



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

RAPORT **JAKOŚĆ HANDLOWA NAJTAŃSZYCH PRODUKTÓW** **MIĘSNYCH I MLECZNYCH** **w świetle kontroli przeprowadzanych** **przez Inspekcję Handlową**



Warszawa, grudzień 2014 r.



Opracowanie:
Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

SPIS TREŚCI

WYKAZ SKRÓTÓW	5
I. WSTĘP.....	7
1. RYNEK ŻYWNOŚCI „MASOWEJ”	7
2. PODSTAWA PRAWNA KONTROLI	8
3. CEL KONTROLI	10
4. PRZEDMIOTOWY ZAKRES KONTROLI.....	11
5. PODMIOTOWY ZAKRES KONTROLI	11
6. CZAS I MIEJSCE KONTROLI.....	11
II. USTALENIA KONTROLI	13
1. OGÓLNE USTALENIA KONTROLI.....	14
1.1 WYNIKI KONTROLI ŚWIEŻEGO MIĘSA.....	20
1.2 WYNIKI KONTROLI PRZETWORÓW MIĘSNYCH	22
1.3 WYNIKI KONTROLI MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH	26
1.4 Ilość nominalna towaru paczkowanego	30
1.5 Identyfikowalność dostawców żywności i identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy	31
1.6 Warunki przechowywania żywności i aktualność okresów ważności	31
1.7 WYKORZYSTANIE USTALEŃ KONTROLI PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ	32
III. PODSUMOWANIE	34

Niniejszy Raport sporządzono na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową w 2013 i 2014 roku. Zgodnie z założeniami *Planu kontroli Inspekcji Handlowej*, produkty żywnościowe z segmentu „najniższej półki cenowej” były kontrolowane w IV kwartale 2013 roku oraz I i II kwartale 2014 roku, w podziale na poszczególne grupy produktów.

WYKAZ SKRÓTÓW

- rozporządzenie nr 178/2002 – rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 882/2004 – rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt* (Dz. U. L 165 z 30.4.2004 r. s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 852/2004 – rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 853/2004 – rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 s. 55 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 1234/2007 – rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)* (Dz. U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 1333/2008 – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 1334/2008 – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie środków spożywczych aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE* (Dz. U. L 354 z 31.12.2008 s. 34 z późn. zm.),
- rozporządzenie nr 1162/2009 – rozporządzenie Komisji (WE) nr 1162/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. *ustanawiające środki przejściowe do celów wykonania rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady* (Dz. U. L 314 z 1.12.2009, s. 10),
- rozporządzenie nr 931/2011 – 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 20.09.2011, str. 2),

- rozporządzenie nr 1169/2011 – 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 uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy 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 z późn. zm.),*
- rozporządzenie nr 1308/2013 – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 stycznia 2013 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. UE L 347 z 20.12.2013),*
- Kodeks wykroczeń (Kw) – ustawa z dnia 20 maja 1971 r. *Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2013 r. poz. 482 z późn. zm.),*
- ustawa o Inspekcji Handlowej – ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. *o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r. poz. 148 z późn. zm.),*
- ustawa o jakości handlowej – ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669 z późn. zm.),*
- ustawa o swobodzie działalności gospodarczej – ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.),*
- ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia – ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.),*
- ustawa o towarach paczkowanych – ustawa z dnia 7 maja 2009 r. *o towarach paczkowanych (Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.),*
- rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych – rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 774).*

I. WSTĘP

1. Rynek żywności „masowej”

Postęp technologiczny oraz zwiększenie produkcji środków spożywczych przyniosły ze sobą skutki pozytywne w postaci większej dostępności żywności, choć z drugiej strony wpłynęło to negatywnie na jej jakość. Metody produkcji oraz parametry jakościowe coraz częściej są narzucane przez wielkie koncerny, które traktują walory odżywcze produktów spożywczych jako sprawę drugorzędną, uznając że konsumentów interesuje przede wszystkim niska cena. Żywność „masowa” jest więc wytwarzana przy użyciu szerokiej gamy dozwolonych dodatków chemicznych, takich jak: barwniki, stabilizatory, czy zagęstniki. W konsekwencji, przemysłowo wytwarzana żywność dzięki swym niskim cenom jest bardziej dostępna dla konsumentów i choć spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa, jakościowo niejednokrotnie pozostawia wiele do życzenia.

Nie jest to jednak reguła dotycząca wszystkiego, co tanie. Przetwórstwo żywności może wpływać na jej wartość także pozytywnie. Dodatki są wprowadzane do żywności także ze względu na podniesienie bezpieczeństwa, czy zachowanie świeżości przez dłuższy czas, co cenią sobie konsumenci.

Przeprowadzane cyklicznie badania społeczne pokazują, że aż 85 proc. respondentów codziennie robi zakupy o wartości¹, których łączna wartość sięga 651,7 mld zł, z czego 166,2 mld zł to koszty zakupu żywności i napojów bezalkoholowych². Niemal połowa kupujących (49 proc.) zaopatruje się w produkty żywnościowe w sklepach dyskontowych, nieco mniej popularne są markety, czyli średniej wielkości sklepy (robi w nich większość zakupów 23 proc. badanych). Na kolejnym miejscu pod względem popularności znajdują się niewielkie sklepy osiedlowe (18 proc. badanych dokonuje w nich większości zakupów). Dopiero ostatnie miejsce zajmują super i hipermarkety (gdzie niemalże połowę zakupów robi 16 proc. konsumentów³).

Konsumenci mają do dyspozycji 357 tys. placówek handlowych (na jeden sklep przypadało w 2012 roku średnio 108 osób⁴). Powstające cały czas nowe sklepy sprawiają, że nie maleje możliwość wyboru miejsca dokonywania zakupów artykułów spożywczych. Z tego względu przedsiębiorcy podejmują różne działania, m.in. obniżając ceny oferowanych produktów, aby zachęcić klientów do wyboru ich oferty. Podejmując decyzję o zakupie, konsument staje więc przed wyborem jednego produktu spośród szerokiej gamy dostępnych na rynku. W takiej sytuacji Polacy zazwyczaj porównują ceny w różnych sklepach (59 proc. badanych), gdyż cena wciąż jest najważniejszym czynnikiem wpływającym na zakup⁵. Tym

¹ Źródło: „Mania kupowania, czyli o postawach konsumenckich Polaków”, Warszawa styczeń 2011, Centrum Badania Opinii Społecznej: www.cbos.pl.

² Źródło: „Rynek wewnętrzny w 2012 r.”, Warszawa 2013, Główny Urząd Statystyczny: www.stat.gov.pl.

³ Źródło: „Jak i gdzie kupujemy żywność”, Warszawa lipiec 2013, Centrum Badania Opinii Społecznej: www.cbos.pl.

⁴ Ibidem.

⁵ Źródło: „Mania kupowania...”, op. cit.

kryterium przy wyborze produktów spożywczych kieruje się 62 proc. kupujących. Nieco mniejsze znaczenie mają data ważności i nazwa/marka producenta⁶.

Biorąc pod uwagę znaczenie, jakie przy wyborze produktów spożywczych ma dla konsumentów cena, a także wyniki poprzednich kontroli Inspekcji Handlowej, w okresie od października 2013 r. do czerwca 2014 r., przeprowadzono w całym kraju kontrolę produktów mięsnych oraz mleka i przetworów mlecznych z tzw. „najniższej półki cenowej”.

Na potrzeby niniejszych kontroli przyjęto, iż typowanie produktów będzie odbywać się na podstawie kryterium ich najniższej ceny obowiązującej w danej placówce. Były to pierwsze kontrole ukierunkowane na ten segment rynku spożywczego, gdyż wcześniej odbywały się zazwyczaj w toku kontroli konkretnych grup asortymentowych żywności.

