



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

OZNAKOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W ŚWIETLE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ



Warszawa, marzec 2013 r.



RAPORT
OZNAKOWANIE PRODUKTÓW
ŻYWNOŚCIOWYCH
W ŚWIELE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ
INSPEKCJĘ HANDLOWĄ

Warszawa, marzec 2013 r.



Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

SPIS TREŚCI

Wykaz skrótów	4
1. Wstęp	7
1.1. Wprowadzenie	7
1.2. Cel kontroli	7
1.3. Podstawa prawna kontroli	8
1.4. Przedmiotowy zakres kontroli	9
1.5. Podmiotowy zakres kontroli	10
1.6. Czas i miejsce kontroli	10
2. Ustalenia kontroli	10
2.1. Ogólne ustalenia kontroli	10
2.2. Wyniki kontroli opakowanych środków spożywczych	11
2.2.1. Mięso i surowe wyroby mięsne	14
2.2.2. Herbaty, herbatki, kawa	15
2.2.3. Mrożone wyroby kulinarne, owocowe i warzywne	16
2.2.4. Oliwa z oliwek i środki z dodatkiem oliwy z oliwek	18
2.2.5. Dania obiadowe	19
2.2.6. Przetwory mięsne	20
2.2.7. Przekąski	21
2.2.8. Mleko i przetwory mleczne	22
2.2.9. Ryby i przetwory rybne	24
2.2.10. Wyroby cukiernicze	25
2.3. Wyniki kontroli nieopakowanych środków spożywczych	26
2.3.1. Przetwory mięsne	27
2.3.2. Jaja kurze	28
2.3.3. Ryby	29
2.3.4. Pieczywo	30
2.3.5. Mięso i surowe wyroby mięsne	30
2.3.6. Wyroby ciastkarskie i cukiernicze	31
2.3.7. Lody	32
2.3.8. Wyroby garmażeryjne	32
2.3.9. Przetwory mleczne	32
2.3.10. Herbata, herbatki, kawa	33
3. Wykorzystanie ustaleń kontroli przez Inspekcję Handlową	33
4. Podsumowanie	34

Niniejszy raport sporządzono na podstawie wyników dwunastu kontroli tematycznych zrealizowanych przez Inspekcję Handlową w 2012 roku zgodnie z założeniami *Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2012* zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

WYKAZ SKRÓTÓW

- rozporządzenie nr 29/2012 – rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012 z dnia 13 stycznia 2012 r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek* (Dz. U. L 12 z 14.01.2012, s. 14 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 104/2000 – rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 z dnia 17 grudnia 1999 r. *w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury* (Dz. U. L 17 z 21.01.2000, s. 22 z późn. zm.);
- 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 01.02.2002, s. 1 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 404/2011 – rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 404/2011 z dnia 8 kwietnia 2011 r. *ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa* (Dz.U. L 112 z 30.04.2011, s. 1; sprostowanie: Dz. U. L 328 z 10.12.2011, s. 58 i Dz. U. L 125 z 12.05.2012, s. 54);
- rozporządzenie nr 543/2008 – rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. *wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego* (Dz. U. L 157 z 17.06.2008, s. 46 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 589/2008 – rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. *ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj* (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 834/2007 – rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2090/91* (Dz. U. L 189 z 20.7.2007, 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 30.04.2004, s. 55 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 30.04.2004, s.1 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 1151/2012 – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1);

- 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, 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);
- rozporządzenie nr 1224/2009 – rozporządzenie Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. *ustanawiające wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 847/96, (WE) nr 2371/2002, (WE) nr 811/2004, (WE) nr 768/2005, (WE) nr 2115/2005, (WE) nr 2166/2005, (WE) nr 388/2006, (WE) nr 509/2007, (WE) nr 676/2007, (WE) nr 1098/2007, (WE) nr 1300/2008, (WE) nr 1342/2008 i uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006* (Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1);
- 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 1760/2000 – rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. *ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97* (Dz. U. L 204 z 11.08.2000, s. 1 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 1825/2000 – rozporządzenie Komisji (WE) nr 1825/2000 z dnia 25 sierpnia 2000 r. *określające szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny* (Dz. U. L 216 z 26.08.2000, s. 8 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 1924/2006 – rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* (Dz. U. L 404 z 30.12.2006, s. 9; sprostowanie: Dz. U. L 12 z 18.1.2007, s. 3; z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 2065/2001 – rozporządzenie Komisji (WE) nr 2065/2001 z dnia 22 października 2001 r. *ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 104/2000 w zakresie informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury* (Dz. U. L 278 z 23.10.2001, s. 6 z późn. zm.);
- rozporządzenie nr 2136/89 - rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. *ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek* (Dz.U.L212 z 22.7.1989, s.79 z późn. zm);

- rozporządzenie nr 1536/92 - rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. *ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito* (Dz.U. L 163 z 17.6.1992, s. 1);
- ustawa o Inspekcji Handlowej – ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2009 r., Nr 151, poz. 1219 z późn. zm.);
- ubżż – ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.);
- ujhars – ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577 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 (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- rozporządzenie w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą – rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.);
- rozporządzenie w sprawie znakowania kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej – rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. Nr 83, poz. 772);
- rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii – rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lutego 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii (Dz. U. Nr 52, poz. 436 z późn. zm.);
- rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych – rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813 z późn. zm.).

1. Wstęp

1.1. Wprowadzenie

Konsument kupujący produkty żywnościowe ma obecnie dostęp do wielu informacji o nabywanych produktach żywnościowych. Do jednego z najważniejszych źródeł wiedzy w tym przypadku należy zaliczyć oznakowanie na opakowaniach jednostkowych i w miejscu sprzedaży detalicznej. Duża część informacji w oznakowaniu dostarczana jest konsumentom obowiązkowo, gdyż prawo dość szczegółowo reguluje tę dziedzinę. Przedsiębiorcy mogą dobrowolnie rozszerzyć zakres przekazywanych informacji o żywności, lecz również w tym przypadku muszą się dostosować do określonych reguł prawnych.

Organy urzędowej kontroli żywności, do których należy kierowana przez Prezesa UOKiK Inspekcja Handlowa, przeprowadzają regularne kontrole pod kątem prawidłowości oznakowania środków spożywczych.

Konsumenci w małym stopniu korzystają z informacji przysługujących im z mocy prawa. Badania opinii konsumentów przeprowadzone w 2009 roku na ogólnopolskiej reprezentatywnej próbie populacji¹ wykazały, że Polacy kupując artykuły żywnościowe kierują się przede wszystkim ceną (86 proc. odpowiedzi), datą ważności (66 proc.), nazwą producenta i marką (60 proc.), a w mniejszym stopniu: wyglądem, opakowaniem produktu (39 proc.), informacjami o składzie, metodzie produkcji (35 proc.), zaufaniem do sprzedawcy/ sklepu (32 proc.), znakiem jakości czy innymi przyznanymi wyróżnieniami (23 proc.), tym, czy nie powodują alergii (23 proc.) oraz reklamą (22 proc.).

Niniejszy raport prezentujący wyniki kontroli w zakresie oznakowania środków spożywczych ma na celu – z jednej strony – edukację konsumentów, uświadomienie do jakich informacji o produkcie mają prawo, jak czytać oznakowanie, by wybrany produkt najlepiej odpowiadał ich potrzebom. Założeniem raportu jest również dostarczenie praktycznej wiedzy przedsiębiorcom działającym na rynku żywnościowym, zwłaszcza wskazanie, jakie praktyki oznakowania organy urzędowej kontroli żywności uznają za niedopuszczalne w świetle prawa.

1.2. Cel kontroli

Celem przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową kontroli była ocena przestrzegania przepisów prawa żywnościowego dotyczących znakowania i prezentacji w miejscu sprzedaży opakowanych i nieopakowanych środków spożywczych. Kontrola nie obejmowała weryfikacji prawdziwości informacji zadeklarowanych w oznakowaniu na podstawie badań laboratoryjnych.

¹ Źródło: raport dla Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów „Znajomość praw konsumenckich oraz analiza barier utrudniających konsumentom bezpieczne i satysfakcjonujące uczestnictwo w rynku”, Warszawa, grudzień 2009.

1.3. Podstawa prawna kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i przeprowadzenia kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia nr 882/2004², art. 17 ust. 3 *ujhars* oraz art. 3 ust. 1 pkt 1, 2, 6 ustawy o *Inspekcji Handlowej*.

Oznakowanie artykułów rolno-spożywczych stanowi element jakości handlowej³, nad którą nadzór w obrocie detalicznym sprawuje Inspekcja Handlowa kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

W toku kontroli sprawdzono przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego w zakresie oznakowania środków spożywczych. Zawarte są one w licznych aktach prawnych, z których jako najważniejsze należy wskazać:

- rozporządzenie nr 178/2002, którego art. 16 określa warunki prezentacji środków spożywczych,
- ustawa o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*, której rozdział 11 dotyczy ogólnego znakowania żywności,
- ustawa o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, której rozdział 2 reguluje ogólne kwestie jakości handlowej, w tym dotyczące oznakowania,
- rozporządzenie w sprawie *znakowania środków spożywczych*, w którym określono szczegółowe zasady znakowania środków spożywczych,
- rozporządzenie nr 1924/2006, które określa warunki stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych w oznakowaniu,
- rozporządzenie nr 834/2007, które reguluje nie tylko sprawy znakowania produktów rolnictwa ekologicznego, ale również wprowadza zakaz stosowania odniesień do rolnictwa ekologicznego w znakowaniu produktów rolnictwa konwencjonalnego,
- rozporządzenie nr 1151/2012, w którym ustanowiono system chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz system gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

W myśl art. 45 ust. 1 i 2 *ubżż*, środki spożywcze wprowadzane do obrotu są oznakowane. Oznakowanie środka spożywczego obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego i umieszczone na opakowaniu, etykiecie,

² Pełne nazwy aktów prawnych odpowiadające użytym w tekście skrótom zamieszczono na stronach 4-6 niniejszego raportu.

³ Zgodnie z art. 3 pkt 5 *ujhars*, pojęcie „jakości handlowej” należy rozumieć 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. Jak stanowi art. 4 ust. 1 *ujhars*, wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

obwolutcie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego.

