



XX-lecie Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów

RAPORT

KONSUMENT NA RYNKU

ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

(W ŚWIEŹLE WYNIKÓW KONTROLI PRODUKTÓW MLECZNYCH,  
MIĘSNYCH, RYBNYCH I MIODU)

Warszawa, grudzień 2009



# UOKiK

1990  
2010

XX-lecie Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów

---

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej  
UOKiK



## Spis treści

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. WSTĘP .....                                                                               | 4  |
| 1. Konsument na rynku produktów żywnościowych.....                                           | 4  |
| 2. Zadania i kompetencje Inspekcji Handlowej w obszarze artykułów rolno-<br>spożywczych..... | 6  |
| 3. Podstawa prawna kontroli.....                                                             | 7  |
| 4. Cel kontroli.....                                                                         | 8  |
| 5. Zakres przedmiotowy kontroli .....                                                        | 9  |
| 6. Zakres podmiotowy kontroli.....                                                           | 10 |
| II. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI .....                                                     | 11 |
| 1. Mleko i przetwory mleczne .....                                                           | 11 |
| 1.1 Jakość.....                                                                              | 14 |
| 1.2 Oznakowanie .....                                                                        | 16 |
| 2. Mięso i przetwory mięsne .....                                                            | 18 |
| 2.1 Jakość.....                                                                              | 20 |
| 2.2 Oznakowanie .....                                                                        | 23 |
| 3. Ryby i przetwory rybne.....                                                               | 24 |
| 3.1 Jakość.....                                                                              | 26 |
| 3.2 Oznakowanie .....                                                                        | 29 |
| 4. Miód .....                                                                                | 31 |
| 4.1 Jakość.....                                                                              | 33 |
| 4.2 Oznakowanie .....                                                                        | 35 |
| 5. Zasady obrotu .....                                                                       | 36 |
| 5.1 Przestrzeganie okresów przechowywania żywności .....                                     | 36 |
| 5.2 Prawidłowość magazynowania .....                                                         | 37 |
| 5.3 Orzeczenia lekarskie .....                                                               | 37 |
| 5.4 Zawartość netto .....                                                                    | 37 |
| 5.5 Identyfikacja kontrolowanych przedsiębiorców .....                                       | 38 |
| III. PODSUMOWANIE.....                                                                       | 39 |
| IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KUPUJĄCYCH                                          |    |
| ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE .....                                                                   | 42 |
| 1. Reklamacja żywności .....                                                                 | 44 |

## I. WSTĘP

### 1. Konsument na rynku produktów żywnościowych

Zgodnie z obowiązującym prawem żywność wprowadzana do obrotu musi być bezpieczna dla życia i zdrowia konsumentów. Wszystkie środki spożywcze znajdujące się w sprzedaży detalicznej powinny być odpowiednio oznakowane tak, aby konsument mógł wybrać produkt według własnych preferencji i potrzeb. Dodatkowo znaczna część produktów musi spełniać minimalne standardy jakości handlowej określone na poziomie wspólnotowym i krajowym. Dla wyrobów, dla których nie określono takich standardów parametry jakościowe określa producent, deklarując je przede wszystkim w oznakowaniu<sup>1</sup>. Prawo żywnościowe zakazuje wszelkich praktyk mogących wprowadzać w błąd konsumenta, w tym fałszowania artykułów spożywczych. Żywność zafałszowana jest zwykle mniej wartościowa pod względem składu chemicznego, właściwości biologicznych i wartości odżywczej, może też być niebezpieczna dla zdrowia i życia.

Szczegółowym przepisom w zakresie jakości handlowej, mającym na celu ochronę interesów konsumentów, podlegają między innymi następujące grupy środków spożywczych: mleko spożywcze, masło, a także w mniejszym zakresie inne przetwory mleczne (przepisy dotyczą tylko ochrony ich oznaczeń, tj. nazwy ser, śmietana, kefir, jogurt, maślanka, serwatka), tłuszcze do smarowania (w tym margaryna), oliwa z oliwek, miód, wyroby czekoladowe, dżemy, marmolady, konfitury, powidła, soki i nektary, cukier, niektóre konserwy rybne, mięso drobiowe, jaja, wyroby winiarskie, ekstrakty kawy, część świeżych owoców i warzyw. Dla wyżej wymienionych wyrobów ustalono minimalne standardy jakości handlowej, co oznacza, że produkty pochodzące z tych grup mogą posiadać zróżnicowane cechy jakościowe, zawsze musi być jednak zachowany ich minimalny poziom. Producenci mogą we własnym zakresie ustalić wyższy poziom jakości wyrobów dając temu wyraz w odpowiednich deklaracjach w oznakowaniu, np. klasa jakości pierwsza, zadeklarowana norma, zastosowany opis na produkcie.

Wymagań w zakresie jakości handlowej nie określono m.in. dla: przetworów mięsnych, przetworów warzywnych i niektórych owocowych, napojów bezalkoholowych, pieczywa. Producenci sami określają parametry jakościowe bez jakichkolwiek limitów w tym zakresie. Stąd też pod takimi samymi nazwami mogą być oferowane całkiem inne produkty. Pod nazwą szynka może kryć się produkt o wysokiej zawartości białka zwierzęcego, małej ilości tłuszczu i wody, jak również produkt o bardzo niskiej zawartości białka z dużą ilością wody i tłuszczu.

W okresie poprzedzającym wejście Polski do Unii Europejskiej w zakresie wymagań jakości handlowej przestały obowiązywać najpierw normy branżowe, a później Polskie Normy. Punktem odniesienia dla tych wyrobów jest obecnie deklaracja producenta. Z tych też względów konsumenci, zwłaszcza starsi, pamiętający produkty sprzed lat produkowane w oparciu o obligatoryjne wówczas normy branżowe i normy polskie szczególnie mogą czuć się rozczarowani, kiedy kupują polędwicę sopocką czy kiełbasę toruńską, jedynie z nazwy przypominające tamte produkty.

---

<sup>1</sup> Oznakowanie środka spożywczego obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole dotyczące danego środka spożywczego, które są umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego.



Należy także wspomnieć o dwóch ważnych grupach żywności, wyróżniających się ze względu na szczególne warunki produkcji i w związku z tym objętych specjalnym systemem kontroli przez Unię Europejską. Pierwszą z nich jest żywność wyprodukowana metodami rolnictwa ekologicznego, to jest: bez stosowania nawozów sztucznych i syntetycznych środków ochrony roślin, antybiotyków, hormonów wzrostu i genetycznie modyfikowanych organizmów, z dbałością o jakość środowiska naturalnego. Drugą wyróżnioną grupą żywności jest tzw. żywność regionalna i tradycyjna. Są to produkty, których wyjątkowe właściwości wynikające z pochodzenia lub tradycyjnej receptury zostały oficjalnie uznane przez Unię Europejską. W zależności od rodzaju szczególnych właściwości, produkty te są wpisane do jednego z trzech rejestrów: „Chronionych Nazw Pochodzenia”, „Chronionych Oznaczeń Geograficznych” lub „Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności”. Wszystkie te produkty posiadają specjalne, wyróżniające je oznaczenia.

Zabronione jest używanie tych oznaczeń w odniesieniu do produktów, które nie spełniają przepisów w tym zakresie, a także jakiegokolwiek sugerowanie, że są produktami rolnictwa ekologicznego lub posiadają chronioną nazwę wpisaną do wyżej wymienionych rejestrów.

Prawo żywnościowe nakłada obowiązek ochrony konsumenta m.in. poprzez prowadzenie urzędowej kontroli żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w celu sprawdzenia przestrzegania przez podmioty branży żywnościowej odpowiednich przepisów.

W Polsce urzędową kontrolę żywności sprawuje pięć wyspecjalizowanych inspekcji:

- **w dziedzinie bezpieczeństwa** (czyli ochrony zdrowia i życia konsumentów) przede wszystkim:
  - Państwowa Inspekcja Sanitarna,
  - Inspekcja Weterynaryjna,
  - Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa,
- **w zakresie jakości handlowej** (tj. zgodności produktów z obowiązującymi przepisami ustalającymi standardy w zakresie parametrów fizyczno-chemicznych i organoleptycznych, a także mikrobiologicznych, w zakresie dotyczącym technologii produkcji oraz oznakowania produktów):
  - Inspekcja Handlowa (w handlu detalicznym),
  - Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (u producentów).

Wszystkie wymienione organy inspekcyjne, obok sprawowanego nadzoru nad przestrzeganiem przepisów prawa żywnościowego, pełnią szereg innych zadań określonych ustawowo. Jednak tylko Inspekcja Handlowa, kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zajmuje się w sposób kompleksowy ochroną interesów konsumentów. Mimo że kompetencje Inspekcji Handlowej w dziedzinie bezpieczeństwa żywności są niewielkie, to z chwilą ujawnienia, w ramach prowadzonych kontroli produktów mogących stwarzać zagrożenia dla zdrowia i życia konsumentów ma ona prawo



zarządzić wycofanie ich z obrotu, wstrzymanie wprowadzania ich do obrotu i zawiadomić<sup>2</sup> o tym właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej, które podejmują odpowiednie dalsze działania.

## 2. Zadania i kompetencje Inspekcji Handlowej w obszarze artykułów rolno-spożywczych

Inspekcja Handlowa jest wyspecjalizowanym organem kontroli powołanym do ochrony interesów i praw konsumentów oraz interesów gospodarczych państwa. Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów kieruje jej działalnością zgodnie z przepisami ustawy z 15 grudnia 2000 roku o *Inspekcji Handlowej* (tekst jednolity: DzU z 2009 roku nr 151, poz. 1219).

Zadania Inspekcji w zakresie kontroli artykułów rolno-spożywczych zostały określone w ww. ustawie, ale także w art. 17 ust. 3 ustawy z 21 grudnia 2000 roku o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (DzU z 2005 roku nr 187, poz. 1577 z późn. zm.).

Na mocy tych przepisów IH sprawuje kontrolę środków spożywczych w handlu detalicznym<sup>3</sup> (także w obrocie hurtowym i gastronomii) w zakresie jakości handlowej, w tym pod kątem zafałszowań i oznakowania, a także kontrolę legalności i rzetelności działania przedsiębiorców.

Prowadzone przez Inspekcję Handlową kontrole w obszarze żywności polegają w szczególności na sprawdzeniu, czy oferowane konsumentom środki spożywcze spełniają wymagania jakości handlowej określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej dotyczących m.in. sardynek konserwowych, konserwowanego tuńczyka i bonito, oliwy z oliwek, tłuszczów do smarowania, mleka i wyrobów mlecznych, drobiu, jaj, wyrobów winiarskich, produktów rolnictwa ekologicznego, produktów regionalnych i tradycyjnych oraz w dyrektywach zaimplementowanych do prawodawstwa krajowego dotyczących wyrobów kakaowych i czekoladowych, ekstraktów kawy i cykorii, miodu, przetworów owocowych (dżemów, konfitur, powideł, marmolad), soków i nektarów, cukru, a także czy jakość tych

---

<sup>2</sup> W celu ochrony konsumentów przed niebezpiecznymi produktami żywnościowymi w Unii Europejskiej został powołany System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF). Siecią tego systemu w Polsce kieruje Główny Inspektor Sanitarny, który prowadzi krajowy punkt kontaktowy tego systemu oraz powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności i pasz. Ponadto w ramach systemu RASFF funkcjonuje podpunkt krajowego punktu kontaktowego, który usytuowany jest w Głównym Inspektoracie Weterynarii. Wszystkie inspekcje prowadzące urzędową kontrolę żywności są uczestnikami tego systemu i w razie powzięcia wiadomości o niebezpiecznym produkcie żywnościowym zawiadamiają właściwy punkt kontaktowy według określonych procedur.

<sup>3</sup> Handel detaliczny – w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31, 01/02/2002, s.1 ze zm.) oznacza obróbkę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw do ostatecznego odbiorcy; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.





produktów jest zgodna z deklaracją producenta. Inspekcja Handlowa specjalizuje się w kontroli oznakowania szczególnie pod kątem sprawdzania prawdziwości informacji podawanych w oznakowaniu środków spożywczych oraz ujawniania zafałszowań produktów. Realizując te zadania Inspekcja praktycznie co roku przeprowadza kompleksową kontrolę jakości podstawowych grup produktów żywnościowych (w tym artykułów mięsnych i mlecznych), prawidłowości ich oznakowania oraz prawidłowości wprowadzania do obrotu na etapie handlu detalicznego.

Inspekcji Handlowej przysługują instrumenty prawne, na mocy których, w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości handlowej, środek spożywczy może być: wycofany z obrotu, wstrzymane wprowadzanie go do obrotu albo zarządzone niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, np. poprzez przeklasyfikowanie lub usunięcie wad. Przedsiębiorcom (bez względu na to czy są to hurtownicy, sieci handlowe czy właściciele niewielkich sklepów spożywczych) wprowadzającym do obrotu wyroby o niewłaściwej jakości handlowej, w tym zafałszowane, wojewódzcy inspektorzy Inspekcji Handlowej mogą wymierzać kary pieniężne w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów do obrotu, a w przypadku produktów zafałszowanych nawet do 10 proc. przychodu osiągniętego za rok poprzedzający wymierzenie kary. Kontrolowani, u których zostaną ujawnione wyroby nieodpowiadające jakości handlowej, są dodatkowo obciążani kosztami badań laboratoryjnych.

W swoich działaniach Inspekcja Handlowa ściśle współpracuje z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przez wzajemne informowanie się o wynikach kontroli i podejmowanie wspólnych działań w celu eliminowania zafałszowań produktów, a także z organami nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego w zakresie bezpieczeństwa żywności.

### 3. Podstawa prawna kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i prowadzenia niniejszej kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku *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 191 z 30.4.2004 r, s.1, z późn. zm.), art. 17 ust. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, art. 3 ust. 1 pkt 2 w związku z ust. 2 ustawy o Inspekcji Handlowej.

