



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

*Domowy, tradycyjny, naturalny,
bez konserwantów, bez barwników,
bez sztucznych słodzików, wolny od GMO:*

KONTROLA INSPEKCJI HANDLOWEJ



Warszawa, grudzień 2014 r.

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej

UOKiK

I. CEL KONTROLI

Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa przeprowadziła w trzecim kwartale 2014 roku ogólnokrajową kontrolę prawidłowości oznakowania środków spożywczych dobrowolnymi informacjami (tj. takimi, których podanie nie jest obowiązkowe w świetle przepisów prawa).

Kontrola została ukierunkowana na środki spożywcze, w oznakowaniu których zastosowano określenia: „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO¹” i ich synonimy. Tego typu dobrowolne informacje są bowiem często używane w marketingu środków spożywczych i mogą sugerować konsumentom szczególne właściwości produktu.

Celem kontroli było sprawdzenie, w oparciu o obowiązujące przepisy, rzetelności i prawidłowości stosowania w oznakowaniu ww. dobrowolnych informacji. Sprawdzano także, czy działalność gospodarcza przedsiębiorców detalicznych jest zgodna z ogólnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

II. ZAKRES PRZEDMIOTOWY

Kontrolę przeprowadzono w oparciu o przepisy krajowego prawa żywnościowego i ustanowionego dla całego obszaru Unii Europejskiej.

Specyfiką tematu kontroli był brak przepisów szczególnych, które regulowałyby zasady stosowania określeń typu „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO” itp. Tego rodzaju dobrowolne informacje podlegają przepisom ogólnym, które stanowią podstawowy zakaz wprowadzania konsumentów w błąd co do charakterystyki produktu żywnościowego. Wykaz najważniejszych regulacji z zakresu kontroli zamieszczono w załączniku do niniejszej informacji.

Ocenie poddano środki spożywcze z różnych grup asortymentowych, oferowane w postaci opakowanej lub luzem (sprzedawane bez opakowań lub pakowane przy sprzedaży).

W toku kontroli:

- a) sprawdzono, czy oznakowanie² (etykietowanie) i prezentacja środków spożywczych dobrowolnymi informacjami typu „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, „bez

¹ GMO – skrót oznaczający genetycznie zmodyfikowane organizmy.

² Oznakowanie zdefiniowane zostało jako wszelkie informacje skierowane do konsumenta, dotyczące żywności, której towarzyszą lub do której się odnoszą, w tym znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje, symbole – por. art. 45 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), art. 1 ust. 3 lit. a) dyrektywy 2000/13/WE (Dz. U. L 109 z 6.5.2000, s. 29 z późn. zm.), zaś od 13 grudnia 2014 roku przepis art. 2 ust. 2 lit. j) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji*

konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO” są zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego, a w szczególności, czy istniało uzasadnienie dla stosowania tych deklaracji i czy nie wprowadzały one konsumentów w błąd;

- b) oceniono, czy pozostałe elementy oznakowania ocenianych środków spożywczych spełniają normy prawa żywnościowego;
- c) na podstawie badań laboratoryjnych dokonano weryfikacji dobrowolnych oznaczeń, tj. – w zależności od rodzaju deklaracji – sprawdzono, czy dany produkt faktycznie nie zawiera dodatków do żywności o właściwościach konserwujących/barwiących /słodzących lub składników pochodzących z organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO); w próbkach pobranych do badań laboratoryjnych sprawdzono także inne parametry jakości handlowej;
- d) sprawdzono, czy przedsiębiorcy przestrzegają przepisów prawa dotyczących: możliwości „śledzenia” przemieszczania się produktów żywnościowych łańcuchu dostaw (tj. identyfikowalności ich dostawców i odbiorców), dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, przechowywania żywności, orzeczeń lekarskich dla osób stykających się z żywnością oraz rejestracji działalności gospodarczej.

III. ZASIĘG CZASOWY I TERYTORIALNY KONTROLI ORAZ JEJ ZAKRES PODMIOTOWY

Działania Inspekcji Handlowej miały miejsce w III kwartale 2014 roku na terenie całego kraju.

Kontrolą objęto 160 punktów sprzedaży detalicznej, w tym: 96 sklepów działających w sieciach handlowych, 60 innych sklepów oraz 4 hurtownie (które, zgodnie z prawem, zaliczane są do punktów sprzedaży prowadzących handel detaliczny).

