
INFORMACJE

IWONA KAJDAN-ZYSNARSKA

Krajowe Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich
Oddział w Poznaniu

POLSKIE PRAWO ŻYWNOŚCIOWE W ŚWIETLE WYMAGAŃ UNII EUROPEJSKIEJ*



Wprowadzenie

Polska, jako kraj stowarzyszony z Unią Europejską, zobowiązana jest dostosować polskie ustawodawstwo, w tym także prawo żywnościowe, do wymagań wspólnego rynku UE. Jednym z głównych celów tworzenia jednolitego rynku jest zapewnienie swobodnego obrotu produktami żywnościowymi, zlikwidowanie technicznych barier hamujących przepływ towarów, wspieranie uczciwych praktyk handlowych, przyspieszanie badań naukowych i wykorzystanie ich rezultatów w produkcji nowych, lepszych jakościowo artykułów żywnościowych.¹ Podstawowym warunkiem wymiany towarowej żywności jest zatem ujednolicenie regulacji prawnych dotyczących jakości artykułów rolnych i żywności przetworzonej, ich wartości odżywczej oraz wymagań gwarantujących ich nieszkodliwość dla zdrowia.

W celu ułatwienia podjęcia działań dostosowawczych Komisja Europejska opracowała dokument pt.: „*Biała Księga w sprawie przygotowania krajów stowarzyszonych Europy Środkowej i Wschodniej do integracji z jednolitym rynkiem*”

* Artykuł sfinansowano ze środków Unii Europejskiej.

¹ E. Nitecka, M. Obiedziński, P. Zaprzalek: *Prawo żywnościowe Unii Europejskiej*. Warszawa 2000, s. 8.

Unii Europejskiej". Księga ta jest częścią strategii przed członkowskiej krajów stowarzyszonych, została przyjęta w czerwcu 1995 roku na posiedzeniu Rady Europejskiej w Cannes.

Obowiązująca obecnie w Polsce *Ustawa z dnia 25 listopada 1970 roku o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia* (Dz.U. Nr 29, poz. 245 z późn. zm.) jest przestarzała i wymaga nowelizacji.

Podstawowe potrzeby legislacyjne w zakresie produkcji i obrotu żywnością wynikają z konieczności zapewnienia bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumenta, odpowiednich warunków sprzyjających rozwojowi produkcji i obrotowi żywności oraz dostosowania formuły prawa do regulacji Unii Europejskiej. Na terytorium Wspólnoty produkcja, przetwórstwo, przechowywanie, transport i handel produktami żywnościowymi normowane jest z jednej strony przez prawo Unii Europejskiej, a z drugiej przez akty prawne poszczególnych państw członkowskich.

Kraje członkowskie mają swobodę w wyborze sposobów i form wprowadzania zaleceń zawartych w regulacjach prawnych do ustawodawstwa krajowego. Wybór sposobu wprowadzania przepisów w życie musi gwarantować pełne ich wprowadzenie, wystarczająco zrozumiałe i precyzyjne.²

Proces legislacyjny w UE rozpoczyna się od opracowania przez Komisję projektu przepisu prawnego, który następnie zostaje poddany ocenie przez Komitet Ekonomiczno-Społeczny przy współpracy z odpowiednimi ekspertami. Projekt aktu prawnego zostaje zatwierdzany przez Parlament Europejski.

W dziedzinie żywności opiniują:

- *Stały Komitet ds. Środków Spożywczych*, składający się z ekspertów państw członkowskich, który zajmuje się wprowadzaniem poprawek do projektów dyrektyw i rozporządzeń dotyczących żywności;
- *Komitet Doradczy ds. Produktów Żywnościowych*, składający się z 10 członków reprezentujących rolnictwo, przemysł, pracowników, handel, konsumentów oraz 20 ekspertów, który pracuje w porozumieniu z Komisją wydając opinie do zaproponowanych regulacji;
- *Komitet Naukowy ds. Żywności* stanowi stały zespół doradczy o charakterze naukowo-technicznym, którego zadanie polega na udzielaniu bezstronnych naukowych porad w zakresie ochrony zdrowia, bezpieczeństwa żywności, składu i składników żywności oraz modyfikacji.

