



Warszawa, dnia 27 lutego 2023 r.

Pan

Henryk Kowalczyk

Wiceprezes Rady Ministrów

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Stanowisko #HodowcyRazem w sprawie ochrony nazw produktów mięsnych oraz definicji produkcji zrównoważonej

Mając na uwadze:

- problem tzw. geenwashingu związanego ze sprzedażą produktów roślinnych wykorzystujących nazwy produktów pochodzenia zwierzęcego,
- potrzebę osiągnięcia bardziej zrównoważonego systemu żywnościowego,
- konieczność zintensyfikowania działań prowadzonych przez rolników w celu zapewnienia ochrony środowiska i potrzebę zmniejszania emisyjności produkcji zwierzęcej,
- potrzebę zapewnienia opłacalności i efektywności produkcji dla rolników w czasach wysokich standardów firm związanych z raportowaniem niefinansowym,
- wieloletnie działania branży rolno-spożywczej w zakresie standaryzacji i certyfikacji rolnictwa zrównoważonego (np. Farm Sustainability Assessment – FSA, GlobalG.A.P. z dodatkiem FSA, QMP – Quality Meat Program, Integrowana produkcja, PQS - Pork Quality System, QAFP – Quality Assurance for Food Products, etc....),

wniosujemy o:

- wprowadzenie definicji mięsa i innych wypracowanych terminów określających produkty powstałe z tego surowca poprzez wprowadzenie prawnej ochrony tych terminów, aby zapobiec nadużyciom prowadzącym do wprowadzania konsumentów w błąd,
- zdefiniowanie pojęcia hodowli zwierząt w sposób zrównoważony i zbilansowany emisyjnie,
- stworzenia wykazu/listy standardów umożliwiających identyfikację/oznakowanie „Produkt rolnictwa zrównoważonego” (analogicznie do produkcji ekologicznej),
- przegląd i wprowadzenie stosownych zmian w legislacji/wytycznych etc...,
- współpracę w rozpoczętym przez KE procesie legislacyjnym prowadzącym do ustanowienia unijnej definicji produkcji zrównoważonej.

Uzasadnienie:

1. Definicja mięsa

W ostatnich latach można zauważyć, że na rynku pojawia się coraz więcej produktów roślinnych wykorzystujących nazwy produktów pochodzenia zwierzęcego, a w literaturze naukowej stosowana



jest nazwa mięso do produktów uzyskiwanych poza hodowlami, tj. w warunkach laboratoryjnych (tzw. sztuczne mięso). Jest to często powiązane z wykorzystaniem informacji przekazywanej konsumentom, że wybieranie takich produktów redukuje emisję gazów cieplarnianych. Oczywiście to konsumenci, samodzielnie powinni weryfikować te informacje i wybierać produkty, które im odpowiadają, powinni jednak mieć prawo do rzetelnej i wiarygodnej informacji uczciwie opisującej właściwości produktów. Często jest to jednak bardzo utrudnione, a nawet niemożliwe.

Dlatego też należy unikać stosowania tych samych określeń w różnych kategoriach produktów, aby zachować zasady uczciwej konkurencji i przejrzystości wobec konsumentów. Musimy pamiętać, że każdy produkt spożywczy ma własne **właściwości odżywcze**, cechy i parametry, a także różne składniki. Głównym celem oznakowania żywności i podawania informacji na produktach jest podanie konsumentom wiarygodnych, spójnych i jasnych informacji, tak aby mogli oni na nich oprzeć swoje wybory i świadomie komponować dietę, która dostarczy wymaganych dla ich zdrowia wartości odżywczych.

Niestety coraz częściej niektóre podmioty korzystające z swobodnego przepływu towarów i usług na terenie europejskiego obszaru poprzez posługiwanie się nazwą mięso, realizują swoje ambitne strategie reklamowe i marketingowe, które w wielu przypadkach wprowadzają konsumentów w błąd, gdyż podmioty te starają się sprzedawać produkty wegańskie lub wegetariańskie jako substytuty produktów pochodzenia zwierzęcego posługując się terminem mięso lub nazwami produktów tradycyjnie wytwarzanych z mięsa lub z istotnym udziałem mięsa.

