Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

RAPORT
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z SEGMENTU LUKSUSOWYCH
W ŚWIETLE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ



Warszawa, grudzień 2012 r.

Opracowanie:
Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

SPIS TREŚCI

I. WSTĘP 5

1. RYNEK LUKSUSOWYCH PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W POLSCE 5
2. PODSTAWA PRAWNA KONTROLI 7
3. CEL KONTROLI 10
4. PRZEDMIOTOWY ZAKRES KONTROLI 10
5. PODMIOTOWY ZAKRES KONTROLI 11
6. CZAS I MIEJSCE KONTROLI 11

II. USTALENIA KONTROLI 13

1. OGÓLNE USTALENIA KONTROLI 14
   1.1. Wyniki kontroli produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach 17
   1.2. Wyniki kontroli produktów ekologicznych 20
   1.3. Wyniki kontroli produktów chronionych 23
2. WYNIKI KONTROLI MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH 27
3. WYNIKI KONTROLI PRZETWORÓW Z MLEKA KOZIEGO I OWCZEGO 29
4. WYNIKI KONTROLI MIĘSA I SUROWYCH WYROBÓW MIĘSNYCH 31
5. WYNIKI KONTROLI PRZETWORÓW MIĘSNYCH 34
6. WYNIKI KONTROLI RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH 38
7. WYNIKI KONTROLI WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH 42
8. WYNIKI KONTROLI JAJ SPOŻYWCZYCH 45
9. WYNIKI KONTROLI MIODU 47
10. WYNIKI KONTROLI PRZETWORÓW OWOCOWYCH I WARZYWNYCH 49
11. WYNIKI KONTROLI SUSZONYCH PRODUKTÓW 54
12. WYNIKI KONTROLI WYROBÓW CZEKOLADOWYCH 56
13. WYNIKI KONTROLI WYROBÓW ZBOŻOWYCH 59
14. WYNIKI KONTROLI SOKÓW, NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I WÓD 62
15. WYNIKI KONTROLI OLIWY Z OLIWEK 65
16. INNE KONTROLOWANE ZAGADNIENIA 67
    16.1. Ilość nominalna towaru paczkowanego 67

16.2. Identyfikowalność dostawców żywności i identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy 68
16.3. Warunki przechowywania żywności i aktualność okresów ważności 68
17. WYKORZYSTANIE USTALEŃ KONTROLI PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ 70
III. PODSUMOWANIE 72
IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KUPUJĄCYCH LUKSUSOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE 76
REKLAMACJA ŻYWNOŚCI 78
V. ZESTAWIENIE LICZBOWE 79

Niniejszy Raport sporządzono na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową w 2011 roku. Zgodnie z założeniami *Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2011* zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, produkty żywnościowe z segmentu luksusowych były kontrolowane w ciągu całego 2011 roku, w podziale kwartalnym na poszczególne grupy produktów.

I. WSTĘP

1. Rynek luksusowych produktów żywnościowych w Polsce

Postrzeganie żywności jako luksusowej ma charakter bardzo indywidualny i zależy najczęściej od wielkości i struktury dochodów, zajmowanej pozycji społecznej, stylu życia, czy nawet systemu wartości dokonującego oceny. Należy przyjąć, że miarą luksusu w tym segmencie rynku jest wysoka jakość, unikalność i cena. Kwestia ta nie została uregulowana przepisami prawa, stąd zagadnienie to jest dość subiektywne.

Dwie grupy produktów żywnościowych w sposób szczególny wyróżniają się z uwagi na szczególne warunki produkcji i objęcie ich specjalnymi systemami kontroli przez Unię Europejską. Pierwszą grupę stanowią produkty wytwarzane metodami ekologicznymi, tj. z dbałością o środowisko i dobrostan zwierząt, bez używania organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) oraz ze ścisłymi limitami stosowania syntetycznych nawozów i środków ochrony roślin, antybiotyków i hormonów wzrostu w hodowli zwierząt oraz dodatków do żywności. Drugą grupę stanowią produkty regionalne i tradycyjne, które ze względu na wyjątkowe cechy, wynikające z pochodzenia lub tradycyjnych metod wytwarzania są rejestrowane i chronione w UE, w zależności od rodzaju szczególnych cech jakościowych, jako chroniona nazwa pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS). Zarówno produkty ekologiczne, jak również produkty chronione posiadają specjalne, wyróżniające je oznaczenia, a niezgodne z prawem posługiwanie się nimi jest zabronione.

Ostatnie lata w rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce charakteryzują się stałą dynamiką wzrostu, zarówno w zakresie liczby gospodarstw i przetwórni ekologicznych, jak również powierzchni upraw będących w systemie rolnictwa ekologicznego. W 2010 roku liczba producentów ekologicznych w Polsce wynosiła już 20.956. Jest to 20,3 proc. wzrost w stosunku do roku 2009. Dla porównania, w 2009 roku liczba producentów ekologicznych wynosiła 17.423 i było to o 14,6 proc. więcej niż w roku 2008. Najwięcej z ogólnej liczby przetwórni ekologicznych prowadzących działalność w Polsce w 2010 roku zajmowało się przetwórstwem owoców i warzyw – 32,4 proc. (w 2009 roku – 33,0 proc.) oraz produktów przemiału zbóż – 19,4 proc. (w 2009 roku – 21,9 proc.). W 2010 roku łączna powierzchnia użytków rolnych, na których prowadzona była produkcja ekologiczna, wzrosła o 24,7 proc. w porównaniu do 2009 roku i wynosiła 519.068,43 ha, a stanowiła 3,3 proc. względem ogółu użytków rolnych w Polsce[1].

System rejestracji i ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych istnieje w Unii Europejskiej już od 1992 roku W ciągu 20 lat zostało zarejestrowanych lub wpisanych przez Komisję Europejską do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń

[1] Źródło: Raport o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce w latach 2009-2010, dostępny na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych: www.ijhars.gov.pl, wg stanu na dzień 31 grudnia 2010 roku.

geograficznych" lub do „Rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności" łącznie 1.119 nazw produktów z różnych krajów[2], w tym 36 nazw polskich produktów, jako:

– ChNP (9), tj. *Bryndza podhalańska, Oscypek, Redykołka, Wiśnia nadwiślanka, Podkarpacki miód spadziowy, Karp zatorski, Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (fasola z Doliny Dunajca), Fasola wrzawska oraz Miód z Sejneńszczyzny (miód z Łoździejszczyzny)*,

– ChOG (18), tj. *Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, Rogal świętomarciński, Wielkopolski ser smażony, Andruty kaliskie, Truskawka kaszubska, Fasola korczyńska, Miód kurpiowski, Suska sechlońska, Kiełbasa lisiecka, Obwarzanek krakowski, Śliwka szydłowska, Jabłka łąckie, Chleb prądnicki, Miód drahimski, Kołocz śląski (kołacz śląski), Jabłka grójeckie, Ser koryciński swojski oraz Jagnięcina podhalańska*,

– GTS (9), tj. *Półtorak, Dwójniak, Trójniak, Czwórniak, Olej rydzowy, Pierekaczewnik, Kiełbasa jałowcowa, Kiełbasa myśliwska oraz Kabanosy*.

Rejestracja pierwszej nazwy produktu pochodzącego z Polski, tj. *Bryndzy podhalańskiej* nastąpiła w 2007 roku. W latach 2008-2011 zarejestrowano 31 nazw, a w roku 2012 – 4 nazwy polskich produktów. Liczba polskich producentów upoważnionych do wprowadzania do obrotu produktów posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS w 2007 roku wynosiła tylko 2, a w latach 2008-2011 wzrosła z 13 aż do 238[3].

Oprócz regulacji dotyczących rejestracji nazw na szczeblu Unii Europejskiej, od 2005 roku prowadzona jest przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi krajowa Lista Produktów Tradycyjnych, której rolą jest przede wszystkim rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami. Na listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, a także będące elementem tożsamości społeczności lokalnej. Za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Nazwa produktu tradycyjnego umieszczona na liście nie podlega żadnej ochronie. Ponadto, użycie nazwy produktu tradycyjnego odnoszącej się do obszaru geograficznego nie stanowi uznania pochodzenia tego produktu z obszaru, do którego nawiązuje ta nazwa. Na liście znajduje się obecnie 1.000 produktów z różnych regionów Polski[4].