Zadaniem zharmonizowanego prawa żywnościowego UE jest ochrona interesów konsumenta i producenta w zakresie uczciwego obrotu żywnością.

² D. Górny: Zasady ujednolicania ustawodawstwa żywnościowego w Unii Europejskiej. [w:] *Przemysł Spożywczy* 3/98, s. 32.

1. Cele prawa żywnościowego w Unii Europejskiej

Cele prawa żywnościowego w UE, sformułowane w Zielonej Księdze Komisji Europejskiej z kwietnia 1997 r., zakładają:

- zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów,
- zapewnienie wolnego przepływu towarów w obrębie rynku wewnętrznego,
- zapewnienie, że ustawodawstwo opiera się przede wszystkim na dowodach naukowych i ocenie zagrożeń,
- zapewnienie konkurencyjności przemysłu europejskiego i zwiększenie przyszłego eksportu,
- zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez stosowanie systemów zapewnienia jakości i urzędową kontrolę oraz nałożenie odpowiedzialności za bezpieczną żywność na przemysł, producentów i dostawców,
- zapewnienie, że ustawodawstwo jest spójne, logiczne i przyjazne dla użytkownika.

Biorąc pod uwagę powyższe cele, regulacje prawa żywnościowego powinny obejmować następujące elementy:

- terminologię i pojęcia ze szczególnym uwzględnieniem zasady racjonalizacji definicji używanych w prawie żywnościowym oraz pojęć bezpiecznej żywności, ryzyka żywnościowego i zdrowego żywienia,
- zasady odpowiedzialności za produkt z uwzględnieniem nieprzetworzonych artykułów rolno-spożywczych,
- substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności i materiały opakowaniowe, szacowanie zagrożeń, procedury innowacyjne i wdrożeniowe itp.,
- higienę żywności uwzględniającą zastosowanie kodeksów: dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki laboratoryjnej i kontroli urzędowej,
- standardy jakości i certyfikaty zgodności z normami międzynarodowymi ISO serii 9000,
- zasady poprawnego etykietowania, prezentacji i reklamy żywności,
- rynkowy obrót żywnością z uwzględnieniem odpowiedzialności za produkt znajdujący się w obrocie oraz systemów samokontroli producentów i handlowców,
- system ochrony bezpieczeństwa i zdrowia w odniesieniu do konsumenta i środowiska z uwzględnieniem roli nauki i procedur oraz zasad postępowania w sytuacji poważnego zagrożenia zdrowia publicznego,
- politykę żywnościową z uwzględnieniem promocji zasad zdrowego odżywiania, dokonywania racjonalnych wyborów konsumenckich, reagowania na nowe potrzeby konsumentów,

- kompetencje i wzajemne relacje pomiędzy instytucjami zajmującymi się sprawami żywności i żywienia.

2. Dyrektywy i rozporządzenia prawa żywnościowego w Unii Europejskiej oraz regulacje podjęte w Polsce

Podstawę prawodawstwa Unii Europejskiej w zakresie żywności stanowi seria tzw. dyrektyw ramowych obejmująca następujące zagadnienia:

- Znakowanie,
- Higiena,
- Dodatki do żywności,
- Zanieczyszczenia,
- Materiały i wyroby mające kontakt z żywnością,
- Urzędowa kontrola żywności,
- Żywność do specjalnych celów żywieniowych.

2.1. Znakowanie (etykietowanie) żywności

W Unii Europejskiej szczególny nacisk kładzie się na ochronę konsumenta, który ma prawo do uzyskania pełnej informacji o produktach spożywczych. Dlatego wszystkie informacje istotne z punktu widzenia ochrony zdrowia oraz uczciwej konkurencji powinny znajdować się na opakowaniu, bądź etykiecie i być podane w sposób zrozumiały.

