne systemowe podejście, które wymaga ustanowienia środków kontroli celem unikania czynników zagrożeń, minimalizowania czynników zagrożeń, eliminowania tych czynników zagrożeń.

To tradycyjne podejście w kwestii zapewnienia bezpieczeństwa żywności daje nam produkt spożywczy w dwóch kategoriach – bezpieczny, niebezpieczny, także czarny – biały. W związku z tym rodzą się kontrowersje, bo takie stwierdzenia w dużym stopniu są niewymierne, nieobiektywne, dlatego że – i tutaj są pewne przykłady z życia – niektórzy, nawet politycy i naukowcy, mówią, że nasza żywność jest bezpieczna dlatego i dlatego. Ale inni z kolei, nawet na tej sali, kwestionują ten poziom bezpieczeństwa i uważają, że ta żywność nie jest bezpieczna.

Wynika to z tego, że to tradycyjne, stare podejście nie określa celów zdrowia publicznego, a poziom ochrony zdrowia publicznego w zakresie obejmującym bezpieczeństwo żywności jest nieznany, może z pewnymi wyjątkami, niektóre czynniki mikrobiologiczne akurat tutaj są sprecyzowane.

Co dalej z tym bezpieczeństwem? Trzeba pomyśleć bardziej globalnie, do czego pan profesor Kowalczyk również nawołuje. Przyszedł czas właśnie na analizę ryzyka, czyli na wykorzystanie wiedzy, nauki i postępu w praktycznej realizacji polityki bezpieczeństwa żywności, czy chodzi nam tutaj o to, żebyśmy doskonalili poziom ochrony zdrowia publicznego w odniesieniu już tylko do pojedynczych czynników zagrożeń, które dają podwyższony poziom ryzyka. I to, co się dzisiaj przewijało, działamy coraz bardziej i skoncentrujemy się na ocenie narażenia, chcemy określić, jakie jest „bezpieczne” narażenie człowieka na dany czynnik zagrożenia w ciągu całego naszego życia czy w ciągu pewnego okresu, a nie tylko dzisiaj i jutro. W tym zakresie jest duży dorobek Kodeksu Żywnościowego.

W procesie analizy ryzyka chodzi nam o to, ażeby oznaczyć, ocenić poziom ryzyka, który jest wynikiem występowania danego czynnika

zagrożenia i następnie określić cel w zakresie redukcji tego ryzyka, biorąc pod uwagę pewne kryteria zarządzania ryzykiem, w tym przypadku kryterium FSO i ALOP.

Jeżeli chodzi o poziom ryzyka i zdrowie publiczne. Osiągnięcie ostatecznego celu, którym jest wysoki poziom zdrowia i ochrony konsumenta, nie narzuca nam zasad zerowego ryzyka. To zerowe ryzyko nie istnieje po prostu, ale to ryzyko może być zmniejszane do jak najniższego poziomu.

Punktem wyjścia w tych działaniach w zarządzaniu ryzykiem, kryteriami ryzyka jest kryterium ALOP, które określa poziom ochrony zdrowia publicznego, czyli można powiedzieć istniejący poziom ochrony zdrowia, akceptowalny poziom ryzyka dla danego pojedynczego czynnika zagrożenia, wyrażany jako cel do osiągnięcia, na przykład w zakresie salmonelloz, zatruc gronkowcowych, nowotworów, itd., czy pożądana redukcja – poziom zapadalności na określoną chorobę w określonym czasie, czy wreszcie inne przypadki.

Kryterium ALOP zostało w 1995 r. sprecyzowane. To jest „odpowiedni poziom ochrony”, „poziom ochrony (istniejącego ryzyka)”, który jest uważany jako odpowiedni przez dany kraj, ustalający sanitarne i fitosanitarne środki do ochrony człowieka, zwierząt, życia roślin lub zdrowia w obrębie swojego terytorium.

Co warunkuje osiągnięcie ALOP? Inne kryteria, o których wspomniałem państwu i które możemy wpisać w taką małą piramidę. Na szczycie tej piramidy jest to nadrzędne kryterium ALOP, które określa poziom ochrony zdrowia publicznego. I mamy kryteria pośrednie ryzyka, które warunkują osiągnięcie kryterium ALOP, a te kryteria zarządzania ryzykiem muszą być wprowadzane, ustalone przez rząd, przez odpowiednie organa, na przykład inspekcji.

No i to, co wcześniej wskazywałem. Mamy obecnie ten łańcuch żywnościowy i pewne kryteria zarządzania ryzykiem, które musimy spełnić, osiągnąć, po to, ażeby zapewnić wyższy poziom bezpieczeństwa oferowanej żywności. Te kryteria, FSO – Food Safety Objective, czyli cel w zakresie bezpieczeństwa żywności, PO – Performance Objective, czyli cel wykonawczy, oraz PC – Performance Criterion, czyli kryterium wykonawcze, zostały zdefiniowane.

Z braku czasu nie będę ich tutaj określał. Ale chciałem powiedzieć, że to kryterium ALOP określa akceptowany poziom ryzyka, jak sto tysięcy razy jest spożywana żywność, w jakim stopniu ryzykujemy, czy zatrujemy się, czy będziemy cierpieć z powodu niebezpieczeństw żywności dziesięć razy, sto razy, tysiąc razy, itd. Czyli to kryterium określa stan

ochrony zdrowia publicznego w zakresie globalnym. Natomiast kryterium FSO określa akceptowalny poziom zagrożenia, czyli stan bezpieczeństwa produktu na etapie spożycia.

Nie wyobrażajmy sobie, że kiedykolwiek osiągniemy żywność, która będzie wolna od różnego rodzaju czynników zagrożeń. Tych czynników zagrożeń w związku z postępem cywilizacyjnym będzie coraz więcej i jesteśmy tego świadkami. Ale rzecz polega na tym, żebyśmy w swoich działaniach w przypadku tych czynników, które stwarzają podwyższony poziom ryzyka, działali na rzecz obniżenia poziomu danego czynnika zagrożenia, a przez to będziemy działać na rzecz obniżenia poziomu ryzyka spowodowanego właśnie tym czynnikiem zagrożenia.

Mamy pewne kryteria systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności bazujące na zagrożeniach i ryzyku, które wpisujemy sobie w widoczną na slajdzie dużą piramidę, zastawiamy tę dużą piramidę i mamy tradycyjne kryteria, które dotychczas stosowaliśmy, które kierują wprowadzaniem pewnych środków kontroli, ażeby zapewnić określony poziom bezpieczeństwa. I to się dzieje. Ale jednocześnie jeżeli mówimy o pewnych czynnikach zagrożeń, które stwarzają podwyższony poziom ryzyka, dla nich odpowiednie rządy, instytucje, organy postawić w ramach polityki ochrony zdrowia publicznego pewne cele do osiągnięcia, myślę tutaj o kryteriach zarządzania ryzykiem, czyli o kryterium ALOP, FSO, PO i PC. To są właśnie te kryteria, które bazują jakby na ryzyku.

W związku z tym powstały dwie koncepcje – Hazard-Based, czyli koncepcja oparta na zagrożeniach, i koncepcja Risk-Based, czyli oparta na tych kryteriach zarządzania ryzykiem.

Jeżeli chodzi o te czynniki zagrożeń, one muszą być kontrolowane przez podmioty łańcucha żywnościowego właśnie poprzez wdrożenie zasad dobrych praktyk i systemu HACCP, po to, żeby działać na rzecz zapewnienia określonego poziomu bezpieczeństwa. W przypadku podwyższonego ryzyka rząd, pewne organa muszą określać pewne kryteria zarządzania ryzykiem i wdrażać w ramach kontroli państwa, tak ażeby zapewnić określony poziom tej ochrony zdrowia publicznego.

W związku z tym tworzymy system zarządzania bezpieczeństwem żywności i tutaj obowiązki są rozłożone. Z jednej strony, podmioty, które uczestniczą w tym łańcuchu żywnościowym, muszą wdrożyć system zarządzania czynnikami zagrożeń ogólnymi, zagrożeniami ogólnymi, poprzez wdrożenie dobrych praktyk oraz system zarządzania czynnikami zagrożeń specyficznymi, co oznacza konieczność wdrożenia systemu HACCP. Ale z drugiej strony, jeżeli rząd, kompetentne organy chcą zarządzać pozio-

mem ochrony zdrowia publicznego w tych newralgicznych obszarach, muszą określić politykę bezpieczeństwa i ochrony zdrowia publicznego, muszą opracowywać, wdrażać pewne akty prawa żywnościowego, pewne standardy, kryteria czy normy państwowe.

Łańcuch żywnościowy w zakresie zarządzania bezpieczeństwem i poziomem ryzyka staje się taki bardziej urozmaicony, jest wiele do zrobienia. I poprzez właśnie te kryteria wykonawcze, cele wykonawcze, kryteria bezpieczeństwa, które związane są z poziomami występujących czynników, czy czynnika zagrożenia, działamy poprzez środki kontroli na rzecz obniżania poziomu tych czynników zagrożeń i poziomu ryzyka, czyli działamy na rzecz poprawy ochrony zdrowia publicznego, dlatego że kryterium ALOP będzie się nam poprawiać.

Klasycznym działaniem na rzecz poprawy ochrony zdrowia publicznego jest program zwalczania nosicielstwa salmonella w łańcuchu produkcji drobiarskiej. Obecnie na poziomie fermy w gospodarstwach należy wdrożyć szereg kryteriów wykonawczych w zakresie elementów wymienionych, po to, ażeby osiągnąć cel wykonawczy, którym jest tutaj maksymalnie 1, 2% stad dodatnich w zakresie salmonella, po to, żeby osiągnąć tzw. kryterium higieny procesu w zakresie salmonella i po to wreszcie, ażeby osiągnąć pewne kryterium bezpieczeństwa w zakresie salmonella, czyli nieobecność salmonella w 25 g mięsa surowego. I to jest to, co czeka w tym roku czy od początku przyszłego roku na wdrożenie.

Czy nasz program zwalczania nosicielstwa salmonella będzie efektywny? Bo jeżeli na poziomie fermy, gospodarstwa nie spełnimy tych kryteriów wykonawczych, nie osiągniemy celu wykonawczego i nie osiągniemy kryterium bezpieczeństwa, to będzie oznaczać, że nagle w sklepach zabraknie nam mięsa drobiowego surowego, a pojawi się to mięso w postaci przetworzonych produktów. Ale to oznacza w efekcie poprawę kryterium ALOP i będziemy mieć wskaźnik zapadalności niższy na przykład niż dwadzieścia osób na sto tysięcy.

Podobnie musimy wprowadzać kryteria zarządzania ryzykiem w zakresie *Listeria monocytogenes*. I tutaj jak państwo widzą, na całej długości łańcucha produkcji obrotu ryby, na przykład łososa wędzonego, musimy zarządzać tymi kryteriami ryzyka, po to, ażeby zapewnić określony poziom bezpieczeństwa łososa wędzonego oferowanego w handlu. Ta analiza ryzyka jest przedmiotem szeregu norm, dokumentów, Kodeksu Żywnościowego.

I tutaj chciałem państwu przytoczyć dokument zatytułowany „Analiza ryzyka w bezpieczeństwie żywności” – przewodnik dla krajowych or-

ganów urzędowej kontroli, opracowany przez ekspertów, jest w trakcie tłumaczenia i będzie dostępny w wersji polskiej. Podobnie jak kolejny dokument kodeksowy, określający wytyczne w zakresie funkcjonowania analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności do wdrożenia przez odpowiednie organy władzy państwowej. W ramach naszej koordynacji podjęliśmy taką decyzję, ażeby upowszechniać ideę dokumentów kodeksowych i jednocześnie wykazać ich użyteczność w praktyce i realizacji.

Inne dokumenty, które dotyczą ryzyka i zarządzania ryzykiem mikrobiologicznym. Ważnym elementem w naszej kontroli urzędowej i wewnętrznej jest oparcie się na tzw. analizie zagrożeń, czyli to jest podejście Hazard-Based Approach, co oznacza, że wszelkie decyzje, normy i działania muszą opierać się na celach wytyczonych do osiągnięcia i sprawdzonych informacjach. I tutaj ważny jest element wiarygodności badań, które dotyczą występowania czynników zagrożeń.

Drugi element kontroli urzędowej i wewnętrznej to również oparcie się na analizie ryzyka, czyli Risk-Based Approach, co oznacza, że wszelkie decyzje, normy i działania muszą być oparte na specyficznej szczegółowej wiedzy dotyczącej poziomu ryzyka.

Na koniec – kierunki zmian, które mają miejsce w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności i jednocześnie doskonaleniu zdrowia publicznego, polegają na tym, że obecnie wszelkie wymagania prawne, kryteria coraz szerzej muszą być wprowadzane na podstawie przeprowadzonej oceny ryzyka, bo chodzi o osiągnięcie określonych celów w zakresie ochrony zdrowia publicznego, co oznacza wzrost znaczenia ilościowej oceny ryzyka i wzrost roli nauki w zakresie zapewnienia tego bezpieczeństwa. To oznacza, że będziemy wprowadzać nowe, oparte na ryzyku kryteria ilościowe w zakresie zarządzania ryzykiem i co oznacza dalszy rozwój inicjatyw w zakresie rozwoju dobrych praktyk i systemu HACCP, czyli można powiedzieć, element ryzyka musi być również uwzględniony w szerszym zakresie w systemie HACCP.

Jeżeli chodzi o Kodeks Żywnościowy, również mamy do dyspozycji pewne dokumenty kodeksowe, które dotyczą pewnych wytycznych, są pomocne w tworzeniu systemu kontroli urzędowej żywności. Można też mówić o pewnych zaleceniach, które powinny być uwzględnione w polityce zapewnienia tego bezpieczeństwa. Chodzi o to, żeby zapewniać coraz lepszą koordynację systemu bezpieczeństwa na poziomie krajowym, wzmacniać odpowiedzialność prawną podmiotów za wytwarzane produkty żywnościowe, wdrażać podejście oparte na działaniach zapobiegawczych w systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Ważna

jest większa przejrzystość, transparentność i odpowiedzialność za proces podejmowania rządowych decyzji w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Jeżeli chodzi o wzmocnienie systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności tych systemów kontrolnych na poziomie państwowym, na pewno ważny jest element harmonizacji prawa żywnościowego przy wykorzystaniu norm kodeksowych, ważna jest urzędowa kontrola, badania laboratoryjne oraz podejście oparte na analizie zagrożeń i analizie ryzyka przy wykorzystaniu norm Kodeksu Żywnościowego.

Można by powiedzieć, że konsumenci mają prawo żądać dostarczenia bezpiecznej żywności. Powstające na nowo, czego jesteśmy świadkami, i nasilające się problemy w zakresie bezpieczeństwa żywności wymagają zawsze podejmowania pilnych działań i poszukiwania rozwiązań systemowych. Od rządu, przemysłu i innych podmiotów łańcucha żywnościowego oczekuje się podjęcia wszelkich działań, by zapewniać bezpieczeństwo żywności, odpowiedni poziom ochrony zdrowia publicznego. Ważne jest zwłaszcza budowanie możliwości rozwojowych w sektorze kontroli żywności. I taki system – bezpieczeństwo żywności – powinien korzystać z dorobku Kodeksu Żywnościowego.

Czyli bądźmy mądrzy mądrością innych, jak powiedział Sokrates. Pokazuję tu nasze dokumenty, które kończymy tłumaczyć. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie ma określone pozycje do przetłumaczenia, również mój Instytut w Puławach. Jesteśmy już na końcowym etapie naszej pracy.

Dziękuję państwu za uwagę.

Senator Jerzy Chróścikowski Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

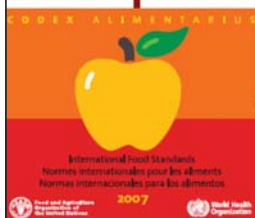
Dziękuję, Panie Profesorze.

Mówimy o bezpieczeństwie żywności. W przerwie dostałem od pana Zwolińskiego publikację, w której jest smak i tradycja, aż ślinka cieknie, jak człowiek myśli o smakach i tradycji. Myślę, że powrócimy do tematu naszej konferencji.

Poproszę teraz pana Kazimierza Okszę-Orzechowskiego, Fundacja Polska Akcja Obywatelska, Kampania Natura bez Granic. Temat: „Zagrożenia i ryzyko w łańcuchu żywnościowym w świetle norm Kodeksu Żywnościowego”.

Wykorzystanie norm Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO we wdrażaniu nowoczesnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności

Konferencja, Senat Rzeczypospolitej Polskiej
Warszawa 25.01.2011
Krzysztof Kwiatek
Państwowy Instytut Weterynaryjny – PIB w Puławach



Główne punkty treści prezentacji

- **Wprowadzenie - żywność, żywienie a zdrowie konsumenta**
- **Systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w świetle standardów Kodeksu Żywnościowego**
- **Podejście „hazard-based” i „risk-based” w systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem doskonalenia ochrony zdrowia publicznego**
- **Kierunki w kontroli i zapewnieniu bezpieczeństwa żywności oraz ochrony zdrowia publicznego**
- **Wnioski**



Spółeczny wymiar żywności i żywienia

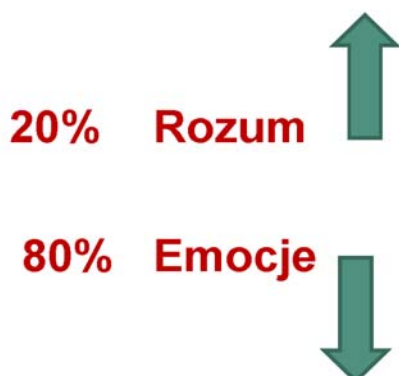


- **Kilka razy dziennie każdy z nas podejmuje decyzje**
 - co zjeść,
 - ile zjeść,
 - kiedy,
 - gdzie, z kim
- **Decyzje nasze** – czasem impulsywne, czasem przemyślane,
 - **uwarunkowane wieloma powiązanymi czynnikami** (genetyczne-smak, poziom świadomości, doświadczenie życiowe, personalne, społeczne, polityczne, ekonomiczne)

3

Relacja Rozum /Emocje

Jak postrzegamy bezpieczeństwo żywności?



Czy szczyt góry lodowej daje nam pełen obraz ?
Co kryje druga strona tej góry?



Badanie opinii na temat zagrożeń UE 17.11.2010

- Konsumenci, sami z siebie, nie widzą żadnego aktualnie realnego problemu z zapewnieniem bezpieczeństwem żywności, ufają instytucjom UE;
- Wskazali, ale z listy, że główne problemy stwarzające zagrożenie: to pestycydy, antybiotyki, hormony, klonowanie zwierząt, rtęć i dioksyny, bakterie chorobotwórcze
- Główne obawy – zróżnicowane w zależności od kraju (Polska –dodatki 79%), (antybiotyki i hormony w mięsie – Cypr 99%); (Salmonella w jajach – Bułgaria 84%, Czechy 77%)

6

Zdrowie a jakość żywności i żywienia

- **20% Polaków** cierpi na choroby cechujące się odchyleniem stanu zdrowia, które związane są z nieprawidłową dietą (co 5 spośród nas)
- **ok. 40-50% zgonów w Polsce** z powodu chorób układu krążenia (epidemia), z których większość wykazuje ścisłe powiązanie z dietą
- **Oprócz tego mamy wiele** (tysiące) przypadków zatruć i zakażeń pokarmowych (ostre, podostre i przewlekłe) – kroniki epidemiologiczne

7

FAO/WHO Komitet Ekspertki Bezpieczeństwa Żywności

- „Choroby, których źródłem jest zanieczyszczona żywność są być może najbardziej rozpowszechnionym problemem zdrowia we współczesnym świecie”
- Wzrasta rola Komisji Kodeksu Żywnościowego w działaniach świata w zakresie budowy systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego
- W zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego - bezpieczeństwo pasz i żywienia zwierząt stanowi coraz ważniejszy punkt w pracach Kodeksu

Codex Alimentarius

8

Powiązanie zdrowia i żywienia w skali świata

- 6 czynników ryzyka (wysokiego poziomu skutków negatywnych) powiązanych z dietą odpowiada za ok. 19% zgonów
 - Nadciśnienie tętnicze
 - Wysokie stężenie glukozy we krwi
 - Brak aktywności fizycznej
 - Nadwaga i otyłość
 - Wysokie stężenie cholesterolu we krwi
 - Niskie spożycie warzyw i owoców

9

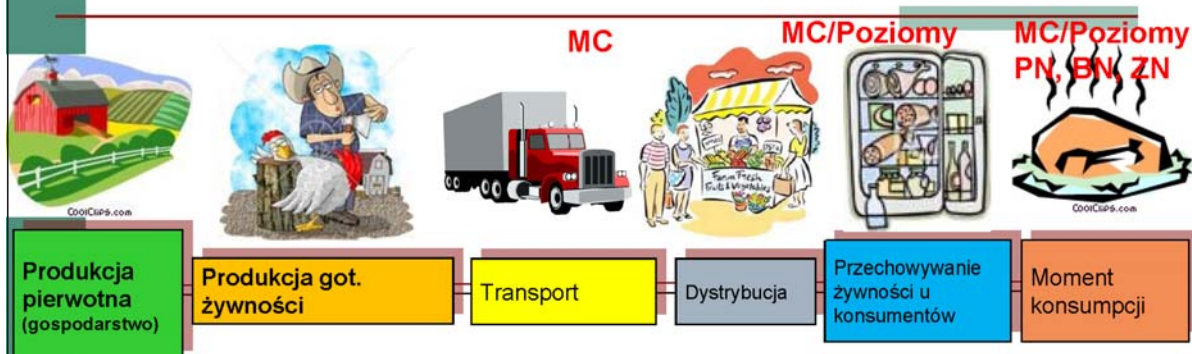
Co oznacza pojęcie „bezpieczna żywność o wysokich cechach jakościowych”?

