



Minister Zdrowia

ZPN.050.25.2025.EL
Warszawa, 25 sierpnia 2025

Pan
Szymon Hołownia
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

w odpowiedzi na interpelację nr 11303 złożoną przez Panią Posel Annę Gembicką oraz Pana Posła Jarosława Sachajko, w sprawie nieuczciwych praktyk producentów żywności oraz braku skutecznego nadzoru nad składem i oznakowaniem produktów seropodobnych, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższych informacji.

Na wstępie pragnę zaznaczyć, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podległej ministrowi ds. zdrowia, prowadzą nadzór nad produkcją żywności pochodzenia roślinnego oraz nad żywnością pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego w obrocie. Natomiast nadzór nad żywnością pochodzenia zwierzęcego w produkcji sprawują organy Inspekcji Weterynaryjnej. W związku z tym, produkcja serów jest nadzorowana i kontrolowana przez organy Inspekcji Weterynaryjnej, co obejmuje m.in. kwestie składu tych produktów, stosowanych receptur oraz technologii produkcji. Należy wyjaśnić, że powyższy podział kompetencji wynika z art. 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹ oraz ustaw kompetencyjnych obu Inspekcji.

Ponadto, w ramach kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) urzędowe kontrole żywności są przeprowadzane przez państwowych powiatowych lub granicznych inspektorów sanitarnych zgodnie z harmonogramami kontroli opracowywanymi corocznie na podstawie oceny ryzyka oraz w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka (tzw. kontrole interwencyjne

¹ Dz.U. z 2023 r. poz. 1448

np. w związku ze skargą konsumenta). Główny Inspektorat Sanitarny (GIS) koordynuje kwestie planowania kontroli w organach terenowych, a pracownicy GIS nie przeprowadzają czynności kontrolnych podmiotów działających na rynku spożywczym.

Wrywkowe kontrole produktów pod względem składu i oznakowania, w tym serów, są prowadzone przez organy terenowe PIS w ramach kontroli poszczególnych placówek handlowych i są częścią tych kontroli. Nie zbiera się oddzielnie danych dotyczących wyników kontroli składu serów. Informacje na temat zakresów kontroli poszczególnych podmiotów, wyników tych kontroli oraz nałożonych kar są w posiadaniu organów szczebla powiatowego i granicznego bezpośrednio nadzorujących te podmioty i przeprowadzających urzędowe kontrole.

Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z laboratoriami referencyjnymi Ministra Zdrowia i innymi podmiotami współpracującymi z GIS na szczeblu centralnym corocznie opracowuje jednolity ramowy plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS. Zgodnie z kompetencjami PIS obejmuje on urzędową kontrolę i monitoring żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz produktów pochodzenia zwierzęcego znajdującego się w handlu detalicznym. Ww. plan jest narzędziem urzędowej kontroli żywności - wdrożonym i od wielu lat realizowanym przez organy PIS – co roku dostosowywanym i modyfikowanym na podstawie oceny ryzyka.

Rocznie pobiera się ok. 80 000 próbek żywności (pochodzenia krajowego, UE i z krajów trzecich). Zgodnie z kompetencjami PIS, przeprowadzane kontrole urzędowe oraz badania laboratoryjne próbek żywności dotyczą bezpieczeństwa żywności i parametrów związanych z bezpieczeństwem żywności będących w kompetencjach Inspekcji m.in.: pozostałości pestycydów, zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne żywności i inne parametry jakości zdrowotnej żywności.

Próbki serów i produktów serowych, zgodnie z ww. planem pobierania próbek, są badane laboratoryjnie w następujących kierunkach:

- zanieczyszczeń mikrobiologicznych – sery twarogowe RTE; Sery dojrzewające, w tym z niepasteryzowanego mleka, np. Koryciński, RTE; sery typu oscypek, RTE;
- metali szkodliwych dla zdrowia (sery dojrzale/sery solankowe; sery: twarogowe, śmietankowe i inne),
- zawartości substancji dodatkowych (mleko i produkty mleczne (nabiał), w tym sery, substytuty mięsa i nabiału);
- wykrywania napromieniania (sery inne niż twarogowe oraz wyroby z tofu zawierające zioła i przyprawy; sery twarogowe zawierające zioła)
- GMO - organizmów genetycznie modyfikowanych (tofu),

- alergenów - zawartości glutenu (mleko i przetwory mleczne -m.in. serki homogenizowane, twarożki smakowe, gotowe twarogi do sernika, wyroby seropodobne, serki topione, sery pleśniowe).

