



Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Dorota Bocheńska

Znak sprawy: BSK-KL.072.2.2026

Warszawa, 11 lutego 2026 r.

Pan

Dariusz Goszczyński

Prezes Zarządu

Krajowa Rada Drobiarstwa

Izba Gospodarcza

**Dotyczy: stanowiska po spotkaniu 23.01.2026 r. GIJHARS oraz Krajowej Rady
Drobiarstwa - Izby Gospodarczej**

Stanowisko

Mając na uwadze:

- dotychczasowe wyniki kontroli przeprowadzonych przez IJHARS w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego w odniesieniu do współczynnika fizjologicznego zawartości wody/ zawartości białka (dalej: współczynnik W/RP) oznaczonego w elementach mięsa drobiowego, w tym stały wysoki odsetek nieprawidłowości w zakresie współczynnika W/RP,
- wyniki badań zawartości fizjologicznych: wody i białka oraz współczynnika W/RP w filetach z kurczaka prowadzonych w latach 2023 – 2025 przez Laboratorium w Poznaniu GIJHARS, jako krajowe laboratorium referencyjne, w ramach projektu Wspólnego Centrum Badawczego Komisji Europejskiej (JRC EC),
- że współczynniki W/RP zawarte w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. zał. VIII ustalono na podstawie danych pochodzących z lat '90 XX wieku i mogą one nie uwzględniać zmienności biologicznej drobiu, która nastąpiła w okresie ostatnich 30 lat,
- że w roku 2012 Laboratorium LGC prowadziło na zlecenie Komisji Europejskiej badania elementów drobiu w zakresie fizjologicznych zawartości wody i białka, w wyniku których rekomendowano zmianę (zwiększenie) współczynników W/RP, a rekomendacje nie zostały implementowane do przepisów prawa,
- informacje od branży drobiarskiej,

konieczne jest ustalenie zasad, które pozwoliłyby na odróżnienie przypadków przekroczenia współczynnika W/RP z przyczyn naturalnych, fizjologicznych od celowego działania. Wypracowane stanowisko będzie pomocne w weryfikacji nieuczciwych praktyk, które mogą być stosowane przez niektórych producentów drobiu.

Wobec powyższego przyjmuje się następujące rozwiązania:

1. W świetle nowych dowodów, jak przedstawiono w załączonych do niniejszego stanowiska prezentacjach, nastąpi weryfikacja przez IJHARS dotychczasowego podejścia w zakresie klasyfikacji czynu dotyczącego przekroczenia wody wchłoniętej w elementach mięsa drobiowego wyrażonego jako współczynnik W/RP. Kluczowe jest ustalenie prowadzące do oceny czy przekroczenie współczynnika jest wynikiem intencjonalnego dodania wody obcej, czy też jest to woda naturalnie występująca w mięsie. Kwalifikacja czynu jako zafałszowanie/oszustwo będzie możliwa po przeprowadzeniu dodatkowych badań laboratoryjnych potwierdzających stosowanie nieuczciwych praktyk. Stwierdzenie niezgodności w zakresie przekroczenia współczynnika W/RP będzie skutkowało podjęciem przez Inspekcję działań przewidzianych przepisami prawa dla produktów niespełniających norm jakości handlowej.
2. Podczas kontroli jakości handlowej elementów mięsa drobiowego, w celu stwierdzenia czy masa netto wskazana na opakowaniu jest prawidłowa, IJHARS każdorazowo przeprowadzi dodatkowo badania laboratoryjne w kierunku wykrycia obecności substancji zwiększających wodochłonność. Przy weryfikacji wielkości wycieku stosowana będzie publikacja zawierająca wyniki badań, przygotowana przez ekspertów z ośrodków naukowych. Zgodnie z publikacją pt.: "Analysis of Meat Juice Leakage from Refrigerated Culinary Pork, Beef and Chicken Meat into the Unit Packaging: Estimation of Reference Limits for Distribution and Retail in Poland", stanowiącą załącznik 3, IJHARS przyjmuje wartości średnie poziomu wycieku dla poszczególnych elementów mięsa drobiowego, tj.:

- fileta z piersi kurczaka – 5%,
- polędwiczki drobiowej – 7%.

