



Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Warszawa, 10 maja 2024 r.
Znak sprawy: DŻW.bhż.058.3.2024

Pan
Szymon Hołownia
Marszałek Sejmu RP

Dotyczy: zapytania nr 495 w sprawie rozporządzenia delegowanego KE dotyczącego wymagań higienicznych dla niektórych produktów odzwierzęcych, w tym produktów rybołówstwa

Szanowny Panie Marszałku,

w odpowiedzi na zapytanie Pana Piotra Müllera pośła na Sejm RP nr 495 z 24 kwietnia 2024 r. w sprawie rozporządzenia delegowanego KE dotyczącego wymagań higienicznych dla niektórych produktów odzwierzęcych, w tym produktów rybołówstwa, uprzejmie informuję, co następuje.

Zgodnie z przepisami sekcji VIII rozdziału VII pkt 1 i 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (1), świeże produkty rybołówstwa i rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa należy utrzymywać w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu, a mrożone produkty rybołówstwa w temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu. Niemniej jednak podczas produkcji produktów rybołówstwa stosowane są urządzenia, które porcjują lub plasterkują świeże, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa lub przetworzone produkty rybołówstwa i mogą ponownie łączyć je w całość, oddzielając je automatycznie umieszczanymi przekładkami. W takim przypadku produkty rybołówstwa umieszcza się w komorze chłodniczej, aby obniżyć ich temperaturę początkową lub – w przypadku produktów już mrożonych – podnieść temperaturę powyżej -18°C , aby umożliwić ich krojenie lub porcjowanie. Proces ten nazywany jest podmrażaniem (ang. stiffening).

Mając na uwadze stwierdzone w tym zakresie nieprawidłowości oraz różnice w interpretacji przepisów w poszczególnych państwach członkowskich, Komisja Europejska (KE) zaproponowała określenie w przepisach rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ram czasowych, w jakich czynności te powinny być przeprowadzane przez producentów. Zgodnie z nowelizacją rozporządzenia (WE) 853/2004(2) czas utrzymywania produktów rybołówstwa w temperaturach innych niż temperatura zbliżona do temperatury topnienia lodu - przypadku świeżych produktów rybołówstwa i rozmrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa albo w temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu - w przypadku mrożonych produktów rybołówstwa, nie może przekroczyć 96 godzin. Nie jest także dozwolone przechowywanie i transport produktów rybołówstwa w temperaturach stosowanych w procesie podmrażania. Dotąd przepisy Unii Europejskiej (UE) nie określały ram czasowych, jeżeli producenci wykorzystywali ww. technologię.

Ww. ramy czasowe mają zastosowanie do etapów porcjowania, plasterkowania bądź łączenia w całość produktów rybołówstwa, a nie całego etapu produkcji w zakładzie. Okres 96 godzin nie oznacza, że po tym czasie produkt musi opuścić zakład. Oznacza natomiast, że po 96 godzinach produkt musi być utrzymywany w temperaturach określonych w przepisach UE, tj. świeże produkty rybołówstwa i rozmrożone - w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu, a mrożone produkty rybołówstwa w temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu.

Znowelizowane rozporządzenie (WE) nr 853/2004 nie określa w jakiej temperaturze produkty powinny być utrzymywane podczas etapu podmrażania (stiffeningu) w dozwolonym okresie 96 godzin. Poszczególne zakłady mogą wykorzystywać różną temperaturę, jeśli zakłady francuskie stosują podczas podmrażania temp. -3°C , nie ma obowiązku, aby polskie zakłady stosowały taką samą temperaturę. Jak wskazano powyżej, przepisy UE określiły jedynie ramy czasowe etapu podmrażania w zakładzie, który jest jednym z elementów procesu technologicznego wytwarzania produktów rybołówstwa.

Od momentu podjęcia prac nad zmianą przepisów ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004, m.in. w zakresie podmrażania, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, we współpracy z Głównym Lekarzem Weterynarii, rozpoczął działania mające na celu przedstawienie KE negatywnych dla sektora przetwórstwa rybnego, w szczególności

polskiego, skutków wprowadzenia przedmiotowych zmian. Jednocześnie na różnych forach kwestionowano propozycję tak drastycznego skrócenia czasu podmrażania produktów rybołówstwa (do 96 godzin, a początkowo nawet do 72 godzin), wskazywano brak zasadności ich wprowadzenia oraz jednocześnie informowano o zagrożeniach dla sektora przetwórstwa rybnego związanych z ewentualnym wprowadzeniem proponowanej przez KE zmiany.

W tym celu podejmowano następujące działania:

1. Podczas posiedzeń Grupy Ekspertkiej ds. higieny żywności oraz kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego, gdzie omawiano zmianę ww. rozporządzenia konsekwentnie prezentowano sprzeciw Polski wobec proponowanych zmian w zakresie produkcji produktów rybołówstwa. W tym czasie przesłano także informację do KE, w której poinformowano o wynikach badań, podjętych przez przedstawicieli sektora rybołówstwa, mających na celu: wyjaśnienie wpływu procesu podmrażania na bezpieczeństwo wyrobu gotowego i udowodnienie, że proces ten nie stanowi ryzyka związanego z zapewnieniem bezpieczeństwa procesu produkcji oraz produktu końcowego. Wyniki badań nie były respektowane oraz nie zostały wzięte pod uwagę przez KE podczas dalszych prac nad projektem.
2. Równolegle odbyło się szereg konsultacji roboczych pomiędzy przedstawicielami KE a przedstawicielami polskiej administracji w formie: spotkań bezpośrednich, wideokonferencji oraz wymiany korespondencji. Jako podstawę w prowadzonych rozmowach używano szczegółowego wkładu merytorycznego przygotowanego przez sektor przetwórczy oraz przedstawianych przez ten sektor argumentów.
3. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi spotkał się osobiście z Panią Stellą Kyriakides, członkinią KE ds. zdrowia i bezpieczeństwa żywności. Podczas spotkania Minister przedstawił argumenty polskiej branży przetwórców ryb dotyczące propozycji zaostreżenia przepisów w zakresie podmrażania. Ponadto, postulaty strony polskiej były omawiane na szczeblu dyplomatycznym w trakcie bezpośrednich spotkań Stałego Przedstawiciela RP przy KE z Panią Stellą Kyriakides.