Na potrzeby niniejszego Raportu mianem luksusowych produktów żywnościowych zostały określone: produkty ekologiczne, produkty chronione jako ChNP, ChOG lub GTS, a także produkty konwencjonalne oferowane w cenie około dwukrotnie wyższej od ceny porównywalnego produktu oferowanego w danej placówce (jeżeli były odpowiedniki tego produktu) lub w placówkach znajdujących się w okolicy kontrolowanej placówki, a także przetwory z mleka koziego i owczego oraz produkty uznawane za tradycyjne, nienależące jednocześnie do żadnej z wyżej wymienionych kategorii.

[2] Źródło: Baza danych produktów rolnych i żywnościowych zarejestrowanych lub oczekujących na rejestrację jako ChNP, ChOG lub GTS, tzw. baza danych DOOR, dostępna na stronie internetowej Komisji Europejskiej: www.ec.europa.eu, wg stanu na dzień 16 października 2012 roku.

[3] Źródło: Dane liczbowe ze strony internetowej IJHARS, wg stanu na dzień 30 czerwca 2012 roku.

[4] Źródło: Lista Produktów Tradycyjnych w Polsce według województw i poszczególnych kategorii produktów, dostępna na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: www.minrol.gov.pl, wg stanu na dzień 16 października 2012 roku.

Produkty żywnościowe z segmentu luksusowych bez względu na swoją wyjątkowość muszą spełniać kryteria jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej, jak każdy inny środek spożywczy przeznaczony dla konsumenta finalnego.

Mając na uwadze, że konsumenci na ryku polskim coraz chętniej sięgają po produkty żywnościowe droższe od przeciętnych, kojarzone z wysoką jakością i pewną unikalnością, Inspekcja Handlowa kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (dalej: Prezesa UOKiK) przeprowadziła w roku 2011 kontrole szczególnie ukierunkowane na ten segment rynku.

2. Podstawa prawna kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i prowadzenia wszystkich kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia (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. L 165 z 30.4.2004 r. s. 1 z późn. zm.), art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) oraz art. 3 ust. 1 pkt 1, 2, 6 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. *o Inspekcji Handlowej* (Dz. U. z 2009 r. Nr 151, poz. 1219 z późn. zm.).

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze, zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Pojęcie jakości handlowej zostało zdefiniowane w art. 3 pkt 5 tej ustawy, jako cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

W trakcie kontroli sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów regulujących wymagania w zakresie jakości handlowej oraz zasady obrotu produktami żywnościowymi, zawartych w niżej wymienionych aktach prawnych:

- rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.) – w szczególności w art. 16 dotyczącym prezentacji środków spożywczych oraz art. 18 odnoszącym się do identyfikowalności towarów i ich dostawców,
- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.) – w zakresie ogólnych warunków przechowywania środków spożywczych,
- rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności*

pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 s. 55 z późn. zm.) – w szczególności w art. 5 i załączniku II sekcja I odnoszących się do znaku identyfikacyjnego produktów pochodzenia zwierzęcego,

- rozporządzeniu (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 z późn. zm.) – w zakresie zasadności i prawidłowości uwidaczniania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.),
- rozporządzeniu 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. L 354 z 31.12.2008 s. 34),
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 7 maja 2009 r. *o towarach paczkowanych* (Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 25 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą* (Dz. U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych* (Dz. U. Nr 232, poz. 1525 z późn. zm.),
- rozporządzeniu 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).

Wymagania dotyczące sposobu oznakowania produktów oferowanych bez opakowań (luzem) lub pakowanych przy sprzedaży zostały określone w § 17 ust. 1 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Przepis ten stanowi, że w miejscu sprzedaży środków spożywczych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży, oprócz nazwy środka spożywczego, na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego podaje się:

- klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli

obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów,

- dla wędlin – dodatkowo wykaz składników,
- dla produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika nr 1 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, mrożonych glazurowanych – dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach.

Ponadto, uwzględniono przepisy szczególne regulujące wymagania dla produktów ekologicznych, produktów chronionych jako ChNP, ChOG lub GTS, a także dla określonych grup produktów żywnościowych – zostały one wymienione w części II niniejszego Raportu dotyczącej ustaleń kontroli.

Szczegółowym przepisom w zakresie jakości handlowej, mającym na celu ochronę interesów konsumentów, podlegają spośród ocenianych następujące grupy produktów:

- mleko i przetwory mleczne (w tym masło),
- mięso wołowe i drobiowe,
- mięso mielone,
- ryby i przetwory rybne,
- jaja spożywcze,
- miód,
- niektóre przetwory owocowe (dżemy, konfitury, marmolady i powidła),
- wyroby czekoladowe,
- soki i nektary owocowe,
- oliwa z oliwek.

Dla produktów tych 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 zawartych w oznakowaniu, np. klasa jakości pierwsza, zadeklarowana norma, zastosowany opis na produkcie.

Szczegółowych wymagań jakości handlowej nie określono natomiast w odniesieniu do:

- wyrobów mięsnych bez obróbki termicznej,
- przetworów mięsnych,
- wyrobów garmażeryjnych,
- przetworów warzywnych i niektórych przetworów owocowych,
- suszonych produktów,
- wyrobów zbożowych,

– napojów bezalkoholowych.

Producenci sami określają parametry jakościowe bez jakichkolwiek limitów w tym zakresie, poza określonymi w przepisach ogólnych. Stąd też, pod takimi samymi nazwami mogą być oferowane całkowicie odmienne produkty.

3. Cel kontroli

Celem kontroli było dokonanie oceny jakości handlowej wybranych grup produktów żywnościowych z segmentu luksusowych w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zamieszczonych w oznakowaniu tych produktów, a zwłaszcza rzetelności informowania konsumentów o oferowanych produktach.

Szczególną uwagę zwrócono na zasadność uwidaczniania w oznakowaniu środków spożywczych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz oznaczeń odnoszących się do produktów rolnictwa ekologicznego, chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) lub gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS).

4. Przedmiotowy zakres kontroli

Kontrole luksusowych produktów żywnościowych przeprowadzono w czternastu niżej wymienionych grupach produktów:

– mleko i przetwory mleczne,
– przetwory z mleka koziego i owczego,
– mięso i wyroby mięsne niepoddane obróbce termicznej,
– przetwory mięsne,
– ryby i przetwory rybne,
– wyroby garmażeryjne,
– jaja spożywcze,
– miód,
– przetwory owocowe i warzywne,
– suszone produkty,
– wyroby czekoladowe,
– wyroby zbożowe,
– soki, napoje bezalkoholowe i wody,
– oliwa z oliwek.

W trakcie kontroli dokonano głównie oceny jakości handlowej poszczególnych grup produktów poprzez zbadanie ich cech organoleptycznych i fizykochemicznych oraz ocenę sposobu ich oznakowania, które zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, obejmuje informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe,

elementy graficzne i symbole, dotyczące tych produktów i umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tych produktów lub odnoszą się do nich. Ponadto, sprawdzono następujące zagadnienia:

- ilość nominalną towaru paczkowanego (zawartość netto), tj. ilość produktu w towarze paczkowanym, bez opakowania oraz bez dodatkowych materiałów lub produktów zapakowanych razem z produktem, jaką towar paczkowany powinien zawierać,
- identyfikowalność dostawców żywności, tj. prowadzenie i przechowywanie dokumentacji lub innych danych umożliwiających identyfikację podmiotów, które dostarczyły i którym dostarczono surowce lub inne komponenty do produkcji żywności lub gotowe środki spożywcze w celu wprowadzenia do obrotu,
- identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy,
- przestrzeganie warunków przechowywania żywności oraz aktualność dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia.

5. Podmiotowy zakres kontroli

Podmiotowy zakres kontroli obejmował przedsiębiorców prowadzących handel detaliczny środkami spożywczymi.

Sprawdzeniem objęto, poza mniejszymi sklepami detalicznymi, sklepy należące do sieci handlowych, sklepy specjalistyczne (tj. branżowe, klasztorne, z żywnością ekologiczną, regionalną i tradycyjną), hurtownie oraz punkty gastronomiczne.

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.

6. Czas i miejsce kontroli

Kontrole luksusowych produktów żywnościowych były prowadzone w ciągu całego 2011 roku, według następującego podziału kwartalnego:

- pierwszy kwartał:
  - mleko i przetwory mleczne (a masło cały rok),
  - mięso i wyroby mięsne niepoddane obróbce termicznej,
  - wyroby czekoladowe,
- drugi kwartał:
  - przetwory z mleka koziego i owczego,

  - wyroby garmażeryjne,
  - przetwory owocowe i warzywne,
  - wyroby zbożowe,
- trzeci kwartał:
  - przetwory mięsne,
  - soki, napoje bezalkoholowe i wody,
- czwarty kwartał:
  - ryby i przetwory rybne,
  - jaja spożywcze,
  - suszone produkty,
- drugi, trzeci i czwarty kwartał:
  - miód,
  - oliwa z oliwek.