W Unii Europejskiej obowiązuje 17 aktów prawnych regulujących zasady znakowania żywności. Najważniejsze z nich to:

- *Dyrektywa 79/112/EEC* dotycząca znakowania i reklamy artykułów spożywczych (zmieniana przez wprowadzenie następujących dyrektyw: 85/7, 86/197, 89/395, 91/72, 93/102, 94/54, 97/4);
- *Dyrektywa 89/396/EEC* dotycząca oznakowania partii towarów żywnościowych (zmieniana Dyrektywami: 91/238, 92/11);
- *Dyrektywa 90/496/EEC* dotycząca znakowania wartością odżywczą;
- *Dyrektywa 87/250/EEC* dotycząca znakowania mocy alkoholu w % objętościowych;
- *Rozporządzenie Rady EEC 2081/92* w sprawie ochrony znaków graficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i artykułów żywnościowych;
- *Rozporządzenie Rady EEC 2082/92* w sprawie świadectw specyficznego charakteru wydawanych dla produktów rolnych i artykułów żywnościowych;
- *Rozporządzenie Rady 2092/91* w sprawie rolnictwa ekologicznego oraz znakowania jego produktów i środków spożywczych;

- **Rozporządzenie Rady 1139/98** dotyczące obowiązkowego umieszczania na etykietach niektórych artykułów spożywczych wytworzonych z organizmów genetycznie modyfikowanych, szczegółów innych niż określone w Dyrektywie 79/112.

W ramach harmonizacji przepisów do prawodawstwa UE zmieniono polskie zasady znakowania środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych. Na podstawie ww. dyrektyw wydano *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, przeznaczonych do obrotu* (Dz. U. Nr 86 poz. 402), które obowiązuje od 1 stycznia 1996 roku.

2.2. Higiena środków spożywczych

Biorąc pod uwagę dbałość o ochronę zdrowia konsumenta, ogólne zasady higieny dotyczące środków spożywczych powinny być zachowane we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego czyli na etapie przygotowania, przetwarzania, produkcji, pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji żywności.

Zagadnienia dotyczące higieny produkcji, pakowania, przechowywania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi będą musiały być dostosowane do postanowień obowiązujących w państwach członkowskich Unii Europejskiej objętych *Dyrektywą 93/43/EEC* o higienie środków spożywczych w zakresie:

- obowiązku prowadzenia kontroli wewnętrznej procesów produkcyjnych w oparciu o analizę zagrożeń i krytyczny punkt kontrolny - system HACCP,
- prawidłowego przebiegu procesu i uniemożliwienia zakażeń,
- jakości surowców, substancji dodatkowych i pomocniczych,
- wymagań dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej,
- metod procesów mycia i dezynfekcji,
- warunków magazynowania i dystrybucji,
- prowadzenia dokumentacji procesu produkcyjnego.

Szczegółowe wymagania sanitarne w zakresie higieny żywności reguluje 21 dyrektyw pionowych dotyczących produkcji i obrotu: ryb, mięsa różnych gatunków zwierząt i przetworów, mleka, jaj oraz małąży.

Ponadto, w Unii Europejskiej obowiązują regulacje prawne, które jasno precyzują sprawy odpowiedzialności za dany wyrób. Zgodnie z *Dyrektywą Rady 85/374/EEC* z 1985 r. za wady swojego produktu odpowiada producent. Natomiast *Dyrektywa 92/59/EEC* z 1992 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa wyrobów nakłada na producenta obowiązek dopuszczania do obrotu tylko wyrobów bezpiecznych.

W Polsce w procesie harmonizacji polskiego prawa z wymaganiami UE w zakresie higieny środków spożywczych, coraz więcej zakładów przemysłu

spożywczego wprowadziło już, bądź jest na etapie wdrażania systemu kontroli opartego na analizie zagrożeń i krytycznym punkcie kontrolnym (HACCP) oraz systemów zarządzania jakością zgodnie z normą ISO serii 9000 oraz systemów zarządzania środowiskowego zgodnie z normą ISO 14000.