Ostatnia kontrola świeżego mięsa i wyrobów mięsnych niepodanych obróbce termicznej (surowych) przeprowadzona w 2012 r. dała podstawę do zakwestionowania 25,6 proc. produktów, z czego z uwagi na niewłaściwą jakość – 11,3 proc. natomiast nieprawidłowe oznakowanie – 31,8 proc. Odnośnie przetworów mięsnych w czasie działań kontrolnych zrealizowanych w 2012 r. zakwestionowano 51,5 proc. przetworów mięsnych. Zastrzeżenia co do jakości wniesiono w przypadku 12,7 proc. skontrolowanych produktów i aż do 47,7 proc. w zakresie ich oznakowania. Natomiast poprzednia kontrola mleka i przetworów mlecznych ujawniła w 2013 r. różnego rodzaju nieprawidłowości w 16,5 proc. zbadanych towarów, przy czym wymagań jakościowych nie spełniało 17 proc., natomiast 6,9 proc. było nieprawidłowo oznakowanych.

2. Podstawa prawna kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i prowadzenia wszystkich kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia nr 882/2004, art. 17 ust. 3 *ustawy o jakości handlowej* oraz art. 3 ust. 1 pkt 1, 2, 6 *ustawy o Inspekcji Handlowej*.

Zgodnie z obowiązującym prawem wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej⁷, jeżeli w przepisach zostały określone takie wymagania oraz dodatkowe kryteria dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało dobrowolnie zadeklarowane przez producenta.

W trakcie kontroli sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów regulujących wymagania w zakresie jakości handlowej oraz zasady obrotu produktami żywnościowymi, zawartych w niżej wymienionych aktach prawnych:

- rozporządzeniu nr 178/2002 – w szczególności w art. 16 dotyczącym prezentacji środków spożywczych oraz art. 18 odnoszącym się do identyfikowalności towarów i ich dostawców,

⁶ Źródło: „Znajomość praw konsumenckich oraz analiza barier utrudniających konsumentom bezpieczne i satysfakcjonujące uczestnictwo w rynku. Raport z badań jakościowych i ilościowych dla UOKiK”, Warszawa 2013 r.

⁷ Art. 4 ust. 1 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*. Pojęcie jakości handlowej zostało zdefiniowane w art. 3 pkt 5 tej ustawy, jako cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

- rozporządzeniu nr 852/2004 – w zakresie ogólnych warunków przechowywania środków spożywczych,
- rozporządzeniu nr 853/2004 – w szczególności w art. 5 i załączniku II sekcja I odnoszących się do znaku identyfikacyjnego produktów pochodzenia zwierzęcego,
- rozporządzeniu nr 1169/2011 – w szczególności załącznik VI część B, dotyczący szczegółowych wymogów dotyczących nazewnictwa mięsa mielonego,
- rozporządzeniu nr 1234/2007 – załączniki XII i XV określające wymagania dla mleka i przetworów mlecznych,
- rozporządzeniu nr 1924/2006 – w zakresie zasadności i prawidłowości uwidaczniania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,
- rozporządzeniu nr 1333/2008,
- rozporządzeniu nr 1334/2008,
- ustawie o jakości handlowej,
- ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- ustawie o towarach paczkowanych,
- rozporządzeniu w sprawie znakowania środków spożywczych.

Wymagania dotyczące sposobu oznakowania produktów oferowanych bez opakowań (luzem) lub pakowanych przy sprzedaży zostały określone w rozporządzeniu *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Przepisy⁸ stanowią, że w miejscu sprzedaży środków spożywczych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży, oprócz nazwy środka spożywczego, na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w innym miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentom, podaje się m.in.:

- nazwę lub imię i nazwisko producenta oraz
- wykaz składników.

Szczegółowym przepisom w zakresie jakości handlowej mającym na celu ochronę interesów konsumentów podlegają – spośród opisywanych w niniejszym raporcie – mleko i przetwory mleczne (w tym masło)⁹ oraz mięso mielone¹⁰. Dla produktów tych ustalono minimalne standardy jakości handlowej, co oznacza, że produkty pochodzące z tych grup mogą posiadać zróżnicowane cechy jakościowe, zawsze musi być jednak zachowany ich minimalny poziom. Producenci mogą we własnym zakresie ustalić wyższy poziom jakości wyrobów, dając temu wyraz w odpowiednich deklaracjach zawartych w oznakowaniu, np. klasa jakości pierwsza, zadeklarowana norma, czy zastosowanie odpowiedniego opisu na produkcie.

⁸ § 17 ust. 1 rozporządzenia.

⁹ Wymagania określone w rozporządzeniu 1234/2007 zastąpiono obecnie rozporządzeniem 1308/2013.

¹⁰ Oprócz wymogów ustanowionych w rozporządzeniu 853/2004, od dnia 1 stycznia 2014 r. stosuje się część B załącznika VI rozporządzenia 1169/2011 - Szczegółowe wymagania dotyczące nazewnictwa mięsa mielonego.

Szczegółowych wymagań jakości handlowej nie określono natomiast w odniesieniu do przetworów mięsnych. Producenci wędlin sami określają zatem parametry jakościowe, stąd też pod takimi samymi nazwami mogą być oferowane całkowicie odmienne produkty. W tym przypadku ogromnego znaczenia nabiera ich oznakowanie i informacja o faktycznie użytych składnikach.

Grudzień 2014: nowe przepisy dotyczące oznakowania żywności paczkowanej

Wymagania dotyczące zamieszczania różnych informacji na opakowaniu produktów pojawiają się w licznych aktach prawnych, jednak podstawowe kwestie w tym zakresie zostały określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz wydanych na ich mocy aktach wykonawczych, a także w unijnych rozporządzeniach. Szczegółowe zasady znakowania środków spożywczych określono w wydanym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi rozporządzeniu w sprawie znakowania środków spożywczych. Warto wspomnieć, że większość przepisów odnoszących się do znakowania zawartych w tych aktach prawnych utraci moc z dniem 13 grudnia 2014 r. Rozpocznie wówczas obowiązywanie nowe rozporządzenie unijne nr 1169/2011. W związku tym, w okresie przejściowym, w obrocie będą mogły się znajdować produkty z dwoma rodzajami oznakowań, tj. ze starym oznakowaniem i nowym.

Regulacja ta nakłada obowiązek podniesienia jakości informacji poprzez zwiększenie czytelności etykiet (wprowadzono minimalną wielkość czcionki stosowanej na opakowaniach), zamieszczanie dokładnych informacji o alergenach, podawania kraju pochodzenia mięsa wieprzowego, baraniego, koziego i drobiu (dotychczas obowiązkowo znakowano pochodzenie mięsa wołowego, ryb, oliwy, miodu, owoców i warzyw). Od 13 grudnia 2016 r. wprowadzony zostanie także obowiązek znakowania żywności wartością odżywczą (z wyjątkiem produktów nieprzetworzonych). Nowe przepisy mają służyć ułatwieniu konsumentowi odszukanie właściwej informacji i dokonanie wyboru produktu zgodnie ze swoimi wymaganiami.

3. Cel kontroli

Celem kontroli była ocena jakości handlowej wybranych grup produktów żywnościowych z segmentu tzw. „najniższej półki cenowej” w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zamieszczanych w oznakowaniu tych produktów, a zwłaszcza rzetelności informowania konsumentów o oferowanych towarach.

W toku kontroli skoncentrowano się na wykrywaniu zafałszowań oraz na rzetelności informowania konsumentów o rodzajach oferowanych wyrobów i ich składzie, a w przypadku przetworów mlecznych - dodatkowo na zasadności stosowania dozwolonych dodatków do żywności (dozwolonych substancji dodatkowych).

4. Przedmiotowy zakres kontroli

Kontrole produktów z tzw. „najniższej półki cenowej” przeprowadzono w trzech grupach produktów:

- świeże mięso,
- przetwory mięsne,
- mleko i przetwory mleczne.

W trakcie kontroli oceniono głównie jakość handlową poszczególnych grup produktów poprzez zbadanie ich cech organoleptycznych i fizykochemicznych. Ponadto, sprawdzono oznakowanie, które zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, obejmuje informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące tych produktów i umieszczone na opakowaniu, etykietach, obwolutach, ulotkach, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tych produktów lub odnoszą się do nich.