- **Bezpieczna żywność o odpowiednich innych cechach jakościowych** – żywność nie dająca negatywnych skutków dla zdrowia i życia konsumentowi, która zapewnia pełnię zdrowia dla ciała jeśli zostanie przygotowana i/lub spożyta zgodnie z przeznaczeniem.
- **Higiena żywności** - wszystkie warunki i środki konieczne, by zapewnić odpowiednie bezpieczeństwo i przydatność żywności do spożycia (jakość) biorąc pod uwagę **wszystkie ogniwa łańcucha żywnościowego.**

Codex Alimentarius

10

Łańcuch żywnościowy – w dawnym podejściu



• Łańcuch żywnościowy składa się z całego ciągu etapów i działań obejmujących produkcję oraz konsumpcję produktów żywnościowych.

• Zawiera każdy etap od produkcji pierwotnej do końcowego momentu jakim jest konsumpcja, uwzględniając produkcję, przetwarzanie, dystrybucję, przechowywanie i sposoby obchodzenia się z całą żywnością i składnikami żywności.

Nie był przedmiotem tak szerokiego zainteresowania z punktu widzenia bezpieczeństwa (do 2000 r.). Interesowano się głównie etapem przetwarzania.

Chronologia wydawania niektórych standardów **KKŻ** i EU w zakresie zarządzania/zapewnienia bezpieczeństwa żywności (stan wojny) – analiza zagrożeń i ryzyka



Pojęcia związane z zagrożeniem i ryzykiem w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności

Zagrożenie	Analiza Zagrożeń (wszystkie istotne)
czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia	Proces polegający na identyfikacji zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności, mogących wystąpić na poszczególnych etapach prowadzonych procesów produkcyjnych – zadanie dla podmiotów w ramach systemu zarządzania w łańcuchu żywnościowym
Ryzyko(dla danego czynnika zagrożenia np. Salmonella)	Analiza ryzyka (dany jeden czynnik)
Prawdopodobieństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie występowania danego czynnika zagrożenia	proces składający się z trzech powiązanych elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku - zadanie głównie rządowe w mniejszym stopniu podmiotów (zrzeszeń)

Wpływ nie tylko różnych czynników zagrożeń, różnego poziomu ryzyka, ale i polityki społeczno-ekonomicznej, lobby na łańcuch żywnościowy

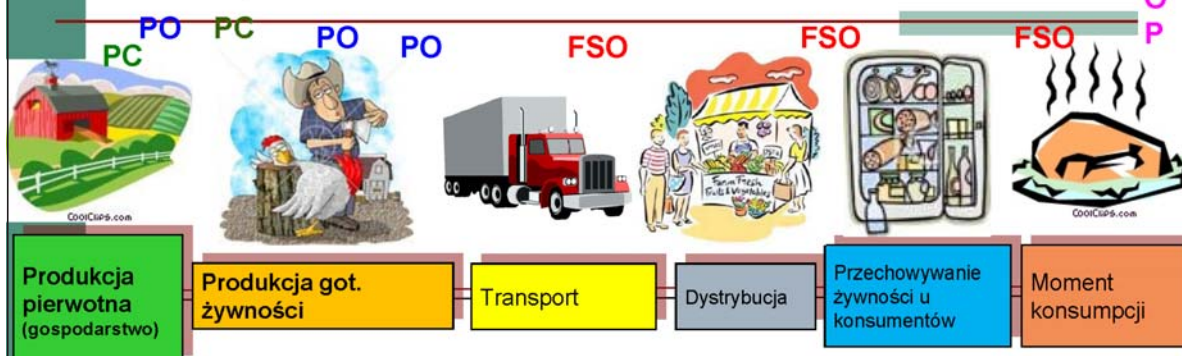
Co to jest zagrożenie i co to jest ryzyko – wymiar krajowy i międzynarodowy







Łańcuch żywnościowy – kryteria zarządzania ryzykiem – nowe podejście

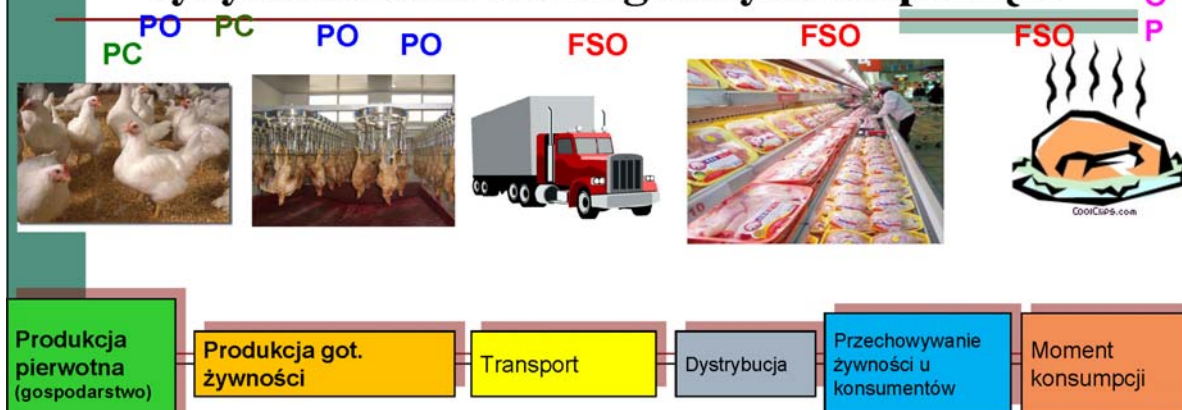


• Łańcuch żywnościowy składa się z całego ciągu etapów i działań obejmujących produkcję oraz konsumpcję produktów żywnościowych.

• Zawiera każdy krok od produkcji pierwotnej do końcowego momentu jakim jest konsumpcja, uwzględniając produkcję, przetwarzanie, dystrybucję, przechowywanie i sposoby obchodzenia się z całą żywnością i składnikami żywności.

Codex Alimentarius

Łańcuch produkcji drobiarskiej- zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym rozpoczęte



• Zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym w łańcuchu produkcji drobiarskiej rozpoczęte

Cele i kryteria do osiągnięcia i dalszego zapewniania określone np..:

• PC – nosicielstwo przyżyciowe *Salmonella* – 1-2% stad

• PO – kryterium higieny procesu $n=50$ $c=7$ lub $c=5$ lub $c=0,1,2,3$

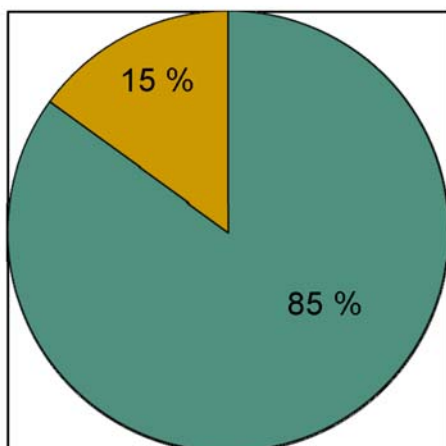
• FSO – kryterium bezpieczeństwa *Salmonella* nieobecna w 10, 25g...

• ALOP – wskaźnik zapadalności < 20 zachorowań/100.000 konsumentów

Powiązanie w łańcuchu żywnościowym

- Od momentu produkcji surowców żywnościowych do chwili spożycia produkty spożywcze powinny być poddawane działaniu środków kontroli, które zapewnia osiągnięcie **kryterium bezpieczeństwa (FSO)** i **kryteriów powiązanych (PO, PC)**
- Powiązanie i wpływ jednego etapu łańcucha żywnościowego na drugi etap jest istotny w zapewnieniu, **w tym sensie**, że **potencjalne problemy są rozwiązywane poprzez komunikowanie się i powiązania pomiędzy producentem, przetwórcą i handlem**
- **Nie ma działania w pojedynkę, na własną rękę w łańcuchu żywnościowym, gdy chodzi o opanowywanie czynników zagrożeń i związanego z tym ryzyka – konieczny system**

Podejście systemowe w zapewnieniu bezpieczeństwa w łańcuchu (W. Edwards Deming's 85-15 Zasada)



The rule holds that **85 percent** of the problems in any operation are within the system and are the responsibility of management, while only **15 percent** lie with the worker.

85% problemów w każdej operacji leży w systemie i jest za nie odpowiedzialny system, podczas gdy tylko pozostałe **15%** spoczywa w sferze pracowniczej

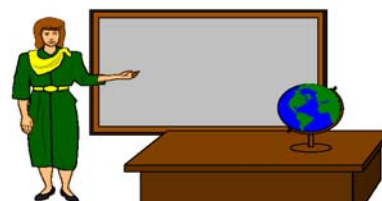
System zarządzania bezpieczeństwem żywności (*ang. FSMS*)

Jest siecią powiązanych elementów, które wiążą się z tym aby zapewnić, iż żywność nie spowoduje niekorzystnych efektów dla zdrowia ludzi.

System FSMS zawiera elementy:

- programy, plany, deklaracje polityk,
- procedury, dobre praktyki, procesy (opis procesów),
- cele, metodyki,
- nadzór, role, odpowiedzialności,
- powiązania, dokumenty, zapisy i zasoby.

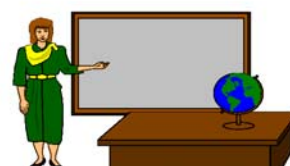
Codex Alimentarius



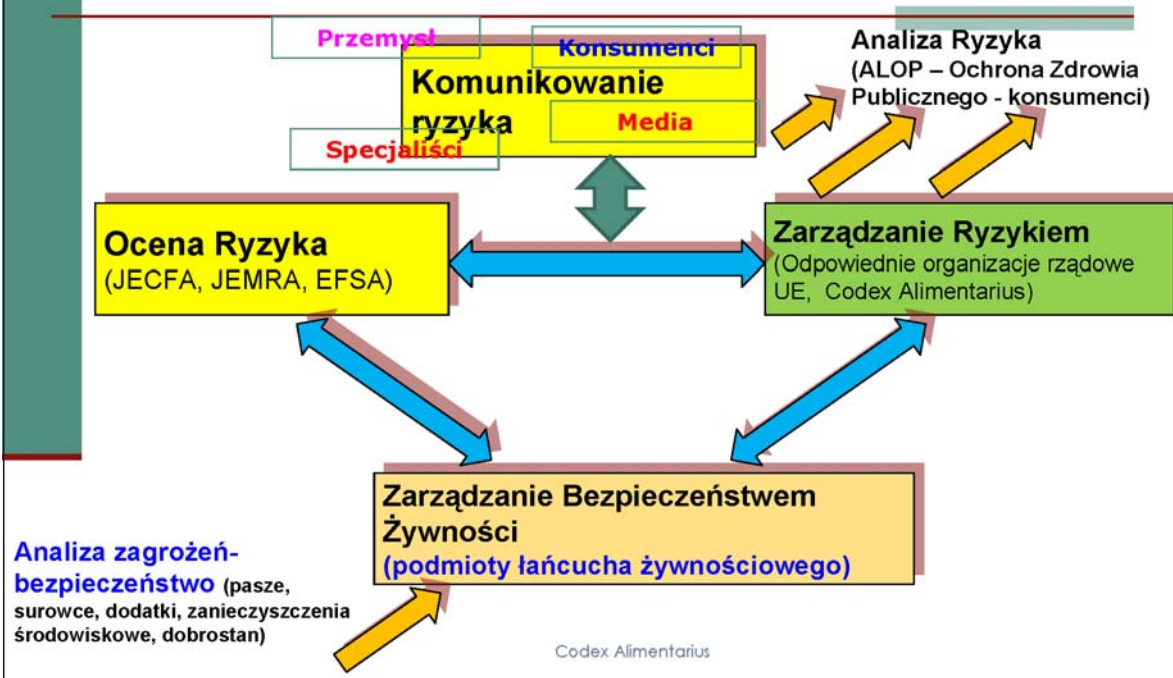
System zapewnienia/zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności (w tym zw. poch.) musi brać pod uwagę:

1. Środowisko produkcji surowców żywnościowych
 2. Zdrowie i dobrostan zwierząt
 3. Pasze i żywienie zwierząt
- etap produkcji pierwotnej
- Higienę procesów przetwórczych i dystrybucji
- przetwarzanie
- Faktyczne bezpieczeństwo i jakość gotowego, i dostępnego do spożycia produktu
 - Edukację żywieniową i faktyczne wartości odżywcze oferowanej żywności w powiązaniu z faktycznym poziomem zapewnienia ochrony zdrowia publicznego (ALOP)
- Obrót -
- Świadomość
 - Podstawy naukowe
 - Racjonalizm
 - Apolityczność

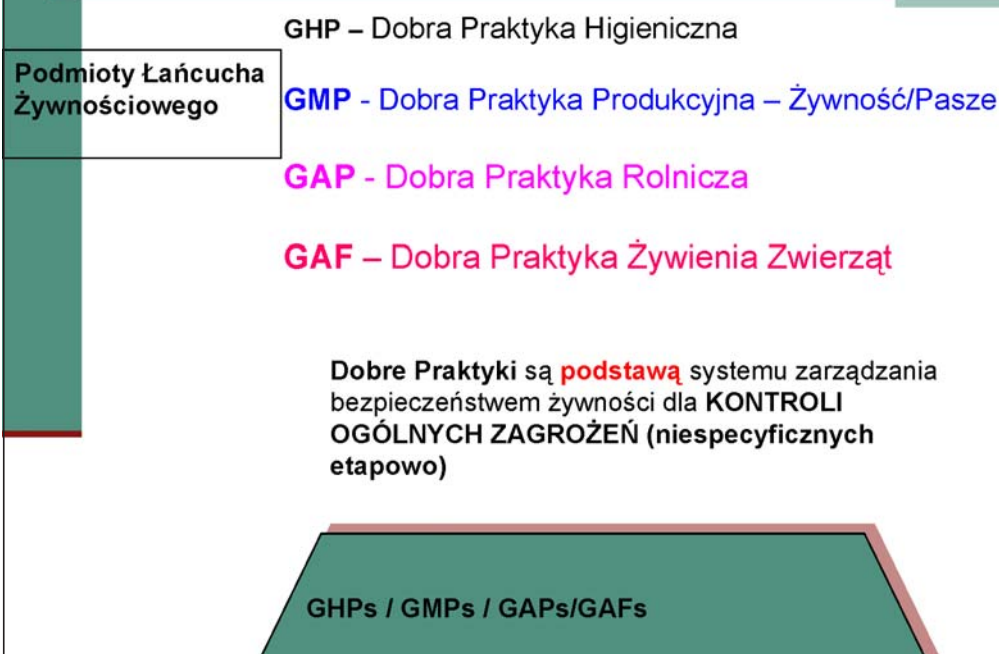
Codex Alimentarius



Systemowe podejście w zapewnieniu Bezpieczeństwa Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego



Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności – narzędzia - element budulcowy I



Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności – narzędzia - element budulcowy II

Podmioty Łańcucha Żywnościowego

Koncepcja Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) jest systematycznym i określonym podejściem do zarządzania bezpieczeństwem żywności

Bezpieczeństwo przez identyfikację Zagrożeń „etapowo specyficzną” i ich kontrolę w CCP’s



Międzynarodowy Kodeks Praktyki w zakresie ogólnych zasad Higieny Żywności

- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
- Kodeks określa podstawowe zasad higieny w łańcuchu żywnościowym (GMP, GHP, GAP) – wszystkie etapy
- HACCP – jako środek poprawy bezpieczeństwa
- Wskazuje jak implementować te zasady i systemy
- Dostarczyć wytycznych dla innych bardziej szczegółowych Kodeksów Praktyk (ryby, mleko, mięso)

Dawne systemowe podejście do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i pasz

„Tradycyjne” – systemowe (GMP/GHP/HACCP) podejście wymaga ustanowienia środków kontroli celem:

- unikania czynników zagrożeń
- minimalizowania czynników zagrożeń
- eliminowania czynników zagrożeń

29

Podejście „tradycyjne” do zapewnienia bezpieczeństwa żywności

Produkt oceniany w systemowym podejściu w kategoriach:

- **Bezpieczny**
- **Niebezpieczny**
- Mówimy, że nasza żywność jest bezpieczna (np. dlatego, że mamy tylko 0,4% wyników niezgodnych w monitoringu),
- Inni pytają się: czy faktycznie nasza żywność jest faktycznie bezpieczna ?

30

Podejście „tradycyjne” do zapewnienia bezpieczeństwa

W konsekwencji tradycyjne podejście systemowe (GMP/GHP/HACCP):

- nie określa celów zdrowia publicznego, a
- ogólny poziom ochrony zdrowia publicznego w zakresie obejmującym bezpieczeństwo żywności jest nieznany, może z wyjątkami (niektóre czynniki mikrobiologiczne)?

31

Co dalej z bezpieczeństwem żywności w aspekcie ochrony zdrowia publicznego ?

- Pomyślmy bardziej globalnie !
- Przyszedł czas na analizę ryzyka – wykorzystanie wiedzy, nauki i postępu w praktycznej realizacji polityki bezpieczeństwa żywności !!!!!
- Doskonalenie ochrony zdrowia publicznego w odniesieniu do pojedynczych czynników zagrożeń dających podwyższony poziom ryzyka !!!!

32

Główne pytanie w bezpieczeństwie żywności / toksykologii żywności w łańcuchu żywnościowym

Jakie jest „bezpieczne”
narażenie człowieka na dany
czynnik zagrożenia w ciągu
całego okresu życia ?



np.: poziom - „bez widocznego/ dostrzegalnego lub nieistotnego ryzyka” (skutków negatywnych) - NOAEL

ale:

w niektórych przypadkach (scenariuszach) również ostre narażenie ma znaczenie/ jest istotne.

Narażenie: Kontakt żywego organizmu z czynnikiem chemicznym, fizycznym lub biologicznym wyrażony stężeniem (zawartością), czasem trwania i częstotliwością (Ludwicki).

ANALIZA RYZYKA

Zarządzanie
Ryzykiem

Ocena Ryzyka

Komunikacja
ryzyka

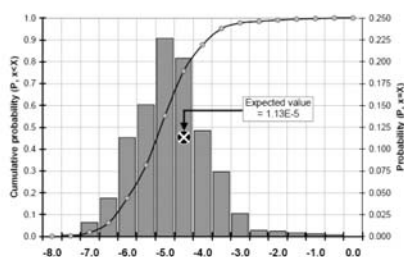
OCENA RYZYKA – proces, który oznacza lub
ocenia poziom ryzyka,
który jest wynikiem występowania danego
czynnika zagrożenia,

Identyfikacja Zagrożenia
Charakterystyka Zagrożenia
Ocena Narażenia
Charakterystyka Ryzyka

Ocena Ryzyka

Cel

FSO
ALOP



Codex Alimentarius

34

Zdrowie publiczne - ryzyko dla konsumenta

- Osiągnięcie ostatecznego celu, którym jest wysoki poziom zdrowia i ochrony konsumenta, nie narzuca **ZASAD ZEROWEGO RYZYKA** wzdłuż łańcucha żywnościowego
- **Zerowe ryzyko nie istnieje**
- Ryzyko może być zmniejszone „do jak najniżej osiągalnego poziomu” !!!!!