4. Członkowie kierownictwa MRiRW prowadzili działania na rzecz budowy koalicji państw członkowskich UE w celu odrzucenia zmian proponowanych przez KE w kontekście produktów rybołówstwa zarówno w rozmowach bezpośrednich, jak i w formie pisemnej, przedstawiając obawy branży rybnej związane ze zmianą rozporządzenia.
5. Temat podmrężania poruszono także podczas spotkania na marginesie konferencji Our Baltic organizowanej przez członka KE ds. gospodarki morskiej i rybołówstwa.
6. Zaaranżowano możliwość bezpośredniego spotkania urzędników KE z przedstawicielami polskiej branży przetwórstwa łososia.
7. Polska przekazała do KE stanowisko do dokumentu C(2023) 8519 final, w którym zgłosiła sprzeciw do zmian dotyczących podmrężania produktów rybołówstwa. W ww. stanowisku Polska argumentowała, że:
 - a. zmiana przepisów w tym zakresie spowoduje negatywne skutki ekonomiczne dla polskich przetwórców rybnych wykorzystujących technologiczny proces „stiffeningu”, czyli podmrężania przetworzonych wędzonych produktów rybołówstwa w celu przeprowadzenia procesu ich plastrowania,
 - b. Polska przekazała badania potwierdzające bezpieczeństwo stosowanej technologii, ale KE odmówiła przekazania tych badań do oceny przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA),
 - c. KE nie wskazała żadnego okresu przejściowego, który pozwoliłby na dostosowanie się zakładów zajmujących się przetwórstwem do nowych przepisów, o co postulowała administracja polska oraz branża.
8. Z inicjatywy polskiej na poziomie Parlamentu Europejskiego (PE) został przedstawiony projekt rezolucji PE sprzeciwiającej się przyjęciu zmiany przepisów rozporządzenia 853/2004, w którym wskazano obawy sektora przetwórstwa ryb w Polsce w odniesieniu do proponowanych zmian w zakresie produktów rybołówstwa. Pomimo wysiłków podejmowanych przez członków PE wybranych w Polsce ww. rezolucja nie uzyskała ostatecznie wymaganej większości umożliwiającej jej przyjęcie.

Należy również zaznaczyć, że przy każdej okazji, tj. w trakcie spotkań, posiedzeń czy bezpośrednich kontaktów, przedstawiciele polskiej administracji podkreślali bardzo wyraźnie negatywny wpływ propozycji zaostrzenia przepisów na kondycję polskiej branży przetwórstwa rybnego, w szczególności przetwórstwa wędzonego łososia, gdzie Polska jest największym przetwórcą i dostawcą tego produktu nie tylko w UE, ale również globalnie. Zakłady zajmujące się przetwórstwem ryb łososiowatych działające w Polsce są największymi dostawcami produktów z takich ryb, w tym plasterkowanego wędzonego na zimno łososia. Przemysł rybny w Polsce zainwestował znaczną ilość pracy i funduszy, własnych oraz z udziałem środków pochodzących z budżetu UE, w zapewnienie bezpieczeństwa i nowoczesnej technologii przetwórstwa, która pozwala na spełnienie oczekiwań konsumentów w odniesieniu do bezpieczeństwa, jakości i wymaganej ilości dostaw w wymaganym czasie.

Wbrew oczekiwaniom i zabiegom Polski, zmiana przepisów dotycząca podmrażania weszła ostatecznie w życie z dniem 9 maja 2024 r. Polska, jako państwo członkowskie UE jest zobowiązana do stosowania przepisów prawa ustanowionych na poziomie UE. Rozporządzenia i decyzje stają się automatycznie wiążące w całej UE od daty ich wejścia w życie. Jeżeli organy krajowe niewłaściwie wdrażają prawo UE, Komisja może wszcząć wobec danego kraju oficjalne postępowanie w sprawie uchybienia zobowiązaniom państwa członkowskiego. Jeśli problem nadal nie jest rozwiązany, KE może wnieść sprawę do Trybunału Sprawiedliwości UE. W niektórych przypadkach KE może zwrócić się do Trybunału o nałożenie sankcji finansowych na dane państwo członkowskie. Mając na uwadze powyższe konieczne będzie dostosowanie się polskiej branży rybnej do nowych zasad wprowadzających ograniczenia czasowe w zakresie stosowania podmrażania produktów rybołówstwa.

Niezależnie od powyższego uprzejmie informuję, że dotychczasowa analiza nie ujawniła dowodów na poparcie ewentualnych argumentów przemawiających za możliwością zakwestionowania ww. aktu prawnego z punktu widzenia przesłanek wskazanych w art. 256 akapit drugi Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

z up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Jacek Czerniak

Sekretarz Stanu

/podpisano elektronicznie/

Podstawa prawna:

- (1) rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. WE L 139 z 30.4.2004, s. 55, z późn. zm.)
- (2) rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2024/1141 z dnia 14 grudnia 2023 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wymogów szczególnych dotyczących higieny w przypadku niektórych rodzajów mięsa, produktów rybołówstwa, produktów mlecznych i jaj (Dz. Urz. UE L z 19.04.2024)

Do wiadomości:

Kancelaria Prezesa Rady Ministrów