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

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

IV. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

Ocenie poddano 966 partii środków spożywczych o łącznej wartości 46,5 tys. zł, w tym:

- 261 partii przetworów mięsnych o wartości 19,9 tys. zł,

- 190 partii przetworów mlecznych o wartości 6,4 tys. zł,
- 135 partii przetworów owocowo-warzywnych o wartości 5,6 tys. zł,
- 64 partie przetworów zbożowych o wartości 1,8 tys. zł,
- 25 partii przetworów rybnych o wartości 1,9 tys. zł,
- 291 partii innej żywności o wartości 11 tys. zł.

Łącznie zakwestionowano 300 partii środków spożywczych (co stanowiło 31,1 proc. ogółem zbadanych), w tym:

- 286 partii zakwestionowano z uwagi na niewłaściwe oznakowanie ogółem (29,6 proc. partii ogółem). W szczególności, w przypadku 233 partii stwierdzono nieprawidłowości dotyczące oznakowania dobrowolnymi informacjami typu „domowy”, „tradycyjny” „naturalny” itp.,
- 12 partii (1,2 proc. ogółem) zakwestionowano z powodu nieaktualnej daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- 3 partie zakwestionowano ze względu na niewłaściwe cechy fizyko-chemiczne (3,3 proc. ocenionych w tym zakresie).

Nieprawidłowości te stwierdzono w 82 placówkach (51,3 proc. ogółem skontrolowanych), tj.:

- 58 sklepach należących do sieci handlowych (60,4 proc. skontrolowanych sklepów tego typu),
- 23 sklepach spoza sieci handlowych (38,3 proc. skontrolowanych sklepów tego typu),
- 1 hurtowni.

1. Ocena oznakowania informacjami typu „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO”

Warunki dla określania żywności jako „domowa”, „tradycyjna”, „naturalna”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolna od GMO” itp. nie zostały unormowane wprost przez prawo. Oznaczenia takie podlegają regulacjom ogólnym, tj. przede wszystkim muszą być prawdziwe i nie mogą wprowadzać konsumentów w błąd³.

W toku niniejszej kontroli sprawdzono, czy dobrowolne informacje zastosowane w oznakowaniu wytypowanych środków spożywczych rzetelnie opisują dany produkt i czy nie wywołują mylnego wyobrażenia o jego cechach (pochodzeniu, składzie, metodzie produkcji itp.). Dokonując oceny Inspekcja Handlowa brała pod uwagę wykaz składników produktu, rodzaj produktu, sposób rozmieszczenia i wyeksponowania obowiązkowych i dobrowolnych informacji na etykiecie lub w miejscu sprzedaży, a także szatę graficzną opakowania.

³ Zakaz wprowadzania konsumentów w błąd wynika z art. 6 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669, z późn. zm.) w związku z art. 46 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Zastrzeżenia wniesiono w przypadku 233 skontrolowanych partii środków spożywczych (24,1 proc. ogółem), przede wszystkim należących do grupy przetworów mięsnych.

I tak:

- a) w przypadku przetworów mięsnych – nieprawidłowości dotyczyły najczęściej użycia w nazwie nieuprawnionych określeń typu „wiejski”, „domowy”, „naturalny”, „babuni”, „tradycyjny”, „staropolski” wraz z grafiką wzmacniającą ten przekaz. Zakwestionowane przetwory wyprodukowane były przy użyciu licznych substancji dodatkowych (tj. dozwolonych dodatków do żywności oznaczonych symbolem E⁴), takich jak wzmacniacze smaku, stabilizatory, przeciwutleniacze, zagęstniki, emulgatory, oraz przy użyciu innych dodatków, które nie są stosowane w produkcji domowej i tradycyjnej, np. mięsa oddzielonego mechanicznie (w skrócie: MOM), białka sojowego i hydrolizatów białkowych. Wyjaśnić należy, że w warunkach domowych czy w tradycyjnych masarniach stosuje się substancję konserwującą E-250 (azotyn sodu) w postaci saletry (soli peklującej)

Ponadto w przypadku wędlin sprzedawanych na wagę, sprzedawcy nie podawali konsumentom wykazu składników, co praktycznie uniemożliwiało konsumentom zorientowanie się, jakie są cechy oferowanego produktu. Tymczasem zgodnie z prawem⁵, w miejscu sprzedaży produktów nieopakowanych lub pakowanych przy sprzedaży, należy podać wykaz składników produktu np. na wywieszce przy produkcji lub w innym w miejscu bezpośrednio dostępnym dla konsumentów. Stwierdzano też przypadki, gdy kontrolowany przedsiębiorca samowolnie na wywieszce dla konsumentów zmieniał nazwę handlową wędliny nadaną przez producenta dodając określenie „wiejska” lub bezzasadnie deklarował, że wędlina jest „bez konserwantów”.