W przypadku kontroli elementów mięsa drobiowego, dla których dotychczas nie wskazano średnich poziomów ilości wycieku, nie ujętych w ww. publikacji, IJHARS przyjmuje wartość średnią 6%.

Jeżeli wyniki badań kontrolowanej próbki elementów mięsa drobiowego nie ujawniają substancji zwiększających wodochłonność oraz poziom wycieku dla danego elementu drobiu będzie mniejszy bądź równy wartościom średnim, próbka będzie uznana za spełniającą deklarację w zakresie masy netto. W przypadku przekroczenia średniego poziomu wycieku i/ lub obecności substancji zwiększających wodochłonność, kontrolowana próbka zostanie uznana za niespełniającą deklaracji. W przypadku stwierdzenia intencjonalnego działania przedsiębiorcy stwierdzona nieprawidłowość zostanie uznana za zafałszowanie/ oszustwo żywnościowe.

3. KRD-IG podejmie działania informacyjno-edukacyjne skierowane do polskich producentów drobiu, którzy powinni zwracać szczególną uwagę na elementy zawieranych umów handlowych z odbiorcami krajowymi i zagranicznymi dla zabezpieczenia własnych interesów. Należy zapewnić szczególną dbałość o zapisy dotyczące ponoszenia odpowiedzialności za brak dochowania wymaganych warunków transportu, magazynowania oraz postępowania na etapie handlu detalicznego. Należy również pamiętać o uwzględnieniu w umowach handlowych adnotacji dotyczącej możliwości badania wtórniaka próbki. Ponadto KRD-IG oraz GIJHARS przygotowują we współpracy materiały informacyjne dla konsumentów dotyczące wody wchłoniętej w mięsie drobiowym.

4. KRD-IG oraz GIJHARS (Laboratorium w Poznaniu) nadal współpracować będą w zakresie pobierania próbek w ramach realizacji projektu Wspólnego Centrum Badawczego Komisji Europejskiej (JRC EC). Liczba pobieranych próbek będzie dostosowana do aktualnego stanu realizacji projektu.
5. KRD-IG oraz GIJHARS nadal współpracować będą w zakresie wymiany informacji o wynikach badań mięsa drobiowego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, corocznie będą organizowane spotkania GIJHARS z przedstawicielami KRD-IG, producentów drobiu oraz nauki.
6. IJHARS i KRD-IG zobowiązują się, do współpracy związanej z przekazywanymi przez Państwa Członkowskie zgłoszeniami poprzez system IRASFF w zakresie przekroczenia współczynnika W/RP w mięsie drobiowym.
7. KRD-IG dąży do starań w celu zapewnienia wprowadzania do obrotu mięsa drobiowego spełniającego wymagania norm handlowych i podjęcie działań w celu eliminowania udziału w rynku nieuczciwych producentów.

Strony (IJHARS oraz branża drobiarska) zgodnie deklarują i przyjmują na siebie obowiązek przestrzegania postanowień zawartych w niniejszym stanowisku.

Sygnatariusze:



Główny Inspektor
Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



Dariusz Goszczyński
Prezes Zarządu KRD-IG

Załączniki:

1. Prezentacja „Problemy z weryfikacją wymogów norm handlowych dla fileta z kurcząt wg rozporządzenia 543/2008 (współczynnik W/B) w świetle aktualnych uwarunkowań rynkowych i surowcowych”, KRD-IG, prof. dr hab. Stanisława Gwiazda.
2. Prezentacja „Badania mięsa drobiowego”, GIJHARS.
3. Publikacja „Analysis of Meat Juice Leakage from Refrigerated Culinary Pork, Beef and Chicken Meat into the Unit Packaging: Estimation of Reference Limits for Distribution and Retail in Poland”, Dasiewicz, K., Słowiński, M., Szymańska, I., Cegiętka, A.; Appl. Sci. 2025,15, 11394; <https://doi.org/10.3390/app152111394>