

Warszawa, dnia 30 września 2026 roku

**Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy
Rzeczypospolitej Polskiej**

Ul. Miodowa 14
00-246 Warszawa
biuro@srw.org.pl

Pani Klara Klinger
Redaktorka Naczelna portalu RynekZdrowia.pl
Redakcja Rynek Zdrowia
Międzynarodowe Centrum Kongresowe
Plac Sławika i Antalla 1, 40-163 Katowice

E-mail: redakcja@rynekzdrowia.pl;
klara.klinger@rynekzdrowia.pl

Wezwanie do sprostowania i uzupełnienia artykułu

Szanowna Pani Redaktor,

w imieniu Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej wzywamy do opublikowania zamieszczonego poniżej sprostowania dotyczącego artykułu „Najgorszy rodzaj mięsa. W tej samej grupie co azbest”, oprac. AG, opublikowanego w portalu RynekZdrowia.pl 27 sierpnia 2026 r. o godz. 12:23, w dziale „Badania i rozwój” (identyfikator artykułu: 288146).

Zastrzeżenia Stowarzyszenia dotyczą niepełnego przedstawienia znaczenia klasyfikacji Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem (IARC). Zestawienie mięsa przetworzonego z azbestem w tytule, podsumowaniu i treści artykułu, bez wyraźnego wyjaśnienia różnicy między siłą dowodów a wielkością ryzyka, może wywoływać błędne wrażenie jednakowej szkodliwości tych czynników.

Wnosimy o publikację sprostowania w terminie 7 dni od otrzymania niniejszego pisma, pod widocznym tytułem „Sprostowanie”, z oznaczeniem Stowarzyszenia jako autora, oraz o zamieszczenie przy artykule widocznego odnośnika do tej publikacji. Prosimy także o uzupełnienie samego artykułu o jednoznaczne wyjaśnienie, że przynależność do grupy 1 IARC nie oznacza jednakowego poziomu ryzyka zachorowania, a także o zmianę tytułu tak, aby odzwierciedlał to rozróżnienie. Proponujemy: „Mięso przetworzone a ryzyko nowotworów. Co oznacza grupa 1 IARC”. Oczekujemy również uzupełnienia przekazu o wskazany przez Radę Naukową kontekst technologiczny, prawne ograniczenia stosowania dodatków oraz znaczenie całego sposobu odżywiania, zgodnie z poniższym uzasadnieniem i tekstem do publikacji.

Niniejsze pismo stanowi wezwanie do dobrowolnego skorygowania przekazu i publikacji stanowiska Stowarzyszenia. Wyznaczony termin 7 dni jest terminem postulowanym. Wniosek kierujemy w związku z obowiązkiem prawdziwego przedstawiania omawianych zjawisk oraz szczególnej staranności i rzetelności dziennikarskiej, określonymi w art. 6 ust. 1 i art. 12 ust. 1 pkt. 1 ustawy z 26 stycznia 1984 r. – Prawo prasowe.



Uzasadnienie

Po pierwsze, zgodnie ze stanowiskiem Rady Naukowej, klasyfikacja IARC z 2015 r. określa siłę dowodów naukowych na rakotwórczość, a nie wielkość ryzyka. Sama Agencja wyjaśniła, że wspólna kategoria obejmująca mięso przetworzone, palenie tytoniu i azbest nie oznacza jednakowej niebezpieczności tych czynników.¹ Ekspozowane w tytule porównanie bez tego wyjaśnienia może wprowadzać odbiorców w błąd.

Po drugie, Rada Naukowa podkreśla zmiany technologii produkcji wędlin i zasad stosowania substancji dodatkowych w ostatnich dekadach. Ocena z 2015 r. odwoływała się do badań prowadzonych wcześniej, w różnych okresach i warunkach. Opis współczesnych produktów powinien uwzględniać późniejsze zmiany technologiczne i regulacyjne. Nie oznacza to dezaktualizacji klasyfikacji IARC, lecz potrzebę przedstawienia pełniejszego kontekstu.

Po trzecie, stosowanie azotynów i azotanów nie jest dowolne. Prawo unijne określa dopuszczalne zastosowania, ilości dodawane oraz – zależnie od kategorii produktu – poziomy pozostałości. Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/2108 zaostrzyło te ograniczenia, w tym obniżyło szereg limitów dla produktów mięsnych.² Informację o możliwym udziale tych substancji w tworzeniu związków N-nitrozowych należy przedstawić wraz z informacją o prawnych ograniczeniach ich użycia i znaczeniu rzeczywistej ekspozycji.

Przywołana przez Radę Naukową ocena EFSA z 2017 r. potwierdzała ochronny charakter ustalonych bezpiecznych poziomów spożycia azotynów i azotanów. EFSA wskazywała zarazem na możliwość przekroczeń przy uwzględnieniu wszystkich źródeł w diecie, w tym szczególną sytuację dzieci o wysokim spożyciu, oraz na niepewności dotyczące nitrozoamin.³ Stanowisko to uzasadnia ocenianie konkretnych dawek i całkowitego narażenia; nie może być sprowadzane do twierdzenia, że sama obecność konserwantu przesądza o skali ryzyka.