Działania kontrolne w wyżej wymienionych grupach produktów były prowadzone na terenie wszystkich lub niektórych wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej, tak jak w przypadku: oliwy z oliwek (13 województw), wyrobów czekoladowych (8 województw) oraz jaj spożywczych (6 województw).

Badania pobranych próbek były wykonywane przede wszystkim w laboratoriach kontrolno-analitycznych UOKiK. W spornych przypadkach próbki kontrolne przekazywano do badań w laboratoriach należących do innych organów urzędowej kontroli żywności lub w wyspecjalizowanych laboratoriach zewnętrznych.

II. USTALENIA KONTROLI

Realizując *Plan kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2011* zatwierdzony przez Prezesa UOKiK, wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej przeprowadziły łącznie 576 kontroli w zakresie jakości handlowej luksusowych produktów żywnościowych, w tym: 323 kontrole w sklepach należących do sieci handlowych, 97 w sklepach specjalistycznych, 108 w innych sklepach detalicznych, 46 w hurtowniach oraz 2 w punktach gastronomicznych.

W toku kontroli oceniono ogółem 2.617 partii produktów z segmentu luksusowych o łącznej wartości 386,3 tys. zł.

W poszczególnych grupach produktów kontrolą objęto:

- 373 partie przetworów z mleka koziego i owczego o wartości 26,2 tys. zł,
- 316 partii ryb i przetworów rybnych o wartości 106,7 tys. zł,
- 297 partii przetworów owocowych i warzywnych o wartości 32,8 tys. zł,
- 275 partii mięsa i surowych wyrobów mięsnych o wartości 67,7 tys. zł,
- 247 partii przetworów mięsnych o wartości 37,0 tys. zł,
- 242 partie mleka i przetworów mlecznych o wartości 24,3 tys. zł,
- 173 partie wyrobów zbożowych o wartości 9,8 tys. zł,
- 145 partii wyrobów garmażeryjnych o wartości 7,9 tys. zł,
- 140 partii wyrobów czekoladowych o wartości 24,2 tys. zł,
- 136 partii suszonych produktów o wartości 11,7 tys. zł,
- 120 partii soków, napojów bezalkoholowych i wód o wartości 8,5 tys. zł,
- 106 partii oliwy z oliwek o wartości 22,6 tys. zł,
- 33 partie miodu o wartości 5,2 tys. zł,
- 14 partii jaj spożywczych o wartości 1,7 tys. zł.

Ocenie poddano zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (2.163 partie), jak i produkty ekologiczne (377 partii) oraz produkty chronione (77 partii) jako chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 710 partii produktów o wartości 100,9 tys. zł, w tym z: 553 partii produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach, 120 partii produktów ekologicznych oraz 37 partii produktów chronionych.

Szczegółowej ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano 2.601 partii produktów o wartości 385,5 tys. zł, w tym: 2.153 partie produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach, 371 partii ekologicznych oraz 77 partii chronionych.

1. Ogólne ustalenia kontroli

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 684 partii (26,1 proc. ocenianych) o łącznej wartości 80,5 tys. zł, w tym głównie z uwagi na:

- nieprawidłowy sposób oznakowania do 546 partii (21,0 proc.) o wartości 63,5 tys. zł,
- niewłaściwe cechy jakościowe do 106 partii (14,9 proc.) o wartości 16,8 tys. zł.

Ponadto, stwierdzono przypadki oferowania produktów po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia (44 partie), niewłaściwych warunków przechowywania (6 partii), braku dokumentów identyfikujących towary i ich dostawców (5 partii), niedoboru zawartości netto towaru paczkowanego (4 partie) oraz niewłaściwego stanu opakowań jednostkowych (3 partie).

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów z segmentu luksusowych w podziale na kategorie produktów przedstawia poniżej Tabela 1.

Tabela 1. Wyniki kontroli poszczególnych kategorii produktów luksusowych.

Kategorie produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Produkty ekologiczne	377	120	371	95	19	69	25,2	15,8	18,6
Produkty chronione	77	37	77	20	4	16	26,0	10,8	20,8
Produkty konwencjonalne	2.163	553	2.153	569	83	461	26,3	15,0	21,4
Suma:	**2.617**	**710**	**2.601**	**684**	**106**	**546**	**26,1**	**14,9**	**21,0**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki przeprowadzonych kontroli, należy stwierdzić, że odsetek partii, do których wniesiono jakiekolwiek zastrzeżenia w trzech wyszczególnionych kategoriach produktów luksusowych był prawie identyczny – zakwestionowano średnio co czwartą ocenianą partię. Odsetek partii zakwestionowanych w zakresie jakości był nieco większy dla produktów ekologicznych i konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach, aniżeli dla produktów chronionych, za to pod względem oznakowania, w każdej kategorii wskaźnik wadliwości był dość zbliżony.

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów z segmentu luksusowych w podziale na grupy produktów przedstawia poniżej Tabela 2.

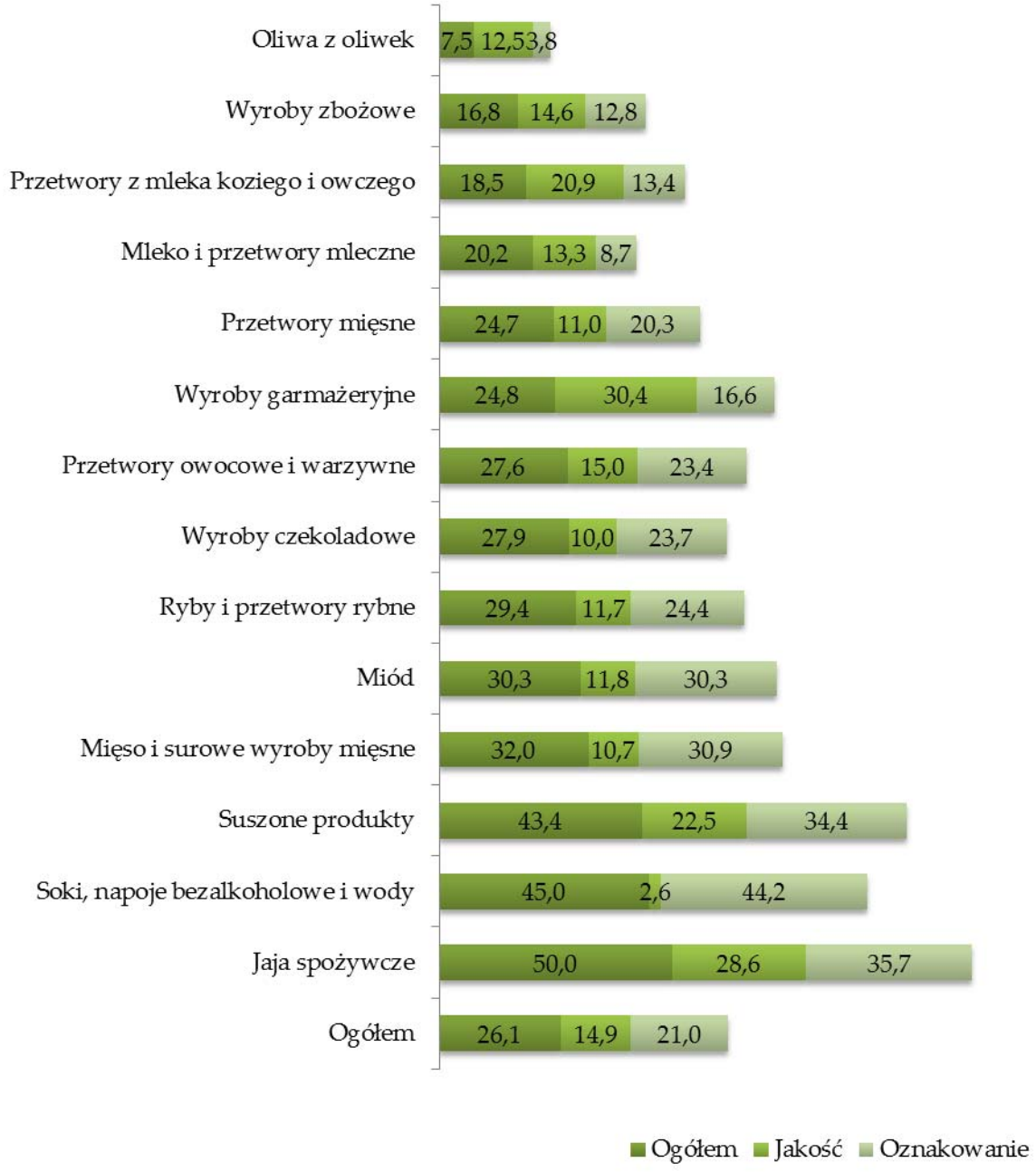
Tabela 2. Wyniki kontroli poszczególnych grup produktów luksusowych.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko i przetwory mleczne	242	90	242	49	12	21	20,2	13,3	8,7
Przetwory z mleka koziego i owczego	373	86	373	69	18	50	18,5	20,9	13,4
Mięso i surowe wyroby mięsne	275	28	275	88	3	85	32,0	10,7	30,9
Przetwory mięsne	247	82	246	61	9	50	24,7	11,0	20,3
Ryby i przetwory rybne	316	120	316	93	14	77	29,4	11,7	24,4
Wyroby garmażeryjne	145	46	145	36	14	24	24,8	30,4	16,6
Jaja spożywcze	14	7	14	7	2	5	50,0	28,6	35,7
Miód	33	17	33	10	2	10	30,3	11,8	30,3
Przetwory owocowe i warzywne	297	80	295	82	12	69	27,6	15,0	23,4
Suszone produkty	136	40	125	59	9	43	43,4	22,5	34,4
Wyroby czekoladowe	140	20	139	39	2	33	27,9	10,0	23,7
Wyroby zbożowe	173	48	172	29	7	22	16,8	14,6	12,8
Soki, napoje bezalkoholowe i wody	120	38	120	54	1	53	45,0	2,6	44,2
Oliwa z oliwek	106	8	106	8	1	4	7,5	12,5	3,8
Suma:	**2.617**	**710**	**2.601**	**684**	**106**	**546**	**26,1**	**14,9**	**21,0**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Odsetek partii zakwestionowanych ogółem, w tym w zakresie jakości i prawidłowości oznakowania w podziale na grupy produktów według danych zamieszczonych w Tabeli 2 zobrazowano poniżej na Wykresie 1.

