



Bruksela, dnia 17.12.2013 r.
COM(2013) 755 final

SPRAWOZDANIE KOMISJI DLA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

**dotyczące obowiązkowego podawania kraju lub miejsca pochodzenia mięsa
wykorzystywanego jako składnik**

{SWD(2013) 437 final}

SPIS TREŚCI

1.	Wprowadzenie.....	3
2.	Obowiązkowe określanie miejsca pochodzenia – krótki przegląd	3
3.	Unijny łańcuch dostaw żywności zawierającej mięso wykorzystywane jako składnik	4
3.1.	Zarys ogólny sektora UE.....	4
3.2.	Spożycie mięsa i produktów zawierających mięso	4
3.3.	Produkcja i prognoza.....	5
3.4.	Struktura unijnego sektora produktów mięsnych w UE	5
3.5.	Istniejące unijne systemy identyfikowalności.....	7
4.	Postawa konsumentów wobec obowiązkowego określania miejsca pochodzenia w odniesieniu od mięsa wykorzystywanego jako składnik;	8
5.	Możliwe scenariusze i sposoby wyrażenia określenia miejsca pochodzenia w przypadku mięsa wykorzystywanego jako składnik	9
6.	Analiza skutków oraz kosztów i korzyści wynikających z różnych scenariuszy	10
6.1.	Skutek dotyczący zachowania konsumentów	10
6.2.	Skutki gospodarcze	11
6.2.1.	Koszty operacyjne podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze	11
6.2.2.	Konkurencyjność, handel i napływ inwestycji.....	11
6.2.3.	Obciążenie administracyjne przedsiębiorstw	12
6.2.4.	Obciążenie organów publicznych	13
6.2.5.	Koszty ponoszone przez konsumentów i możliwe skutki społeczne.....	13
6.2.6.	Wpływ na środowisko.....	13
6.3.	Zalety i wady sposobów wyrażenia określenia miejsca pochodzenia w przypadku scenariuszy 2 i 3	14
7.	Wnioski	16

SPRAWOZDANIE KOMISJI DLA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

dotyczące obowiązkowego podawania kraju lub miejsca pochodzenia mięsa wykorzystywanego jako składnik

1. WPROWADZENIE

W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (zwanym dalej „rozporządzeniem w sprawie informacji o żywności”)¹, którego stosowanie rozpocznie się w dniu 13 grudnia 2014 r., wprowadza się szereg przepisów dotyczących określania miejsca pochodzenia żywności opakowanej przeznaczonej do dostarczenia do konsumenta końcowego lub do zakładów żywienia zbiorowego. W art. 26 ust. 6 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności nakłada się na Komisję obowiązek przedstawienia Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdania na temat możliwości rozszerzenia obowiązku określania miejsca pochodzenia w odniesieniu do mięsa wykorzystywanego jako składnik w żywności opakowanej.

Niniejsze sprawozdanie stanowi wypełnienie tego obowiązku. Sprawozdanie obejmuje mięso wszystkich gatunków (np. wołowinę, wieprzowinę, mięso drobiowe, baranie i kozie, mięso zwierząt łownych, mięso królicze i końskie) wykorzystywane jako składnik w żywności opakowanej.

Główne cele niniejszego sprawozdania są następujące:

- przeprowadzenie oceny postawy konsumentów w stosunku do obowiązkowego określania miejsca pochodzenia mięsa wykorzystywanego jako składnik;
- zbadanie wykonalności takiego określania pochodzenia;
- przeprowadzenie analizy kosztów i korzyści z wprowadzenia takich środków, w tym skutków prawnych dla rynku wewnętrznego oraz wpływu na handel międzynarodowy.

Niniejszemu sprawozdaniu towarzyszy dokument roboczy służb Komisji, który zawiera szczegółowe informacje stanowiące podstawę wniosków określonych w sprawozdaniu.

2. OBOWIĄZKOWE OKREŚLANIE MIEJSCA POCHODZENIA – KRÓTKI PRZEGLĄD

Przed przyjęciem rozporządzenia w sprawie informacji o żywności obowiązkowe określanie miejsca pochodzenia miało zastosowanie do określonych środków spożywczych. Podanie miejsca pochodzenia jest obecnie obowiązkowe w odniesieniu do nieprzetworzonej wołowiny i produktów z wołowiny (np. mielonego

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 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.U. L 304, z 22.11.2011, s. 18).

mięsa wołowego)² w następstwie kryzysu związanego z gąbczastą encefalopatią bydła oraz w odniesieniu do pakowanego przywożonego mięsa drobiowego, miodu, owoców i warzyw, ryb oraz oliwy z oliwek.

W rozporządzeniu w sprawie informacji o żywności wprowadza się szczegółowe przepisy dotyczące podawania miejsca pochodzenia żywności na zasadzie horyzontalnej. W szczególności:

- art. 26 ust. 2 lit. b) rozporządzenia w sprawie informacji o żywności przewiduje obowiązkowe podawanie pochodzenia w odniesieniu do **opakowanego, nieprzetworzonego mięsa** wieprzowego, drobiowego, baraniego i koziego. Sposoby wyrażenia takiego obowiązkowego określenia miejsca pochodzenia zostaną określone w akcie wykonawczym Komisji;
- art. 26 ust. 3 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności stanowi, że w przypadku, gdy miejsce pochodzenia danego środka spożywczego jest podane i gdy nie jest ono takie samo jak miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika, należy również podać miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika lub wskazać, że jest ono inne niż miejsce pochodzenia środka spożywczego. Warunki stosowania tych przepisów zostaną także określone w akcie wykonawczym Komisji.

3. UNIJNY ŁAŃCUCH DOSTAW ŻYWNOŚCI ZAWIERAJĄCEJ MIĘSO WYKORZYSTYWANE JAKO SKŁADNIK

3.1. Zarys ogólny sektora UE

Przemysł przetwórstwa mięsnego w UE obejmuje ponad 13 000 przedsiębiorstw. Zatrudnionych jest w nim około 350 000 osób, a jego obroty wynoszą 85 mld EUR.