Ponadto, sprawdzono następujące zagadnienia:

- ilość nominalną towaru paczkowanego (zawartość netto), tj. ilość produktu w towarze paczkowanym, bez opakowania oraz bez dodatkowych materiałów lub produktów zapakowanych razem z produktem, jaką towar paczkowany powinien zawierać,
- identyfikowalność dostawców żywności, tj. prowadzenie i przechowywanie dokumentacji lub innych danych umożliwiających identyfikację podmiotów, które dostarczyły, i którym dostarczono gotowe środki spożywcze w celu wprowadzenia do obrotu,
- identyfikację kontrolowanego przedsiębiorcy,
- przestrzeganie warunków przechowywania żywności oraz aktualność dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia.

5. Podmiotowy zakres kontroli

Podmiotowy zakres kontroli obejmował, zgodnie z kompetencjami Inspekcji Handlowej, przedsiębiorców prowadzących handel detaliczny środkami spożywczymi. Poza mniejszymi sklepami detalicznymi, skontrolowano także hurtownie, dyskonty, hiper- i supermarkety oraz magazyny centralne sieci handlowych.

Produkty do kontroli typowano na podstawie kryterium najniższej ceny produktów oferowanych w danej placówce.

6. Czas i miejsce kontroli

Kontrole produktów żywnościowych z tzw. „najniższej półki cenowej” były prowadzone od października 2013 r. do czerwca 2014 r., według następującego podziału kwartalnego:

-
- czwarty kwartał 2013 r. – mięso i przetwory mięsne,
 - pierwszy kwartał 2014 r. – mleko i przetwory mleczne,
 - drugi kwartał 2014 r. – mięso i przetwory mięsne.

Działania kontrolne były prowadzone na terenie wszystkich wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej.

Badania pobranych próbek były wykonywane przede wszystkim w laboratoriach kontrolno-analitycznych UOKiK. W spornych przypadkach próbki kontrolne przekazywano do badań w laboratoriach należących do innych organów urzędowej kontroli żywności lub badano je w wyspecjalizowanych laboratoriach zewnętrznych.

II. USTALENIA KONTROLI

Realizując *Plan kontroli Inspekcji Handlowej*, wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej, od października 2013 r. do czerwca 2014 r., przeprowadziły łącznie 628 kontroli w zakresie jakości handlowej produktów żywnościowych z tzw. „najniższej półki cenowej”, w tym:

- 208 kontroli zrealizowano w mniejszych sklepach osiedlowych,
- 153 – w sklepach należących do polskich sieci handlowych,
- 131 – w zagranicznych sieciach hiper- i supermarketów,
- 3 – w magazynach centralnych sieci handlowych,
- 75 – w sieciach dyskontów,
- 58 – w hurtowniach.

W toku kontroli oceniono ogółem 2 784 partie produktów z segmentu „najniższej półki cenowej” o łącznej wartości 462 tys. zł.

W poszczególnych grupach produktów kontrolą objęto:

- 188 partii świeżego mięsa o wartości 28,1 tys. zł, w tym:
 - 64 partie mięsa mielonego o wartości 7,8 tys. zł,
 - 124 partie surowych wyrobów mięsnych (garmażeryjnych) o wartości 20,3 tys. zł,
- 1 617 partii przetworów mięsnych o wartości 173 tys. zł, w tym:
 - 791 partii kielbas o wartości 83,4 tys. zł,
 - 167 partii wędzonek o wartości 17,1 tys. zł,
 - 306 partii konserw mięsnych o wartości 38,5 tys. zł,
 - 172 partie wędlin podrobowych o wartości 10,2 tys. zł,
 - 181 partii innych produktów o wartości 23,8 tys. zł,
- 979 partii mleka i przetworów mlecznych o wartości 260,5 tys. zł, w tym:
 - 122 partie mleka o wartości 47,5 tys. zł,
 - 99 partii masła o wartości 32,6 tys. zł,
 - 184 partie serów dojrzewających o wartości 139,8 tys. zł,
 - 211 partii serów twarogowych w opakowaniach o wartości 22,4 tys. zł,
 - 237 partii napojów mlecznych fermentowanych o wartości 10,1 tys. zł,
 - 126 partii śmietany o wartości 8,1 tys. zł.

Ocenie poddano zarówno produkty oferowane do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych (1 800 partii), jak i bez opakowań – „luzem” (984 partie).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 812 partii produktów o wartości 162,4 tys. zł, w tym z: 321 partii mleka i przetworów mlecznych, 48 partii świeżego mięsa i 442 partii przetworów mięsnych.

Ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano wszystkie objęte kontrolą produkty.

1. Ogólne ustalenia kontroli

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 828 partii (29,7 proc. ocenianych) o łącznej wartości 77,6 tys. zł, w tym głównie z uwagi na:

- nieprawidłowe oznakowanie 610 partii (21,9 proc.) o wartości 43 tys. zł,
- niewłaściwe cechy jakościowe 107 partii (13,2 proc.) o wartości 30,5 tys. zł.

Ponadto, stwierdzono przypadki oferowania produktów po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia w 27 placówkach (4,3 proc.), niewłaściwych warunków przechowywania w 7 placówkach (1,1 proc.).

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów z segmentu „najniższej półki cenowej” w podziale na placówki przedstawia Tabela 1.

Tabela 1. Wyniki kontroli produktów z „najniższej półki cenowej” w poszczególnych placówkach.

Placówki	Liczba partii skontrolowanych		Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem*, w tym w zakresie:	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- „przeterminowania”	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- oznakowania	- „przeterminowania”
1.	2.	3.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Hurtownie	222	222	24	1	10	10,8	4,5	0,4
Dyskonty	282	282	26	0	16	9,2	5,7	0
Zagraniczne sieci hiper-, supermarketów	585	585	131	7	87	22,4	14,9	1,2
Magazyny centralne sieci handlowych	22	22	1	0	0	4,5	0	0
Polskie sieci handlowe	694	694	223	41	146	32,1	21,0	5,9
Pozostałe sklepy	979	979	423	48	351	43,2	35,8	4,9
Suma:	2.784	2.784	828	97	610	29,7	21,9	3,5

* - w tym również produkty „przeterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów z segmentu „najniższej półki cenowej” w podziale na kategorie produktów przedstawia Tabela 2.

Tabela 2. Wyniki kontroli poszczególnych kategorii produktów z „najniższej półki cenowej”.

Kategorie produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko i przetwory mleczne	979	321	979	152	22	86	15,5	6,8	8,8
Świeże mięso	188	48	188	33	6	27	17,5	12,5	14,4
Przetwory mięsne	1.617	442	1.617	643	79	497	39,8	17,9	30,7
Suma:	2.784	812	2.784	828	107	610	29,7	13,2	21,9