35

Punkt wyjścia: ALOP

- Określenie poziomu ochrony zdrowia publicznego jako ALOP
- **ALOP – odpowiedni poziom ochrony – akceptowalny poziom ryzyka dla danego pojedynczego czynnika zagrożenia !!!**
 - wyrażany jako cel do osiągnięcia w np.. zakresie (salmonelloz, zatruc gronkowcowych, nowotworów)
 - pożądana redukcja/poziom zapadalności na określoną chorobę w określonym czasie
 - maksymalna dopuszczalna częstotliwość zapadania na choroby zakaźne przenoszone drogą przewodu pokarmowego

36

Kryteria używane w zarządzaniu ryzykiem (1)

- **ALOP – (Appropriate Level Of Protection)**
„Odpowiedni poziom ochrony”, „**poziom**
ochrony (istniejącego ryzyka)–
 - uważany jako odpowiedni przez dany kraj ustalający sanitarne i fitosanitarne środki do ochrony człowieka, zwierząt, życia roślin lub zdrowia w obrębie swojego terytorium.

37

Co warunkuje osiągnięcie ALOP?

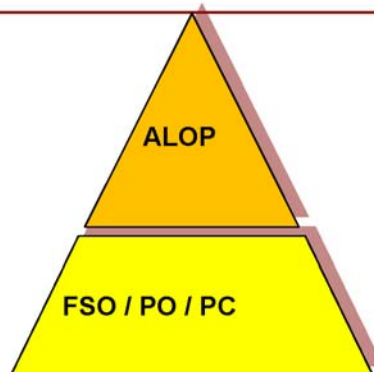
- **FSO**
- **PO**
- **PC**

38

Kryteria Zarządzania Ryzykiem

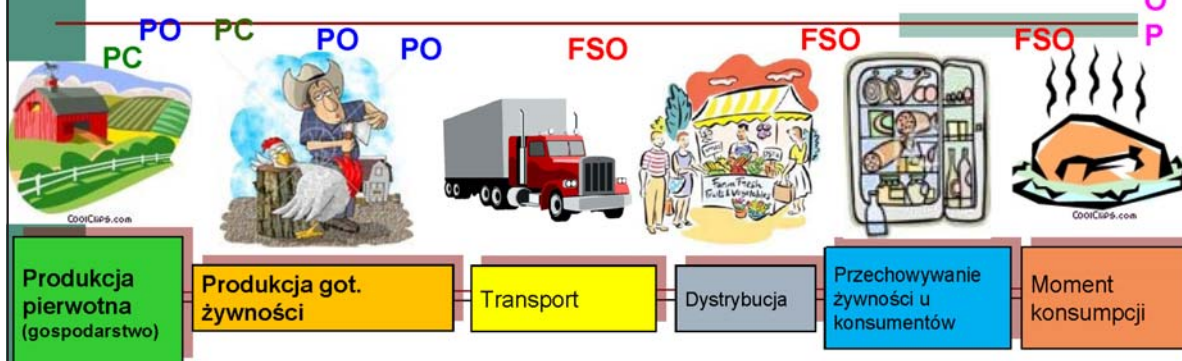
Rząd

Właściwy organ



- | | |
|------|-------------------------------|
| ALOP | - Odpowiedni Poziom Ochrony |
| FSO | - Cel Bezpieczeństwa Żywności |
| PO | - Cel Wykonawczy |
| PC | - Kryterium Wykonawcze |

Łańcuch żywnościowy - kryteria



• Łańcuch żywnościowy składa się z całego ciągu etapów i działań obejmujących produkcję oraz konsumpcję produktów żywnościowych.

• Zawiera każdy krok od produkcji pierwotnej do końcowego momentu jakim jest konsumpcja, uwzględniając produkcję, przetwarzanie, dystrybucję, przechowywanie i sposoby obchodzenia się z całą żywnością i składnikami żywności.

Codex Alimentarius

Definicje związane z zarządzaniem ryzyka

Food Safety Objective (FSO) - Cel Bezpieczeństwa Żywności	Performance Objective (PO) - Cel Wykonawczy
Maksymalna częstotliwość i/lub koncentracja czynnika zagrożenia w żywności na etapie jej spożycia, która zapewnia lub przyczynia się do odpowiedniego poziomu ochrony (ALOP).	Maksymalna częstotliwość i/lub koncentracja czynnika zagrożenia w żywności na odpowiednim etapie łańcucha żywnościowego przed czasem konsumpcji, która zapewnia lub przyczynia się do osiągnięcia FSO lub ALOP
Performance Criterion (PC) - Kryterium Wykonawcze	
Wymagany efekt częstości i/lub koncentracji czynnika zagrożenia w żywności, które musi zostać osiągnięte przez stosowanie jednego lub więcej środka kontroli w celu zapewnienia lub przyczynienie się do PO lub FSO.	

ALOP / FSO – poziom danego czynnika zagrożenia w żywności i ryzyko tym związane

ALOP
określa
akceptowany poziom
R YZYKA
(stan ochrony zdrowia
publicznego)

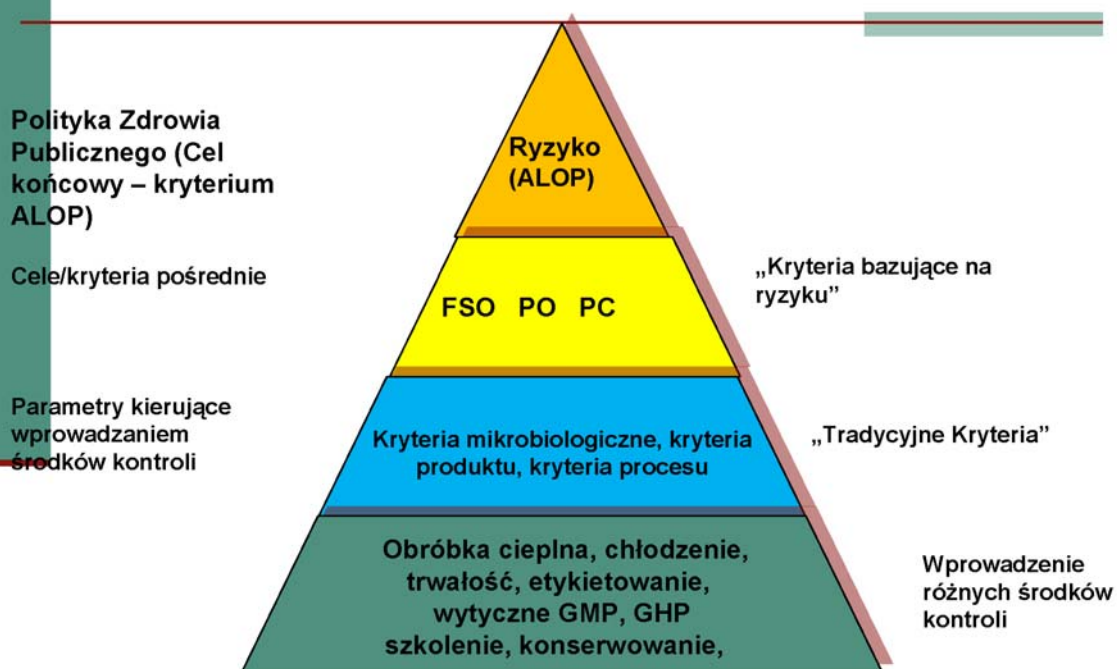
FSO
określa akceptowalny
poziom
ZAGROŻENIA
(stan bezpieczeństwa
produktu na etapie
spożycia)



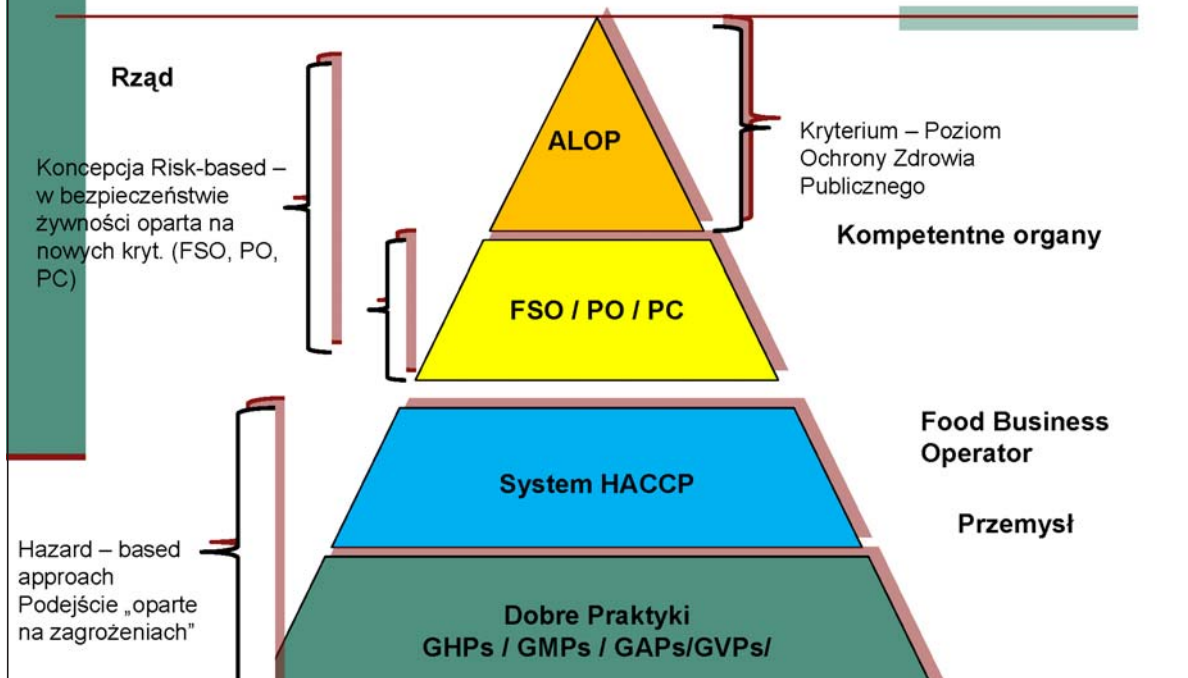
Poziom zagrożenia i ryzyka w łańcuchu żywnościowym w w dobrym systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności



Kryteria systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, bazujące na zagrożeniach i ryzyku



Zarządzanie bezpieczeństwem żywności i Ochroną Zdrowia Publicznego – narzędzia/kryteria



Zarządzanie bezpieczeństwem żywności



[illegible]

Zwalczanie nosicielstwa Salmonella w łańcuchu produkcji drobiarskiej – kryteria zarządzania ryzykiem

PC PC PC PC PC PC Kryteria wykonawcze

Wiele środków i metod musimy użyć

Poziom fermy

PO Cel wykonawczy
2% stad dodatkich
n=50; c= 1 a nie c=15

FSO Kryterium bezpieczeństwa
Brak Salmonella w 25 g mięsa surowego

ALOP **< 20 chorych/100.000 konsumentów**

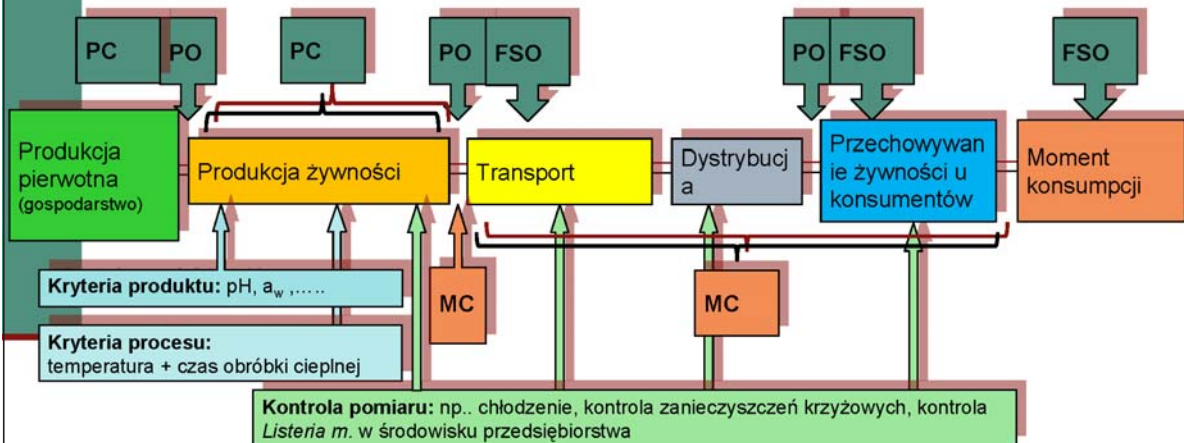
Kryterium PC

- Brak szkodników
- Pasze wolne od Salmonella
- Pisklęta wolne od Salmonella
- Zasiedlenie - środowisko
- Woda -
- System żywienia -
- Szczepienia -
- Probiotyki -
- Badanie laboratoryjne w kierunku Salmonella
- Inne – personel

48

Kryteria zarządzania ryzykiem, obejmujące etap produkcji pierwotnej - przykład

Przykład: *Listeria monocytogenes* jako czynnik zagrożenia w żywności – ryby wędzone



PO: Maksymalna koncentracja/częstotliwość występowania *L. m.* w produkcji na danym etapie produkcji
PC: Określa np. wymagany poziom redukcji *L. m.* (jeżeli zarazek występuje) podczas przetwarzania produktu
MC: kryterium mikrobiologiczne

Analiza ryzyka – CAC/FAO/WHO

- **Analiza ryzyka w bezpieczeństwie żywności.**
Przewodnik dla krajowych organów urzędowej kontroli, Rzym 2008 (Food safety analysis. A guide for national food safety authorities. Rome 2008).
- **Opracowany przed ekspertów**
 - **Praktyczne podejście do zastosowania analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności dla ochrony zdrowia publicznego**
- **W trakcie tłumaczenia w PIWet-PIB w Pulawach za zgodą Komisji Kodeksu Żywnościowego**

Kodeks Żywnościowy FAO/WHO

Wytyczne w zakresie funkcjonowania analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności do wdrożenia przez odpowiednie organy władzy państwowej

- Opublikowane w 2007 roku
- W trakcie tłumaczenia w PIWet-PIB Puławy

51

Wytyczne Kodeksu Żywnościowego w zakresie zasad oceny ryzyka i zarządzania ryzykiem mikrobiologicznym

- Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment (CAC 1999) – Zasady i wytyczne prowadzenia oceny ryzyka mikrobiologicznego.
- Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management (CAC 2007/2008) – Zasady i wytyczne prowadzenia zarządzania ryzykiem mikrobiologicznym

52

Analiza zagrożeń a analiza ryzyka w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności i ochronie zdrowia publicznego

- **Oparcie na analizie zagrożeń – hazard-based**
 - Decyzje, normy i działania opierają się na celach wytyczonych do osiągnięcia i sprawdzonych informacjach (wiarygodne badania) dotyczących występowania czynników zagrożeń,

Np.. Salmonella w stadach – 1-2% jutro – podczas gdy dzisiaj mamy 50-80% stad dodatnich.

- Przy zapewnieniu eliminacji lub redukcji narażenia na te zagrożenia spodziewając się wystąpienia redukcji poziomu ryzyka

53

Analiza zagrożeń a analiza ryzyka w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności i ochronie zdrowia publicznego

- **Oparcie na analizie ryzyka – risk-based**
 - Decyzje, normy i działania oparte są na specyficznej, szczegółowej wiedzy dotyczącej poziomu ryzyka
 - Chodzi o osiągnięcie ustalonego poziomu ochrony zdrowia publicznego, a ten proces osiągania powinien być jasno objaśniony i zwalidowany w tym zakresie

54



System kontroli żywności w normach kodeksowych

- Assuring food safety and quality. Guidelines for strengthening national food control systems. FAO/WHO 2003 (**Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności. Wytyczne w zakresie wzmacniania krajowych systemów kontroli**)
- Strengthening national food control systems. Guidelines to assess capacity building needs, FAO 2006. (**Wzmacnianie krajowych systemów kontroli żywności. Wytyczne do oceny w zakresie możliwości rozwojowych**)
- Proposed draft principles and guidelines for National Food Control Systems (**projekt CCFICS, 2011**) – **Proponowany projekt zasad i wytycznych dla krajowych systemów kontroli żywności**)

Zalecenia regulujące politykę bezpieczeństwa żywności

- Lepsza koordynacja systemu bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym na poziomie krajowym
- Wzmocnienie odpowiedzialności prawnej podmiotów za wytwarzane produkty żywnościowe
- Wdrożenie podejścia opartego na działaniach zapobiegawczych w systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności
- Większa przejrzystość i odpowiedzialność procesu podejmowania rządowych decyzji w zakresie bezpieczeństwa żywności

Codex Alimentarius

57

Wzmocnienie bezpieczeństwa żywności i kontrola systemów na poziomie państwowym

- Harmonizacja prawa żywnościowego przy wykorzystaniu norm Kodeksowych
- Urzędowa kontrola: tworzenie programów inspekcji żywności i możliwości szkoleniowych dla inspektorów
- Laboratoryjna kontrola żywności: wzmocnienie i modernizacja, szkolenie personelu
- Podejście oparte na procesie analizy zagrożeń i ryzyka przy wykorzystaniu norm Kodeksu powinno być ciągle realizowane

Codex Alimentarius

58

Wnioski

- Konsumenci mają prawo żądać dostarczania bezpiecznej żywności.
- Powstające na nowo i nasilające się problemy w zakresie bezpieczeństwa żywności wymagają zawsze podejmowania pilnych działań i poszukiwania rozwiązań systemowych.
- Od rządu, przemysłu i innych podmiotów łańcucha żywnościowego oczekuje się podjęcia wszelkich starań by zapewnić bezpieczeństwo żywności i odpowiedni poziom Ochrony Zdrowia Publicznego.
- Ważne jest zwłaszcza budowanie możliwości rozwojowych w sektorze kontroli żywności
- W budowie systemu bezpieczeństwa żywności powinno się korzystać z dorobku Kodeksu Żywnościowego

Codex Alimentarius

59

„It's a wise man who learns from his experiences. It's a far wiser man who learns from the experiences of others”

- Socrates

„Bądźmy mądrzy mądrością innych”

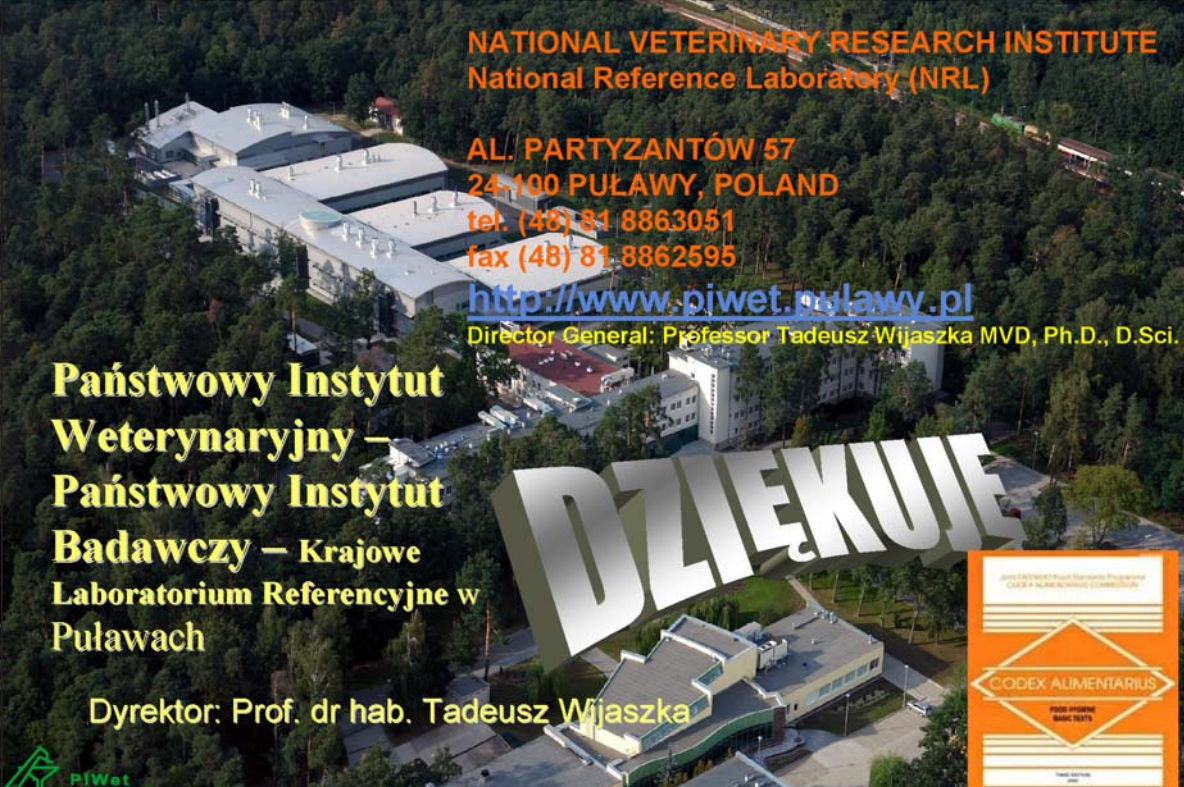
Codex Alimentarius

60

Normy kodeksowe – tłumaczenia PL

1. **GIJHRS Warszawa**
2. PROPOSED DRAFT STANDARD FOR SMOKED DRIED FISH (AT STEP 5)
3. GENERAL STANDARD FOR IRRADIATED FOODS (CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003)
4. RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE (CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003)
5. STANDARD FOR LABELLING OF AND CLAIMS FOR PREPACKAGED FOODS FOR SPECIAL DIETARY USE (CODEX STAN 146-1985)
6. **PIWet-PIB Puławy**
7. WORKING PRINCIPLES FOR RISK ANALYSIS FOR FOOD SAFETY FOR APPLICATION BY GOVERNMENTS (CAC/GL 62-2007)
8. FOOD SAFETY RISK ANALYSIS. A GUIDE FOR NATIONAL FOOD SAFETY AUTHORITIES (FAO AND WHO ROME 2006. ISBN 978-92-105604-2).