Przykłady:

- „polędwica tradycyjna, tradycyjne smaki” – według deklaracji na etykiecie zawierała m.in. stabilizator trójpolifosforan sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian sodu, dekstrozę, aromat dymu wędzarniczego, maltodekstrynę, regulator kwasowości: octan sodu, cytrynian sodu, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, substancję konserwującą: azotyn sodu,
- „kielbasa wiejska z Jakubowej spizarni - kielbasa wieprzowo wołowa wędzona, parzona” (oferowana do sprzedaży bez opakowań) – ustalono, że produkt został wytworzony z użyciem m.in.: stabilizatorów E-451, E-508, E-450, E-452, E-331, substancji żelującej E-407a, przeciwutleniaczy E-316, E-315, substancji zagęszczających E-417, E-415, E-407, białka sojowego, hydrolizatu sojowego, wzmacniaczy smaku E-621, E-631, E-635, aromatów, białka wieprzowego,

⁴ Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 774), substancję dodatkową użytą do produkcji środka spożywczego wymienia się w wykazie składników na opakowaniu produktu. Należy wskazać jej funkcję technologiczną oraz nazwę. Zamiast nazwy można podać symbol substancji (literę E z odpowiednim numerem).

⁵ Por. § 17 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych.

maltodekstryny, barwnika E-120. Wykaz składników tego wyrobu był niedostępny dla konsumentów. Ponadto określenie kielbasy jako „wiejska” zostało nadane przez sprzedawcę detalicznego – producent nie zastosował tego przymiotnika w nazwie,

- „smalec domowy” z opisem na etykiecie: „spróbuj prawdziwego, domowego smalcu z najlepszym mięsem, przygotowanego według znakomitego polskiego przepisu” – został wyprodukowany m.in. przy użyciu: białka sojowego, aromatów, wzmacniacza smaku E-621 (glutaminianu monosodowego), stabilizatorów E-450, E-451 i E-452 (di-, tri- i polifosforanów),
- kielbasa sprzedawana na wagę na stoisku wędliniarskim oznaczona dla konsumentów wywieszką „kielbasa swojska pieczona bez konserwantów” (bez wykazu składników) – według oznaczeń producenta niedostępnych dla konsumentów, wyrób ten zawierał substancję konserwującą i był parzony (a nie: pieczony),
- „wędzonka swojska – wyrób wieprzowy, wędzony, parzony” sprzedawana luzem – zawierała dodatek błonnika bambusowego, białka sojowego, substancji zagęszczającej E-407, skrobi modyfikowanej, białka zwierzęcego, maltodekstrynę, stabilizatorów E-450, E-451, E-262, przeciwutleniaczy E-316 i E-315;

b) w przypadku przetworów mlecznych – najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością było użycie w nazwie produktu określenia „naturalny” itp., który mógł sugerować konsumentom, iż produkt zawiera tylko składniki niezbędne do wytworzenia danego rodzaju przetworu mlecznego⁶. Przykłady:

- „naturalny ser twarogowy termizowany” – nie zawierał wyłącznie składników obecnych w naturalnym serze twarogowym, ale też substancję zagęszczającą,
- „maślanka naturalna” – zawierała substancje zagęszczające, w tym żelatynę wieprzową,
- „naturalny w plastrach ser twarogowy termizowany – domowe smaki” – zawierał, oprócz składników mleka (z czego tylko 75 proc. sera twarogowego), inne składniki m.in.: żelatynę, aromat, substancję zagęszczającą: mączkę chleba świętojańskiego, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;

c) w przypadku przetworów owocowo-warzywnych – najczęściej kwestionowano użycie w ich nazwie przymiotników „domowy”, „wiejski”, błędnie sugerujących konsumentom zastosowanie do produkcji takich składników, jakie stosuje się w warunkach domowych, w odróżnieniu od produkcji przemysłowej. Na przykład:

- „chrzan domowy z cytryną – chrzan tarty z cytryną” – w treści oznakowania wykazano zastosowanie do produkcji m.in. skrobi modyfikowanej, substancji zagęszczających, substancji konserwujących, przeciwutleniacza,
- „buraczki domowe” – zawierały substancję słodzącą sacharynę,

⁶ Dla wyjaśnienia, nie kwestionowano nazwy „serek wiejski”, która stosowana była jako nazwa rodzajowa serów twarogowych o ziarnistej konsystencji.