W toku tych kontroli, niezależnie od przepisów określających szczegółowe wymagania w poszczególnych branżach, sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów, zawartych w niżej wymienionych aktach prawnych regulujących obrót detaliczny produktami żywnościowymi, tj.:

- rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 roku *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31, 01/02/2002, s.1 ze zm.) – w szczególności art. 16 dotyczący prezentacji środków spożywczych,
- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 roku *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 1; Polskie Wyd. Specj. Rozdz. 13, t. 34, s. 319) – w zakresie ogólnych warunków przechowywania,



- rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z 20 marca 2006 roku *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. U. L 93 z 31.3.2006, s. 12) – w zakresie prawidłowości znakowania,
- rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 roku *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* (Dz. U. L 12 z 18.01.2007, s. 3 ze zm.) – w zakresie zasadności uwidaczniania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,
- rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 roku *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2090/91* (Dz.U. L 189 z 20.07.2007, ze zm.) – w zakresie jakości handlowej i prawidłowości znakowania,
- ustawie z 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.),
- ustawie z 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm),
- ustawie z 7 maja 2009 roku *o towarach paczkowanych* (Dz. U. Nr 91, poz. 740),
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 roku *w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 25 lipca 2007 roku *w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą* (Dz. U. Nr 137, poz. 967),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 18 września 2008 roku *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych* (Dz. U. Nr 177, poz. 1094).

#### 4. Cel kontroli

Celem przeprowadzonych kontroli była ocena jakości handlowej **mleka i przetworów mlecznych, mięsa i jego przetworów, ryb i przetworów rybnych oraz miodu** w stosunku do obowiązujących przepisów i deklaracji producentów zamieszczonych w oznakowaniu tych produktów oraz rzetelności informowania konsumentów o oferowanych wyrobach, w tym prawdziwości oświadczeń żywieniowych, a także zamieszczania na etykietach wszystkich oznaczeń wymaganych prawem żywnościowym.

Kontrole jakości handlowej mleka i mięsa oraz ich przetworów przeprowadzane są rokrocznie przez Inspekcję Handlową z uwagi na fakt, że są to artykuły tzw. częstego zakupu i stanowią niemały składnik wydatków budżetów domowych. Są też często przedmiotem skarg konsumentów niezadowolonych z jakości zakupionych produktów. Kontrole miodu natomiast przeprowadzane są rzadziej, w związku z zauważalną poprawą jego jakości w ostatnich latach.





Według danych Głównego Urzędu Statystycznego<sup>4</sup> przeciętne miesięczne spożycie na osobę w gospodarstwach domowych w 2008 roku w odniesieniu do mleka wyniosło 3,64 l, przetworów mlecznych 2,27 kg oraz 5,6 kg mięsa i przetworów mięsnych. W porównaniu do roku 2007 spożycie mleka spadło o 5,2 proc., masła o 3,3 proc, wzrosło natomiast spożycie mięsa i innych przetworów zawierających mięso o 8,6 proc.

Z danych Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego (IERiGŻ)<sup>5</sup> wynika, że spożycie ryb w 2008 roku wyniosło 13,5 kg rocznie na jednego Polaka. W strukturze spożycia dominowały ryby morskie (69 proc.), najczęściej mintaj i śledzie, a także makrele, tuńczyki oraz szproty. Spożycie ryb słodkowodnych w 2008 roku wyniosło 3,9 kg na jednego mieszkańca – głównie były to panga i tilapia (79 proc. spożycia). Wśród ryb rodzimych królowały karp i pstrąg. Generalnie spożycie ryb w kraju charakteryzuje się znaczną sezonowością, związaną głównie z tradycjami świątecznymi – wzrasta w grudniu a spada latem.

Zgodnie z badaniami przeprowadzonymi w ubiegłym roku przez ośrodek GFK Polonia na zlecenie Stowarzyszenia Pszczelarzy Zawodowych<sup>6</sup> Polacy bardzo chętnie sięgają po miód, chociaż robią to nieregularnie. Najczęściej smarują nim pieczywo bądź słodzą herbatę (obie odpowiedzi uzyskały po 60 proc. wskazań respondentów). W 23 proc. gospodarstw domowych w Polsce miód jest spożywany co najmniej raz w tygodniu, z czego w 7 proc. codziennie lub prawie codziennie. Tylko jedna na sto ankietowanych osób stwierdziła, że miodu nie lubi.

## 5. Zakres przedmiotowy kontroli

Kontrole były realizacją założeń Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2009, zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, i obejmowały ocenę jakości produktów poprzez zbadanie:

- cech organoleptycznych, fizycznych i chemicznych w laboratoriach,
- prawidłowości oznakowania,
- zawartości netto,
- warunków przechowywania,
- aktualności dat minimalnej trwałości, terminów przydatności do spożycia,
- przechowywania i udostępniania na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich wydawanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością,

a także dokonanie identyfikacji kontrolowanego przedsiębiorcy w oparciu o wypis z Krajowego Rejestru Sądowego albo ewidencji działalności gospodarczej.

<sup>4</sup> Mały Rocznik Statystyczny Polski 2009, „Sytuacja gospodarstw domowych w 2008 roku w świetle wyników badania budżetów gospodarstw domowych” – informacja sygnałna GUS z 22.05.2009.

<sup>5</sup> Analiza rynkowa 2009 „Rynek ryb. Stan i perspektywy” dostępny na stronie [www.ierigz.pl](http://www.ierigz.pl).

<sup>6</sup> Publikacja w ramach kampanii „Życie miodem słodzone” [www.zyciemiodemslodzone.info](http://www.zyciemiodemslodzone.info).



---

## 6. Zakres podmiotowy kontroli

W ramach przeprowadzonych badań kontrolami objęto hurtownie, sklepy wielkopowierzchniowe, magazyny centralne sieci handlowych oraz inne placówki detaliczne. Jakość mleka i przetworów mlecznych oraz mięsa i przetworów mięsnych oceniono w II kwartale, ryb i przetworów rybnych w III kwartale 2009 roku na terenie całego kraju, a miodu w I kwartale 2009 roku na terenie ośmiu województw (kujawsko-pomorskiego, lubelskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, pomorskiego, śląskiego, świętokrzyskiego, warmińsko-mazurskiego).

Kontrole mleka i przetworów mlecznych przeprowadzono w 186 jednostkach handlowych, mięsa i przetworów mięsnych w 239, ryb i przetworów rybnych w 190, a miodu w 90 placówkach.

## II. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI<sup>7</sup>

### 1. Mleko i przetwory mleczne

Poza wymienionymi wyżej regulacjami, podstawowym przepisem normującym zasady funkcjonowania sektora mleka i przetworów mlecznych jest:

- rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z 22 października 2007 roku *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 ze zm.), w szczególności załączniki XII i XV, które określają między innymi nazwy i definicje dozwolone wyłącznie dla mleka i przetworów mlecznych oraz parametry jakościowe dla tłuszczu do smarowania (masła, margaryn i miksów tłuszczowych), a także załącznik XIII określający wymagania dla mleka spożywczego,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 445/2007 z 23 kwietnia 2007 roku *ustanawiające niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania rozporządzenia Rady (WE) Nr 2991/94 określającego normy dla tłuszczów do smarowania oraz stosowania rozporządzenia Rady (EWG) Nr 1898/87 w sprawie ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi* (Dz.U. L 106 z 24.04.2007, s. 24).

W świetle powyższych przepisów, pojęcia „mleko” i „przetwory mleczne” w domyśle odnoszą się do produktu uzyskanego z udoju krów. W przypadku mleka uzyskanego od innego zwierzęcia, w oznakowaniu takiego produktu lub jego przetworu powinna znaleźć się stosowna informacja o pochodzeniu, np. mleko kozie.

Mleko przeznaczone do spożycia przez ludzi – „mleko spożywcze” – może być oferowane w różnych wariantach, w zależności od zastosowanej obróbki termicznej lub modyfikacji zawartości tłuszczu. Generalnie rozróżnia się: mleko surowe (nie podgrzane powyżej 40°C), mleko pełne (poddane obróbce cieplnej, o zawartości tłuszczu co najmniej 3,5 proc.), mleko częściowo odtłuszczone (poddane obróbce cieplnej, o obniżonej zawartości tłuszczu do nie mniej niż 1,5 proc. i nie więcej niż 1,8 proc.) i mleko odtłuszczone (poddane obróbce cieplnej, o obniżonej zawartości tłuszczu do nie więcej niż 0,5 proc.). Mleko, które posiada inną niż wymieniono wyżej zawartość tłuszczu, musi mieć podaną na opakowaniu informację o zawartości tłuszczu za pomocą zwrotu „zawartość tłuszczu ... %”, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku. Mleko to nie jest określane jako pełne, częściowo odtłuszczone lub odtłuszczone.

Nazwy przetworów mlecznych, takie jak: „śmietanka”, „masło”, „maślanka”, „ser”, „jogurt”, „kefir”, mogą być stosowane tylko do produktów pochodzących wyłącznie z mleka. Można dodać do nich substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Przykładowo, nie można stosować nazwy „ser” w odniesieniu do produktów „seropodobnych”, to jest wyrobów przypominających wyglądem sery dojrzewające (tzw. żółte), ale zawierających dodatek tłuszczu roślinnego w celu zastąpienia tłuszczu mlecznego.

---

<sup>7</sup> Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzonych w ramach kontroli produktów mlecznych, mięsnych, rybnych i miodu zawiera załącznik do niniejszego raportu.

W odniesieniu do innych produktów nazwy przetworów mlecznych mogą być stosowane tylko pod warunkiem, że w żaden sposób nie sugerują, że produkt jest przetworem mleczarskim (np. „ptasie mleczko”, „śmietanka kosmetyczna”).

Spośród przetworów mlecznych najbardziej szczegółowe regulacje dotyczą masła i innych tłuszczów mlecznych do smarowania. Nazewnictwo ściśle zależy od zawartości tłuszczu mlecznego, i tak: „masło” jest to produkt zawierający 80-90 proc. tłuszczu mlecznego, „masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu” – 60-62 proc., „masło półtłuszczowe” – 39-41 proc., a „tłuszcz mleczny do smarowania X proc.” – mniej niż 39 proc. lub 41-60 proc. lub 62-80 proc. tłuszczu mlecznego. Warto w tym miejscu wspomnieć o „maśle stołowym śmietankowym” – produkcie specyficznym dla polskiego rynku, który w świetle przepisów unijnych powinien nazywać się właśnie „tłuszczem mlecznym do smarowania 73,5 proc.”, a nie „masłem” z uwagi na niższą zawartość tłuszczu.

Tłuszcze mleczne mogą wchodzić w skład innych produktów przeznaczonych do smarowania, których nazewnictwo jest także ściśle uregulowane. W tzw. miksach tłuszczowych zawartość tłuszczu mlecznego powinna być między 10 a 80 proc., zaś w tłuszczach do smarowania, których podstawowym składnikiem jest tłuszcz roślinny może znajdować się do 3 proc. tłuszczu mlecznego.

Omówione reguły zostały ustanowione w celu ochrony konsumenta, aby zapobiec powstawaniu jakichkolwiek pomyłek między przetworami mlecznymi i innymi produktami spożywczymi, a także w celu zapewnienia uczciwej konkurencji pomiędzy produktem mlecznymi i innymi produktami nie pochodzącymi z mleka lub tylko częściowo pochodzącymi z mleka. Różnica np. między masłem a tłuszczem roślinnym lub między serem a wyrobem seropodobnym, jest bardzo duża nie tylko w ocenie organoleptycznej, ale również w składzie chemicznym. Wybór produktu zależy od preferencji i upodobań konsumentów, dlatego tak istotne jest właściwe i rzetelne jego oznakowanie.

Dla pozostałych przetworów mlecznych przepisy nie określają poziomu zawartości poszczególnych składników, dlatego produkty oferowane na rynku mogą się różnić między sobą pod tym względem. Niemniej, w przypadku gdy producent w oznakowaniu określi poziom zawartości danego składnika (np. białka, wody), deklaracja taka powinna być zgodna z prawdą. W oznakowaniu polskich produktów mlecznych spotyka się także zadeklarowanie polskiej normy (skrót PN) lub normy zakładowej (ZN). Należy zaznaczyć, że normy te mają charakter dobrowolny, przy czym przedsiębiorca, który je zadeklarował, ma obowiązek ich przestrzegania.

Niezależnie od powyższego, nazwy niektórych przetworów mlecznych podlegają szczególnej prawnej ochronie na mocy rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych*. W przypadku, gdy dana nazwa została wpisana do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, jest ona zastrzeżona dla konkretnych produktów

wyprodukowanych na ściśle zdefiniowanym obszarze i w określony sposób<sup>8</sup>. Do takich chronionych nazw należą na przykład nazwy serów „oscypek”, „bryndza podhalańska” czy

---

<sup>8</sup> Najważniejsza różnica między Chronioną Nazwą Pochodzenia a Chronionym Oznaczeniem Geograficznym polega na sile związku danego produktu z miejscem jego pochodzenia. Chronione Nazwy Pochodzenia stosuje się do produktów bardzo blisko związanych z danym obszarem geograficznym. Aby korzystać z Chronionej Nazwy Pochodzenia zarówno produkcja surowców, jak i



„feta”. Na podstawie przepisów unijnych zakazane jest wszelkie wykorzystywanie w celach komercyjnych zarejestrowanej nazwy dla produktów nieobjętych rejestracją, o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych lub jeśli stosowanie nazwy pozwala na czerpanie korzyści z renomy nazwy chronionej. Nie wolno też powoływać się na chronione nazwy, nawet jeśli wskazane jest prawdziwe pochodzenie produktu lub jeśli chroniona nazwa została przetłumaczona lub towarzyszy jej określenie „rodzaj”, „typ”, „metoda”, „na sposób”, „imitacja” lub inne podobne określenie.