Wykres 1. Procentowy udział partii zakwestionowanych w stosunku do zbadanych w poszczególnych grupach produktów luksusowych.



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Najczęściej kwestionowaną pod względem oznakowania grupą produktów były: soki, napoje bezalkoholowe i wody (44,2 proc.), jaja spożywcze (35,7 proc.), suszone produkty

(34,4 proc.), mięso i surowe wyroby mięsne (30,9 proc.) oraz miód (30,3 proc.), a w zakresie jakości: wyroby garmażeryjne (30,4 proc.), jaja spożywcze (28,6 proc.), suszone produkty (22,5 proc.) oraz przetwory z mleka koziego i owczego (20,9 proc.). Podkreślenia wymaga, że w przypadku czterech grup produktów (tj. mięsa i surowych wyrobów mięsnych, ryb i przetworów rybnych, wyrobów garmażeryjnych oraz wyrobów czekoladowych) kontrolą objęto tylko produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach.

Szczegółowe wyniki kontroli jakości i prawidłowości oznakowania wybranych grup produktów luksusowych zamieszczono w rozdziałach od 2 do 15 niniejszego Raportu.

1.1. Wyniki kontroli produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach

W toku kontroli oceniono ogółem 2.163 partie produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach, w tym:

- 358 partii przetworów z mleka koziego i owczego,
- 316 partii ryb i przetworów rybnych,
- 275 partii mięsa i surowych wyrobów mięsnych,
- 214 partii przetworów mięsnych,
- 198 partii przetworów owocowych i warzywnych,
- 156 partii mleka i przetworów mlecznych,
- 145 partii wyrobów garmażeryjnych,
- 140 partii wyrobów czekoladowych,
- 105 partii oliwy z oliwek,
- 85 partii wyrobów zbożowych,
- 81 partii soków, napojów bezalkoholowych i wód,
- 62 partie suszonych produktów,
- 24 partie miodu,
- 4 partie jaj spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 553 partii produktów, natomiast ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano 2.153 partie produktów.

Ujawnienie chociażby jednej nieprawidłowości w zakresie przeprowadzonych kontroli spowodowało zakwestionowanie ogółem 569 partii (26,3 proc. ocenianych), w tym głównie z uwagi na:

- nieprawidłowy sposób oznakowania 461 partii (21,4 proc.),
- niewłaściwe cechy jakościowe 83 partie (15,0 proc.).

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach w podziale na grupy produktów przedstawia poniżej Tabela 3.

Tabela 3. Wyniki kontroli poszczególnych grup produktów luksusowych z kategorii konwencjonalnych.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko i przetwory mleczne	156	50	156	26	5	7	16,7	10,0	4,5
Przetwory z mleka koziego i owczego	358	81	358	66	18	47	18,4	22,2	13,1
Mięso i surowe wyroby mięsne	275	28	275	88	3	85	32,0	10,7	30,9
Przetwory mięsne	214	69	213	52	7	43	24,3	10,1	20,2
Ryby i przetwory rybne	316	120	316	93	14	77	29,4	11,7	24,4
Wyroby garmażeryjne	145	46	145	36	14	24	24,8	30,4	16,6
Jaja spożywcze	4	1	4	1	0	1	25,0	0,0	25,0
Miód	24	12	24	10	2	10	41,7	16,7	41,7
Przetwory owocowe i warzywne	198	52	198	56	10	48	28,3	19,2	24,2
Suszone produkty	62	18	55	45	5	35	72,6	27,8	63,6
Wyroby czekoladowe	140	20	139	39	2	33	27,9	10,0	23,7
Wyroby zbożowe	85	25	84	13	2	11	15,3	8,0	13,1
Soki, napoje bezalkoholowe i wody	81	23	81	36	0	36	44,4	0,0	44,4
Oliwa z oliwek	105	8	105	8	1	4	7,6	12,5	3,8
Suma:	**2.163**	**553**	**2.153**	**569**	**83**	**461**	**26,3**	**15,0**	**21,4**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Najwięcej uwag pod względem oznakowania wniesiono do: suszonych produktów (63,6 proc.), soków, napojów bezalkoholowych i wód (44,4 proc.), miodu (41,7 proc.) oraz mięsa i surowych wyrobów mięsnych (30,9 proc.), a w zakresie jakości do: wyrobów garmażeryjnych (30,4 proc.), suszonych produktów (27,8 proc.), przetworów z mleka koziego i owczego (22,2 proc.) oraz przetworów owocowych i warzywnych (19,2 proc.) – zakwalifikowanych do kategorii produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach.

Należy podkreślić, że wszystkie pobrane do badań próbki produktów w porównaniu do produktów oferowanych w masowej sprzedaży wyróżniały się wyższymi parametrami fizykochemicznymi. Stąd też w wielu przypadkach stwierdzone odchylenia w porównaniu do zadeklarowanych parametrów nie powodowały, że produkty z tzw. wyższej półki cenowej stawały się gorsze jakościowo od masowych produktów. Tym niemniej, zdarzały się przypadki niewłaściwych cech organoleptycznych wskazujących na zepsucie, obecności dozwolonych substancji dodatkowych, których udziału nie wykazano w składzie, obniżonej zawartości składnika głównego lub istotnego do scharakteryzowania danego produktu oraz obniżonej zawartości farszu lub masy netto składników stałych po odcieku.

Ponadto, ujawniono pojedyncze przypadki stosowania niedozwolonych substancji dodatkowych (tj. w konfiturach i marmoladach – substancji konserwujących), tańszych surowców lub wszelkiego rodzaju zamienników surowcowych niezadeklarowanych przez producentów w oznakowaniu (tj. w wyrobach czekoladowych – ekwiwalentów tłuszczu kakaowego w kuwerturze, w wyrobach garmażeryjnych i w wędlinach – innych gatunków mięsa niż zadeklarowane, a w przetworach z mleka koziego i owczego – mleka krowiego i jego składników).

