



INFORMACJA
O ZAFALSZOWANYCH PRODUKTACH
ŻYWNOŚCIOWYCH WYKRYTYCH
W TRAKCIE KONTROLI
INSPEKCJI HANDLOWEJ
W 2010 ROKU

Warszawa, grudzień 2010

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

I. WSTĘP

Niniejsza informacja jest kontynuacją prezentacji wyników kontroli, zapoczątkowaną w grudniu 2009 roku publikacją Raportu „Konsument na rynku artykułów żywnościowych”. Przedstawiono w niej wyniki odnoszące się wyłącznie do zafałszowań podstawowych grup środków spożywczych, składających się na koszyk zakupów konsumenta, w tym objętych kontrolami, których ustalenia zostały przedstawione w Raporcie. Informacja nie zawiera innych ustaleń kontroli dotyczących jakości oraz przestrzegania zasad w obrocie handlowym środkami spożywczymi.

Niemal jedną czwartą (24,1 proc.)¹ naszych domowych budżetów stanowią wydatki na zakup żywności, stąd bardzo istotne jest to, aby mieć pewność, że kupowana przez nas żywność charakteryzuje się wysoką jakością, a nade wszystko – że nie jest podróbką.

Potwierdzenie autentyczności rodzajowej i gatunkowej produktu jak również wykrywanie zafałszowań jest zwykle trudne, pracochłonne i kosztowne. Szybki rozwój technik analitycznych pozwala już na identyfikację i ilościowe oznaczenie nawet śladowych ilości wielu składników. Postęp techniczny zwiększa jednak także możliwości fałszowania żywności. Żywność zafałszowana jest zwykle mniej wartościowa pod względem wartości odżywczej i właściwości biologicznej. Może też stwarzać zagrożenie dla zdrowia przez dodawanie różnych niedozwolonych substancji, może być także niebezpieczna, jeśli jest nieprawidłowo oznakowana, zwłaszcza kiedy zawiera składniki alergenne. Na fałszowaniu żywności korzystają nieuczciwi przedsiębiorcy, a tracą konsumenci, gdyż nabywają produkt niepełnowartościowy, czasami wręcz nienadający się do spożycia. Dlatego też badanie tożsamości (autentyczności) w kontekście nazwy, pod jaką jest produkt oferowany i weryfikacja składu podanego na opakowaniu ze stanem faktycznym, stanowi podstawę zapewnienia właściwej jakości żywności.

Biorąc to pod uwagę, Inspekcja Handlowa stale prowadzi kontrole, których celem jest sprawdzanie, czy oferowana konsumentom żywność nie jest zafałszowana, to jest, czy do produktów spożywczych nie wprowadza się zmian, których celem jest ukrycie rzeczywistego ich składu lub innych właściwości, albo stosowanie nazw rodzajowych nieadekwatnych do surowców i zastosowanych procesów technologicznych, a przez to naruszenie interesu słabszych uczestników rynku. Działania Inspekcji Handlowej są tym ważniejsze, że wielu przypadków zafałszowań konsumenci nie są w stanie sprawdzić sami, stąd konieczność podejmowania kontroli oraz wykonywania badań laboratoryjnych.

Należy jednak zaznaczyć, że Inspekcja Handlowa zgodnie ze swoimi kompetencjami może prowadzić kontrole w handlu detalicznym (sklepy, hurtownie oraz zakłady produkcyjne bezpośrednio zaopatrujące konsumentów).

W 2010 roku kontrole ukierunkowane były na ujawnianie zafałszowań w zakresie nazwy rodzajowej produktu w kontekście zawartych w nim składników, wykrywanie niezadeklarowanych substancji dodatkowych oraz zamienników (substytutów) podmian surowcowych, niezgodności deklarowanej masy składników, klas wagowych z rzeczywistymi. Badaniami objęto, podobnie jak w roku 2009 podstawowy koszyk zakupów konsumenta. Były to następujące rodzaje produktów: przetwory mleczne, w tym masło;

¹ Dane GUS z dnia 15 marca 2010 r. na temat koszyka konsumenta.

produkty z mleka koziego i owczego; jaja spożywcze kurze; mięso świeże (mielone i drobnokrojone); przetwory mięsne, w tym również drobiowe; przetwory owocowe i warzywne; miód oraz oliwę z oliwek.

Wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej w całym kraju przeprowadziły 904 kontrole obejmując nimi 5.479 partii produktów rolno-spożywczych w kierunku ujawniania zafałszowań, przy czym szczegółowym badaniom laboratoryjnym poddano 1.276 partii. Wyniki badań laboratoryjnych (w tym w zakresie masy jednostkowej)² wskazują, że 5,1 proc. z nich było zafałszowanych. Największy udział zafałszowanych partii produktów ujawniono w toku badań laboratoryjnych w przypadku jaj spożywczych kurzych (34,3 proc. poddanych przeważeniu), masła (15,4 proc. poddanych badaniom) i mięsa świeżego (mielonego, krojonego) (10,5 proc.), a najmniej w przypadku oliwy z oliwek (1,6 proc.). Zafałszowane wyroby zostały wycofywane z obrotu, a do ich producentów skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o niewprowadzanie do obrotu produktów zafałszowanych oraz przekazano informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w celu podjęcia kontroli w miejscach produkcji.

We wszystkich przypadkach wobec kontrolowanych przedsiębiorców wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach lub deklarowanej przez przedsiębiorcę oraz obciążono ich kosztami badań. Wojewódzcy Inspektorzy wydali dotychczas 62 prawomocne decyzje³, na podstawie których wymierzono kontrolowanym przedsiębiorcom kary na łączną kwotę 232.794 zł z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych środków spożywczych. Dodatkowo należy wskazać, że kontrolowanych sprzedawców obciążono także kosztami badań laboratoryjnych, ponieważ – zgodnie z obowiązującym prawem⁴ równowartość kosztów, jakie w tym zakresie ponoszą organy Inspekcji Handlowej obciąża właśnie podmioty kontrolowane.

1. Podstawa prawna i cel przeprowadzenia kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i prowadzenia kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 882/2004 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*⁵, 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.

Celem przeprowadzonych kontroli była ocena jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych, w tym szczególnie masła oraz przetworów z mleka koziego i owczego, mięsa i jego przetworów, w tym szczególnie mięsa świeżego rozdrobnionego, jaj spożywczych kurzych, miodu, przetworów owocowych i warzywnych oraz oliwy z oliwek w stosunku do obowiązujących przepisów i deklaracji producentów zamieszczonych w oznakowaniu tych

² Ich zestawienie zawiera załącznik do niniejszej informacji.