Ogółem skontrolowano 2 412 partii mleka i przetworów mlecznych o wartości 828,8 tys. zł, w tym:

- 447 partii serów twarogowych o wartości 103,1 tys. zł,
- 445 partii napojów mlecznych fermentowanych (głównie jogurtów i kefirów) o wartości 87,7 tys. zł,
- 343 partie serów dojrzewających o wartości 160,2 tys. zł,
- 303 partie śmietanki i śmietany o wartości 64,5 tys. zł,
- 254 partie mleka o wartości 92,1 tys. zł,
- 245 partii masła o wartości 189,6 tys. zł,
- 188 partii serów topionych o wartości 31,1 tys. zł,
- 133 partie innych przetworów mlecznych (desery mleczne, miksy tłuszczowe, mleko w proszku i zagęszczone, itp.) o wartości 35,1 tys. zł,
- 54 partie wyrobów seropodobnych o wartości 65,4 tys. zł.

Łącznie, z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oznakowania lub jakości, zakwestionowano 328 partii (13,6 proc. skontrolowanych) o wartości 181 tys. zł.

cały proces przetwarzania, aż do produktu końcowego musi się odbywać w danym (zdefiniowanym) obszarze. W przypadku Chronionego Oznaczenia Geograficznego produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nazwę nosi, ale w odróżnieniu do Chronionej Nazwy Pochodzenia, przynajmniej jedna z trzech faz produkcji (produkcja lub przetwarzanie lub przygotowanie) musi odbywać się na danym obszarze.

## 1.1 Jakość

Sprawdzenia cech organoleptycznych, fizycznych i chemicznych mleka i przetworów mlecznych dokonano pod kątem zgodności z deklaracjami producentów oraz wymaganiami rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Ogółem oceniono jakość 567 partii o wartości 266,2 tys. zł, spośród których na podstawie przeprowadzonych badań zakwestionowano 110 partii (19,4 proc.) produktów mlecznych o wartości 71,6 tys. zł.

Pod względem jakości najwięcej zastrzeżeń dotyczyło masła, serów dojrzewających i twarogowych.

Wyniki badań mleka i przetworów mlecznych pod względem ich jakości dla poszczególnych grup asortymentowych przedstawia poniższa tabela:

**Tabela 1. Wyniki badań jakości produktów mlecznych**

| Rodzaj produktu                      | Liczba partii zbadanych | Liczba partii zakwestionowanych | Odsetek partii zakwestionowanych |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| wyroby seropodobne <sup>9</sup>      | 4                       | 2                               | 50 proc.                         |
| masło                                | 86                      | 30                              | 34,9 proc.                       |
| sery dojrzewające (żółte, pleśniowe) | 110                     | 31                              | 28 proc.                         |
| sery twarogowe (białe)               | 133                     | 25                              | 18,8 proc.                       |
| śmietana i śmietanka                 | 76                      | 8                               | 10,5 proc.                       |
| napoje mleczne fermentowane          | 79                      | 8                               | 10,1 proc.                       |
| sery topione                         | 23                      | 1                               | 4,3 proc.                        |
| mleko                                | 41                      | 1                               | 2,4 proc.                        |
| inne (desery mleczne itp.)           | 22                      | 4                               | 18,2 proc.                       |

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej

<sup>9</sup> Wyroby seropodobne nie są przetworami mlecznymi w rozumieniu obowiązujących przepisów, z uwagi na zastąpienie części tłuszczu mlecznego tłuszczem roślinnym.



Do wad jakościowych w poszczególnych grupach produktów mlecznych należały:

▪ **w maśle:**

- zafałszowanie tłuszczami roślinnymi – stwierdzono obecność steroli pochodzenia roślinnego (na podstawie składu trójglicerydów ustalono, że zawartość tłuszczów niemlecznych wynosiła od 47,2 proc. do 84,18 proc.),
- wyższa lub niższa zawartość tłuszczu (np. zamiast 82 proc. stwierdzano 84 proc. lub 80 proc.) – zgodnie z obowiązującymi przepisami średnia arytmetyczna wyników pięciu próbek nie może się różnić od zadeklarowanej zawartości tłuszczu o więcej niż 1 punkt procentowy,
- wyższa zawartość wody (np. było od 16,3 do 17,4 proc. zamiast nie więcej niż 16 proc.),
- intensywnie wyczuwalny posmak tłuszczów roślinnych, niewłaściwa, niejednolita, kaszkowata konsystencja;

▪ **w serach twarogowych (białych):**

- niejednolita barwa, widoczne złoże tłuszczu na powierzchni, nieczysty smak z wyczuwalną goryczką, niejednolita konsystencja z dużym wyciekaniem serwatki,
- niezgodna z deklaracją w oznakowaniu produktu, tj. wyższa lub niższa zawartość: tłuszczu (np. 2,5 proc. zamiast nie mniej niż 4 proc.), wody (np. 79 proc.  $\pm$  0,9 proc. zamiast nie więcej niż 70 proc.), białka (np. 17,2 proc. oraz 15,9 proc. zamiast 19,1 proc.);

▪ **w serach dojrzewających (żółtych, pleśniowych):**

- nieczysty, gorzki smak i zapach, dwubarwny miąższ, plastry posklejane, trudne do rozdzielania, oczka orzeszynowate niezgodne z zadeklarowaną klasą,
- niezgodna z deklaracją w oznakowaniu produktu, tj. wyższa lub niższa zawartość: tłuszczu (np. 43 proc. zamiast 45 proc.), wody (np. 47 proc. zamiast nie więcej niż 43 proc.), białka (24,5 proc. oraz 24,2 proc. zamiast 28 proc.), soli (np. 4,5 proc. zamiast nie więcej niż 2,5 proc.);

▪ **w śmietance i śmietanie:**

- nieczysty, kwaśny smak i zapach, konsystencja niejednolita z wydzieloną maślanką,
- wyższa od deklarowanej w oznakowaniu produktu: kwasowość (np. 33,6 zamiast 15-32 proc.), zawartość tłuszczu (np. 17,5 proc. zamiast 12 proc.),
- obecność skrobi niedeklarowanej w składzie produktu;

▪ **w napojach mlecznych fermentowanych (kefir, jogurt):**

- niewłaściwa konsystencja, cierpki, kwaśny smak,
- wyższa zawartość tłuszczu (np. 2 proc. zamiast 1,5 proc.),

- zaniżona zawartość owoców w jogurcie owocowym w stosunku do deklaracji podanej na opakowaniu (np. 0,7 proc. zamiast 2,5 proc. lub brak owoców w ogóle);

- **w mleku:**

- obniżona gęstość (deklarowano nie mniej niż 1,0280 g/cm<sup>3</sup>, faktycznie było 1,0264 g/cm<sup>3</sup>) oraz obecność grudek ściętego białka w partii mleka koziego UHT.

Stwierdzone wady świadczyły o niewłaściwie prowadzonych lub skróconych procesach dojrzewania serów żółtych, nieprzestrzeganiu norm w zakresie zawartości tłuszczu, zafałszowaniu (masło) oraz niewłaściwym przechowywaniu (głównie napoje mleczne i sery twarogowe). Obniżona gęstość mleka może świadczyć o jego rozcieńczeniu wodą.

Zakwestionowane produkty, w zależności od rodzaju stwierdzonych wad oraz decyzji przedsiębiorców, były sprzedawane po obniżonej cenie lub zwracane w ramach reklamacji do producentów, bądź też wycofywane z obrotu i przeznaczane na cele własne, niezwiązane ze sprzedażą.

Większość wytwórców zakwestionowanych pod względem jakości przetworów mlecznych, w odpowiedzi na skierowane przez Inspekcję Handlową wystąpienia pokontrolne zadeklarowała podjęcie działań naprawczych polegających na weryfikacji receptur i zobowiązaniu osób odpowiedzialnych do przestrzegania procesu technologicznego w celu usunięcia stwierdzonych uchybień.

W części przypadków wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach i deklarowanej w oznakowaniu.

## 1.2 Oznakowanie

W toku przeprowadzonych kontroli dokonano także oceny prawidłowości oznakowania 2 412 partii mleka i przetworów mlecznych o wartości 828,6 tys. zł. Nieprzestrzeganie postanowień obowiązujących przepisów stwierdzono w odniesieniu do 170 partii (7 proc.).

Do istotnych nieprawidłowości stwierdzonych przez Inspekcję Handlową należało nadawanie produktom zawierającym w swoim składzie tłuszcze roślinne nazw zastrzeżonych wyłącznie dla przetworów mlecznych, szczególnie nazw „masło” i „ser”. Ogółem stwierdzono 16 partii produktów bezprawnie oznakowanych jako przetwory mleczne, przy czym warto podkreślić, że część przypadków dotyczyła oznakowania opakowań (np. produkt zadeklarowany jako „masło ekstra 82 proc.” posiadał drobnym drukiem informację: „produkt maślany złożony, smarowne jogurtowe z niskim cholesterolem”, a w jego składzie podano, że zawiera tłuszcze roślinne), a część – oznakowania towaru przez personel sklepu w miejscu sprzedaży (wyroby seropodobne oferowano pod nazwą „ser”, miksy tłuszczowe pod nazwą „masło” i prezentowano je wśród produktów mlecznych).

Ważnym ustaleniem kontroli było także ujawnienie 13 partii konwencjonalnych produktów mlecznych bezprawnie oznakowanych nazwą prawnie chronioną (oscypek, bryndza podhalańska, feta itp.) lub w sposób sugerujący ekologiczne pochodzenie (poprzez użycie słowa „bio”). Na przykład: wyrób wyprodukowany wyłącznie z mleka krowiego nosił nazwę „Ser Janosika – ser typu oscypek”, a jogurt wytworzony metodami konwencjonalnymi opatrzone nazwą „bio jogurt pitny bioday owoce leśne”. Większość przypadków dotyczyła jednak wprowadzania konsumentów w błąd poprzez używanie



nazw chronionych (głównie feta, oscypek) na wywieszkach przy produkcie, mimo że oznakowanie samego produktu tego nie wskazywało.

W oznakowaniu pozostałych przetworów mlecznych najczęściej brakowało:

- nazwy i rodzaju środka spożywczego,
- terminu przydatności do spożycia,
- wykazu składników,
- adresu producenta,
- podania ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie produktu oraz przedstawionego w formie graficznej,
- nazwy środka spożywczego, masy netto i terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w tym samym polu widzenia,
- określenia funkcji technologicznych bądź nazw lub numerów substancji dodatkowych dozwolonych,
- w oznakowaniu mleka spożywczego o zawartości tłuszczu 2 proc. i 3,2 proc. – brak poprzedzenia podanej na opakowaniu procentowej zawartości tłuszczu zwrotem „zawartość tłuszczu .... proc.” (mimo, że obowiązek podawania ww. zwrotu istnieje od ponad roku, przedsiębiorcy jeszcze nie zdążyli się do niego dostosować).

Ponadto stwierdzono przypadki:

- braku jakichkolwiek oznaczeń producenta,
- umieszczania na opakowaniu dwóch wzajemnie wykluczających się nazw (np. na etykiecie z jednej strony produktu umieszczono nazwę „jogurt waniliowy”, a z drugiej – „jogurt owocowy” lub też z przodu wyrobu figurowała nazwa „ser twarogowy chudy”, a z tyłu – „ser twarogowy półtłusty”),
- braku informacji o zastosowaniu dodatkowych substancji dozwolonych,
- odwoływania się do właściwości leczniczych, co jest w przypadku żywności zabronione przepisami prawa (np. na opakowaniach jogurtu naturalnego wapń+probiotyki umieszczono informację „Twój kręgosłup zawsze zdrowy”),
- podania na opakowaniu danych nieistniejącego producenta, podczas gdy produkt został wytworzony już w ramach działalności innego przedsiębiorcy.

Przetwory mleczne oznakowane w sposób rażąco naruszający obowiązujące przepisy lub wprowadzający konsumentów w błąd inspektorzy nakazali wycofać z obrotu bądź wstrzymano wprowadzanie do obrotu części przetworów do czasu poprawy ich oznakowania. Natomiast nieprawidłowe informacje na wywieszkach w sklepach poprawiono w trakcie trwania kontroli.

Do producentów wyrobów wystosowano wystąpienia pokontrolne, informując o stwierdzonych uchybieniach. W świetle udzielonych odpowiedzi należy stwierdzić, że

główną przyczyną niewłaściwego oznakowania mleka i jego przetworów były względy ekonomiczne – wykorzystywano zapasy opakowań z informacjami niedostosowanymi do obowiązujących przepisów.

O stwierdzonych nieprawidłowościach poinformowano właściwe ze względu na miejsce produkcji przetworów mlecznych inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a osoby winne wprowadzenia do obrotu towarów niewłaściwie oznaczonych ukarano mandatami.

## 2. Mięso i przetwory mięsne

Obecnie prawo żywnościowe nie przewiduje szczególnych wymagań w zakresie standardów handlowych dla produktów mięsnych z wyjątkiem mięsa mielonego, dla którego parametry jakościowe określono w art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2076/2005 z 5 grudnia 2005 roku *ustanawiającego środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004* (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 83 ze zm.).

Dla wędlin jedynym odniesieniem jest deklaracja producenta w postaci przywołanej normy, specyfikacji technologicznej lub zawarta w oznakowaniu produktu oraz rozporządzenie *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*.