W ramach przeprowadzanej urzędowej kontroli organy PIS podczas pobierania próbek żywności dokonują oceny oznakowania produktów. Kiedy próbki pobierane są w obiekcie obrotu żywnością i są to produkty występujące luzem, próbkobiorcy na miejscu oceniają znakowanie podczas poboru próbek na podstawie etykiet opakowania zbiorczego lub dokumentów będących w posiadaniu przedsiębiorcy dotyczących tego produktu. Jeśli natomiast pobierane są próbki żywności w jednostkowych opakowaniach – ocena znakowania odbywa się w laboratorium badającym próbkę lub w stacji sanitarno-epidemiologicznej szczebla powiatowego (jeśli próbka do badań wysłana jest do laboratorium w innym województwie).

Jeśli urzędowa kontrola dotyczy zakładu produkcyjnego – zawsze dokonywana jest pogłębiona ocena znakowania w pełnym zakresie. Jeśli natomiast pobieranie próbek odbywa się w obiekcie obrotu żywnością – decyzja czy zostanie dokonana pełna pogłębiona ocena, czy też podstawowe elementy znakowania wynikające głównie z rozporządzenia nr 1169/2011², czyli zakres dokonywanej oceny - zależy od wstępnej oceny ryzyka. Pełna ocena znakowania dokonywana jest w przypadkach, gdy wskazuje na to ocena ryzyka, w pewnych kierunkach badań, gdzie jest to istotne, np. kiedy próbka badana jest w kierunku zawartości substancji dodatkowych, itd.

Ponadto, należy wskazać, że przepisy prawa żywnościowego określają wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności, to znaczy wymagania zdrowotne, które musi spełniać żywność wprowadzana do obrotu. Natomiast przepisy te nie określają wymagań dotyczących możliwego składu dla poszczególnych rodzajów środków spożywczych np. serów, nie zostało zatem określone, jakie składniki można stosować przy ich produkcji. Ewentualne normy polskie dotyczące poszczególnych produktów są przeznaczone do dobrowolnego stosowania przez producentów. Do produkcji żywności można stosować różne składniki/substancje zgodnie z przyjętą przez producenta recepturą/specyfikacją produktu pod warunkiem, że są bezpieczne oraz z uwzględnieniem ograniczeń wynikających z prawa żywnościowego tzn. wtedy, kiedy mogą, zgodnie z przepisami, być stosowane do danego rodzaju produktu. Przykładowo - ograniczenia takie dotyczą dodatków do żywności, które mogą być stosowane do określonych rodzajów środków spożywczych oraz w określonych dawkach. W związku z brakiem regulacji dotyczących szczegółowego składu poszczególnych rodzajów środków spożywczych nie zbiera się danych na temat skali sprzedaży w Polsce produktów zawierających emulgatory, stabilizatory, aromaty i żelatynę.

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18)

Kwestia stosowania w żywności dodatków do żywności, takich jak emulgatory czy stabilizatory jest uregulowana w rozporządzeniu nr 1333/2008³. Rozporządzenie to określa wykaz dodatków do żywności, warunki ich stosowania oraz maksymalne dopuszczalne dawki tych substancji w żywności. Zgodnie z art. 6 rozporządzenia nr 1333/2008 dodatki do żywności mogą być stosowane, jeżeli na proponowanym poziomie ich stosowania, nie stanowią, w oparciu o dostępne dowody naukowe, zagrożenia dla zdrowia konsumentów, istnieje uzasadniony wymóg technologiczny, który nie może zostać spełniony w sposób inny, możliwy do zaakceptowania ze względów ekonomicznych i technologicznych oraz gdy ich stosowanie nie wprowadza w błąd konsumenta. Proces dopuszczania dodatków do żywności do spożycia przez ludzi jest bardzo skomplikowany, a jednym z najważniejszych kryteriów jest ocena bezpieczeństwa substancji dodatkowej pod kątem zdrowia konsumenta. W Unii Europejskiej oceny tej dokonuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

W odniesieniu do aromatów wymagania oraz zasady stosowania są określone w rozporządzeniu nr 1334/2008⁴. Powyższe rozporządzenie określa wykaz aromatów, warunki ich stosowania oraz zasady etykietowania.

Wymaga podkreślenia, że przepisy prawne nie nakładają obowiązku stosowania dodatków do żywności czy aromatów w produkcji żywności. W związku z tym, to przedsiębiorca na zasadzie dobrowolności, podejmuje decyzje o ich użyciu do produkcji żywności, co powinno być uzasadnione określonym procesem technologicznym. Substancje dodatkowe i aromaty stosowane, zgodnie z obowiązującymi przepisami, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumenta w świetle dostępnych wyników badań naukowych.