³ Ich podstawą prawną jest art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz 1577 z późn. zm.).

⁴ Art. 30 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz.U. z 2009 r. Nr 151, poz. 1219).

⁵ Dz.U. L 191 z 30.4.2004 s.1 z późn. zm.

produktów pod kątem ujawniania zafałszowań dotyczących składu produktu oraz rzetelności informowania konsumentów o oferowanych wyrobach w kontekście ustawowej definicji artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego.

Zgodnie z art. 3 pkt 10 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, artykuł rolno-spożywczy zafałszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli:

- a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
- b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

W toku tych kontroli, niezależnie od przepisów określających szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej dla określonych produktów, sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów dotyczących wszystkich środków spożywczych regulujących istotne dla realizacji celu kontroli sprawy związane z jakością i oznakowaniem środków spożywczych, zawartych w niżej wymienionych aktach prawnych, tj.:

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 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*⁶ – w szczególności art. 16 dotyczący prezentacji środków spożywczych,
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności*⁷,
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*⁸,
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*⁹,
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych*¹⁰,
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*¹¹.

⁶ Dz.U. L 31 z 01.2.2002 s.1 z późn. zm.

⁷ Dz.U. L 354 z 31.12.2008 s. 16.

⁸ Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914.

⁹ Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.

¹⁰ Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.

¹¹ Dz.U. Nr 177, poz. 1094.

2. Zakres przedmiotowy i podmiotowy przeprowadzenia kontroli

Zakres badań obejmował sprawdzenie:

- parametrów fizycznych i chemicznych w laboratoriach,
- prawidłowości oznakowania, w kontekście niewprowadzania w błąd co do rodzaju, składu i właściwości produktów,
- rzetelności przedsiębiorców w zakresie wyznaczania i przestrzegania dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia (sprawdzono, czy przeterminowanym wyrobom nie nadawano nowych dat lub terminów, a w przypadku jaj spożywczych, czy nie stosowano dłuższych okresów trwałości niż zostały określone w przepisach).

Kontrolami objęto hurtownie, sklepy wielkopowierzchniowe, magazyny centralne sieci handlowych oraz zwykłe placówki detaliczne.

Kontrole masła przeprowadzono w 69 jednostkach handlowych, mleka i przetworów mlecznych w 127, przetworów z mleka koziego i owczego w 41, jaj spożywczych kurzych w 93, mięsa i przetworów mięsnych w 262, przetworów owocowych i warzywnych w 129, miodu w 140 oraz oliwy z oliwek w 43 placówkach.

II. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

1. Produkty mleczne

Podstawowym przepisem normującym zasady funkcjonowania sektora **mleka** i przetworów mlecznych jest rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)*¹², 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.

W świetle przepisów, pojęcia „mleko” i „przetwory mleczne” 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. wartość tłuszczu ... %”, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku. Mleko to 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,

¹² Dz.U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.

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 „za 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.

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. „płatkie 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. Nazwa „masło” jest zastrzeżona dla tłuszczów mlecznych, zawierających także inne niż pochodzenia mlecznego substancje dla ich produkcji, pod warunkiem, że substancje te nie są używane w celu zastąpienia, ani w całości, ani w części, jakichkolwiek składników mleka. W związku z tym, w składzie produktu złożonego posiadającego w nazwie słowo „masło” nie może być podany jakikolwiek tłuszcz, a jedynie tłuszcz pochodzący ze składnika dodanego np. czosnku w maśle czosnkowym czy łososia w maśle łososiovym.

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 proc. 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 konsumentów, 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 stosowanie norm ma charakter dobrowolny, przy czym przedsiębiorca, który je zadeklarował, ma obowiązek ich przestrzegania.

Kontrolą od początku bieżącego roku do końca trzeciego kwartału objęto trzy grupy przetworów z mleka, mianowicie:

- masło – kontrola ukierunkowana na wykrywanie tłuszczów obcych i ujawnianie oznaczeń wprowadzających w błąd w odniesieniu do nazwy „masło” – prowadzona przez trzy kwartały 2010 roku w 13 województwach,
- przetwory mleczne – kontrola ukierunkowana w celu wykrywania zafałszowania konserwantami – prowadzona w trzecim kwartale 2010 roku na terenie całego kraju,
- przetwory z mleka koziego i owczego) – kontrola ukierunkowana na ujawnianie zafałszowań mlekiem krowim – realizowana w drugim kwartale 2010 roku w 8 województwach.

Szczegółowe ustalenia kontroli:

1.1. Masło

Kontrole przeprowadzono w 69 placówkach handlowych (14 hurtowniach, 37 sklepach sieci handlowych i 18 pozostałych). Ogółem skontrolowano 314 partii towarów, w tym w laboratoriach przebadano 104 partie. Stwierdzono 21 partii zafałszowanych (6,7 proc. poddanych kontroli), w tym 16 partii zakwestionowano w wyniku analiz laboratoryjnych (15,3 proc. objętych tymi badaniami) i 5 partii zafałszowanych w wyniku oceny oznakowania (1,6 proc. poddanych kontroli). Przedstawione procentowe wskaźniki zakwestionowanych partii jednoznacznie wskazują, że w celu ujawnienia zafałszowań najskuteczniejszą metodą są badania laboratoryjne. Oznacza to, że konsument przy wyborze produktu w zasadzie nie jest w stanie rozpoznać produktów zafałszowanych.

Stwierdzone nieprawidłowości polegały na:

- zafałszowaniu tłuszczem obcym – stwierdzono obecność steroli pochodzenia roślinnego (na podstawie składu trójglicerydów ustalono, że zawartość tłuszczów niemlecznych wynosiła od 6,3 proc. do 68,7 proc.). Zafałszowanie to stwierdzono w produktach pochodzących od pięciu producentów;
- stosowaniu nazwy produktu nieadekwatnej do wykazu składników – nieprawidłowość ta polegała na eksponowaniu nazwy „masło ekstra”, przy jednoczesnym uwidocznieniu w składzie produktu dodatku tłuszczu roślinnego. Stosowanie tego typu praktyki stwierdzono przez jednego producenta;
- stwierdzeniu obecności w produkcie soli nie deklarowanej w oznakowaniu – dotyczyło to jednego producenta.

