



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ PRODUKTÓW POSIADAJĄCYCH CHRONIONE OZNACZENIA



Warszawa, 2018

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ PRODUKTÓW POSIADAJĄCYCH CHRONIONE OZNACZENIA



1. Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa w czwartym kwartale 2017 roku przeprowadziła ogólnokrajową kontrolę, której celem była ocena jakości handlowej produktów a także przestrzegania zasad obrotu produktami z oznaczeniami ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne), GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) oraz „produkt górski”.

Kontrolą objęto łącznie 81 placówek, w ponad dziewięćdziesięciu procentach należących do sieci handlowych. Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 28 placówkach (34,6 proc.).

2. Ogółem skontrolowano 272 partie produktów o łącznej wartości 28,6 tys. zł., w tym:

- 160 partii produktów oznaczonych jako ChNP,
- 83 partie oznaczone jako ChOG,
- 28 partii oznaczonych jako GTS,
- 1 partię oznaczoną jako „produkt górski”.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 38 partii kontrolowanych produktów

(14 proc.) o łącznej wartości 4,12 tys. zł., z czego do:

- 12 partii z uwagi na niewłaściwe cechy fizykochemiczne,
- 26 partii z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie.

3. Do badań w laboratoryjnych pobrano próbki z 80 partii produktów, które oceniono w stosunku do specyfikacji zarejestrowanych produktów, obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji zawartych w oznakowaniu tych produktów. Wyniki badań stanowiły podstawę do zakwestionowania 12 partii (15,0 proc.), w tym 7 partii produktów oznaczonych jako ChOG, 4 partii GTS i jednej ChNP. Najczęściej kwestionowano jakość wyrobów mięsnych.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały między innymi:

- wyższa zawartość soli, przykładowo w szynce szwarcwaldzkiej (ChOG) stwierdzono 6,66 g/100g

przy deklarowanej zawartości 5 g/100 g produktu, a w kiełbaskach Norymberskich parzonych do grillowania i smażenia stwierdzono 2,65 g/100g przy deklarowanej zawartości 1,75 g/100 g produktu, z kolei w duńskim serze pleśniowym z przerostem niebieskiej pleśni „CASTELLO DANABLU DANISH BLUE CHEESE EXTRA CREAMY 60+” (ChOG) stwierdzono 4,25 g/100g przy deklarowanej zawartości 3,2 g/100 g produktu,

- wyższa zawartość tłuszczu, przykładowo w innej szynce szwarcwaldzkiej stwierdzono 20,3 przy deklarowanej 13 g/100g produktu,
- wyższa zawartość wody, np. w serze korycińskim z czarnuszką (ChOG) stwierdzono 51,2% wody podczas gdy wymagania w specyfikacji produktu określają jej zawartość na < 48%.

4. W toku kontroli sprawdzono, czy były przestrzegane przepisy w zakresie znakowania, szczególnie zawarte w specyfikacjach ocenianych produktów, a także w rozporządzeniach: 1151/2012¹, 1169/2011², 1337/2013³, rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych⁴ oraz innych przepisów prawa żywnościowego.

Nieprawidłowe oznakowanie stwierdzono w przypadku 26 partii produktów (9,6 proc. ogółem ocenianych) w tym 15 oznakowanych symbolem ChNP, 9 symbolem ChOG i 2 GTS. Najczęściej wymagań w zakresie oznakowania nie spełniały przetwory mleczne.

Bilsko połowa stwierdzonych nieprawidłowości dotyczyła błędów w prezentacji wartości odżywczej produktów. Nieprawidłowości te to:

- brak informacji o wartości odżywczej,
- niezgodny z przepisami sposób prezentacji informacji o wartości odżywczej (niewłaściwa kolejność),
- brak tłumaczenia na język polski informacji o wartości odżywczej produktu, niepełne przetłumaczenie tej

informacji lub błędy w polskiej wersji językowej,

- rozbieżności pomiędzy informacjami zawartymi na etykiecie producenta i etykiecie naklejonej przez personel sklepu na porcjowanych kawałkach produktów,
- podanie informacji o wartości odżywczej w formacie liniowym w sytuacji kiedy ilość miejsca na opakowaniu pozwalała na zamieszczenie tabeli wartości odżywczej,
- brak określenia „wartość energetyczna/energia” w podanej wartości odżywczej.