2.3. Dodatki do żywności

Podstawę do uporządkowania legislacji dodatków do żywności stanowi *Dyrektywa ramowa 89/107/EEC* określająca ogólne zasady harmonizacji przepisów państw członkowskich, definicje, zasady stosowania i klasyfikacji dodatków oraz nadania im symboli kwalifikacyjnych. Dyrektywa ta została znowelizowana i w oparciu o nią wydano aktualnie obowiązujące Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady Europy, tj.:

- *Dyrektywę 94/34/EEC* wnosząca poprawki do Dyrektywy 89/107/EC o ujednoliceniu przepisów krajów członkowskich, dotyczących substancji dodatkowych do żywności zatwierdzonych do użytku w produktach żywnościowych,
- *Dyrektywę 94/35/EC* o substancjach słodzących do użytku w środkach spożywczych,
- *Dyrektywę 94/36/EC* o barwnikach przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych,
- *Dyrektywę 95/2/EC* o dodatkach do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące.

Powyższe dyrektywy zobowiązują państwa członkowskie do prowadzenia monitoringu spożycia i stosowania dodatków do żywności.

W Polsce obecnie obowiązuje *Zarządzenie MZiOS z 1993 roku w sprawie wykazu substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych oraz na ich powierzchni* wprowadzające nową rozszerzoną listę dodatków oraz nazewnictwo i numerację E zgodną ze stosowaną w dyrektywach Unii Europejskiej. W dalszym procesie harmonizacji polskiego prawa z prawem UE trzeba będzie opracować nowy przepis wprowadzający ujednolicone nazewnictwo produktów żywnościowych oraz obejmujący wyłącznie dodatki do żywności, a zanieczyszczenia i skażenia żywności zostaną umieszczone w odrębnym dokumencie.

2.4. Zanieczyszczenia w żywności

W krajach UE głównym dokumentem określającym procedury postępowania z substancjami zanieczyszczającymi żywność jest *Rozporządzenie Rady 315/93/EWG* z 1993 roku, które stanowi punkt wyjścia i uzupełnienie dla wielu innych aktów prawnych obowiązujących w zakresie higieny i toksykologii żywności, urzędowej kontroli, badań monitoringowych oraz wymagań dla laborato-

riów badających produkty żywnościowe. W UE istnieją regulacje prawne w zakresie limitowania maksymalnych zawartości dla:

⇒ PESTYCYDÓW:

- *Dyrektywa 76/895/EWG* - owoce i warzywa,
- *Dyrektywa 86/362/EWG* - zboża,
- *Dyrektywa 86/363/EWG* - żywność pochodzenia zwierzęcego,
- *Dyrektywa 90/642/EWG* - żywność pochodzenia roślinnego, owoce i warzywa;

⇒ LEKÓW WETERYNARYJNYCH:

- *Rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 2377/90;*

⇒ AFLATOKSYN:

- *Rozporządzenie Komisji (EW) Nr 1525/98;*

⇒ AZOTANÓW:

- *Rozporządzenie Komisji (EW) Nr 194/97;*

⇒ PIERWIASTKÓW TOKSYCZNYCH:

- *Decyzja Komisji 93/351/EWG* - rtęć w produktach rybnych.

Wyżej wymienione akty prawne wskazują jak dużą wagę w UE przykładają się do zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