Z bieżących kontroli wynika, że pomimo ujawnienia nieprawidłowości proceder fałszowania masła nadal praktykowany jest przez tych samych producentów.

1.2. Przetwory mleczne (bez masła)

Kontrole przeprowadzono w 127 placówkach handlowych (26 hurtowniach, 54 sklepach sieci handlowych i 47 pozostałych). Ogółem skontrolowano 1.010 partii towarów, w tym w laboratoriach przebadano 288 partii. W wyniku oceny laboratoryjnej stwierdzono 11 partii zafałszowanych wyrobów (3,8 proc. objętych tymi badaniami).

Stwierdzone nieprawidłowości polegały na:

- zafałszowaniu tłuszczem obcym – gdzie przykładowo w wyrobie deklarowanym jako ser Gouda stwierdzono obecność steroli pochodzenia roślinnego w ilości około 91 proc. oraz wyższą zawartość tłuszczu w suchej masie (deklarowano 22 proc., faktycznie było 45,0 proc. i 45,8 proc.), czy też w wyrobie oznakowanym jako jogurt brzoskwiniowy stwierdzono obecność tłuszczu obcego w ilości 7,5 proc.;
- nie wykazaniu w składzie produktu dodatku konserwantów – przykładowo w napoju mlecznym o nazwie „chłodnik sokólski” stwierdzono obecność kwasu sorbowego i jego soli niedeklarowanego w oznakowaniu produktu w ilości 122,0 mg/kg, niedopuszczalnego dla tego rodzaju produktu, podobnie w deserku wieloowocowym stwierdzono powyższy konserwant w ilości 110,4 mg/kg, który nie był deklarowany przez producenta;
- nazwa nieadekwatna do wykazu składników – stwierdzono przypadek deklaracji w deserze mlecznym w nazwie i eksponowanie w szacie graficznej informacji „z czekoladą i orzechami laskowymi” podczas gdy badania nie wykazały obecności czekolady w produkcie.

1.3. Przetwory z mleka koziego i owczego (z wyłączeniem chronionych oznaczeń)

Kontrole przeprowadzono w 41 placówkach handlowych (3 hurtowniach, 27 sklepach sieci handlowych i 11 pozostałych). Ogółem skontrolowano 256 partii towarów, w tym w laboratoriach przebadano 101 partii. Badania laboratoryjne wykazały zafałszowanie 5 partii produktów mlekiem krowim (5 proc. objętych tymi badaniami), a były to: ser grecki Greco z oliwkami i papryką z owczego mleka, owczy bułgarski biały ser szopski oraz ser Cabri Bon camembert z mleka koziego.

2. Jaja spożywcze kurze (klasy A)

Wymagania jakości handlowej jaj zostały określone w przepisach wspólnotowych, tj.:

- rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)*¹³ – Załącznik XIV Część A,
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj*¹⁴.

¹³ Dz.U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.

¹⁴ Dz.U. L 163 z 24.6.2008 s. 6 z późn. zm.

W świetle powyższych przepisów, jaja kurze klasyfikowane są według jakości w następujący sposób: klasa A (inaczej: „świeże”), jaja przeznaczone do sprzedaży konsumentom, klasa B – jaja dostarczane wyłącznie przemysłowi spożywczemu i niespożywczemu.

Jaja klasy A klasyfikuje się także według wagi na 4 klasy:

- XL – bardzo duże o masie ≥ 73 g,
- L – duże o masie od 63 g do 73 g,
- M – średnie o masie od 53 g do 63 g,
- S – małe o masie poniżej 53 g.

Jaja klasy A powinny posiadać odpowiednie oznakowanie na skorupie, na opakowaniach jednostkowych oraz w miejscu sprzedaży:

- a) na skorupie powinien znajdować się kod producenta, który składa się z:
- kodu systemu utrzymania kur (w zależności od metody chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy),
 - kodu państwa (np. PL dla Polski),
 - weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (8 cyfr).

Oznaczenie takie nie jest wymagane tylko w wyjątkowych przypadkach, w tzw. sprzedaży bezpośredniej (jej warunki regulują odrębne przepisy).

- b) opakowania jednostkowe jaj kurzych muszą posiadać na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia dotyczące:
- kodu zakładu pakowania jaj,
 - klasy jakości (np. „klasa A”),
 - klasy wagowej (np. XL – bardzo duże),
 - daty minimalnej trwałości,
 - zaleceń przechowywania jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
 - metody chowu kur wyrażonej słownie (np. „jaja z chowu klatkowego”).

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta (tj. kodu umieszczonego na skorupie jaja).

- c) jaja oferowane luzem powinny zostać opatrzone w miejscu sprzedaży informacjami dla konsumenta o: klasie jakości, klasie wagowej, metodzie chowu, dacie minimalnej trwałości, znaczeniu kodu producenta (uwidocznionego na skorupie jaj).

Przeprowadzając kontrolę w drugim kwartale 2010 roku w kierunku ujawniania zafałszowań w szczególności sprawdzano, czy:

- masa jednostkowa jaj jest zgodna z deklarowaną klasą wagową,
- oznaczenie na skorupce jaj metody chowu kur, od których pochodziły jaja jest zgodne z deklarowanym na opakowaniu,
- oznakowanie i szata graficzna opakowań nie sugeruje ekologicznej metody produkcji.

Kontrolą objęto 93 placówki handlowe na terenie całego kraju, w tym: 5 hurtowni, 41 sklepów należących do sieci wielkopowierzchniowych oraz 45 innych sklepów detalicznych. Kontrolą w zakresie ujawnienia zafałszowań objęto 268 partii jaj kurzych należących do klasy A, spośród których zdecydowana większość była oznakowana klasą wagową.

W toku kontroli dokonano przeważenia 137 partii jaj i ustalono, że 47 partii, tj. 34,3 proc. posiadało znacznie zaniżone masy jednostkowe jaj i w związku z tym niewłaściwą ich klasyfikację wagową.

Zakwestionowane partie posiadały od 17 proc. do 97,2 proc. jaj o niższej kategorii wagowej niż zadeklarowana.

I tak na przykład:

- w partii zadeklarowanej jako klasa XL (o masie ≥ 73 g) stwierdzono 92 proc. jaj odpowiadających niższej klasie L,
- w partii zadeklarowanej jako klasa L (od 63 g do 73 g), 58,8 proc. stanowiły jaja o masie od 50 g do 61 g, tj. odpowiadające niższej klasie M,
- w partii zadeklarowanej jako klasa M (od 53 do 63 g) stwierdzono, że 75 proc. posiadało masę odpowiadającą klasie S (o masie poniżej 53 g).