Środki spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, napisy muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami. W oznakowaniu opakowania powinny znaleźć się przede wszystkim następujące informacje: nazwa rodzajowa produktu, termin przydatności do spożycia (np. „należy spożyć do ...”) lub data minimalnej trwałości (np. „najlepiej spożyć przed ...”), wykaz składników, warunki przechowywania, zawartość netto, oznaczenie producenta lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu. Ponadto poszczególne grupy produktów, w zależności od ich charakteru i składu, muszą być znakowane dodatkowymi informacjami określonymi w przepisach. Szczegółowe zasady znakowania w większości przypadków nie dotyczą produktów nieopakowanych sprzedawanych luzem (np. „na wagę”).

Podstawową zasadą dotyczącą oznakowania żywności, wyrażoną w wielu aktach prawa, jest zakaz wprowadzania konsumenta w błąd. W szczególności:

- co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji,
- przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których nie posiada,
- przez sugerowanie, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, jeżeli wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości.

Oznakowanie nie może również przypisywać środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia albo odwoływać się do takich właściwości, a także zawierać oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych niezgodnych z przepisami rozporządzenia nr 1924/2006.

Przepisy regulujące dodatkowe wymagania dla oznakowania artykułów objętych kontrolą zostały omówione w punktach 2.2. i 2.3. niniejszego raportu.

1.4. Przedmiotowy zakres kontroli

Kontrolą objęto produkty żywnościowe:

- oferowane w opakowaniach jednostkowych (tj. przeznaczonych dla konsumentów finalnych): mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, dania obiadowe, mrożone wyroby kulinarne, owocowe i warzywne, oliwę z oliwek, herbaty, herbatki i kawę, wyroby cukiernicze oraz przekąski,
- oferowane konsumentom do sprzedaży bez opakowań lub pakowane przy sprzedaży: przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, ryby, pieczywo, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, wyroby garmażeryjne, kawy, herbaty i herbatki, lody, jaja.

1.5. Podmiotowy zakres kontroli

Podmiotowy zakres kontroli obejmował przedsiębiorców prowadzących handel detaliczny środkami spożywczymi.

Podmioty do kontroli typowano na podstawie jednego lub kilku z niżej wymienionych kryteriów:

- na podstawie wyników poprzednich kontroli, skarg i informacji przekazanych przez konsumentów lub innych uczestników obrotu,
- dobór losowy spośród będących w posiadaniu wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej danych o przedsiębiorcach.

1.6. Czas i miejsce kontroli

Kontrole odbyły się w 2012 roku na terenie wszystkich województw w ramach dwunastu kontroli tematycznych (tj. ukierunkowanych na określoną grupę środków spożywczych) zrealizowanych zgodnie z założeniami *Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2012*.

W związku z odbywającymi się w okresie między 8 czerwca a 1 lipca rozgrywkami Mistrzostw Europy w piłce nożnej (UEFA EURO 2012), Inspekcja Handlowa szczególnie nacisk położyła na kontrolę sklepów w miejscach prawdopodobnej zwiększonej obecności kibiców i turystów.

2. Ustalenia kontroli

2.1. Ogólne ustalenia kontroli

Kontrole, których wyniki posłużyły do sporządzenia niniejszego raportu, przeprowadzone zostały przez wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej łącznie w 1309 placówkach handlowych, w tym sklepach zrzeszonych w sieciach handlowych lub działających samodzielnie, hurtowniach i magazynach centralnych sieci handlowych.

Szczegółowej ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano 12008 partii środków spożywczych, w tym: 5946 partii produktów opakowanych oraz 6062 partii produktów luzem.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do oznakowania 3474 partii (tj. 28,9 proc. ocenianych). Odsetek nieprawidłowości znacząco różnił się w grupie produktów opakowanych (w której zakwestionowano ogółem 6,2 proc. partii) oraz produktów nieopakowanych (51,2 proc. zakwestionowanych partii).

Kontrole prowadzono w ramach dwunastu tematów kontroli, których podsumowanie przedstawia Tabela 1.

Tabela 1. Wyniki kontroli według skontrolowanych grup towarowych.

Wyszczególnienie	Liczba partii skontrolowanych	Liczba partii zakwestionowanych	Procent partii zakwestionowanych
PRODUKTY OPAKOWANE	5946	369	6,2
mięso i surowe wyroby mięsne	592	59	10,0
herbaty, herbatki, kawa	495	43	8,7
mrożone wyroby kulinarne, owocowe, warzywne	949	79	8,3
oliwa z oliwek i środki z dodatkiem oliwy	133	11	8,3
dania obiadowe	229	14	6,1
przetwory mięsne	715	36	5,0
przekąski	259	13	5,0
mleko i przetwory mleczne	1241	60	4,8
ryby i przetwory rybne	989	41	4,1
wyroby cukiernicze	344	13	3,8
PRODUKTY NIEOPAKOWANE	6062	3106	51,2
przetwory mięsne	2722	1963	72,1
jaja kurze	33	20	60,6
ryby	509	246	48,3
pieczywo	737	350	47,5
mięso i surowe wyroby mięsne	876	364	41,6
wyroby ciastkarskie i cukiernicze	514	111	21,6
lody	36	4	11,1
wyroby garmażeryjne	154	17	11,0
przetwory mleczne	367	28	7,6
herbaty, herbatki, kawa	114	3	2,6
SUMA	12008	3474	28,9

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Szczegółowe wyniki kontroli przedstawiono w kolejnych rozdziałach 2.2. i 2.3. w podziale na środki spożywcze opakowane i nieopakowane. Taki układ przyjęty został ze względu na znaczące różnice w zakresie wymagań prawnych.

2.2. Wyniki kontroli opakowanych środków spożywczych

Zgodnie z definicją ustanowioną w art. 3 ust. 3 pkt 19 *ubzz*, „opakowany środek spożywczy” jest to określona ilość środka spożywczego przeznaczona w takiej postaci dla konsumenta finalnego lub do zakładu żywienia zbiorowego, umieszczona w opakowaniu, przed oferowaniem konsumentowi lub do zakładu żywienia zbiorowego, w taki sposób, że zmiana zawartości jest niemożliwa bez otwarcia lub zmiany tego opakowania, bez względu na to, czy opakowanie obejmuje cały środek spożywczy, czy jego część.

Sposób znakowania opakowanych środków spożywczych reguluje szczegółowo rozporządzenie *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Stanowi ono, że w oznakowaniu należy podać co najmniej:

- w tym samym polu widzenia: nazwę środka spożywczego (dla części produktów spożywczych nazwy zostały określone w przepisach), datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, zawartość netto lub liczbę sztuk,
- wykaz składników występujących w środku spożywczym, według ich masy, w większości przypadków ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, w porządku malejącym; wykaz taki poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki” albo „skład”; dozwolone substancje dodatkowe podaje się w wykazie składników za pomocą nazwy lub numeru oraz zasadniczej funkcji technologicznej w danym środku spożywczym⁴; jeżeli do wytworzenia produktu użyto składnika złożonego (np. musztardy), wówczas w wykazie składników należy podać także wszystkie składniki tego składnika złożonego,
- warunki przechowywania, jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania; warunki przechowywania umieszcza się w sąsiedztwie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia,
- dane identyfikujące podmiot, który produkuje lub paczkuje środki spożywcze lub wprowadza środki spożywcze do obrotu, jeżeli działalność w tym zakresie jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich Unii Europejskiej lub na terytorium państwa członkowskiego Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), będącego stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym – inaczej mówiąc, należy podać dane podmiotu odpowiedzialnego za produkt w pierwszej kolejności,
- sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym,
- miejsce albo źródło pochodzenia, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd,
- oznaczenie partii produkcyjnej – w sposób zgodny z rozporządzeniem *w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej*,
- klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów,
- informację o ewentualnej zawartości składników alergicznych⁵.

⁴ Rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych wymienione zostały w załączniku I do rozporządzenia nr 1333/2008.

⁵ Wg załącznika nr 1 do rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych* są to: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, określone orzechy, nasiona soi, mleko, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny powyżej pewnego stężenia, łubin oraz mięczaki.

W oznakowaniu opakowanego środka spożywczego podaje się ponadto ilościową zawartość jego składnika (lub kategorii składników), jeżeli:

- 1) nazwa składnika/kategorii składników występuje w nazwie środka spożywczego lub składnik/kategoria składników jest zazwyczaj kojarzony przez konsumenta z danym środkiem spożywczym;
- 2) nazwa składnika lub kategorii składników jest podkreślona w oznakowaniu środka spożywczego w formie pisemnej, przy użyciu obrazków i grafiki;
- 3) składnik/kategoria składników jest istotny dla scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od innych środków spożywczych, z którymi może być mylony ze względu na podobieństwo nazwy lub wyglądu.

Ilościowa zawartość składnika/kategorii składników wyrażona jest w procentach. Podaje się ją obok nazwy środka spożywczego albo w wykazie składników obok danego składnika/kategorii składników.

Oprócz opisanych powyżej podstawowych zasad znakowania istnieją dodatkowe wymagania, dotyczące poszczególnych grup produktów.

W toku kontroli oceniono oznakowanie ogółem 5964 partii opakowanych środków spożywczych z następujących dziesięciu grup towarowych: mleko i przetwory mleczne, mięso i surowe wyroby mięsne, przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, dania obiadowe, mrożone wyroby kulinarne, owocowe i warzywne, oliwa z oliwek i środki spożywcze z dodatkiem oliwy z oliwek, herbaty, herbatki, kawa, wyroby cukiernicze, przekąski.

Ujawnienie chociażby jednej nieprawidłowości w zakresie przeprowadzonych kontroli spowodowało zakwestionowanie ogółem 369 partii (które stanowiły 6,2 proc. ocenionych).

Najwięcej uwag pod względem oznakowania wniesiono do: mięsa i surowych wyrobów mięsnych (10 proc. zakwestionowanych partii), herbat, herbatek i kawy (8,7 proc.), mrożonych wyrobów kulinarnych, owocowych i warzywnych (8,3 proc.), oliwy z oliwek i środków z dodatkiem oliwy (8,3 proc.).

Liczbowe zestawienie wyników kontroli opakowanych artykułów żywnościowych zamieszczono na stronie 11 raportu.

