

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ZDROWIA<sup>1)</sup>**

z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą  
znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod  
analitycznych stosowanych do ich oznaczania<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 17 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228 i Nr 230, poz. 1511) zarządza się, co następuje:

§1. Rozporządzenie określa:

- 1) maksymalne poziomy substancji zanieczyszczających innych niż określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.), które mogą się znajdować w tłuszczach do smażenia, zwanych dalej „tłuszczami”;
- 2) sposoby pobierania próbek tłuszczów;
- 3) kryteria dla metod analitycznych stosowanych do oznaczania poziomów zawartości substancji zanieczyszczających.

<sup>1)</sup> Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu ... pod numerem ..., zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża dyrektywę 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337).

§ 2. 1. Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w tłuszczach, wyrażonych jako liczba kwasowa (mg KOH/g tłuszczu), nie może być większa niż 2,5.

2. Zawartość związków polarnych w tłuszczach nie może być większa niż 25 %.

§ 3. 1. Wstępnej oceny poziomu substancji zanieczyszczających w tłuszczach dokonuje się za pomocą szybkiego testu (metoda szybka).

2. Próbki, które we wskazaniu szybkiego testu wskazują na obecność w tłuszczu substancji zanieczyszczających w ilości przewyższającej poziom, o których mowa w § 2, kierowane są do oceny w badaniu właściwym.

3. W badaniu właściwym pobieranie próbek oraz oznaczenie zawartości związków polarnych przeprowadza się według normy PN-EN ISO 8420:2004 „Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie zawartości związków polarnych”.

§ 4. Do dnia 31 grudnia 2012 r. w badaniu właściwym pobieranie próbek oraz ocena bezpieczeństwa tłuszczów polegająca na badaniu zawartości wolnych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako liczba kwasowa przeprowadzana jest według normy PN-EN ISO 660:2010 „Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości”.

§ 5. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2012 r.

## MINISTER ZDROWIA

W porozumieniu:

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Za zgodność pod względem  
prawnym i redakcyjnym

ZASTĘPCA DYREKTORA  
Departamentu Prawnego

Alina Budziszewska-Makulska

DYREKTOR  
Departamentu Prawnego

Renata Szczech

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY

Przemysław Biliński

DYREKTOR

NACZELNIK Departamentu Bezpieczeństwa  
Wydziału ds. Merytorycznych w zakresie żywności i żywienia  
Prawa Żywnościowego

Katarzyna Poskocznik  
Katarzyna Poskocznik

Maria Suchowiatk

14/03/2012

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia jest wydawany na podstawie upoważnienia zawartego w art. 17 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.).

Potrzeba uregulowania prawnego kwestii jakości zdrowotnej tłuszczów stosowanych do smażenia żywności ma na celu przede wszystkim poprawę bezpieczeństwa żywności przygotowywanej w procesie smażenia. Wprowadzenie przepisów dotyczących bezpieczeństwa takich tłuszczów wynika również z potrzeby przyjęcia w Polsce standardów obowiązujących w większości krajów Unii Europejskiej, a nie wynikających z przepisów wspólnotowych. W wielu państwach członkowskich UE, pomimo braku regulacji unijnych, obowiązują wymagania, wprowadzone w formie m.in. oficjalnych stanowisk, oświadczeń grup doradczych czy zaleceń, chroniące obywateli przed szkodliwymi dla zdrowia substancjami zanieczyszczającymi powstającymi w tłuszczu podczas procesu smażenia.

Projektowane rozporządzenie ma na celu wprowadzenie do prawa krajowego wymagań dotyczących jakości zdrowotnej tłuszczów stosowanych do smażenia żywności poprzez określenie maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających innych niż określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.), które mogą się znajdować w tych tłuszczach.

Spełnianie ww. wymagań będzie kontrolowane w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakładach, które zajmują się przygotowywaniem żywności w procesie smażenia. Dotyczy to przede wszystkim obiektów takich, jak: zakłady żywienia zbiorowego, piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie wyrobów cukierniczych, wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek.

Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiającego procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności (Dz. Urz. WE L 37 z 13.02.1993, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 2, str. 204) substancja zanieczyszczająca oznacza każdą substancję nieumyślnie dodaną do żywności, która jest obecna w takiej żywności jako rezultat produkcji, wytwarzania, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, opakowywania, transportu lub przechowywania takiej żywności lub jako rezultat skażenia środowiska.

W związku z powyższym w projekcie rozporządzenia określono wymagania dotyczące zawartości wolnych kwasów tłuszczowych w tłuszczach stosowanych do smażenia, wyrażonych jako liczba kwasowa (mg KOH/g tłuszczu), która nie może być większa niż 2,5 oraz zawartości związków polarnych, która nie może być większa niż 25 %.

Ponadto projektowane rozporządzenie określa sposoby pobierania próbek tłuszczów oraz kryteria dla metod analitycznych stosowanych do oznaczania poziomów zawartości substancji zanieczyszczających. Stąd też w projekcie określono, że w badaniu właściwym pobieranie próbek oraz oznaczenie zawartości związków polarnych przeprowadza się według normy PN-EN ISO 8420:2004 „Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie zawartości związków polarnych”, a do dnia 31 grudnia 2012 r. w badaniu właściwym pobieranie próbek oraz ocena bezpieczeństwa tłuszczów polegająca na badaniu zawartości wolnych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako liczba kwasowa przeprowadzana jest według normy PN-EN ISO 660:2010 „Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości”.

Projektowane rozporządzenie będzie podległo procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597). Ponadto konieczność notyfikacji projektu rozporządzenia zawierającego wymagania dotyczące substancji zanieczyszczających w żywności wynika bezpośrednio z przepisów art. 5 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 315/93.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

## Ocena Skutków Regulacji

### 1. Podmioty, na które oddziałują projektowane regulacje

Projektowane rozporządzenie obejmuje zakresem regulacji producentów żywności oraz zakłady żywienia zbiorowego, stosujących tłuszcze w procesie przygotowywania żywności, jakim jest smażenie, a także organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### 2. Wyniki przeprowadzonych konsultacji

W ramach konsultacji projekt został przekazany związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców branży spożywczej zajmujących się produkcją i obrotem żywnością, w tym Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich i Stowarzyszeniu Ochrony Zdrowia Konsumentów.

Wyniki konsultacji zostaną omówione w niniejszej ocenie po ich zakończeniu.

Projekt został również opublikowany na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337).

### 3. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Nie przewiduje się wpływu projektowanych regulacji na sektor finansów publicznych.

### 4. Wpływ regulacji na rynek pracy

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na rynek pracy.

### 5. Wpływ regulacji na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość

Można zakładać, że regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.

### 6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionalny

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

#### **7. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi**

Wejście w życie rozporządzenia przyczyni się do skuteczniejszego zapewniania odpowiedniej jakości zdrowotnej tłuszczów stosowanych do smażenia.

#### **8. Wpływ regulacji na stan/ochronę środowiska naturalnego**

Projektowane rozporządzenie nie będzie miało wpływu na stan i ochronę środowiska naturalnego.