Obowiązuje też szereg przepisów dotyczących znakowania oraz definicji mięsa i przetworów mięsnych, w tym m.in:

- art. 5 i Zał. II Sekcja I rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 ze zm.),
- art. 10 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2076/2005 z 5 grudnia 2005 roku *ustanawiającego środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004* (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 83 ze zm.),
- art. 11-15 rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 roku *ustanawiającego system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczącego etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97* (Dz. L 204 z 11.08.2000, s. 1; Polskie Wyd. Specj. Rozdz. 3, t. 30, s. 248 ze zm.),
- art. 2 i 5 rozporządzenia (WE) nr 1825/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 25 sierpnia 2000 roku *określającego szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny* (Dz. L 216 z 26.08.2000, s. 8; Polskie Wyd. Specj. Rozdz. 3, t. 30, s. 259),
- rozporządzenia Komisji (WE) nr 275/2007 z 15 marca 2007 roku *zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1825/2000 określającego szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny* (Dz. L 76 z 16.03.2007, s. 12; Polskie Wyd. Specj. Rozdz. 3, t. 50, s. 12),

- Załącznika XI rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

W regulacjach tych zostało m.in. zdefiniowane:

- mięso – jako jadalne części określonych zwierząt (ssaków i ptaków),
- świeże mięso – jako niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze regulowanej,
- mięso mielone – jako mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1 proc. soli,
- mięso odkostnione mechanicznie (MOM) – jako produkt uzyskany w wyniku mechanicznego usunięcia reszty tkanek przylegających do kości, po oddzieleniu od nich mięśni,
- surowe wyroby mięsne – jako świeże mięso, w tym rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy korzenne lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa,
- produkty mięsne – uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia takich produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje utratę właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju,
- cielęcina – jako mięso z bydła w wieku do ośmiu miesięcy,
- młoda wołowina – jako mięso z bydła w wieku od ośmiu do dwunastu miesięcy.

Jak wspomniano wyżej, w prawie żywnościowym nie ustalono standardów handlowych ani definicji poszczególnych rodzajów wędlin. Dla potrzeb kontroli i niniejszego raportu przyjęto klasyfikację wędlin wg Polskiej Normy PN –A-82007 „Przetwory mięsne. Wędliny” zgodnie, z którą:

- produkty blokowe – to przetwory mięsne wyprodukowane z mięsa o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze lub rozdrobnionego, tłuszczu i podrobów, peklowanych lub solonych, z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane lub nie obróbce cieplnej w formach lub osłonach utrzymujących ich kształt,
- wędliny podrobowe – to przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone,
- kiełbasy – to przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub nie, solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub nie, surowe, dojrzewające, parzone lub pieczone,
- wędzonki – to przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części



anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie, suszone, surowe, parzone, pieczone.

Dla zapewnienia pełnej informacji konsumentom wszystkie produkty spożywcze muszą być oznakowane. W przypadku wędlin informacje muszą zostać podane zarówno w odniesieniu do produktów opakowanych, jak również do tych sprzedawanych na wagę w handlu detalicznym. Do wiadomości konsumenta w oznakowaniu muszą być podane informacje dotyczące składu produktu. Jeżeli do produktu dodawana jest woda, to ta informacja również musi zostać podana w oznakowaniu. Składniki wymienia się w kolejności według ich masy w produkcie. Przepisem regulującym szczegółowo zasady znakowania środków spożywczych tym zakresie jest rozporządzenie *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Określa ono również, kiedy w wykazie składników produktu można użyć nazwy „mięso” wraz z podaniem gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi. Warunkiem jest nieprzekraczająca przyjętych wartości wyrażonych w procentach – zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w mięsie.

Ogółem skontrolowano 2 932 partie mięsa i produktów mięsnych o wartości 621,3 tys. zł w tym:

- 1 121 partii kielbas o wartości 193,9 tys. zł,
- 508 partii wędzonek o wartości 83,1 tys. zł,
- 441 partii konserw mięsnych o wartości 236,4 tys. zł,
- 309 partii elementów handlowych mięsa o wartości 46,3 tys. zł,
- 193 partie produktów blokowych o wartości 92,1 tys. zł,
- 188 partii wędlin podrobowych o wartości 22,1 tys. zł,
- 93 partie innych przetworów mięsnych (pieczeń rzymska, itp.) o wartości 6,7 tys. zł,
- 79 partii mięsa mielonego o wartości 12 tys. zł.

Łącznie, z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oznakowania lub jakości, zakwestionowano 829 partii (28,3 proc.) o wartości 108,9 tys. zł.

## 2.1 Jakość

Pod względem cech organoleptycznych, fizycznych i parametrów chemicznych zbadano 515 partii mięsa i jego przetworów o wartości 166,4 tys. zł, w tym część produktów oceniono wyłącznie na miejscu w sklepach. W ten sposób sprawdzono świeżość wszystkich kontrolowanych elementów handlowych mięsa oraz niektórych wędlin sprzedawanych bez opakowań jednostkowych. Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości zakwestionowano 91 partii, co stanowiło 17,7 proc. ocenionych.

Wszystkie zakwestionowane z uwagi na nieczysty zapach, zmienioną barwę i wygląd zewnętrzny elementy handlowe mięsa oferowane były w jednym sklepie, w którym stwierdzono także dziewięć partii wędlin wykazujących cechy nieświeżości i zepsucia. Nie kwestionowano jakości mięsa mielonego.

Wyniki badań jakości przetworów mięsnych dla poszczególnych grup asortymentowych przedstawia poniższa tabela:



**Tabela 2. Wyniki badań jakości produktów mięsnych**

| Rodzaj produktu                          | Liczba partii zbadanych | Liczba partii zakwestionowanych | Odsetek partii zakwestionowanych |
|------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| produkty blokowe                         | 49                      | 13                              | 27,6 proc.                       |
| wędliny podrobowe                        | 16                      | 4                               | 25 proc.                         |
| kiełbasy                                 | 205                     | 36                              | 17,6 proc.                       |
| wędzonki                                 | 70                      | 10                              | 14,3 proc.                       |
| konserwy mięsne                          | 151                     | 18                              | 11,9 proc.                       |
| inne (pieczeń rzymska, karczek pieczony) | 9                       | 5                               | 55,6 proc.                       |

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej

Do wad, wykrytych podczas badań laboratoryjnych, obniżających jakość wędlin, należały:

▪ **w kiełbasach:**

- wady organoleptyczne (zbyt twarda lub zbyt miękka konsystencja, duże skupiska luźnego tłuszczu i galarety, głównie pod osłonką, smak i zapach wyraźnie tłuszczowy, obecność twardych ścięgien w kawałkach wielkości 1,5 cm),
- wyższa zawartość wody (np. deklarowana – nie więcej niż 40 proc., stwierdzona – 62,5 proc.),
- wyższa zawartość tłuszczu (np. stwierdzono 20,7 proc., przy deklaracji na opakowaniu 12 proc.),
- obecność skrobi niedeklarowanej w składzie surowcowym lub wyższa zawartość skrobi (np. stwierdzono 4 proc. przy deklaracji 0,6 proc.);

▪ **w konserwach:**

- niewłaściwa barwa, zbyt luźna konsystencja, obecność licznych twardych ścięgien i chrząstek lub odłamków kości,
- niższa zawartość mięsa w stosunku do deklaracji na opakowaniu (np. deklarowano 92,9 proc., a stwierdzono 70,4 proc.),
- niższy wsad surowców mięsno-tłuszczowych (np. 65 proc. zamiast deklarowanego minimum 70 proc.),
- podwyższona zawartość tłuszczu (np. 20,2 proc. przy deklaracji 10 proc.),
- obecność skrobi niedeklarowanej w składzie surowcowym;



▪ **w produktach blokowych:**

- wady organoleptyczne (obecność dużej ilości twardych chrząstek, ścięgien i kostek), mało typowy smak, niewyczuwalny dodatek przypraw,
- niższa od deklarowanej przez producenta zawartość mięsa (np. deklarowana – 62 proc., stwierdzona – 45,9 proc.),
- wyższa zawartość skrobi (np. było 3,5 proc. zamiast nie więcej niż 2 proc.),
- zawyżona zawartość tłuszczu (np. było 15,2 proc. zamiast nie więcej niż 8 proc.),
- zaniżona zawartość białka (było 10,7 proc. zamiast nie mniej niż 14 proc.),
- wyższa zawartość wody (np. deklarowano nie więcej niż 40 proc., a stwierdzono 73,1 proc.);

▪ **w wędzonkach:**

- nietypowy smak,
- obecność skrobi niedeklarowanej w składzie surowcowym;

▪ **w wędlinach podrobowych:**

- nieczysty, kwaśny zapach, charakterystyczny dla zepsutego mięsa, widoczna na przekroju duża ilość szczeciny, duże kawałki kości oraz twarda konsystencja mięsa;

▪ **w innych przetworach:**

- cechy organoleptyczne nietypowe dla zadeklarowanego składu, nieczysty zapach, zmieniona barwa i wygląd (pieczeń rzymska, karczek pieczony).

Rodzaj ujawnianych wad (niższy wsad surowców mięsno-tłuszczowych, niższa zawartość mięsa, niższa zawartość białka i wyższa skrobi) świadczy o nieprawidłowym ilościowym i jakościowym doborze surowca do produkcji i tym samym stosowaniu tańszego, gorszego mięsa. Niekorzystny wpływ na jakość wędlin miały też niewłaściwe warunki przechowywania w niektórych jednostkach handlowych, o czym świadczyły cechy zepsucia.

Zakwestionowane wyroby, w zależności od rodzaju stwierdzonych wad oraz decyzji przedsiębiorców, były sprzedawane po obniżonej cenie lub zwracane w ramach reklamacji, bądź też wycofywane z obrotu i przeznaczane na cele własne niezwiązane ze sprzedażą.

W związku z powyższym skierowano wystąpienia pokontrolne do producentów kwestionowanych wyrobów oraz informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W części przypadków wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach lub deklarowanej przez przedsiębiorcę.

## 2.2 Oznakowanie

Sprawdzeniem w powyższym zakresie objęto 2 932 partie mięsa i jego przetworów, w tym 1 159 partii przetworów mięsnych oferowanych bez opakowań jednostkowych. Ogółem zakwestionowano 704 partie (24 proc.), w tym 394 partie wędlin bez opakowań (34 proc.).

Wędliny oferowane luzem tj. bez opakowań jednostkowych, kwestionowano z uwagi na brak na wywieszkach w miejscu sprzedaży wymaganego wykazu składników, co naruszało §17 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Natomiast w przypadku mięsa wołowego oraz produktów z mięsa wołowego bez opakowań najczęściej stwierdzano brak oznaczenia w miejscu sprzedaży informacjami określającymi nazwę państwa, w którym zwierzęta były urodzone, hodowane i poddane ubojowi oraz nazwy państwa, w którym dokonano rozbioru tusz. W toku kontroli przedłożono stosowne dokumenty potwierdzające źródło pochodzenia mięsa wołowego i uzupełniono informacje wymagane przepisami prawa. Mięso mielone najczęściej kwestionowano z uwagi na brak informacji o procentowej zawartości tłuszczu, stosunku zawartości kolagenu do białka oraz podania masy netto lub daty mielenia.

Uchybienia dotyczące oznakowania opakowań jednostkowych miały różny charakter i wśród najistotniejszych wymienić należy brak:

- jakichkolwiek oznaczeń handlowych,
- informacji o zawartości netto produktu,
- oznaczenia trwałości środka spożywczego,
- określenia rodzaju wyrobu,
- ilościowej zawartości składników mięsnych, istotnych dla scharakteryzowania środka spożywczego,
- funkcji technologicznych użytych substancji dodatkowych dozwolonych,
- wszystkich składników użytych do produkcji wędlin,
- informacji o numerze partii produkcyjnej.

Ponadto ujawniono stosowanie nieprawidłowych, nieadekwatnych do składu, nazw mogących wprowadzać konsumentów w błąd co do rodzaju wyrobu i nazwy, np.:

- produkt oferowany jako „parówki wieprzowe” na pierwszej pozycji w wykazie składników zawierał mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka (MOM) oraz 5 proc. mięsa wieprzowego,
- „schab w majeranku” – był wytworzony wyłącznie z mięsa drobiowego (na opakowaniu w informacji o składzie podano „filet z piersi kurcząt i kury – 51 proc.”),
- konserwa „wołowina stołowa” składała się z mięsa oddzielonego mechanicznie z kurcząt (MOM) i 10 proc. mięsa wołowego,
- „serdelki z indyka” z oznaczeniem składu: mięso wieprzowe 40 proc., mięso wołowe 23,3 proc., mięso drobiowe z kurcząt 15,5 proc.,



– „parówki cielęce” zawierające jedynie mieszanę przyprawową o nazwie „parówka cielęca” zamiast mięsa cielęcego.

Oznakowanie mięsa i przetworów mięsnych sprzedawanych bez opakowań zostało uzupełnione o wymagane informacje dla konsumentów na podstawie etykiet opakowań zbiorczych lub dokumentów handlowych.

O stwierdzonych nieprawidłowościach poinformowano właściwe ze względu na miejsce produkcji wędlin inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a osoby winne wprowadzenia do obrotu towarów niewłaściwie oznaczonych ukarano mandatami.

W części przypadków wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach.

### 3. Ryby i przetwory rybne

Przeprowadzona przez Inspekcję Handlową kontrola jakości handlowej ryb i przetworów rybnych obejmowała sprawdzenie ogólnych przepisów dotyczących wszystkich środków spożywczych oraz szczegółowych regulacji odnoszących się do tej grupy produktów zawartych przede wszystkim w:

- rozporządzeniu Rady (WE) nr 104/2000 z dnia 17 grudnia 1999 r. *w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury* (Dz. U. L.017 z 21/01/2000 ze zm.) – art. 4,
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2065/2001 z 22 października 2001 roku *ustanawiającym 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 ze zm.),
- rozporządzeniu Rady (EWG) Nr 2136/89 z 21 czerwca 1989 roku *ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek* (Dz. U. L 212 z 22.07.1989, ze zm.),
- rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1181/2003 z 2 lipca 2003 roku *zmieniającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek* (Dz. U. L 165 z 3.07.2003),
- rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. *ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito* (Dz. U. L.163 z 17/06/1992 – polskie wydanie specjalne Dz. U. rozdz. 4 tom 2 str. 27),
- sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 roku *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 ze zm.), gdzie określono wymogi dotyczące wytwarzania i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym oleju rybnego na etapie handlu detalicznego<sup>10</sup>.