Do najpoważniejszych lub najczęstszych nieprawidłowości w oznakowaniu produktów poddanych ocenie należało:

- użycie nazwy mylącej co do rodzaju produktu, nieadekwatnej do składu (wskazanego w wykazie składników), stosowanie podwójnego – sprzecznego nazewnictwa lub niepodawanie nazwy rodzajowej w ogóle,
- umieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji opisujących produkt,
- stosowanie sugestywnej szaty graficznej opakowań z wizerunkami składników i wyeksponowanymi napisami wskazującymi na rodzaj użytych surowców, których w rzeczywistości nie było w produkcie albo były w minimalnych ilościach, nieupoważniających do podkreślania ich w oznakowaniu,
- sugerowanie szczególnych właściwości, mimo iż produkt nie różnił się od podobnych,
- niepodawanie ilościowej zawartości składników występujących w nazwach wyrobów,

- nierzetelny wykaz składników, w tym pomijanie informacji o składzie składnika złożonego,
- nieprawidłowości związane z podawaniem informacji o terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości produktu: sformułowanie poprzedzające datę niezgodne z przepisem, nieumieszczenie po wyrażeniu słownym odnoszącym się do terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się termin albo data,
- nieprawidłowości w znakowaniu wartością odżywczą, np. podanie niepełnego wykazu składników odżywczych, nieprawidłowa kolejność składników w wykazie,
- niespełnienie wymagań ustanowionych przepisami szczególnymi dla danej grupy produktów.

Poniżej w punktach od 2.2.1. do 2.2.10. omówiono wyniki kontroli oznakowania produktów spożywczych w podziale na grupy towarowe.

2.2.1. Mięso i surowe wyroby mięsne

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości i oznakowania – oprócz wynikających z przepisów ogólnych – zostały określone dla:

- wołowiny w rozporządzeniu nr 1760/2000, rozporządzeniu nr 1825/2000 oraz w rozporządzeniu nr 1234/2007 – w załączniku XIa określającym wymagania dla wołowiny od bydła w wieku do 12 miesięcy,
- drobiu w rozporządzeniu nr 543/2008 oraz w rozporządzeniu nr 1234/2007 – w załączniku XIV część B określającym normy handlowe dla mięsa drobiowego,
- mięsa mielonego w art. 4 rozporządzenia nr 1162/2009,
- wyrobów mięsnych – w § 8 ust. 2-4, 6 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Ocenie poddano mięso, w tym tuszki i elementy drobiowe, wieprzowinę, wołowinę⁶ w elementach, mięso mielone⁷, surowe wyroby mięsne⁸.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 10 proc. skontrolowanych partii produktów.

⁶ Warto wiedzieć, że wołowina pochodząca od bydła w wieku maksymalnie 8 miesięcy wprowadzana jest do obrotu pod nazwą „cielęcina” (w oznakowaniu może się też pojawić litera identyfikacyjna kategorii: V), natomiast wołowina pochodząca od bydła w wieku powyżej 8 miesięcy do maksymalnie 12 miesięcy wprowadzana jest do obrotu pod nazwą „młoda wołowina” (w oznakowaniu może się pojawić litera identyfikacyjna kategorii: Z) – por. zał. XIa rozporządzenia nr 1234/2007.

⁷ Określenie „mięso mielone” oznacza mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli (pkt 1.13. załącznika I do rozporządzenia nr 853/2004).

⁸ Określenie „surowe wyroby mięsne” oznacza świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa (pkt 1.15. załącznika I rozporządzenia nr 853/2004).

Najczęściej stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak wymaganej przepisami informacji o procentowej zawartości tłuszczu i stosunku tkanki łącznej do białka mięsa (stosunek ten wskazuje na ściętność mięsa),
- brak informacji dotyczących danych identyfikujących producenta (paczkującego),
- składniki wymieniono w niewłaściwej kolejności a wykazu składników nie poprzedzono określeniem „składniki” albo „skład”,
- nieprecyzyjną nazwę, która nie uwzględniała informacji o gatunku zwierzęcia, z którego pochodziło mięso wykorzystane do jego wytworzenia,
- brak informacji dotyczącej warunków przechowywania,
- brak jednostki masy przy liczbie określającej zawartość netto.

Często powtarzającą się nieprawidłowością było używanie nazwy „mięso mielone” lub „mięso zmielone”, podczas gdy z wykazanego składu surowcowego wynikało, że do mięsa, oprócz dozwolonego dodatku soli, dodano także inne składniki. I tak np. w produkcie o nazwie „mięso mielone wieprzowe” w składzie wyszczególniono: mięso wieprzowe (95%), sól, dekstrozę, ekstrakty przypraw, błonnik pszenny, przeciwutleniacz, izoaskorbinian sodu.

Ponadto stwierdzono niespójność nazwy produktu z jego składem surowcowym podanym na etykiecie i tak np.: nazwa „mielonka indycza” sugerowała, że produkt zawiera jedynie mięso indycze, a w zamieszczonym na etykiecie wykazie składników wyszczególniono, oprócz mięsa z indyka w ilości 57%, mięso wieprzowe w ilości 20%, nazwa „mielonka garmazeryjna wieprzowa” sugerowała, że produkt zawiera jedynie mięso wieprzowe, a w zamieszczonym na etykiecie wykazie składników wyszczególniono oprócz mięsa wieprzowego w ilości 43%, mięso drobiowe z kurczaka w ilości 20%.

2.2.2. Herbaty, herbatki, kawa

W grupie herbat, herbatek i kawy obowiązują ogólne zasady znakowania, a w przypadku ekstraktów kawy i cykorii, dodatkowo rozporządzenie *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii*.

Ocenie poddano różne rodzaje herbat (czarne, zielone, białe, żółte), herbatek (ziołowych, owocowych i innych), kawy (naturalną, zbożową i z cykorii) oraz napoje w proszku typu „cappuccino”, „3 w 1”.

W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu 8,7 proc. partii tych produktów.

Stwierdzone w oznakowaniu herbat i herbatek uchybienia polegały na:

- braku na opakowaniu informacji w języku polskim (oznakowanie obcojęzyczne nie zostało przetłumaczone w całości lub częściowo),
- braku informacji o ilościowej zawartości składnika podkreślonego w nazwie „herbata czarna aromatyzowana z kawałkami owoców Malinowa Polana” oraz przy użyciu elementu graficznego (wizerunek malin),

- nazwie nieadekwatnej do składu oraz szaty graficznej – partia „herbaty liściastej zielonej Cytryna” (do produkcji użyto aromatu, a nie owocu cytryny, co sugerowała nazwa i wizerunek cytryny na opakowaniu),
- wprowadzającym w błąd co do charakterystyki środka spożywczego, w tym nazwy i składu, oznakowaniu – nazwa handlowa „herbatka owocowa Jagoda” oraz „herbatka owocowa Żurawina” i grafika (wizerunki jagód i żurawiny) sugerowały, że zostały one wyprodukowane odpowiednio z jagód i żurawiny, podczas gdy w składzie znajdowało się jedynie 2,5 proc. jagód i 9,6 proc. żurawiny,
- braku informacji o wartości odżywczej, w sytuacji gdy na opakowaniu znajdowała się informacja: „owoce maliny zawierają dużo witamin C, B, E”,
- podaniu różniących się, niespójnych informacji dotyczących nazwy środka spożywczego, tj. „Herbata czerwona liściasta aromatyzowana o smaku cytrynowym” oraz „herbata czerwona liściasta cytrynowa” albo „Herbata czerwona aromatyzowana o smaku cytrynowym” oraz „herbata czerwona cytrynowa” – nazwy te wskazywały na dodatek do herbat cytryny, podczas gdy w rzeczywistości były to herbaty aromatyzowane, bez tego dodatku,
- podanie niepełnych danych identyfikujących przedsiębiorcę wprowadzającego do obrotu.

Stwierdzone w oznakowaniu kawy uchybienia polegały na:

- wprowadzającym w błąd oznakowaniu poprzez wyeksponowanie z przodu opakowania nazwy handlowej, jak i wykorzystanie grafiki, które były sprzeczne z zamieszczonym z tyłu opakowania rzeczywistym składem produktu oraz braku informacji na temat ilościowej zawartości składników, występujących w nazwie środka spożywczego istotnych dla jego scharakteryzowania - partia mieszanki kawy naturalno-zbożowej „kawa ARABICA drobno mielona” „COFFEE PROMOTION”,
- braku informacji o składzie składnika złożonego (deserowej kawy zbożowej) - partia mieszanki kawy naturalno-zbożowej „COFFEE PROMOTION”,
- braku na opakowaniu informacji w polskiej wersji językowej,
- braku informacji o warunkach przechowywania kawy palonej ziarnistej,
- podaniu niepełnych danych identyfikujących producenta,
- braku wskazania zawartości składników mineralnych (wymienionych w oznakowaniu) w przeliczeniu na procent zalecanego dziennego ich spożycia (zgodnie rozporządzeniem *w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą*, informację dotyczącą zawartości witamin i składników mineralnych podaje się w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml środka spożywczego oraz w procentach zalecanego dziennego spożycia).

2.2.3. Mrożone wyroby kulinarne, owocowe i warzywne

W odniesieniu do mrożonych środków spożywczych obowiązują ogólne zasady znakowania, a także szczegółowe wymagania odnoszące się do produktów głęboko mrożonych w opakowaniach przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta, określone

w § 26 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*, zgodnie z którym podaje się dodatkowo informacje:

- „produkt głęboko mrożony”,
- określające okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymagany rodzaj wyposażenia do przechowywania,
- „nie zamrażać повторно” albo podobne określenie.

W toku kontroli ocenie poddano mrożone wyroby kulinarne, mrożone owoce i warzywa oraz ich mieszanki.

Zakwestionowano oznakowanie 8,3 proc. partii skontrolowanych mrozonek.

Przykłady stwierdzonych nieprawidłowości:

- brak informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymagany rodzaj wyposażenia do przechowywania,
- niezamieszczenie informacji o treści: „produkt głęboko mrożony” lub podanie informacji „produkt mrożony”, zamiast „produkt głęboko mrożony”, albo brak informacji „nie zamrażać повторно”,
- brak informacji o ilościowej zawartości truskawek w partii o nazwie „Knedle z truskawkami” oznakowanej dodatkowo wizerunkiem truskawek,
- zamieszczenie wizerunków warzyw całych podczas gdy w opakowaniu znajdowały się warzywa pocięte (fasolka szparagowa),
- brak podania składu składnika złożonego – sosu sojowego w partii produktu „Warzywa na patelnię z sosem”; rosół wołowego w proszku w partii fasolki po bretońsku; powideł śliwkowych w partii „Bigosu domowego”,
- zamieszczenie informacji o treści: „nie zawiera: konserwantów, barwników” na opakowaniu produktu „Żurawina owoce mrożone w całości”, podczas gdy owoce żurawiny zawierają występujący w nich naturalnie konserwant – kwas benzoesowy na poziomie ok. 600 mg/kg,
- na opakowaniach „Uszek domowych z grzybami” oraz „Krokietów domowych z mięsem” podano dwie różniące się deklaracje dotyczące masy netto – odpowiednio 500 i 300 g oraz 500 i 450 g,
- oznakowanie badanych partii mieszanek warzywnych nie zawierało informacji „w różnych proporcjach” w odniesieniu do warzyw zadeklarowanych w wykazie składników.