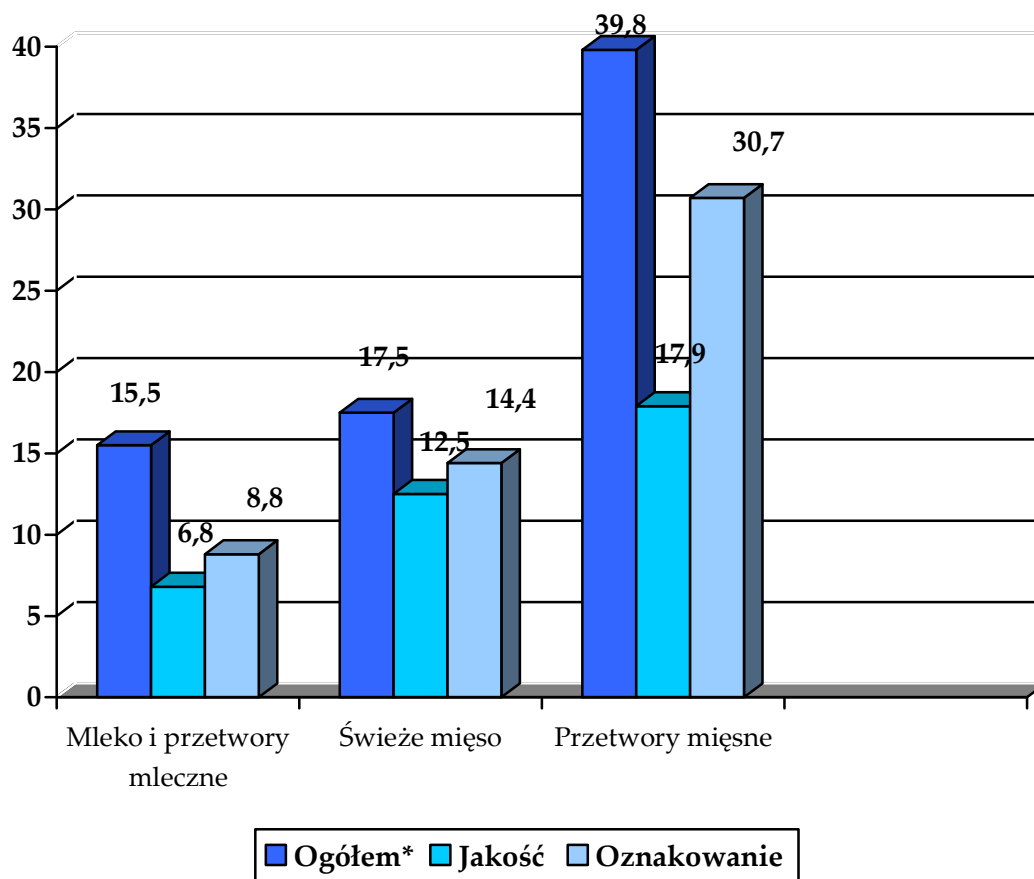
* - w tym również produkty „przeterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych kontroli, należy stwierdzić, że odsetek partii kwestionowanych z powodu jakiegokolwiek nieprawidłowości jest wysoki – zakwestionowano prawie co trzecią ocenianą partię. Najwięcej nieprawidłowości, zarówno w zakresie jakości, jak i oznakowania, stwierdzono w przypadku przetworów mięsnych. Bardziej optymistycznie przedstawiają się natomiast wyniki i przetworów mlecznych.

Odsetek partii zakwestionowanych ogółem, w tym w zakresie jakości i prawidłowości oznakowania w podziale na kategorie produktów według danych zamieszczonych w Tabeli 2 zobrazowano na Wykresie 1.

Wykres 1. Procentowy udział partii zakwestionowanych w stosunku do zbadanych w poszczególnych kategoriach produktów z „najniższej półki cenowej”.



* - w tym również produkty „przeterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów z segmentu „najniższej półki cenowej” w podziale na grupy produktów przedstawia Tabela 3.

Tabela 3. Wyniki kontroli poszczególnych grup produktów z „najniższej półki cenowej”.

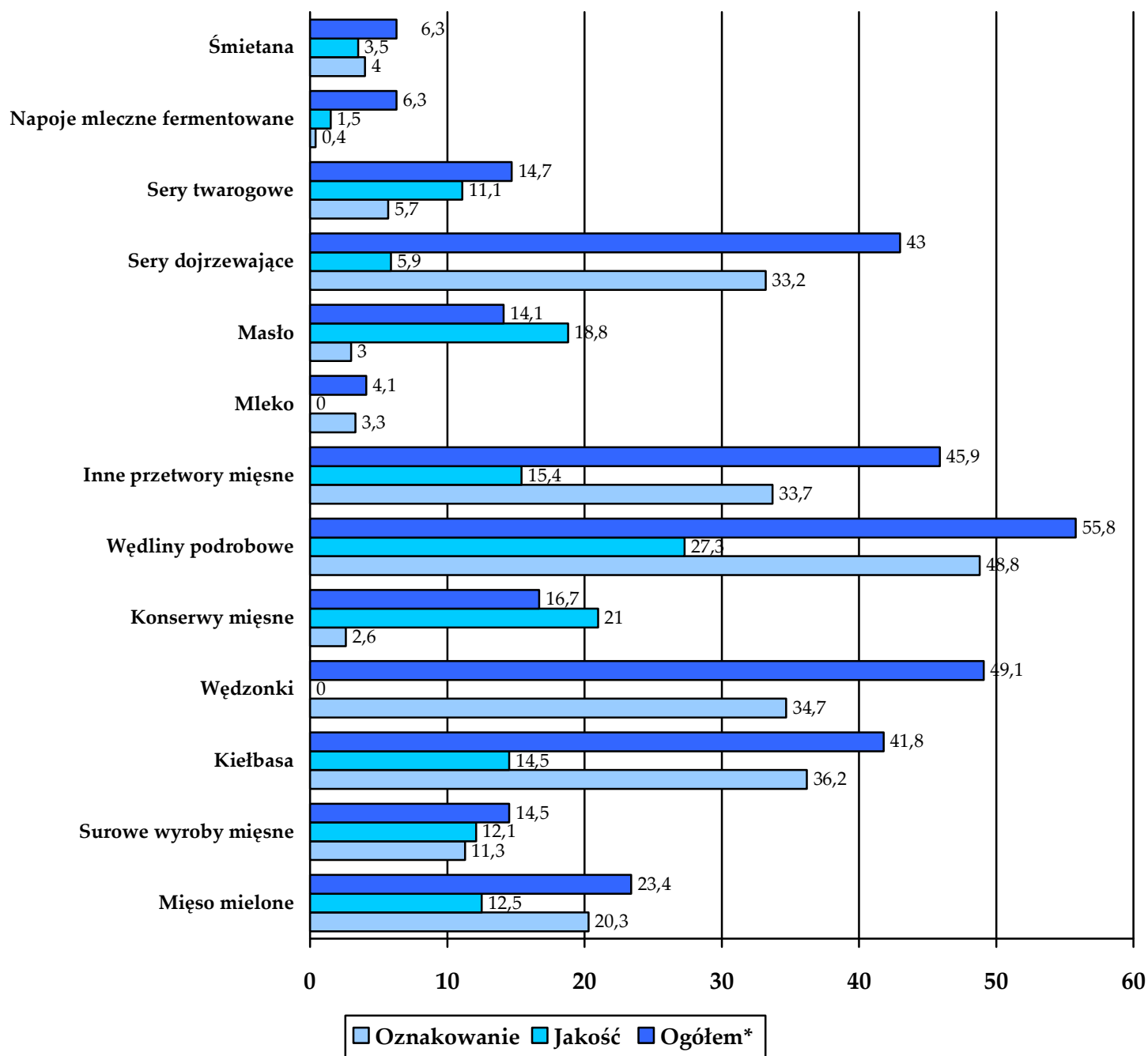
Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko	122	35	122	5	0	4	4,1	0	3,3
Masło	99	48	99	14	9	3	14,1	18,8	3,0
Sery dojrzewające	184	51	184	79	3	61	43,0	5,9	33,2
Sery twarogowe w opakowaniach jednostkowych	211	63	211	31	7	12	14,7	11,1	5,7
Napoje mleczne fermentowane	237	67	237	15	1	1	6,3	1,5	0,4
Śmietana	126	57	126	8	2	5	6,3	3,5	4,0
Mięso mielone	64	16	64	15	2	13	23,4	12,5	20,3
Surowe wyroby mięsne (garnażeryjne)	124	33	124	18	4	14	14,5	12,1	11,3
Kiełbasa	791	173	791	331	25	286	41,8	14,5	36,2
Wędzonki	167	5	167	82	0	58	49,1	0	34,7
Konserwy mięsne	306	214	306	51	45	8	16,7	21,0	2,6
Wędliny podrobowe	172	11	172	96	3	84	55,8	27,3	48,8
Inne	181	39	181	83	6	61	45,9	15,4	33,7
Suma:	2.784	812	2.784	828	107	610	29,7	13,2	21,9

* - w tym również produkty „przeteterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Odsetek partii zakwestionowanych ogółem, w tym w zakresie jakości i prawidłowości oznakowania w podziale na grupy produktów według danych zamieszczonych w Tabeli 3 zobrazowano na Wykresie 2.

Wykres 2. Procentowy udział partii zakwestionowanych w stosunku do zbadanych w poszczególnych grupach produktów z „najniższej półki cenowej”.



