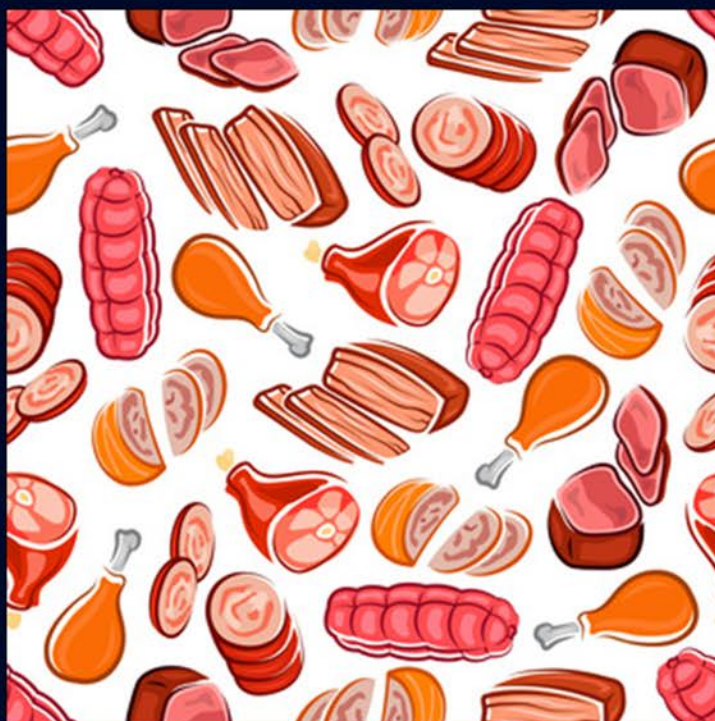




Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

**INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI
JAKOŚCI I PRAWIDŁOWOŚCI
OZNAKOWANIA
MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH POD
KĄTEM UJAWNIANIA ZAFALSZOWAŃ
TAŃSZYMI PRODUKTAMI**



Warszawa, grudzień 2016 r.



**INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI
JAKOŚCI I PRAWIDŁOWOŚCI OZNAKOWANIA
MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH POD KĄTEM UJAWNIANIA
ZAFALSZOWAŃ TAŃSZYMI PRODUKTAMI**

1. Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa w pierwszym kwartale 2016 roku przeprowadziła w placówkach handlu detalicznego na terenie 16 województw kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych.

Zakres kontroli obejmował zbadanie jakości handlowej produktów w tym sprawdzenie prawidłowości ich oznakowania.

Kontrolą objęto łącznie 165 placówek, w tym: 100 sklepów należących do sieci handlowych, 14 hurtowni oraz 51 pozostałych sklepów.

Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 83 placówkach (50,3 proc. skontrolowanych).

2. Ogółem skontrolowano 1.279 partii mięsa i przetworów mięsnych, w tym 157 partii świeżego mięsa (w tym mielonego) i 123 partie surowych wyrobów mięsnych (w tym np. surową białą kielbasę) oraz 999 partii produktów mięsnych (w tym wędliny, konserwy, pasztety), tj.:

- 78 partii mięsa świeżego wieprzowego,
- 60 partii mięsa świeżego oprócz wieprzowiny (głównie mięso wołowe),
- 19 partii mięsa mieszanego z udziałem wieprzowiny (mięso mielone),
- 62 partii surowych wyrobów mięsnych wieprzowych (m.in. metka, surowa biała kielbasa),
- 45 partii surowych wyrobów mięsnych bez udziału wieprzowiny,
- 16 partii surowych wyrobów mięsnych mieszanych z udziałem wieprzowiny,
- 716 partii produktów mięsnych wieprzowych (wędliny, konserwy, pasztety),
- 198 partii produktów mięsnych z udziałem wieprzowiny (wędliny, konserwy, pasztety),
- 83 partie produktów mięsnych bez udziału wieprzowiny (wędliny, konserwy, pasztety),
- 2 partie produktów mięsnych pochodzących z mięsa dzikich zwierząt.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 516 partii (40,3 proc.), w tym najwięcej (474 partie) ze względu na nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania.