Ponadto stwierdzono szereg uchybień w oznakowaniu, takich jak:

- brak lub niewłaściwe podawanie daty minimalnej trwałości: poprzedzenie cyfrowej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym (było „najlepiej spożyć przed końcem”, a powinno być „najlepiej spożyć przed”, gdyż podana była data dzienna), niezastosowanie wyrażenia słownego lub cyfrowego poprzedzającego datę, brak informacji, w którym

miejscu opakowania znajduje się data, wskazanie liczb daty w niewłaściwej kolejności (np. było 2013.02.16, a powinno być 16.02.2013),

- brak pełnych informacji w zakresie danych identyfikujących producenta – brak imienia i nazwiska producenta,
- niewłaściwe określenie funkcji technologicznej zastosowanej substancji dodatkowej („konserwant”, zamiast „substancja konserwująca”; „wzmacniacz smaku i zapachu”, zamiast „wzmacniacz smaku”; „stabilizator E 451/450”, zamiast „E 451 i E 450”),
- podanie składników odżywczych w niewłaściwej kolejności w znakowaniu wartością odżywczą lub nieokreślenie jednostki, w której wyrażono zawartość składników odżywczych.

2.2.4. Oliwa z oliwek i środki z dodatkiem oliwy z oliwek

Kwestie oznakowania oliwy z oliwek reguluje szczegółowo rozporządzenie nr 29/2012.

W toku kontroli ocenie poddano oliwę z oliwek z wszystkich kategorii dopuszczonych do sprzedaży detalicznej (oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, oliwę z oliwek - składającą się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, oliwę z wytlóczyn z oliwek) i środki spożywcze z dodatkiem oliwy z oliwek (mieszanki oleju rzepakowego i oliwy z oliwek, stek z tuńczyka w oliwie z oliwek, sosy typu pesto i inne).

Ogółem stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu 8,3 proc. ocenionych partii oliwy z oliwek należących do kategorii oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oraz kategorii oliwy z wytlóczyn z oliwek.

Stwierdzono następujące nieprawidłowości z zakresu oznakowania opakowań jednostkowych:

- w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia brak obowiązkowej informacji dotyczącej miejsca pochodzenia oliwy,
- niepełne dane identyfikujące producenta (np. w oznakowaniu podano tylko stronę internetową dystrybutora),
- brak podania warunków przechowywania,
- podanie na opakowaniu nieprawidłowego opisu kategorii oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, tj.: „wysokiej jakości oliwa z oliwek tłoczona na zimno wyłącznie metodami mechanicznymi o smaku owocowym” zamiast „najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”,
- brak obowiązkowego opisu kategorii oliwy z wytlóczyn z oliwek o treści „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną za pomocą obróbki produktu otrzymanego po uzyskaniu oliwy z oliwek oraz oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek” lub „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną z przetworzenia oliwy z wytlóczyn z oliwek i oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek” lub nieprawidłowy opis kategorii oliwy (tj. „Oliwa Pomace z dodatkiem oliwy extra Virgin”),

- podanie w oznakowaniu oświadczeń zdrowotnych, które nie zostały dopuszczone do stosowania przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, np. o treści: „oliwa z oliwek jest niezbędnym składnikiem naszej codziennej diety, ponieważ zmniejsza ryzyko zachorowań nowotworowych oraz chorób serca i naczyń. Jest potrzebna dla zdrowia matki i dziecka oraz rozwoju układu nerwowego. Poprawia trawienie, ochrania przewód pokarmowy i opóźnia proces starzenia”,
- mało czytelne oznaczenie partii produkcyjnej,
- błędy w znakowaniu datą minimalnej trwałości, takie jak brak po wyrażeniu słownym „najlepiej spożyć przed” informacji o tym, w którym miejscu na opakowaniu znajduje się data minimalnej trwałości oraz podanie daty w niewłaściwej kolejności tj. „rok, miesiąc, dzień”, zamiast zgodnego z przepisami „dzień, miesiąc, rok”.

2.2.5. Dania obiadowe

Sposób oznakowania dań obiadowych regulują przepisy ogólne prawa żywnościowego.

Ocenie poddano gotowe zestawy obiadowe, gotowe zupy, koncentraty zup oraz koncentraty dań.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 6,1 proc. partii ocenionych produktów, głównie oferowanych w postaci gotowych zestawów dań obiadowych.

Na opakowaniach jednostkowych produktów stwierdzono:

- brak ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie środka spożywczego, istotnego dla scharakteryzowania tego środka (mięsa w „pierogach z mięsem” i „uszkach z mięsem”, „pulpetach w sosie pomidorowym” oznaczonych informacją „teraz więcej mięsa” oraz rysunkiem 3 kawałków mięsa; mleka i masła w „purée ziemniaczanym z mlekiem i masłem”),
- nazwę produktu nieadekwatną do zadeklarowanego i faktycznego składu surowcowego („golonka z kapustą” zawierała w większości kapustę – w oznakowaniu zadeklarowano zawartość mięsa z golonki na poziomie 38 proc., lecz wskaźnik ten odnosił się do ilości mięsa w momencie jego użycia do produkcji, gdyż w badaniach laboratoryjnych stwierdzono $21,7 \text{ proc.} \pm 0,9 \text{ proc.}$ i $22,8 \pm 0,9 \text{ proc.}$ golonki; z kolei w „purée ziemniaczanym z mlekiem i masłem” w składzie nie wymieniono masła, tylko „naturalny aromat maślan”),
- brak w oznakowaniu informacji dotyczących: nazwy środka spożywczego, składników występujących w środku spożywczym, daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, danych identyfikujących producenta, zawartości netto, warunków przechowywania, oznaczenia partii produkcyjnej (kotlety mielone),
- niepodanie informacji o warunkach przechowywania w sąsiedztwie terminu przydatności do spożycia (np. informacje te uwidocznił po przeciwnych stronach opakowania),

- niepodanie w tym samym polu widzenia nazwy środka spożywczego, daty minimalnej trwałości i zawartości netto,
- niepełny wykaz składników (w składzie żuru z kielbasą nie podano wody),
- niepełne lub nieprawidłowe dane identyfikujące producenta,
- podanie składników produktu bez zachowania właściwej kolejności, tj. w porządku malejącym według masy (w gołąbkach jako pierwszy składnik podano „przyprawę”), ponadto wykazu składników nie poprzedzono wyrazem „składniki” lub „skład”.

2.2.6. Przetwory mięsne

Kwestie oznakowania przetworów mięsnych regulują przepisy ogólne, w tym w § 8 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Ocenie poddano przetwory mięsne takie jak: kielbasy, wędzonki, konserwy, wędliny drobiowe, wędliny podrobowe, produkty blokowe i inne.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 5 proc. ocenionych partii produktów.

Na opakowaniach jednostkowych produktów najczęściej stwierdzano:

- brak deklaracji dotyczącej zawartości składników mięsnych w produkcie,
- niepodanie nazwy składników wchodzących w skład soli peklującej tj. substancji konserwującej azotynu sodu (E-250) oraz soli,
- brak określenia funkcji technologicznej substancji konserwującej – azotynu sodu,
- nieadekwatną nazwę produktu do zadeklarowanego składu surowcowego (w nazwie podano określenie „drobiowy” zamiast „drobiowo – wieprzowy” dla konserw wyprodukowanych z surowców drobiowych oraz wieprzowych, „kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona sucha”, podczas gdy z zamieszczonego składu wynikało że do wyprodukowania w/w wyrobu użyto również mięsa drobiowego),
- podanie dwóch różniących się nazw jednocześnie: „pasztetowa wieprzowa” oraz „wyrób wieprzowo-drobiowy, parzony zawartość surowca wieprzowego 50,2%” (w wykazie składników podano zarówno składniki drobiowe jak i wieprzowe); „pasztetowa drobiowa” oraz „wyrób drobiowo-wieprzowy, parzony zawartość surowca drobiowego 41,5%” (w wykazie składników podano zarówno składniki drobiowe jak i wieprzowe),
- brak pełnej nazwy producenta,
- podanie informacji o treści „może zawierać śladowe ilości alergenów”, bez wskazania nazw składników alergennych,
- brak ilościowej zawartości głównego składnika (mięsa) – nie podano ilościowej zawartości wieprzowiny,
- brak oznakowania w języku polskim.

Ponadto stwierdzono nierzetelne, czy wręcz wprowadzające w błąd oznakowanie produktów i tak np.:

- kielbasa homogenizowana wędzona, parzona o nazwie handlowej „Cielaczki” i szacie graficznej opakowania, obrazującej dwa cielaki sugerowała, że są to parówki cielęce, podczas gdy w składzie na pierwszym miejscu wymieniono: mięso wieprzowe (30%), mięso z kurczaka (28,3%), tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe i dopiero cielęcinę (2,3%),
- parówki a'la cielęce extra (kielbasa homogenizowana wieprzowo – drobiowa, wędzona parzona) z wyeksponowanymi napisami w części czołowej opakowań „Tradycja Dobrego Smaku”, „Gwarancja Dobrej Jakości”, mogącymi sugerować szczególne właściwości, podczas gdy z uwidocznionego na opakowaniu składu surowcowego wynikało, że podstawowym składnikiem było mięso wieprzowe - 57% oraz woda, mięso drobiowe z kurcząt – 12,3%, tłuszcz wieprzowy, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, białko sojowe, sól, błonnik ziemniaczany, przyprawy, aromaty przypraw, stabilizatory: E452, E331, E326, E261, glukoza, przeciwutleniacze: E300, E315, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, a więc napisy zostały umieszczone na opakowaniu w sposób nieuzasadniony,
- szynka konserwowa – szynka wysokowydajna parzona (bloki), z napisami w części czołowej opakowań „Tradycja dobrego smaku”, „Gwarancja Dobrej Jakości”, mogącymi sugerować szczególne właściwości, podczas gdy takim twierdzeniom zaprzeczał uwidoczniony na opakowaniu skład surowcowy, z którego wynikało, że zawiera ona mięso wieprzowe – 57,1% , wodę, białko sojowe, sól, stabilizatory: E451i, E450i, ekstrakty i aromaty przypraw, białko zwierzęce wieprzowe, skrobia modyfikowana E1420, substancja zagęszczająca E407, glukoza, maltodekstryna, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, emulgator E331, substancja konserwująca E250.