61



NATIONAL VETERINARY RESEARCH INSTITUTE
National Reference Laboratory (NRL)

AL. PARTYZANTÓW 57
24-100 PUŁAWY, POLAND
tel. (48) 81 8863051
fax (48) 81 8862595
<http://www.piwet.pulawy.pl>
Director General: Professor Tadeusz Wójcicki MVD, Ph.D., D.Sci.

**Państwowy Instytut
Weterynaryjny –
Państwowy Instytut
Badawczy – Krajowe
Laboratorium Referencyjne w
Puławach**

DZIEKUJE

Dyrektor: Prof. dr hab. Tadeusz Wójcicki



Zagrożenia i ryzyko w łańcuchu żywnościowym w świetle norm Kodeksu Żywnościowego

Na wstępie chciałem bardzo podziękować panu senatorowi za zaproszenie i państwu za przybycie. Muszę się wytłumaczyć, jestem bez krawata nie przez brak szacunku dla państwa. Chciałem się trochę odróżnić jako reprezentant organizacji pozarządowych, które są mniej formalne. Chcemy bardziej spojrzeć z boku na to, co się dzieje. Słyszeliśmy do tej pory opinie urzędników i powiedzmy osób, które zajmują się zawodowo Kodeksem Żywnościowym, słyszeliśmy opinie pani profesor Rembiałkowskiej, opinie naukowca. Ja chciałbym powiedzieć, jak organizacja pozarządowe, czy nasza Fundacja Polska Akcja Obywatelska, czy też europejskie i międzynarodowe organizacje pozarządowe, takie jak Koalicja na rzecz Naturalnego Zdrowia czy National Health Federation, to jest taka organizacja, która jest obecna od 2000 r. na posiedzeniach Kodeksu Żywnościowego, jak one postrzegają pracę Kodeksu Żywnościowego, jego rolę i normy, efekty pracy – to jest chyba najważniejsze, bo po efektach można poznać, jak działa dana instytucja i ewentualnie, jak osiąga swoje cele i komu służy. Po tym, co tutaj zostało wcześniej powiedziane, możemy powiedzieć, że żyjemy prawie w krainie wiecznej szczęśliwości i już niedługo żywność będzie tak bezpieczna i zdrowa, jak wszyscy byśmy tego chcieli. Dane epidemiologiczne, szczególnie w zachodnim świecie, pokazują, że jednak tak nie jest, że ludzie coraz bardziej chorują na choroby cywilizacyjne i przewlekłe i nic się z tym nie da zrobić. Chciałbym pokazać, jak zdaniem organizacji pozarządowych Kodeks Żywnościowy pośrednio lub bezpośrednio także ma w tym swój udział.

Kazimierz Oksza-Orzechowski – Fundacja Polska Akcja Obywatelska, Kampania Natura bez Granic.

Spójrzmy na to, jak Kodeks działa i co ma na celu. Przede wszystkim dwa główne cele, czyli promowanie handlu międzynarodowego i ochronę konsumentów. Jest tu wymieniony cały zakres tematyczny, którym się zajmuje Kodeks Żywnościowy, nie będę go teraz rozwijał, bo była o tym mowa wcześniej. Zaproponowałem dwa cytaty, pierwszy z Henry`ego Kissingera, laureata pokojowej Nagrody Nobla z 1973 r.: „Ten, kto kontroluje produkcję ropy, rządzi narodami, natomiast ten, kto kontroluje produkcję żywności, rządzi ludźmi”. Zobacz państwo w trakcie tej prezentacji, czy ten cytat odnosi się w jakikolwiek sposób do kodeksu. Spójrzmy też na inny cytat z Hipokratesa: „Niech żywność będzie twoim lekarstwem, a lekarstwo twoją żywnością”. Tutaj też państwo zobacz, czy i jak Kodeks wpływa na nasze zdrowie, na wykorzystanie żywności do tego, żebyśmy mogli być zdrowi.

Tytuł wystąpienia i treść wystąpienia to tak naprawdę wpływ Kodeksu na łańcuch żywnościowy. Pozwoliłem sobie tutaj uproszczony łańcuch żywnościowy narysować i opisać, jak te obszary działania Kodeksu Żywnościowego mają się do samego łańcucha. Widzą państwo z jednej strony na czarno na górze to są genetycznie modyfikowane organizmy, biotechnologia, antybiotyki, pestycydy, hormony, napromieniowanie, dodatki do żywności, czyli wszystko to, co jest związane z masową produkcją i syntetycznym aspektem żywności. Z drugiej strony, na dole na zielono mamy pokazane kwestie bardziej naturalne, czyli żywność ekologiczna, dopuszczone zioła, dopuszczone składniki odżywcze. Mówimy tu o składnikach odżywczych, a nie składnikach syntetycznych, maksymalne dozwolone dawki witamin i minerałów, rekomendowane dawki witamin i minerałów. To jest ważne, żeby ludziom mówić, ile potrzebują mikroelementów, żeby być zdrowym. I oświadczenie żywieniowe i zdrowotne. Czyli mamy tę stronę natury. Podczas prezentacji chciałbym państwu pokazać, jak Kodeks podchodzi do obu tych stron, tej syntetycznej na górze i tej naturalnej na dole.

Pozwoliłem sobie narysować taki płótek. Dlaczego? Wiele niezależnych organizacji pozarządowych, które finansują się z wpłat ludzi i członków, nie jest popieranych przez jakieś większe organizacje, od dłuższego czasu zwraca uwagę, a czasami nawet alarmuje, że Kodeks Żywnościowy i harmonizowane ustawodawstwo unijne w bardzo dużym stopniu ogranicza ludziom dostęp do naturalnej żywności, naturalnej możliwości dbania o zdrowie. Na końcu tego łańcucha żywnościowego mamy konsumpcję i medycynę naturalną. Medycyna naturalna z dawien dawna korzystała z ziół, z żywności tylko po to, żeby utrzymywać dobre

zdrowie, o tym tutaj była mowa wcześniej. Cóż, jeżeli tak będzie się miała sprawa, że te wszystkie naturalne aspekty będą w jakiś sposób umniejszane i ograniczony będzie dostęp, to możemy się liczyć z tym, że i medycyna naturalna będzie w coraz mniejszym stopniu dostępna. Któż na tym skorzysta? Możemy się domyślić, że jeżeli nie medycyna naturalna, to medycyna konwencjonalna. Na pewno wiele osób wie, że międzynarodowe chemiczne koncerny mają tu dużo do powiedzenia. Tu zresztą padła taka wypowiedź, że w globalnym świecie warunki dyktują korporacje, że korporacje to tak naprawdę są korporacje chemiczne, które mają w swoim portfelu zarówno leki farmaceutyczne, leki weterynaryjne, pestycydy, jak i często biotechnologie. Chciałbym pokazać, jak Kodeks Żywnościowy poprzez całe swoje podejście do harmonizacji standardów żywności preferuje właśnie tych globalnych graczy kosztem naszego zdrowia. Państwo natomiast ocenia, na ile faktycznie ma to miejsce, a na ile to są tylko wyolbrzymione obawy.

Oczywiście najwięcej informacji dotyczących Kodeksu znajdują państwo na stronach oficjalnych. Istnieje też sporo stron nieoficjalnych, które informują dość szeroko na temat tego, co dzieje się w Kodeksie, tylko widziane oczami organizacji międzyrządowych. Istnieją też strony, które w ramach całego szumu informacyjnego raczej wprowadzają większy szum informacyjny, prowadzą być może celową dezinformację w tym zakresie, żeby zaćmić cały obraz. O tym szczegółowe informacje, bo też nie mamy zbyt dużo czasu tutaj, znajdują państwo w prezentacji, która została dołączona do materiałów na konferencję. Tam jest też płyta DVD zawierająca w formie elektronicznej prezentację. Na wydrukach jest cała warstwa notatek z odnośnikami do stron internetowych. Płyta ta zawiera też trzy filmy dotyczące Kodeksu Żywnościowego i jeszcze materiał dotyczący GMO.

Chciałbym teraz skupić się na zagrożeniach. Zanim do tego przejdę, krótka informacja, jak prawo międzynarodowe harmonizowane jest przez Kodeks, kto ma największy wpływ na to prawo. Mamy dwóch głównych graczy – Stany Zjednoczone i Unię Europejską, których regulacje czasami w części, czasami w całości służą ramowo jako źródło tworzenia norm kodeksowych. Oczywiście normy kodeksowe też wpływają na Stany Zjednoczone. Możemy się domyślić, że w przypadku Stanów Zjednoczonych wszystkie kwestie dotyczące liberalnego podejścia do GMO trafiły po części i mogą trafiać w przyszłości do norm Kodeksu. Jeśli chodzi o Unię Europejską, znów mamy przykłady zarówno dotyczące suplementów diet, jak i oświadczeń zdrowotnych i żywnościowych,

o których powiem później, które zostały wykorzystane, wręcz czasami w całości przepisane do norm Kodeksu. Wiadomo, Unia też podlega w mniejszym lub większym stopniu wytycznym Kodeksu. Oczywiście tam, gdzie Unia ma bardziej restrykcyjne prawo, to te wytyczne nie mają zastosowania. Tam, gdzie ma mniej, mogą mieć i zaraz o tym też powiem. Reszta świata, wszystkie małe kraje należące do Światowej Organizacji Handlu raczej są petentami, może są biorcami tego prawa i muszą się temu prawu mniej lub bardziej podporządkować.

Teraz mamy tu jeszcze znaczek Światowej Organizacji Handlu. Jest to organizacja, która bywa nazywana policjantem Kodeksu, bo ona ma władzę, żeby w międzynarodowych sporach i arbitrażach handlowych karać kraje, które nie stosują norm Kodeksu. Tutaj troszkę bym się nie zgodził z przedmówcami, że normy są dobrowolne, one może teoretycznie są dobrowolne, ale większość krajów traktuje te normy w myśl art. 3 Umowy SPS, czyli zastosowania mierników sanitarnych i fitosanitarnych jako obowiązkowe, gdyż niedostosowanie się do nich grozi przegraniem w arbitrażu WTO, a sumy, jakie można płacić po przegraniu takiego arbitrażu, idą w dziesiątki lub setki milionów dolarów. Oczywiście możemy się spierać o tekst tego artykułu, gdyż użyte angielskie słowo shall, które jedni interpretują jako może, czy że mogą, inni interpretują, że są zobligowani. Ja konsultowałem to z prawnikami i w międzynarodowych interpretacjach jest powiedziane, że członkowie WTO są zobligowani ustanawiać mierniki sanitarne i fitosanitarne według międzynarodowych standardów, wytycznych i rekomendacji, jeżeli takie istnieją. Jeśli chodzi o wytyczne, które dotyczą bezpieczeństwa żywności i norm żywności, to standardy są ustanawiane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego. Zważywszy na to, że do Światowej Organizacji Handlu należą 153 kraje, a do Komisji Kodeksu Żywnościowego należy 180, możemy zobaczyć, że Kodeks tak naprawdę ma wpływ globalnie na to, co jemy. Rodzi się zaś pytanie, czy my mamy wpływ na Kodeks i o tym też powiem za chwilę.

Przejdźmy do meritum, czyli do tego, jak Kodeks wpływa na rolnictwo i na łańcuch żywnościowy. Zaczniemy może od pestycydów, potem powiem jeszcze o GMO i innych rzeczach. W każdym razie, jeśli chodzi o dodatki, znaczy pestycydy, leki weterynaryjne, są przez Kodeks przyjęte dość prymitywne założenia toksykologiczne, zakładające, że te dodatki będą stosowane osobno i te pestycydy będą stosowane osobno, czyli jeżeli ustanawia się maksymalny poziom pozostałości pestycydów w roślinach, to nie bierze się pod uwagę, że my tak naprawdę jemy tych pestycydów w każdej roślinie kilka lub kilkanaście, tak jak było to

pokazane, nawet do 70, tylko norma jest ustanawiana tak, jak byśmy jedli jeden, jak byśmy nie spożywali żadnych innych pestycydów i dodatków chemicznych, leków weterynaryjnych. Nie bierze się też pod uwagę długotrwałych skutków ekspozycji i kumulowania się tego typu substancji w organizmie. Oczywiście został stworzony pewien system dbania o ustanawianie norm czy ustalania wysokich standardów żywności, natomiast sposób ustalania tych norm nie jest doskonały, a tak naprawdę na pewno w tym przypadku preferuje wielkich producentów tychże środków chemicznych i preferuje rolnictwo wielkoobszarowe, które, jak wiemy, daje mało wartościową dietę, która potem może być przyczyną chorób.

Jeszcze pozwoliłem sobie zamieścić z pewnej strony społecznościowej ostatni apel do mieszkańców świata o podpisanie petycji przeciwko stosowaniu pewnego pestycydu, który powoduje, że masowo wymierają pszczoły. Muszę przyznać, że byłem zdziwiony, bo te podpisy zbierane są z reguły powoli, tymczasem w ciągu tygodnia udało się zebrać milion podpisów przeciwko stosowaniu tego pestycydu, czyli widać, że jednak ludzie dbają o to. Żeby być w porządku, chciałbym powiedzieć, że to nie jest pestycyd obecnie dopuszczony przez Kodeks Żywnościowy, ale możemy się domyślać, że wiele pestycydów też niekorzystnie oddziałuje na ekosystemy.

Przejdźmy dalej, spójrzmy na to, czy stosowanie wielkoobszarowego rolnictwa i wdrażanie norm Kodeksu, bo w końcu to rolnictwo w dużej mierze obecnie opiera się na normach Kodeksu, może dać nam i pozwolić na zrównoważoną dietę. W tej tabelce jest pokazane, jak w latach 1985–2002 w jakimś stopniu spadła zawartość witam i minerałów w poszczególnych produktach żywnościowych. Dla witaminy C jest to około 60–80%, czyli oczywiście wszyscy byśmy chcieli móc jeść zdrowe produkty, zaś rolnictwo, które jest nam oferowane poprzez wdrażanie norm kodeksowych, raczej na to nie pozwala.

Jeśli chodzi o genetycznie modyfikowane organizmy, nie chciałbym tutaj dużo czasu temu poświęcać, gdyż jest to temat sam w sobie. Polecam materiał w niebieskiej teczce dotyczący GMO. Powiem tylko, że przy ustalaniu norm dla GMO i dopuszczeniu GMO do obrotu wykorzystywane są głównie badania producentów GMO, natomiast pomijane są badania niezależne. Cóż, 100% badań producentów GMO wykazuje, że organizmy te są bezpieczne, zaś 92% badań niezależnych wykazuje, że tak nie jest. Pokazuje to też, jak ciała regulacyjne, takie jak FSA, jak FDA w Stanach Zjednoczonych wybiórczo podchodzą do dopuszczania

produktów spożywczych do łańcucha żywnościowego i możemy się domyślić, jakie siły mają tutaj największe znaczenie i bynajmniej nie są to siły konsumenckie.

Jeśli chodzi o żywność ekologiczną, można sobie powiedzieć, dobrze, nie mogę mieć zdrowej, konwencjonalnej diety, spróbuję, będę się żywił ekologicznie. Spójrzmy, co w tym zakresie mówi Kodeks. Kodeks dopuszcza stosowanie dwutlenku siarki, azotynu sodowego i azotanu sodowego, karagenu do stosowania w produktach bio czy organicznych. Te dodatki powodują lub mogą powodować, oczywiście nie u każdego, reakcje alergiczne, są uznawane lub podejrzewane o działania rakotwórcze lub mogą powodować owrzodzenie i guzy nowotworowe na jelitach. To jeśli chodzi o karagen. Kodeks Żywnościowy dopuścił też etylen do wykorzystania przy transporcie i konserwacji niektórych owoców, czyli pokazuje to, że preferuje i wspomaga międzynarodowy handel żywnością. Państwo doskonale wiedzą, że etylen jest używany do opóźnienia dojrzewania owoców i w takiej sytuacji, przy takim prawie owoce organiczne mogą być transportowane z jednego końca świata na drugi.

Spójrzmy teraz, jak Kodeks Żywnościowy wpływa na przemysł spożywczy. Mówiło się tutaj sporo o dodatkach do żywności, że są one bezpieczne i pewnie tak. Dodatki syntetyczne do żywności spożywane osobno, w niedużych dawkach są bezpieczne. Ale wiemy, że my nie spożywamy tych dodatków osobno, natomiast naukowcy i ustawodawcy, czy regulatorzy, z Kodeksu Żywnościowego chyba tego nie wiedzą, bo Kodeks Żywnościowy przyjął uproszczone założenia toksykologiczne, że dodatki do żywności nie współdziałają ze sobą, czyli maksymalna dawka takiego dodatku żywnościowego i dopuszczenie dodatku jest rozpatrywane niezależnie od tego, że ludzie jedzą tego bardzo dużo. Został pominięty też efekt długoterminowego stosowania takich dodatków. Padła tu informacja o pracach nad melaminą. Z ostatnich prac Komisji Kodeksu Żywnościowego widać, że nie ma przyjętego bezpiecznego podejścia do ustanawiania poziomu, bo melamina generalnie to jest pozostałość w systemach produkcji żywności i nie da się tego usunąć. Trzeba przyjąć jakieś minimalne poziomy melaminy. A przyjęto, że ten minimalny poziom melaminy to jest jedna część, już nie pamiętam, na milion dla dzieci, albo 0,5 części dla dzieci i około 2,5 dla dorosłych. Gdy Scott Tips, prezes organizacji National Health Federation, zadał pytanie, dlaczego tak jest, że można przyjąć w produktach dla dzieci poziom niższy, to jednak ustanawia się poziom tej trucizny wyższy dla dorosłych. Nie dostał na to odpowiedzi, a gdy ponawiał pytanie, w pewnym momencie

został poproszony, żeby już go nie zadawał. Do tej pory odpowiedź nie została udzielona, prace nad tym standardem trwają i państwo też jesteście proszeni, żeby w jakiś sposób wpływać na naszych przedstawicieli, żeby starali się ustanowić ten poziom jak najniżej.

Spójrzmy też na to, jakie bezpieczne dodatki do żywności są uznane przez Kodeks. Nie mogę zgodzić się z jednym z moich przedmówców, że tylko słodziki czy barwniki są niebezpieczne. Jeżeli weźmiemy aspartam, rozłożymy go na części składowe, to okaże się, że składa się on z trzech trucizn, które wchodzi w jego skład, a jeżeli się go podda obróbce termicznej, to jeszcze się z tego stworzy czwarta trucizna. Jest wśród tych trucizn alkohol drzewny, czyli znany państwu z denaturatu metanol, jest to 10% aspartamu. Jeżeli zobaczymy, że maksymalna dawka metanolu dopuszczalna do spożycia wynosi 7,8 miligrama na dzień, a litr słodzonego aspartamem napoju zawiera około 56 miligramów, to możemy zobaczyć, że zwolennicy diety light i takich nowoczesnych, modnych napojów light mogą dziennie spożyć nawet 250 miligramów metanolu dziennie, czyli 32 razy więcej niż wynosi dopuszczalna dawka dzienna. Na tych bardzo konkretnych przykładach chciałem pokazać, jakie bezpieczne normy są dopuszczane. Oczywiście jeżeli państwo spojrzą w materiały, które macie przed sobą, znajdziecie państwo też linki, żeby prześledzić historię, w jaki sposób aspartam został w atmosferze skandalu dopuszczony najpierw do spożycia w Stanach Zjednoczonych, a następnie poprzez Kodeks Żywnościowy na całym świecie.