Obecnie w Polsce obowiązuje już zaktualizowane *Rozporządzenie MZiOS z 1997 r.* (Dz.U. Nr 43, poz. 273) zmieniające rozporządzenie w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin, które jest w znacznym stopniu zgodne z dyrektywami UE w zakresie wartości ustalonych limitów i zakresu ich obowiązywania. W naszym kraju nie ma natomiast żadnych regulacji prawnych dotyczących obecności pozostałości leków w żywności pochodzenia zwierzęcego. Natomiast, maksymalne dopuszczalne pozostałości azotanów stosowanych przy uprawie roślin, które mogą znajdować się w środkach spożywczych reguluje *Rozporządzenie MZiOS z 1993 r.* (Dz.U. Nr 104, poz. 476, załącznik), które jest obszerniejsze niż dyrektywa UE, ponieważ obejmuje 21 różnych rodzajów warzyw i jest bardziej rygorystyczna w zakresie ustalonych limitów. W przypadku obecności aflatoksyn *projekt Rozporządzenia MZiOS z 1999 roku* w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek oraz zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych jest w pełni zgodny z Rozporządzeniem UE. Pozostałości ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu i cynku normuje *projekt Rozporządzenia MZiOS z 1998 r.* w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach obejmujący wszystkie rodzaje żywności. Nowe polskie regulacje prawne w tym zakresie będą należeć do jednych z najbardziej rygorystycznych na świecie.

2.5. Materiały i wyroby mające kontakt z żywnością

Ustawodawstwo Unii Europejskiej dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością opiera się na 19-tu dyrektywach. Głównie znaczenie w tym zakresie ma *Dyrektywa ramowa 89/109/EEC*, która odnosi się do finalnych materiałów i wyrobów mających kontakt ze środkami spożywczymi oraz wodą do picia. Ponadto, dokument ten określa:

- zasady tworzenia dyrektyw szczegółowych i ich zakres,
- zakres możliwych odstępstw dla państw członkowskich przy umieszczaniu nowych substancji na liście pozytywnej lub dotyczących zakazu stosowania substancji dopuszczonych,
- sposób znakowania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- wykaz materiałów i wyrobów objętych dyrektywami szczegółowymi.

Aktualnie, w naszym kraju obowiązują następujące przepisy dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tj.:

- *Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z 1928 roku o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku* (Dz.U. R. P. z 1928 r., Nr 36, poz. 343);
- *Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z 1985 r. z późn. zm.* (Dz.U. z 1985 r., Nr 12, poz. 49);
- *Wytyczne MZiOS z 1967 r. w sprawie wyboru tworzyw sztucznych przeznaczonych do produkcji niektórych przedmiotów użytku oraz wyrobu tych przedmiotów.*

Ww. akty prawne wymagają właściwego dostosowania do ustawodawstwa Unii Europejskiej. Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej podjęło już odpowiednie działania legislacyjne w tym zakresie.

2.6. Urzędowa kontrola żywności

W celu zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności niezbędne jest funkcjonowanie systemów kontroli wewnętrznej, a także sprawnej kontroli urzędowej.

Konieczna jest harmonizacja działalności polskich służb urzędowej kontroli z wymaganiami *Dyrektywy 89/397/EEC* dotyczącej nadzoru nad jakością zdrowotną żywności w UE, w której zaleca się ochronę zdrowia i wprowadza urzędową kontrolę:

- dodatków do żywności,
- substancji dodatkowych: witamin, składników mineralnych,
- materiałów kontaktujących się z żywnością.

oraz *Dyrektywy 93/99/EEC* określającej wymagania w zakresie standardów pracy laboratoriów urzędowej kontroli żywności jakoś standardów pracy laboratoriów urzędowej kontroli żywności w obszarze:

- ujednolicenia metod analiz i próbowania,
- wdrożenia zasad dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP) w laboratoriach urzędowej kontroli żywności i ich akredytacja zgodnie z Normą Europejską EN 45000,
- stworzenia możliwości współpracy między odpowiednimi laboratoriami urzędowych służb kontroli z innymi krajami.

Dalsze działania mające na celu harmonizację prawa w dziedzinie kontroli żywności w Unii Europejskiej zakładają istnienie odpowiednich krajowych systemów regulacji prawnych i instytucjonalnych wprowadzających kodeksy dobrej praktyki w produkcji rolnej i przetwórstwie rolno-spożywczym, systemu HACCP, systemów zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000.