Łańcuch dostaw mięsa wykorzystywanego jako składnik charakteryzuje się wysoką różnorodnością zarówno w odniesieniu do zaangażowanych podmiotów, jak i produktów. Zakres produktów rozciąga się od stosunkowo prostych surowych wyrobów mięsnych, takich jak mięso świeże z przyprawami/dodatkami, do niezwykle zaawansowanych produktów zawierających mięso, zwłaszcza w przypadku produktów mięsnych i żywności wieloskładnikowej ze składnikami mięsnymi. Ponadto łańcuch dostaw mięsa wykorzystywanego jako składnik jest dość złożony i długi, obejmuje bowiem szereg etapów produkcji i wprowadzania do obrotu produktów końcowych.

3.2. Spożycie mięsa i produktów zawierających mięso

Zdecydowana większość konsumentów UE (83 %) spożywa mięso co najmniej dwa lub trzy razy w tygodniu³. Ponadto 88 % konsumentów UE²⁷ kupuje opakowane mięso⁴. Większość mięsa stanowi wieprzowina (49 %), drób (29 %) i wołowina (19

² Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 850/97, (Dz.U. L 204, z 11.8.2000, s. 1).

³ Ocena skutków – dokument roboczy służb Komisji – obowiązkowe podawanie miejsca pochodzenia nieprzetworzonego mięsa wieprzowego, drobiowego, baraniego i koziego, dotychczas nieopublikowany.

⁴ Sprawozdanie Komisji w sprawie funkcjonowania rynku mięsa dla potrzeb konsumentów w Unii Europejskiej, maj 2013, znajdujące się na następującej stronie internetowej:

http://ec.europa.eu/consumers/consumer_research/market_studies/docs/mms_commission_report_en.pdf

%), podczas gdy mięso baranie, kozie i inne stanowią zaledwie 3 % mięsa spożywanego w UE⁵.

3.3. Produkcja i prognoza

Na ogół 30–50 % całkowitej ilości mięsa z uboju przetwarza się na składniki mięsne środków spożywczych (najczęściej na mięso mielone/surowe wyroby mięsne/produkty mięsne). Szacuje się, że 70 % całkowitej wielkości produkcji mięsa przetworzonego w UE stanowi mięso wieprzowe, a następne pozycje zajmują mięso drobiowe (18 %), wołowe (10 %) i inne rodzaje mięsa (2 %). W 2012 r. całkowita produkcja mięsa świeżego w UE wyniosła 43,5 mln ton ekwiwalentu wagowego tusz (około 33,8 mln ton ekwiwalentu mięsa bez kości). Według średnioterminowych prognoz rynkowych całkowita produkcja mięsa w UE, po wzroście odnotowanym zarówno w 2010 r., jak i w 2011 r., zmniejszy się w ciągu najbliższych dwóch lat o 2 %. Przewiduje się, że po tym zmniejszeniu całkowita produkcja mięsa będzie się stopniowo wzrastała w perspektywie dziesięciu lat i osiągnie prawie 45 mln ton w 2022 r., czyli w przybliżeniu taki sam poziom jak w 2011 r.⁶.

3.4. Struktura unijnego sektora produktów mięsnych w UE

Unijny sektor przetwórstwa mięsnego charakteryzuje się niskim stopniem koncentracji – większość przedsiębiorstw stanowią w nim małe i średnie przedsiębiorstwa (MŚP) (90 %). Te MŚP są wysoce wyspecjalizowane i działają niezależnie na poszczególnych etapach łańcucha dostaw. Do tego dochodzi fakt, że integracja pionowa – zwłaszcza w sektorach wieprzowiny i wołowiny – ma ograniczony zakres. Integracja pionowa jest zwykle bardziej rozpowszechniona w sektorze drobiu.

Przetwórcy mięsa zwykle pozyskują surowce głównie od handlowców działających na giełdach. Większe przedsiębiorstwa zintegrowane pionowo zaopatrują się zazwyczaj zarówno w rzeźniach/zakładach rozbioru, jak i u handlowców.

Decyzja o źródle zaopatrzenia i częste zmiany w grupie dostawców zależą od: dostępności wystarczającej ilości odpowiednich surowców; standardowych specyfikacji dotyczących jakości uzależnionych od specyfikacji dotyczących jakości odnoszących się do produktów końcowych; konkurencyjnych cen i potrzeby szybkiego dostosowania się do wszelkich niedoborów, zakłóceń rynku lub fluktuacji cen poprzez zmianę dostawcy. W zakresie praktyk dotyczących zaopatrzenia stwierdzić można, że unijni przetwórcy mięsa zwykle nabywają mięso nieprzetworzone i inne składniki mięsne z wielu źródeł zaopatrzenia. W przypadku produktów na bazie mięsa wieprzowego przeważającą praktyką jest nabywanie z wielu źródeł zaopatrzenia w UE, podczas gdy praktykę nabywania z wielu źródeł zaopatrzenia w państwach UE i państwach spoza UE obserwuje się głównie w przypadku produktów na bazie mięsa wołowego i drobiowego. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, a w szczególności MŚP, zmieniają zwykle dostawców co najmniej trzy razy w roku w celu zagwarantowania odpowiedniego poziomu jakości surowców w przystępnej cenie.

⁵ Ocena skutków – dokument roboczy służb Komisji – obowiązkowe podawanie miejsca pochodzenia nieprzetworzonego mięsa wieprzowego, drobiowego, baraniego i koziego, dotychczas nieopublikowany.

⁶ DG AGRI 2013 r.: „Perspektywy rynków rolnych i dochodów rolniczych w UE na lata 2012–2020”, 2013 r.

Po przetworzeniu składników mięsnych i włączeniu ich do produktów zawierających mięso, powstałe produkty – niezależnie od tego, czy są one porcjowane czy też pakowane – są następnie sprzedawane detalistom/cateringowi/sklepom mięsnym.

Ze względu na cechy unijnego sektora przetwórstwa mięsnego i jego złożoność wydaje się, że wśród przetwórców istnieje ograniczone zapotrzebowanie na informacje o pochodzeniu składników mięsnych. Zapotrzebowanie takie dotyczy głównie informacji odnoszących się do określonych surowych wyrobów mięsnych pochodzących z „pojedynczej sztuki mięsa” (np. szynki suszonej) lub produktów, w przypadku których mięso pochodzenia zagranicznego jest specjalnym warunkiem związanym z procesem produkcji.