Do najpoważniejszych nieprawidłowości stwierdzonych w oznakowaniu produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach należało: użycie nazwy produktu wprowadzającej konsumentów w błąd co do jego rodzaju, nieadekwatnej do składu, użycie sugestywnej szaty graficznej z wizerunkiem składników lub wyeksponowanie napisów wskazującymi na rodzaj użytych surowców, których faktycznie nie było w produkcie lub były w małych ilościach, nieupoważniających do wyeksponowania ich w oznakowaniu, nierzetelne podawanie wykazu składników, a zwłaszcza pomijanie informacji o obecności w produkcie dozwolonych substancji dodatkowych lub alergenów, stosowanie oznaczeń sugerujących ekologiczne metody produkcji oraz podawanie informacji przypisujących produktowi właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia.

Szczegóły w zakresie jakości i oznakowania produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach zawarto w częściach Raportu odnoszących się do wyników kontroli poszczególnych grup produktów (rozdziały: 2-15).

1.2. Wyniki kontroli produktów ekologicznych

Oprócz wymagań określonych w przepisach dotyczących jakości handlowej, dodatkowe wymagania dla produktów rolnictwa ekologicznego zostały określone w:

- rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 2092/91* (Dz. U. L 189 z 20.7.2007 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli* (Dz. U. L 250 z 18.9.2008 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1235/2008 z dnia 8 grudnia 2008 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich* (Dz. U. L 334 z 12.12.2008 s. 25 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. Nr 116, poz. 975).

Produkcja ekologiczna opiera się na zasadach i praktykach najkorzystniejszych dla środowiska, wysokim stopniu różnorodności biologicznej, ochronie zasobów naturalnych oraz stosowaniu wysokich standardów odnośnie dobrostanu zwierząt, a także metodach produkcji odpowiadających wymaganiom niektórych konsumentów preferujących wyroby wytwarzane przy użyciu naturalnych substancji i procesów. Obejmuje ona wszystkie etapy łańcucha dostaw, a więc produkcję na poziomie gospodarstw, przetwarzanie, dystrybucję i handel detaliczny. Każdy podmiot gospodarczy w tym łańcuchu musi przestrzegać takich samych zasad produkcji ekologicznej, przetwarzania, dystrybucji, znakowania i kontroli.

Poza nadrzędnym dążeniem do zamknięcia obiegu materii w ramach gospodarstwa rolnego, do charakterystycznych wymagań stawianych przez rolnictwo ekologiczne, można zaliczyć między innymi: nawożenie z preferencją naturalnych nawozów organicznych pochodzących z własnego gospodarstwa rolnego, chów zwierząt z zapewnieniem spełnienia ich naturalnych potrzeb biologicznych (np. poprzez swobodę poruszania się), a także zakaz wykorzystywania organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO).

Oprócz ściśle określonych warunków wytwarzania płodów rolnych w gospodarstwie rolnym, środkom spożywczym z oznaczeniami nawiązującymi do ekologicznych metod produkcji stawia się znaczne ograniczenia co do metod przetwarzania oraz możliwości doboru surowców. W metodach ekologicznych nie dopuszcza się surowców genetycznie zmodyfikowanych lub napromienionych.

W stosunku do żywności powszechnego spożycia, znacznemu ograniczeniu podlega także możliwość stosowania substancji dodatkowych. Dla przetwórstwa ekologicznego powstała odrębna lista pozytywna tych substancji, na której, bez substancji aromatycznych, widnieje tylko 48 pozycji.

Produkt można uznać za ekologiczny, jeżeli co najmniej 95 proc. masy jego składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne.

Użycie określenia „eko” lub „bio” jest już uznawane za deklarację ekologicznej metody wytwarzania. Na pakowanych produktach ekologicznych, które zostały wyprodukowane w Unii Europejskiej umieszcza się obowiązkowo od dnia 1 lipca 2010 roku nowe logo unijne (zob. poniższa ilustracja). Jest to w dalszym ciągu dobrowolne w przypadku ekologicznych produktów niepakowanych i importowanych.



Unijne logo oznacza, że producenci artykułów rolno-spożywczych oraz rolnicy, którzy dostarczyli surowce, spełniają obowiązujące w całej Unii Europejskiej wymagania w zakresie produkcji ekologicznej. Kupując produkty opatrzone logo, konsumenci mogą mieć pewność, że są to produkty ekologiczne.

W toku kontroli oceniono ogółem 377 partii produktów ekologicznych, w tym:

- 99 partii przetworów owocowych i warzywnych,
- 88 partii wyrobów zbożowych,
- 74 partie suszonych produktów,
- 40 partii mleka i przetworów mlecznych,
- 39 partii soków i napojów bezalkoholowych,
- 15 partii przetworów mięsnych,
- 10 partii jaj spożywczych,
- 9 partii miodu,
- 2 partie przetworów z mleka koziego i owczego,
- 1 partię oliwy z oliwek.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki ze 120 partii produktów, natomiast ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano 371 partii produktów.

Zakwestionowano ogółem 95 partii (25,2 proc. ocenianych), w tym głównie z uwagi na:

- nieprawidłowy sposób oznakowania 69 partii (18,6 proc.),
- niewłaściwe cechy jakościowe 19 partii (15,8 proc.).

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów pochodzących z produkcji ekologicznej w podziale na grupy produktów przedstawia poniżej Tabela 4.

Tabela 4. Wyniki kontroli poszczególnych grup produktów luksusowych z kategorii ekologicznych.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko i przetwory mleczne	40	16	40	10	5	3	25,0	31,2	7,5
Przetwory z mleka koziego i owczego	2	0	2	0	0	0	0,0	-	0,0
Przetwory mięsne	15	5	15	5	0	5	33,3	0,0	33,3
Jaja spożywcze	10	6	10	6	2	4	60,0	33,3	40,0
Miód	9	5	9	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przetwory owocowe i warzywne	99	28	97	26	2	21	26,3	7,1	21,6
Suszone produkty	74	22	70	14	4	8	18,9	18,2	11,4
Wyroby zbożowe	88	23	88	16	5	11	18,2	21,7	12,5
Soki i napoje bezalkoholowe	39	15	39	18	1	17	46,2	6,7	43,6
Oliwa z oliwek	1	0	1	0	0	0	0,0	-	0,0
Suma:	**377**	**120**	**371**	**95**	**19**	**69**	**25,2**	**15,8**	**18,6**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

W kategorii produktów ekologicznych, najwięcej uwag pod względem oznakowania wniesiono do: soków i napojów bezalkoholowych (43,6 proc.), jaj spożywczych (40,0 proc.), przetworów mięsnych (33,3 proc.) oraz przetworów owocowych i warzywnych (21,6 proc.), a w zakresie jakości do: jaj spożywczych (33,3 proc.), mleka i przetworów mlecznych (31,2 proc.) oraz suszonych produktów (18,2 proc.).

Stwierdzone nieprawidłowości w większości przypadków dotyczyły naruszenia przepisów prawa żywnościowego niezwiązanego z rolnictwem ekologicznym. Przepisy o rolnictwie ekologicznym na ogół były przestrzegane, zarówno w zakresie zakazu bądź ograniczeń w stosowaniu substancji dodatkowych, jak i wymagań oznakowania w zakresie

umieszczania unijnego logo produktów ekologicznych, numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej i miejsca pochodzenia upraw.

Wady jakościowe produktów rolnictwa ekologicznego, poza kilkoma przypadkami, w których stwierdzono niewłaściwe cechy organoleptyczne wskazujące na zepsucie, obecność zanieczyszczeń organicznych oraz brak w składzie niektórych zadeklarowanych składników surowcowych czy zastąpienie innymi składników wymienionych w składzie, nie dyskwalifikowały tych produktów od obrotu oraz polegały na nieprzestrzeganiu deklaracji w odniesieniu do zawartości tłuszczu w przetworach mlecznych, nieprzestrzeganiu klasy wagowej jaj oraz nieznacznym obniżeniu ekstraktu ogólnego w przetworach owocowych.

Do najpoważniejszych nieprawidłowości stwierdzonych w oznakowaniu produktów ekologicznych należało: użycie nazwy produktu nieadekwatnej do składu, niepodanie informacji o obecności składników alergennych oraz podawanie informacji przypisujących produktowi właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia.

Ponadto, odnotowano tylko kilka przypadków braku określenia miejsca wytworzenia surowców zastosowanych do produkcji wyrobu gotowego oraz numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej.

Szczegóły w zakresie jakości i oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego zawarto w częściach Raportu odnoszących się do wyników kontroli poszczególnych grup produktów (rozdziały: 2, 3, 5, 8-11 i 13-15).