2.2.7. Przekąski

W odniesieniu do przekąsek obowiązują ogólne zasady znakowania określone w prawie żywnościowym.

Wśród ocenionych przekąsek znalazły się wyroby piekarnicze (paluszki, krakersy itp.) wyroby ziemniaczane (chipsy itp.), orzeszki (prażone, solone itp.) oraz popcorn.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do oznakowania 5 proc. poddanych ocenie partii produktów, głównie z grupy wyrobów piekarniczych.

Na opakowaniach jednostkowych produktów stwierdzano:

- podanie w składzie produktu nazwy handlowej dodatku do żywności, zamiast jej funkcji technologicznej,
- podanie dwóch różniących się nazw produktu,
- zamieszczenie oświadczenia żywieniowego bez podania wartości odżywczej produktu,
- niepełne oznaczenia producenta,

- niewłaściwą kolejność składników odżywczych wymienionych w wartości odżywczej produktu,
- niewłaściwe określenie poprzedzające datę minimalnej trwałości.

Przykładowo:

- w oznakowaniu podplomyków bezcukrowych zostało zawarte oświadczenie żywieniowe „bzcukrowe”, bez podania wartości odżywczej; nie podano wszystkich danych identyfikujących producenta, tj. imienia i nazwiska osoby fizycznej lub formy prawnej dla spółek prawa handlowego; w składzie produktu podano „spulchniacz” (soda), zamiast „węglan sodu” lub „E 500”- „substancja spulchniająca”; dzienną datę minimalnej trwałości „30 GRU 2012”, poprzedzono wyrażeniem, najlepiej spożyć przed końcem”, zamiast „najlepiej spożyć przed”,
- w oznakowaniu kilku partii chrupków kukurydzianych podano dwie różniące się nazwy „chrupki kukurydziane o smaku czekoladowym” oraz „chrupki kukurydziane czekoladowe”, przez co konsumenci mogli zostać wprowadzeni w błąd co do charakterystyki środka spożywczego; użycie nazwy produktu „Chrupki kukurydziane czekoladowe” wskazuje, że jest to produkt, w którym smak i aromat nadają składniki pochodzące bezpośrednio z czekolady (która w składzie produktu nie występowała). Jednakże w produkcie takim mogą znaleźć się również aromaty, niemniej jednak ich rola musi się ograniczać do podkreślenia smaku i zapachu nadanego przez czekoladę; nazwy zawierające zwrot „o smaku” świadczą o tym, że smak i aromat tego produktu nadają użyte w produkcji aromaty,
- w oznakowaniu paluszków określonych słowem „light” nie wskazano właściwości, które sprawiają, że środek spożywczy stał się produktem „light” oraz nie podano wartości odżywczej produktu (obowiązkowej przy każdym oświadczeniu żywieniowym); ponadto nie podano pełnych danych producenta, tj. imienia i nazwiska osoby fizycznej lub formy prawnej dla spółek prawa handlowego.

2.2.8. Mleko i przetwory mleczne⁹

Znakowanie mleka i przetworów mlecznych regulują szczegółowo przepisy rozporządzenia nr 1234/2007, w tym załączniki XII, XIII i XV. Zgodnie z tymi przepisami, słowo „mleko” w oznakowaniu wskazuje domyślnie na mleko krowie (analogicznie zasada ta ma zastosowanie do produktów mlecznych). W przypadku mleka innego pochodzenia, w oznakowaniu produktu należy podać nazwę zwierzęcia, od którego pozyskano mleko.

Ocenie poddano mleko i przetwory mleczne z mleka krowiego, koziego i owczego, takie jak sery dojrzewające, twarogowe i topione, masło, śmietana i śmietanki, napoje mleczne fermentowane i inne.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 4,8 proc. skontrolowanych partii produktów.

⁹ Przetwory mleczne według definicji w rozporządzeniu nr 1234/2007 to produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka.

Na opakowaniach jednostkowych produktów najczęściej stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- niepodawanie funkcji technologicznej wskazanej w składzie produktu substancji dodatkowej (dodatku do żywności) bądź niewłaściwe jej określenie („kons” zamiast „substancja konserwująca”),
- niewłaściwe określenie daty minimalnej trwałości bądź terminu przydatności do spożycia oraz brak informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- niepoprawne bądź niepełne tłumaczenia na język polski informacji o składzie produktu,
- niepełne dane dotyczące producenta,
- brak nazwy środka spożywczego,
- brak określenia warunków przechowywania,
- niepoprawne bądź niepełne tłumaczenia na język polski informacji o składzie lub wartości odżywczej produktu.

Ponadto stwierdzono pojedyncze przypadki: podania w oznakowaniu dwóch różnych nazw produktu („masło stołowe śmietankowe” oraz „tłuszcz mleczny do smarowania 80%”), zafałszowania nazwy produktu na etapie pośrednika (w hurtowni oferowano do sprzedaży salami śmietankowe, podczas gdy z dokumentacji zakupu wynikało, że dostarczony do hurtowni produkt jest wyrobem seropodobnym o nazwie „żółty salamix”), niepodania właściwości produktu, które sprawiają, że dany produkt zadeklarowano jako „light”, niepodania ilościowej zawartości składnika wymienionego w nazwie produktu i inne.

Przykładowo:

- w oznakowaniu fety greckiej stwierdzono, że logo unijne chroniona nazwa pochodzenia¹⁰ było niewłaściwych rozmiarów (za małe) nie podano informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia oraz nie podano informacji o rodzaju środka spożywczego;
- w oznakowaniu jogurtu użyto nazwy „jogurt naturalny”, podczas gdy ze składu produktu wynikało, że do jego produkcji oprócz składników mlecznych użyto cukru; określenie „naturalny” wobec tego produktu było nieadekwatne wobec składu uwidocznionego na opakowaniu,
- w oznakowaniu sera owczego podano na etykiecie z polskojęzycznym tłumaczeniem nazwę „Ser owczy Breille – ser świeży z mleka owczego”, podczas gdy w składzie produktu wymieniono jako jeden ze składników śmietanę kozią pasteryzowaną,
- w oznakowaniu jogurtu koziego o smaku waniliowym „rians” nie podano w języku polskim informacji o zastosowaniu aromatu waniliowego; w nazwie produktu użyto

¹⁰ Chroniona nazwa pochodzenia oznacza, że dana nazwa została zastrzeżona na poziomie Unii Europejskiej dla produktów, których cały proces wytwórczy, od produkcji surowców, po przetwarzanie aż do produktu końcowego musi odbywać się na określonym obszarze, a sam produkt spełnia warunki wymagane dla użycia chronionej nazwy.

- określenia „jogurt o smaku waniliowym” jednocześnie podając skład „Składniki: mleko kozie pasteryzowane, proteiny mleka koziego, żywe kultury bakterii”; ponadto w składzie produktu nie podano informacji o dodatku cukru; natomiast, informacje o zawartości aromatu waniliowego i dodatku cukru wynikały z obcojęzycznego oznakowania produktu,
- w oznakowaniu sera koziego twarogowego w tłumaczeniu etykiety na język polski nie podano informacji o zawartości kwasu sorbowego i jego soli; informacja ta zaś wynikała z obcojęzycznego oznakowania produktu.

Kwestionowano również oznakowanie i prezentację w miejscu sprzedaży napoju mlekopodobnego, które sugerowało konsumentom, że jest to mleko: wyrób mlekopodobny w opakowaniach kartonowych łudząco podobnych do mleka (z napisami: „Łąkowe” UHT, zawartość tłuszczu 3,2%, z polskiego mleka), był wyeksponowany w sklepie na regale z mlekiem UHT, nad którym był napis „MLEKO UHT”.

2.2.9. Ryby i przetwory rybne

Zasady znakowania ryb i przetworów rybnych zostały szczegółowo uregulowane w rozporządzeniu nr 104/2000, rozporządzeniu nr 2065/2001 oraz rozporządzeniu nr 1224/2009 – art. 58, a dodatkowo w odniesieniu do konserwowych sardynek w rozporządzeniu nr 2136/89 oraz konserw z tuńczyka i bonito w rozporządzeniu nr 1536/92.

Ocenie oznakowania poddano ryby mrożone w glazurze i bez glazury, ryby wędzone i inne oraz przetwory rybne – przetwory marynowane, sardynki, tuńczyk, bonito i inne.

Ogółem stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu 4,1 proc. ocenionych partii. Nie kwestionowano oznakowania konserw tuńczyka i bonito oraz ryb mrożonych bez glazury.

Stwierdzone w oznakowaniu nieprawidłowości polegały na:

- niepodaniu procentowego udziału mięsa ryby oraz oznakowaniu wprowadzającym w błąd poprzez umieszczenie w części czołowej etykiety dużą czcionką nazwy „Pulpety z łosia”, podczas gdy w składzie wyszczególniono „rozdrobnione mięso ryb, łosoś, dorsz (60%)”,
- braku informacji o ilościowej zawartości składników występujących w nazwie, np. w oznakowaniu „Sałatki rybnej z warzywami” informacji o ilościowej zawartości warzyw,
- umieszczeniu informacji „wysoka zawartość kwasów tłuszczowych omega 3” w sytuacji, gdy w wartości odżywczej nie podano zawartości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych i kwasów tłuszczowych wielonienasyconych oraz cholesterolu,
- niepodaniu gatunku ryb, z których uzyskano dany produkt („Mrożone kostki z fileta z ryb białych”),
- oznaczeniu partii filetów z ryb dorszowatych (czarniak) informacją o treści „Certyfikowane ekologiczne owoce morza”, gdy w rzeczywistości nimi nie były,
- podaniu niepełnej nazwy środka spożywczego – bez rodzaju zalewy,
- braku informacji o składzie substancji złożonej,

- podaniu na opakowaniu nazwy handlowej niezgodnej z nazwą łacińską gatunku ryby,
- braku oznaczeń w języku polskim,
- braku nazwy obszaru połowu,
- braku informacji na temat okresu i temperatury przechowywania,
- braku danych identyfikujących producenta,
- niewłaściwym określeniu daty minimalnej trwałości,
- braku informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowe oznaczenie daty minimalnej trwałości.