W przypadku 8 partii oznaczenie na opakowaniu metody chowu kur, od których pochodziły jaja, było inne niż na skorupce, natomiast w przypadku 4 partii oznakowanie wskazywało, iż jaja pochodzą z innej, lepszej metody produkcji niż od kur z chowu klatkowego.

W 1 placówce detalicznej jaja zostały opatrzone niezgodnymi z prawdą informacjami dotyczącymi klasy wagowej, miejsca pochodzenia i metody chowu – jaja pochodzące od 2 różnych producentów, którzy uzyskiwali je w wyniku chowu klatkowego były oferowane jako uzyskane w gospodarstwie rolnym z naturalnej hodowli drobiu w zawyżonych klasach wagowych.

W niektórych przypadkach ilustracje zamieszczone na opakowaniach mogły również wprowadzać nabywcę w błąd, co do sposobu chowu kur nieśnych. Dotyczyło to grafiki przedstawiającej kury spacerujące po trawie (w ten sposób sugerowano pochodzenie jaj z chowu na wolnym wybiegu), podczas gdy jaja pochodziły z chowu klatkowego (o czym świadczyła cyfra 3 na skorupie). Należy podkreślić, że jaja z chowu klatkowego są z reguły tańsze od pochodzących z chowu na wolnym wybiegu.

Innym istotnym rodzajem zafałszowania w znakowaniu opakowań jaj, który stwierdzono w przypadku 15 partii, było podawanie daty minimalnej trwałości dłuższej niż 28 dni od momentu zniesienia jaj (od 1 dnia do 7 dni), co jest niezgodne z np. 13 rozporządzenia nr 589/2008.

3. Mięso i przetwory mięsne

Od lat do przetworów mięsnych dodawane są substytuty roślinne i zwierzęce, jak również stosowane są podmiany gatunkowe mięsa, tzn. wyrób zawiera mięso z innego zwykle tańszego gatunku i rodzaju mięsa niż deklarowane przez producenta.

Dlatego też prowadzone przez Inspekcję Handlową kontrole tej branży koncentrowały się na wykrywaniu zafałszowań w tym przypadków zamiany rodzajów mięsa, dzięki analizie DNA przy użyciu techniki PCR, badaniu obecności i poziomu zawartości substancji dodatkowych dozwolonych, weryfikacji rzetelności informacji zamieszczonych na opakowaniu ze stanem faktycznym.

Wymagania w zakresie mięsa i przetworów mięsnych zostały określone w ogólnych przepisach dotyczących całej żywności oraz przepisach dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego. Obecnie prawo żywnościowe nie przewiduje szczególnych wymagań w zakresie standardów handlowych dla przetworów mięsnych. Istnieje natomiast szereg przepisów dotyczących mięsa, w tym mięsa mielonego.

Dla wędlin jedynym odniesieniem jest deklaracja producenta zamieszczona w oznakowaniu, np. w postaci przywołanej normy czy specyfikacji technologicznej oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*¹⁵.

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych*¹⁶ w § 8 ust. 2 zostało zdefiniowane mięso (jako składnik produktu), natomiast w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. *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*¹⁷ określono wymagania dla mięsa mielonego. Zgodnie z tymi przepisami:

- a) mięso (mięśnie szkieletowe ssaków i ptaków gatunków uznanych za zdatne do spożycia przez ludzi wraz z przeponą i żwaczem, z wyłączeniem serca, języka, mięśni głowy innych niż żwacze, mięśni nadgarstka, stępu i ogona, wraz z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką) oznacza produkt, w którym zawartość tłuszczu i tkanki łącznej¹⁸ nie przekracza:
- 25 proc. tłuszczu i 25 proc. tkanki łącznej – w przypadku mięsa ssaków innych niż króliki i świni oraz mieszanek mięsa z przewagą mięsa ssaków,
 - 30 proc. tłuszczu i 25 proc. tkanki łącznej w przypadku mięsa świń,
 - 15 proc. tłuszczu i 10 proc. tkanki łącznej w przypadku mięsa ptaków i królików.

W szczególności mięsem nie jest mięso odkostnione mechanicznie w skrócie nazywane też MOM.

- b) mięso mielone (mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1 proc. soli) powinno spełniać następujące wymagania (zaznacza się, iż przypadku wołowiny i wieprzowiny są one wyższe niż dla mięsa niemielonego):
- chude mięso mielone: zawartość tłuszczu nie powinna przekraczać 7 proc., tkanki łącznej – 12 proc.,

¹⁵ Dz.U. Nr 177, poz. 1094.

¹⁶ Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.

¹⁷ Dz.U. L 338 z 22.12.2005 s. 83 z późn. zm.

¹⁸ Zawartość tkanki łącznej wyraża się stosunkiem zawartości kolagenu do zawartości białek mięsa, a zawartość kolagenu określa się zawartością hydroksyproliny pomnożoną przez liczbę 8.

- mielona wołowina czysta: zawartość tłuszczu nie może być wyższa niż 20 proc., tkanki łącznej – 15 proc.,
- mięso mielone zawierające wieprzowinę: zawartość tłuszczu nie może być wyższa niż 30 proc., tkanki łącznej – 18 proc.,
- inne rodzaje mięsa mielonego – zawartość tłuszczu nie może przekraczać 25 proc., natomiast tkanki łącznej – 15 proc.

Na etykietach mięsa mielonego muszą pojawić się następujące informacje: „zawartość procentowa tłuszczu do...”, „stosunek mięsa do białka w tkance łącznej do...”.

Do innych przepisów branych pod uwagę przy ujawnianiu zafałszowań należały, np.:

- np. 5 i Załącznik II Sekcja I rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*¹⁹,
- Załącznik XI rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)*²⁰.

W regulacjach tych zostało np. zdefiniowane:

- świeże mięso – jako niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze regulowanej;
- cielecina – jako mięso z bydła w wieku do ośmiu miesięcy;
- młoda wołowina – jako mięso z bydła w wieku od ośmiu do dwunastu miesięcy;
- 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.

Jak wspomniano wyżej, w prawie żywnościowym nie ustalono standardów handlowych ani definicji dla poszczególnych rodzajów wędlin. Na potrzeby kontroli i niniejszej informacji przyjęto klasyfikację wędlin według Polskiej Normy PN-A-82007 „Przetwory mięsne. Wędliny” zgodnie, z którą:

- wędliny podrobowe – to przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach

¹⁹ Dz.U. L 139 z 30.4.2004 s. 55 z późn. zm.