- „kapusta kiszona wiejska” – zawierała dodatek substancji konserwującej sorbinianu potasu E-202;
- d) w przypadku przetworów rybnych – zakwestionowano oznakowanie sugerujące typowe składniki stosowane w gospodarstwach domowych, wiejskich. Na przykład:
- „filety śledziowe marynowane w zalewie olejowej z cebulką PO WIEJSKU” zawierały sztuczną substancję słodzącą sacharynian sodu,
 - „śledziki domowe marynowane z papryką i cebulką w oleju”, które w składzie zawierały m. in. substancje dodatkowe E-260 (kwas octowy), E-330 (kwas cytrynowy), E-296 (kwas jabłkowy), E-270 (kwas mlekowy), E-621 (glutaminian sodu), E-211 (benzoesan sodu), E-202 (sorbinian potasu), E-300 (kwas askorbinowy), E-223 (pirosiarczyn sodu);
- e) w przypadku innej żywności – zastrzeżenia Inspekcji Handlowej dotyczyły przede wszystkim takiego rodzaju wyrobów, które bywają przygotowywane w gospodarstwach domowych, a zatem zastosowanie w ich oznakowaniu określeń „domowe” itp. mogło budzić uzasadnione oczekiwania konsumentów, iż oferowany produkt wytworzono prostą metodą, przy użyciu składników stosowanych w gospodarstwach. Na przykład:
- „sałatka domowa z warzyw gotowanych” – zawierała substancję konserwującą benzoesan sodu, tj. składnik stosowany w produkcji przemysłowej,
 - „indyk w galarecie z domowej spiżarni – galareta z mięsem z indyka, z warzywami i pieczarkami, parzona” – zawierała białko sojowe, stabilizatory, substancje zagęszczające, wzmacniacze smaku, substancję konserwującą,
 - „zupa ogórkowa z ziemniakami sterylizowana – Kuchnia STAROPOLSKA” – różniła się od tradycyjnej zupy, ponieważ w składzie zawierała m.in.: śmietankę UHT zawierającą stabilizator karagen, aromaty, skrobię modyfikowaną kukurydzianą, maltodekstrynę oraz liczne substancje dodatkowe, tj.: emulgatory: E-339, E-471, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe),
 - „klopsy z mięsa wieprzowo-drobiowego w sosie pomidorowym sterylizowane – Kuchnia STAROPOLSKA” zawierały mięso oddzielone mechanicznie z indyka, maltodekstrynę, hydrolizat białka sojowego, aromaty i wzmacniacze smaku E-621 i E-635,
 - „żur domowy koncentrat – Wiejskie specjały – Żur skondensowany naturalny, według staropolskiej receptury, która pamięta dębowe stoły dworów i strzech. Nowy zdrowy produkt w starym stylu” w składzie znajdowała się substancja konserwująca E-211 benzoesan sodu.

O nieprawidłowościach poinformowano właściwe organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

2. Ocena oznakowania w pozostałym zakresie

Środki spożywcze objęte kontrolą oceniono także pod kątem zgodności z innymi wymaganiami prawa żywnościowego dotyczących oznakowania.

W przypadku opakowanych środków spożywczych stwierdzono różnorodne uchybienia, m.in. niepełne dane identyfikujące producenta, niepodanie nazwy lub symbolu użytej substancji dodatkowej, brak informacji o masie produktu po odsączeniu (w przypadku produktów w zalewie), brak ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie wyrobu, a ponadto nieprawidłowości dotyczące sposobu informowania o dacie minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia.

W przypadku produktów nieopakowanych (zwłaszcza przetworów mięsnych) najczęściej kwestionowano brak uwidocznionego dla konsumentów wykazu składników.