W przypadku większości produktów surowce są dostarczane na etapie przetwarzania już posiekane, wymieszane lub rozdrobnione. Nawet jeżeli mięso drobne⁷ lub mieszanka surowców nie powstają przed dostarczeniem surowców do zakładu przetwórczego, w zakładach często przetwarza się mieszaninę surowców nabytych u różnych dostawców.

Producenci żywności wieloskładnikowej zawierającej składniki mięsne nabywają surowce u wielu dostawców działających na różnych etapach łańcucha żywnościowego (np. w zakładach rozbioru, u przetwórców, producentów mięsa oddzielonego mechanicznie, hurtowników i handlowców); podmioty te nie mają wystarczającej siły przetargowej, aby nałożyć na swoich dostawców wymogi w odniesieniu do pochodzenia, ponieważ dostarczane im ilości są stosunkowo małe w porównaniu z ilościami dostarczonymi innym kluczowym nabywcom.

Rzeźnie i zakłady rozbioru mięsa odgrywają kluczową rolę w przekazywaniu informacji o pochodzeniu podmiotom działającym na kolejnych etapach łańcucha żywnościowego. Im wyższy poziom integracji pionowej i większe jest przedsiębiorstwo, tym łatwiej zapewnić przekazywanie informacji o pochodzeniu na kolejnych etapach łańcucha żywnościowego. Z drugiej strony im bardziej złożone są etapy rozbioru i przetwarzania oraz im bardziej zaawansowany jest poziom przetwórstwa, tym bardziej złożona staje się identyfikowalność służąca określeniu miejsca pochodzenia.

Badanie MŚP

W pierwszych miesiącach 2013 r. Europejska Sieć Przedsiębiorczości przeprowadziła – do celów sprawozdania Komisji – specjalne badanie dotyczące możliwości objęcia mięsa wykorzystywanego jako składnik obowiązkowym określeniem miejsca pochodzenia. W ramach tego badania otrzymano 285 odpowiedzi od podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze w państwach członkowskich EU27. Poniżej przedstawione są główne ustalenia dotyczące struktury sektora:

- * Około 51 % objętych próbą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze działało w sektorze produkcji mięsa i produktów z mięsa drobiowego; około 33 % takich podmiotów działało w sektorze produkcji gotowych posiłków i dań; natomiast 31 % działało w sektorze przetwarzania i konserwowania mięsa (niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze działały w więcej niż jednym sektorze). Wśród objętych próbą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze prawie 80 % stanowiły przedsiębiorstwa produkcyjne.
- * W odniesieniu do lokalizacji działalności handlowej / komercyjnej 31 % objętych próbą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze wskazało, że 81 % – 100 % prowadzonej przez nie działalności to działalność lokalna. W przypadku 64 % z nich żadna część ich produkcji nie została określona jako „wewnątrzunijna” (co oznacza, że ich produkcja

⁷ Mięsem drobnym są pozostałości po rozbiorze tuszy na części, które mogą mieć wysoką wartość.

ogranicza się do jednego państwa członkowskiego), zaś w przypadku 72 % z nich żadna część produkcji nie została określona jako „pozaunijna”.

- * W odniesieniu do pochodzenia podstawowych surowców wykorzystywanych przez te podmioty – 20 % objętych próbą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze określiło wykorzystywane przez siebie surowce jako krajowe, zaś 44 % i 75 % takich podmiotów oświadczyło, że wykorzystywane przez nie surowce prawie wcale nie pochodziły ze źródeł, odpowiednio, „wewnątrzunijnych” i „pozaunijnych”.
- * 58 % objętych próbą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze nie posiada osobnych miejsc składowych na surowce z różnych źródeł.
- * Zdaniem objętych próbą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze główną korzyścią wynikającą z informowania konsumentów o pochodzeniu mięsa jest w dużej mierze fakt, że informacje takie stanowią gwarancję jakości produktu (61 %) oraz pomagają odróżnić od siebie dostępne produkty (44 %).

3.5. Istniejące unijne systemy identyfikowalności

Istniejące w UE systemy identyfikowalności nie nadają się do przekazywania informacji o pochodzeniu podmiotom działającym na kolejnych etapach łańcucha żywnościowego z następujących powodów:

- istniejące przepisy UE dotyczące identyfikowalności są oparte przede wszystkim na konieczności zapewnienia bezpieczeństwa żywności⁸. Istnieje jedynie możliwość wykonania „jednego kroku wstecz – jednego kroku w przód” wzdłuż łańcucha żywnościowego, tj. podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą potrafić zidentyfikować przedsiębiorstwa, do których dostarczono ich produkty, i prześledzić nakłady surowców od etapu swoich bezpośrednich dostawców. W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego nakłada się wymogi dotyczące przekazywania bardziej szczegółowych informacji przez kolejne etapy łańcucha żywnościowego⁹. W ramach tych wymogów dotyczących identyfikowalności nie przewiduje się jednak jeszcze informacji o pochodzeniu. Na poziomie UE nie ma zatem obecnie wymogu „skumulowanej identyfikowalności do celów ustalania pochodzenia”;
- jeżeli istnieją bardziej szczegółowe systemy identyfikowalności, to różnią się one w odniesieniu do poszczególnych gatunków zwierząt i nie wykraczają poza etap mięsa nieprzetworzonego (tj. rzeźni/zakładów pakowania).

Ogólnie rzecz ujmując, ze względu na strukturę łańcucha dostaw i brak jakiegokolwiek istotnego zainteresowania tymi informacjami ze strony przedsiębiorstw przekazywanie informacji o pochodzeniu zwykle zatrzymuje się na wczesnych etapach łańcucha dostaw (rzeźnia i zakład rozbioru).

⁸ Art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 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.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).

⁹ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 242 z 20.9.2011, s. 2).