<sup>10</sup> pkt 2 sekcji VIII, rozdział III, części A,C i D, rozdział IV, część A oraz rozdział V

Wymienione przepisy określają dodatkowe wymagania, które muszą spełnić produkty rybołówstwa oferowane konsumentom, szczególnie w zakresie dostarczenia informacji o:

- handlowym oznaczeniu gatunku – jest to nazwa gatunku przyjęta przez Państwo Członkowskie, objęta wykazem oznaczeń handlowych, składająca się z nazwy w języku danego kraju oraz po łacinie np. dorsz atlantycki (*Gadus morhua*),
- metodzie produkcji – należy podać jedną z następujących możliwości, tj. złowione w morzu lub złowione w wodach śródlądowych bądź wyhodowane,
- obszarze połowu – w przypadku ryb złowionych w morzu należy podać odniesienie do jednego z określonych obszarów wymienionych w załączniku do rozporządzenia, np. złowione w morzu – Ocean Spokojny lub złowione w morzu – Morze Bałtyckie. Dla ryb złowionych w wodach śródlądowych i ryb hodowlanych należy podać nazwę państwa z którego pochodzi produkt, np. złowiony lub wyhodowany w Polsce,
- metodach przygotowania/gotowania oraz ryzyku związanym z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy człowieka dla świeżych, mrożonych i przetworzonych produktów rybołówstwa z rodziny gempylowatych (*Gempylidae*), w szczególności kostropak (*Ruvettus pretiosus*) oraz eskolar (*Lepidocybium flavobrunneum*), sprzedawanych jako ryba maślana.

Określają one także wymagania organoleptyczne i fizyczne dla konserwowanych sardynek oraz tuńczyka i bonito, takie jak:

- forma postaci handlowej produktu (np. dla sardynek: sardynki bez ości, filety z sardynki itd., dla tuńczyka: kawałki, filety, płatki itd.),
- rodzaj zalewy (np. dla sardynek: w oliwie z oliwek, w sosie pomidorowym itd., dla tuńczyka: w oleju roślinnym, w sosie własnym itd.),
- minimalna zawartość ryby (proporcje między masą ryb w opakowaniu po sterylizacji<sup>11</sup> a masą netto produktu podane w gramach np. dla sardynek stosunek ten nie może być niższy niż: 70 proc. w przypadku zalewy w postaci oliwy z oliwek, innych rafinowanych olejów roślinnych, sosu własnego, marynat z zawartością lub bez zawartości wina, 65 proc. w przypadku zalewy w formie sosu pomidorowego; 50 proc. w przypadku jakiegokolwiek innej zalewy pod warunkiem, że różni się ona w sposób istotny od innych określonych wyżej zalew).

Ponadto w przypadku sardynek zaznaczono w przepisach, że konserwowane sardynki oznaczają produkty przetworzone z ryb gatunku sardynka (*Sardina pilchardus*), podając jednocześnie listę produktów pokrewnych sardynce, zawierających m.in. gatunki takie jak: śledź (*Clupea harengus*), szprot (*Sprattus sprattus*), sardynela (*Sardinella aurita*). Produkty pokrewne sardynce zostały dopuszczone do obrotu we Wspólnocie z zastosowaniem opisu handlowego składającego się z wyrazu „sardynki” połączonego z nazwą naukową gatunku. Podkreślono jednocześnie, że nazwa naukowa powinna zawierać w każdym przypadku nazwę rodzajową i określoną nazwę łacińską, a opis ten powinien być wyraźny i czytelny.

<sup>11</sup> Sterylizacja polega na poddaniu zamkniętego w puszce produktu, działaniu wysokiej temperatury (105-115°C) w autoklawie celem zniszczenia drobnoustrojów i ich przetrwalników.



Dla pozostałych przetworów rybnych odniesieniem jest deklaracja producenta w postaci przywołanej normy, specyfikacji technologicznej lub zawarta w oznakowaniu produktu oraz rozporządzenie *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*.

Rozporządzenie *w sprawie znakowania środków spożywczych* dla ryb lub owoców morza mrożonych w glazurze (w otoczkę z lodu utworzonej na powierzchni zamrożonego produktu) nakłada obowiązek podawania informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach – w miejscu sprzedaży na wywieszce lub opakowaniu jednostkowym produktu.

Ogółem skontrolowano 2 738 partii ryb i przetworów rybnych o wartości 628,9 tys. zł, w tym:

- 837 partii konserw rybnych (bez sardynek i tuńczyka) o wartości 181,5 tys. zł,
- 504 partie ryb mrożonych i w glazurze o wartości 236,2 tys. zł,
- 486 partii przetworów rybnych marynowanych o wartości 65,7 tys. zł,
- 279 partii ryb wędzonych o wartości 31,9 tys. zł,
- 193 partie konserwowanego tuńczyka o wartości 49,2 tys. zł,
- 160 partii konserwowanych sardynek o wartości 16,3 tys. zł,
- 178 partii innych przetworów rybnych (pasty rybne, sałatki, itp.) o wartości 18,9 tys. zł,
- 101 partii ryb świeżych o wartości 29,2 tys. zł.

Łącznie, z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oznakowania lub jakości, zakwestionowano 675 partii (24,6 proc.) o wartości 112,5 tys. zł.

### 3.1 Jakość

Pod względem cech organoleptycznych, fizycznych i parametrów chemicznych zbadano 537 partii ryb i przetworów rybnych o wartości 202,5 tys. zł, w tym część produktów oceniono wyłącznie na miejscu w sklepach (głównie świeże ryby).

Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości zakwestionowano 173 partie, co stanowiło 32,2 proc. ocenionych.

Nie wniesiono zastrzeżeń do jakości ryb świeżych i wędzonych. W grupie ryb mrożonych i glazurowanych kwestionowano wyłącznie ryby w glazurze z uwagi na wyższą od deklarowanej zawartość warstwy lodu i niższą masę ryby.

Wyniki badań jakości ryb mrożonych w glazurze i przetworów rybnych dla poszczególnych grup produktów przedstawia poniższa tabela:

**Tabela 3. Wyniki badań jakości ryb glazurowanych i przetworów rybnych**

| Rodzaj produktu       | Liczba partii zbadanych | Liczba partii zakwestionowanych | Odsetek partii zakwestionowanych |
|-----------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| sardynki konserwowane | 27                      | 14                              | 51,9 proc.                       |



|                                                |     |    |            |
|------------------------------------------------|-----|----|------------|
| przetwory rybne<br>marynowane                  | 115 | 42 | 36,5 proc. |
| konserwy rybne (oprócz<br>sardynek i tuńczyka) | 252 | 87 | 34,5 proc. |
| tuńczyk konserwowany                           | 36  | 11 | 30,6 proc. |
| ryby mrożone i mrożone w<br>glazurze           | 78  | 17 | 21,8 proc. |
| inne (pasta rybna, sałatka<br>itp.)            | 6   | 2  | 33,3 proc. |

*Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej*

Do wad, wykrytych podczas badań laboratoryjnych, obniżających jakość przetworów rybnych i ryb mrożonych w glazurze, należały:

▪ **w sardynkach konserwowanych:**

- skóra z dużymi ubytkami, pozostałość błony otrzewnej, obecność pozostałości organów wewnętrznych, duża ilość łusek, wyczuwalne twarde ości, smak sosu i ryby gorzki,
- niższa od deklarowanej masa ryby (np. stwierdzono 67 g zamiast 90 g),
- wyższa od dopuszczonej *rozporządzeniem* zawartość warstwy wodnej w zalewie olejowej (stwierdzono od 22 proc. do 30 proc. przy wymaganiach „nie więcej niż 8 proc.”);

▪ **w przetworach rybnych marynowanych:**

- filety zbyt miękkie, z rozwarstwioną tkanką, smak ryby bardzo silnie słony,
- niższa od deklarowanej masa ryby (np. deklarowano 200 g, a stwierdzono 147 g),
- niższa od deklarowanej zawartość białka (np. stwierdzono 7,7 proc. przy deklaracji 14,8 proc.),
- niższa od deklarowanej zawartość tłuszczu (np. stwierdzono 5,7 proc. zamiast zgodnie z deklaracją 12 proc.),
- przekroczona dopuszczalna zawartość konserwantu – kwasu benzoesowego i jego soli (np. 2184,9 mg/kg zamiast maksymalnie 2000 mg/kg) lub obecność konserwantów mimo braku deklaracji jego obecności w oznakowaniu produktów,
- przekroczona dopuszczalna zawartość słodzika – sacharyny i jej soli (np. 269,3 mg/kg zamiast maksymalnie 160 mg/kg) lub obecność słodzika mimo braku deklaracji jego obecności w oznakowaniu produktów;

▪ **w konserwach rybnych (oprócz sardynek i tuńczyka):**

- pozostałości błony otrzewnej i gonad, obecność pęcherza pławnego, tusze z dużymi uszkodzeniami skóry, zbyt miękka, rozpadająca się konsystencja ryb, smak gorzki



z lekko metalicznym posmakiem, intensywny mulisty smak, sos o niejednolitej barwie i konsystencji, rozwarstwiony z dużą ilością cząstek ryb i skóry,

- niższa od deklarowanej masa ryby (np. deklarowano 105 g, a stwierdzono 86 g),
  - niższa od deklarowanej zawartość białka (np. stwierdzono 4,7 proc. przy deklaracji 7,2 proc.),
  - niższa lub wyższa od deklarowanej zawartość tłuszczu (np. stwierdzono 3,5 proc. zamiast zgodnie z deklaracją 7,4 proc. lub było 43,4 proc. zamiast 14 proc.),
  - obecność słodzika (sacharyny) niezadeklarowanej w oznakowaniu produktu,
  - obecność niedozwolonego dla konserw rybnych konserwantu – benzoesanu sodu i jego soli;
- **w tuńczyku konserwowanym:**
- smak i zapach gorzkawy, z metalicznym posmakiem, szarobrazowa barwa mięsa ryby,
  - Zaniżenie, w odniesieniu do obowiązujących przepisów, masy ryby w opakowaniu w stosunku do masy netto opakowania (np. stwierdzono udział tuńczyka na poziomie 65,5 proc. zamiast co najmniej 70 proc. w masie netto opakowania),
  - niższa od deklarowanej zawartość białka (np. stwierdzono 17,2 proc. przy deklaracji 23,13 proc.),
  - niższa od deklarowanej zawartość tłuszczu (np. stwierdzono 0,2 proc. zamiast zgodnie z deklaracją 0,54 proc.);
- **w rybach mrożonych glazurowanych<sup>12</sup>:**
- większa od deklarowanej zawartość glazury – warstwy lodu (np. deklarowano udział glazury na poziomie 25 proc., a faktycznie było 36,4 proc.),
  - niższa od deklarowanej masa netto ryby bez glazury (np. deklarowano 750 g, a stwierdzono 614 g);
- **w innych przetworach rybnych:**
- niższa od deklarowanej masa ryby (deklarowano 200 g, a stwierdzono 184 g),
  - niższa od deklarowanej zawartość tłuszczu (stwierdzono 25,6 proc. zamiast zgodnie z deklaracją 30 proc.).

Rodzaj wad stwierdzonych w przetworach rybnych świadczy o tym, że w znacznej mierze są one następstwem użycia surowców o niewłaściwej jakości, prawdopodobnie znacznie tańszych oraz nieprzestrzegania przyjętych procedur technologicznych. Producenci nie tylko

---

<sup>12</sup> Glazura to cienka warstwa ochronna lodu utworzona na powierzchni zamrożonego produktu, otrzymana z wody pitnej, ewentualnie z dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych.

stosowali niepełnowartościowe składniki, ale również dodawali je w ilościach mniejszych niż wynikało to z deklaracji.

Stwierdzone w rybach mrożonych glazurowanych, nieuzasadnione z technologicznego punktu widzenia zwiększenie ilości glazury (lodu) kosztem udziału mięsa ryb mogło wprowadzać konsumentów w błąd co do rzeczywistej ilości ryby, zwłaszcza w sytuacji, kiedy w sklepach produkty umieszczane były w urządzeniach chłodniczych bez opakowań i sprzedawane na wagę z pominięciem informacji o zawartości ryby lub glazury. Znalazło to potwierdzenie w zgłoszeniach ze strony konsumentów, że tego rodzaju produkty zawierały nadmierną ilość wody w postaci lodu i po rozmrożeniu traciły nawet znaczną część masy w stosunku do ilości, za którą zapłacono.

Zakwestionowane produkty w zależności od rodzaju stwierdzonych wad oraz decyzji przedsiębiorców były dopuszczane do obrotu po uprzednim właściwym oznakowaniu ich w zakresie faktycznej zawartości glazury, sprzedawane po obniżonej cenie lub zwracane w ramach reklamacji do dostawców, bądź też wycofywane z obrotu i przeznaczane na cele własne niezwiązane ze sprzedażą.

W związku z powyższym skierowano wystąpienia pokontrolne do producentów kwestionowanych wyrobów oraz informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W części przypadków wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach lub deklarowanej przez przedsiębiorcę.

### 3.2 Oznakowanie

Sprawdzeniem w powyższym zakresie objęto 2 738 partii ryb i przetworów rybnych i zakwestionowano 454 partie (16,6 proc.), w tym 226 partii ryb i przetworów oferowanych luzem i 228 partii w opakowaniach jednostkowych.

Ryby sprzedawane bez opakowań na stoiskach tradycyjnych, pakowane na życzenie konsumenta kwestionowano z uwagi na całkowity brak oznaczeń handlowych lub niepodanie na wywieszkach w miejscu sprzedaży wymaganych rozporządzeniami unijnymi informacji dotyczących: naukowej (łacińskiej) nazwy gatunku ryby, metody produkcji i obszaru połowu. W przypadku ryb mrożonych w glazurze dodatkowo stwierdzano brak informacji dotyczących ilościowej zawartości ryby lub glazury w produkcie

Zaznaczyć należy, że większość ryb (świeżych, mrożonych, mrożonych w glazurze i wędzonych) oferowanych do sprzedaży luzem, po wyjęciu ich z opakowań zbiorczych przez personel sklepów, trafiała do urządzeń chłodniczych, a informacje z etykiet zamieszczanych przez producentów nie były uwidaczniane na wywieszkach obok produktów. Dlatego też winę za złe oznakowanie produktów w tym wypadku ponoszą wyłącznie handlowcy.