O nieprawidłowościach związanych z oznakowaniem poinformowano właściwe organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W toku kontroli stwierdzono, że zadeklarowane w oznakowaniu substancje dodatkowe (dozwolone dodatki do żywności) są stosowane w danej grupie produktów na warunkach określonych w przepisach.

3. Weryfikacja oznakowania na podstawie badań laboratoryjnych

Zgodnie z obowiązującym prawem⁷, wszystkie wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania – jednak nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 90 partii produktów deklarowanych jako „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO” lub oznakowanych jako wyrób „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, w składzie których nie wymieniono substancji dodatkowych. Próbkę oceniono na zgodność z tymi deklaracjami oraz obowiązującymi przepisami prawa, w tym:

- 34 partie przetworów owocowo-warzywnych,
- 13 partii przetworów mięsnych,
- 11 partii przetworów mlecznych,
- 3 partie przetworów zbożowych,
- 29 partii innej żywności.

⁷ Przepis art. 4 ust. 1 i art. 3 pkt 5 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Wyniki badań nie podważyły zasadności użycia ww. dobrowolnych określeń.

Zakwestionowano natomiast 3 partie produktów (3,3 proc. zbadanych), które nie odpowiadały innym deklaracjom jakościowym zamieszczonym w oznakowaniu, np. „4-jajeczny Tradycyjny z Ludwina, Makaron z przyprawą kurkuma, fala” zakwestionowano ze względu na obniżoną liczbę jaj na 1 kg mąki (stwierdzono 3,2 zamiast 4). Ponadto stwierdzono niewłaściwe cechy organoleptyczne z uwagi na obecność znacznej ilości makaronu połamanego, widoczne na powierzchni liczne pęknięcia oraz niezachowanie kształtu po ugotowaniu – ugotowany makaron był w większości zdeformowany.

Wszystkie przekazane do badań laboratoryjnych produkty oceniono pod względem zgodności ich rzeczywistej zawartości netto w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu, po uwzględnieniu dopuszczalnych ujemnych wartości błędu ilości towaru paczkowanego (T_1)⁸, jako maksymalnych dopuszczalnych różnic między ilością rzeczywistą, a ilością nominalną produktu podaną przez paczkującego na etykiecie – nie wnosząc zastrzeżeń, a tym samym nie stwierdzając w partii towaru, którego błąd był większy niż dwukrotna wartość błędu T_1 .

4. Identyfikacja dostawców

Zgodnie z obowiązującym prawem⁹, istnieje obowiązek „śledzenia” – kontrolowania przemieszczania się żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, co pozwala na określenie pochodzenia żywności, w tym surowców użytych do jej produkcji.

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono, czy kontrolowani posiadają dowody dostaw lub inne dokumenty identyfikujące dostawców ocenianych produktów, a także na etapie handlu detalicznego prześledzono łańcuch dostaw.

W powyższym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Inne zagadnienia

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przechowywania produktów – nie zgłaszając zastrzeżeń.

Wszystkie objęte kontrolą produkty sprawdzono również pod względem aktualności wyznaczonych na opakowaniu dat ważności, mając na uwadze, że w świetle obowiązującego prawa środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu¹⁰. W toku kontroli w 6 sklepach

⁸ Tabela 1 załącznika 2 do ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.).

⁹ Przepis art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.), wraz z art. 3 pkt 15 tego rozporządzenia, a w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego przepisy art. 3 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 242 z 20.9.2011 s. 2).

¹⁰ Przepis art. 52 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

(3 należących do sieci handlowych i 3 innych) wycofano z obrotu z uwagi na przeterminowanie 12 partii produktów.

Dokonując identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców w oparciu o dane zawarte w bazie Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrolowani przedsiębiorcy okazali aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, obowiązkowe dla wszystkich osób, które wykonują pracę wymagającą bezpośredniego styku z żywnością (co ma miejsce np. w przypadku żywności oferowanej luzem).

V. DZIAŁANIA PODJĘTE W ZWIĄZKU Z USTALENIAMI KONTROLI

Z ustaleniami kontroli zapoznano właścicieli lub kierowników kontrolowanych placówek. W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości, skierowano wnioski do podmiotów prowadzących sprzedaż, ich jednostek nadrzędnych, producentów lub dostawców o podjęcie działań eliminujących stwierdzone nieprawidłowości.