Pozostałe nieprawidłowości to:

- brak nazwy środka spożywczego w oznakowaniu zamieszczonym na opakowaniu jednostkowym,
- brak podania w języku polskim informacji „źródło wapnia” (uwidoczniono „source of calcium”),
- brak podania w polskiej wersji językowej pełnego opisu warunków przechowywania produktu po otwarciu opakowania,
- braku wskazania źródła pochodzenia zadeklarowanego w składzie oleju roślinnego określeniem „rzepakowy”,
- błędnie przedstawiona data minimalnej trwałości w postaci „OCT 2018”,
- z uwagi na uwidocznienie dobrowolnych informacji „BEZ WZMACNIACZY SMAKU”, „BEZ BARWNIKÓW”, podczas gdy barwniki oraz wzmacniacze smaku zgodnie z przepisami prawa nie mogą być używane do produkcji makaronów świeżych.

W przypadku dwóch partii produktów stwierdzono rozbieżne oznakowanie w stosunku do specyfikacji zawartej we wniosku o rejestrację danego produktu, tj.:

1. 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. UE L 343 z 14.12.2012 s. 1).

2. 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 z późn. zm.).

3. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz.U. L 335 14.12.2013 s. 19).

4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2017 r., poz. 2461).

- dla szynki szwarcwaldzkiej „Schwarzwälder Schinken”, wieprzowej, tradycyjnie wędzonej (ChOG), podano w wykazie składników aromat dymu wędzarniczego, podczas gdy w nazwie wyrobu zamieszczono informację, że jest tradycyjnie wędzony. Z wniosku o rejestrację wynika, że wędzenie powinno się odbywać na zimno, przy użyciu drewna drzew iglastych pochodzących ze Schwarzwald,
 - produktu o nazwie „Ser Iberico pikantny” - nieprawidłowość stwierdzono w miejscu sprzedaży, gdzie na wywieszce dotyczącej środka spożywczego i etykiecie drukowanej przez wagę, dołączonej do opakowania, zamieszczono oznaczenie „Chroniona Nazwa Pochodzenia” wraz z unijnym symbolem odpowiadającym tej ochronie.
- dla makaronu z semoliny z pszenicy twardej „Lumaconi Pasta Di Gragnano IGP” (ChOG) podano w wartości odżywczej zawartość węglowodanów 70 g, podczas gdy ze specyfikacji zawartej we wniosku o rejestrację wynika, że: „minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu: (...) węglowodany 73 g”.

W trakcie kontroli stwierdzono także przypadki nieuprawnionego stosowania dla produktów konwencjonalnych oznakowania z wykorzystaniem nazwy chronionej i/lub symbolu unijnego i/lub napisu odpowiadającego danej ochronie, tj. „Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Dotyczyło to trzech partii produktów, tj.:

- produktu o nazwie „LISIECKA DROBIOWA KG” – produkt zakwestionowano z uwagi na wprowadzanie konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu, polegającego na uwidocznieniu w miejscu sprzedaży, na wywieszce umieszczonej bezpośrednio przy tym produkcie, nieprawidłowej nazwy „LISIECKA DROBIOWA KG”, oraz z uwagi na prezentację wprowadzającą w błąd, co do faktycznego charakteru, tożsamości i składu poprzez nieodpowiedni sposób ułożenia i miejsce wystawienia produktu, tj. wyeksponowanie w ladzie chłodniczej bezpośrednio obok partii produktu posiadającego chronione oznaczenie geograficzne („Kiełbasa Lisiecka”),
 - skierowania pięciu informacji do właściwych terenowo organów urzędowej kontroli żywności (w tym: jednej do organów nadzoru sanitarnego oraz czterech do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
 - wszczęto postępowania administracyjne wobec 8 przedsiębiorców na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych⁵. W czterech przypadkach wymierzono kary administracyjne w związku z naruszeniem wyżej wskazanego przepisu w łącznej wysokości 2 174 zł, w czterech przypadkach odstąpiono od wymierzenia kar pieniężnych.
- produktu o nazwie „Ser owczy dojrzewający Grecki, Beesy ChNP” z uwagi na użycie w oznakowaniu produktu na opakowaniu symbolu unijnego i napisu Chroniona Nazwa Pochodzenia. W trakcie ustaleń pokontrolnych od producenta sera uzyskano wyjaśnienie, że ser Beesy jest w 100% wyprodukowany z greckiego sera owczego, zgodnie z obowiązującymi wytycznymi certyfikatu Agrocert i, że nazwa sera Beesy funkcjonuje w Grecji jako Grecki ser owczy lub jako Feta - z tego względu oznaczono ser jak wyżej,

Opracowanie:
Departament Inspekcji Handlowej

5. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2212 z późn. zm.)