²⁰ Dz.U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.

- 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,
 - 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.

Dla zapewnienia pełnej informacji konsumentom wszystkie produkty spożywcze muszą być oznakowane. W przypadku wędlin informacje muszą zostać podane zarówno w odniesieniu do produktów oferowanych w opakowaniach, jak również do tych bez opakowań (luzem) 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, zaczynając od tego, którego jest najwięcej. Przepisem regulującym szczegółowo zasady znakowania środków spożywczych w 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 nieprzekroczenie określonych dla poszczególnych rodzajów mięs w zależności od pochodzenia, wymagań dotyczących zawartości tłuszczu i tkanki łącznej w mięsie. W przypadku użycia surowca zbyt tłustego, tj. niespełniającego definicji należy w oznakowaniu wykazać oprócz mięsa również tłuszcz.

Celem przeprowadzonych w drugim kwartale 2010 roku kontroli w zakresie jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych było w szczególności sprawdzenie, czy oferowane w placówkach handlowych różne rodzaje produktów nie są zafałszowane w zakresie ich składu oraz czy zastosowana nazwa rodzajowa jest adekwatna do użytych rodzajów mięs i składników, a także czy zastosowane w procesie produkcyjnym substancje dodatkowe i uzupełniające zostały wykazane w składzie surowcowym. W szczególności sprawdzano, czy podane w oznakowaniu informacje są prawdziwe i nie wprowadzają konsumentów w błąd.

W przypadku mięsa sprawdzono, czy spełnia ono wyżej wymienione wymagania w zakresie zawartości tłuszczu i tkanki łącznej, a także przeprowadzono identyfikację mięsa pod względem gatunku zwierzęcia, z jakiego mięso pochodziło. Kontroli poddano głównie mięso mielone oraz inne drobno krojone (z dodatkami), w którym podobnie jak w mięsie mielonym, ze względu na znaczny stopień rozdrobnienia rozpoznanie przez konsumentów dodatku mięsa ze zwierząt innych gatunków byłoby utrudnione lub wręcz niemożliwe (np. w mięsie gulaszowym z dodatkami).

W przypadku przetworów mięsnych w poszczególnych grupach produktów objętych kontrolą, takich jak: wędliny drobiowe, wędliny podrobowe, kiełbasy, wędzonki i produkty blokowe, sprawdzono, czy do produkcji nie użyto składników, których udziału nie deklarowano w oznakowaniu, np. skrobi, związków fosforu (polifosforanów), białka sojowego (alergenu), kaszy mannej (alergenu) – dodawanych w celu zwiększenia wydajności gotowego produktu, a także czy uwidoczniona nazwa rodzajowa jest adekwatna do wykazu składników (w tym również ilościowego). Jak zaznaczono wyżej, wykaz składników musi być podany w kolejności malejącej (tj. na pierwszym miejscu jest zawsze składnik, którego w produkcie jest najwięcej). Ponadto przeprowadzono identyfikację mięsa wchodzącego w skład wędlin, w celu wykazania podmiiany gatunkowej składnika mięsnego.

We wszystkich grupach produktów sprawdzano także, czy nie nadawano nowych terminów przydatności do spożycia produktom przeterminowanym.

Kontrole pod kątem zafałszowań w 2010 roku przeprowadzono w 262 placówkach handlowych (55 hurtowniach, 123 sklepach sieci handlowych i 84 pozostałych) poddając ocenie jakości handlowej 700 partii mięsa świeżego oraz 966 partii przetworów mięsnych, z tego badaniom laboratoryjnym poddano 133 partie mięsa i 241 partii przetworów mięsnych. Pod kątem prawidłowości oznakowania sprawdzono wszystkie oceniane partie. Zafałszowania zostały ujawnione w badaniach laboratoryjnych w przypadku 14 partii mięsa (10,5 proc. objętych tymi badaniami) i 8 partii przetworów mięsnych (3,3 proc. objętych tymi badaniami). Ponadto w przypadku przetworów mięsnych oznakowanie 10 partii (1 proc. poddanych kontroli) wprowadzało konsumentów w błąd.

Większość zafałszowanego mięsa stanowiło mięso wołowe mielone, w tym o obniżonej zawartości tłuszczu. W mięsie tym zidentyfikowano dodatek mięsa wieprzowego. W części partii stwierdzono także zawyżoną zawartość tkanki łącznej, o czym świadczył zawyżony stosunek zawartości kolagenu do białka nieadekwatny do nazwy wyrobu. Należy dodać, że taki podwyższony wskaźnik charakteryzuje surowiec gorszy jakościowo, tj. bardziej ścięgnisty.

I tak na przykład:

- w „mięsie mielonym wołowym o obniżonej zawartości tłuszczu do: 15 %” zidentyfikowano obecność wieprzowiny oraz stwierdzono podwyższony stosunek zawartości kolagenu do zawartości białka w mięsie (deklarowany wynosił nie więcej niż 12 proc., stwierdzony laboratoryjnie – 32,38 proc.),
- w „mięsie mielonym wołowym” zidentyfikowano obecność wieprzowiny oraz stwierdzono podwyższony stosunek zawartości kolagenu do białka (deklarowany wynosił nie więcej niż 15 proc., stwierdzony laboratoryjnie – 18,25 proc.),
- w „mięsie gulaszowym wołowym” oraz w mielonej, czystej wołowinie – „mięsie mielonym wołowym”, sprzedawanych bez opakowań zidentyfikowano obecność wieprzowiny.

Najczęściej stwierdzane podczas badań laboratoryjnych przetworów mięsnych niezgodności świadczące o zafałszowaniu, polegały na:

- wędliny drobiowe – obecności skrobi niedeklarowanej na opakowaniu (np. było 5,2 proc.), zastosowaniu nazwy rodzajowej nieadekwatnej do wykazu składników (np. użyto w nazwie określenia „kabanosy”, powszechnie utożsamianego z kiełbasą

wytwarzaną z peklowanego mięsa wieprzowego, podczas gdy w opisie podano informację „wyprodukowano z mięsa z kurczaka oddzielonego mechanicznie 52 % oraz surowców wieprzowych – tłuszczu i skórek wieprzowych”, czyli do produkcji użyto (w przeważającej ilości 52 proc.) MOM, który w świetle definicji nie jest mięsem),

- kielbasy – obecności skrobi niedeklarowanej na opakowaniu (np. było 3,7 proc.), obecności związków fosforu (polifosforanów) niedeklarowanych na opakowaniu (np. było 8 g/kg, przy dopuszczalnej dawce 5 g/kg), obecności mięsa drobiowego niedeklarowanego w wykazie składników (np. „parówek z cielęciną”, „kielbasy senatorskiej”), podmiianie gatunkowej składnika mięsnego w parówkach z cielęciną (np. stwierdzono zamiast cielęciny obecność mięsa drobiowego),
- produkty blokowe – obecności skrobi niedeklarowanej w składzie (np. było 2,35 proc.).