Ponadto w jednym ze sklepów należących do sieci handlowej ustalono, że informacje o zawartości glazury zamieszczane na etykietach (wydrukach z wagi) nanoszonych na opakowania w sześciu na dziewięć przypadków były niezgodne z prawdą, a mianowicie:

- filety bez skóry z morskiczka – sklep deklarował 5 proc., producent 25 proc. glazury,
- filety bez skóry z pangi – sklep deklarował 20 proc., producent 25 proc. glazury,



- filety bez skóry z tilapii – sklep deklarował 20 proc., producent 25 proc. glazury,
- tusze z nototenii – sklep deklarował 5 proc., producent 10 proc. glazury,
- kergulena bez głów – sklep deklarował 5 proc., producent 10 proc. glazury,
- łosoś pacyficzny dzwonko – sklep deklarował 20 proc., producent 5 proc. glazury.

W innym sklepie także kilka partii ryb glazurowanych zostało opatrzonych nieprawdziwą, wprowadzającą w błąd informacją o zawartości glazury – na wywieszkach uwidoczniono „zawartość glazury 20 proc.”, podczas gdy według oznaczeń producenta zawartość glazury wynosiła 30 proc.

W kolejnym sklepie mrożone filety z czarniaka oraz czarniaka wędzonego oferowano do sprzedaży jako filety z dorsza i dorsza wędzonego.

Dwie partie ryby maślanej bez opakowań nie zostały w miejscu sprzedaży opatrzone wymaganą informacją o ryzyku związanym z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy.

Uchybienia dotyczące oznakowania opakowań jednostkowych miały różny charakter i wśród najistotniejszych wymienić należy brak:

- jakichkolwiek oznaczeń handlowych,
- informacji o masie netto po odsączeniu zalewy (marynaty),
- ilościowej zawartości ryby,
- w rybach mrożonych glazurowanych: informacji o zawartości polifosforanów<sup>13</sup> wraz z podaniem ich funkcji technologicznych (ich obecność stwierdzono na podstawie deklaracji zamieszczonej na opakowaniach zbiorczych produktu),
- w sardynkach i tuńczyku: nazwy naukowej (łacińskiej), postaci handlowej ryby (np. filety, korpusy itd.), masy netto ryby w gramach, rodzaju użytego oleju, właściwej (określonej przepisami) proporcji między masą netto produktu a masą ryby,
- funkcji technologicznych użytych substancji dodatkowych dozwolonych,
- pełnych danych identyfikujących producenta,
- informacji o numerze partii produkcyjnej.

Oznakowanie ryb i przetworów rybnych sprzedawanych bez opakowań zostało uzupełnione o wymagane informacje dla konsumentów na podstawie etykiet opakowań zbiorczych lub dokumentów handlowych.

---

<sup>13</sup> Polifosforany to substancje dodatkowe dozwolone na produktach oznaczone jako E452. Spełniają rolę stabilizatorów, emulgatorów, a także wiążą wodę podczas procesów przetwórczych i przechowywania.



O stwierdzonych nieprawidłowościach poinformowano właściwe ze względu na miejsce produkcji inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a osoby winne wprowadzenia do obrotu towarów niewłaściwie oznaczonych ukarano mandataми. W części przypadków wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach.

#### 4. Miód

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej miodu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 3 października 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* (DzU nr 181, poz. 1773 z późn. zm.).

Rozporządzenie to definiuje miód jako naturalny słodki produkt wytwarzany przez pszczoły w wyniku łączenia z własnymi specyficznymi substancjami nektaru roślin (miód nektarowy) lub wydalin owadów ssących soki żywych części roślin (miód spadziowy), składowanym, odparowanym i pozostawionym do dojrzewania w plastrach. Określa także jego rodzaje w zależności od pochodzenia:

- nektarowy,
- spadziowy,
- nektarowo-spadziowy.

Ponadto dzieli miód na odmiany:

- nektarowy wielokwiatowy (pochodzący z nektaru wielu roślin),
- nektarowy lipowy, nektarowy gryczany, nektarowy akacjowy itd. (określany nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znacznej przewadze),
- spadziowy ze spadzi iglastej (z wydalin owadów ssących soki drzew iglastych),
- spadziowy ze spadzi liściastej (z wydalin owadów ssących soki drzew liściastych).

Występowanie pyłku w miodzie jest wynikiem dostania się pyłku kwiatowego do nektaru zbieranego z kwiatów przez pszczoły. Przyjmuje się, że polskie miody odmianowe: gryczany, rzepakowy i wrzosowy można zaliczyć do danej odmiany, jeżeli udział pyłku przewodniego wynosi nie mniej niż 45 proc. W przypadku miodu akacjowego z kwiatów drzewa robinii akacjowej, powszechnie nazywanej akacją, minimalna zawartość pyłku to 30 proc., a miodu lipowego 20 proc. – są to tzw. miody niedoprószone, pozyskiwane z roślin, których kwiaty mają budowę utrudniającą zaproszenie nektaru pyłkiem. Przeciwnieństwem tych ostatnich są tzw. miody nadprószone, pochodzące z południa Europy, które aby zostały uznane za odmianowe muszą zawierać co najmniej 90 proc. pyłku tej rośliny, np. miód z kasztana jadalnego.

W rozporządzeniu sprecyzowane są także wymagania organoleptyczne dotyczące miodu w zakresie barwy, konsystencji, smaku i zapachu. W zakresie cech fizykochemicznych rozporządzenie ustala kryteria dla następujących parametrów miodu: zawartość wody, fruktozy i glukozy (łącznie), sacharozy i substancji nierozpuszczalnych w wodzie, przewodność właściwą, zawartość wolnych kwasów i 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) oraz wartość liczby diastazowej.

Woda jest naturalnym składnikiem miodu, a jej ilość zależy od pory roku, ilości opadów, temperatury otoczenia i od odmiany miodu. W miodach nie powinno być więcej niż 20 proc. wody, tylko w miodzie wrzosowym jej ilość może dochodzić do 23 proc. Im mniej wody, tym miód dłużej dojrzewał w plastrach. Wyższa jej zawartość może świadczyć o tym, że miód został odwirowany z plastrów w niewłaściwym momencie – gdy jeszcze nie odparował wody i był niedojrzały. Może to spowodować jego fermentację.

Najliczniejszą grupę związków w miodzie stanowią węglowodany (cukry). Glukoza i fruktoza są cukrami prostymi, których zawartość w miodach nektarowych nie powinna być niższa niż 60 g/100 g, a w spadziowych i nektarowo-spadziowych niższa niż 45 g/100 g. Następne miejsce po cukrach prostych zajmuje w miodzie sacharoza (dwucukier), która choć występuje w sposób naturalny, to duża jej zawartość może świadczyć o dokarmianiu pszczoł syropem z cukru i wody. Sacharoza pochodzi z nektaru, a znaleźć ją można w wielu owocach i sokach roślinnych. Zawartość jej w miodzie sięga kilku procent, a rozporządzenie dopuszcza zawartość sacharozy na poziomie do 5g/100g, przy czym w miodzie akacjowym do 10g/100g.

Składniki mineralne (substancje nierozpuszczalne w wodzie) miodu pochodzą z surowca – z nektaru lub spadzi. W analizach bada się je sumarycznie przez całkowite spalanie próbki miodu. Pozostałość w postaci popiołu stanowi poszukiwaną zawartość składników mineralnych.

Przewodność właściwa i analiza pyłkowa są najbardziej miarodajnymi metodami określania rodzajów i odmian miodów.

Kwasy organiczne (wolne kwasy) są charakterystycznym składnikiem miodu. Wpływają one na wartość i smak miodu, wydatnie wzbogacając i różnicując jego bukiet smakowy w zależności od odmiany. Zawartość kwasów w miodzie zależy od rodzaju surowca wyjściowego, od daty zbioru miodu, stopnia jego dojrzałości i typu pszczoły. Wraz z dojrzewaniem miodu wzrasta jego kwasowość. Nadmierną kwasowość wykazują miody sfermentowane, co jest najczęściej wynikiem rozwoju na ich powierzchni różnych drobnoustrojów.

5-hydroksymetylofurfural (HMF) jest związkiem organicznym powstającym z glukozy w środowisku kwaśnym. Tworzenie tego związku przyspiesza obecność kwasów organicznych oraz wysoka temperatura. Jest to jeden z głównych parametrów (obok wartości liczby diastazowej) świadczących o świeżości miodu i ewentualnym podgrzaniu podczas rozlewania do opakowań. Na wzrost HMF w miodach pszczelich mają wpływ: temperatura, czas i warunki przechowywania, gatunek roślin, z których pszczoły zbierają nektar, źle przeprowadzona rekrytalizacja (przegrzanie miodu) i warunki klimatyczne, w jakich miód był zbierany. Dopuszczalna zawartość HMF może wynosić do 40 mg/kg, a w miodach z regionów o klimacie tropikalnym jest dwukrotnie wyższa i może wynosić do 80 mg/kg.

Enzymy są bardzo istotnym składnikiem miodu. Przyspieszają one reakcje chemiczne. Są bardzo czułe na wysoką temperaturę, jak i kwasowość oraz inne związki organiczne. Czynniki te mogą uaktywniać czynność enzymów, hamować ją lub nawet je niszczyć. Enzymy miodowe pochodzą głównie z gruczołów pszczoł robotnic, ale część z nich wchodzi do miodu z nektaru lub pyłku. Dobrze znanymi enzymami są w miodzie: amylaza, inwertaza, katalaza, fosfotaza. Amylaza (alfa-amylaza) jest podstawą liczby diastazowej, którą określa się jakość miodu. Zgodnie z przepisami liczba diastazowa, która jest wskaźnikiem aktywności enzymatycznej miodu i ma wpływ na jego wartość biologiczną, musi być wyższa od 8 (z nielicznymi wyjątkami).



Ogółem skontrolowano 746 partii miodów różnych odmian o wartości 126,2 tys. zł w tym:

- 146 partii miodu wielokwiatowego o wartości 26,5 tys. zł,
- 120 partii miodu lipowego o wartości 14,9 tys. zł,
- 115 partii miodu z domieszką miodów spoza UE o wartości 24,3 tys. zł,
- 97 partii miodu gryczanego o wartości 12,3 tys. zł,
- 96 partii miodu spadziowego o wartości 20,2 tys. zł,
- 80 partii innych rodzajów i odmian miodu o wartości 16,6 tys. zł,
- 71 partii miodu akacjowego o wartości 8,5 tys. zł,
- 21 partii miodu rzepakowego o wartości 2,9 tys. zł.

Łącznie, z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie lub niewłaściwą jakość, zakwestionowano 155 partii miodów (20,8 proc.) o wartości 28,5 tys. zł.

#### 4.1 Jakość

Ogółem oceniono jakość 89 partii miodów o wartości 24,8 tys. zł. Na podstawie przeprowadzonych analiz zakwestionowano 20 partii (22,5 proc.) o wartości 7,8 tys. zł. Nie kwestionowano zbadanych miodów wielokwiatowych.

W poszczególnych odmianach miodu stwierdzono:

- **w lipowym:**

- brak pyłków kwiatu lipy lub jego znikomą obecność (było od 1,7 proc. do 4,7 proc. zamiast w znacznej przewadze);

- **w gryczanym:**

- niższą od wymaganej liczbę diastazową (wynoszącą od 2,6 do 7,6 zamiast – jak określono w przepisach – nie mniej niż 8),
  - przekroczoną dopuszczalną zawartość HMF (było od 47,0 mg/kg do 790,3 mg/kg zamiast nie więcej niż 40 mg/kg jak wynika z przepisów),
  - niski udział pyłku gryki,
  - niewłaściwą dla miodu krystalizację;

- **w akacjowym:**

- niższą od wymaganej liczbę diastazową (wynoszącą od 1,8 do 2,2 zamiast nie mniej niż 8),
  - przekroczoną dopuszczalną zawartość HMF (było od 50,1 mg/kg do 338,9 mg/kg zamiast nie więcej niż 40 mg/kg),
  - niski udział pyłku akacjowego;

▪ **w rzepakowym:**

– niższą przewodność właściwą;

▪ **w spadziowym:**

- niższą od wymaganej liczbę diastazową (było od 0,4 do 1,8 zamiast nie mniej niż 8),
- przekroczoną dopuszczalną zawartość HMF (było od 596,7 do 691,2 mg/kg zamiast nie więcej niż 40 mg/kg),
- wyższą zawartość sacharozy (było od 5,8 g/100g do 13 g/100g zamiast nie więcej niż 5 g/100g),
- niższą przewodność właściwą,
- brak cech smakowych typowych dla miodu spadziowego;

▪ **w nektarowo-spadziowych:**

- niższą od wymaganej liczbę diastazową (było od 0,1 do 7,2 zamiast nie mniej niż 8),
- przekroczoną dopuszczalną zawartość HMF (było od 140,2 do 254,1 mg/kg zamiast nie więcej niż 40 mg/kg);

▪ **z domieszką miodów spoza UE:**

- przekroczoną dopuszczalną zawartość HMF (było od 48,4 mg/kg do 70,6 mg/kg zamiast nie więcej niż 40 mg/kg),
- pyłek lipy nie był pyłkiem przewodnim w miodzie deklarowanym jako lipowy.

