



Warszawa, 31 marca 2005 r.

**Pan Generał Brygady**  
**Andrzej Trybusz**  
**Główny Inspektor Sanitarny**  
**Warszawa**

Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy” zorganizowała w styczniu i lutym b. roku cykl konferencji i warsztatów problemowych dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego pt. „Warunki prawne produkcji żywności oraz jej znakowanie”. Wykazały one bardzo wyraźnie różnice interpretacyjne przepisów dotyczących znakowania środków spożywczych przez organy nadzoru sanitarnego.

Jednym z najczęściej zgłaszanych problemów była kwestia umieszczania na konserwach warzywnych utrwalanych termicznie, informacji o braku substancji konserwujących. Niektóre ogniwa organów nadzoru sanitarnego kwestionują taką informację, przywołując zapis artykułu 24, ustęp 2, punkt 3 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, mówiący, że informacja na opakowaniu produktu nie powinna wprowadzać konsumenta w błąd, poprzez sugerowanie, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, podczas gdy wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości.

Brak konserwantów nie jest szczególnym rodzajem właściwości a odnosi się do metody produkcji.

Producenci konserw warzywnych umieszczają na opakowaniach swoich produktów informację o braku substancji konserwujących, kierując się następującymi przesłankami:

1. Niektóre substancje konserwujące (np. kwas benzoesowy, benzoesan sodu, siarczyny) mają silne działanie alergizujące i w związku z tym, osoby wykazujące odczyny alergiczne powinny być właściwie poinformowane, że produkt, który zamierzają nabyć, jest produktem dla nich bezpiecznym. Jest to szczególnie istotne w sytuacji, gdy obecne przepisy o znakowaniu nie wymagają, w odróżnieniu od poprzednio obowiązujących, umieszczania informacji „konserwowane chemicznie” w przypadku zastosowania substancji konserwującej.

2. Informacje podane na opakowaniu przeznaczone są dla konsumentów. Przeciętny konsument nie jest fachowcem w zakresie technologii żywności, słabo lub w ogóle nie zna przepisów prawa żywnościowego i nie wie, że w produkcji niektórych konserw warzywnych niedozwolone jest stosowanie substancji konserwujących. Ponadto produkt posiadający w nazwie określenie „konserwowy” (np. groszek konserwowy, fasolka konserwowa) jest powszechnie utożsamiany przez konsumentów z produktem „konserwowanym”, a więc takim, którego trwałość mikrobiologiczna została zabezpieczona poprzez dodatek substancji konserwujących.
3. Konsument powinien mieć maksymalną pewność, co do bezpieczeństwa zdrowotnego produktu, który zamierza nabyć. Taka dodatkowa informacja, oprócz wymienionych w wykazie składników produktu, jest bardzo przydatna dla konsumentów wykazujących alergię pokarmową na konserwanty.

W świetle powyższych uwarunkowań, należy uznać, że informacja o braku substancji konserwujących w produkcie leży w żywotnym interesie konsumenta, bowiem dotyczy jego bezpieczeństwa zdrowotnego. Należy też zaznaczyć, że w innych krajach Unii Europejskiej, np. Wielkiej Brytanii, umieszczanie na opakowaniu informacji typu „bez konserwantów”, „bez barwników syntetycznych” itp. postrzegane jest przez organy kontroli jako działanie edukacyjne w interesie konsumenta, całkowicie zgodne z normami europejskiego prawa żywnościowego. Przy konieczności przestrzegania zasady swobodnego przepływu towarów, stawianie przed polskimi producentami dodatkowych barier sprawi, iż obok siebie na półce sklepowej znajdą się produkty wytworzone w innych niż Polska krajach Unii Europejskiej, opatrzone informacją „bez konserwantów” oraz produkty polskie pozbawione tej informacji. Taka sytuacja spowoduje dezorientację konsumentów, którzy przekonani będą o obecności chemicznych konserwantów w produktach wytworzonych w Polsce, co pozbawi je konkurencyjności wobec takich samych produktów wytworzonych w innych krajach Unii Europejskiej.

W związku z powyższym, w imieniu Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Spożywczy” zwracam się do Pana Ministra o uwzględnienie przedstawionej argumentacji. W załączeniu przedkładam:

1. Opinię Prof. dr hab. med. Bolesława Samolińskiego – Konsultanta Wojewódzkiego ds. Alergologii na terenie województwa mazowieckiego i Prezesa Oddziału Warszawskiego Polskiego Towarzystwa Alergologicznego.
2. Opinię Prof. dr hab. Stanisława Tyszkiewicza – eksperta prawa żywnościowego, członka Rady Europejskiego Towarzystwa Prawa Żywnościowego (EFLA) w Brukseli.
3. Stanowisko Rady Krajowej Federacji Konsumentów.

Łączę wyrazy szacunku

Tadeusz Pokrywka

Prezes KIG „PS”