Zanim przejdę do dalszej części zagrożeń, chciałbym powiedzieć parę słów o opiece zdrowotnej, tej konwencjonalnej opiece zdrowotnej, w której my funkcjonujemy i która dla nas jest rekomendowana i za chwilę też zobaczą państwo, jak przez prawo jest rekomendowana jako coś, co nam pozwoli zadbać o zdrowie. Można raczej nazwać tę opiekę systemem zarządzania chorobami, bo większość leków farmaceutycznych, która jest ordynowana, jest bardzo dobra na nagłe przypadki lub na objawy chorób, nie jest zaś w stanie w żaden sposób poradzić sobie z większością chorób przewlekłych. Spójrzmy na to, co mówią sami lekarze o efektywności medycyny konwencjonalnej. Na wykresie istotne są właściwie dwa fragmenty tego wykresu, zielony, 12%, to jest bezwzględnie pozytywny efekt terapii medycyny konwencjonalnej. 49% to jest tak naprawdę efektywność nieznana. Proszę sobie uświadomić, że to są leki, czyli substancje syntetyczne, które przeszły bardzo rygorystyczny proces dopuszczania do obrotu, badania efektywności, bezpieczeństwa, et cetera. Jeżeli jeszcze państwo byście głębiej zajrzeli do materiałów źródłowych, okazałoby się,

że stosowanie medycyny konwencjonalnej jest, przynajmniej w 2000 r. było, trzecią pod względem wielkości przyczyną zgonów w kraju. Oszacowano, że około 225 tysięcy zgonów jest wywoływanych przez skutki uboczne leków lub skutki uboczne terapii medycznych.

Zobaczmy w takim razie, jak się ma do tego medycyna naturalna. To są dość zabawne badania, bo przeprowadzone przez dość dużego oponenta medycyny naturalnej, który bardzo długo ją krytykował i chyba robi to nadal, natomiast ten człowiek ma na tyle w sobie zdrowego rozsądku i zdroworozsądkowego podejścia, że prowadzi też przeglądy systematyczne różnych badań, zbiera to wszystko razem i publikuje wyniki. Z wyników tego pana, Edzarda Ernsta, wynika, że 53% terapii naturalnej daje pozytywny efekt, 40% neutralny i 7% negatywny. Czyli widzimy, że jest tu jednak dość duża różnica. Wiedzą państwo też, że żeby zabronić czegoś obywatelowi czy konsumentowi, trzeba wykazać, że to jest dla niego szkodliwe. Chciałem, żebyście spojrzeli na ten wykres, to jest wykres porównawczy ryzyka powodowanego przez różne czynniki w stosunku do naturalnych suplementów diety. Podkreślam tu słowo naturalnych, bo pani profesor Rembiałkowska dużo mówiła o syntetycznych witaminach. Jest bardzo duża różnica i to też pewnie część z państwa wie, w przyswajalności, w efektywności i w działaniu na organizm czegoś, co po prostu zostało wyjęte z rośliny i skondensowane, a tym, co można wytworzyć w fabryce, tak jak na przykład jest to kwas askorbinowy, który w czystej postaci przyswaja się w około 5 czy 15%, natomiast w postaci naturalnej prawie w całości.

Proszę spojrzeć, że naturalnym produktom leczniczym przypisano jeden zgon i to prawdopodobnie ktoś się zadławił pastylką. Jeśli chodzi o zgony związane z pożywieniem, to już mamy 900 razy większe ryzyko. Natomiast nie stosuje się, i zaraz to państwo zobaczą, tak dużych restrykcji i ograniczeń na pożywienie, jakie w najbliższym czasie Kodeks Żywnościowy, Unia Europejska planuje zastosować na naturalne produkty lecznicze. Jeżeli zaś spojrzymy na niepożądane działanie leków, to widzimy, że medycyna konwencjonalna jest w tym przypadku prawie o 100 tysięcy razy bardziej niebezpieczna, czyli jest to jednak duża różnica i nie można traktować tych dwóch rzeczy tak samo. Teraz tak dla rozluźnienia powiem, że to, co jest mniej ryzykowne od stosowania naturalnych produktów leczniczych, czyli ziół czy naturalnych witamin i tym podobnych, to jest to, że kogoś trafi w głowę meteoryt, jest to jedyna rzecz, którą w Nowej Zelandii udało się pokazać w statystyce, to już był naprawdę bardzo, bardzo niski poziom.

Spójrzmy też na to, jak do medycyny naturalnej podchodzi Unia Europejska i w jaki sposób próbuje to przełożyć poprzez Komisję Kodeksu Żywnościowego na cały świat. Z jednej strony, z lewej dokładnie, mamy prawo żywnościowe, które mówi o tym, co można jeść, to jest ta lista pozytywna i wymaga dowodów bezpieczeństwa. Określa też, że dawki mogą być nieterapeutyczne, a oświadczenia na temat tego, czy to jest zdrowe, czy to jest pożywne, są ograniczone do pewnej konkretnej listy. Natomiast z drugiej strony mamy prawo farmaceutyczne stworzone do tych bardzo niebezpiecznych substancji, co widzieli państwo przed chwilą, syntetycznych, gdzie jest obligatoryjne pozwolenie na leki, są pewne tradycyjne pozwolenia na zioła, o których za chwilę, dawki mogą być terapeutyczne i oświadczenia, czyli to, co można mówić na temat żywności, dotyczy profilaktyki, leczenia i zdrowienia. Nie można mówić o żywności, że to na przykład jest profilaktyczne. Jest taka granica, która musiałaby być przekroczona, żeby móc powiedzieć, że żywność może być wykorzystana do leczenia, jest wprowadzany wymóg badań klinicznych na ludziach, żeby to potwierdzić, co nie jest możliwe do spełnienia zarówno przez firmy, które miałyby to zrobić, bo nie mają na to pieniędzy, jak i w ogóle przez samą metodologię naukową i ocenę ryzyka.

Teraz chciałbym zejść trochę na ziemię. Może o tej Komisji Kodeksu Żywnościowego, który jest bardzo daleko od nas, od tego, co dzieje się w Unii Europejskiej, co jest też ściśle powiązane z działaniem KKŻ. Po pierwsze, prawo Unii będzie mówiło, jakie składniki możemy jeść, będzie zatwierdzona lista składników odżywczych i ziół, ona już jest, będzie mowa, czy GMO, napromieniowanie jest dopuszczalne, co jest organiczne, które ulepsza się do przyjęcia. Ustawodawcy to są tak naprawdę władze do spraw zdrowia i lekarze, natomiast nie ma to nic wspólnego z demokracją. My nie wybieramy tych osób, nie mamy na nich żadnego wpływu. Jak państwo widzą, wcześniej przez ustalone normy Kodeksu Żywnościowego podejście jest dalekie od podejścia optymalnego dla nas. Natomiast media to są środki informowania o polityce zdrowotnej dla społeczeństwa. Od 1 stycznia jest lista, nie wiem czy wszystkich, ale większości zakazanych składników odżywczych w suplementach diety i to nie dlatego, że są one niebezpieczne, ale dlatego, że dla części z nich firmy, które je oferowały, nie były w stanie przeprowadzić pewnych kosztownych i skomplikowanych badań potwierdzających, że one są bezpieczne, mimo że to są występujące w środowisku składniki odżywcze. Mogę powiedzieć, że wszystkie formy wanadu i srebro koloidalnych zostały w ten sposób zakazane.

Teraz to, o czym mówiła pani profesor Rembiałkowska, zakaz Unii Europejskiej tradycyjnych produktów leczniczych. Od maja 2011 r., jeżeli stanie się, to co ma się stać, wszystkie produkty nieeuropejskie i duża część produktów europejskich, tradycyjnej medycyny chińskiej, przeparam ayurwedyjskiej i innych tradycyjnych medycyn zostaną zakazane. Była wprowadzona i jest nadal dyrektywa dotycząca tradycyjnych produktów ziołowych używanych do leczenia ludzi. Ale ona się nie sprawdziła, miała przewidzieć uproszczoną ścieżkę rejestracji tych produktów, żeby te produkty nie musiały być badane tak jak leki farmaceutyczne. Po przeprowadzeniu i zaaplikowaniu tej ścieżki okazało się, że ani jeden produkt na przykład tradycyjnej medycyny chińskiej czy ayurwedy nie przeszedł przez tę ścieżkę. Oznacza to, że zostaniemy odcięci zarówno od krajowych w części, jak w całości tysiącletnich tradycji leczniczych. Czy to jest ważne? Jeszcze parę tysięcy lat temu przed wynalezieniem medycyny konwencjonalnej i leków farmaceutycznych w Chinach społeczeństwo sobie dość dobrze dawało radę z dbaniem o zdrowie. Tam lekarzowi płacono nie wtedy, jak wyleczył kogoś, był opłacany i dostawał wynagrodzenie wtedy, jak nikt z jego pacjentów nie był chory. To pokazuje w zestawieniu z tym, co wcześniej mówiłem o skutkach ubocznych i o efektywności naszej obecnej medycyny, jaka duża jest różnica. W imię przyjętych odgórnie regulacji te wszystkie zdobycze, to nie są zdobycze, to jest właściwie nasze dziedzictwo światowe, zostanie ludziom w Unii Europejskiej odebrane.

Spójrzmy teraz na drugą sprawę, czyli drugie ograniczenie, czyli jakie dawki możesz jeść, ile możesz jeść. To, co jest istotne w prawodawstwie unijnym, ale też w wytycznych Kodeksu Żywnościowego. Zastosowano do składników odżywczych w suplementach diety metodę z toksykologii środowiskowej, nie biorąc zupełnie pod uwagę faktu, że to nie jest toksyna, która jest wprowadzana ekstra do organizmu, taka na przykład witamina, tylko to jest coś, czego organizm potrzebuje. Poziomy, które zaproponowano, są ustalone na takim poziomie, żeby były bezpieczne dla każdej grupy społeczeństwa i jest badana syntetyczna forma witaminy. Teraz pokażę, jakie to daje efekty. Jeżeli zobaczymy na jeden posiłek fastfood, na czerwono, czyli witamina B₃, żelazo i cynk, jest pokazane, które witaminy w takim jednym fastfoodzie, w cudzysłowie, przekraczają maksymalne dopuszczalne stawki w suplementach diety, czyli widać, że efekt z zastosowanego podejścia do oceny ryzyka jest co najmniej niewłaściwy. Jeżeli spojrzymy na jeden pełnowartościowy posiłek, to już zobaczymy, że mamy tu n-składników, kilka witamin i kilka minerałów,

które przekraczają dopuszczalny maksymalny poziom w suplementach diety, niektóre nawet o 1000%. Nie ma rozróżnienia, czy to są syntetyczne, czy naturalne witaminy, po prostu te dawki mogą być ustalone na bardzo niskim poziomie, mimo to że coraz mniej składników odżywczych mamy w samej diecie.

Ostatnia istotna sprawa, to jest to, co można mówić o korzyściach zdrowotnych. Jest to o tyle fundamentalne, że godzi, po pierwsze, w wolność wypowiedzi, z drugiej strony, wprowadzenie rozporządzenia dotyczącego oświadczeń żywnościowych i zdrowotnych w Unii i wytycznych Kodeksu w tym zakresie, może nas całkowicie i nasze kolejne pokolenia odciąć od tradycyjnej wiedzy na temat tego, jak żywność wykorzystywano do dbania o zdrowie. Przeczytałem tylko dwie istotne wytyczne Kodeksu w tym zakresie, a więc, pierwsze to jest zakaz wszelkich oświadczeń, informacji sugerujących, że zrównoważona dieta lub zwykła żywność może nie dostarczyć wystarczającej ilości wszystkich składników pokarmowych. Widzą państwo, że może być problem z dietą, która jest wielkoprzemysłowa, żeby dostarczyła takie składniki. Druga ważna rzecz tych wytycznych to jest zakaz wszelkich twierdzeń, że produkty spożywcze mogą być wykorzystane do zapobiegania, łagodzenia lub leczenia chorób. W świetle tego, co powiedziałem, jest to znowu dość problematyczny zakaz.

W Komisji Europejskiej w tej chwili jest jeszcze kilka tysięcy wniosków o oświadczenia, tak zwane generyczne na temat korzyści zdrowotnych. Bardzo mało z tych oświadczeń przeszło pozytywną weryfikację. Jeżeli nie zostaną dopuszczone i zostaną zatwierdzone tylko pewne, to jakiegokolwiek, nawet słowne czy w mediach, nie tylko reklamowe oświadczenia w tym zakresie będą uznawane za łamanie prawa.

Chciałem jeszcze zwrócić uwagę na to, że często są złe interpretacje w mediach czy to roli witamin, czy roli ziół. Bardzo często są artykuły poświęcone syntetycznym formom witamin, nie mówi się o naturalnych czy mniej lub bardziej przyswajalnych minerałach, więc na to proszę też zwrócić uwagę w materiale, który państwo otrzymali.

Podsumowanie. Spójrzmy, jak Kodeks Żywnościowy wpływa na nas. U góry mamy właściwie całą chemię produkcji biotechnologicznej, wielką, tutaj te normy są łagodne. Jeśli zaś chodzi o całą naturę, to pozwoliłem sobie parę zdjęć na dole zamieścić i oto, co możemy mówić o żywności. Te normy są bardzo restrykcyjne, wykorzystują w sposób nieuzasadniony bardzo restrykcyjne metody oceny ryzyka. Oczywiście zgadzam się z przedmówcami, że te metody są potrzebne. Natomiast dostrojenie tych metod pokazuje, w jaki sposób działa Kodeks i raczej nam wszystkim

na zdrowie to nie wyjdzie. Na pewno skorzysta na tym wielki przemysł, na pewno na tym skorzysta farmacja. My będziemy mieli coraz większe problemy i tego się boję.

Jeszcze tylko krótkie podsumowanie. W materiałach, które państwo dostali, jest wskazane, na jakich stronach można znaleźć rzetelne informacje o Kodeksie Żywnościowym, o tym ustawodawstwie unijnym z punktu widzenia organizacji pozarządowych, jest też krótki poradnik, co ty możesz zrobić, by wpłynąć na zmianę Kodeksu i na zmianę prawa.

Dziękuję państwu bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję bardzo. Prosiłbym teraz następnego prelegenta, jest to pani Joanna Markowska z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Temat wystąpienia: „Prace Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Znakowania Żywności”.



e-mail biuro@pao.org.pl
tel +48 602 59 69 99
web polskaakcjaobywatelska.pl

Zagrożenia i ryzyko w łańcuchu żywnościowym w świetle norm Kodeksu Żywnościowego

Warszawa, 25 stycznia 2011r.

Wybór materiałów i danych do prezentacji dokonany został w oparciu o dostępne obecnie dane naukowe, publikowane m.in. w naukowych zasobach Internetu. Fundacja nie posiada możliwości weryfikacji tych danych ani wykonania własnych badań celem choćby weryfikowego sprawdzenia prawdziwości prezentowanych informacji. Fundacja Polska Akcja Obywatelska nie ponosi odpowiedzialności za treść materiałów i danych wchodzących w skład niniejszej prezentacji.

WPROWADZENIE

- Ta prezentacja pokazuje jakie problemy i zagrożenia dla naszego zdrowia i dziedzictwa żywnościowego stwarza Komisja Kodeksu Żywnościowego i Unia Europejska oraz w skrócie pokazuje co możemy zrobić by to zmienić.
- Druga prezentacja – mówi o tym co możemy zrobić by zmienić sytuację, tj. odzyskać kontrolę nad żywnością i zdrowiem (zapis prelekcji Dr Roberta Verkerk'a z Alliance for Natural Health w internecie <http://www.ekademia.pl/kurs/codex2>)

PRZESŁANIE OD DR. ROBERTA VERKERKA:

- **Potraktujcie to serio. Warto byćście porozmawiali z 10 osobami, by ludzie sami mogli chronić nasze dziedzictwo. Nie traktujcie tego jako rozrywkę.**
- „Pewien urzędnik Komisji Europejskiej powiedział mi kiedyś, że jeśli chcemy rzeczywiście coś zmienić to, nic się nie zmieni jeśli ludzie nie zaczną 'wrywać płyt chodnikowych' ” (to pokazuje jak wiele trzeba jeszcze zrobić).

WYKAZ SKRÓTÓW

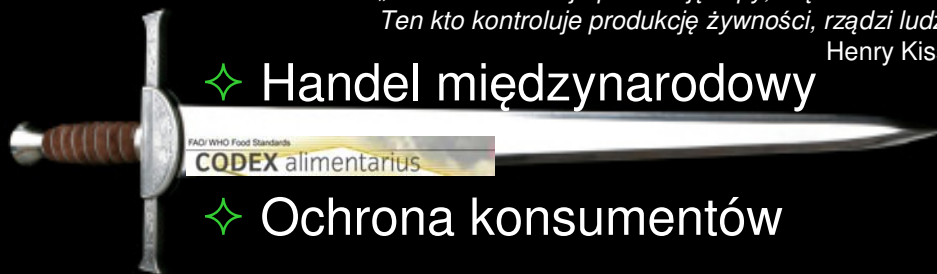
ANH – Alliance for Natural Health – INGO zajmująca się ochroną dostępu do naturalnych źródeł zdrowia
CAM - medycyna alternatywna i komplementarna
EFSA – Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności
ETS – Europejski Trybunał Sprawiedliwości
FDA – Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków
GMO – genetycznie modyfikowany organizm
HMPD - Human Medical Products Directive – Dyrektywa dot. produktów leczniczych stosowanych u ludzi
INGO – międzynarodowa organizacja pozarządowa
KE – Komisja Europejska
KKŻ – Komisja Kodeksu Żywnościowego
MPL – Maksymalny Dozwolony Poziom (witami, minerałów w suplementach diety)
MRL – Maksymalny Poziom Pozostałości (pestycydów, hormonów i leków weterynaryjnych)
NGO – organizacja pozarządowa
NHF – National Health Federation, jedyna niezależna INGO mająca statut oficjalnego obserwatora prac KKŻ
NRV – poziomy referencyjne witamin i minerałów
PE – Parlament Europejski
RCT - randomizowane badania kliniczne na ludziach
THMPD – Traditional Herbal Medical Products Directive - Dyrektywa dot. tradycyjnych leczniczych produktów ziołowych stosowanych u ludzi
UE – Unia Europejska
WTO – Światowa Organizacja Handlu

Obosieczny miecz Kodeksu

„Ten kto kontroluje produkcję ropy, rządzi narodami.