Ponadto, dla producentów żywności wprowadzony został obowiązek odpowiedniego znakowania żywności, co wynika wprost z przepisów rozporządzenia nr 1169/2011. Przy pełnej, zgodnej z przepisami, informacji podanej na opakowaniu, konsument może świadomie dokonywać wyboru przy zakupie środków spożywczych. Rozporządzenie nr 1169/2011 nakłada na podmioty wprowadzające żywność do obrotu obowiązek wskazania na opakowaniu pełnego składu produktu (w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników), w tym m.in. wszystkich dodatków do żywności obecnych w produkcji. W przypadku dodatków do żywności podaje się ich nazwy lub numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej (np. kwas cytrynowy lub E 330). Ponadto, dla każdej

³ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r., z późn. zm.)

⁴ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34, z późn. zm.)

substancji należy wskazać nazwę funkcji technologicznej, jaką pełni ona w danym środku spożywczym, np. barwnik, regulator kwasowości, substancja konserwująca.

Ponadto, zgodnie z art. 7 rozporządzenia nr 1169/2011 informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności:

- a) co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- b) przez przypisywanie środkowi spożywcemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- c) przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
- d) przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.

W kwestii wprowadzenia zakazu używania określenia „ser” w nazwie lub na etykiecie produktu oraz zmian w systemie etykietowania produktów mleczarskich, ani Ministerstwo Zdrowia, ani Główny Inspektorat Sanitarny nie posiada informacji na temat ewentualnie planowanych zmian w przepisach dotyczących znakowania żywności, w tym serów.

W przedmiotowej kwestii powinno wypowiedzieć się Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które jest właściwe w kwestii znakowania ogólnego żywności oraz informacji o jakości handlowej m.in. nazw środków spożywczych, oznaczania ilościowego składników, wykazu składników, ilości netto, wielkości czcionki, kraju lub miejsca pochodzenia.

Natomiast, wartym wskazania jest, że wymagania dotyczące nazwy środka spożywczego określa art. 17 rozporządzenia oraz załącznik VI - zgodnie z którym, nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.

Dozwolone jest stosowanie w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, nazwy środka spożywczego, pod którą produkt ten jest legalnie produkowany i wprowadzany na rynek w państwie członkowskim produkcji. W przypadku gdy stosowanie innych przepisów rozporządzenia nr 1169/2011, w szczególności zawartych w art. 9, uniemożliwiłoby jednak konsumentom w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, poznanie prawdziwego

charakteru tego środka spożywczego oraz odróżnienie go od środka spożywczego, z którym mógłby być mylony, nazwa tego środka spożywczego jest uzupełniana innymi informacjami opisowymi, które znajdują się w pobliżu nazwy tego środka spożywczego.

Zgodnie z już przywołaną horyzontalną zasadą, informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd. Nazwa środka spożywczego nie może być też zastąpiona nazwą chronioną jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną. Ponadto, w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych⁵, wprowadzono wymagania dotyczące znakowania żywności nieopakowanej. Jednym z elementów, które muszą być wskazane w odniesieniu do takiej żywności jest nazwa środka spożywczego i wykaz składników. Przepisy te odwołują się do już przywołanych przepisów unijnego rozporządzenia nr 1169/2011:

- nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
- wykaz składników – zgodnie z art. 18–20 rozporządzenia nr 1169/2011 (z uwzględnieniem substancji powodujących alergie i reakcje nietolerancji – art. 21).

Informacje obowiązkowe muszą być dostępne dla konsumenta i podaje się je w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

W kwestii edukowania społeczeństwa w zakresie interpretowania etykiet żywności, pragnę podkreślić, że rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 oraz inne szczegółowe przepisy prawa żywnościowego zawierają wszystkie elementy niezbędne do dokonywania przez konsumentów świadomych wyborów żywieniowych. Podstawową kwestią jest, aby konsument rzeczywiście czytał informacje zamieszczone w oznakowaniu żywności, rozumiał je i umiał je wykorzystać przy komponowaniu diety. Na stronie internetowej GIS zamieszczone są podstawowe informacje w tym zakresie:

<https://www.gov.pl/web/gis/znakowanie-srodkow-spozywczych>.