1.3. Wyniki kontroli produktów chronionych

Dodatkowe wymagania jakości handlowej w odniesieniu do produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS), zostały określone w:

- rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. *w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami* (Dz. U. L 93 z 31.3.2006 s. 1),
- rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. U. L 93 z 31.3.2006 s. 12 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. *określającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. U. L 369 z 23.12.2006 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami* (Dz. U. L 275 z 19.10.2007 s. 3),
- ustawie z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68).

Nazwy produktów regionalnych i tradycyjnych są rejestrowane i chronione w Unii Europejskiej jako:

- chroniona nazwa pochodzenia (ChNP), czyli nazwa regionu, określonego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego: pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie, oraz którego produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie, a więc cały cykl wytwórczy ma miejsce na określonym obszarze geograficznym,
- chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), czyli nazwa regionu, określonego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego: pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, oraz którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu, oraz którego chociażby jeden z etapów cyklu wytwórczego, a więc produkcja lub przetwarzanie lub przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym,
- gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS), czyli tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy zarejestrowany przez Komisję Europejską ze względu na jego specyficzny charakter, tj. cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają ten produkt od podobnych mu produktów lub też produktów należących do tej samej kategorii. Nazwa zarejestrowana jako gwarantowana tradycyjna specjalność może być zastrzeżona lub niezastrzeżona. Jeżeli nazwa jest zastrzeżona może być używana tylko w odniesieniu do produktów wytworzonych zgodnie ze specyfikacją, a jeśli jest niezastrzeżona może być wykorzystywana przy etykietowaniu produktów nieodpowiadających specyfikacji, ale bez możliwości podawania na nich oznaczenia „gwarantowana tradycyjna specjalność", skrótu GTS lub odpowiadającego mu symbolu unijnego.

Zasadniczą różnicą między dwoma rodzajami oznaczeń geograficznych, tj. chronioną nazwą pochodzenia i chronionym oznaczeniem geograficznym jest siła powiązania danego produktu z miejscem jego pochodzenia. W przypadku ChNP cały proces wytwórczy, od produkcji surowców, po przetwarzanie aż do produktu końcowego musi odbywać się na danym obszarze, a w przypadku ChOG produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nazwę nosi, jednak w odróżnieniu od chronionej nazwy pochodzenia wystarczy, że tylko jedna z trzech faz cyklu wytwórczego odbywa się na danym obszarze (np. surowce używane do produkcji mogą pochodzić z innych obszarów).

Produkt, aby mógł zostać uznany za gwarantowaną tradycyjną specjalność, musi być produkowany przy wykorzystaniu tradycyjnych surowców lub musi charakteryzować się tradycyjnym składem, sposobem produkcji lub przetwarzania. W odróżnieniu od chronionej nazwy pochodzenia i chronionego oznaczenia geograficznego, produkt będący GTS może być wytwarzany na terenie całej Polski, pod warunkiem spełniania wymagań specyfikacji, a ponadto nie podlega tymczasowej ochronie krajowej, o której mowa w art. 35-38 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*.

Szczegółowe warunki specyfikacji każdego z chronionych produktów określają jak, kiedy i/lub gdzie należy go produkować, aby można było używać objętej ochroną nazwy. Producenci mają zapewnić ich niezmienną szczególną jakość i zadbać, by pod jedną nazwą konsument zawsze znalazł produkt o tej samej jakości. Ponadto każdy producent, który chce wytwarzać produkt pod zarejestrowaną nazwą musi poddawać się dodatkowej kontroli, tzw. kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

Produkty chronione mogą być wyróżniane jednym z trzech oznaczeń w postaci zwrotu „chroniona nazwa pochodzenia", „chronione oznaczenie geograficzne", „gwarantowana tradycyjna specjalność" lub odpowiedniego skrótu „ChNP", „ChOG", „GTS" lub symbolu unijnego (zob. poniższa ilustracja), podkreślających ich specyficzny i tradycyjny charakter.



W przypadku ChNP i ChOG ochronie podlega nazwa produktu, a w odniesieniu do GTS rejestracji podlega metoda produkcji, a nazwa produktu jest chroniona, o ile producenci wystąpili o jej zastrzeżenie.

Stosowanie tych oznaczeń pozwala na łatwiejszą identyfikację produktów, ich ochronę przed nieuprawnionym używaniem zarejestrowanych nazw oraz promocję produktów o specyficznych cechach i określonym pochodzeniu. Producentom wytwarzającym produkty o wysokiej jakości i wyjątkowych walorach daje natomiast szansę zaistnienia na rynku. Wiele z przyznanych oznaczeń dotyczy produktów wytwarzanych w trudnych warunkach glebowych i klimatycznych lub wyrobów związanych z bardzo pracochłonnymi metodami produkcji. Jeśli chodzi o informowanie konsumentów, to posiadanie oznaczenia ma z jednej strony poświadczać autentyczność danego produktu, a z drugiej być rękojmią jakości. Dzięki temu potencjalny nabywca ma więcej danych pozwalających mu dokonać wyboru podczas robienia zakupów. Cena przestaje w ten sposób być wyłącznym, czy też najważniejszym argumentem przemawiającym na rzecz produktu chronionego. Poprzez związek produktu z regionem, zakup staje się początkiem kontaktu z wyjątkową kulturą, tradycją, historią, społecznością oraz przyrodą danego obszaru.

Podkreślenia wymaga, że zarejestrowany produkt nie staje się wyłączną własnością konkretnych producentów, ale jest chroniony jako wspólne dobro. Nikt nie może zostać wyłącznym właścicielem narodowej tradycji, dobra płynącego z warunków klimatycznych panujących na danym obszarze bądź przepisów udoskonalanych przez kilka pokoleń.

W toku kontroli oceniono ogółem 77 partii produktów chronionych, w tym:

- 46 partii mleka i przetworów mlecznych,
- 18 partii przetworów mięsnych,

– 13 partii przetworów z mleka koziego i owczego.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 37 partii produktów, natomiast ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano 77 partii produktów.

Zakwestionowano ogółem 20 partii (26,0 proc. ocenianych), w tym głównie z uwagi na:

- nieprawidłowy sposób oznakowania 16 partii (20,8 proc.),
- niewłaściwe cechy jakościowe 4 partie (10,8 proc.).

Wyniki kontroli jakości handlowej produktów chronionych jako ChNP, ChOG lub GTS w podziale na grupy produktów przedstawia poniżej Tabela 5.

Tabela 5. Wyniki kontroli poszczególnych grup produktów luksusowych z kategorii chronionych.

Grupy produktów	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Mleko i przetwory mleczne	46	24	46	13	2	11	28,3	8,3	23,9
Przetwory z mleka koziego i owczego	13	5	13	3	0	3	23,1	0,0	23,1
Przetwory mięsne	18	8	18	4	2	2	22,2	25,0	11,1
Suma:	**77**	**37**	**77**	**20**	**4**	**16**	**26,0**	**10,8**	**20,8**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

W kategorii produktów chronionych, najwięcej uwag pod względem oznakowania wniesiono do: mleka i przetworów mlecznych (23,9 proc.) oraz przetworów z mleka koziego i owczego (23,1 proc.), a w zakresie jakości do przetworów mięsnych (25,0 proc.).

Stwierdzone nieprawidłowości na ogół nie dyskwalifikowały produktów od obrotu i były to w większości drobne uchybienia w stosunku do deklaracji i wymagań zawartych w specyfikacji wyrobów. Omówiono je w dalszych częściach Raportu odnoszących się do wyników kontroli poszczególnych grup produktów (rozdziały: 2, 3 i 5).

2. Wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych zostały uregulowane w 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")* (Dz. U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.) – w załącznikach XII i XV, które określają między innymi nazwy i definicje dozwolone dla mleka i przetworów mlecznych oraz cechy jakościowe dla tłuszczy do smarowania (tj. masła, margaryn i miksów tłuszczowych), a także w załączniku XIII określającym wymagania dla mleka spożywczego.

Kontrola jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w pierwszym kwartale 2011 roku (przy czym masło kontrolowano przez cały rok) na terenie całego kraju, łącznie w 72 placówkach, w tym w: 53 sklepach należących do sieci handlowych, 2 sklepach specjalistycznych i 17 innych sklepach detalicznych.