2.2.10. Wyroby cukiernicze

W odniesieniu do wyrobów cukierniczych obowiązują ogólne zasady znakowania, a w przypadku wyrobów czekoladowych i kakaowych, dodatkowo szczegółowe regulacje określone w rozporządzeniu *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych* oraz § 27 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Wśród ocenionych wyrobów cukierniczych znalazły się czekolady (mleczne, nadziewane i inne), wyroby w czekoladzie (tj. oblane czekoladą) i inne wyroby cukiernicze.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do oznakowania 3,8 proc. skontrolowanych partii, w tym najwięcej do czekolad.

Stwierdzone w oznakowaniu czekolad uchybienia polegały na:

- najczęściej, na użyciu dwóch rozbieżnych nazw produktu wprowadzających konsumentów w błąd co do nazwy i składu tego produktu, np. „czekolada arachidowa” oraz „czekolada mleczna odtuszczona z orzechami arachidowymi”, „czekolada nadziewana adwokat” oraz „czekolada z nadzieniem o smaku adwokat” opatrzone grafiką w postaci kieliszka z zawartością w kolorze żółtym, sugerującym obecność alkoholu występującego w nazwie, którego nie wykazano w składzie; „czekolada truskawkowa” oraz „czekolada mleczna z nadzieniem o smaku truskawkowym”, podczas gdy w składzie nie wykazano składnika występującego w nazwie, tylko aromat,
- brak obowiązkowej informacji o treści „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”, które wymieniono w składzie na opakowaniu,
- brak informacji o treści „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”, podczas gdy w wyniku badań laboratoryjnych wykazano udział zamienników tłuszczu kakaowego w kuwerturze w ilości $2,04 \pm 0,11$ proc.,
- niepodanie wykazu składników składnika złożonego (tj. proszku owocowego),
- podanie informacji o cyfrowym oznaczeniu daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej w sposób mało czytelny, tj. czcionką koloru czarnego na granatowym tle,

– brak informacji o procentowej zawartości masy kakaowej podanej w składzie, warunkach przechowywania oraz pełnych danych identyfikujących wprowadzającego do obrotu na terenie kraju.

Stwierdzone uchybienia w oznakowaniu wyrobów w czekoladzie polegały na użyciu nazwy „czekoladki”, podczas gdy w składzie na opakowaniu nie wykazano masy kakaowej oraz niepodaniu informacji o warunkach przechowywania. W grupie innych wyrobów cukierniczych zakwestionowano niepodanie nazwy rodzajowej wyrobu (podano jedynie nazwę wymyśloną, tj. „ptasie marzenie smak czekoladowy”), brak funkcji technologicznej użytej substancji dodatkowej (tj. „sorbitolu” i „E 150c”) oraz podanie informacji o treści „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcz roślinny”, których nie wykazano w składzie na opakowaniu.

2.3. Wyniki kontroli nieopakowanych środków spożywczych

Na potrzeby przeprowadzonych kontroli oraz niniejszego raportu przyjęto założenie, że pojęcie żywności bez opakowań (luzem) obejmuje produkty sprzedawane bez opakowań lub odmierzane i pakowane w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta. Do grupy tej zaliczono również żywność, którą uprzednio odmierzono i zapakowano w miejscu sprzedaży, ale konsument mógł uzyskać informację o produkcie bezpośrednio od sprzedawcy lub personelu stoiska produktów luzem.

Wszystkie środki spożywcze luzem oferowane konsumentom znakuje się obowiązkowo nazwą środka spożywczego, tj. nazwą umożliwiającą rozpoznanie rodzaju i właściwości tego środka oraz odróżnienie go od innych produktów. Napisy muszą być wyraźne, czytelne, umieszczone w widocznym miejscu. W przypadku niektórych grup towarowych wymagane jest podanie dodatkowych informacji oprócz nazwy. Oznakowanie – zarówno obowiązkowe, jak i dobrowolne – oraz prezentacja środka spożywczego nie mogą w żaden sposób wprowadzać nabywców w błąd.

Ponadto, żywność zawierająca typowe składniki alergenne¹¹ powinna być oznakowania informacją w tym zakresie, w szczególności gdy obecność alergenu może nie być oczywista dla konsumentów. Obecnie obowiązek ten wynika z przepisów ogólnych rozporządzenia nr 178/2002, natomiast od dnia 13 grudnia 2014 roku będzie on jednoznacznie wynikał z art. 44 ust. 1 lit. a) rozporządzenia nr 1169/2011.

W toku kontroli w 572 placówkach handlu detalicznego oceniono oznakowanie ogółem 6062 partii nieopakowanych środków spożywczych z następujących grup towarowych: przetwory mleczne, mięso, surowe wyroby mięsne i przetwory mięsne, ryby, pieczywo, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, wyroby garmażeryjne, herbata, herbatki i kawa, lody oraz jaja kurze.

Ujawnienie przynajmniej jednej nieprawidłowości dotyczącej oznakowania spowodowało zakwestionowanie ogółem 3106 partii (51,2 proc. ocenianych), oferowanych do sprzedaży w 285 placówkach handlowych (49,8 proc. objętych kontrolami).

¹¹ Wg załącznika nr 1 do rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych są to: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, określone orzechy, nasiona soi, mleko, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny powyżej pewnego stężenia, łubin oraz mięczaki.

Najwięcej uwag pod względem oznakowania wniesiono do: przetworów mięsnych (72,1 proc.), jaj kurzych (60,6 proc.), ryb (48,3 proc.), pieczywa (47,5 proc.), mięsa i surowych wyrobów mięsnych (41,6 proc.) oraz wyrobów ciastkarskich i cukierniczych (21,6 proc.).

Liczbowe zestawienie wyników kontroli artykułów żywnościowych nieopakowanych zamieszczono na stronie 11 raportu.

Ogólnie ujmując, nieprawidłowości stwierdzano najczęściej w przypadku produktów, dla których przepisy prawa wymagają oznakowania w szerszym zakresie aniżeli tylko nazwa środka spożywczego (tj. wędlin, jaj, mięsa drobiowego i wołowego, pieczywa, ryb). Częstym uchybieniem, występującym w przypadku prawie wszystkich grup towarowych, było oznakowanie w sposób niepełny, które nie zapewniało podstawowej wiedzy o rodzaju środka spożywczego (np. oznakowanie ograniczone tylko do marki handlowej). Mniej powszechnym problemem, ale istotnym z perspektywy konsumenta, stanowiło nierzetelne oznakowanie, zawierające nieprawdziwe dane o produkcie lub nierzetelna prezentacja produktu. Stwierdzono również, że konsumenci nie byli informowani o obecności alergenów w oferowanych produktach.

W większości sytuacji kontrolowani przedsiębiorcy dysponowali obowiązkowymi danymi o produktach, jednakże nie uwidocznili ich dla konsumentów. Niektórzy przedsiębiorcy wyrzucili etykiety producenta przed całkowitą wyprzedazą towaru.

Poniżej w punktach od 2.3.1. do 2.3.10. omówiono wyniki kontroli oznakowania produktów spożywczych w podziale na grupy towarowe.

2.3.1. Przetwory mięsne

Na podstawie § 17 ust. 1 pkt 2) rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*, miejscu sprzedaży wędlin, oprócz nazwy środka spożywczego, na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego podaje się dodatkowo wykaz składników.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 72,1 proc. ocenionych partii produktów.

Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak wykazu składników wędlin – było to najczęściej odnotowywane uchybienie, które nierzadko dotyczyło nawet całego asortymentu wędlin oferowanych w kontrolowanej placówce,
- brak prawidłowej nazwy środka spożywczego, która pozwoliłaby konsumentowi rozpoznać rodzaj produktu (np. na wywieszce podano tylko słowo „leśna” zamiast „kielbasa leśniczego kielbasa średnio rozdrobniona”, „ślaska” zamiast „kielbasa parówkowa ślaska”, „mediolanka” zamiast „kielbasa wędzona”),
- niepodanie do wiadomości konsumentów składników alergennych użytych do wyprodukowania wędlin,
- podanie nazwy wprowadzającej konsumentów w błąd, np. podano: „serdelki cielęce”, a faktycznie były to „serdelki wieprzowe”, zaś do wyprodukowania produktu oznakowanego jako „serdelki z indyka” zastosowano również surowce uzyskane

- z kurczaka i wieprzowiny; w jednym przypadku uwidocznienie na wywieszkach określenia „lisiecka drobiowa” i „lisiecka wieprzowa” imitującego chronioną nazwę pochodzenia¹² – „kiełbasa lisiecka”, która zgodnie z specyfikacją produkowana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego,
- wprowadzający w błąd sposób prezentacji wędlin w miejscu sprzedaży np. w sklepie mięsno-wędliniarskim umieszczono informację „Prawdziwe naturalne wiejskie wyroby mięsne wg dawnej technologii, bez barwników, bez sztucznych konserwantów, 0% spulchniaczy, wypełniaczy (MON), 0% substancji zapachowych, wędzone naturalnie drzewem olszynowym, HACCP – wdrożony i praktykowany” i „Skład naszych wyrobów: wędliny parzone – ok. 85% mięso, ok. 15% woda wiążąca + przyprawy; wędliny wędzone (surowe) – 96% mięso, 4% przyprawy; szynki, ogonówki, łopatki – ok. 90% mięso, ok. 10% woda wiążąca, mięso 100% mięsa w mięsie”. Inspektorzy ustalili, że do ich produkcji użyto m.in. substancję konserwującą „peklosól”, przyprawy aromatyczno – smakowe zawierające m.in. substancje poprawiającą smak i zapach – glutaminian sodu, aromaty, preparaty zwiększające wydajność produktów (hydrolizat białka sojowego); w sklepie Wiejska Wędzarnia poprzez podanie na wywieszkach wędlin informacji o treści „Wyrób naturalny”, która mogła wprowadzać konsumentów w błąd, w szczególności co do składu wyrobów, bowiem jak ustalono na podstawie wykazów składników podanych na etykietach zamieszczonych na opakowaniach transportowych, do produkcji tych wędlin zastosowano m.in. substancje dodatkowe dozwolone – wzmacniające smak i zapach, barwnik i aromat,
 - podanie na wywieszce przy wędlinie wykazu składników niezgodnego z tym zamieszczonym na opakowaniu zbiorczym.