Dlatego też europejscy rolnicy, zwracają uwagę, że należy przeanalizować obowiązujące przepisy dotyczące oznaczania i podawania informacji na produktach z mięsa, aby określanie cech żywności dla konsumentów szukających produktu jakim jest mięso odzwierciedlało stan faktyczny usystematyzowany wielowiekową tradycją i praktyką wypracowaną w zakresie nazewnictwa żywności określanej jako mięso.

W tym celu niezbędne jest precyzyjne wprowadzenie definicji mięsa i innych wypracowanych terminów określających produkty powstałe z tego surowca poprzez wprowadzenie prawnej ochrony tych terminów, aby zapobiec nadużyciom prowadzącym do wprowadzania konsumentów w błąd.

Termin „Mięso” zostało zdefiniowane w załączniku I do rozporządzenia 853/2004 (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego: w następujący sposób: „mięso” oznacza wszystkie jadalne części zwierząt wymienionych w pozycjach od 1.2 do 1.8, w tym krew. Liczby od 1,2 do 1,8 obejmują domowe zwierzęta kopytne, drób, zajęczaki, dziczyznę, dziczyznę hodowlaną, drobną zwierzynę łowną, grubą zwierzynę łowną

W wytycznych dotyczących mięsa i produktów mięsnych „mięso (mięśnie szkieletowe)” zalicza się do „surowca pochodzenia zwierzęcego”. Termin ten jest zdefiniowany w wytycznej nr 1.1. mięsa LML w następujący sposób:

1.1.1 Surowiec pochodzący od zwierząt: surowiec pochodzący od zwierząt oznacza wszystkie części zwierząt stałocieplnych poddanych ubojowi lub upolowanych, przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Należy w tym miejscu wyraźnie podkreślić, że „mięso” jest więc surowcem pochodzącym z ubitego lub upolowanego zwierzęcia stałocieplnego. Jest to warunek umieszczenia składnika z oznaczeniem „...mięso” – używanie dla innych produktów z oznaczeniem „...mięso” nie jest wyraźnie dozwolone, a tym samym pośrednio zabronione .

Potwierdza to również załącznik VII część B nr 17 rozporządzenia (UE) nr 1669/2011:

Te definicje sugerują, że terminy odnoszące się do wyrobów mięsnych są jasno określone i nie mogą być stosowane w przypadku produktów niezawierających mięsa, gdyż wprowadziłoby to konsumentów w błąd. Niemniej jednak, trzeba jeszcze zdefiniować wiele części mięsa, by chronić ich nazwy przed nadużyciami, np. stek, kawałek, skrzydełko, udko itd.

Nie można również zapominać, że mięso to kategoria ogólna odnosząca się do różnych kategorii zwierząt (wołowina, wieprzowina, baranina/jagnięcina/kozina, drobiowe/kurczak itd.) i kategorii handlowych w postaci oznaczenia odnoszące się do różnych części/kawałków mięsa (na przykład: pierś, mięso z piersi, mostek, schab, karkówka, biodrówka, krzyżowa bez ogonka, kotlet, filet, łata, serce, nerka, noga, wątróbka, schab, medalion, filet mignon, kark bez kości, antrykot bez kości, żeberka, szponder, goleń, łopatka, befsztyk, polędwica z warkoczem, ogon, skrzydełka itd.) oraz wyrobów mięsnych (bekon, wątróbka, wędliny, carpaccio, szynka, eskalopki, mięso mielone, kiełbasa, salami, klopsiki, pasztet, pieczeń, kotlet, tatar, polędwica, flaki, kaszanka, skrzydełka itd.)

Jednak elementem podstawowym dla tych wszystkich kategorii jest definicja mięsa.