Ponadto, od kilku lat Główny Inspektor Sanitarny wraz z podległymi organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej włącza się w kampanie edukacyjne Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), które w swoim zakresie dotyczą również znakowania

⁵ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

żywności⁶. Kampanie prowadzone są m.in. w szkołach, a dzięki zaangażowaniu terenowych organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej osiąga bardzo dobre zasięgi. Przykładowo, kampania przeprowadzona w 2023 r. (#EUChooseSafeFood)⁷ miała na celu wspieranie mieszkańców i mieszkank Europe w podejmowaniu świadomych decyzji dotyczących zakupu żywności. Dzięki niej konsumenci mieli dostęp do praktycznych i przystępnych informacji dotyczących zagadnień, takich jak pomoc w odczytywaniu etykiet umieszczonych na środkach spożywczych czy też porad na temat przygotowywania i przechowywania żywności.

Tematy wybrane przez GIS z ww. edycji kampanii to suplementy diety, higiena żywności oraz znakowanie żywności z uwzględnieniem: alergenów, terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości i innych obowiązkowych elementów oznakowania, określonych przepisami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. W ramach kampanii w 2023 r. w całej Polsce przeprowadzono ponad 2750 działań takich jak: szkolenia, wykłady, konkursy, punkty informacyjne czy wystawy. Za pośrednictwem stron internetowych i mediów społecznościowych opublikowano ponad 3440 postów i artykułów, które objęły zasięgiem prawie 500 tys. odbiorców.

Ponadto wiarygodnym źródłem wiedzy żywieniowej, jest portal Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej (NCEŻ, <https://ncez.pzh.gov.pl/>) prowadzony i finansowany w ramach realizacji Narodowego Programu Zdrowia⁸. Każdy zainteresowany poprawą stanu zdrowia i jakości życia ma dostęp do aktualnych wyników badań naukowych, szeregu artykułów edukacyjnych, e-booków. W ramach ww. portalu, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH Państwowy Instytut Badawczy udostępnia także - za pośrednictwem Centrum Dietetycznego Online - bezpłatne konsultacje dietetyczne online (<https://ncez.pzh.gov.pl/poradnia/>).

Mając na względzie konieczność edukacji konsumentów, warto zwrócić uwagę na projekt rozporządzenia Ministra Edukacji⁹ wprowadzający w szkołach podstawowych i średnich przedmiot „Edukacja Zdrowotna”, którego celem jest podejmowanie działań wspierających zdrowie we wszystkich jego wymiarach na wszystkich etapach życia - dbanie o zdrowie fizyczne i psychiczne w tym aktywność fizyczną, która oprócz zdrowego odżywiania jest

⁶ <https://www.gov.pl/web/gis/od-choosesafefood-do-safe2eat-niezmiennie-o-bezpieczenstwie-zywnosci>
<https://www.gov.pl/web/gis/kampania-safe2eat-2025-budujemy-zaufanie-konsumentow-do-bezpieczenstwa-zywnosci-w-ue>

⁷ <https://www.gov.pl/web/gis/rusza-iii-edycja-kampanii-efsa-wyberaj-bezpieczna-zywnosc-euchoosesafefood>

⁸ Portal utworzony w ramach realizacji zadań wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020, kontynuowany w aktualnej edycji Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025

⁹ Projekt rozporządzenia Ministra Edukacji zmieniający rozporządzenie w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej

kluczowa w zapobieganiu chorób dietozależnych. Podstawa programowa tego przedmiotu zakłada również edukację dzieci i młodzieży w zakresie zasad przygotowywania zbilansowanej diety oraz czytania etykiet żywności i wykorzystywania informacji w nich zawartych.

Niezależnie od powyższego, podkreślenia wymaga, że z wykazu składników produktu powinno jasno wynikać, jaki jest jego skład. Informacje te powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta. Informacje te powinny być także pomocne dla konsumentów wyznaniowych (np. muzułmanów, żydów) i wegetarian.

W kwestii oświadczeń zdrowotnych zamieszczanych na etykietach produktów seropodobnych, należy wskazać, że oświadczenia zdrowotne i żywieniowe mogą być stosowane w oznakowaniu żywności na zasadzie dobrowolności pod warunkiem spełnienia przez produkt przepisów ogólnych regulujących kwestie ich stosowania – tj. rozporządzenia (UE) nr 1924/2006¹⁰ oraz szczegółowych warunków stosowania określonych, autoryzowanych przez Komisję Europejską, oświadczeń.

Przepisy rozporządzenia nie zakazują stosowania oświadczeń na żywności przetworzonej. Rozporządzenie określa szereg warunków jakie muszą być spełnione by produkt spożywczy mógł w oznakowaniu, prezentacji lub reklamie mieć zastosowane oświadczenia zdrowotne i/lub żywieniowe. Przykładowo, zgodnie z art. 3 rozporządzenia nr 1924/2006, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne nie mogą m.in.:

- być nieprawdziwe, niejednoznaczne lub wprowadzające w błąd;
- budzić wątpliwości co do bezpieczeństwa lub adekwatności odżywczej innej żywności;
- zachęcać do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowić przyzwolenie dla niego.