Ocenie poddano ogółem 242 partie produktów o wartości 24,3 tys. zł, w tym:

- 163 partie serów dojrzewających (tj. sery „żółte", twarde, półtwarde, miękkie ze skórką pleśniową oraz pleśniowe), w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 45 partii chronionych i 4 partie ekologiczne,
- 42 partie serów świeżych (tj. sery twarogowe i solankowe), w tym 1 partia chroniona i 14 partii ekologicznych,
- 26 partii napojów mlecznych fermentowanych, w tym 14 partii ekologicznych,
- 11 partii innych produktów (tj. mleko, masło, sery topione, śmietana i śmietanka), w tym 8 partii ekologicznych.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (156 partii), jak i produkty chronione (46 partii) jako ChNP i ChOG, a także produkty ekologiczne (40 partii).

W odniesieniu do produktów chronionych sprawdzono: 41 partii ChNP (głównie sery dojrzewające, np. *Grana Padano, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Bleu d'Auvergne*, czy też ser świeży *Mozzarella di Bufala Campana*) oraz 5 partii ChOG (tylko sery pleśniowe, np. *Danablu, Danish Blue Cheese*).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 90 partii produktów o wartości 9,6 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

W ujęciu asortymentowym zbadano: 57 partii serów dojrzewających (w tym 24 partie chronione i 2 partie ekologiczne), 18 partii serów świeżych (w tym 9 partii ekologicznych), 11 partii napojów mlecznych fermentowanych (w tym 3 partie ekologiczne) oraz 4 partie innych produktów (w tym 2 partie ekologiczne).

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 12 partii (13,3 proc.) o wartości 991 zł, spośród których 5 partii pochodziło z produkcji ekologicznej (głównie sery świeże), a 2 partie były chronione (tylko sery dojrzewające).

Polegały one na niewłaściwych cechach organoleptycznych (np. w ekologicznym serze śmietankowym nie wykazano obecności zadeklarowanej w składzie jako przyprawa bazylii ekologicznej), obniżonej zawartości tłuszczu (np. w serze „Bałkanka" było 2,0 ± 0,03 proc. i 2,1 ± 0,1 proc., podczas gdy zgodnie z deklaracją na opakowaniu powinno być 19,2 proc.) lub zawyżonej zawartości tłuszczu w suchej masie (np. w twarogu chudym było 4,0 ± 0,4 proc. zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 0 proc.).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie posiadało 21 partii (8,7 proc.) o wartości 1,5 tys. zł. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania serów dojrzewających (16 partii), wśród których dominowały produkty chronione (11 partii) oraz znalazły się także produkty ekologiczne (1 partia), głównie z uwagi na: umieszczanie unijnego logo, które nie odpowiadało wymaganiom przepisów określających warunki jego stosowania, brak pełnych danych identyfikujących wprowadzającego do obrotu lub podawaniu różnych sformułowań dotyczących daty ważności. Równie często stwierdzano nieprawidłowości polegające na braku informacji o funkcji technologicznej zastosowanych substancji dodatkowych, braku informacji w języku polskim o warunkach przechowywania i wartości odżywczej produktu lub braku jakichkolwiek informacji w języku polskim. Podczas kontroli ujawniono także przypadki innych nieprawidłowości, jak np. zadeklarowanie barwnika E 160 w składzie sera, który nie występuje w wykazie barwników dozwolonych lub podanie niezrozumiałej informacji o wartości odżywczej. Ponadto, stwierdzono różnice w podawaniu zawartości tłuszczu na etykiecie oryginalnej i etykiecie z polską wersją językową, albo też podawanie zawartości tłuszczu ogółem, podczas gdy przedstawione zawartości tego parametru w rzeczywistości odnosiły się do suchej masy.

Nieprawidłowości stwierdzone w odniesieniu do pozostałych kwestionowanych produktów nie miały istotnego znaczenia z punktu widzenia ochrony interesów i praw konsumentów.

Wyniki kontroli jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 6.

Tabela 6. Wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Sery dojrzewające	163	57	163	35	6	16	21,5	10,5	9,8

Sery świeże	42	18	42	8	5	1	19,0	27,8	2,4
Napoje mleczne fermentowane	26	11	26	4	1	3	15,4	9,1	11,5
Inne produkty	11	4	11	2	0	1	18,2	0,0	9,1
Suma:	**242**	**90**	**242**	**49**	**12**	**21**	**20,2**	**13,3**	**8,7**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 49 partii (20,2 proc. ocenianych) o wartości 3,2 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 21 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 12 partii, a ponadto ze względu na przeterminowanie – 16 partii.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące mleka i przetworów mlecznych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

3. Wyniki kontroli przetworów z mleka koziego i owczego

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych, w tym przetworów z mleka koziego i owczego, zostały uregulowane w 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")* (Dz. U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.).

Kontrola jakości handlowej przetworów z mleka koziego i owczego należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w drugim kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 82 placówkach, w tym w:

- 50 sklepach należących do sieci handlowych, 1 sklepie specjalistycznym i 26 innych sklepach detalicznych,
- 5 hurtowniach.

Ocenie poddano ogółem 373 partie produktów o wartości 26,2 tys. zł, w tym:

- 180 partii serów świeżych (tj. sery twarogowe i solankowe), w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 12 partii chronionych oraz 1 partię ekologiczną,
- 87 partii serów dojrzewających (tj. sery „żółte", twarde, półtwarde, miękkie ze skórką pleśniową oraz pleśniowe), w tym 1 partię chronioną,
- 62 partie mleka koziego, w tym 1 partię ekologiczną,
- 44 partie innych produktów (tj. masło, sery topione, napoje mleczne fermentowane), wytworzonych tylko metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (358 partii), jak i produkty chronione (13 partii) jako ChNP, a także produkty ekologiczne (2 partie).

W odniesieniu do produktów chronionych jako ChNP sprawdzono: 12 partii sera świeżego *Feta* oraz 1 partię sera pleśniowego *Roquefort*.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 86 partii produktów o wartości 8,8 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

W ujęciu asortymentowym zbadano: 48 partii serów świeżych (w tym 5 partii chronionych), 23 partie mleka koziego, 12 partii serów dojrzewających oraz 3 partie innych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 18 partii (20,9 proc.) o wartości 2,0 tys. zł, wytworzonych wyłącznie metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach.

Najpoważniejsze nieprawidłowości polegały między innymi na wykryciu obecności mleka krowiego lub jego składników (np. w serze owczym obecności mleka krowiego w ilości 6,3 proc., przy jednoczesnej deklaracji na opakowaniu „mleko owcze 100 proc. ser owczy", a w mleku kozim obecności kazeiny krowiej w ilości 2,1 ± 0,1 proc. [1,17 ± 0,08 proc. mleka krowiego]) oraz niewłaściwych cechach organoleptycznych (np. smaku nieczystym, obcym, mało charakterystycznym dla mleka koziego).

Inne niezgodności z deklaracją, niewpływające na obniżenie jakości produktów to: wyższa zawartość białka (np. w serku naturalnym kozim wynik badania 13,4 ± 0,3 proc., a deklaracja na opakowaniu 8 proc.), wyższa zawartość tłuszczu (np. w serze kozim twardym było 27,8 ± 2,4 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu podano 20 proc.) lub wyższa zawartość tłuszczu w suchej masie (np. w serze kozim wynik badania 55,1 ± 1,7 proc., a deklaracja na opakowaniu 50 proc.).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie posiadało 50 partii (13,4 proc.) o wartości 4,4 tys. zł. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania serów świeżych (30 partii), wśród których znalazły się także produkty chronione (3 partie), w szczególności z uwagi na: niepodanie obok nazwy produktu informacji o procentowej zawartości tłuszczu w mleku, wyrażonej wagowo w odniesieniu do gotowego wyrobu, brak przy metodzie rozcieńczania mleka w proszku lub odtwarzania informacji odnośnie zawartości tłuszczu w środku spożywczym po jego rozcieńczeniu lub odtworzeniu, informacji, że produkt „nie jest przeznaczony dla niemowląt poniżej 12 miesięcy", a także danych lub niepełne dane o wprowadzającym do obrotu.

Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należały także: brak określenia warunków przechowywania, podawanie dwóch różnych wykazów składników, brak oznaczeń w języku polskim dotyczących składników, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz niepodanie w tym samym polu widzenia nazwy produktu, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości i zawartości netto, czy też poprzedzenie cyfrowo wyrażonego terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości niewłaściwym sformułowaniem słownym lub brak takiego sformułowania.

Wyniki kontroli jakości handlowej przetworów z mleka koziego i owczego w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 7.