Ten kto kontroluje produkcję żywności, rządzi ludźmi”

Henry Kissinger



✧ Handel międzynarodowy

✧ Ochrona konsumentów

*„Niech żywność będzie Twoim lekarstwem,
a lekarstwo Twoją żywnością.”*

Hipokrates

Obszary regulowane przez Kodeks

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| ✧ GMO i biotechnologia | ✧ Napromienianie |
| ✧ Dodatki do żywności | ✧ Analiza ryzyka |
| ✧ Pestycydy | ✧ Etykiety produktów żywnościowych |
| ✧ Żywność ekologiczna | ✧ Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne |
| | ✧ Suplementy witaminowe i mineralne |

2

Fakty

- Kodeks Żywnościowy jest zbiorem międzynarodowych standardów, norm i wytycznych dotyczących żywności, ustanawianych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego (KKŻ).
- Celem Kodeksu jest z jednej strony usunięcie barier w handlu międzynarodowym z drugiej zaś ochrona konsumentów.
- Kodeks obejmuje wszystkie aspekty związane z uprawą, przetwarzaniem, transportem, przechowywaniem i informowaniem o żywności.
- Każda kwestia znajduje się w gestii jednego z 26 komitetów tematycznych.
- Każdy komitet pracuje pod przewodnictwem innego państwa (gospodarza Komitetu)
- W obradach KKŻ i komitetów mogą uczestniczyć akredytowane międzynarodowe organizacje pozarządowe (INGO) z prawem doradczym lecz bez prawa udziału w głosowaniach.
- Delegaci na obrady KKŻ i Komitetów to niewybieralni urzędnicy
- Większość INGO czynnie uczestniczących w obradach KKŻ jest finansowana i kontrolowana przez wielonarodowe korporacje. Jedyną niezależną INGO jest National Health Federation (NHF) uczestnicząca w obradach od 2000 roku

Wpływ

- Kodeks stał się w praktyce narzędziem globalnej kontroli żywności i zdrowia przez rządy i korporacje
- Jednocześnie przyjmowanie kolejnych norm Kodeksu ogranicza w coraz większym stopniu nasz wpływ na zdrowie odcinając nas na wiele sposobów od dziedzictwa naturalnej żywności i środków leczniczych

Kodeks w łańcuchu żywnościowym



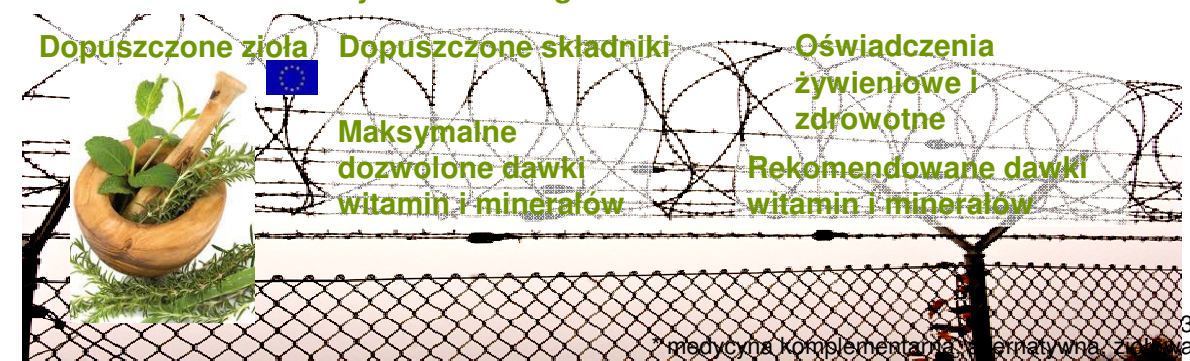
GMO i biotechnologia

Antybiotyki Napromienianie

Pestycydy Hormony Dodatki do żywności



Żywność ekologiczna



Wnioski

- Patrząc na efekty działania KKŻ: Komisja łagodnie i permissywnie traktuje wszystkie kwestie związane z „nowoczesną” wieloprzemysłową technologią produkcji żywności opartą na chemii i biotechnologii, co owocuje pogorszeniem wartości odżywczych i zdrowotnych pożywienia.
- Z drugiej zaś strony w sposób nieuzasadniony prawnie i naukowo odcina nas od naszego pierwotnego źródła zdrowia jakim jest natura. Ogranicza dostęp do naturalnych składników i produktów mogących służyć za przeciwwagę dla często bezwartościowej przemysłowej żywności, takich jak zioła, witaminy, minerały i inne składniki odżywcze, obniża standardy żywności ekologicznej oraz ogranicza dostęp do wielowiekowej wiedzy o tym jak ważne jest to co jemy dla zachowania dobrego zdrowia.
- Beneficjentami są międzynarodowe firmy rolnicze, spożywcze, chemiczne i biotechnologiczne, dla których Kodeksu tworzy rynek zbytu na produkty chemii, biotechnologii i GMO a także międzynarodowe firmy farmaceutyczne korzystające z pogarszającego się stanu zdrowia społeczeństw i pozbawienia ludzi dostępu do alternatywnych metod leczenia (medycyna naturalna, alternatywna i komplementarna) oraz dostępu do wiedzy w tym zakresie. Wszystkie te firmy należą do ponadnarodowych grup przemysłowych i kapitałowych wykorzystujących globalne lub regionalne instytucje (KKŻ, WTO, KE), podatnych na wpływy polityków i urzędników (finansowanie kampanii) i naukowców (finansowanie badań i instytucji naukowych) oraz zależne od budżetów reklamowych media do maksymalizacji swoich zysków kosztem naszego zdrowia i naszej wolności.

Strona oficjalna:

www.codexalimentarius.net

“.....Głównym celem niniejszego programu jest ochrona zdrowia konsumentów i zapewnienie sprawiedliwych praktyk wymiany towarowej w handlu żywnością oraz promowanie koordynacji prac nad standardami żywnościowymi podjętymi przez organizacje międzynarodowe rządowe i pozarządowe”

Fakty

- W Kodeksie zapisano potrójny cel: ochrona konsumentów, uczciwe standardy w handlu żywnością, standardy do globalnej harmonizacji...

W internecie krąży wiele błędnych informacji, służących celowej dyskredytacji przeciwników Kodeksu w jego obecnym kształcie

- Głównym źródłem błędnych informacji (dezinformacji) jest dr Rima Laibow i emerytowany amerykański Generał w stanie spoczynku Albert Stubblebine (z tzw. US Army PSYOPS czyli „Operacji Psychologicznych” Armii Stanów Zjednoczonych) założyciele Natural Solutions Foundation więcej: <http://www.anh-europe.org/news/codex-misinformation-creates-public-confusion>

- Z relacji naocznego świadka (Scott Tips, Prezes NHF) wynika, że w 2005 roku (już w pierwszym roku po utworzeniu Natural Solutions Foundation, gdy organizacja ta nie miała jakichkolwiek zasług) Dr Rima Laibow próbowała „zawłaszczyć” przewodnictwo na spotkaniu organizacji pozarządowych poświęconemu tematyce Kodeksu. Na spotkaniu tym pojawiło się kilku ubranych na czarno mężczyzn, wyglądających jak agenci służb specjalnych, z których jeden w trakcie spotkania zapytał dr Rimę, czy wszystko jest w porządku. Po uzyskaniu odpowiedzi twierdzącej osoby te opuściły bez słowa miejsce spotkania.

- Dr Rima potrafi też dostarczać mniej zorientowanym delegatom materiały, zawierające półprawdy, które dyskredytują delegatów opowiadających się za naturalnym zdrowiem (np. odwołanie szefa delegacji RPA)

Gdzie można znaleźć rzetelne informacje:

Strony oficjalne: <http://www.codexalimentarius.net> , <http://cceuuro.pl/>; <http://www.ijhar-s.gov.pl/codex-alimentarius.html>,

Strony organizacji pozarządowych zajmujących się tematyką codexu:

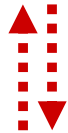
- Alliance for Natural Health** www.anh-europe.org/ - prowadzi działania naukowe i prawne chroniące konsumentów europejskich (KE, PE, EFSA, ETS), koordynuje działania na terenie Unii Europejskiej
- National Health Federation** www.thenhf.com/ - jedyna niezależna INGO przy KKŻ z prawem zabierania głosu na posiedzeniach bieżące relacje z posiedzeń Kodeksu
- stopcodex.pl** www.stopcodex.pl – pierwszy i największy polski portal poświęcony zagadnieniom „obrony” przed Kodeksem Żywnościowym
- Polska Akcja Obywatelska** polskaakcjaobywatelska.pl – fundacja działająca na rzecz ochrony praw obywatelskich i konsumenckich w różnych dziedzinach życia

Globalna kontrola żywności

Międzynarodowe
wytyczne i
standardy

FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius



Prawo



Reszta
Świata

5

Większość polskich posłów, senatorów lub posłów do Parlamentu Europejskiego oraz urzędnicy odpowiedzialni za współpracę Polski z KKŻ na stwierdzenie, że bardzo martwi Cię Kodeks odpowiedzą prawdopodobnie: nie martw się tylko zbiór standardów i wytycznych.

To nie jest prawda...

Fakty

- Wytyczne i standardy wchodzące w skład Kodeksu służą za ogólne standardy ustalania prawa krajowego
- Działają to też w drugą stronę konkretne zapisy prawa wybranych państw / Unii Europejskiej wpływają na zapisy Kodeksu
- 27 krajów członkowskich Unii Europejskiej nie dysponuje prawem bezpośredniego głosu w głosowaniach na posiedzeniach Komisji Kodeksu Żywnościowego, rzekło się go na rzecz struktury wewnątrz unii kontrolowanej przez mianowanych nie wybieralnych urzędników z Komisji Europejskiej
- Polscy przedstawiciele mogą brać udział na spotkaniach Komisji Kodeksu Żywnościowego i Komitetów roboczych, jednakże nie zawsze mogą zabierać głos. Jeśli chcieli by to uczynić, ich stanowisko nie może być sprzeczne ze stanowiskiem Unii Europejskiej.
- W trakcie każdego posiedzenia KKŻ lub poszczególnych Komitetów odbywają się też wewnętrzne spotkania delegatów krajów Unii Europejskiej. Na tych spotkaniach Polscy przedstawiciele mogą prezentować Polskie stanowisko.
- Światowa Organizacja Handlu WTO - pełni rolę „policjanta”... (patrz kolejny slajd)

Z prac Kodeksu

- Z informacji uzyskanych od Scotta Tipsa, prezesa National Health Federation (NHF) wynika, że od momentu uzyskania przez NHF statusu organizacji akredytowanej przy KKŻ ani razu polski przedstawiciel nie zajmował głosu na posiedzeniach KKŻ i Komitetów roboczych. Być może stanowisko Polski było prezentowane na wewnętrznych spotkaniach delegatów krajów Unii Europejskiej.

Światowa Organizacja Handlu



- ✧ Wykorzystanie wytycznych Kodeksu regulują umowy:
 - ✧ **SPS** (zastosowania mierników sanitarnych i fito-sanitarnych) oraz
 - ✧ TBT (technicznych barier w handlu)
- ✧ **Artykuł 3 umowy SPS** stanowi: „...członkowie (WTO) *są zobowiązani (eng. shall)* ustanawiać mierniki sanitarne i fito-sanitarne w oparciu międzynarodowe standardy, wytyczne i rekomendacje, jeżeli takie istnieją...”
- ✧ Umowa SPS wyróżnia w szczególności **trzy międzynarodowe ciała ustanawiające standardy** (trzy siostrzane organizacje):
 - ✧ „*Środki bezpieczeństwa, standardy, wytyczne i rekomendacje, dotyczące żywności ustanawiane są przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.*”
 - ✧ Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt zajmuje się normami zdrowia zwierząt, a Sekretariat Konwencji ds. Ochrony Roślin normami ochrony roślin.
- ✧ Umowa SPS nie rozróżnia mocy prawnej „standardów”, „wytycznych” i „rekomendacji” wszystkich trzech organizacji.

Webster's Dictionary of English

Shall

(v. i. & auxiliary.) To owe; to be under obligation for.,
(v. i. & auxiliary.) To be obliged; must.

Źródło: http://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/sps_agreement_cbt_e/c2s2p1_e.htm 6

Fakty

•Utworzenie 1 stycznia 1995 roku Światowej Organizacji Handlu (WTO) zmieniło zasadniczo międzynarodowy status wytycznych Kodeksu.

Wpływ Kodeksu na prawodawstwo krajów członkowskich WTO

- Wytyczne Kodeksu są coraz częściej traktowane przez WTO jako punkt odniesienia w rozsądzaniu międzynarodowych sporów handlowych, dotyczących żywności.
- Zagrożenie uwikłania w taki spór i wysokość potencjalnych strat sprawia, że przyjęcie wytycznych i norm Kodeksu jest uważane przez Państwa członkowskie WTO za obowiązkowe.

Wnioski

•Zważywszy zatem, że 153 krajów to obecnie członkowie WTO, a normy lub wytyczne Kodeksu istnieją praktycznie dla każdego typu żywności, oznacza, że **Kodeks Żywnościowy już teraz skutecznie i bezpośrednio wpływa na większość ludzi na naszej planecie.**

Prace Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Znakowania Żywności

Postaram się krótko państwu opowiedzieć o pracach jednego z komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego, w którego sesjach miałam możliwość kilka razy uczestniczyć. Jest to Komitet do spraw Znakowania Żywności. Głównym zadaniem tego komitetu jest opracowanie postanowień dotyczących znakowania w zakresie wszystkich środków spożywczych. Komitet ten również analizuje, akceptuje zmiany, które są wprowadzane w dokumentach kodeksowych będących przedmiotem prac innych komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego. Dla przykładu, wiele takich dokumentów odnoszących się do znakowania środków spożywczych opracowuje Komitet do spraw Środków Spożywczych Specjalnego Przeznaczenia Żywieniowego, także komitety branżowe również ustanawiają reguły znakowania poszczególnych środków spożywczych, na przykład Komitet do spraw Mleka i Produktów Mleczarskich.

Podstawowym dokumentem, który jest przedmiotem prac tego komitetu jest norma ogólna dotycząca znakowania żywności paczkowanej. Komitet zajmuje się właśnie tą normą i zmianami do tej normy ogólnej. Krajem goszczącym ten komitet jest Kanada. W Kanadzie odbywają się corocznie sesje Komitetu do spraw Znakowania Środków Spożywczych. Ubiegłoroczna 38. sesja komitetu odbyła się w dniach 3–7 maja zeszłego roku, a w tym roku posiedzenia tego komitetu odbędą się również w maju. W zeszłorocznej sesji uczestniczyło bardzo wielu delegatów, były to osoby reprezentujące aż 61 krajów członkowskich, jedną organizację członkowską i 25 międzynarodowych organizacji. Chciałabym pokrótce przedstawić państwu najważniejsze zagadnienia, jakimi w tej chwili zaj-

muje się ten komitet. Jednym z tych zagadnień jest wdrożenie globalnej strategii Światowej Organizacji Zdrowia dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Następnym głównym tematem są wytyczne dotyczące produkcji, przetwarzania, znakowania i obrotu żywnością ekologiczną, a trzeci temat, który również jest bardzo interesujący i kontrowersyjny, to znakowanie żywności i składników żywności otrzymywanej pewnymi technikami modyfikacji genetycznej.

Chciałabym teraz pokrótce omówić właśnie te poszczególne zagadnienia. Jeśli chodzi o wdrożenie globalnej strategii dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia, jest to dokument, który został opracowany przez Światową Organizację Zdrowia w maju 2004 r. Prace nad tym dokumentem trwały kilka lat, w pracach uczestniczyli przedstawiciele zarówno organizacji pozarządowych, organizacji społecznych, organizacji konsumenckich i oczywiście członkowie Światowej Organizacji Zdrowia. Głównymi założeniami strategii jest ograniczenie spożycia tłuszczów, kwasów tłuszczowych trans, soli, cukru, a także zwiększenie spożycia owoców i warzyw oraz zwiększenie aktywności fizycznej. Komisja Kodeksu Żywnościowego i Komitet do spraw Znakowania Żywności wyszły naprzeciw wdrażaniu strategii dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia i postanowiły, aby w dokumentach kodeksowych odnoszących się do wytycznych dotyczących znakowania wartością odżywczą wdrożyć postanowienia tej strategii. I tak ma to miejsce przy pracach nad przeglądem wytycznych dotyczących znakowania wartością odżywczą. Tu modyfikuje się listę składników odżywczych, które mają być prezentowane w oznakowaniu środka spożywczego i tak jak dotąd ta lista prezentuje się w następujący sposób. Wśród tych składników deklarowanych na etykiecie powinna znaleźć się wartość energetyczna, białko, tłuszcz, węglowodany przyswajalne, tłuszcze nasycone i cukry ogółem. Dyskutuje się także możliwość wprowadzenia na tą listę innych składników odżywczych. Szeroka debata jest nad solą, czy deklarować w oznakowaniu środka spożywczego sól bądź też sól. Niektórzy uważają, że termin sól jest bardziej zrozumiały dla konsumenta, przedstawiciele innych krajów z kolei twierdzą, że to sól jest tym składnikiem odżywczym i powinno się go umieszczać na etykiecie.

Dyskusje na temat właśnie soli bądź też sodu i deklaracji tych składników w oznakowaniu środka spożywczego są przykładem trudności w ustaleniu jednolitego stanowiska. Jeśli brakuje czasu na sesji, która trwa pięć dni, brakuje czasu na takie szczegółowe dyskusje w ramach sesji plenarnej, wówczas powołuje się elektroniczne grupy robocze,

które mają za zadanie już szczegółowe przeanalizowanie danej kwestii i w przypadku deklaracji soli i sodu również taką grupę elektroniczną powołano. W pracach takiej grupy elektronicznej mogą uczestniczyć wszyscy, którzy są zaangażowani w opiniowanie dokumentów kodeksowych. Są to przedstawiciele organizacji rządowych, organizacji pozarządowych, organizacji konsumenckich, organizacji producentów, a także instytutów naukowych. Każdy może w takiej grupie roboczej wziąć udział i wyrazić swoje stanowisko, swoją opinię co do proponowanych przez komitet działań.

Kolejną kwestią, która również dotyczy znakowania wartością odżywczą, jest to, że komitet ma na uwadze, że wskazując takie oznakowanie niektórzy producenci mogą mieć trudność w przedstawianiu tak szczegółowych informacji na etykiecie, szczególnie w przypadku takich produktów, których opakowania są zbyt małe, aby pomieścić wszystkie te informacje. Dlatego też w dokumencie kodeksowym planuje się wskazanie wyłączenia dla małych opakowań właśnie od wskazywania wszystkich informacji dotyczących wartości odżywczej. Co tyczy się tego zakresu informacji przedstawianych konsumentowi, to nie chodzi tylko o to, aby przedstawić jak najwięcej informacji konsumentowi, ale przede wszystkim, żeby konsument mógł skorzystać z tych informacji i żeby były one dla niego czytelne i zrozumiałe. Tak więc pojawia się tu też kwestia zapewnienia czytelności oznakowania środków spożywczych, tu w szczególności znakowania wartością odżywczą, a wiadomo, że na tę czytelność składa się zarówno wielkość czcionki, jak i typ czcionki, także kontrast pomiędzy drukiem a tłem. Komitet również zwraca uwagę na potrzebę dookreślenia takich kryteriów czytelności dla oznakowania środków spożywczych.

Teraz chciałabym przejść do drugiego zagadnienia, które w tej chwili dyskutowane jest w ramach tego komitetu, są to wytyczne dotyczące produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością ekologiczną. Jest to bardzo popularne zagadnienie i również przez komitet zauważane jako taka istotna kwestia, jeśli chodzi o obrót środkami spożywczymi. Dyskutuje się tu kwestie możliwości dodania pewnych składników, pewnych środków w produkcji ekologicznej. To, co było wspomniane, to możliwość zastosowania etylenu w dojrzewaniu kiwi i bananów, a także możliwość zastosowania tego etylenu także do innych celów, do produkcji żywności ekologicznej. Z uwagi na to, że sesje komitetu odbywają się co roku i niektórzy uważają, że akurat temat rolnictwa ekologicznego jest takim wiodącym tematem tego komitetu, również ważne jest, aby przed sesją

plenarną odbywały się spotkania grupy poświęcone tylko i wyłącznie rolnictwu ekologicznemu. W zasadzie wszystkie kraje są zgodne, aby temat żywności ekologicznej jeszcze bardziej na forum kodeksu podkreślać i znaczenie takiego rolnictwa, aby to znaczenie miało swoje odzwierciedlenie w wytycznych Kodeksu Żywnościowego.

Kolejny punkt, który z tym typem żywności jest związany, to możliwość wykorzystania kolejnych substancji w produkcji ekologicznej. Tu również powołana została elektroniczna grupa robocza, aby specjaliści z krajów członkowskich mogli dokładnie przeanalizować kwestie związane z możliwością dopuszczenia kolejnych substancji do produkcji ekologicznej. Bierze się tutaj pod uwagę ważność uzasadnienia naukowego, technologicznego, rozszerzenia listy substancji dozwolonych. Mając na uwadze różne nieuczciwe praktyki związane z obrotem żywnością ekologiczną Kodeks też zwrócił uwagę na konieczność właśnie wyeliminowania takich przypadków oszustwa w oznakowaniu produktów i konieczności przekazywania informacji pomiędzy krajami odnośnie do produktów, w przypadku których zaszło podejrzenie, że mogą one mieć oznakowanie, które wprowadzałoby w błąd konsumenta co do źródła produkcji takiego środka spożywczego.

Trzecim tematem, który pozwołam sobie zostawić na koniec prezentacji prac Komitetu do spraw Znakowania Żywności, są wytyczne dotyczące żywności produkowanej z udziałem GMO. Ten temat jest najbardziej kontrowersyjny w pracach Komitetu do spraw Znakowania Żywności. Dyskusje na temat żywności GMO toczą się w ramach prac tego komitetu od blisko 20 lat. Trudno osiągnąć kompromis w kwestii obowiązku informowania konsumenta o tym, że dany środek spożywczy zawiera organizmy genetycznie zmodyfikowane. Jak państwo widzą na slajdzie, utworzyły się dwa obozy krajów. Są to nie tylko Stany Zjednoczone a Unia, ale jak państwo widzą, kraje członkowskie rozdzielone są pomiędzy dwie grupy. Wśród tych krajów, które opowiadają się za koniecznością przekazywania konsumentowi informacji o tym, że dany środek spożywczy zawiera organizmy genetycznie zmodyfikowane, jest oczywiście Unia Europejska, ale także Norwegia, Kenia, Szwajcaria, Ghana, Malezja i dalej wymienione kraje, a także międzynarodowa organizacja Federacja Organizacji Konsumentów.