4. POSTAWA KONSUMENTÓW WOBEC OBOWIĄZKOWEGO OKREŚLANIA MIEJSCA POCHODZENIA W ODNIESIENIU OD MIĘSA WYKORZYSTYWANEGO JAKO SKŁADNIK;

Zgodnie z badaniem FCEC¹⁰ pochodzenie żywności zajmuje ogólnie piąte miejsce wśród 11 najważniejszych aspektów wpływających na decyzje konsumenta o zakupie, plasując się – z wynikiem 47,4 % – za smakiem (82 %), datą przydatności do spożycia (62 %), wyglądem (61,3 %) i ceną (48,3 %). Poza tym – zgodnie z badaniem „GfK consumer study on the meat market”¹¹ (Przeprowadzone przez GfK badanie konsumentów na rynku mięsa) – wśród 15 aspektów informacyjnych „państwo pochodzenia” stanowi czwarty kluczowy aspekt, na który zwracają uwagę konsumenci przy nabywaniu produktów zawierających mięso (na aspekt ten zwraca uwagę 48 % konsumentów), przy czym nie stwierdzono znaczących różnic między EU15 a EU12. Przed pochodzeniem plasują się: data przydatności do spożycia (68 %), cena za kilogram (67 %) i cena (67 %). Konsumenci w UE zwracają ponadto częściej uwagę na państwo pochodzenia przy zakupie mięsa świeżego, w tym surowych wyrobów mięsnych (45 %), niż przy zakupie produktów zawierających mięso (38 %)¹².

Wyniki badania konsumenckiego FCEC, w ramach którego przeprowadzono bardziej ukierunkowane badanie różnych rodzajów produktów na bazie przetworzonego mięsa, wskazują, że ponad 90 % konsumentów, będących respondentami badania, uznaje określanie pochodzenia za istotne¹³. Z badania konsumenckiego FCEC wynikają ponadto następujące ustalenia:

- konsumenci są w dużej mierze zainteresowani informacjami o pochodzeniu mięsa w odniesieniu do wszystkich trzech grup produktów zawierających mięso;
- we wszystkich przypadkach konsumenci wskazali, że informacja o „państwie, gdzie wyprodukowano mięso” najbardziej ich interesuje: prawie połowa konsumentów (średnia UE) domaga się tego poziomu dokładności informacji o pochodzeniu, podczas gdy jedynie około jednej trzeciej konsumentów domaga się innego poziomu dokładności (albo informacji bardziej ogólnej, takiej jak „wyprodukowane w UE lub poza UE”, albo bardziej szczegółowej, takiej jak „urodzone/chowane/ubite”);
- we wszystkich przypadkach istnieją znaczące różnice między państwami członkowskimi – konsumenci w niektórych państwach członkowskich wykazują konsekwentnie większe (lub mniejsze) zainteresowanie informacją o pochodzeniu niż konsumenci w innych państwach członkowskich¹⁴.

W przeprowadzonych wcześniej konsultacjach dotyczących mięsa i produktów mięsnych konsumenci łączyli również pochodzenie z bezpieczeństwem. Choć niektóre z wymienionych powodów, dla których można domagać się informacji o pochodzeniu żywności (np. wspieranie produktów lokalnych, właściwości produktu,

¹⁰ Załącznik D (badanie konsumenckie) do dokumentu „Study on the application of rules on voluntary origin labelling of foods and on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of meat used as an ingredient”, (zwanego dalej „badaniem FCEC”), dotychczas nie opublikowane. Ponieważ badanie konsumenckie FCEC zbiegło się w czasie ze skandalem z koniną (grudzień 2012 r. – marzec 2013 r.), który wpłynął na zaufanie konsumentów do sektora produktów mięsnych / produktów zawierających mięso, nie można wykluczyć, że czynnik ten mógł mieć wpływ na wynik badania.

¹¹ To badanie przeprowadzono przed 2013 r., tj. przed skandalem z koniną.

¹² Dokument roboczy służb Komisji, s. 22–28.

¹³ Badanie FCEC, s. 10.

¹⁴ Różnice te przedstawiono szczegółowo w dokumencie roboczym służb Komisji, na s. 30–32.

troska o kwestie etyczne czy o środowisko) są uzasadnione, to pozostałe z cytowanych powodów nie znajdują uzasadnienia. Szczególnie dotyczy to przypadków, gdy pochodzenie łączone jest z bezpieczeństwem, jako że produkty wyprodukowane w innym miejscu w UE lub przywiezione do UE są z definicji „bezpieczne”¹⁵.

Konsumenci kupują obecnie mięso z oznaczeniem pochodzenia rzadziej, niż by tego chcieli, co ma związek z ceną produktu. Ta wrażliwość cenowa znajduje głównie odzwierciedlenie w niskiej „gotowości konsumentów do płacenia” za określenie miejsca pochodzenia na etykiecie mięsa wykorzystywanego jako składnik¹⁶. Przy pierwszym wzroście ceny powyżej ceny podstawowej (+ 5–9 % w zależności od wymaganego poziomu informacji) znacznie zmniejsza się gotowość konsumentów do płacenia, tj. o 60–80 %, a każdy kolejny wzrost ceny przynosi kolejne jej zmniejszenie. Tendencja ta dotyczy wszystkich produktów objętych sprawozdaniem bez żadnych znaczących różnic w odniesieniu do poszczególnych produktów.

Powyższe ustalenia potwierdzają „paradoks”, czy też rozbieżność między zainteresowaniem konsumentów określeniem miejsca pochodzenia a gotowością do zapłaty za tę informację. Konsumenci byliby zainteresowani otrzymywaniem informacji – możliwie najbardziej szczegółowych – jeżeli otrzymywanie takich informacji nie wiązałoby się z żadnym wzrostem ceny. Konsumenci nie zdają sobie zazwyczaj sprawy z dodatkowych kosztów związanych z określeniem miejsca pochodzenia i uważają, że ograniczają się one jedynie do „kosztów dodatkowej farby drukarskiej”¹⁷. Na ten paradoks wskazuje także różnica, jaką obserwuje się w szeregu badań, między zamiarami zakupowymi a faktycznym zachowaniem zakupowym, przy czym cena jest ważnym czynnikiem stanowiącym wyjaśnienie tej różnicy¹⁸. Jeżeli skutkiem obowiązkowego określania miejsca pochodzenia będzie wzrost cen dla konsumentów, spożycie żywności zawierającej mięso wykorzystywane jako składnik może ulec zmniejszeniu.