Po czwarte, bezpieczeństwo współczesnej produkcji nie opiera się wyłącznie na konserwantach. Jak wskazuje Rada Naukowa, składają się na nie higiena zakładów, kontrola mikrobiologiczna, właściwa temperatura, obróbka technologiczna i nadzór nad łańcuchem żywnościowym. Azotyny pełnią funkcję w tym systemie, m.in. ograniczając rozwój niebezpiecznych drobnoustrojów. Ich stosowanie trzeba oceniać w powiązaniu z pozostałymi metodami zapewnienia bezpieczeństwa.

Po piąte, mięso, w tym drób, dostarcza pełnowartościowego białka, a poszczególne rodzaje mięsa także żelaza i witaminy B12. Wartości odżywcze, wspomniane w artykule, są częścią szerszego obrazu. Należy rozróżniać mięso nieprzetworzone i przetworzone oraz uwzględniać skład produktu, ilość i częstotliwość spożycia oraz całą dietę. Korzyści odżywcze i zgodność produkcji z przepisami nie znoszą ryzyka nowotworowego ani nie uzasadniają nieograniczonego spożycia.

Debata o bezpieczeństwie żywności powinna przedstawiać aktualną wiedzę, warunki produkcji i wielkość ekspozycji. Nie powinna wywoływać wrażenia jednakowego ryzyka konsumpcji wędlin i narażenia na azbest. Wnosimy o publikację poniższego tekstu oraz pisemną odpowiedź w terminie wskazanym w wezwaniu.

Z poważaniem,


Tomasz Parzybut
Prezes Zarządu
Stowarzyszenia
Rzeźników i Wędliniarzy RP



Sprostowanie

W związku z artykułem „Najgorszy rodzaj mięsa. W tej samej grupie co azbest” z 27 sierpnia 2026 r. Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, na podstawie stanowiska swojej Rady Naukowej, przedstawia następujące wyjaśnienia i uzupełnienia.

Zaklasyfikowanie mięsa przetworzonego przez IARC do grupy 1 nie oznacza, że jego spożywanie stwarza taki sam poziom ryzyka jak narażenie na azbest lub palenie tytoniu. Grupa ta wskazuje na wystarczające dowody rakotwórczości, a nie jednakową wielkość ryzyka. Sama IARC wyraźnie zastrzegła, że wspólna kategoria nie oznacza jednakowej niebezpieczności tych czynników.

Ocena rzeczywistego ryzyka wymaga uwzględnienia wielkości i częstotliwości ekspozycji. W odniesieniu do żywności istotne są ilość i częstotliwość spożycia, skład i sposób przygotowania produktu oraz całokształt diety. Samo zestawienie dwóch czynników z tej samej grupy IARC nie zastępuje takiej oceny.

Klasyfikację ogłoszono w 2015 r. Od tego czasu zmieniały się przepisy dotyczące dodatków do żywności. W Unii Europejskiej stosowanie azotynów i azotanów podlega określonym warunkom i limitom, dodatkowo zaostrzonym rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/2108. Ocena ich znaczenia dla zdrowia wymaga uwzględnienia rzeczywistych dawek i narażenia ze wszystkich źródeł.

Współczesna produkcja wyrobów mięsnych wykorzystuje cały system zapewniania bezpieczeństwa: higienę, kontrolę mikrobiologiczną, właściwe temperatury, obróbkę technologiczną i nadzór nad łańcuchem żywnościowym. Konserwanty są jednym z jego elementów. Opisywanie ich roli wymaga uwzględnienia zarówno ograniczeń prawnych, jak i funkcji ochrony przed zagrożeniami mikrobiologicznymi.

Mięso może dostarczać wartościowego białka, żelaza i witaminy B12. Nie oznacza to zalecenia nieograniczonego spożywania mięsa czerwonego lub przetworzonego. Również nowoczesna technologia i przestrzeganie limitów dodatków nie uchylają ustalonego związku spożywania mięsa przetworzonego z rakiem jelita grubego.

Rzetelna informacja powinna zatem łączyć wiedzę o ryzyku z właściwym wyjaśnieniem klasyfikacji, wielkości spożycia i warunków produkcji. Przynależność wędlin i azbestu do tej samej grupy IARC nie uzasadnia przedstawiania ich jako czynników o jednakowej skali ryzyka zdrowotnego.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

Źródła uzasadnienia wezwania

¹ IARC, Q&A on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat, 2015, s. 2-3:

https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/07/Monographs-QA_Vol114.pdf

² Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/2108 z 6 października 2023 r.:

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/2108/oj/pol>

³ EFSA, EFSA confirms safe levels for nitrites and nitrates added to food, 15 czerwca 2017 r.:

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170615>