Całokształt ustaleń z przeprowadzonych kontroli dał podstawę do:

- wszczęcia postępowań administracyjnych w przedmiocie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu produktów o niewłaściwej jakości handlowej¹¹ lub zafałszowanych, które zakończono wydaniem 11 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 6,1 tys. zł (według stanu na dzień sporządzenia niniejszej informacji),
- nałożenia 10 mandatów karnych na kwotę 1,6 tys. zł za popełnienie wykroczenia¹² polegającego na wprowadzeniu do obrotu produktu przeterminowanego,
- przekazania 135 informacji do właściwych miejscowo innych organów kontroli, w tym: 128 do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz 7 do organów nadzoru sanitarnego.

VI. PODSUMOWANIE

Nieprawidłowości stwierdzone w toku przeprowadzonej kontroli dotyczyły głównie oznakowania środków spożywczych. W tym zakresie zakwestionowano blisko co trzecią skontrolowaną partię (29,6 proc.). Najczęstsze zastrzeżenia budziła zasadność stosowania w oznakowaniu określeń produktów jako „wiejski”, „domowy” czy „tradycyjny” itp., ponieważ mogły one sugerować wyjątkowe cechy oferowanego towaru, wyróżniające go od typowych towarów produkowanych masowo. W przypadku oferowania takiej żywności bez opakowań i bez podania w miejscu sprzedaży wykazu składników, konsument był praktycznie pozbawiony możliwości zweryfikowania sugestii o „domowym” czy tradycyjnym” charakterze produktu.

¹¹ Przepis art. 40a ust. 1 pkt 3 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

¹² Przepis art. 100 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Należy dodać, że nieuprawnione, wprowadzające konsumentów w błąd nazwy i slogany stosowali zarówno producenci żywności, jak i sprzedawcy detaliczni. Charakter stwierdzonych nieprawidłowości wskazywał na celowe działanie: przedsiębiorcy starali się wyróżnić swoje produkty nie respektując prawa konsumentów do rzetelnej informacji.

W następstwie kontroli Inspekcji Handlowej przedsiębiorcy najczęściej deklarowali dokonanie zmiany w oznakowaniu bądź dokonanie korekty w produkcji poprzez zaprzestanie używania substancji dodatkowych. Tym samym kontrola powinna przyczynić się do ułatwienia konsumentom dokonywania świadomych wyborów na rynku środków spożywczych.

Pozytywnym ustaleniem kontroli były natomiast wyniki badań laboratoryjnych, które nie wykazały naruszeń w zakresie oznakowania produktów jako bez konserwantów, substancji słodzących, dodatków barwiących lub składników GMO.

Załącznik: wykaz przepisów z zakresu kontroli

Załącznik do Informacji z kontroli prawidłowości oznakowania środków spożywczych dobrowolnymi informacjami typu: „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO”

Wykaz najważniejszych przepisów z zakresu kontroli:

- ñ rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. UE L 165 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.);
- ñ rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31 z 01.02.2002, s. 1, z późn. zm.) – w szczególności art. 16 oraz art. 18 w powiązaniu z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 242 z 20.09.2011, s. 2);
- ñ rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. L 404 z 30.12.2006, s. 9; sprostowanie: Dz. U. L 12 z 18.01.2007, s. 3, z późn. zm.) w powiązaniu z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.)¹³;
- ñ rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.);
- ñ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.);
- ñ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków spożywczych aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008 s. 34 z późn. zm.);
- ñ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. UE L 343 z 14.12.2012 s. 1);
- ñ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i

¹³ Rozporządzenie zostanie wkrótce zastąpione nowym aktem w związku z wejściem w życie ww. rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 s. 18 z późn. zm.);

- ñ ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669, z późn. zm.);
- ñ ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.);
- ñ ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 672, z późn. zm.);
- ñ ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r. poz. 148, z późn. zm.);
- ñ ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.);
- ñ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (t.j. Dz. U. z 2014 poz. 774)¹⁴;
- ñ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. Nr 83, poz. 772);
- ñ rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego trybu pobierania i badania próbek produktów przez organy Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2012 r. poz. 496);
- ñ rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 8 kwietnia 2003 r. w sprawie nadania inspektorom Inspekcji Handlowej uprawnień do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego (Dz. U. Nr 63, poz. 587 z późn. zm.).

¹⁴ Przypis j.w.