3. Do badań w laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów pobrano próbki z 234 partii mięsa i przetworów mięsnych, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji zawartych w oznakowaniu tych produktów. Wyniki badań stanowiły podstawę do zakwestionowania 31 partii (13,2 proc.) w zakresie nieprzestrzegania wymagań wynikających z ogólnych przepisów prawa żywnościowego.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały m.in.:

- obecność mięsa wieprzowego niezadeklarowanego w: parówkach drobiowych z cielęciną, hamburgerze wołowym i mięsie mielonym wołowym;
- niższa zawartość tłuszczu (wynik: 6,6%, deklaracja: 10%) oraz niższa wartość energetyczna (wynik: 139 kcal/100g, deklaracja: 166 kcal/100g) w konserwie z indyka w sosie własnym;
- niższa zawartość tłuszczu: w pasztecie z indyka (wynik: 6,6%, deklaracja: 14%);
- niższa zawartość mięsa cielęcego: w parówkach drobiowych z cielęciną (wynik: 1,8%, deklaracja: 4%), w kielbasie wieprzowej z dodatkiem cielęciny (wynik: 2,5%, deklaracja: 7%);
- obecność fosforu dodanego w ilości 1.093 mg/kg oraz wołowiny niedeklarowanych w składzie w kielbasie wieprzowej białej surowej;
- obecność fosforu dodanego w ilości 720 mg/kg niedeklarowanego w składzie surowcowym kielbasy swojskiej wieprzowej czosnkowej;
- wyższa w stosunku do deklarowanej na opakowaniu zawartość tłuszczu w surowym wyrobie mięsnym „Tatar wołowy z dodaną wodą” (wynik: 5,0 g deklaracja: 1,9 g);
- obecność mięsa wołowego niedeklarowanego w składzie surowcowym: kielbasy wiejskiej, kielbasy głogowskiej, kielbasy białej surowej, mięsa garmażeryjnego wieprzowego, mięsa wieprzowego mielonego;
- brak mięsa jelenia zadeklarowanego w składzie kielbasy łowieckiej z dziczyzną;
- obecność mięsa drobiowego niedeklarowanego w składzie surowcowym: parówek Babuni (zawartość surowca drobiowego w ilości ok. 20%) oraz w kielbasie wieprzowej śląskiej;
- wyższa w stosunku do deklarowanej na opakowaniu zawartość tłuszczu: w kielbasie z cielęciną (wynik: 28,4 g deklaracja: 23,0 g), w kielbasie białej wieprzowej (wynik: 25,5 g deklaracja: 20,0 g), w szynce z indyka (wynik: 10,8 g deklaracja: 7,0 g), w parówkach z kurcząt (wynik: 20,9 g deklaracja: 13,3 g) w szynce wieprzowej surowej suszonej (wynik: 17,5 g deklaracja: 12,5 g), w kielbasie ze świnobicia wieprzowej (wynik: 30,0 g deklaracja: 24,0 g);
- brak obecności mięsa wołowego w kielbasie wieprzowej z dodatkiem wołowiny oraz w konserwie z dodatkiem mięsa wołowego;
- wyższy stosunek kolagenu do białka mięsa w mięsie mielonym wieprzowo-wołowym (wynik: 21,6 % deklaracja poniżej: 15 %).

4. W toku kontroli sprawdzono, czy były przestrzegane przepisy w zakresie znakowania szczególnie zawarte w unijnym rozporządzeniu 1169/2011¹ oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi².

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami stwierdzono w przypadku 474 partii (37,1 proc. ogółem ocenionych). Najczęściej wymagań w zakresie oznakowania nie spełniały przetwory mięsne bez opakowań (oferowane „luzem”) – 408 partii spośród 704 skontrolowanych (58 proc.).

W miejscu sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych **luzem (bez opakowań)** najczęściej stwierdzano:

- brak wykazu składników w tym substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
- brak nazwy albo imienia i nazwiska producenta;
- brak nazwy środka spożywczego wymaganej przepisami, nieprawidłowa nazwa bądź niepełna nazwa wyrobu - najczęściej nie podawano rodzaju mięsa wchodzących w skład produktu np. podano „Kiełbasa z fileta” zamiast Kiełbasa z fileta drobiowo-wieprzowa lub podano „Wątrobianka wiejska z przyprawami” zamiast zgodnie z deklaracją producenta „Wątrobianka rodzinna, wędlina podrobowa, wieprzowa wędzona, parzona w osłonce niejadalnej z dodatkiem białka mleka” albo „Boczek wędzony” zamiast zgodnie z deklaracją producenta „Boczek wędzony. Produkt wieprzowy wędzony, surowy z dodatkiem wody;
- nierzetelne podanie wykazu składników - rozbieżności między składem podanym przez producenta i sklep, najczęściej rozbieżności dotyczyły procentowej zawartości mięsa np. w sklepie podano „mięso wieprzowe 90 proc.” a na etykiecie producenta „mięso wieprzowe 85 proc.”, nieuwzględnienie wszystkich składników produktu np. nie wykazano polifosforanów, białka sojowego, emulgatora, substancji wzmacniającej smak;
- zastosowanie nieprawidłowej nazwy w stosunku do wykazu składników np. „Salami wołowe” podczas gdy w składzie podano mięso wołowe 51% i mięso wieprzowe, „kiełbasa jałowcowa z dodatkiem dziczyzny” a w wykazie składników wskazano wyłącznie mięso wołowe i wieprzowe lub zamieszczenie przy towarze informacji o treści „Tradycyjna receptura”, które było nieadekwatne do składu wyrobów zadeklarowanych przez producentów;
- bezzasadne zastosowanie w nazwie wyrobu określenia „wiejska” mimo wykorzystania do ich wyprodukowania substancji, charakterystycznych dla przemysłowej produkcji, np. glutaminianu sodu, izolatu białka sojowego, polifosforanów,