* - w tym również produkty „przeteterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Najczęściej kwestionowaną grupą produktów były: wędliny podrobowe, gdzie nieprawidłowości stwierdzono aż w 55,8 proc. przypadków, wędzonki – 49,1 proc. niezgodności, inne produkty z kategorii przetworów mięsnych – 45,9 proc. oraz sery dojrzewające – 43 proc. W zakresie jakości najwięcej zastrzeżeń zgłoszono wobec wędlin podrobowych (27,3 proc.), konserw mięsnych (21 proc.) i masła (18,8 proc.), w przypadku oznakowania niezgodności stwierdzono najczęściej w wędlinach podrobowych (48,8 proc.), kiełbasach (36,2 proc.) oraz wędzonkach (34,7 proc.).

1.1 Wyniki kontroli świeżego mięsa

Kontrola mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych należących do tzw. „najniższej półki cenowej” została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w czwartym kwartale 2013 roku i drugim kwartale 2014 r. na terenie całego kraju.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, **mięsem mielonym** można nazwać wyłącznie mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki (zmielone) i zawiera mniej niż 1 procent soli. Natomiast **surowe wyroby mięsne** zostały zdefiniowane jako świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki (zmielone), do którego dodano środki spożywcze, przyprawy korzenne lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa¹¹.

W toku realizowanych przez Inspekcję Handlową kontroli ocenie poddano ogółem 188 partii produktów o wartości 27,2 tys. zł, (w tym 26 partii produktów oferowanych do sprzedaży luzem), tj.: 64 partie mięsa mielonego i 124 partie surowych wyrobów mięsnych. Były to produkty oferowane po niskich cenach, w tym cenach promocyjnych.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 16 partii mięsa mielonego i 33 partii surowych wyrobów mięsnych o łącznej wartości 14,3 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 2 partii mięsa mielonego i 4 partii wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej (12,5 proc. zbadanych) o łącznej wartości 6,2 tys. zł.

Przykładowo: w zbadanym mięsie mielonym (mięso mielone z łopatki wieprzowej) stwierdzono wyższą od zadeklarowanej procentową zawartość tłuszczu (stwierdzono 17,2 proc. oraz 16,8 proc. zamiast – jak to podano w oznakowaniu – „poniżej 12%”).

Wady ujawnione w surowych wyrobach mięsnych polegały na:

- obecności mięsa drobiowego w wyrobie wieprzowo-wołowym wprowadzonym do obrotu pod nazwą „mięso mielone wieprzowo-wołowe”,
- wyższej od zadeklarowanej procentowej zawartość tłuszczu (było 9,5 proc. zamiast 7,8 proc.) w surowym wyrobie mięsnym - mięsie z indyka na kotlety,

¹¹ Definicje ustanowione w rozporządzeniu 853/2004 – załącznik I: pkt 1.13 dla mięsa mielonego, pkt 1.15 dla surowych wyrobów mięsnych.

- obecności wieprzowiny nie zadeklarowanej w składzie surowcowym na opakowaniu surowego wyrobu mięsnego - „mielonki indyczej”,
- obecności azotynu sodu niedopuszczonego do stosowania w surowych wyrobach mięsnych - w mięsie wieprzowo-wołowym.

Nie zgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie miało 27 partii (14,4 proc. ocenianych) o wartości 3,1 tys. zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych oferowanych w opakowaniach polegały na:

- braku pełnej nazwy środka spożywczego z uwagi na nieokreślenie rodzaju mięsa (np. podano „mięso mielone extra” zamiast „mięso mielone wieprzowo-wołowe extra”),
- braku pełnych danych identyfikujących producenta,
- użyciu nieprawidłowych sformułowań dotyczących procentowej zawartości tłuszczu oraz stosunku kolagenu do białka mięsa w mięsie mielonym,
- braku jakichkolwiek oznaczeń handlowych producenta na opakowaniach surowego wyrobu mięsnego o nazwie „farsz klopsowy”,
- umieszczeniu niewłaściwej nazwy na opakowaniach surowego wyrobu mięsnego (podano wyrób „wieprzowy” zamiast „wieprzowo-wołowy”),
- braku informacji o masie netto produktu na opakowaniu surowego wyrobu mięsnego ,
- braku w wykazie składników ilościowej zawartości składników występujących w nazwie środka spożywczego, tj. procentowej zawartości mięsa wieprzowego oraz wołowego.

Wyniki kontroli jakości handlowej mięsa i surowych wyrobów mięsnych w podziale na grupy produktów przedstawia Tabela 4.

Tabela 4. Wyniki kontroli świeżego mięsa.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mięso mielone	64	16	64	15	2	13	23,4	12,5	20,3
Surowe wyroby mięsne (garnieżeryjne)	124	33	124	18	4	14	14,5	12,1	11,3
Suma:	188	48	179	33	6	27	17,5	12,5	14,4

* - w tym również produkty „przetworzone”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli mięsa i surowych wyrobów mięsnych, należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 33 partii (17,5 proc. ocenianych) o wartości 9,3 tys. zł. Gorzej wypadło mięso mielone, które kwestionowane było w 23,4 proc. przypadków. Na wynik ten wpływ miało przede wszystkim niewłaściwe oznakowanie, które stwierdzono w odniesieniu do 13 spośród skontrolowanych 64 partii.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące mięsa i surowych wyrobów mięsnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

1.2 Wyniki kontroli przetworów mięsnych

Kontrola jakości handlowej przetworów mięsnych należących do tzw. „najniższej półki cenowej” została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w czwartym kwartale 2013 roku i drugim kwartale 2014 r. na terenie całego kraju.

Łącznie oceniono 1.617 partii przetworów mięsnych o wartości 173,1 tys. zł, (w tym 877 partii produktów oferowanych do sprzedaży bez opakowań), tj.:

- 791 partii kiełbas,
- 306 partii konserw mięsnych,

- 172 partie wędlin podrobowych,
- 167 partii wędzonek,
- 181 partii innych przetworów mięsnych (wędliny drobiowe, pasztety, pieczenie, rolady, produkty w galarecie itp.).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 442 partii produktów o wartości 64,5 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 79 partii różnych wędlin (18,7 proc. zbadanych), przy czym w grupie wędzonek jakość produktów była prawidłowa. W zbadanych wędlinach najczęściej kwestionowano:

▪ **w kielbasach:**

- niewłaściwą strukturę i rozdrobnienie w kielbasach grubo rozdrobnionych - surowce na przekroju w przeważającej części były drobno rozdrobnione oraz zhomogenizowane,
- niezgodność składu z zadeklarowanym na opakowaniu, np. w kielbasie parówkowej wieprzowej i w kielbasie wieprzowo-cielejcej wykryto obecność drobiu, a w kielbasie wieprzowo-wołowej nie ujawniono mięsa wołowego;
- obecność substancji dodatkowych dozwolonych, ale niewymienionych w składzie produktu i tak np. w kielbasie zwyczajnej ujawniono fosfor dodany w ilości od 1382 mg/kg do 2776 mg/kg, a w parówkach koktajlowych w ilości 1187 mg/kg, w kielbasie podsuszanej wykryto także obecność azotanów,
- niezgodną z zadeklarowaną (wyższą lub niższą) zawartość tłuszczu, i tak np. w mortadeli było 11,9 proc. zamiast 6,3 proc., a w parówkach z kurcząt było 18 proc. zamiast 12 proc., natomiast w parówkach wieprzowych ujawniono 20,3 proc. zamiast deklarowanych 30 proc.,
- niezgodną z zadeklarowaną (wyższą lub niższą) zawartość białka, np. w kielbasie domowej było 8,6 proc. zamiast 12,8 proc., natomiast w parówkach było 11,4 proc. zamiast 8 proc.;

▪ **w konserwach:**

- znaczną zawartość drobnych, twardych cząstek zmielonych kości (w szynce wieprzowo-drobiowej mielonej), niewłaściwe cechy organoleptyczne słabo zachowany kształt, szary odcień barwy, bardzo miękką, pastowatą konsystencję oraz wyraźnie gąbczastą strukturę, nieapetyczny wygląd, niezgodny z ilustracją graficzną umieszczoną na opakowaniu jednostkowym, która przedstawia cienkie, zrolowane plasterki wyrobu o jasnej, kremoworóżowej barwie (w konserwie turystycznej drobiowo-wieprzowej),
- brak mięsa zadeklarowanego w składzie konserwy, i tak np. w składzie konserwy turystycznej dla której deklarowano 10 procentowy udział mięsa wołowego - nie stwierdzono obecności wołowiny, a w konserwie turystycznej wieprzowo-drobiowej dla której deklarowano 7 procentowy udział mięsa z indyka nie wykryto mięsa indyczego,