W Polsce funkcjonuje zbyt wiele instytucji sprawujących nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, jakimi są:

- Państwowa Inspekcja Sanitarna podlega Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu, sprawuje kontrolę nad jakością zdrowotną żywności i żywienia,
- Państwowa Inspekcja Weterynaryjna – sprawuje kontrolę nad jakością zdrowotną żywności pochodzenia zwierzęcego,
- Państwowa Inspekcja Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych,
- Centralny Inspektorat Standaryzacji – sprawuje kontrolę nad jakością handlową żywności,
- Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin – sprawuje kontrolę nad ochroną roślin uprawnych,
- Państwowa Inspekcja Handlowa - sprawuje kontrolę nad jakością handlową i zdrowotną żywności,
- Polskie Centrum Badań i Certyfikacji - sprawuje kontrolę nad jakością handlową i zdrowotną żywności.

Polski system kontroli żywności jest niespójny. Powołanie wielu jednostek nadzorujących powoduje dublowanie się zadań kontrolnych oraz dezorientację producentów i handlowców.

Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej opracowało propozycje uporządkowania systemu nadzoru nad żywnością, zgodnie z zasadami obowiązującymi w państwach członkowskich UE:³

- ograniczenie liczby instytucji urzędowej kontroli nad jakością zdrowotną żywności do Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej (tylko te instytucje posiadają bazę laboratoryjną, zapewniającą wykonywanie badań do oceny jakości zdrowotnej żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i mieszanego),

³ J. Papuga: Opóźnieni o 20 lat – polskie prawo żywnościowe na tle Unii Europejskiej, Raport, s. 8..

- w dalszej perspektywie powołanie jednego organu urzędowej kontroli jakości handlowej żywności, który podlegał będzie MRiGŻ,
- wprowadzenie pełnej odpowiedzialności producenta lub handlowca za bezpieczeństwo zdrowotne produktu,
- zobowiązanie producentów żywności do wprowadzenia systemu zapewnienia jakości zdrowotnej żywności zgodnie z zasadami HACCP, zatwierdzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Państwową Inspekcję Weterynaryjną.

2.7. Żywność do specjalnych celów żywieniowych

Podstawowym aktem prawnym UE regulującym środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia jest *Dyrektywa 89/398/EEC*, która określa definicję, zasady dotyczące przeznaczenia, jakości zdrowotnej, znakowania i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych. Według tego dokumentu środki spożywcze przeznaczone do specjalnych celów żywieniowych wyraźnie różnią się składem lub procesem wytwarzania od środków spożywczych przeznaczonych do powszechnego spożycia i muszą odpowiadać szczególnym potrzebom żywieniowym:

- osób z zaburzeniami procesów trawienia lub metabolizmu,
- osób potrzebujących spożywać określone składniki żywności,
- zdrowych niemowląt i małych dzieci.

Dyrektywa ta została uzupełniona poprawkami objętymi *Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 96/84/EC* z 1996 r. oraz *Dyrektywą 1999/41/EC* z 1999 r. Oprócz ww. regulacji w UE obowiązuje szereg dyrektyw szczegółowych:

- *Dyrektywa Komisji 91/321/EEC* z 1991 r. o mleku początkowym i mleku następnym (zmieniana Dyrektywami 96/4/EC, 1999/50/EC);
- *Dyrektywa Rady 92/52/EEC* z 1992 r. o mleku początkowym i mleku następnym przeznaczonym na eksport do państw trzecich;
- *Dyrektywa Komisji 96/5/EC* z 1996 r. o przetworach zbożowych i żywności uzupełniającej przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci (zmieniona Dyrektywami 98/36/EC, 1999/39/EC);
- *Dyrektywa Komisji 96/8/EC* z 1996 r. o żywności przeznaczonej do użycia w dietach o ograniczonej wartości energetycznej w celu redukcji masy ciała;
- *Dyrektywa Komisji 1999/21/EC* z 1999 r. o żywności dietetycznej specjalnego medycznego przeznaczenia.

