

Sklepy, restauracje i catering też muszą eliminować tłuszcze trans

Dyskutowana od wielu lat kwestia zawartości tłuszczów trans w żywności znalazła w końcu swój regulacyjny finał. Od 1 kwietnia br. żywność znajdująca się w obrocie detalicznym nie może zawierać ich więcej niż 2 g na 100 g tłuszczu. Taki próg został przyjęty w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 2019/649 z 24 kwietnia 2019 r. zmieniającym załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do izomerów trans kwasów tłuszczowych, innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz. UE z 2019 r. L 110, s. 17; dalej: rozporządzenie nr 2019/649). Rozporządzenie obowiązuje wprost polskich przedsiębiorców. I chociaż na przygotowania do tej zmiany było prawie dwa lata, w praktyce wielu z nich wciąż stawia liczne pytania, m.in. czy również właściciele sklepów spożywczych mogą ponosić odpowiedzialność za wprowadzanie do obrotu produktów niezgodnych z rozporządzeniem? Jak są przewidziane sankcje za niespełnienie wymogów? Czy dostawa produktów do restauracji objęta jest regulacją? Jakie inne obowiązki ciążyą na przedsiębiorstwach spożywczych? Wyjaśniamy te i inne wątpliwości.



dr Agnieszka
Szymancka-Wesołowska
Centrum Prawa Żywnościowe-
go A. Szymancka-Wesołowska,
D. Szostek sp.j.
www.food-law.pl

KOGO DOTYCZY

Jak wynika z brzmienia art. 1 rozporządzenia nr 2019/649, zawartość tłuszczów trans (innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujących w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego [ramka 1]) nie może przekroczyć 2 g na 100 g tłuszczu w „żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego i w żywności przeznaczonej do dostarczenia na potrzeby handlu detalicznego”.

W praktyce powstało pytanie: jak rozumieć pojęcie handlu detalicznego? Wydawałoby się bowiem, że obejmuje ono etap dostaw produktów do konsumenta finalnego, a więc tylko ostatnie ogniwo łańcucha produkcyjno-gastronomicznego. Należy jednak podkreślić, że prawna definicja tego pojęcia jest nieco szersza. Zgodnie z art. 3 pkt 7 rozporządzenia nr 178/2002 (czyli rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady z 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. UE z 2002 r. L 31, s. 1), do którego odsyła bezpośrednio także komentowane rozporządzenie nr 2019/649: „handel detaliczny” oznacza „obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie”. W konsekwencji zatem przekazywanie żywności do placówek gastronomicznych (np. restauracji, barów, firm cateringowych) również wymaga zapewnienia, że tłuszcze trans nie przekraczają przewidzianego limitu.

DOSTAWA DO PRZETWÓRCÓW NA INNYCH ZASADACH

Przekroczenie progu wskazanego w rozporządzeniu jest dopuszczalne tylko w przypadku produktów i półproduktów przeznaczonych do przetwórstwa (w relacjach między przedsiębiorcami, ang. business to business, B2B), przy czym wtedy na dostawcy ciąży obowiązek poinformowania odbiorcy o takim przekroczeniu. Jak prawidłowo to zrobić? Rozporządzenie nie określa formy ani sposobu przekazywania takiej wiadomości. Dostawca ma więc dowolność. Ważne tylko, by wymagana informacja do odbiorcy dotarła. Ma

Ramka 1

Czym są te niebezpieczne składniki

Tłuszcze trans (a dokładniej izomery trans kwasów tłuszczowych) to szczególny rodzaj nienasyconych kwasów tłuszczowych. Prawo żywnościowe definiuje je jako „kwasy tłuszczowe z co najmniej jednym niesprzężonym (tj. przerwany co najmniej jedną grupą metylenową) podwójnym wiązaniem węgiel-węgiel w konfiguracji trans” (tak załącznik I pkt 4 rozporządzenia nr 1169/2011, czyli rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.Urz. UE z 2011 r. L 304, s. 18). Tłuszcze trans mogą występować w żywności naturalnie (są obecne w produktach spożywczych pochodzących od przeżuwaczy, takich jak mleko czy mięso bydła, owiec lub kóz) bądź też być wyprodukowane przemysłowo. Powstają wtedy w wyniku częściowego uwodorniania lub utwardzenia, które stosuje się, aby nadać płynnym olejom roślinnym stałą konsystencję. Takie częściowo uwodornione oleje zawierają na ogół tłuszcze nasycone i nienasycone, w tym tłuszcze trans w różnych proporcjach (od kilku do ponad 50 proc. tłuszczów trans), w zależności od zastosowanej technologii produkcji. I to właśnie tych ostatnich dotyczy nowa regulacja.