Pod względem oznakowania przetworów mięsnych najczęściej stwierdzane niezgodności świadczące o zafałszowaniu, polegały na:

- oferowane w opakowaniach:
 - wędliny drobiowe – zastosowaniu nazwy rodzajowej nieadekwatnej do wykazu składników, w tym również ilościowego (np. użyto nazwy „schab bieszczadzki w majeranku”, podczas gdy w składzie deklarowano mięso z piersi kurczaka),
 - wędliny podrobowe – zastosowaniu nazwy rodzajowej nieadekwatnej do wykazu składników, w tym również ilościowego (np. użyto nazwy „pasztet grzybowy”, podczas gdy w składzie nie deklarowano grzybów),
- oferowane bez opakowań (luzem):
 - wędliny drobiowe – zastosowaniu nazwy rodzajowej nieadekwatnej do wykazu składników, w tym również ilościowego (np. w miejscu sprzedaży wędlin bez opakowań na wywieszce cenowej przy „kielbasie homogenizowanej indyczej parówki a’la cielaczki” uwidoczniono nazwę „parówki cielęce”, podczas gdy w składzie nie deklarowano mięsa cielęcego, a jedynie „mięso indycze 41 %”),
 - kielbasy – zastosowaniu nazwy rodzajowej nieadekwatnej do wykazu składników, w tym również ilościowego (np. w miejscu sprzedaży wędlin bez opakowań na wywieszce cenowej przy „parówkach z cielęciną” uwidoczniono nazwę „parówki cielęce”, podczas gdy w składzie deklarowano „mięso wieprzowe 79,6 %, mięso cielęce 3 %”, zaś przy „kielbasie wieprzowej z cielęciną” uwidoczniono nazwę „kielbasa wieprzowo-cielęca” oraz informację „100 g wyrobu wyprodukowano z 110 g mięsa wieprzowego i 2 g mięsa cielęcego”).

4. Przetwory owocowe i warzywne

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej dla niektórych rodzajów przetworów owocowych poddanych kontroli, takich jak: dżemy, powidła, konfitury i marmolady zostały określone w rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych*²¹. Dla innych

²¹ Dz.U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.

ocenianych przetworów owocowych (np. owoców południowych w zalewie) oraz przetworów warzywnych (koncentratu pomidorowego, sałatek warzywnych oraz konserw warzywnych, np. ogórków konserwowych) z uwagi na brak regulacji prawnych w powyższym zakresie, jedynym odniesieniem jest deklaracja producenta zamieszczona w oznakowaniu, np. w postaci przywołanej normy czy specyfikacji jakościowej oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*²².

Celem przeprowadzonej w pierwszym kwartale 2010 roku kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych było w szczególności sprawdzenie, czy oferowane w placówkach handlowych różnego rodzaju produkty nie są zafałszowane pod względem ich składu i masy netto składników stałych po oddzieleniu zalewy w stosunku do ilości deklarowanej) oraz czy zastosowana nazwa rodzajowa jest adekwatna do wykazu składników, w tym również ilościowego, a także czy użyte do produkcji substancje dodatkowe (w tym słodzące, konserwujące i zagęszczające) oraz uzupełniające (np. cukier, skrobia – dodawane w celu zwiększenia zawartości ekstraktu ogólnego) zostały podane w składzie surowcowym.

Kontrole przeprowadzono w 129 placówkach handlowych (32 hurtowniach, 58 sklepach sieci handlowych i 39 pozostałych), poddając ocenie jakości handlowej 945 partii przetworów owocowych i warzywnych, z których do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 229 partii. Pod względem prawidłowości oznakowania sprawdzono wszystkie oceniane partie. Zafałszowania zostały ujawnione podczas badań laboratoryjnych w odniesieniu do 6 partii (2,6 proc. objętych tymi badaniami) i polegały na:

- sałatki warzywne – zawyżonej zawartości substancji słodzącej niedeklarowanej na opakowaniu (np. było średnio 241,3 mg/kg acesulfamu K zamiast stosownie do obowiązujących przepisów nie więcej niż 200 mg/kg²³), braku składnika (papryki), którego udział deklarowano w wykazie składników;
- ogórki konserwowe – obecności substancji słodzących niedeklarowanych na opakowaniu (np. było średnio: 6,9 mg/kg²⁴ sacharyny i jej soli, 210,7 mg/kg²⁵ acesulfamu K);
- koncentrat pomidorowy – obecności sacharozy (cukru), której udziału nie deklarowano w wykazie składników (np. było 9,5 g/100g);
- włoszczyzna – braku składnika (brukselki), którego udział deklarowano w wykazie składników;
- dżem niskosłodzony – obecności substancji konserwującej niedeklarowanej na opakowaniu (np. było 232,9 mg/kg²⁶ kwasu benzoowego i jego soli).

W przypadku przetworów owocowych najczęściej spotykane zafałszowania to: podnoszenie ekstraktu, który wskazuje na stopień odparowania wody i zagęszczenie produktu, np.

²² Dz.U. Nr 177, poz. 1094.

²³ Pkt 2 załącznika nr 2 do rozporządzenia w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

²⁴ Zgodnie z pkt 5 załącznika nr 2 do ww. rozporządzenia dopuszczalna max dawka wynosi 160 mg/kg.

²⁵ Zgodnie z pkt 2 załącznika nr 2 do ww. rozporządzenia dopuszczalna max dawka wynosi 200 mg/kg.