Obecna definicja jest bardzo prosta jednak już ona wskazuje bezpośrednio, że mięsem nie są jadalne części roślin, co wskazuje na to, że posługiwanie się terminem w stosunku do roślinnych substytutów mięsa jest nadużyciem i wprowadzaniem konsumenta w błąd stanowiącym również do naruszeń konkurencyjności poprzez sugerowanie właściwości i pochodzenia żywności, która nie jest zgodna ze stanem faktycznym. Nie jest to nowa definicja i powinno się ją uzupełnić o doprecyzowanie, że mięso jest produktem naturalnym tak, aby wszelkiego rodzaju tkanki zwierzęce wyprodukowane w laboratoriach poprzez technologię nie wypełniały znamion tej definicji i miały inne oznaczenia.

Głównym celem oznakowania żywności jest podanie konsumentom rzetelnych informacji, tak aby mogli oni na nich oprzeć swoje wybory.

W UE obowiązują już różne zasady dotyczące oznakowania żywności, których celem jest stworzenie równych warunków. Jednak jest jasne, że nawet zgodnie z przytoczoną definicją mięsa i przepisami w zakresie oznakowania, rolnicy i spółdzielnie rolno-spożywcze są zdania, że produkty niezawierające mięsa nie powinny nosić nazwy, w której pojawia się odniesienie do mięsa.

Uczestnicy rynku, którzy w swoim własnym interesie wykorzystują nazwy charakterystyczne dla sektora produkcji zwierzęcej do określenia produktów roślinnych powinni zostać uznani za uprawiających nieuczciwe praktyki, zwłaszcza, że działania tego typu wpływają negatywnie na interesy konsumentów, innych uczestników rynku i ich konkurentów. Nie należy wprowadzać konsumentów w błąd co do rzeczywistych cech środków spożywczych. Już teraz w celu ochrony prawdziwych produktów mięsnych przed imitacjami trzeba lepiej egzekwować istniejące przepisy, a także przyjęć jaśniejsze zasady dotyczące umieszczania informacji na etykietach.

Również analizując ustawodawstwo krajów członkowskich należy zauważyć, że

Francja: 11 czerwca w Dzienniku Urzędowym Republiki Francuskiej opublikowano „Ustawę nr 2020-699 z dnia 10 czerwca 2020 r. w sprawie przejrzystości informacji o produktach rolnych i spożywczych”. Nazwy używane do oznaczania produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego nie mogą być używane do opisu, wprowadzania do obrotu lub promocji produktów spożywczych zawierających białka roślinne. Rozporządzenie określi udział białek roślinnych, powyżej którego taka nazwa nie jest możliwa. Wspomniany dekret określi również warunki stosowania tego artykułu i obowiązujące sankcje w przypadku nieprzestrzegania”.

Finlandia: W 2019 r. fińska Krajowa Administracja ds. Żywności (Ruokaviraston) opublikowała „Przewodnik po informacjach o żywności dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze”. Wskazuje się w nim, że nazwy produktów pochodzenia zwierzęcego są zastrzeżone wyłącznie dla produktów pochodzenia zwierzęcego. Aby uniknąć wątpliwości, cytuje dosłownie, że określenia takie jak między innymi „wegański boczek” czy „wegański stek” są zabronione.

Hiszpania: Używanie nazw mięsa tylko w odniesieniu do produktów mięsnych jest w pełni chronione dekretem królewskim 474/2014 z 13 czerwca, który zatwierdza standardy jakości dla produktów mięsnych. Aby uniknąć wątpliwości, sprawę tę wyjaśnia również Porozumienie Rady Koordynacyjnej ds. Jakości Żywności MAPA.

W byłym kraju członkowskim jakim jest Anglia obowiązuje przewodnik, który zawiera informacje, które musisz podać w przypadku produktów wykonanych z mięsa lub zawierających mięso, aby przestrzegać:

Europejskie rozporządzenie w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności nr 1169/2011 (FIC), Przepisy dotyczące informacji o żywności 2014 (FIR), Regulacje 2014 (PMR). W Anglii Mięso" i podobne terminy szczegółowe, takie jak "wołowina", "jagnięcina" i "kurczak" to mięśnie szkieletowe ssaków lub ptaków z naturalną tkanką, które nadają się do spożycia przez ludzi.