2.3.2. Jaja kurze

Zakres obowiązkowego oznakowania jaj kurzych regulują dwa akty prawne Unii Europejskiej: rozporządzenie nr 1234/2007 – część A rozdz. III ust. 1 załącznika XIV oraz rozporządzenie nr 589/2008 – art. 9 ust. 1 i art. 16. Zgodnie z tymi regulacjami na skorupie jajka powinien znajdować się odpowiedni kod producenta (z pewnymi wyjątkami), a przy jajach w miejscu sprzedaży należy podać w sposób łatwo widoczny i czytelny informacje dotyczące: klasy jakości (jaja konsumpcyjne powinny być klasy A, tj. jaja „świeże”), klasy wagowej (np. za pomocą liter od S do XL), metody chowu (chów klatkowy/ściółkowy/na wolnym wybiegu/ekologiczny), znaczenia kodu producenta i datę minimalnej trwałości.

Spośród ocenionych przez Inspekcję Handlową jaj, nieprawidłowo oznakowanych było 60,6 proc. partii. Zdecydowaną większość z nich zakwestionowano z powodu braku w miejscu sprzedaży wszystkich informacji o jajach wymaganych przepisami szczególnymi. Sporadycznie kwestionowano zastosowanie w oznakowaniu nieodpowiednich, tj. innych niż określone w przepisach, klas wagowych jaj. Tylko w jednym przypadku stwierdzono brak obowiązkowego oznakowania na skorupie (stempla).

¹² Patrz przypis 10.

2.3.3. Ryby

Oznakowanie produktów rybołówstwa i akwakultury podlega wymaganiom art. 4 ust. 1 rozporządzenia nr 104/2000, rozporządzenia nr 2065/2001, art. 58 rozporządzenia nr 1224/2009 oraz art. 68 rozporządzenia nr 404/2011. Oferowane konsumentom ryby, filety rybne i inne mięso rybne, skorupiaki i mięczaki – żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solance, wędzone i inne), powinny być oznakowane na wywieszce w miejscu sprzedaży informacjami dotyczącymi handlowego oznaczenia gatunku, metody produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych bądź wyhodowane) oraz obszaru połowu lub państwa pochodzenia. Handlowe oznaczenia gatunku nie są dowolne, powinny odpowiadać nazwom ujętym w oficjalnym wykazie prowadzonym przez ministra właściwego do spraw rybołówstwa¹³. Konsumentom muszą być również informowani, czy produkty rybołówstwa były wcześniej zamrażane. W miejscu sprzedaży powinna znaleźć się ponadto informacja dotycząca nazwy systematycznej danego gatunku (np. w formie tablicy ogłoszeniowej lub plakatu).

W odniesieniu do produktów rybołówstwa mrożonych glazurowanych (tj. w lodowej otoczce) należy podać informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach, wymagana przepisem § 17 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących i potencjalnie szkodliwych dla zdrowia (ryby z rodziny Gempylidae, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*), powinny zgodnie z postanowieniami zawartymi w załączniku III, sekcji VIII, rozdziale V, części E, w związku z załącznikiem III, sekcja VIII, ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004 zostać odpowiednio oznakowane (np. poprzez udostępnienie etykiety z opakowania zbiorczego lub przy użyciu wywieszki) w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy; oprócz nazwy zwyczajowej konsumenci powinni także mieć podaną nazwę naukową tych produktów, np. ryba maślana – kostropak – *Ruvettus pretiosus*.

Wśród skontrolowanych przez Inspekcję Handlową produktów rybołówstwa oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 48,3 proc. partii. Największą grupę wśród zakwestionowanych towarów stanowiły produkty mrożone glazurowane.

Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- najczęściej: niepodanie informacji o ilościowej zawartości glazury lub ryby w przypadku produktów rybołówstwa mrożonych glazurowanych,
- brak lub niepełne oznaczenia co do informacji o metodzie produkcji i obszarze połowu, handlowym oznaczeniu gatunku ryby, np. podano „Tilapia” zamiast „filety z tilapii mrożone glazurowane”,
- podanie w miejscu sprzedaży nieprawdziwej nazwy produktu (np. podano „Filet z soli” zamiast „Limanda żółtopłetwa, filety indywidualnie mrożone”, „dorsz” zamiast „filety

¹³ Wykaz oznaczeń handlowych dostępny jest na stronie internetowej <http://www.minrol.gov.pl/pol/Informacje-branzowe/Rybactwo/Rynek-i-przetworstwo-rybne>.

- z czarniaka”) bądź podanie zawartości glazury niezgodnej z informacją zamieszczoną przez producenta na opakowaniu zbiorczym (np. 20 % zamiast 25%) – mimo że nie były to częste przypadki, to należy je uznać za istotnie naruszające interesy konsumentów,
- w nielicznych przypadkach, brak informacji o wcześniejszym zamrożeniu ryby oraz brak oznaczeń producenta.

2.3.4. Pieczywo

Na podstawie § 31 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*, w miejscu sprzedaży pieczywa bez opakowań należy podać przy określonym rodzaju pieczywa: nazwę pieczywa, dane podmiotu, który produkuje lub paczkuje środki spożywcze lub wprowadza środki spożywcze do obrotu, masę jednostkową pieczywa, informację „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – w przypadku użycia takiego ciasta do produkcji, a ponadto, w przypadku pieczywa, przy którego produkcji użyto dozwolonych substancji dodatkowych przedłużających świeżość, wykaz składników oraz datę minimalnej trwałości.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadało 47,5 proc. ocenionych partii produktów.

Najczęściej stwierdzano niepełne oznakowanie pieczywa, przeważnie brak masy jednostkowej, danych identyfikujących producenta lub dane niepełne. Dużo zastrzeżeń budziły nazwy uwidocznione przy pieczywie, ponieważ nie informowały o rodzaju produktu np. podano „graham” zamiast „chleb pszenno-graham”, „dworski” zamiast „chleb żytnio-pszenno-dworski”, „bułka z kielkami pszenicy” zamiast „bułka pszenna z kielkami pszenicy”, „cynamonka” zamiast „bułka pszenna półcukiernicza cynamonka”, „chleb cebulowy” zamiast „chleb pszenno-żytni z cebulą”, „drożdżówka” zamiast „drożdżówka z serem”, „chleb jogurtowy” zamiast „chleb jogurtowy pieczywo pszenno-żytnie”. W niektórych przypadkach zakwestionowano brak informacji o zawartości alergenów (np. soi i orzechów w „chlebie Pur-Pur”, soi i sezamu w „chlebie niedźwiedzim”) i brak informacji „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”. Część ocenionego pieczywa nie została w ogóle oznakowana.

2.3.5. Mięso i surowe wyroby mięsne

Wymagania dotyczące oznakowania mięsa różnią się w zależności od gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi mięso.

Mięso wołowe i mielona wołowina podlegają wymaganiom art. 11-15 rozporządzenia nr 1760/2000 i art. 5c rozporządzenia nr 1825/2000, zgodnie z którymi na niepaczkowanym mięsie rozebrany wystawiony do sprzedaży umieszcza się etykietę z nazwą państwa, w którym zwierzęta, z których pochodzi mięso, były urodzone, hodowane i poddane ubojowi, oraz nazwę państwa, w którym dokonano rozbioru tusz. Mięso pochodzące od zwierząt urodzonych i/lub hodowanych i/lub poddanych ubojowi w różnych państwach jest wyraźnie od siebie oddzielone w chwili wystawienia ich do sprzedaży. W punkcie sprzedaży informacja umieszczana jest w pobliżu tego mięsa tak, aby konsument końcowy w łatwy sposób odróżnił mięsa o różnym pochodzeniu. Podmiot gospodarczy rejestruje

numery licencji ubojni zwierząt i zakładów rozbioru tusz w przypadku niepaczowanego mięsa rozebranego wystawianego razem do codziennej sprzedaży zgodnie z datą sprzedaży. Podmiot gospodarczy udziela tych informacji na prośbę konsumenta..

Mięso drobiowe, zgodnie z przepisami Załącznika XIV części B pkt III ppkt 1 rozporządzenia nr 1234/2007, jest klasyfikowane według jakości jako klasa A lub B w zależności od budowy i wyglądu tusz lub ich części. Ustaloną klasę jakości handlowej należy podać na wywieszce w miejscu sprzedaży (§ 17 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*).

W oznakowaniu mięsa innego niż wołowe i drobiowe wystarczy podać konsumentom nazwę środka spożywczego.

W wyniku kontroli zakwestionowano oznakowanie 41,6 proc. ocenionych partii mięsa, głównie drobiowego i wołowego.

Najczęściej stwierdzano:

- przy tuskach i elementach drobiowych – brak klasy jakości (było to najczęstsze uchybienie), stanu termicznego, w którym mięso wprowadzono do obrotu, użycie niewłaściwych nazw dla poszczególnych elementów drobiu, niepodanie pełnej nazwy uwzględniającej gatunek drobiu, np. podano „filet” zamiast „filet z piersi kurczaka”, „kurczak” zamiast „kurczak św. kl. A. bez podrobów”,
- przy wołowinie – brak jakiegokolwiek oznakowania; brak wywieszki z informacją o kraju pochodzenia,
- w przypadku pozostałego mięsa – brak jakichkolwiek oznaczeń, także pozwalające na identyfikację środka spożywczego (mięso mielone).

2.3.6. Wyroby ciastkarskie i cukiernicze

Przepisy prawa żywnościowego nie przewidują szczególnych dodatkowych wymagań dla wyrobów ciastkarskich i cukierniczych. Wymagają jedynie podania konsumentom nazwy środka spożywczego, ewentualnie – informacji o zawartości składników alergennych.

Zakwestionowano oznakowanie 21,6 proc. ocenionych partii.