- obecność mięsa niezadeklarowanego w składzie produktu i tak np. w mielonce wieprzowej wykryto mięso drobiowe,
- niższą od zadeklarowanej zawartość wołowiny – w składzie deklarowano 2 procentowy udział mięsa wołowego a w badaniach stwierdzono udział wołowiny poniżej 1 proc.,
- niższą zawartość wsadu surowców mięsno-tłuszczowych, np. w mielonce wieprzowej było 62,6 proc. zamiast nie mniej niż 70,0 proc.,
- niezgodną z zadeklarowaną (wyższą lub niższą) zawartość tłuszczu i tak np. w mielonce gulasz angielski było 9,6 proc. zamiast 17,5 proc., w mielonce wieprzowej było 18,0 proc. zamiast 12,0 proc.,
- niezgodną z zadeklarowaną (niższą lub wyższą) zawartość białka, i tak np. w pasztecie drobiowo- wieprzowym było 6,8 proc. zamiast 9,5 proc., a w mielonce wieprzowej było 16,1 proc. zamiast 11,87 proc.,
- wyższą zawartość soli w pasztecie wieprzowym - było 1,75 proc. zamiast 1,4 proc.;
- **w wędlinach podrobowych:** w salcesonach obecność twardych chrząstek i szczeciny oraz odłamków kostnych;
- **w innych wędlinach**
- brak mięsa z indyka zadeklarowanego w oznakowaniu przekładanka kurpiowskiego,
- niższą od zadeklarowanej zawartość tłuszczu w szynce z indyka - było 4,0 proc. zamiast 7,9 proc.

W wyniku przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania zakwestionowano 497 partii (30,7 proc.) o wartości 31,7 tys. zł. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania wędlin oferowanych do sprzedaży bez opakowań jednostkowych (456 partii, co stanowi 52 proc.).

Nieprawidłowości w oznakowaniu produktów oferowanych w opakowaniach miały różnych charakter i polegały między innymi na:

- braku nazwy rodzajowej umożliwiającej rozróżnienie produktów, i tak np. użyto nazwy „parówki z serem” dla parówek wieprzowo-wołowo-drobiowych z serem lub nazwy „kielbasa zwyczajna” dla kielbasy wieprzowej z wołowiną bądź nazwy „kielbasa śląska” dla kielbasy wieprzowej z mięsem indyka,
- stosowaniu nazw nieadekwatnych do składu i mogących wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistego składu, i tak np. podano „pasztet borowikowy”, choć na podstawie wykazu składników stwierdzono, że nie zastosowano grzybów z gatunku, który został wskazany w nazwie, jak również jego aromatu lub podano nazwę „Połędwica z kurczaka” dla produktu o składzie: mięso z kurczaka (31 proc.), skórki wieprzowe i mięso z indyka (7 proc.),
- nadużywaniu nazw sugerujących prosty sposób wytwarzania z użyciem składników stosowanych w warunkach gospodarstwa domowego, a nie w drodze produkcji przemysłowej i tak np. produkt o nazwie „pasztet domowy z drobiem” został wyprodukowany m.in.: z mięsa oddzielonego mechanicznie z kurcząt oraz licznych

substancji nie stosowanych w warunkach domowych, takich jak: kazeinian sodu, stabilizator E331(iii), substancje zagęszczające: E412, E417, E407a, białko sojowe, emulgator E466, substancja konserwująca E250, maltodekstryna, dekstroza, przeciwutleniacze: E331, E330, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacze smaku: E621, E635, barwniki: E160c, E101(i),

- zastosowaniu nieprawdziwej nazwy wyrobu tj. „smalec z mięsem” dla produktu zawierającego w składzie jedynie mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka (MOM).

W miejscu sprzedaży wędlin oferowanych bez opakowań (luzem) lub porcjowanych i pakowanych przy sprzedaży najczęściej brakowało:

- jakichkolwiek oznaczeń handlowych,
- wykazu składników,
- prawidłowej nazwy środka spożywczego, określającej rodzaj wyrobu pozwalającej na jego identyfikację produktu tak np. podano nazwę „parówki hot-dog” zamiast „parówki drobiowe z dodatkiem wieprzowiny”,
- nazwy producenta.

Ponadto stwierdzano, że w sklepach podawano inne wykazy składników niż deklarowali producenci, i tak np. dla konsumenta podano skład: mięso z kury 36 proc., mięso wieprzowe 9 proc. podczas gdy producent deklarował: mięso wieprzowe 24 proc., mięso z kurczaka 10 proc., stosowano także niewłaściwe nazewnictwo jak np. „pasztet z indyka”, mimo iż zgodnie ze składem surowcowym ww. wyrób został wytworzony z mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) z indyka i kurczaka w równych proporcjach.

Wyniki kontroli jakości handlowej przetworów mięsnych w podziale na grupy produktów przedstawia Tabela 5.

Tabela 5. Wyniki kontroli przetworów mięsnych.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Kiełbasa	791	173	791	331	25	286	41,8	14,5	36,2
Wędzonki	167	5	167	82	0	58	49,1	0,0	34,7
Konserwy mięsne	306	214	306	51	45	8	16,7	21,0	2,6
Wędliny podrobowe	172	11	172	96	3	84	55,8	27,3	48,8
Inne	181	39	181	83	6	81	45,9	15,4	44,8
Suma:	1.617	442	1.617	643	79	497	39,8	17,9	30,7

* - w tym również produkty „przeterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli przetworów mięsnych, należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 643 partii (39,8 proc. ocenianych) o wartości 44,0 tys. zł, w tym głównie z uwagi na nieprawidłowy sposób oznakowania do 497 partii (30,7 proc.). Zakwestionowano także 53 partie (3,3 proc.) z uwagi na ich „przeterminowanie”.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące przetworów mięsnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

1.3 Wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych zostały uregulowane w rozporządzeniu nr 1234/2007 – w załącznikach XII i XV, które określają między innymi nazwy i definicje dla mleka i przetworów mlecznych oraz cechy jakościowe dla tłuszczów do smarowania (tj. masła, margaryn i miksów tłuszczowych), a także w załączniku XIII określającym wymagania dla mleka spożywczego. Z dniem 1 stycznia 2014 r., rozporządzenie nr 1234/2007 zostało zastąpione rozporządzeniem nr

1308/2013, jednakże wynikają z niego takie same zasady, jak z poprzedniego aktu prawnego.

Wymagania dotyczące oznakowania mleka zagęszczonego i mleka w proszku zostały ustanowione w rozporządzeniu w sprawie znakowania środków spożywczych¹².

Kontrola jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych należących do tzw. „najniższej półki cenowej” została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w drugim kwartale 2014 roku na terenie całego kraju.

Ocenie poddano ogółem 979 partii produktów, w tym 81 oferowanych do sprzedaży bez opakowań jednostkowych o wartości 260,6 tys. zł, w tym:

- 122 partie mleka,
- 99 partii masła,
- 184 partie serów dojrzewających,
- 211 partii serów twarogowych w opakowaniach jednostkowych,
- 237 partii napojów mlecznych fermentowanych,
- 126 partii śmietany.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 321 partii produktów o wartości 83,6 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Zbadano w ten sposób: 35 partii mleka, 48 partii masła, 51 partii serów dojrzewających, 63 partie serów twarogowych w opakowaniach, 67 partii napojów mlecznych fermentowanych i 57 partii śmietany.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 22 partii (6,9 proc.) o wartości 15,4 zł, w tym: 9 partii masła, 3 partii serów dojrzewających, 7 partii serów twarogowych w opakowaniach, 1 partii napoju mlecznego fermentowanego i 2 śmietany.

Najwięcej nieprawidłowości w zakresie jakości stwierdzono w przypadku masła (18,8 proc.) i serów twarogowych w opakowaniach (11,1 proc.). Nie kwestionowano jakości mleka.