Obowiązujące w Polsce rozporządzenia i zarządzenia MZiOS dotyczące dietetycznych środków spożywczych nie uwzględniają w pełni wymagań zawartych w dyrektywach UE. Aktualnie na ich podstawie opracowywane są szczegółowe regulacje w sprawie szczególnych warunków produkcji i wprowadzania do ob-

rotu dietetycznych środków spożywczych. Proces harmonizacji przepisów prawnych w Polsce z wymaganiami UE w obszarze żywności dietetycznej zostanie zakończony najpóźniej do końca 2000 roku.

3. Podsumowanie

W procesie harmonizacji, Komisja Europejska podejmuje dalsze działania mające na celu wprowadzenie fundamentalnych zmian w ustawodawstwie żywnościowym UE i ustanowienie agencji bezpieczeństwa żywności. Państwa członkowskie będą zobowiązane wdrożyć do 2002 roku liczne nowe przepisy w zakresie procedur higieny na każdym etapie produkcji żywności, GMO, żywności wzbogaconej witaminami i mikroelementami.

W wyniku ponad dwuletniej dyskusji dnia 12 stycznia 2000 roku opublikowano dokument pn.: „*Biała Księga dotycząca bezpieczeństwa żywności*”, w której kompleksowo przedstawiono zagadnienia związane z reformą prawa żywnościowego UE, harmonogram jej realizacji oraz założenia polityki Unii w tym zakresie.

„Biała Księga” przewiduje utworzenie Europejskiego Urzędu ds. Żywności, którego działalność będzie opierała się na współpracy z europejskimi ośrodkami naukowymi. Do zadań tej jednostki należeć będzie:

- przeprowadzanie ocen i analizy ryzyka w oparciu o doradztwo naukowe, uwzględniając wszystkie czynniki mające bezpośredni wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo konsumenta związane z żywnością, tj.: produkcję żywności (aspekty rolnicze i weterynaryjne), technologie przetwórstwa, przechowywanie, dystrybucję, handel;
- gromadzenie informacji na temat bezpieczeństwa żywności i ich analiza;
- upowszechnianie informacji w sprawach bezpieczeństwa żywności i żywienia opartych o badania naukowe;
- zarządzanie systemem szybkiego reagowania.

Ponadto, „Biała Księga” przewiduje także opracowanie Ramowej Ustawy Żywnościowej obejmującej takie zasady bezpieczeństwa żywności jak:

- odpowiedzialność producentów pasz, rolników i handlowców produktów rolno-spożywczych,
- identyfikację pochodzenia pasz, artykułów żywnościowych i ich składników,
- analizę ryzyka z uwzględnieniem oceny, zarządzania i przekazywania informacji o ryzyku,
- stosowanie zasady podejmowania właściwych środków ostrożności.

Dokument ten, w trosce o dobro konsumenta, przedstawia szereg działań, które należy podjąć w celu usprawnienia obecnych przepisów prawnych UE, dążąc do wyprodukowania wysokiej jakości żywności bezpiecznej dla zdrowia.

Podsumowując, w ustawodawstwie Unii Europejskiej obowiązuje szereg regulacji dotyczących prawa żywnościowego, które podlegają ciągłemu procesowi dostosowania do nowych wyzwań związanych z ochroną bezpieczeństwa zdrowotnego i interesów ekonomicznych konsumentów.

Proces tworzenia nowego polskiego prawa żywnościowego oraz dostosowania sektora rolno-spożywczego do standardów Unii Europejskiej obejmuje swym zakresem zarówno produkcję rolniczą, przetwórstwo rolno-spożywcze, jak również obrót artykułami rolno-spożywczymi.

Dlatego wprowadzenie w życie dorobku prawnego UE będzie wymagało wyłożonej pracy i ogromnego wysiłku wielu ekspertów w dziedzinie rolnictwa, żywności i żywienia, ochrony zdrowia i środowiska oraz współpracy licznych instytucji pracujących nad integracją Polski z Unią Europejską.