Przeciw wprowadzeniu takiego oznakowania są Stany Zjednoczone, Kanada, Nowa Zelandia, Argentyna, Kostaryka, Australia i tak dalej. Te kraje, które są przeciwnie, uważają, że ta informacja nic daje konsumentowi. Uważają bowiem, że środki spożywcze, w których jest organizm

genetycznie zmodyfikowany, jest składnik właśnie otrzymywany tą metodą, niczym nie różni się od produktu wytworzonego w sposób tradycyjny. Także biorąc to pod uwagę, nie ma konieczności wskazywania konsumentowi tej informacji w oznakowaniu. Przy takiej rozbieżności stanowisk, tak jak wspomniałam, bardzo trudno jest uzyskać w tym temacie porozumienie. Komitet Wykonawczy Komisji Kodeksu Żywnościowego ponagla Komitet do spraw Znakowania Żywności, że należałoby już zdecydować o tym, czy może trzeba byłoby zawiesić prace nad tym zagadnieniem bądź też przyjąć konkretne rozwiązania. I tak to już na zeszłorocznej sesji także ten temat był podnoszony i nie rozstrzygnięto w żaden sposób, jak można w normie kodeksowej ten zapis przedstawić, tak aby wszystkie kraje z jednego i z drugiego tak zwanego obozu były zadowolone. Czas pokaże, co właśnie w tej kwestii dalej Komitet do spraw Znakowania Żywności osiągnie. Dziękuję bardzo za uwagę.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję bardzo za dość krótką i zwięzłą wypowiedź. Myślę, że akurat zyskaliśmy troszkę teraz na czasie, mamy czas na dyskusję.

Jak już wspomniałem, dostaliśmy gazetkę „Smak i tradycja”.

O zabranie głosu prosił pan Jan Zwoliński, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Jeśli można, proszę o kilka słów.

Joanna Markowska

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

***Prace Komitetu Komisji Kodeksu
Żywnościowego FAO/WHO ds.
Znakowania Żywności
(przekrojowa prezentacja
dyskutowanych zagadnień)***

**„Wpływ Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO na produkcję bezpiecznej
żywności”
Komisja Rolnictwa i Ochrony Środowiska
Senat Rzeczypospolitej Polskiej
Warszawa 2011.01.25**

**Zadania Komitetu Kodeksu
Żywnościowego FAO/WHO ds.
Znakowania Żywności**

- opracowanie postanowień dotyczących znakowania w zakresie wszystkich rodzajów żywności,
- analiza, zmiana i akceptacja szczegółowych postanowień dotyczących znakowania skierowanych przez inne komitety kodeksowe

Podstawowy dokument

Norma Ogólna dotycząca Znakowania
Żywności Paczkowanej

(Codex Stan 1- 1985, z późn. zm.)

Informacje ogólne

- kraj goszczący – Kanada
- częstotliwość sesji - corocznie
- 38 sesja – 3 - 7 maja 2010r.
- uczestnicy 38 sesji – 251 delegatów reprezentujących 61 krajów członkowskich, jedną organizację członkowską i 25 międzynarodowych organizacji

Główne omawiane zagadnienia

- wdrożenie Globalnej Strategii WHO dotyczącej Diety, Aktywności Fizycznej i Zdrowia,
- wytyczne dotyczące produkcji, przetwarzania, znakowania i obrotu żywnością ekologiczną,
- znakowanie żywności i składników żywności otrzymywanej pewnymi technikami modyfikacji genetycznej/inżynierii genetycznej

**Wdrożenie Globalnej Strategii WHO
dotyczącej Diety, Aktywności Fizycznej
i Zdrowia**

- proponowany projekt przeglądu *Wytycznych dotyczących znakowania wartością odżywczą* dotyczący listy składników odżywczych deklarowanych na zasadzie obowiązkowej i dobrowolnej

Lista składników obowiązkowo deklarowanych:

- wartość energetyczna,
- białko,
- tłuszcz,
- węglowodany przyswajalne,
- tłuszcze nasycone
- cukry ogółem

- obowiązkowe znakowanie wartością odżywczą

- proponowany projekt kryteriów/zasad czytelności znakowania wartością odżywczą

Wytyczne dotyczące produkcji, przetwarzania, znakowania i obrotu żywnością ekologiczną

- możliwość zastosowania etylenu w dojrzewaniu kiwi i bananów (zaakceptowana)
- możliwość zastosowania etylenu dla innych produktów

- propozycja włączenia do listy substancji dozwolonych w produkcji żywności ekologicznej nowych trzech substancji: spinosadu, dwuwęglanu potasu i oktanianu miedzi (powołana elektroniczna grupa robocza)
- wymiana informacji pomiędzy kompetentnymi władzami krajów eksportujących i importujących gdy zaistnieje podejrzenie oszustwa w przypadku produktów rolnictwa ekologicznego (do dalszej analizy)

**Znakowanie żywności i składników
żywności otrzymywanej pewnymi
technikami modyfikacji
genetycznej/inżynierii genetycznej**

Brak konsensusu odnośnie wprowadzenia
obowiązku znakowania żywności
genetycznie modyfikowanej

- za: Unia Europejska, Norwegia, Kenia, Szwajcaria, Ghana, Malezja, Nigeria, Indie, Wyspy Salomona, Chile, Jamajka,, Międzynarodowa Federacja Organizacji Konsumentów
- przeciw: USA, Kanada, Nowa Zelandia, Argentyna, Kostaryka, Australia, Gwatemala, Samoa,

Dziękuję za uwagę

DYSKUSJA

Danuta Pilarska

**Prezes Krajowego Związku Zawodowego Rolników Ekologicznych
św. Franciszka „serceEKOziemi”**

Mówimy o bezpiecznej żywności, która ma nam zagwarantować zdrowie, a my jako rolnicy ekologiczni nie możemy się uporać z pewnymi rzeczami. Idę kupić paszę, bo mam brojlery i na szyldzie jest napisane: ekopasze, ekopasze, ekonawozy. Nie możemy się tego pozbyć, a jest to oznakowanie zastrzeżone. Do tej pory organy, które powinny dopilnować, żeby takiego czegoś nie było, nic z tym nie robią. Mówiąc o bezpiecznej żywności powinniśmy też mówić o bezpiecznej paszy dla zwierząt, bo w Polsce bezpiecznej paszy dla zwierząt nie ma. Jeżeli nie ma bezpiecznej paszy dla zwierząt, nie ma bezpiecznego produktu. Chciałam powiedzieć, jak to wygląda. Na worku paszy nic nie jest napisane. Napisane jest, że skład u producenta. Jako jeszcze z wykształcenia uprawowiec wiem, że tam jest genetycznie modyfikowana pasza, bo w Polsce innej nie ma. Kiedy po czterech latach przerwy zaczęłam hodować brojlery, cały czas myślałam, że mi zdechną, bo bez paszy brojlera się nie da uchronić, jest to kurczak, który musi mieć wysokie białko, intensywne żywienie.

Cztery miesiące je hodowałam i wszystkie wyhodowałam. Ale na czym? Na pokrzywach, na orkiszach, piły kawę orkiszową zbożową itd. Ludzie dawali mi pięćset złotych za tego brojlera, ale powiedziałam, że nie sprzedam. Wszyscy musimy pamiętać o tym, że jeżeli nie ma wyboru przy kupnie pasz, tylko jest jedna pasza genetycznie modyfikowana, to nie oszukujmy się, nie mamy bezpiecznego mięsa, żadnego. Kurczaki, które niestety są na paszy GMO, po miesiącu osiągają wagę kilo, kilo

dwadzieścia. Gdyby były dalej karmione tą paszą, to one zdechną. Pasza ta nadaje się tylko dla świń do czterech miesięcy. Gdyby ta świnia dalej żyła, to też zdechnie. Niebezpieczna pasza, my nie mamy żadnej paszy do wyboru. Jedna amerykańska, brazylijska kukurydza, soja. Czy nie mogliśmy naprawdę pomyśleć o tym, żeby dać wybór i żeby przemysł robił pasze tradycyjne, już nie mówmy o ekologii. Tam, gdzie byłoby widać, że jest zboże, gdzie jest łubin. Dlaczego o tym nikt nie mówi?

A więc jeszcze raz: niebezpieczna pasza, niebezpieczna żywność. I wyeliminowanie tych wszystkich eko. Oszukiwane opakowania, brak oznakowania świadczą o tym, że ktoś ma coś do ukrycia. Zazwyczaj takie brojlery w sklepie są luzem sprzedawane, a kiedy pytam, skąd pochodzą, sklepowa patrzy na mnie, jak ja bym przyjechała z Marsa.

Nie ma etykiety. To nie jest do śmiechu. To jest niebezpieczne żywienie. Dzieci, niestety, tak jak już pani profesor powiedziała, trzy, cztery lata i już mają alergię, pięć, sześć, osiem – nowotwory, ginie układ odpornościowy. Mówi się, że to jest sepsa, mówi się, że to jest grypa, mówi się wiele rzeczy, a nikt nie mówi, że przy tej manipulacji genetycznej układ odpornościowy niestety pada. Dziękuję.

Paweł Zawadzki **Dziennikarz, ekolog**

Mam tylko pytanie uzupełniające do poprzedniej kwestii. Mianowicie, jak to jest możliwe, że 95% śruty sojowej importowanej do Polski, której używają hodowcy drobiu i której używają hodowcy trzody chlewnej, to jest śruta sojowa GMO? Według mnie, a jestem tylko zwykłym konsumentem, to się kwalifikuje jako przestępstwo zagrożenia bezpieczeństwa żywnościowego kraju i jako takie powinno być przedmiotem dociekań prokuratury. 95% śruty sojowej importowanej do Polski to jest śruta sojowa GMO. Proszę sprawdzić, źródłem jest broszura wydana przez Społeczny Instytut Spraw Obywatelskich w Łodzi, który wydał książkę „Świat według Monsanto”. Dziękuję.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Dziękuję.

Był zakaz sprowadzania do pasz roślin genetycznie modyfikowanych. Dwa lata, jak dobrze pamiętam, chyba temu został zmieniony,

a były dwa lata okresu przejściowego na dostosowanie się, było już prawie dotknąć tylko i można było to realizować. Niestety polski parlament, muszę z przykrością powiedzieć, bo jestem senatorem, mimo sprzeciwu mniejszości, zdecydował i wprowadził, że jest to dopuszczalne, jest to stosowane. Kwestia udowadniania. Mamy tu ekspertów z Ministerstwa Rolnictwa, można pytać, i myślę, że w końcowej części usłyszymy odpowiedzi. Natomiast są to jednak często decyzje europarlamentu, Komisji Europejskiej i własnych parlamentów. Musimy patrzeć, jak zachowują się nasi reprezentanci, którzy podejmują decyzje, czy to w rządzie, czy to w parlamencie. Padły tu słuszne uwagi wskazujące na to, że chcielibyśmy mieć to, ale jak tu pan Janek Zwoliński mówił, jest możliwość produkcji innej, naszej tradycyjnej jakości, ale też są przepisy, które mówią, że tam nie powinno się stosować dodatków GMO.

Często pytam pana Janka i innych, czy kontrolują, czy w tej tradycyjnej żywności są zachowane wszystkie normy, które powinny być, bo rozporządzenie wydane przez ministra rolnictwa, podpisane przez wicepremiera Leppera, które do dzisiaj chyba obowiązuje, jasno określało, że nie wolno stosować tych dodatków, pasz GMO w tym, co mieści się w „Jakości Tradycji”. Jest apel z mojej strony, żebyśmy my jako przedstawiciele rolnictwa, jako ludzie biznesu, jako ludzie, również promowali i pokazywali, że można w Polsce produkować inne pasze, tylko trzeba zachęcić i podjąć też własne inicjatywy, żeby można produkować, bo moim zdaniem dzisiaj nikt nikomu nie broni produkcji tych pasz, tylko jest kwestia, czy my jako konsumenci musimy i żądamy takiego produktu i czy sprawdzamy.

Uważam, że dzisiaj z tej debaty warto dać sygnał do społeczeństwa. Konsumenci, żądajcie, sprawdzajcie, czy rzeczywiście to jest, czy to nie jest przestrzegane, czy jest możliwość zachęty, czy rząd polski chce wspierać – i tu ukłon w stronę Ministerstwa Rolnictwa – takie działania, czy chce tylko stosować to, co mówi, przestrzeganie prawa, a prawo jest silniejsze, jak to pan Janek powiedział, dla bogatych, których stać kupić zdrową, ekologiczną żywność. Ja jeszcze dodam: najbiedniejszych, takich naprawdę najbiedniejszych, bo oni produkują często na swojej działce, w swojej zagrodzie i mają też najzdrowszą żywność. Czyli ci naj, naj, najbiedniejsi i ci naj, naj najbogatsi. Najgorzej ma średnia klasa, która jest na dorobku, która jak najszybciej chce zaoszczędzić, aby się dorobić, natomiast nie szuka sposobu, jak uzyskać zdrowie i szczęście, o której tu dzisiaj tyle powiedziano.

Paweł Zawadzki
Dziennikarz, ekolog

Skoro mamy demokrację i skoro znajdujemy się w budynku Sejmu i Senatu, to wobec tego sformułuję pytanie w ten sposób: którzy posłowie i którzy senatorowie są personalnie odpowiedzialni za taką prywatyzację portów przeładunkowych i za ustawy, które uprzywilejowały śrutę sojową GMO? Krótko mówiąc, wieprzowina i drób są mięsami prawie że narodowymi, kotlet schabowy jest narodowy. Kto nas tak załatwił na szaro, że 95% śruty sojowej to jest śruta sojowa GMO? Mało tego, jest ogólnie znane, że w hodowlach przemysłowych Smithfielda, nie jest to firma polska, tylko firma amerykańska, która wykupiła Animex – będący kiedyś bardzo dobrą marką, jest już dzisiaj tylko wspomnieniem – używa się antybiotyków i hormonów w hodowli przemysłowej świń. Są artykuły prasowe, które dokumentują, jakich nadużyć się dopuszczono w rejonach Gołdapi, w rejonie Poznania właśnie w zakładach należących do Smithfielda.

Kto personalnie jest odpowiedzialny, którzy posłowie, senatorowie dopuścili do takiej sytuacji, że sprywatyzowano porty przeładunkowe, uprzywilejowując śrutę sojową GMO, chociaż Brazylia proponowała nam śrutę sojową naturalną i ceny mięsa by wtedy wzrosły nie o 30%, jak gazety podawały, tylko o 3%.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Mogę odpowiedzieć jednym zdaniem. Wiemy, kto w Polsce rządzi, wiemy kto jest u władzy, więc chyba wyraźniejszego wskazania nie ma tu potrzeby. Państwo są doskonale są zorientowani, kto w Polsce rządzi, więc myślę, że odpowiedź jest prosta. Rząd podejmuje decyzje, większośćowa koalicja w parlamencie to przegłosowuje. Odpowiedź, kto podejmuje decyzje, jest jednoznaczna – większość. Demokracja, którą mamy. Ale jest kwestia, czy demokracja się sprawdza.

Paweł Zawadzki
Dziennikarz, ekolog

Jeśli pytam o nazwiska, to tylko dlatego, żeby na nich, na tych posłów i senatorów nie głosować w następnych wyborach.

Jan Zwoliński

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Może mniej polityki. Ja powiem jeszcze trochę, może to będzie kropla optymizmu, w sprawie GMO. Otóż do kapituły zgłosił się klaster mięsny, a w naszym systemie jest wyraźny zapis, bez GMO, 50 lat tradycji i te wszystkie warunki. Takie produkty mamy. Czy jest to prawdą, bo rzeczywiście trudno znaleźć dzisiaj paszę bez soi modyfikowanej genetycznie. Taką paszę znalazł ten klaster.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Będziemy to badać. Są jednostki certyfikujące, które mają dotrzeć do źródła i sprawdzić, czy taką paszą była karmiona trzoda.

Dr hab. Ewa Rembiałkowska

Kierownik Zakładu Żywności Ekologicznej w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego

Chciałam też trochę optymistycznie, żeby nie było tak, że wyjdziemy z tej sali płacząc i w dużej depresji. Z przedstawionych dzisiaj najróżniejszych materiałów wynika, że mamy do czynienia w tej chwili z trendem zarówno pozytywnym, jak i negatywnym. Niestety, jeżeli chodzi o ustawodawstwo unijne, chyba wyraźnie określiłam swoje stanowisko, ale tu padało wiele innych głosów. Trudno, żebyśmy byli szczęśliwi i zadowoleni z tego, w jakim kierunku to zmierza. Z prawdziwą demokracją naprawdę nie ma to nic wspólnego, bo na pewno jak zapytamy tysiąc przypadkowych osób na ulicy, czy chciałyby mieć nieograniczony dostęp do naturalnych ziół, naturalnej żywności, na pewno dziewięćset albo więcej odpowie twierdząco. Tak że nie ma to nic wspólnego z demokracją. Po prostu są takie w tej chwili układy ekonomiczno-polityczne i finansowe na świecie, które determinują taki kierunek zdarzeń. To jest pesymistyczne. Co jest zaś optymistyczne, to oddolna chęć konsumentów i to, co konsumenci robią. Rynek żywności ekologicznej wzrasta najbardziej dynamicznie ze wszystkich rynków. W tej chwili i w Ameryce, i w Anglii, w Niemczech, w całej Europie, w Australii liczba konsumentów ekologicznych przyrasta i produkcja ekologiczna przyrasta średnio o 15% rocznie. Jest to porównywalne tylko z rozwojem usług informatycznych. Jest to najszybciej rozwijający się rynek. To jest pozytywne, że ludzie nie są głupi i szukają tego, co może im pomóc, czyli zdrowszej, nieschemizowanej żywności wysokiej

jakości. Będą też poszukiwali ziół. Jeżeli zostaną zdelegalizowane, to powstanie podziemie, które będzie te zioła sprzedawać, do tego być może to doprowadzić.

Ludzkość nie wyginie, ponieważ rozsądek zawsze zwyciężał. Tym optymistycznym akcentem chciałam zakończyć i życzyć państwu dużo zdrowia. Dziękuję.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Jak będziemy się zdrowo odżywiać, to wszyscy będziemy zdrowsi. Chciałem prosić, bo były głosy, o udzielenie odpowiedzi.

Kazimierz Oksza-Orzechowski
Fundacja Polska Akcja Obywatelska, Kampania Natura bez Granic

Mam prośbę do wszystkich naszych przedstawicieli przy Komisji Komitetu Żywnościowego. Pani Profesor powiedziała że ludzie się zwracają w kierunku żywności ekologicznej. Mam więc wielką prośbę, żeby nasi przedstawiciele nie pozwolili rozwodnić standardów tej żywności, bo to też jest kłopot, że w pewnym momencie możemy dostać żywność pseudo- lub postekologiczną, a chyba nikt tego by nie chciał. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję.

Jeśli mówimy o czymś, że trzeba tego przestrzegać, nie popsuć systemów, to myślę, że to jest ważne. Ze swojej strony mogę powiedzieć, że już robiliśmy tu konferencje na temat jakości żywności o wysokiej jakości. Ona się cieszyła bardzo dużym powodzeniem. Publikacja jest i myślę, że do tego wracamy. Dzisiaj mamy w Polsce wzrost certyfikowanej żywności, chcę podkreślić, certyfikowanej, mamy natomiast w Polsce bardzo dużo zdrowej, można powiedzieć, ekologicznej żywności, która jest niecertyfikowana. Dzięki Bogu, że tak jest. My naprawdę wiele konsumujemy dobrej jakości żywności, tylko niecertyfikowanej. Myślę, że można śmiało powiedzieć, że to nie jest tak, jak mówił pan minister

rolnictwa w Berlinie na otwarciu targów, że mamy jej już 3,5%, myślę, że jest znacznie więcej. To jest kwestia dyskusyjna, jedni twierdzą, że jest 3,5%, inni że 1,5%, inni, że jest jej znacznie więcej. Myślę, że jest jej znacznie więcej, tylko po prostu nie ma tak zwanego certyfikatu dla wszystkich. Dla niektórych przejście procedur i przedstawienie gospodarstwa na produkcję certyfikującą jest bardzo trudne i niemożliwe, ale ja zachęcam wielu rolników, producentów, którzy są, żeby jednak pamiętali, że są konsumenci, którzy mogą kupić bez certyfikatu i nasze produkty często są dodawane jako poprawiacze smakowe, jakościowe. Mamy ogromny import zewnętrzny, który jest w tej chwili ogromną produkcją na zewnątrz, choćby trzoda chlewna, która zalewa Polskę. Byliśmy eksporterem bardzo dobrej wieprzowiny, teraz jesteśmy importerem i mam obawy, i to chyba się potwierdza, że jesteśmy również dużym eksporterem wieprzowiny i przetworów wieprzowych, tylko polskich.