²⁶ Zgodnie z pkt 10 w tabeli nr 4 załącznika nr 4 do ww. rozporządzenia dopuszczalna max dawka wynosi 500 mg/kg.

wyższy ekstrakt nieuczciwi przedsiębiorcy uzyskują przez dodatek skrobi, cukru; nieinformowanie o użytych substancjach konserwujących, zdarza się to w przypadku produktów deklarowanych, że zostały wyprodukowane ze świeżych owoców, podczas gdy faktycznie wytworzono je z zakonserwowanej pulpy owocowej; ułożenie w słojach produktów w sposób sprawiający, że jest ich dużo, tymczasem sprawdzenie masy po odcieku wskazuje na obniżoną ich zawartość w stosunku do deklaracji. Do innych zafałszowań przetworów należy wprowadzanie w błąd co do udziału składników w produkcie, które zostały bezzasadnie podkreślone ze względu na minimalne ich ilości, np. 0,1 proc. w nazwie i grafice oznakowania.

5. Miód

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej miodu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu*²⁷.

W rozporządzeniu zawarte są między innymi wymagania organoleptyczne dotyczące miodu w zakresie barwy, konsystencji, smaku i zapachu oraz fizykochemiczne, takie jak: zawartość wody, fruktozy i glukozy (łącznie), sacharozy i substancji nierozpuszczalnych w wodzie, przewodność właściwa, zawartość wolnych kwasów i 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) oraz wartość liczby diastazowej.

Kontrole miodu w 2010 roku ukierunkowano na ujawnianie zafałszowań powodujących obniżenie lub utratę biologicznych wartości miodu. Przede wszystkim ze względu na wartości biologiczne miód nabywany jest przez konsumentów. Dlatego też w całej gamie parametrów charakteryzujących miody najważniejszym jest liczba diastazowa, która jest wskaźnikiem enzymatycznej aktywności miodu. Bez względu na to czy jej obniżenie nastąpiło na skutek celowego dodawania do miodu syropów cukrowych, czy też podkarmiania pszczół syropami lub przegrzania miodu podczas rozlewania do opakowań w efekcie konsument otrzymał produkt o innych właściwościach, niż ten, który zamierzał kupić. Wobec powyższego w każdym przypadku obniżenie liczby diastazowej miód traktowano jako produkt zafałszowany, gdyż sprzedaż miodu z taką wadą w istotny sposób narusza interesy konsumentów. Niezależnie od powyższego, w badaniach miodu przy ocenie zafałszowania brano również pod uwagę pozostałe parametry w toku tej kontroli. Nie prowadzono jedynie analizy pyłkowej w celu ustalenia zgodności z deklaracją odmiany i pochodzenia miodu.

Liczba diastazowa określa aktywność enzymów, które są bardzo istotnym składnikiem miodu, pochodzą głównie z gruczołów pszczół robotnic, ale też 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). Miody dobre jakościowo w zależności od odmiany posiadają wysoką aktywność enzymatyczną. Liczba diastazowa w takich miodach z reguły jest wyższa od 20, a w niektórych odmianach miodu, jak wynika z poprzednich kontroli prowadzonych

²⁷ Dz.U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.

przez Inspekcję Handlową, oscyluje wokół 30 a nawet 35. Dla przykładu w jednym ze zbadanych miódów nektarowych gryczanych stwierdzona liczba diastazowa wyniosła nawet 38,6, miódów lipowych – 29, wielokwiatowych – 29, wrzosowych – 27.

Następnym ważnym parametrem w ujawnianiu zafałszowań jest określenie zawartości sacharozy, która choć występuje w miodzie w sposób naturalny, to duża jej zawartość może świadczyć o dokarmianiu pszczoł syropem z cukru i wody. Zawartość sacharozy w miodzie sięga kilku procent, a rozporządzenie dopuszcza zawartość sacharozy na poziomie do 5g/100g, przy czym w miodzie akacjowym do 10g/100g.

Bardzo istotnym parametrem w tego typu badaniach jest 5-hydroksymetylofurfural (HMF). Jest to jeden z głównych parametrów (obok wartości liczby diastazowej) świadczących o jakości miodu, znaczne jego przekroczenia zwykle wskazują na przegrzanie miodu oraz zafałszowanie. 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.

Przewodność właściwa jest parametrem pomocnym przy ocenie zafałszowania miodu syropami i inwertem²⁸. 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 właściwej.

Kontrolę miodu przeprowadzono w trzech pierwszych kwartałach w 140 placówkach handlowych (5 hurtowniach, 66 sklepach należących do sieci handlowych i 59 sklepach zwykłych). Ogółem w kierunku ujawnienia zafałszowania skontrolowano 633 partie miódów różnych odmian, w tym 116 partii poddano badaniom laboratoryjnym. Stwierdzono, że 4 partie miódów były zafałszowane. Były to 3 partie miodu wielokwiatowego nektarowego i 1 partia miodu nektarowo-spadziowego. We wszystkich partiach stwierdzono obniżoną liczbę diastazową oraz dodatkowo: w trzech znacznie podwyższony HMF, w dwóch podwyższoną zawartość sacharozy i w jednej zaniżoną przewodność właściwą.

Zafałszowane partie miódów pochodziły od trzech producentów.

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.

6. Oliwa

Rynek oliwy z oliwek w Unii Europejskiej regulują trzy główne rozporządzenia:

- rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)*²⁹ – m.in. określa obowiązkowe opisy i definicje oliwy z oliwek (art. 118 ust. 1 i Załącznik XVI), a także dopuszcza do sprzedaży detalicznej jedynie:
 - oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,

²⁸ Inwert – (cukier inwertowany) to produkt otrzymany z sacharozy poprzez jej rozkład do glukozy i fruktozy za pomocą kwasu lub enzymu.

²⁹ Dz.U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.

- oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia,
- oliwę z oliwek – składającą się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia,
- oliwę z wytlóczyn oliwek;
- rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. *w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy*³⁰ – m.in. określa: fizyczne i chemiczne właściwości poszczególnych rodzajów oliwy;
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1019/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek*³¹ – określa wymagania odnośnie handlu na etapie detalicznym, m.in. :
 - obowiązkowe opisy dla poszczególnych kategorii oliwy,
 - wielkość opakowań oliwy,
 - warunki deklarowania pochodzenia oliwy,
 - warunki stosowania niektórych informacji w oznakowaniu oliwy,
 - sposób znakowania produktów zawierających w swoim składzie oliwę, jeżeli fakt ten wyekspozowano na etykiecie.

Pierwsze na szerszą skalę kontrole oliwy z oliwek Inspekcja Handlowa rozpoczęła w 2005 roku. Ujawniono wówczas, że dystrybutorzy odpowiedzialni za wprowadzanie do obrotu handlowego oliwy stosowali różnorodne, niejednolite formy jej oznakowania. Wtedy aż 66 proc. sprawdzonych oliw oznakowanych było niezgodnie z wymogami prawa, zarówno unijnego, jak i krajowego. Ponadto w trakcie kilkukrotnych, doraźnych kontroli wykryto w dość szerokim zakresie proceder fałszowania oliwy z oliwek innymi olejami roślinnymi.