Stwierdzona w skontrolowanych miodach podwyższona zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu może być wskaźnikiem zbyt długiego przechowywania w niewłaściwych warunkach lub przegrzania podczas rozlewania do opakowań jednostkowych, a także celowego fałszowania zważywszy na kilkunastokrotne przekroczenie dopuszczalnej zawartości HMF. Równolegle ze wzrostem zawartości HMF w miodzie, na skutek działania wysokiej temperatury następuje obniżenie liczby diastazowej określającej obecność w miodzie enzymów. Liczba diastazowa bliska zeru świadczy o braku aktywności enzymatycznej miodu. Do miodu enzymy dostają się głównie ze śliną pszczoł, a tylko niewielka ich ilość pochodzi z nektaru i pyłku. Enzymy są bardzo wrażliwe na działanie wysokiej temperatury. To właśnie z tego powodu nie można za bardzo podgrzewać miodów, gdyż w temperaturze powyżej 40°C enzymy ulegają rozkładowi, a miód traci swoje biologiczne właściwości, chociaż nadal jest słodki. Przewodność elektryczna właściwa jest parametrem pomocnym przy ocenie zafałszowania miodu syropami i inwertem<sup>14</sup>. Jego wartość zależy w dużym stopniu od pochodzenia nektaru roślinnego i nie ulega zmianie w czasie przechowywania. Miody zafałszowane inwertowaną przez pszczoły sacharozą posiadają niższe wartości przewodności elektrycznej.

<sup>14</sup> Inwert - (cukier inwertowany) to produkt otrzymany z sacharozy poprzez jej rozkład do glukozy i fruktozy za pomocą kwasu lub enzymu.

Rodzaj ujawnionych wad wskazuje, że powstały one z winy osób zajmujących się konfekcjonowaniem miodu – zarówno na skutek niewłaściwego obchodzenia się z miodem, jak też celowego zafałszowania w zakresie parametrów chemicznych oraz odmian. Miód deklarowany jako lipowy w rzeczywistości był miodem wielokwiatowym, o czym świadczył brak pyłku lipy lub jego znikomy udział.

Rażąco niską jakość stwierdzono w partiach miodu spadziowego, akacjowego i gryczanego oferowanych w punkcie sprzedaży na targowisku miejskim. W każdej z tych partii po kilka parametrów decydujących o wartości miodu (liczba diastazowa, zawartość HMF, przewodność właściwa) drastycznie odbiegało od wymagań określonych w przepisach. Jak wynikało z wyjaśnień uzyskanych w toku kontroli właściciela tego stoiska miody, poddane kontroli, zakupiła od nieznanego jej sprzedawcy na placu targowym w opakowaniach 40 kg, a następnie dokonywała ich rozlewu do mniejszych opakowań w domu.

Zakwestionowane wyroby, w zależności od rodzaju stwierdzonych wad oraz decyzji przedsiębiorców, były sprzedawane po obniżonej cenie lub zwracane w ramach reklamacji, bądź też wycofywane z obrotu i przeznaczane na cele własne niezwiązane ze sprzedażą.

W związku z powyższym skierowano wystąpienia pokontrolne do producentów kwestionowanych wyrobów oraz informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

W części przypadków wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach lub deklarowanej przez przedsiębiorcę.

## 4.2 Oznakowanie

Nieprzestrzeganie postanowień obowiązujących przepisów dotyczących oznakowania stwierdzono w odniesieniu do 144 partii (19,3 proc.) miodów o wartości 14,3 tys. zł.

W oznakowaniu kwestionowano m.in.:

- niepodanie kraju pochodzenia,
- brak zawartości netto,
- nieokreślenie daty minimalnej trwałości,
- brak danych identyfikujących producenta,
- brak oznaczenia partii produkcyjnej,
- umieszczenie nazwy produktu, ilości nominalnej i terminu trwałości w różnych polach widzenia,
- niejednoznaczne określenie odmiany miodu (miód deklarowany jako spadziowy zawierał informację, że jest to miód ze spadzi leśnej oraz nektaru ziół i kwiatów).

Ponadto stwierdzono:

- umieszczenie informacji sugerujących właściwości lecznicze („działa uspokajająco i ułatwia zasypianie”; „zalecany w leczeniu nerwicy, pokonywaniu stresu, w stanach wyczerpania psychicznego”; „działa antyseptycznie, wykrztuśnie, przyspiesza gojenie”; „wspomaga trawienie,





*krążenie krwi, leczenie anemii, działa wzmacniająco na organizm”; „zdrowie z Roztocza”),*

- dodatkowe etykiety przedstawiające kontury Polski oraz napis „Najlepsze w Polsce” na opakowaniach miódów, będących mieszankami miódów pochodzących z krajów UE oraz spoza UE,
- opis sugerujący związek z produkcją ekologiczną: „specjalnie selekcionowany pochodzący z czystych ekologicznie rejonów Bieszczad”,
- miód pochodzący z Wielkopolski, oznakowany jako „Podkarpacki Miód Pszczeli”.

O stwierdzonych nieprawidłowościach poinformowano właściwe ze względu na miejsce produkcji miodu inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a osoby winne wprowadzenia do obrotu miódów niewłaściwie oznaczonych ukarano mandatami.

## 5. Zasady obrotu

### 5.1 Przestrzeganie okresów przechowywania żywności

Zgodnie z przepisem art. 52 ustawy z 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (DzU nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu.

W toku kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową w zakresie mleka, mięsa, ryb i ich przetworów oraz miodu sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości w stosunku do podanych przez producentów na opakowaniach:

- 2 412 partii mleka i przetworów mlecznych, stwierdzając przekroczenie ww. terminów w przypadku 53 partii (2,2 proc.). Towary te ujawniono w 24 placówkach (12,9 proc.). Przeterminowania mleka i przetworów mlecznych wynosiły od jednego dnia do 87 dni, np. śmietanka łąciata UHT 12 proc. – 20 dni, maślanka luksusowa – 33 dni, sery topione od 45 do 60 dni,
- 2.932 partii mięsa i jego przetworów, stwierdzając przekroczenie ww. terminów w przypadku 53 partii (tj. 1,8 proc.). Towary te ujawniono w 18 placówkach (7,5 proc. ogółem) z tego w 1 sklepie kwestionowano pod tym względem 19 partii wędlin. Przeterminowanie wędlin wynosiło od jednego dnia do dwóch miesięcy, np. salceson królewski – 10 dni, salami – 26 dni, pasztetowa drobiowa – miesiąc i 12 dni po upływie terminu przydatności do spożycia,
- 2 738 partii ryb i przetworów rybnych, stwierdzając przekroczenie ww. terminów w przypadku 42 partii (tj. 1,5 proc.). Towary te ujawniono w 19 placówkach (10 proc.). Przeterminowanie ryb i przetworów rybnych wynosiło od trzech dni do roku, np. kostka z mintaja – produkt głęboko mrożony – 15 dni, sałatka rybna „przysmak gajowego” – 19 dni, śledź smażony w zalewie octowej – 48 dni, konserwa śledź w sosie pomidorowym – dwa miesiące i 23 dni,
- 746 partii miódów – stwierdzając, że wszystkie partie posiadały aktualne daty minimalnej trwałości.

W toku kontroli przedsiębiorcy wycofali z obrotu przeterminowane towary, a wobec osób odpowiedzialnych zastosowano mandaty karne.

## 5.2 Prawidłowość magazynowania

Warunki i sposób przechowywania mięsa, mleka i ich przetworów oraz miodu powinny być zgodne z zaleceniami producentów oraz przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 roku *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. L 139 z 30.04.2004r., s. 1 z późn. zm.; sprostowanie: Dz. U. L 153 z 12.06.2008, s. 42).

Niewłaściwe przechowywanie przetworów mięsnych ujawniono w sześciu na 239 skontrolowanych placówek (2,5 proc.), przetworów mlecznych w dwóch na 186 skontrolowanych (1,1 proc.), a ryb i przetworów rybnych w pięciu na 190 (2,6 proc.). Najczęściej polegało to na składowaniu produktów poza urządzeniami chłodniczymi w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producenta, np. kefir, jogurt, śmietanę, wędliny oraz ryby wędzone i marynaty rybne przechowywano w temperaturze otoczenia 17°C lub 20°C zamiast od 2°C do 8°C. W dwóch sklepach ujawniono także przechowywanie w ladach chłodniczych w temperaturze dodatniej ryb mrożonych w stanie całkowitego rozmrożenia. Miód przechowywano zgodnie z zaleceniami producentów.

Ponadto w trzech placówkach stwierdzono uchybienia sanitarno-higieniczne polegające na odważaniu mięsa i wędlin na jednej wadze, mimo że obie placówki były wyposażone w odpowiednią ilość przyrządów pomiarowych lub przechowywaniu w jednym urządzeniu chłodniczym mięsa, wędlin i przetworów mlecznych wraz z rybami wędzonymi.

O powyższych ustaleniach poinformowano organy nadzoru sanitarnego, a osoby winne ukarano mandatami.

## 5.3 Orzeczenia lekarskie

Podmiot działający na rynku spożywczym, zgodnie z art. 59 ust. 4 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, ma obowiązek przechowywania i udostępniania na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich wydawanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością.

W 15 na 705 skontrolowanych przez Inspekcję Handlową placówek (2,1 proc.) nie okazano aktualnych orzeczeń lekarskich wydawanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością. Osoby winne ukarano stosownymi mandatami.

## 5.4 Zawartość netto

Próbki przetworów mlecznych i mięsnych oraz miodu w opakowaniach jednostkowych poddane badaniom laboratoryjnym sprawdzono także pod kątem zgodności ilości rzeczywistej z deklarowaną.

Ustawa *o towarach paczkowanych* określa dopuszczalne ujemne wartości błędu ilości towaru paczkowanego  $T_1$ , tj. maksymalną dopuszczalną różnicę między ilością rzeczywistą a ilością nominalną produktu podaną przez paczkującego na etykiecie. Obecność w partii towaru z błędem ilości większym niż dwukrotność  $T_1$  dyskwalifikuje całą partię. Ustawa dopuszcza natomiast obecność do 2 proc. towarów z błędem ilości, co najwyżej dwukrotnie większym niż błąd  $T_1$ .

Różnice przekraczające dwukrotną wartość błędu  $T_1$  określonego w ustawie stwierdzono w przypadku czterech próbek przetworów mlecznych, jednej próbki wędlin, czterech próbek konserw rybnych i czterech próbek miodu. O powyższym poinformowano właściwe terenowo z uwagi na miejsce produkcji bądź pakowania urzędy miar.



---

### 5.5 Identyfikacja kontrolowanych przedsiębiorców

Zgodnie z przepisami ustawy z 2 lipca 2004 roku *o swobodzie działalności gospodarczej* (DzU z 2007 roku nr 155, poz. 1095 z późn. zm.), przedsiębiorca może prowadzić działalność gospodarczą pod warunkiem złożenia wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej albo po uzyskaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym.

Przedsiębiorcy, których skontrolowała Inspekcja Handlowa, na ogół prowadzili działalność gospodarczą w zakresie i w miejscu zgodnym z wpisem do rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej. Wyjątek stanowił przedsiębiorca, który nie dopełnił obowiązku zgłoszenia organowi ewidencyjnemu zmiany adresu wykonywania działalności. W wyniku kontroli Inspekcji dopełnił ww. obowiązku.

### III. PODSUMOWANIE

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości inspektorzy Inspekcji Handlowej skierowali wystąpienia pokontrolne do właścicieli placówek, jednostek nadrzędnych, producentów lub dostawców produktów o podjęcie działań eliminujących stwierdzone nieprawidłowości.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- dobrowolnego wycofania przez przedsiębiorców z obrotu produktów przeterminowanych, zafałszowanych przetworów mlecznych oraz bez określonych terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości bądź pozbawionych jakichkolwiek oznaczeń, a także o parametrach jakościowych znacznie odbiegających od wymagań lub deklaracji,
- wydania 44 decyzji z art. 18 ust. 1 ustawy o *Inspekcji Handlowej*, na mocy których wycofano produkty przeterminowane lub bez jakichkolwiek oznaczeń, z niepełnymi oznaczeniami, bądź nakazano uzupełnienie informacji przy przetworach mięsnych i rybach sprzedawanych bez opakowań,
- obniżenia ceny produktów, w których stwierdzono wady nie stanowiące zagrożenia bezpieczeństwa konsumentów, np. obniżona zawartość tłuszczu, białka itp.,
- skierowania trzech zawiadomień do właściwych terenowo prokuratur o podejrzeniu popełnienia przestępstwa z art. 286 §1 Kodeksu karnego, to jest oszustwa polegającego na fałszowaniu masła,
- nałożenia 223 mandatów karnych na łączną kwotę 40 tys. zł, głównie za popełnienie wykroczeń określonych w: art. 111 §2 (nieprzestrzeganie warunków sanitarnych w obrocie środkami spożywczymi), art. 60<sup>1</sup> §2 (niedopełnienie obowiązku aktualizacji danych objętych ewidencją prowadzenia działalności gospodarczej), art. 136 §2 (przeznaczenie do sprzedaży towarów niewłaściwie oznaczonych) Kodeksu wykroczeń; art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo o miarach* (stosowanie nielegalizowanych przyrządów pomiarowych), art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych),
- zastosowania środków oddziaływania wychowawczego (w szczególności pouczeń) przewidzianych w art. 41 Kodeksu wykroczeń,
- skierowania: 40 zawiadomień do organów nadzoru sanitarnego, osiem zawiadomień do organów nadzoru weterynaryjnego (niespełnienie dodatkowych wymagań oznakowania dla wołowiny, zafałszowanie masła), 553 zawiadomienia do właściwych inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, pięć informacji do urzędów miar.