Trzeba mieć na uwadze, czy rzeczywiście nasze najlepsze produkty nie wyjeżdżają, a nam przywozi się najgorsze. Konsumenci muszą też sprawdzać jakość żywności. Na temat Kodeksu, na temat wszystkich innych rzeczy padło dość dużo słów i dość dużo stwierdzających, że Kodeks jest nam potrzebny. Generalnie wszyscy powiedzieli, że Kodeks jest potrzebny. Ale też jest pytanie, jakie mechanizmy – tutaj pan profesor z Instytutu z Puław wyraźnie to pokazał – jakie mechanizmy powinny funkcjonować w całym układzie zapewnienia bezpiecznej żywności. Jest pytanie, na ile nasze służby spełniają te wszystkie wymagania. Jak to pani minister w Berlinie na targach powiedziała, w Niemczech zlikwidowano 1600 etatów w kontroli, tyle zlikwidowano miejsc kontroli pracy rolników. Dzisiaj mówią o powrocie tej kontroli. My dzisiaj w Polsce też do tego doprowadzamy, że coraz mniej mamy urzędników do kontroli, coraz mniej inspekcji, która faktycznie zajmuje się kontrolą i nie mamy gwarancji, czy te wszystkie normy są spełniane. Nie chciałbym, żeby w Polsce zdarzyło się coś takiego, jak powiedziała pani minister w Berlinie na targach Grüne Woche, że trzeba będzie powrócić do wcześniejszej sytuacji i znaleźć środki budżetowe na to, żeby zapewnić bezpieczną żywność konsumentom.

W związku z tym dzisiaj dyskutujemy o tym, jak w Polsce zapewnić nie tylko w przepisach, ale również w wykonywaniu przestrzeganie norm. Nie ma w tej chwili głównego inspektora pana Stanisława Kowalczyka, który odpowiada za fałszowanie. Ale pokazywał w swoich

danych, jak wygląda ta sytuacja w Polsce i w innych krajach. W związku z tym sugestia, żebyśmy zwrócili uwagę na przestrzeganie tych wszystkich rzeczy, nie tylko w samych przepisach, które są ważne i dają pole do działania, ale również, żebyśmy my, konsumenci nie byli dotknięci tym, o czym pani Pilarska tutaj powiedziała. Kto to sprawdza? Czy kupując paszę wiemy, co jest w paszy, czy kupując na przykład produkty, które są pakowane, wiemy, co to jest. Zadam też pytanie, jak powinno być z produktami luzem, co mówią przepisy. Konsumentów się nie informuje, jakie ma prawo wiedząc, co sprzedawane jest luzem.

Gdyby pan dyrektor Goszczyński mógł jeszcze udzielić odpowiedzi, gdyż musimy już zbliżyć się do końca i podsumować konferencję.

Proszę, Panie Dyrektorze.

Dariusz Goszczyński

Zastępca dyrektora Departamentu Rynków Rolnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Niestety nie jestem biegły we wszystkich obszarach, więc będę musiał troszeczkę się uchylić od odpowiedzi, ale dowiem się i na pewno poinformuję. Chciałbym natomiast odnieść się do dwóch rzeczy. Pierwsze pytanie pani Danusi Pilarskiej odnośnie do ekopaszy. Znamy sprawę, znamy problem, ten problem jest szczególnie żywy. Gdzieś dwa lata temu postanowiliśmy powalczyć z tym tematem, dlatego że mieliśmy ewidentnie do czynienia z tak zwanymi cwaniakami, którzy w najnormalniejszy sposób wprowadzali rolników ekologicznych w błąd, którzy nie do końca byli świadomi wszystkiego, nie do końca przeczytali wszystko, ale na opakowaniu było napisane „eko”. Sprzedawca też chciał zarobić, więc jak rolnik pytał, czy to jest „eko”, sprzedawca mówił „eko”, więc on to brał do swojego gospodarstwa, używał, później jednostka certyfikująca podczas kontroli stwierdzała, że ta pasza nie jest ekologiczna, w związku z tym decertyfikowała rolnika i kilka lat pracy szło na marne. A brało się to stąd, że opakowanie było ekologiczne. Opakowanie było wytworzone w sposób przyjazny środowisku. W związku z tym producenci mieli prawo używać na opakowaniach określenia „eko”. Ale uregulowaliśmy to, zmieniliśmy podejście. Wspólnie z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wypowiedzieliśmy wojnę. Pani Danusiu, naprawdę nie miałem ostatnio sygnałów, żeby tego typu przypadki występowały, jeśli

są, proszę inspekcję handlową i nas informować, będziemy na bieżąco walczyć. Jeśli nastąpiło odrodzenie tych przypadków, będziemy od razu reagować i zwalczać u podstaw.

Druga sprawa to rolnictwo ekologiczne i Codex Alimentarius, wymogi. Ze względu na to, że wymogi dla rolnictwa ekologicznego w Unii Europejskiej są w prawodawstwie wspólnotowym bardzo szczegółowe uregulowane, nie wyobrażam sobie, aby można było przenieść na poziom Kodeksu wymogi inne niż te, które są w Unii Europejskiej stosowane. To znaczy mogą być równe, ale nie mogą być niższe i takie będzie nasze stanowisko.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję, Panie Dyrektorze.

Czy inspekcja chciałaby się odnieść do pytań, które padły?

Marzena Chacińska
Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej
w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

Do pytań dotyczących obszaru pasz? Nasza instytucja nie odpowiada za kontrolę środków żywienia zwierząt, bo nie mam kompetencji w tym zakresie.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

To do oznakowania produktów, które są nieopakowane. Czy istnieje możliwość informowania konsumentów, a jeśli tak, to w jaki sposób?

Joanna Markowska
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Czy ja bym mogła zabrać, głos?

Jest rozporządzenie ministra rolnictwa i rozwoju wsi w sprawie znakowania środków spożywczych. Powstało ono na bazie dyrektyw Unii Europejskiej i w dyrektywie ramowej z 2000 r. odnośnie do znakowa-

nia środków spożywczych jest dana możliwość, nie ma konkretnych wymagań co do znakowania środków spożywczych nieopakowanych. Pozostawiono zaś krajom członkowskim możliwość doprecyzowania właśnie tych przepisów we własnych regulacjach.

Jeśli chodzi o nasz rynek krajowy, to co do znakowania środków spożywczych nieopakowanych mamy konkretne wymagania, jeśli chodzi o znakowanie wędlin sprzedawanych luzem, bez opakowania. Wówczas oprócz nazwy tego środka spożywczego na wywieszce w miejscu sprzedaży powinien być chociażby podany wykaz składników tego produktu. Są wybrane produkty, dla których takie szczegółowe wymagania dotyczące znakowania zostały doprecyzowane.

W pracach Rady do Spraw Środków Spożywczych na forum Unii Europejskiej jest teraz procedowany projekt nowego rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W tym rozporządzeniu również dano możliwość krajom członkowskim wskazania w krajowych przepisach wymagań dotyczących znakowania tych produktów. Natomiast zawsze i dotyczy to wszystkich produktów, niezależnie od tego, czy będą one w opakowaniach, czy też bez, mają być podane składniki alergenne. Tak więc ten przepis, który będzie u nas obowiązywał wprost, bo jest to rozporządzenie unijne, będzie nakazywał podawanie składników alergennych w oznakowaniu takich produktów. Kraje członkowskie będą mogły wskazać inne dane i inne produkty, dla których taka informacja będzie musiała być w miejscu sprzedaży. Dziękuję.

Dariusz Goszczyński

**Zastępca dyrektora Departamentu Rynków Rolnych
w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Chciałbym jeszcze jedno słowo dopowiedzieć. Ponieważ była dziś mowa o systemie „Jakość Tradycja”, pozwoliłem sobie na slajdzie pokazać logo tego programu. Wszystkie produkty wytworzone w ramach tego systemu muszą być opatrzone właśnie takim czerwonym logo, tak abyście państwo mogli też zapoznać się z tym systemem. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski

Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziękuję, Panie Dyrektorze.

Czy pan profesor chciał jeszcze zabrać głos na podsumowanie?

Prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek
Kierownik Zakładu Higieny Pasz
w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym
– Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.

Mogę ustosunkować się do spraw związanych ze stosowaniem GMO w żywieniu zwierząt gospodarskich i wpływu GMO na jakość i bezpieczeństwo uzyskiwanych produktów pochodzenia zwierzęcego. W tym celu były prowadzone w Polsce badania finansowane przez Ministerstwo Rolnictwa w latach 2007–2008, nawet do 2010 r. przez Instytut Zootechniki w Krakowie we współpracy z moim Państwowym Instytutem Weterynaryjnym w Puławach. Stosowaliśmy genetycznie zmodyfikowaną soję i genetycznie niezmodyfikowaną soję, genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę i niezmodyfikowaną genetycznie kukurydzę. To były komponenty mieszanek paszowych, były odpowiednie grupy doświadczalne, była grupa kontrolna. Badania były prowadzone na trzodzie chlewnej, drobiu, bydło, mleko badaliśmy, jaja i tak dalej. Jak tu słyszę stwierdzenia, że GMO wpływa bardzo niekorzystnie na zdrowie i jakość produktów, to trudno mi jest w to uwierzyć, dlatego że akurat koordynowałem te badania ze strony Państwowego Instytutu Weterynaryjnego i naprawdę, proszę mi wierzyć – te wyniki badań zostały opublikowane i jeszcze dalej je publikujemy – nie stwierdziliśmy różnic w wartości odżywczej pomiędzy soją czy kukurydzą genetycznie zmodyfikowaną i niezmodyfikowaną, czyli nie było żadnych różnic w wartości. W produktywności zwierząt – przyrosty, wykorzystanie paszy, tak samo żadnych różnic. Status immunologiczny, stan odporności zwierząt żywionych GMO i nie GMO nie różnił się. Również bezpieczeństwo tych produktów badaliśmy w zakresie transfer, transgenicznego DNA z przewodu pokarmowego do tkanek zwierząt rzeźnych, mleka i jaj. Nie stwierdziliśmy tych cząstek transgenów w badanych surowcach. Dlaczego? Dlatego że to jest cząstka kwasu dezoksyrybonukleinowego. DNA, tak jak inne DNA, które jest, DNA w ogóle, w przewodzie pokarmowym, jest trawiona do mniejszych cząstek i również to transgeniczne DNA. Tak że nie ma w świetle tych naszych badań – zresztą one tylko potwierdzają liczne badania, które zostały wykonane na świecie – że nie musimy się wcale obawiać GMO, bo to jest naprawdę tylko ten transgen, który odpowiada za powstanie tych korzystnych cech, jeżeli chodzi o organizmy genetycznie zmodyfikowane, a więc wnosi cechę odporności na daną chorobę czy na danego

szkodnika. W związku z tym w uprawie tego typu roślin genetycznie zmodyfikowanych nie musimy stosować takiej ilości środków ochrony roślin.

Jak prowadziliśmy te badania, zrobiliśmy dodatkowo badania dotyczące jakości produktów otrzymanych od zwierząt żywionych genetycznie zmodyfikowanymi paszami i nie. Teraz te badania akurat publikujemy w naszym biuletynie w języku angielskim. Żadnych też różnic w zakresie cech organoleptycznych, a więc tu sygnalizowanych, nie stwierdziliśmy. Tak więc w związku z tym, jeżeli chodzi o nasze wyniki badań, możemy śmiało stwierdzić, przecież nam nie zależy na jakichś kombinacjach, wiarygodne zespołowe wyniki badań potwierdzają brak szkodliwości DNA.

Jeżeli chodzi o import śruty sojowej. Polscy importerzy mogą importować śrutę nie GMO, ale ona będzie kosztować 15 czy 20% drożej. Była robiona kalkulacja przez profesora Brzózkę i była prezentowana w Sejmie, w Senacie kilka razy, jak negatywne byłoby oddziaływanie wprowadzenia zakazu żywienia paszami GMO. Po prostu odczulibyśmy skutki ekonomiczne i zdrowotne, bo nasze społeczeństwo nie miałoby dostatecznej ilości taniego białka, czyli mięsa.

Tyle chciałem powiedzieć. I jeszcze jedno, zakaz na pasze GMO w żywieniu zwierząt będzie wprowadzony od 2013 r., bo jest takie memorandum, ale to będzie musiało być zmienione, bo jest po części niezgodne z prawem Unii Europejskiej, które musimy respektować, bo jesteśmy członkiem Unii. Ponadto utrzymuje się jeszcze pewien paradoks. Wprowadzimy zakaz stosowania pasz GMO, tymczasem jeżeli chodzi o żywność GMO, to ona dalej będzie dozwolona do stosowania w żywieniu zwierząt, więc czy dbamy bardziej o zwierzęta, czy o człowieka, bo jak pasze GMO przejdą ten transfer przez organizm zwierzęcia, to ten produkt pochodzenia zwierzęcego jest pośrednim produktem i nie będzie zawierał tych niekorzystnych cech, co zostało wykazane. Dziękuję bardzo.

Senator Jerzy Chróścikowski **Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Dziękuję panu profesorowi za wypowiedź. Ale to jest wypowiedź jedna. Nie chciałbym rozwijać dyskusji dzisiaj na temat GMO, dlatego że było już kilka konferencji, poza tym nie mamy już czasu. Rozumiem, że nie wszyscy się zgadzają z wypowiedzią pana profesora, gdyż już takie głosy się pojawiają. Świadczy to o tym, że są różne głosy, wcale

niejednoznaczne. Mogę tylko powiedzieć jedno, że decyzje oczywiście są w rękach naszych parlamentarzystów. Przeniesiony okres zakazu używania w paszach GMO funkcjonuje, moratorium zostało wydłużone, a nie całkowicie zlikwidowane. I pan profesor ma rację, że przyjdzie czas, że trzeba będzie się zmierzyć, czy rzeczywiście ustawa, która mówi wprost, wejdzie w 2013 r., o ile dobrze pamiętam. W związku z tym ten przepis jest, tylko wydłużony został wtedy o dwa lata, teraz o jeszcze następne lata. W związku z tym nie chciałbym wchodzić w ten temat, ale nie zgadzam się ze wszystkimi rzeczami, które pan profesor powiedział, dlatego że są to badania w określonym czasie, w określonym terminie.

Były badania, znane na świecie, że antybiotyki nie szkodzą, a okazało się, że szkodzą, ale to okazało się w długim okresie. Okazało się, że zaczęły szkodzić ludziom. Były badania, że hormony wzrostu ludziom nie szkodzą, a okazało się, że szkodzą. Dzisiaj nie można powiedzieć po tak krótkim badaniu okresowym, że GMO ma wpływ czy nie ma wpływu. Według oceny i badań prowadzonych przez pana profesora i przez instytut, które to badania dostarczył mi nie instytut, ale ambasada amerykańska. Jako przewodniczący komisji nie dostałem do dziś wyników tych badań. Dziwne to dla mnie, że ambasada amerykańska jest w posiadaniu takich wyników, a Senat do dziś ich nie ma. Rozumiem, że możemy szukać na stronie internetowej, w różnych publikacjach, ale wypadaloby też, żeby jednak polska izba posiadała taki dokument dla przewodniczącego komisji, żeby mógł poinformować innych. Ci którzy są eksporterami do nas tego typu pasz, udowadniają, bo mają w tym własny interes. Nie śmiem podważać wyników, które państwo przeprowadzili, tylko mogę powiedzieć, że są inne badania, które są badaniami akurat nie na zwierzątkach, ale na iluś pokoleniach, i te badania pokazują, że w którymś pokoleniu mogą wystąpić inne rzeczy.

Nie chcę podważać, broń Boże, badań, które zostały zrobione w krótkim okresie. Powtarzam, były badania w innych krajach i nikt nie mówił, że dioksyny szkodzą. Okazuje się, że teraz pilnujemy dioksyn i może jeszcze innych rzeczy za chwilę będziemy pilnować, o których nie wiemy. Na tej naszej konferencji wskazujemy zagrożenia, trzeba też pokazywać rozwiązania i to, że to co naturalne, co przez wieki istniało i nikt z tego powodu nie umierał, dlatego że nie było tak globalnej produkcji. Przy globalnej produkcji musimy coraz więcej stosować różnych ograniczeń, przepisów, ale to nie znaczy, że to, co jest dopuszczone normą, jak tu mówiono, nie działa szkodliwie. Ta norma po badaniach przeprowa-

dzonych na jakimś etapie określa, że jest nieszkodliwe dla zdrowia, ale w dłuższym okresie może się okazać, że jest inaczej.

Mam prośbę do państwa z ministerstwa, do ekspertów, do wszystkich, żebyśmy się tym tematami dokładnie przyjrzel, dokładnie pracowali, dlatego że praca nad pakietem jakości, o którym mówiliśmy na początku, się rozpoczęła. U mnie w komisji będzie bodajże w czwartek debata na temat pakietu jakości. W senackiej Komisji Spraw Unii Europejskiej też będzie debata. My mamy do 7 lutego bodajże dać odpowiedź, taki czas dała Komisja Europejska na odpowiedź, jeśli Polska lub inne kraje mają jakieś uwagi.

Myślę, że warto zastanawiać się nad tymi problemami, co tam jest zapisywane, co jeszcze Polska może z tym zrobić. Czy zadania delegowane, które tam są zapisane, będą szkodliwe dla nas, bo jak pan dyrektor powiedział, nie widzimy tego jeszcze, co nam się szykuje. Pamiętajmy, że pozbawiamy się pewnych decyzji, które miały kraje narodowe. Oddajemy pewne kompetencje zgodnie z Traktatem Lizbońskim na rzecz Unii Europejskiej bez jakichś gwarancji, czy to jest dobre, czy złe. Myślę, że do tego wrócimy, że jeszcze w komisji będzie debata.

Serdecznie państwu dziękuję.

Wacław Świącicki

Dziennikarz

Jeszcze tylko jedno zdanie chciałem dodać ad vocem, to nie dotyczy samego GMO, tylko pewnej kwestii.

Chciałbym państwa bardzo prosić, żebyśmy rozumieli tę dzisiejszą debatę jako część większej debaty. Proszę sobie wyobrazić, że istnieje coś takiego jak system bezpieczeństwa produkcji żywności. W tym systemie bezpieczeństwa istnieją pszczoły i istnieje gleba. Jeśli państwo w tej chwili będą śledzili na świecie, już tu niestety będzie owo GMO, a tam gdzie jest GMO, giną pszczoły i jest powódź.

Ja to śledzę. Powiem państwu, że w 2002 r. w Australii miałem zdjęcia lotnicze rolników, którzy pokazywali, że przy Roundup Ready Canola, to jest rzepak odporny na GMO, gleba żyzna po traktowaniu randapem, po prostu spuchła, bo wszystko obumarło, oprócz tej rośliny. Zrobiła się sina. Przyszedł deszcz i nastąpiła powódź. Mamy powódź w Australii? Mamy. W Brazylii jest to samo, też jest GMO. Ja już nie chcę tego kontynuować, ale będzie okazja 8 lutego u ministra Sawickiego, bo będzie komisja na temat gleb. Dziękuję.

Senator Jerzy Chróścikowski
Przewodniczący Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Jak powiedziałem, nie rozwijamy dyskusji. Podsumowanie jest już prawie że dokończzone. Ja tylko chcę wszystkim państwu, którzy zechcieli wygłosić tu referaty, serdecznie podziękować, nawet jeśli mamy różne zdania, niektórzy tutaj między sobą, to po, żebyśmy się pięknie różnili, abyśmy wyrażali swoje stanowiska i dochodzili do tego, co jest prawdą. A prawda jest zawsze jedna i myślę, że warto tę prawdziwą prawdę odnaleźć i żebyśmy naszym wszystkim konsumentom dawali to, co jest najzdrowsze, najlepsze i gwarantowali to. Nasza izba, inne parlamenty europejskie powinny dbać o to, żebyśmy rzeczywiście dbali o swoich konsumentów i jeszcze pamiętali, że maksymalny zysk nie musi być osiągany kosztem zdrowia człowieka. Dziękuję.

Jeszcze raz dziękuję wszystkim prelegentom i państwu, że wytrwaliście do końca, również ministrowi rolnictwa proszę przekazać słowa podziękowania za takie patronalne uczestnictwo.