Zgodnie z art. 5 rozporządzenia nr 1924/2006 składnik odżywczy lub inna substancja, której dotyczy oświadczenie:

- jest zawarty(-a) w produkcie końcowym w znaczącej ilości określonej w przepisach wspólnotowych lub – gdy nie istnieją takie przepisy – w ilości, która ma zgodne z oświadczeniem działanie odżywcze lub fizjologiczne, co potwierdzają ogólnie uznane dane naukowe; lub
- nie jest w nim zawarty(-a) lub jest zawarty(-a) w obniżonej ilości, która ma zgodne z oświadczeniem działanie odżywcze lub fizjologiczne, co potwierdzają ogólnie uznane dane naukowe;

¹⁰ rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (sprostowanie Dz. Urz. UE L 12 z 18.01.2007 s. 3-18);

- w odpowiednich przypadkach, składnik odżywczy lub inna substancja, której dotyczy oświadczenie, występuje w postaci przyswajalnej przez organizm;
- ilość produktu, jakiej spożycia można racjonalnie oczekiwać, zapewnia znaczącą ilość składnika odżywczego lub innej substancji, której dotyczy oświadczenie, określoną w przepisach wspólnotowych lub – gdy nie istnieją takie przepisy – znaczącą ilość, która przyniesie zgodne z oświadczeniem działanie odżywcze lub fizjologiczne, co potwierdzają ogólnie uznane dane naukowe.

Z kolei art. 10 rozporządzenia nr 1924/2006 wskazuje jakie obowiązkowe komunikaty w etykietowaniu produktu należy podać (a jeżeli nie występuje ono - przy prezentacji i w reklamie), jeśli zastosowano oświadczenie zdrowotne, m.in.: stwierdzenie wskazujące na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego stylu życia. Natomiast zgodnie z art. 7 rozporządzenia nr 1924/2006, informacja o ilości substancji, której dotyczy oświadczenia żywieniowe lub zdrowotne (np. wapń, białko), a która nie jest podana w informacji o wartości odżywczej, musi być zamieszczona w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się informacja o wartości odżywczej.

Mając na uwadze powyższe, oświadczenia żywieniowe wskazane w interpelacji („bogate w wapń” lub „źródło białka”) mogłyby prawdopodobnie być zastosowane na etykietach produktów seropodobnych, jeżeli dane produkty spełniałyby m.in. ww. warunki oraz kryteria ilościowe określone dla tych oświadczeń. Niemniej jednak, oceniając zgodność zastosowanych oświadczeń w oznakowaniu produktu spożywczego z przepisami prawa żywnościowego, należy brać pod uwagę całą etykietę, w tym również elementy graficzne.

Zgodnie z podstawową zasadą żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek zapewnić, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność tej żywności z wymaganiami prawa żywnościowego. Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia nr 178/2002¹¹.

Ponadto, obowiązujące wymagania, jakie środki spożywcze muszą spełniać są kontrolowane przez organy urzędowej kontroli żywności, w tym m.in. przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną, zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadza kontrole w zakładach prowadzących produkcję żywności pochodzenia roślinnego lub obrót żywnością. Kontrole takie są przeprowadzane wrywkowo zgodnie z harmonogramem

¹¹ rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1-24; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463)

kontroli ustalonym corocznie. W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującymi przepisami organy PIS podejmują odpowiednie działania.

Niezależnie od powyższego, w przypadku podejrzenia, że w obrocie znajduje się żywność nieodpowiedniej jakości, konsumenci mogą zgłosić ten fakt do terenowo właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na tej podstawie zostanie przeprowadzona urzędowa kontrola u danego sprzedawcy lub w zakładzie produkcyjnym. W przypadku potwierdzenia zarzutów podmiot poniesie odpowiedzialność karną lub pieniężną, zgodnie z przepisami działu VIII ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto, jeżeli w trakcie kontroli zostanie stwierdzone, że żywność nie spełnia wymagań w zakresie bezpieczeństwa organy PIS mogą podjąć decyzję o wycofaniu jej z obrotu, a nawet zniszczeniu.

Z wyrazami szacunku
z upoważnienia Ministra Zdrowia
Wojciech Konieczny
Sekretarz Stanu
/dokument podpisany elektronicznie/