Obecnie zarówno jakość i oznakowanie tych wyrobów jest na zdecydowanie wyższym poziomie, ale w 2009r. nadal stwierdzano nieprawidłowości, które mogły w sposób istotny naruszać interesy konsumentów zwłaszcza poprzez oznakowanie wprowadzające w błąd w zakresie kategorii oliwy.

W związku z powyższym w 2010 roku badania oliwy z oliwek przeprowadzono nie tylko w kierunku ujawnienia zafałszowania innymi olejami, ale także zafałszowania w obrębie poszczególnych kategorii oliwy. Ponadto sprawdzano czy oliwy nie zafałszowano poprzez nadanie nowej daty minimalnej trwałości oraz czy nazwa produktu jest adekwatna do opisu kategorii.

Kontrolę przeprowadzono w 43 placówkach handlowych (7 hurtowniach, 27 sklepach należących do sieci handlowych i 9 sklepach zwykłych). Ogółem skontrolowano 387 partii oliwy z oliwek, w tym wysoko specjalistycznym badaniom laboratoryjnym poddano 64 partie w kierunku ujawnienia zafałszowań. Tylko w jednym przypadku stwierdzono zafałszowanie, które polegało, w produkcie deklarowanym jako oliwa z oliwek, na zastąpieniu oliwy z pierwszego tłoczenia olejem z wytlóków z oliwek. W produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość erytrodiolu i uvaolu, tj. 13,1 proc., podczas gdy winno

³⁰ Dz.U. L 248 z 5.9.1991 s. 1 z późn. zm.

³¹ Dz.U. L 155 z 14.6.2002 s. 27 z późn. zm.

być nie więcej niż 4,5 proc. Olej, który zawiera powyżej 4,5 proc. erytrodiolu i uvaolu uznawany jest za oliwę z wyłoczyn oliwek. Produkt ten pochodził z Hiszpanii, a do obrotu wprowadził go polski przedsiębiorca. Informację o wprowadzeniu do obrotu zafałszowanego środka spożywczego podano do publicznej wiadomości.

Nadmienia się, że w toku kontroli oliwy z oliwek przeprowadzonych w 2010 roku stwierdzono szereg innych nieprawidłowości w zakresie jakości i oznakowania. Ich rodzaj nie wskazywał jednak na zafałszowanie. Uchybienia w oznakowaniu dotyczyły 77 partii (19,9 proc.), w jakości – 6 partii (9,3 proc.). Ponadto stwierdzono w sprzedaży 11 partii przeterminowanych (2,8 proc.).

III. PODSUMOWANIE

W związku z ustaleniami kontroli zafałszowane wyroby zostały wycofywane z obrotu a do ich producentów skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o niewprowadzanie do obrotu produktów zafałszowanych oraz informacje do właściwych terenowo wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w celu podjęcia kontroli w miejscach produkcji.

We wszystkich przypadkach wobec kontrolowanych przedsiębiorców wszczęto postępowania w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach lub deklarowanej przez przedsiębiorcę oraz obciążono ich kosztami badań.

Wyniki wykonanych kontroli wyraźnie wskazują, że proceder fałszowania żywności, choć nie został ujawniony na alarmującym poziomie, to w niektórych branżach nadal jest mocno odczuwalny i pomimo permanentnych kontroli skutkujących nakładaniem kar, być może za niskich, jest opłacalny. Niektórym przedsiębiorcom, jak pokazały prowadzone postępowania o wymierzenie kar pieniężnych, w gąszczu regulacji prawnych wydaje się, że są w stanie obejść każdy przepis i uniknąć kar za wprowadzanie do obrotu produktów zafałszowanych. W związku z tym, nie należy oczekiwać, że fałszowanie żywności zostanie całkowicie wyeliminowane. Popularne metody fałszowania polegające na podmianie surowców droższych tańszymi, ukrywaniu pochodzenia, dodawaniu substancji zwiększających wydajność produkcji lub ukrywających wady mogą stać się bardziej finezyjne, których wykrycie będzie wymagało co raz to nowocześniejszych technik badawczych.

Z przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową badań wynika, że jednym z najbardziej karygodnych zachowań jest notoryczne fałszowanie masła przez kilku producentów, którzy do produktu dodawali nawet ponad 60 proc. tłuszczu obcego. Drugą kategorią produktów było mięso rozdrobnione, zwłaszcza mielone, które fałszowano mięsem tańszym, pochodzącym od innych gatunków zwierząt niż wynikało z deklaracji. Kolejną grupą były jaja spożywcze, choć w tym przypadku ciężar gatunkowy zafałszowań mógł być mniej dotkliwy niż w przypadku masła czy mięsa. Zafałszowanie polegało przede wszystkim na podawaniu niższej klasy wagowej niż deklarowana na opakowaniu, rzadziej stwierdzano oszukiwanie konsumentów co do metody chowu kur od których jaja pochodziły.

Całkowite wyeliminowanie procederu, co wcześniej podkreślono nie jest możliwe, z uwagi na zyski, jakie przynosi oraz coraz bardziej skomplikowane metody fałszowania żywności. Tym niemniej, połączenie działań kontrolnych na wszystkich szczeblach wprowadzania do

obrotu, surowe i konsekwentne stosowanie przepisów karnych – z jednej strony oraz zwiększenie świadomości konsumentów – z drugiej, mogą przyczynić się do ograniczenia tego zjawiska na rynku. Tak jak stało się to w przypadku oliwy z oliwek, której na polskim rynku w latach 2005-2006 z dodatkiem oleju ujawniono znaczne ilości, obecnie stwierdzono tylko jedną partię, co pocieszające, zafałszowaną w obrębie kategorii, a nie jak poprzednio olejem głównie sojowym.

Inspekcja Handlowa nadal będzie prowadziła kontrole różnych rodzajów artykułów rolno-spożywczych pod kątem ujawniania ich zafałszowań. Będzie również przekonywać przedsiębiorców do przestrzegania prawa wskazując im właściwe w tym zakresie unormowania, ale również wymierzać surowsze niż dotychczas kary dla tych podmiotów, które notorycznie będą naruszać interesy konsumentów.