Uwzględniając powyższe uzasadnienie proponujemy następującą definicję mięsa:

„Mięso” oznacza jadalne części zwierząt stałocieplnych poddanych ubojowi lub upolowanych i krew, w tym pojęcia szczegółowe, takie jak "wołowina", "wieprzowina", "jagnięcina" i "kurczak" to mięśnie szkieletowe ssaków lub ptaków z naturalną tkanką, które nadają się do spożycia przez ludzi.

Ochronie prawnej powinny podlegać także nazwy kategorii handlowych odnoszące się do różnych części/kawałków mięsa (na przykład: pierś, mięso z piersi, mostek, schab, karkówka, biodrówka, krzyżowa bez ogonka, kotlet, filet, łąta, serce, nerka, noga, wątróbka, schab, medalion, filet mignon, kark bez kości, antrykot bez kości, żeberka, szponder, goleń, łopatka, befsztyk, polędwica z warkoczem, ogon, skrzydełka itd.) oraz wyrobów mięsnych (bekon, wątróbka, wędliny, carpaccio, szynka, eskalopki, mięso mielone, kiełbasa, salami, klopsiki, paszтет, pieczeń, kotlet, tatar, polędwica, kaszanka, flaki, skrzydełka itd.)

Podsumowując, należy podkreślić, że problem nadużywania pojęcia mięsa został zauważony zarówno na poziomie europejskim jak i krajowym. Jak w przypadku przedstawionych państw widać, że uznały one, że ochrona pojęcia na poziomie europejskim nie jest wystarczająca i konsekwentnie egzekwowania, dlatego też wprowadziły takie regulacje na poziomie prawa krajowego, aby zdecydowanie się przeciwstawić naruszaniu praw konsumenta i wprowadzaniu go w błąd podczas dokonywania wyboru żywności. Zostało również zauważone, że pozostawienie tego zagadnienia powoduje patologie w kwestiach konkurencyjności i przepływu towarów w obszarze Unii Europejskiej.

2. Definicja zrównoważonej produkcji zwierzęcej oraz stworzenie wykazu/listy standardów umożliwiających identyfikację/oznakowanie „Produkt rolnictwa zrównoważonego”

Obecna transformacja wymaga również wypracowania pojęcia hodowli zwierzęcej w sposób zrównoważony i zbilansowany emisyjnie.

Produkcja zwierzęca jest dzisiaj oskarżana o niszczenie środowiska, dlatego dla wdrażania skutecznej strategii marketingowej sektorów produkcji zwierzęcej bardzo duże znaczenie ma wdrażanie zasad rolnictwa zrównoważonego, w tym racjonalizacja chowu i żywienia zwierząt.

Wprowadzenie pojęcia hodowli zwierząt w sposób zrównoważony i zbilansowany emisyjnie oraz stworzenie wykazu standardów umożliwiających identyfikację/oznakowanie „Produkt rolnictwa zrównoważonego” (analogicznie do produkcji ekologicznej) umożliwi konsumentom nie tylko definiować czym jest mięso ale również ułatwi im podjęcie decyzji o zakupie. Konsumenti otrzymają spójną i jasną informację, czym jest produkt pochodzący z hodowli zrównoważonej.

Ponadto wprowadzenie powyższego będzie wsparciem dla samych rolników, ponieważ pozwoli na poprawę pozycji konkurencyjnej gospodarstwa przez spełnienie oczekiwań konsumentów oraz branży spożywczej w zakresie ochrony środowiska i klimatu.

Wzrost roli zrównoważonego rozwoju, czynników ESG i społecznej odpowiedzialności biznesu spowodował zatarcie się granic pomiędzy pojęciami. Coraz więcej firm (przygotowując się do transformacji związanej, m.in. z regulacjami w kwestiach sprawozdawczości firm dotyczącej zrównoważonego rozwoju – Dyrektywa CSRD i Taksonomia UE) realizując swoje strategie klimatyczne, swoje cele klimatyczne, wymaga od dostawców spełnienia odpowiednich standardów związanych z wpływem na środowisko, klimat, czy społeczeństwo. Słowo WPŁYW jest tutaj kluczowe i będzie nabierać coraz większego znaczenia, jeśli mówimy o produkcji żywności.