5. MOŻLIWE SCENARIUSZE I SPOSOBY WYRAŻENIA OKREŚLENIA MIEJSCA POCHODZENIA W PRZYPADKU MIĘSA WYKORZYSTYWANEGO JAKO SKŁADNIK

Do celów niniejszego sprawozdania wyróżnia się następujące scenariusze¹⁹:

- scenariusz 1 – utrzymanie określania miejsca pochodzenia na zasadzie dobrowolności;
- scenariusz 2 – wprowadzenie obowiązkowego określania miejsca pochodzenia na zasadzie: a) państwo UE/państwo nienależące do UE; lub b) państwo UE/państwo trzecie;

¹⁵ Dokument roboczy służb Komisji, s. 40.

¹⁶ Załącznik D do badania FCEC.

¹⁷ „Study on mandatory origin labelling for pig, poultry and sheep and goat meat”, LEI Uniwersytet w Wageningen (2013 r.).

¹⁸ Badanie FCEC, s. 25.

¹⁹ Pozostałe scenariusze (tj. obowiązkowe określanie miejsce pochodzenia na szczeblu wyższym lub niższym niż krajowy, obowiązkowe określanie miejsca pochodzenia w podziale na trzy etapy – „urodzone, hodowane i poddane ubojowi” lub obowiązkowe określanie miejsca pochodzenia wyłącznie w oparciu o miejsce urodzenia lub miejsce urodzenia i poddania ubojowi lub wyłącznie miejsce poddania ubojowi) uznano za niemożliwe do wykonania, w związku z czym nie poddano ich szczegółowej analizie.

- scenariusz 3 – wprowadzenie obowiązkowego określania miejsca pochodzenia z podaniem państwa członkowskiego lub państwa trzeciego.

Do celów określania miejsca pochodzenia w ramach scenariusza 2 i 3 zbadano różne sposoby wyrażania miejsca pochodzenia w odniesieniu do następujących trzech głównych kategorii przedmiotowych produktów przedstawionych w kolejności odpowiadającej wzrastającemu stopniowi ich przetworzenia:

- kategoria I – surowe wyroby mięsne i produkty wytwarzane z mięsa oddzielonego mechanicznie:
 - miejsce pochodzenia określone w kodeksie celnym, tj. państwo, w którym dany składnik został całkowicie uzyskany, lub państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie składnika mięsnego;
 - informacje o pochodzeniu dotyczące pochodzenia surowca, tj. miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem i miejsce uboju;
- kategoria II – produkty mięsne:
 - miejsce pochodzenia określone w kodeksie celnym, tj. państwo, w którym dany składnik został całkowicie uzyskany, lub państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie składnika mięsnego;
 - informacje o pochodzeniu dotyczące pochodzenia surowca, tj. miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem i miejsce uboju;
- kategoria III – żywność wieloskładnikowa zawierająca składnik(i) mięsny(-e):
 - miejsce pochodzenia określone w kodeksie celnym, tj. państwo, w którym dany składnik został całkowicie uzyskany, lub państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie składnika mięsnego;
 - informacje o pochodzeniu dotyczące pochodzenia surowca, tj. miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem i miejsce uboju;

6. ANALIZA SKUTKÓW ORAZ KOSZTÓW I KORZYŚCI WYNIKAJĄCYCH Z RÓŻNYCH SCENARIUSZY

6.1. Skutek dotyczący zachowania konsumentów

Określanie miejsca pochodzenia zapewnia konsumentom dodatkowe informacje będące podstawą do podejmowania świadomych decyzji dotyczących żywności, którą chcą zakupić i spożyć. W ujęciu ogólnym wielu konsumentów kojarzy określanie miejsca pochodzenia z szeregiem pozytywnych cech, w tym z jakością. Wpływ, jaki określanie miejsca pochodzenia ma na konsumentów, trudno jest oszacować w formie analizy kosztów i korzyści.

W przypadku zastosowania scenariusza 1 informacje o składniku(-ach) mięsny(-ych) nie byłyby systematycznie przekazywane konsumentom. W związku z tym scenariusz ten nie zapewnia w pełni zadowalającego rozwiązania problemu dotyczącego zapotrzebowania konsumentów na informacje o pochodzeniu, chociaż lepiej pokrywa się z niskim stopniem gotowości konsumentów do płacenia za otrzymywanie dodatkowych informacji o pochodzeniu.

Zastosowanie scenariuszy 2 i 3 zapewniłoby systematyczne przekazywanie konsumentom informacji o pochodzeniu w odniesieniu do mięsa wykorzystywanego jako składnik. Scenariusz 2, który zapewnia mniejszą ilość informacji niż scenariusz

3, może być uznany za zbyt ogólny i niewart związanego z nim wzrostu cen. Zastosowanie scenariusza 3 zapewniłoby przekazywanie konsumentom istotnych informacji.

Możliwy wzrost cen mógłby jednak mieć niekorzystny wpływ na spożycie żywności zawierającej mięso.

6.2. Skutki gospodarcze

6.2.1. Koszty operacyjne podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze

W porównaniu z obecną sytuacją scenariusz 1 nie stwarza żadnych dodatkowych wyzwań operacyjnych. Może być on bardziej odpowiedni w przypadkach, w których mięso pochodzące z UE jest mieszane w procesie produkcji z mięsem pochodzącym spoza UE. Koszty operacyjne (np. koszty związane z produkcją, zaopatrzeniem i identyfikowalnością) ograniczałyby się do minimum.