Ramka 2

Jak było do tej pory

Dotychczas prawo nie przewidywało żadnych bezpośrednich ograniczeń dotyczących zawartości tłuszczów trans. Informację o zawartości tłuszczów trans w produkcie spożywczym konsument mógł znaleźć tylko w pośredni sposób, tj. poprzez zawartą w wykazie składników informację „tłuszcze częściowo utwardzone” lub „częściowo uwodornione” (tak wynika z załącznika VII do rozporządzenia nr 1169/2011). Taki sposób znakowania wymagał więc wysokiej świadomości konsumentów co do tego, z czym wiąże się stosowanie takiego procesu w przetwórstwie i w gruncie rzeczy nie chronił dobrze konsumentów. Tymczasem zgodnie z doniesieniami naukowymi, w tym z opiniami Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), spożycie izomerów trans kwasów tłuszczowych powinno być tak niskie, jak to jest możliwe do osiągnięcia w diecie zapewniającej właściwą wartość odżywczą. Wysokie spożycie izomerów trans kwasów tłuszczowych znacznie zwiększa bowiem ryzyko wystąpienia chorób układu krążenia, i to bardziej niż jakikolwiek inny składnik odżywczy w przeliczeniu na kalorie. A jak wskazała Komisja Europejska, główną przyczyną zgonów w UE jest choroba niedokrwienna serca. Dlatego też KE zdecydowała się na podjęcie dalszych działań regulacyjnych, uznając, że „ustanowienie limitu prawnego dla przemysłowo produkowanych izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności wydaje się najskuteczniejszym środkiem pod względem zdrowia publicznego, ochrony konsumentów i zgodności z rynkiem wewnętrznym”. W trakcie prac legislacyjnych rozważano także wprowadzenie obowiązku podawania ilości tłuszczów trans w ramach informacji o wartości odżywczej dla konsumenta bądź też wprowadzenie zakazu używania częściowo utwardzonych olejów w produkcji żywności. Z różnych względów jednak nie zdecydowano się na przyjęcie takich regulacji.

to w założeniu umożliwić przetwórcy odpowiednie dostosowanie wyrobów końcowych pod kątem zawartości tych tłuszczów.

TERMIN STOSOWANIA NOWYCH WYMOGÓW

Rozporządzenie nr 2019/649 weszło w życie 15 maja 2019 r., a więc 20. dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Jednak na mocy regulacji przejściowej zawartej w art. 4 rozporządzenia pozwolono przedsiębiorcom wprowadzać do obrotu żywność niespełniającą wymogów aż do 1 kwietnia 2021 r. Przedsiębiorcy mieli więc prawie 22 miesiące na zmiany w produkcji i ewentualne przeformułowanie składu swoich produktów.

Jeśli zatem przedsiębiorca posiada w obrocie produkty, które nie spełniają wymogów – od 1 kwietnia nie może ich już sprzedawać. Również placówki handlowe – jeśli taką żywność posiadają na półkach czy w magazynach – powinny ją wycofać z obrotu. Przypomnijmy bowiem, że zgodnie z zasadami prawa żywnościowego odpowiedzialność za środki spożywcze ponosi każdy przedsiębiorca, pod którego kontrolą żywność się znajduje, i – jak wynika z ugruntowanego

orzecznictwa krajowych sądów administracyjnych – nie ma znaczenia, na którym etapie nieprawidłowość powstała.

ZAKRES PRZEDMIOTOWY

Jakich produktów w szczególności dotyczy nowa regulacja? Produkowane przemysłowo tłuszcze trans mogą występować przede wszystkim w żywności wysokoprzetworzonej (typu fast food), wyrobach cukierniczych i ciastkarskich, w słonych przekąskach (chipsy, prażynki, popcorn itd.) czy w wielokrotnie używanych olejach i tłuszczach do smażenia. To tych produktów w głównej mierze będzie dotyczyła nowa regulacja, choć samo rozporządzenie nr 2019/649 nie ogranicza nowych limitów do żadnej szczególnej kategorii produktów. Nie formuluje też listy takich produktów. Limity dotyczą więc wszystkich rodzajów środków spożywczych.

SANKCJE

Jeśli przedsiębiorcy nie będą dostosowywać się do nowych wymogów i wprowadzane przez nich do obrotu detalicznego środki spożywcze będą zawierać izomery trans kwasów tłuszczowych

w niedozwolonych ilościach, to będą musieli się liczyć z poważnymi konsekwencjami. Taka żywność będzie mogła być uznana za niebezpieczną jako szkodliwa dla życia i zdrowia konsumentów. To z kolei oznacza odpowiedzialność karną. Zgodnie bowiem z art. 96 ustawy z 26 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021): „1. Kto produkuje lub wprowadza do obrotu środek spożywczy powszechnie spożywany szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2”. Tak więc konsekwencje mogą być szersze niż tylko zakaz wprowadzania produktów – przekroczonej ilością tłuszczów trans lub nakaz ich wycofania z obrotu. Pamiętajmy, że powyższe sankcje mogą być zastosowane nie tylko wobec producenta, lecz także wobec sprzedawcy.

Warto jednak dodać, że zgodnie z badaniami Komisji Europejskiej większość produktów spożywczych z rynków Unii Europejskiej zawiera mniej niż 2 g tłuszczów trans na 100 g tłuszczu. W wielu z nich ich poziom jest nawet poniżej 0,5 g na 100 g tłuszczu lub w ogóle nie można znaleźć tłuszczów trans. Wskazuje to, że producenci sami pilnują, by wytwarzana przez nich żywność nie stwarzała zagrożenia dla konsumentów.

PRENUMERATA:

Cena prenumeraty DZIENNIKA GAZETA PRAWNA: Wersja Standard – miesięczna (kwiecień 2021 r.): 165,90 zł; kwiecień – grudzień 2021 r.: 1472,64 zł; Wersja Premium – miesięczna (kwiecień 2021 r.): 185,85 zł; kwiecień – grudzień 2021 r.: 1655,04 zł; wszystkie ceny brutto (zawierają 8% VAT). Więcej informacji na stronie www.gazetaprawna.pl/prenumerata