Praktyki wpisujące się w zrównoważoną produkcję zwierzęcą powinny obejmować takie zagadnienia jak dobrostan, w tym dbałość o zdrowie zwierząt oraz jakości produkcji, bioasekurację, jak również dążenie do niskoemisyjności - w szczególności minimalizowanie uwalniania metanu, amoniaku i tlenków azotu. Rolnicy zajmujący się zrównoważoną produkcją zwierzęcą będą ponosili dodatkowe koszty, których rekompensata z WPR, sektora prywatnego lub innych źródeł będzie warunkiem koniecznym do uznania produkcji za zrównoważoną. Ponadto odpowiednie wykorzystanie odchodów zwierzęcych przyczynić się do poprawy żyzności gleby i zwiększenia bioróżnorodności.

Proponowana definicja zrównoważonej produkcji zwierzęcej:

„Zrównoważona produkcja zwierzęca to produkcja niskoemisyjna, uwzględniająca podwyższanie dobrostanu zwierząt, utrzymanie zwierząt w zdrowiu oraz dbająca o odporność ekonomiczną gospodarstw”.

Zdefiniowanie mięsa oraz określenie, czym jest jego zrównoważona produkcja przyniesie korzyści wszystkim uczestnikom łańcucha w produkcji zwierzęcej.

Ponadto w sytuacji niepewności związanej z bezpieczeństwem żywnościowym warto zaznaczyć, że zrównoważona produkcja zwierzęca jest jedyną alternatywą zapewniającą odporność sektora rolno-spożywczego oraz zachowanie optymalnej ekonomicznie i ilościowo produkcji rolnej, przy jednoczesnym wypełnieniu celów środowiskowych i klimatycznych.

Wielu polskich i europejskich rolników stosuje już zrównoważone praktyki w produkcji zwierzęcej, a polscy i europejscy konsumenci oczekują, że produkty spożywcze, jakie są dostępne w sprzedaży, będą pochodziły z wiarygodnych źródeł, które gwarantują zrównoważony charakter produkcji.

Dlatego tak ważne jest zdefiniowanie również, czym jest zrównoważenie w produkcji mięsa, określenie wykazu/ listy standardów i praktyk rolniczych uznawanych za zrównoważone, czy jasnych oznakowań produktów pochodzących z takich upraw i hodowli.

Sygnatariusze **#HodowcyRazem**

Jacek Zarzecki
Prezes Zarządu
Polskiego Związku Hodowców
i Producentów Bydła Mięsnego

Mariusz Olejnik
Prezes Zarządu
Polskiej Federacji Rolnej

Aleksander Dargiewicz
Prezes Zarządu
Krajowego Związku Pracodawców –
Producentów Trzody Chlewnej POLPIG

Dariusz Goszczyński
Prezes Zarządu
Krajowej Rady Drobiarstwa –
Izba Gospodarcza

Jerzy Wierbicki
Prezes Zarządu
Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła
Mięsnego

Andrzej Kabat
Prezes Zarządu
Polski Związek Hodowców i
Producentów Trzody Chlewnej
„POLSUS”

Paweł Podstawka
Przewodniczący
Krajowej Federacji Hodowców
Drobiu i Producentów Jaj

Leszek Hądzlik
Prezydent
Polskiej Federacji Hodowców Bydła i
Producentów Mleka

#HodowcyRazem to inicjatywa 8 największych organizacji zrzeszających krajowych hodowców, której celem jest zrównoważony rozwój produkcji zwierzęcej oraz przekazanie społeczeństwu, mediom, przedstawicielom świata polityki racji i argumentów hodowców. Pokazujemy, że chów zwierząt może i prowadzony jest w sposób ekologiczny, z dbałością o dobrostan zwierząt, a produkty tego chowu są zdrowe i stanowią niezbędny składnik ludzkiej diety.