Zastosowanie scenariuszy 2 i 3 stworzyłoby wyzwania operacyjne i wymagałoby radykalnego dostosowania, w szczególności w odniesieniu do składników mięsnych o pochodzeniu mieszanym (z UE / spoza UE). Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prawdopodobnie ponosiłyby znaczne dodatkowe koszty operacyjne:

- zakres dodatkowych kosztów operacyjnych mógłby się różnić, ponieważ zależałyby one od szczególnej sytuacji operacyjnej zainteresowanych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, odnośnych gatunków zwierząt oraz rodzaju istniejących systemów identyfikowalności;
- pozycje kosztów, w odniesieniu do których skutki byłyby prawdopodobnie największe, to: dostosowanie praktyk w zakresie zaopatrzenia, możliwe zmiany w doborze dostawców, przestawienie się na produkcję mniejszych partii, dostosowanie procesu produkcji w sposób pozwalający na osiągnięcie podziału według miejsca pochodzenia na terenie przedsiębiorstwa, dostosowanie pakowania/znakowania oraz wdrożenie/dostosowanie systemów identyfikowalności;
- dodatkowe koszty wynikające ze scenariusza 2 prawdopodobnie wahałyby się między poziomem nieistotnym a poziomem 25 %, podczas gdy koszty wynikające ze scenariusza 3 prawdopodobnie wyniosłyby od +15–20 % do 50 %. Szacuje się, że dodatkowe koszty związane z identyfikowalnością wyniosłyby od +3 % do +10 % całkowitych kosztów produkcji;
- prawdopodobnie miałyby to negatywny wpływ na handel mięsem drobnym i tłuszczem. Biorąc pod uwagę trudności, jakie towarzyszą wdrażaniu właściwego systemu identyfikowalności, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prawdopodobnie coraz rzadziej korzystałyby z takich produktów. Mogłoby to spowodować dodatkowe straty, których wysokość szacuje się na poziomie 10 % obrotu rzeźni/zakładów rozbioru mięsa. Skutek ten w dużej mierze zależałby jednak od stosowanego sposobu wyrażenia określania miejsca pochodzenia.

6.2.2. Konkurencyjność, handel i napływ inwestycji

W przypadku zastosowania scenariusza 1 skutki dla konkurencyjności i handlu wewnątrzunijnego/międzynarodowego byłyby minimalne.

Zastosowanie scenariuszy 2 i 3 prawdopodobnie miałyby następujące skutki dla konkurencyjności i handlu wewnętrznego:

- prawdopodobne byłoby wystąpienie zmian w łańcuchu dostaw, które ponadto skutkowałyby segmentacją handlu i spadkiem liczby pośredników w obrocie handlowym oraz liczby składników mięsnych. Biorąc pod uwagę zdaniem podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze dostosowywanie struktury dostaw (zaopatrzenie, wielkość partii, ograniczenie liczby pośredników) jest bardziej opłacalne niż modernizacja wewnętrznych systemów identyfikowalności;
- podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prawdopodobnie musiałyby sprostać wyższym cenom, z uwagi na fakt, że ich ogólna baza dostaw uległaby zmniejszeniu;
- rynek zbytu składników mięsnych mieszanego pochodzenia lub rynek zbytu mięsa drobnego/tłuszczu uległby ograniczeniu;
- podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, które wykorzystują składniki mięsne, odczułyby niekorzystne skutki w porównaniu do tych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, które takich składników nie wykorzystują;
- prawdopodobnie nastąpiłyby zmiany w wewnętrznym przepływach handlowych w odniesieniu do żywych zwierząt, nieprzetworzonego mięsa i składników mięsnych;
- w przypadku scenariusza 3 może pojawić się ryzyko wystąpienia segmentacji rynku produktów spożywczych.

Zastosowanie scenariuszy 2 i 3 prawdopodobnie miałyby następujące skutki dla handlu międzynarodowego:

- prawdopodobne byłoby wystąpienie zmian w strukturze geograficznej / wielkości przepływów handlowych między UE a państwami trzecimi. W związku z tym prawdopodobnie unijne podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze dokonałyby przeorientowania na dostawców unijnych w celu uniknięcia komplikacji związanych z wieloma miejscami pochodzenia w UE i w państwach trzecich;
- podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze w państwach trzecich prawdopodobnie poniosłyby dodatkowe koszty, w szczególności w przypadku zastosowania scenariusza 3.

Skutki te dotyczyłyby w szczególności tych państw trzecich, które obecnie wywożą znaczne ilości nieprzetworzonego mięsa / składników mięsnych do UE, czyli Tajlandii i Brazylii w odniesieniu do mięsa drobiowego oraz Brazylii i Argentyny w odniesieniu do wołowiny. Zakres tych skutków będzie zależał jednak od obowiązujących przepisów krajowych dotyczących określania miejsca pochodzenia, jeżeli takie przepisy istnieją²⁰. Przywóz mięsa wieprzowego i baraniego przeznaczonego do przetwarzania prawie nie występuje.

6.2.3. *Obciążenie administracyjne przedsiębiorstw*

Zastosowanie scenariusza 1 skutkowałoby nieistotnym obciążeniem, które ponadto dotyczyłoby jedynie tych przedsiębiorstw, które zapewniają informacje o

²⁰

Na przykład w Brazylii identyfikowalność i określanie miejsca pochodzenia są obecnie zapewniane na poziomie krajowym w oparciu o miejsce gospodarowania i chowu.

pochodzeniu końcowych środków spożywczych i w przypadku których to miejsce pochodzenia różni się od miejsca pochodzenia podstawowego(-ych) składnika(-ów) mięsnego(-ych). W przypadku scenariusza 2 szacuje się również, że całkowite obciążenie jest nieistotne. Natomiast w przypadku scenariusza 3 dodatkowe obciążenie administracyjne może skutkować wzrostem całkowitych kosztów produkcji o 8–12 %.

6.2.4. *Obciążenie organów publicznych*

Nie oczekuje się, by zastosowanie scenariusza 1 skutkowało dodatkowymi kosztami kontroli, z wyjątkiem kosztów wynikających z ogólnego stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności.

Oczekuje się jednak wzrostu kosztów kontroli o 10–30 % w przypadku scenariusza 2 (w mniejszym stopniu) i 3, w zależności od wymaganego poziomu szczegółowości informacji o pochodzeniu. Wzrost ten wyrażałby się zasadniczo w konieczności zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników, podczas gdy w przypadku scenariusza 3 wzrost ten może także obejmować dodatkowy czas pracy pracowników, ponieważ koszty przestrzegania przepisów związane są głównie z kontrolami dokumentów. Jeżeli finansowanie z budżetu państwa przydzielone organom kontroli nie ulegnie zwiększeniu – co w obecnej sytuacji gospodarczej wydaje się być prawdopodobne – oczekiwany konieczny wzrost liczby pracowników / czasu pracy pracowników może prowadzić do ograniczenia częstotliwości kontroli lub zmiany priorytetów, co może także skutkować zwiększonym ryzykiem występowania oszustw. Obciążenie organów publicznych można by jednak zmniejszyć poprzez wprowadzenie opłat za przeprowadzanie kontroli urzędowych.