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz 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.).

² rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29)

- brak wyróżnienia substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji od reszty składników;
- brak jakichkolwiek oznaczeń mięsa mielonego wieprzowego;
- brak kraju lub miejsca pochodzenia przy oferowanym świeżym mięsie.

Podsumowując nieprawidłowości dotyczące mięsa i przetworów mięsnych oferowanych do sprzedaży luzem należy stwierdzić, że w większości ujawnianych przypadków na wywieszkach uwidocznionych przy tych wyrobach podawane były jedynie informacje dotyczące ceny za kilogram i nazwy produktu, nie zawsze zgodnej z nazwą podaną przez producenta.

W przypadku mięsa i przetworów mięsnych **w opakowaniach jednostkowych** zakwestionowano 66 partii spośród 575 skontrolowanych (11,5 proc.). Uchybienia w zakresie oznakowania najczęściej dotyczyły:

- zastosowania niepełnej nazwy środka spożywczego (metka cebulowa zamiast „kielbasa surowa metka cebulowa” lub pominięcia w nazwie określenia „surowa” w kielbasie białej czosnkowej);
- użycia w nazwach określeń „swojska”, „wiejska”, „staropolska”, „domowa” mimo wykorzystania do ich wyprodukowania substancji dodatkowych dozwolonych, charakterystycznych dla przemysłowej produkcji, np. stabilizatora (trifosforanów), błonnika sojowego, karagenów, izolatu białka sojowego,
- braku szczegółowych danych towarzyszących nazwie wyrobu dotyczących dodanej wody przekraczającej 5% wagi gotowego wyrobu;
- użycia nazw nieadekwatnych do składu „Wołowina w sosie własnym” i „Wołowina Ekstra” podczas gdy w składzie oprócz mięsa wołowego był smalec wieprzowy oraz skórki wieprzowe;
- zasłonięcia obowiązkowych informacji przez naklejenie dodatkowych etykiet w taki sposób, że nie można było odczytać wykazu składników, adresu producenta i napisu „termin przydatności po rozpakowaniu 48 godzin”;
- niewyróżnienia składników alergennych w stosunku do reszty składników;
- braku informacji o warunkach przechowywania po otwarciu opakowania;
- uwidocznienia nieprawidłowego identyfikacyjnego numeru weterynaryjnego zakładu;
- braku informacji o dodatku wody w polskojęzycznych wersjach składów produktów.

5. W toku kontroli sprawdzono ponadto przestrzeganie:

- aktualności terminów przydatności do spożycia – w 6 sklepach z uwagi na przeterminowanie (od 1 do 7 dni) zakwestionowano 18 partii towarów o wartości 669 zł,
- warunków przechowywania – stwierdzając zaniedbania w jednej placówce sieci handlowej w odniesieniu do surowego wyrobu mięsnego, który przechowywano w ladzie chłodniczej w temperaturze wyższej niż zalecana przez producenta,
- obowiązku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie.

Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania 7 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego lub weterynaryjnego oraz 54 do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wydano również 9 decyzji na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy o Inspekcji Handlowej dotyczących wycofania z obrotu przetworów mięsnych po upływie terminu przydatności do spożycia. W zakończonych postępowaniach administracyjnych prowadzonych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej oraz zafałszowanych, wydano 62 decyzje o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 81,1 tys. zł w tym 10 decyzji z uwagi na zafałszowanie o wartości 35,2 tys. zł.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami ukarano mandatami 9 osób na łączną kwotę 1,5 tys. zł w związku z popełnieniem wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³ (w związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości), art. 136 § 2 ustawy z dnia 22 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń⁴ (brak możliwości ustalenia terminów przydatności do spożycia) oraz art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach⁵ (z powodu używania przyrządów pomiarowych bez aktualnych świadectw legalizacji).

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK

³ Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.

⁴ Dz. U. 2015 r. poz. 1094 z późn. zm.

⁵ Dz. U. z 2016 r., poz. 884 t.j.