Stwierdzono, że prawie co drugi produkt spośród zakwestionowanych przez inspektorów Inspekcji Handlowej nie był oznaczony nazwą środka spożywczego (rodzajową). Pozostałe produkty znakowane były w sposób niepełny, gdyż nie podano do wiadomości konsumentów informacji o składnikach alergennych użytych do wyprodukowania wyrobów (dane te znajdowały się na etykietach opakowań zbiorczych) lub nie podano pełnej nazwy środka spożywczego, np. na wywieszce podano: „kapitańskie” zamiast „karmelki nadziewane o smaku pomarańczowym z dodatkiem alkoholu – karmelki kapitańskie”, „mieszanka Vobro cza-cza” zamiast „cukierki czekoladowe w trzech smakach kokosowym, orzechowym i kakaowym Mieszanka cza-cza” oraz „Maltikeks Dr Gerard” zamiast „Ciastko kruche w czekoladzie deserowej Maltikeks”.

2.3.7. Lody

Przepisy prawa żywnościowego w oznakowaniu lodów luzem nie wymagają podania konsumentom szczególnych dodatkowych informacji.

Przeprowadzone kontrole dały podstawę do zakwestionowania 11,1 proc. lodów (należy zaznaczyć że były to 4 partie) z uwagi na nieuwidocznienie informacji o składnikach alergennych, tj. jajach, mleku i produktach pochodnych, orzeszkach ziemnych, orzeszkach arachidowych w lodach „orzech włoski”, lodach pistacjowych, lodach truskawkowych, lodach karmelowych.

2.3.8. Wyroby garmazeryjne

Przepisy prawa żywnościowego nie przewidują szczególnych dodatkowych wymagań dla wyrobów garmazeryjnych. Wymagają jedynie podania konsumentom nazwy środka spożywczego, ewentualnie – informacji o zawartości składników alergennych.

Zakwestionowano oznakowanie 11 proc. ocenionych partii, głównie z uwagi na niepodanie do wiadomości konsumentów składników alergennych użytych do wyprodukowania ww. wyrobów (selera) lub brak jakichkolwiek oznaczeń dotyczących produktu.

2.3.9. Przetwory mleczne

W przypadku przetworów mlecznych sprzedawanych luzem prawo wymaga podania w oznakowaniu dla konsumentów jedynie nazwy środka spożywczego. Należy pamiętać, że nazwy przetworów mlecznych podlegają ochronie prawnej na mocy rozporządzenia nr 1234/2007 – nie wolno stosować ich do produktów niemlecznych.

Przeprowadzone kontrole dały podstawę do zakwestionowania 7,6 proc. partii przetworów mlecznych ocenionych pod względem oznakowania.

Do najistotniejszych nieprawidłowości stwierdzonych w toku kontroli należy zaliczyć prezentowanie wyrobów seropodobnych (tj. wyrobów, w których tłuszcz mleczny zastąpiono tłuszczem roślinnym) w taki sposób, że nabywca mógł omyłkowo uznać je za sery dojrzewające (produkty wytworzone z mleka). Stwierdzono bowiem ekspozycję wyrobów seropodobnych wśród serów dojrzewających bez informacji na wywieszce o tożsamości wyrobu; konsumentom podano tylko nazwę fantazyjną: „Blok żółty kanapkowy”, „Świętokrzyski”, „Złoty Dukat” itp. Produkty te były uformowane w bloki o kształcie w wyglądzie sera twardego dojrzewającego, zapakowane w folie koloru czerwonego. Odnotowano również przypadki oferowania wyrobów seropodobnych oznakowanych na wywieszkach cenowych nazwą „ser”.

Do innych nieprawidłowości dotyczących oznakowania serów należało: brak nazwy środka spożywczego, brak klasy jakości zadeklarowanej przez producenta oraz brak informacji o dacie minimalnej trwałości lub jakiegokolwiek oznakowania, nawet od producenta.

2.3.10. Herbata, herbatki, kawa

Przepisy prawa żywnościowego nie przewidują szczególnych dodatkowych wymagań dla oznakowania herbat, herbatek i kawy luzem. Wymagają jedynie podania konsumentom nazwy środka spożywczego, ewentualnie – informacji o zawartości składników alergicznych.

Zakwestionowano oznakowanie 2,6 proc. ocenionych partii (należy zaznaczyć że były to tylko 3 partie) z uwagi na niepełne oznakowanie. Uchybienie polegało na umieszczeniu na wywieszce odnoszącej się do danego środka spożywczego jedynie nazwy handlowej: „Rosyjska Karawana” w przypadku herbaty czarnej aromatyzowanej „Rosyjska Karawana”, „Etiopia Sidamo” w przypadku kawy ziarnistej „Etiopia Sidamo” oraz „Amaretto Milano” dla kawy ziarnistej aromatyzowanej „Amaretto Milano”.

3. Wykorzystanie ustaleń kontroli przez Inspekcję Handlową

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

W związku z ustaleniami kontroli wycofano z obrotu towary, których oznakowanie rażąco naruszało obowiązujące w zakresie jakości handlowej standardy, w szczególności towary zafałszowane lub nieoznakowane. Nieprawidłowości dotyczące oznakowania produktów oferowanych bez opakowań (luzem) zostały w większości usunięte jeszcze w toku kontroli, tj. uzupełniono lub poprawiono wymagane informacje dla konsumentów.

O wynikach kontroli poinformowano właściwe miejscowo organy kontroli, w tym skierowano 223 zawiadomienia do organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, 63 – do organów nadzoru sanitarnego i 11 - weterynaryjnego.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, w części przypadków wszczęto względem kontrolowanych przedsiębiorców postępowania administracyjne na mocy art. 40a ust. 1 pkt 3 lub 4 *ujhars* w sprawie wymierzenia kar pieniężnych z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadających jakości handlowej lub zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych¹⁴. Efektem prowadzonych postępowań było wydanie łącznie 229 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych na łączną kwotę 326,1 tys. złotych¹⁵, w tym:

¹⁴ Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany, w myśl definicji w art. 3 pkt 10) *ujhars*, to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów. Ustawa zalicza do zafałszowanych produktów m.in. takie, w których oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą, a także produkty, w których oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

¹⁵ Stan na 31 grudnia 2012 roku. Decyzje mogły dotyczyć jednocześnie także wad stwierdzonych laboratoryjnie.

- 218 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 189,7 tys. złotych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach pod względem oznakowania (art. 40a ust. 1 pkt 3 *ujhars*),
- 11 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 136,4 tys. zł (za wprowadzenie do obrotu artykułów spożywczych zafałszowanych pod względem oznakowania (art. 40a ust. 1 pkt 4 *ujhars*).

Należy dodać, że ponad połowa wydanych decyzji dotyczyła oznakowania środków spożywczych bez opakowań.

Ponadto według stanu na dzień 31 grudnia 2012 roku 32 postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych pozostawały w toku.

4. Podsumowanie

Prawidłowość oznakowania środków spożywczych należy do stałych tematów kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję Handlową. Dotychczas jednak kontrole nie koncentrowały się na oznakowaniu nieopakowanych produktów, co znajduje odzwierciedlenie w dużej dysproporcji nieprawidłowości pomiędzy grupami żywności opakowanej (6,2 proc. zakwestionowanych partii) i nieopakowanej (51,2 proc. zakwestionowanych partii).

Wyniki kontroli pokazały, że żywność opakowana, na którą oznakowanie naniósł producent (w tym dystrybutor, czy właściciel marki handlowej) była w większości przypadków prawidłowo oznakowana. Rzadko spotykano żywność bez żadnych oznaczeń lub bez podstawowych informacji – co miało często miejsce przy kontroli produktów nieopakowanych. Nieprawidłowości w zakresie oznakowania opakowań można podzielić na dwie grupy: negatywnie wpływające na interes konsumenta, który z powodu pominięcia lub ukrycia istotnych informacji o produkcie mógł podjąć niekorzystną decyzję zakupową, oraz drobniejsze uchybienia z punktu widzenia nabywcy, np. mogące nieznacznie utrudnić wybór lub korzystanie z produktu.

W grupie produktów nieopakowanych znaczna część nieprawidłowości dotyczyła informacji istotnych, bez których konsument nie miał możliwości rozpoznania rodzaju produktu i jego najważniejszych cech, które pozwoliłyby na podjęcie świadomej decyzji, a nie „na oko”. Inspektorzy często spotykali towary w ogóle nieoznakowane lub oznakowane nieprecyzyjną nazwą, a nawet nieprawdziwą. Konsumentów nie informowano o składzie wędlin, o ilości glazury/ryby w rybach mrożonych glazurowanych, klasie wagowej i dacie minimalnej trwałości jaj, masie i producencie pieczywa, kraju pochodzenia wołowiny, zawartości składników alergennych w produktach itd. Sprzedawcy – kontrolowani przedsiębiorcy w większości przypadków otrzymali niezbędne dane o produkcie od swoich dostawców, jednak zaniedbywali obowiązek przekazywania ich konsumentom lub nie mieli świadomości tego obowiązku. Niektórzy uważali wręcz, że ich klienci nie potrzebują żadnego dodatkowego oznakowania oprócz ceny, ponieważ znają już asortyment sklepu. Szczególnie negatywnie należy ocenić wyrzucanie oznakowania producenta dostarczonego z towarem.

Całokształt ustaleń przeprowadzonych kontroli wskazuje na zasadność podejmowania dalszych działań kontrolnych w zakresie oceny prawidłowości oznakowania środków spożywczych.

Należy zaznaczyć, że przepisy dotyczące oznakowania artykułów żywnościowych uległy zmianie. Przede wszystkim w dniu 12 grudnia 2011 roku weszło w życie rozporządzenie nr 1169/2011, które zawierało w sobie przepisy rozproszone dotąd w kilku dyrektywach. Akt ten będzie obowiązywał bezpośrednio w całej Unii Europejskiej. Obecnie trwa okres przejściowy, w którym przedsiębiorcy z branży żywnościowej mają czas na przygotowanie się do nowych obowiązków wynikających z rozporządzenia. Na rynku będą w związku z tym stopniowo pojawiały się produkty żywnościowe z nieco innym oznakowaniem niż dotychczas, ale bardziej przyjaznym dla konsumentów, chociażby ze względu na wielkość czcionki, która standardowo nie będzie mogła być niższa niż 1,2 mm. Nowe przepisy należało będzie obowiązkowo stosować (z pewnymi wyjątkami, dla których wyraźnie określono inne daty rozpoczęcia stosowania) od 13 grudnia 2014 roku. Wejście w życie rozporządzenia nr 1169/2011 wymaga dostosowania tych przepisów krajowych, które implementowały zastąpione dyrektywy (np. rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*).