Wykryte niezgodności polegały najczęściej na niższych/wyższych zawartościach tłuszczu lub białka w stosunku do deklaracji w wartości odżywczej oraz niewłaściwych cechach organoleptycznych badanych produktów, np. w przypadku:

- masła – nieczysty, obcy smak i aromat, słaba luźna struktura, rozwarstwienia, obecność otworów powietrznych, szczelinek,
- serów dojrzewających – nieczysty smak i zapach, gorzki lub słony smak, twardy miąższ,
- serów twarogowych – luźna konsystencja, lekko nieczysty, gorzki smak i zapach,

¹² § 35 ust. 1 rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych.

- śmietany – wyczuwalne grudki.

Ponadto w trakcie kontroli stwierdzano:

- niższą zawartość tłuszczu w stosunku do wymagań i deklaracji producenta na opakowaniu w przypadku masła (np. w badaniach – średnio 79% przy wymaganiach - $\leq 80\% \geq 90\%$ i deklaracji $82 \pm 1\%$);
- wyższą w stosunku do wymagań zawartość wody w maśle (np. w badaniach – 18-18,8% przy wymaganiach nie więcej niż 16%),
- wyższą zawartość soli w serze dojrzewającym (w badaniach – $3,41 \pm 0,26\%$ przy deklaracji - 2%),
- niższą zawartość białka w serach twarogowych (np. w badaniach 17,2% przy deklaracji – 23,9%).

Dodatkowo, w toku kontroli sprawdzono zasadność stosowania dozwolonych dodatków do żywności. Z otrzymanych od producentów wyjaśnień wynikało, że nie były one stosowane do zastąpienia naturalnych składników mleka lecz pełniły określone funkcje technologiczne w produkcji, tj. miały na celu zwiększenie ich stabilności oraz utrzymanie właściwości fizykochemicznych. Tym samym stosowanie substancji dodatkowych było zgodne z rozporządzeniem nr 1333/2008.

Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie miało 86 partii (8,8 proc.). Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania serów dojrzewających (33,2 proc), w szczególności oferowanych do sprzedaży bez opakowań jednostkowych (53 partie).

Sprawdzane produkty kwestionowano głównie z uwagi na:

- deklarację składnika, którego w rzeczywistości produkt nie zawierał (np. śmietanki w serku kanapkowym śmietankowym, czy czekolady w serku homogenizowanym czekoladowym),
- niepodanie procentowej zawartości składnika podkreślonego zarówno w nazwie, jak i formie graficznej (np. rodzynek w serku z rodzynekami o smaku serniczka),
- zastosowanie trzech różnych nazw produktu w trzech miejscach opakowania (tj. na głównej stronie opakowania podano: „serek homogenizowany czekoladowy z orzechami”, na bocznej stronie opakowania: „serek homogenizowany smakowy”, zaś na spodzie opakowania: „serek homogenizowany półtłusty kl. I”),
- brak możliwości ustalenia terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości produktu z uwagi na niezachowanie przez przedsiębiorców oznaczeń z opakowań zbiorczych (w przypadku produktów sprzedawanych bez opakowań jednostkowych) bądź usunięciu z oznakowania informacji o dacie minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia,
- niewyraźny i mało czytelny nadruk terminu przydatności do spożycia,
- wydłużony w stosunku do deklaracji producenta o 1 dzień termin przydatności do spożycia,
- brak oznaczenia numerem partii produkcyjnej.

Nieprawidłowości stwierdzone w odniesieniu do pozostałych kwestionowanych produktów nie miały istotnego znaczenia z punktu widzenia ochrony interesów i praw konsumentów i dotyczyły:

- nieprawidłowego określenia funkcji technologicznej zastosowanej substancji dodatkowej (np. „zagęstnik” zamiast „substancja zagęszczająca”),
- niepodania w jednym polu widzenia: nazwy środka spożywczego, zawartości netto, terminu przydatności do spożycia i warunków przechowywania,
- podania niepełnej informacji o wartości odżywczej (np. niepodania wartości energetycznej w kJ, czy niepodania informacji o zawartości białka, węglowodanów i tłuszczu wyrażonej w gramach),
- poprzedzenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia niewłaściwym sformułowaniem lub niepodania po tym wyrażeniu informacji w którym miejscu opakowania znajduje się termin lub data.

Sprawdzając prawidłowość prezentacji środków spożywczych w miejscu sprzedaży, stwierdzono, że:

- eksponowano produkty zawierające w składzie tłuszcze roślinne wśród przetworów mlecznych lub odwrotnie,
nazwy na wywieszkach produktów seropodobnych sprzedawanych luzem sugerowały konsumentom, że kupują ser.

Wyniki kontroli jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia Tabela 6.

Tabela 6. Wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem*, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko	122	35	122	5	0	4	4,1	0	3,3
Masło	99	48	99	14	9	3	14,1	18,8	3,0
Sery dojrzewające	184	51	184	79	3	61	43,0	5,9	33,2
Sery twarogowe w opakowaniach jednostkowych	211	63	211	31	7	12	14,7	11,1	5,7
Napoje mleczne fermentowane	237	67	237	15	1	1	6,3	1,5	0,4
Śmietana	126	57	126	81	2	5	6,3	3,5	4,0
Suma:	979	321	979	152	22	86	15,5	6,9	8,8

* - w tym również produkty „przeterminowane”

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych, należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 152 partii (15,5 proc. ocenianych) o wartości 24,3 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 86 partii (8,8 proc.) i niewłaściwe cechy jakościowe – 22 partii (6,9 proc.), a ponadto ze względu na „przeterminowanie” – 43 partii (4,4 proc.).

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące mleka i przetworów mlecznych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

1.4 Ilość nominalna towaru paczkowanego

Wszystkie przekazane do badań laboratoryjnych produkty oceniono pod względem zgodności rzeczywistej zawartości netto w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu.

Dopuszczalne ujemne wartości błędu ilości (niedoboru) towaru paczkowanego – T_1 , jako maksymalne dopuszczalne różnice między ilością rzeczywistą a ilością nominalną produktu podaną przez paczkującego na etykiecie, zostały określone w ustawie o *towarach paczkowanych* – w tabeli 1 załącznika nr 2.

Przepisy tej ustawy wskazują, że w kontrolowanej partii nie więcej niż 2 proc. towarów może mieć błąd ilości towaru paczkowanego co najwyżej dwukrotnie większy niż błąd T_1 , a nie może być towarów, których błąd ujemny przekracza dwukrotną wartość błędu T_1 .

Różnice masy przekraczające dwukrotną wartość błędu T_1 stwierdzono w odniesieniu do 1 partii wędliny podrobowej.

O powyższych niezgodnościach poinformowano właściwy miejscowo urząd miar.

1.5 Identyfikowalność dostawców żywności i identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono przestrzeganie wymagań dotyczących możliwości „śledzenia” żywności¹³, opartych na podejściu „krok wstecz i krok w przód”, według których podmioty działające na rynku spożywczym posiadają system umożliwiający im zidentyfikowanie ich bezpośrednich dostawców i kolejnych odbiorców (przedsiębiorców).

Ponadto, każdorazowo dokonywano identyfikacji kontrolowanego przedsiębiorcy w oparciu o zaświadczenie o rejestracji, głównie pod względem zgodności zakresu, rodzaju i miejsca wykonywanej działalności z tym zaświadczeniem.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie stwierdzono w 1 sklepie. W okazanym zaświadczeniu o rejestracji nie wykazano kontrolowanego sklepu jako miejsca wykonywania działalności. W trakcie trwania kontroli przedsiębiorca dokonał uzupełnienia zaświadczenia o brakujący wpis.

1.6 Warunki przechowywania żywności i aktualność okresów ważności

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przechowywania środków spożywczych, uwzględniając zalecenia producentów oraz wymagania w zakresie higieny¹⁴.

W toku kontroli w 7 placówkach (tj. 1 hurtowni, 1 dyskoncie, 2 sklepach polskich sieci handlowych i 3 pozostałych sklepach) wniesiono zastrzeżenia do warunków przechowywania partii produktów, w tym przede wszystkim w uwagi na wyższą od zalecanej przez producenta temperaturę przechowywania.

Środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu¹⁵.

¹³ Art. 18 rozporządzenia nr 178/2002, a dla żywności pochodzenia zwierzęcego art. 3 rozporządzenia nr 932/2011.

¹⁴ Wymagania w zakresie higieny określone zostały w rozporządzeniu 852/2004.

¹⁵ Art. 52 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W toku kontroli w 27 placówkach (tj. 1 hurtowni, 8 sklepach polskich sieci handlowych i 18 innych sklepach) wycofano z obrotu z uwagi na upływ daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia 97 partie towarów, tj. 3,5 proc. ogółem skontrolowanych, w tym:

- 43 partie mleka i przetworów mlecznych,
- 1 partię świeżego mięsa,
- 53 partie przetworów mięsnych.

O powyższych niezgodnościach poinformowano właściwe miejscowo organy nadzoru sanitarnego, a osoby winne popełnienia wykroczenia z art. 111 § 1 pkt 1 Kodeksu wykroczeń oraz art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, ukarano mandataми.

1.7 Wykorzystanie ustaleń kontroli przez Inspekcję Handlową

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości, do właścicieli kontrolowanych placówek i jednostek nadrzędnych, a także producentów, dystrybutorów lub importerów oferowanych do sprzedaży towarów, skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o ustalenie przyczyn powstania niezgodności oraz ich usunięcie.

W związku z ustaleniami kontroli wycofano z obrotu 131 partii towarów, które rażąco naruszały obowiązujące w zakresie jakości handlowej standardy, w szczególności zafałszowane, nieoznakowane lub oznakowane w sposób istotnie naruszający obowiązujące w tej materii przepisy prawa, zepsute lub nieświeże, a ponadto przeterminowane oraz przechowywane w niewłaściwych warunkach.

W innych przypadkach wstrzymano wprowadzanie do obrotu wadliwych towarów.

W toku kontroli oznakowanie produktów oferowanych bez opakowań (luzem) zostało uzupełnione o wymagane informacje dla konsumentów na podstawie przedłożonych etykiet opakowań zbiorczych, dokumentów handlowych lub innych materiałów charakteryzujących poszczególne towary, dostępnych w punktach sprzedaży.

O wynikach kontroli poinformowano właściwe miejscowo organy kontroli, kierując do nich 137 informacji, tj.:

- 82 do inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- 48 do organów nadzoru sanitarnego,
- 6 do organów nadzoru weterynaryjnego i
- 1 do urzędu miar.

Osoby winne popełnienia wykroczenia określonego w art. 110 Kodeksu wykroczeń (zatrudnianie przy pracy, przy wykonywaniu której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, które ze względu na stan zdrowia potwierdzony aktualnymi badaniami dla celów sanitarno-epidemiologicznych nie mogą być zatrudnione przy tego rodzaju pracy, lub której stan zdrowia utrudnia utrzymanie higieny osobistej), art. 111 § 1 pkt 1 Kw (niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakładzie

wprowadzającym do obrotu środki spożywcze – w zakresie warunków przechowywania), art. 111 § 2 Kw (niezachowanie należytej czystości w obrocie środkami spożywczymi), art. 136 § 2 Kw (oferowanie do sprzedaży towarów nieprawidłowo oznakowanych), a także w art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (wprowadzenie do obrotu środków spożywczych przeterminowanych), ukarano karami grzywny, nakładając 76 mandatów karnych na łączną kwotę 10 100 zł.

Zastosowano także środki oddziaływania wychowawczego z art. 41 Kw, w związku z wykroczeniem z art. 136 § 2 Kw (w formie upomnienia i pouczenia o przepisach prawa obowiązujących w zakresie oznakowania).

W toku kontroli, na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy o *Inspekcji Handlowej*, zarządzono w drodze 33 decyzji: wycofanie z obrotu produktów pozbawionych jakichkolwiek oznaczeń handlowych lub oznaczeń w języku polskim, posiadających wady jakościowe mogące stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów lub świadczyć o zafałszowaniu, a także przeterminowanych oraz zarządzających niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości poprzez poprawę lub uzupełnienie oznakowania.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, organy Inspekcji Handlowej wszczęły względem kontrolowanych przedsiębiorców postępowania administracyjne na mocy art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, w sprawie wymierzenia kar pieniężnych z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadających jakości handlowej lub zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych, które zakończono wydaniem 91 decyzji, na podstawie których wymierzono kary pieniężne w łącznej wysokości ponad 118 623 zł¹⁶,

Dodatkowo, kontrolowanych przedsiębiorców obciążono, na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy o *Inspekcji Handlowej*, kosztami przeprowadzonych badań laboratoryjnych wyrobów, które nie spełniały wymagań jakościowych określonych w przepisach o jakości handlowej lub deklaracji producenta.

¹⁶ Stan na 18 września 2014 r.

III. PODSUMOWANIE

Kontrola jakości handlowej produktów żywnościowych z segmentu „najniższej półki cenowej”, przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w 2013 i 2014 roku była pierwszą planową kontrolą dotyczącą tego rynku.

Wskazać należy, że częściej kwestionowano nieprawidłowe oznakowanie produktów (21,9 proc.) niż ich niewłaściwe cechy jakościowe (13,2 proc.), przy czym znacznie gorzej, zarówno pod względem jakości, jak i oznakowania wypadły przetwory mięsne.

Oceniając wyniki badań laboratoryjnych wszystkich kategorii produktów będących przedmiotem kontroli daje się zauważyć, że sporo niezgodności stwierdzono w przypadku tanich wędlin i konserw, choć receptury tych wyrobów ustalają sami producenci. W tym miejscu należy podkreślić, że jakość wędlin przede wszystkim zależy od rodzaju użytego mięsa (wieprzowe, wołowe czy drobiowe) oraz jego klasy określającej poziom zawartej tkanki tłuszczowej i łącznej. Ogólnie wiadomo, że do wyrobu najtańszych przetworów mięsnych używa się nieznacznych ilości mięsa uzupełniając masę wodą oraz dozwolonymi, dodatkowymi substancjami chemicznymi, które zagęszczają tak powstały produkt. Generalnie można powiedzieć, że większość zbadanych wędlin i konserw charakteryzowała się niską zawartością mięsa w wyrobie gotowym, a także zdarzało się (tak jak w przypadku parówek i pasztetów), że w składzie w ogóle nie występowało mięso tylko mięso oddzielone mechanicznie (MOM) oraz szereg różnego rodzaju dodatków funkcjonalnych, które pozwalały na znaczne obniżenie kosztów produkcji poprzez podnoszenie pewnych parametrów fizykochemicznych, zwiększenie trwałości oraz nadanie produktom formy bardziej atrakcyjnej wizualnie. W wyniku badań laboratoryjnych stwierdzano między innymi, że producenci dodawali tak małe ilości mięsa, że nie można było go wykryć w tych badaniach albo zadeklarowane na opakowaniu mięso w ogóle nie występowało w wyrobie (zwłaszcza droższe mięso wołowe), natomiast ujawniano w produkcie inne składniki mięsne (najczęściej tańsze, takie jak drobiowe) niewymienione w składzie uwidocznionym przez producenta.

Oznakowanie produktów żywnościowych z najniższej półki cenowej, na podstawie dokonanych kontroli, należy określić jako wysoce niezadowalające, zwłaszcza w przypadku przetworów mięsnych sprzedawanych bez opakowań (luzem) – w ponad połowie z nich (52 proc.) nie zapewniono konsumentom podstawowych informacji, szczególnie dotyczących składu wyrobu. Oprócz braku wymaganych przepisami danych o składnikach oferowanych wędlin kontrole wykazały, że informacje podawano nabywcom w sposób nieprecyzyjny poprzez stosowanie nazwy nieadekwatnej do wykazu składników czy wręcz w sposób mogący wprowadzać konsumenta w błąd.

Całokształt ustaleń przeprowadzonych kontroli wskazuje, że konieczne będzie dalsze prowadzenie działań kontrolnych, przede wszystkim w zakresie jakości i oznakowania tych grup produktów, w których stwierdzono środki spożywcze odbiegające od deklarowanych standardów.