6.2.5. *Koszty ponoszone przez konsumentów i możliwe skutki społeczne*

Oczekuje się, że zapewnienie informacji o pochodzeniu spowoduje zwiększenie kosztów, przy czym według oszacowań około 90 % tych kosztów poniesie konsument, a jedynie 10 % producent. Proporcje te mogą różnić się w zależności od sektora, danego państwa oraz stopnia integracji pionowej i koncentracji na rynku.

Zastosowanie scenariusza 1 prawdopodobnie nie skutkowałoby ogólnym wzrostem cen. Jednak w przypadkach, w których informacje na temat miejsca pochodzenia są zapewniane, istnieje prawdopodobieństwo przeniesienia dodatkowych kosztów na konsumentów, co spowodowałoby wzrost cen produktów.

Zastosowanie scenariuszy 2 i 3 prawdopodobnie spowodowałoby ogólny wzrost cen konsumenckich, który byłby wyższy w przypadku scenariusza 3. W związku z tym zastosowanie scenariusza 3, oraz w mniejszym stopniu scenariusza 2, może spowodować spadek spożycia produktów zawierających mięso; Pozostałe skutki społeczne mogą obejmować następujące kwestie: segmentację rynku spożycia mięsa, dostosowanie wzorców zaopatrzenia, wykluczenie pośredników i negatywny wpływ na zatrudnienie.

6.2.6. *Wpływ na środowisko*

Wpływ scenariusza 1 na środowisko jest prawdopodobnie minimalny. Zastosowanie scenariuszy 2 i 3 prawdopodobnie spowodowałoby wzrost ilości składników traktowanych jako odpady, w szczególności w przypadku mięsa drobnego / tłuszczu. Scenariusz 3 mógłby także stanowić zachętę do spożywania produktów produkowanych lokalnie.

6.3. Zalety i wady sposobów wyrażenia określenia miejsca pochodzenia w przypadku scenariuszy 2 i 3

W poniższej tabeli przedstawia się podsumowanie zalet i wad sposobów wyrażenia określenia miejsca pochodzenia rozpatrywanych w ramach scenariuszy 2 i 3 (obowiązkowe wskazanie miejsca pochodzenia)

Sposoby wyrażenia miejsca pochodzenia w ramach scenariuszy 2 i 3		Zalety	Wady
kategoria I: surowe wyroby mięsne/mięso oddzielone mechanicznie	Państwo, w którym składnik został całkowicie uzyskany, lub państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie (kodeks celny)	<ul style="list-style-type: none"> – zapewnia konsumentom istotne informacje; – mięso drobne i tłuszcz można wykorzystać jako składniki, jeżeli pochodzenie określa się jako państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie. 	<ul style="list-style-type: none"> – dodatkowe systemy identyfikowalności; – wdrożenie może stanowić wyzwanie, jeżeli w grę wchodzi wiele miejsc pochodzenia; – jeśli uwzględnić wyzwania w zakresie przechowywania / identyfikowalności, nie jest prawdopodobne, by mięso drobne i tłuszcz były wykorzystywane jako składniki, jeżeli miejsce pochodzenia określa się jako miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem.
	Miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem + miejsce uboju	<ul style="list-style-type: none"> – kładzie większy nacisk na pochodzenie surowca w przypadkach, gdy surowiec nie został całkowicie uzyskany w jednym państwie. 	<ul style="list-style-type: none"> – dodatkowe systemy identyfikowalności; – wdrożenie może stanowić wyzwanie, jeżeli w grę wchodzi wiele miejsc pochodzenia; – jeśli uwzględnić wyzwania w zakresie przechowywania / identyfikowalności, nie jest prawdopodobne, by mięso drobne i tłuszcz były wykorzystywane jako składniki.
kategoria II: produkty mięsne	Państwo, w którym składnik został całkowicie uzyskany, lub państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie (kodeks celny)	<ul style="list-style-type: none"> – kładzie większy nacisk na miejsce przetwarzania, jeżeli zastosowanie ma państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie; – technicznie wykonalne dla podmiotów prowadzących 	<ul style="list-style-type: none"> – nie zapewnia informacji na temat pochodzenia surowca, jeżeli zastosowanie ma państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie.

		<p>przedsiębiorstwa spożywcze;</p> <ul style="list-style-type: none"> - bardziej praktyczne, jeżeli w grę wchodzi wiele miejsc pochodzenia; - mięso drobne i tłuszcz można wykorzystać jako składniki. 	
	Miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem + miejsce uboju	<ul style="list-style-type: none"> - kładzie większy nacisk na pochodzenie surowca w przypadkach, gdy surowiec nie został całkowicie uzyskany w jednym państwie. 	<ul style="list-style-type: none"> - nie zapewnia informacji na temat miejsca przetwarzania; - dodatkowe systemy identyfikowalności; - stanowi szczególne wyzwanie, jeżeli w grę wchodzi wiele miejsc pochodzenia; - jeśli uwzględnić wyzwania w zakresie przechowywania / identyfikowalności, nie jest prawdopodobne, by mięso drobne i tłuszcz były wykorzystywane jako składniki.
kategoria III: żywność wieloskładnikowa zawierająca mięso wykorzystywane jako składnik	Państwo, w którym składnik został całkowicie uzyskany, lub państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie (kodeks celny)	<ul style="list-style-type: none"> - kładzie większy nacisk na miejsce przetwarzania, jeżeli zastosowanie ma państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie; - mięso drobne i tłuszcz można wykorzystać jako składniki. 	<ul style="list-style-type: none"> - nie zapewnia informacji na temat pochodzenia surowca, jeżeli zastosowanie ma państwo, w którym nastąpiło ostatnie istotne przetworzenie; - dodatkowe systemy identyfikowalności; - stanowi szczególne wyzwanie, jeżeli w grę wchodzi wiele miejsc pochodzenia.
	Miejsce minimalnego okresu chowu przed ubojem + miejsce uboju	<ul style="list-style-type: none"> - kładzie większy nacisk na pochodzenie surowca w przypadkach, gdy surowiec nie został całkowicie uzyskany w jednym państwie. 	<ul style="list-style-type: none"> - nie zapewnia informacji na temat miejsca przetwarzania; - dodatkowe systemy identyfikowalności; - stanowiłyby szczególne wyzwanie, jeżeli w grę wchodziłoby wiele miejsc pochodzenia; - jeśli uwzględnić wyzwania w zakresie przechowywania /

			identyfikowalności, nie jest prawdopodobne, by mięso drobne i tłuszczy były wykorzystywane jako składniki.
--	--	--	--