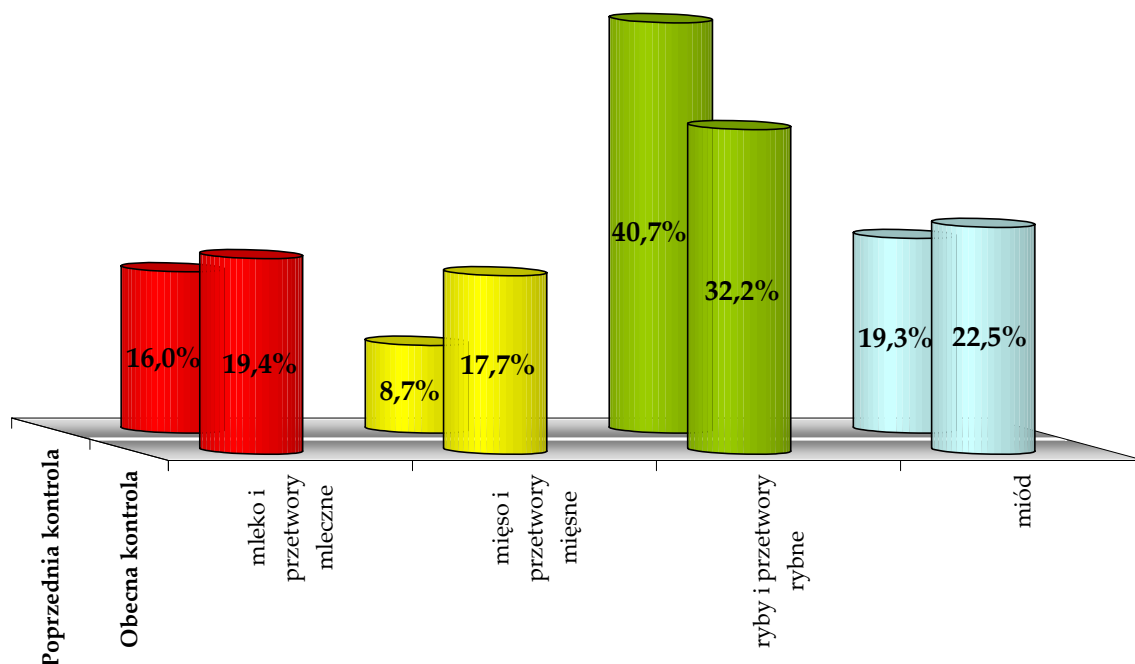
Na dzień opracowania niniejszego raportu wydano 35 decyzji z art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* o nałożeniu kary pieniężnej na przedsiębiorców wprowadzających do obrotu artykuły niewłaściwej jakości handlowej, należy jednak zaznaczyć, że część postępowań nie została zakończona.

Procent nieprawidłowości stwierdzony w toku obecnych kontroli jakości produktów mlecznych, mięsnych oraz miodu w porównaniu do wyników poprzednich kontroli w tym zakresie ilustruje poniższy wykres:

**Rys. Porównanie wyników obecnych kontroli jakości produktów mlecznych, mięsnych oraz miodu do wyników kontroli poprzednich**

[odsetek partii produktów zakwestionowanych w zbadanych]

**Rys. 1.**



*Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej*

W przypadku produktów mlecznych odnotowano znaczną poprawę jakości masła. W wyniku badań stwierdzono ograniczenie procederu fałszowania masła – w 2008 roku niedozwolony dodatek tłuszczów roślinnych stwierdzono w prawie co trzeciej zbadanej partii masła, podczas gdy obecnie w trzech partiach spośród wszystkich zbadanych 86 partiach. Ponadto w ubiegłym roku zafałszowane masło pochodziło od sześciu producentów, podczas gdy obecnie od dwóch. Wpływ na taki stan rzeczy miały niewątpliwie zintensyfikowane kontrole prowadzone przez Inspekcję Handlową i współpraca w tym zakresie z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W porównaniu z 2008 rokiem pogorszyła się natomiast jakość serów dojrzewających (żółtych, pleśniowych). Zaznaczyć należy jednak, że obecnie zbadano prawie dwukrotnie więcej partii tego produktu i kwestionowano je w znacznej mierze z uwagi na cechy organoleptyczne niedopuszczalne dla deklarowanej przez producentów I klasy jakości.

Wpływ na znaczny wzrost ogólnego wskaźnika wadliwości w przypadku mięsa i przetworów mięsnych miał niewątpliwie fakt, że obecnie co czwartą skontrolowaną partię zakwestionowano z uwagi na nieczysty zapach, zmienioną barwę i wygląd zewnętrzny. Partie mięsa z cechami nieświeżości stwierdzono w jednym sklepie, co jednoznacznie wskazuje na niedbalstwo personelu i właścicieli tej konkretnej placówki. W ubiegłym roku nie wniesiono żadnych zastrzeżeń do jakości skontrolowanego mięsa. Odnotowano także pogorszenie jakości produktów blokowych i kielbas, które obecnie znacznie częściej kwestionowano ze względu na ujawnienie wad świadczących o zastąpieniu w procesie produkcji droższych składników tańszymi surowcami (obecność





dużej ilości twardych chrząstek, ścięgien i kostek, dużych skupisk luźnego tłuszczu i galarety, obecność niezadeklarowanej w składzie surowcowym skrobi lub jej zawyżona zawartość).

Wyniki kontroli ryb i przetworów rybnych wskazują na poprawę jakości szczególnie w przypadku ryb mrożonych w glazurze w stosunku do wyników poprzednich badań przeprowadzonych w 2008 roku. Obecnie z uwagi na większą zawartość glazury lub mniejszy udział ryby w stosunku do deklaracji zakwestionowano o połowę mniej produktów. Trudno jednak uznać sytuację za zadowalającą, gdy co piąta zbadana partia nadal nie spełniała wymagań określonych i zadeklarowanych przez samego producenta w zakresie zawartości lodu lub ryby. Dodatkowo należy zwrócić uwagę na fakt, że w przypadku tej grupy wyrobów oferowanych bez opakowań, częściej niż co trzecia skontrolowana partia pozbawiona była istotnych z punktu widzenia konsumenta i obowiązkowych z mocy prawa, informacji o ilości ryby bądź wody w postaci lodu. Stwierdzono także kilka przypadków podawania przez handlowców na wywieszkach nieprawdziwych danych – niższej od faktycznej, ustalonej na etapie produkcji zawartości glazury.

Badania miodów przeprowadzone w toku obecnej kontroli w stosunku do badań wykonywanych wcześniej zostały rozszerzone o analizę pyłkową, która pozwala ustalić, czy miód został właściwie zakwalifikowany do danej odmiany (np. lipowy, gryczany, ze spadzi iglastej). Przeprowadzone analizy produktów deklarowanych jako odmianowe wykazały, że były to miody wielokwiatowe. Przypisywanie nazw odmianowych prawdopodobnie wynikało z większego popytu na te miody oraz miało na celu uzyskanie wyższej ceny za sprzedany produkt. Ponadto wiele spośród tych miodów było złej jakości, a część z nich wykazywało wręcz cechy zafałszowania. Podczas poprzedniej kontroli najwięcej wad stwierdzono w miodach wielokwiatowych z domieszką miodów pochodzących spoza Unii Europejskiej wprowadzonych do obrotu w Republice Czeskiej dla jednej z sieci handlowych. Obecnie najgorsze, w tym zafałszowane, miody pochodziły od sprzedawców na targowiskach i były deklarowane jako odmianowe: lipowe, gryczane, akacjowe. W przypadku miodów oferowanych jako spadziowe o złym zakwalifikowaniu do rodzaju świadczyła obniżona przewodność właściwa.

Oceniając wyniki obecnej kontroli w stosunku do poprzednich należy mieć na uwadze również fakt, że zwiększyła się wykrywalność wad w produktach w związku z wyposażeniem laboratoriów Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w nowoczesny sprzęt badawczy, dający możliwość zwiększenia zakresu badań.

#### IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KUPUJĄCYCH ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

Konsument kupujący artykuły żywnościowe powinni kierować się następującymi zasadami:

- nie sugerować się niską ceną, ponieważ często wiąże się ona z obniżeniem jakości. Warto pamiętać, że zejście poniżej pewnego poziomu cen musi się odbyć kosztem jakości (np. z powodu zastosowania gorszych, a więc tańszych surowców);
- nie kupować żywności nieznanego pochodzenia, szczególnie na targowiskach i bazarach, gdyż np. miód zakupiony w takich okolicznościach może się okazać bezwartościową, płynną słodką substancją (jak to wykryto podczas kontroli);
- czytać dokładnie informacje zamieszczone na etykiecie, zwłaszcza te podane drobnym drukiem. Nie sugerować się atrakcyjną szatą graficzną opakowania ani wyeksponowaną fantazyjną nazwą, która często zamiast informować o rodzaju wyrobu może wprowadzić w błąd – należy wtedy szukać na opakowaniu właściwej nazwy, z reguły podanej znacznie mniejszą czcionką;
- w oznakowaniu środków spożywczych powinny znajdować się następujące podstawowe informacje: nazwa rodzajowa produktu (np. „kiełbasa suszona”, „mleko pełne”), 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;
- w celu dokonania właściwego wyboru, który spełni nasze oczekiwania, warto porównywać skład podobnych produktów, np. śmietany (może ona zawierać substancje dodatkowe dozwolone bądź nie zawierać ich w ogóle) lub parówek (zawartość mięsa może w nich wynosić od 20 do 70 proc.). Producent ma obowiązek podawać procentową zawartość głównego składnika, np. mięsa dla wędlin;
- wybierając produkty z informacjami typu „niska zawartość tłuszczu”, „bez dodatku cukrów”, itp. które – w świetle obowiązujących przepisów – są oświadczeniami żywieniowymi, powinno się jednocześnie sprawdzić wartość odżywczą, która jest nieodłącznym elementem takich oświadczeń i musi być podana na opakowaniu. Jest to istotne szczególnie dla osób stosujących różnego rodzaju diety, bowiem np. może się okazać, że jogurt smakowy o obniżonej zawartości tłuszczu zawiera duże ilości węglowodanów (cukrów);
- sprawdzać aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz warunki przechowywania – np. czy artykuły mleczarskie lub przetwory mięsne znajdują się w urządzeniach chłodniczych, zwłaszcza w sytuacji, w której temperatura przechowywania zalecana przez producenta jest poniżej 10°C. Z bogatej oferty żywności na rynku powinno się wybierać produkty świeże, w nieuszkodzonych opakowaniach;
- nie należy kupować na zapas żywności nietrwałej, która łatwo się psuje;
- starać się kupować żywność nie w ostatnim dniu wyznaczonego terminu trwałości czy daty minimalnej trwałości, ale w taki sposób, aby ten termin czy data były jak najdłuższe;

- nie sugerować się wielkością opakowania, zawsze czytać informację o zawartości netto produktu;
- należy pamiętać, że wykaz składników w produkcie podawany jest według masy składników, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, w porządku malejącym;
- w przypadku wędlin i przetworów mlecznych szczególnie dokładnie czytać skład produktu, gdyż może się okazać, że np. „parówki z indyka” zostały wyprodukowane bez udziału mięsa indyka, a „masło ekstra” w wykazie składników oprócz tłuszczu mlecznego zawiera tłuszcz roślinny oraz serwatkę jogurtową i jest „produktem złożonym maślanym”;
- należy pamiętać, że „MOM” („mięso oddzielone mechanicznie”) pojawiające się w wykazie składników mimo użycia nazwy „mięso” w świetle obowiązujących przepisów nie jest mięsem. Zgodnie z definicją „MOM” to produkt uzyskany w wyniku mechanicznego usunięcia reszty tkanek przylegających do kości, po oddzieleniu od nich mięśni;
- warto wiedzieć, że na sprzedawcach oferujących wędliny bez opakowań (sprzedawanych na wagę) ciąży obowiązek podawania na wywieszkach składu wędlin, dlatego też w przypadku braku takich informacji należy się ich domagać;
- wędlinę krojoną w sklepie na życzenie kupować w niewielkich ilościach przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, pamiętając, że szybciej traci cechy świeżości w porównaniu do wędliny w kawałku;
- przy zakupie ryb mrożonych należy upewnić się czy jest to ryba mrożona czy mrożona glazurowana. Producent lub sprzedawca mają obowiązek poinformowania konsumenta o tym, że jest to ryba mrożona w glazurze z podaniem ilościowej zawartości glazury lub ryby w tym produkcie.
- pamiętajmy, że produkty rybactwa takie jak: ryby żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solankach i wędzone oraz skorupiaki i mięczaki poddane podobnym procesom, muszą być zaopatrzone w informacje o handlowym oznaczeniu gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych lub wyhodowane), obszarze połowu (np. Morze Bałtyckie, a w przypadku wód śródlądowych i hodowli nazwa państwa np. złowione lub wyhodowane w Polsce);
- przy wyborze miodu nie należy omijać tych skrzystalizowanych. Warto pamiętać, że krystalizacja miodu jest procesem naturalnym i nie ma żadnego wpływu na jego skład i właściwości chemiczne, a wręcz przeciwnie – może świadczyć o jego dobrej jakości. Szybkość krystalizacji zależy od odmiany miodu – najszybciej krystalizuje miód rzepakowy, najwolniej akacjowy i spadziowy. Miody, które kupujemy jesienią, mogą być jeszcze płynne, natomiast jeżeli kupowane zimą są płynne, to prawdopodobnie były podgrzewane. Wyglądają atrakcyjnie, ale istnieje prawdopodobieństwo, że zostały poddane działaniu zbyt wysokich temperatur.

Z zakupioną żywnością należy postępować w sposób zapewniający właściwy stan higieny, np. mięso powinno być zapakowane oddzielnie, aby nie stykało się z innymi nieopakowanymi produktami. W lodówce należy zachować odpowiednią segregację, aby nie przenikał zapach z jednego produktu na drugi.



## 1. Reklamacja żywności

Należy pamiętać, że konsument po stwierdzeniu złej jakości produktów spożywczych ma prawo reklamacji u sprzedawcy, ale musi przestrzegać określonych terminów zgłoszenia swoich zastrzeżeń:

- trzy dni od otwarcia opakowania produktu opatrzonego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości,
- trzy dni od dnia sprzedaży w przypadku towaru sprzedawanego luzem.

W przypadku kłopotów z uznaniem reklamacji konsument może zwrócić się o pomoc do:

- Inspekcji Handlowej (której inspektoraty działają w każdym mieście wojewódzkim),
- miejskiego lub powiatowego rzecznika konsumentów (adresy dostępne na stronie [www.uokik.gov.pl](http://www.uokik.gov.pl)),
- organizacji konsumenckich (np. Federacji Konsumentów, Stowarzyszenia Konsumentów Polskich).