7. WNIOSKI

Zainteresowanie konsumentów określeniem miejsca pochodzenia w przypadku składników mięsnych zdaje się być dość duże. Występują znaczne różnice między państwami członkowskimi w odniesieniu do preferencji konsumentów i zrozumienia przez nich informacji o pochodzeniu, a także w odniesieniu do stopnia motywacji do uzyskiwania takich informacji / powodów ich uzyskiwania. Duże zainteresowanie konsumentów określeniem miejsca pochodzenia: a) ma charakter drugorzędny w stosunku do ceny i jakości / aspektów sensorycznych, jeżeli chodzi o najważniejsze czynniki wpływające na wybór konsumenta; oraz b) nie znajduje odzwierciedlenia w odpowiedniej „gotowości konsumentów do płacenia” – przy wzroście cen o mniej niż 10 %, poziom „gotowości konsumentów do płacenia” spada o 60–80 %.

Wykonalność i skutek określania miejsca pochodzenia zależą w dużym stopniu jego charakteru i stosowanego sposobu wyrażenia miejsca pochodzenia, a także od rodzaju odnośnych produktów. Do celów niniejszego sprawozdania przeanalizowano trzy scenariusze:

- scenariusz 1 – utrzymanie określania miejsca pochodzenia na zasadzie dobrowolności;
- scenariusz 2 – wprowadzenie obowiązkowego określania miejsca pochodzenia na zasadzie: a) państwo UE / państwo nienależące do UE; lub b) państwo UE / państwo trzecie;
- scenariusz 3 – wprowadzenie obowiązkowego określania miejsca pochodzenia określającego państwo członkowskie lub państwo trzecie.

Scenariusz 1 nie stwarzałby żadnych dodatkowych wyzwań operacyjnych dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, gdyż koszty operacyjne, wpływ na handel unijny i międzynarodowy, obciążenie administracyjne, obciążenie organów publicznych, dodatkowe koszty przeniesione przez konsumenta pozostawałyby na poziomie minimalnym. Nie stanowiłoby to jednak całkowicie zadowalającego rozwiązania problemu zapotrzebowania konsumentów na informacje o pochodzeniu.

Zarówno scenariusz 2 (w mniejszym stopniu), jak i scenariusz 3 zaspokoiłyby zapotrzebowanie konsumentów na informacje o pochodzeniu, ale jednocześnie stworzyłyby wyzwania natury operacyjnej i wymagały radykalnych dostosowań w łańcuchu żywnościowym. Uważa się, że scenariusz 2 jest bardziej wykonalny niż scenariusz 3. W szczególności:

Scenariusz 2 stanowiłby reakcję na zapotrzebowanie konsumentów na informacje o pochodzeniu, lecz może być uznany za zbyt ogólny i niewart wzrostu cen związanego z dodatkowymi kosztami operacyjnymi podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze (sięgającego od poziomu znikomego do poziomu 25 %). W zakresie konkurencyjności i handlu zmiany w łańcuchu dostaw mogą skutkować segmentacją rynku oraz obniżeniem liczby pośredników i liczby składników mięsnych. W zakresie handlu międzynarodowego scenariusz ten

prawdopodobnie zmieni przepływy handlowe, z czym wiąże się ryzyko dokonania przez unijne podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze przeorientowania na dostawców unijnych, co wygenerowałoby dodatkowe koszty dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w państwach trzecich. Jak się przewiduje, obciążenie administracyjne podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze będzie nikłe, ale obciążenie organów publicznych wzrośnie o 10 – 30 %.

Scenariusz 3 zapewniłby z jednej strony przekazywanie konsumentom istotnych informacji, jeśli wziąć pod uwagę, że konsumenci w dużej mierze są zainteresowani informacjami o pochodzeniu mięsa w odniesieniu do wszystkich trzech grup produktów zawierających mięso; z drugiej strony prawdopodobne jest, że scenariusz ten nakładałby na podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze dodatkowe koszty, co prowadziłoby – w zależności od charakteru danych składników mięsnych i ostatecznych produktów – do podwyżek cen, a to mogłoby z kolei mieć wpływ na spożycie. Dodatkowe koszty operacyjne podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze wahałyby się prawdopodobnie w przedziale od +15 – 20 % do 50 %. Wpływ w zakresie konkurencyjności i handlu byłby podobny do wpływu ze scenariusza 2, choć bardziej wyraźny. Dodatkowe obciążenie administracyjne mogłoby skutkować wzrostem całkowitych kosztów produkcji o 8 – 12 %, zaś obciążenie organów publicznych byłoby prawdopodobnie podobne do obciążenia ze scenariusza 2. W razie braku zwiększenia finansowania z budżetu państwa przydzielonego organom kontroli – co w obecnej sytuacji gospodarczej jest tendencją przeważającą – doszłoby prawdopodobnie do ograniczenia częstotliwości kontroli lub zmiany priorytetów. Możliwe nałożenie opłat za przeprowadzenie kontroli urzędowych prawdopodobnie ograniczyłoby koszty kontroli urzędowej;

Komisja jest zdania, że wszystkie możliwe scenariusze mają zalety/wady, które muszą być przedmiotem szeroko zakrojonej dyskusji w Radzie i Parlamencie Europejskim. Na podstawie tych dyskusji Komisja rozważy, czy i jakie dalsze kroki należy podjąć. Kroki takie mogą w razie potrzeby obejmować wniosek ustawodawczy w celu uregulowania określania miejsca pochodzenia mięsa wykorzystywanego jako składnik żywności.