Tabela 7. Wyniki kontroli przetworów z mleka koziego i owczego.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Sery świeże	180	48	180	39	8	30	21,7	16,7	16,7
Sery dojrzewające	87	12	87	14	6	8	16,1	50,0	9,2
Mleko kozie	62	23	62	9	4	5	14,5	17,4	8,1
Inne produkty	44	3	44	7	0	7	15,9	0,0	15,9
Suma:	**373**	**86**	**373**	**69**	**18**	**50**	**18,5**	**20,9**	**13,4**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli przetworów z mleka koziego i owczego należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 69 partii (18,5 proc. ocenianych) o wartości 6,0 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 50 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 18 partii, a ponadto ze względu na przeterminowanie – 3 partii.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące przetworów z mleka koziego i owczego zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

4. Wyniki kontroli mięsa i surowych wyrobów mięsnych

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości i oznakowania zostały określone dla:

- wołowiny w rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. *ustanawiającym system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczącym etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylającym rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97* (Dz. U. L 204 z 11.8.2000 s. 1 z późn. zm.), rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1825/2000 z dnia 25 sierpnia 2000 r. *określającym szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny* (Dz. U. L 216 z 26.8.2000 s. 8 z późn. zm.), a także w 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")*

(Dz. U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.) – w załączniku XIa określającym wymagania dla wołowiny od bydła w wieku do 12 miesięcy,

- drobiu w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008 z 16 czerwca 2008 r. *wprowadzającym szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego* (Dz. U. L 157 z 17.6.2008 s. 46 z późn. zm.), a także w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 – w załączniku XIV część B określającym normy handlowe dla mięsa drobiowego,
- mięsa mielonego w art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1162/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. *ustanawiającego środki przejściowe do celów wykonania rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady* (Dz. U. L 314 z 1.12.2009 s. 10).

Kontrola mięsa i wyrobów mięsnych nie poddanych obróbce termicznej należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w pierwszym kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 87 placówkach, w tym w:

- 57 sklepach należących do sieci handlowych, 12 sklepach specjalistycznych i 5 innych sklepach detalicznych,
- 13 hurtowniach.

Ocenie poddano ogółem 275 partii produktów o wartości 67,7 tys. zł, w tym:

- 140 partii wołowiny,
- 70 partii drobiu,
- 10 partii wieprzowiny,
- 13 partii mięsa mielonego (głównie mielonej czystej wołowiny),
- 42 partie innych wyrobów (np. stek z sarny bez kości głęboko mrożony, schab z dzika bez kości głęboko mrożony, golonka jagnięca tylna z kośćmi mrożona, danie tatarskie i kotlet jagnięcy mrożony).

Były to wyłącznie produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 28 partii produktów o wartości 5,4 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 3 partii (10,7 proc. zbadanych) o wartości 671 zł.

Polegały one na niewłaściwych cechach organoleptycznych wskazujących na zepsucie mięsa mielonego (tj. barwie mięsa niejednolitej, na powierzchni jasnoczerwonej, a wewnątrz bloku wyraźnie zmienionej, zielonkawo-szarej, nietypowej dla mielonej czystej wołowiny, zapachu nieczystym, zmienionym) lub zawyżonej zawartości tłuszczu w przypadku 2 partii z grupy innych wyrobów (np. było 14,6 ± 1,7 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano poniżej 10 proc.).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadało 85 partii (30,9 proc. ocenianych) o wartości 15,3 tys. zł. Najgorzej wypadła wołowina (60 partii).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu mięsa i surowych wyrobów mięsnych oferowanych w opakowaniach polegały na:

- braku numeru lub kodu identyfikacyjnego zapewniającego powiązanie między mięsem a zwierzęciem, informacji „produkt głęboko mrożony", „nie zamrażać powtórnie" albo podobnego określenia, danych identyfikujących producenta lub poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym – w przypadku wołowiny,
- braku klasy jakości, informacji „produkt głęboko mrożony", „nie zamrażać powtórnie" albo podobnego określenia, zawartości netto, warunków przechowywania, oznaczenia partii produkcyjnej, danych identyfikujących producenta lub poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, a tylko w jednym przypadku braku jakichkolwiek oznaczeń w języku polskim – w przypadku drobiu,
- stosowaniu nazwy produktu nieadekwatnej do składu, wprowadzającej konsumentów w błąd co do jego rodzaju (tj. użyto nazwy „mięso mielone na kotlety z indyka" dla produktu, w którego składzie wymieniono oprócz mięsa z indyka w ilości 92 proc. i soli spożywczej, także wodę, błonnik pszenny, stabilizator, przeciwutleniacze i regulatory kwasowości, a więc spełniającego normy dla surowego wyrobu mięsnego albo wyrobu garmażeryjnego, a nie dla mięsa mielonego, które w świetle obowiązujących przepisów prawa może zawierać jedynie dodatek soli w ilości mniej niż 1 proc.), braku określenia „produkt głęboko mrożony", informacji o procentowej zawartości tłuszczu i stosunku zawartości kolagenu do białek mięsa (tkanki łącznej) lub warunków przechowywania – w przypadku mięsa mielonego (bez mielonej czystej wołowiny),
- braku numeru lub kodu identyfikacyjnego zapewniającego powiązanie między mięsem a zwierzęciem oraz informacji o nazwie państwa, w którym dokonano rozbioru tusz lub nazwie państwa, w którym zwierzęta były urodzone, hodowane i poddane ubojowi (czyli informacji o pochodzeniu mięsa), określenia „produkt głęboko mrożony", a także informacji o procentowej zawartości tłuszczu i stosunku zawartości kolagenu do białek mięsa (tkanki łącznej) – w przypadku mielonej czystej wołowiny,
- braku informacji o wartości odżywczej produktu, przy jednoczesnym uwidocznieniu oświadczenia żywieniowego „o niskiej zawartości tłuszczu", daty minimalnej trwałości lub użyciu znaku weterynaryjnego w sposób niezgodny z obowiązującymi przepisami prawa odnośnie kształtu i wyrażenia skrótowego, a w trzech przypadkach niepodaniu jakichkolwiek oznaczeń w języku polskim – w przypadku innych wyrobów.

W miejscu sprzedaży mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oferowanych bez opakowań (luzem), w tym porcjowanych i pakowanych przy sprzedaży najczęściej brakowało: numeru lub kodu identyfikacyjnego zapewniającego powiązanie między mięsem a zwierzęciem, informacji o nazwie państwa, w którym dokonano rozbioru tusz lub nazwie państwa, w którym zwierzęta były urodzone, hodowane i poddane ubojowi, informacji o wieku zwierzęcia, z którego pochodziło mięso oferowane w postaci elementów (tj. udźca, mostka, karkówki, giczy lub łopatki), czyli wiek do 8 miesięcy dla cielęciny lub od 8 do 12 miesięcy dla młodej wołowiny, określenia gatunku mięsa w nazwie produktu (tj. podano

„mięso bez kości z udźca na pieczeń"), danych identyfikujących producenta lub warunków przechowywania, a w jednym przypadku informację o miejscu podziału mięsa poprzedzono nieprecyzyjnym zwrotem „miejsce rozbioru".

Wyniki kontroli jakości handlowej mięsa i surowych wyrobów mięsnych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 8.

Tabela 8. Wyniki kontroli mięsa i surowych wyrobów mięsnych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Wołowina	140	3	140	60	0	60	42,9	0,0	42,9
Drób	70	6	70	12	0	12	17,1	0,0	17,1
Wieprzowina	10	0	10	0	0	0	0,0	-	0,0
Mięso mielone	13	12	13	6	1	5	46,2	8,3	38,5
Inne wyroby	42	7	42	10	2	8	23,8	28,6	19,0
Suma:	**275**	**28**	**275**	**88**	**3**	**85**	**32,0**	**10,7**	**30,9**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli mięsa i wyrobów mięsnych bez obróbki termicznej należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 88 partii (32,0 proc. ocenianych) o wartości 16,0 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 85 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 3 partii.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące mięsa i surowych wyrobów mięsnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

5. Wyniki kontroli przetworów mięsnych

Kontrola jakości handlowej przetworów mięsnych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w trzecim kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 53 placówkach, w tym w:

- 25 sklepach należących do sieci handlowych, 18 sklepach specjalistycznych i 8 innych sklepach detalicznych,
- 2 hurtowniach.

Ocenie poddano ogółem 247 partii produktów o wartości 37,0 tys. zł, w tym:

- 230 partii wędlin (bez wędlin podrobowych), w tym, poza produktami wytworzonymi metodami konwencjonalnymi, oferowanymi po wysokich cenach, 18 partii chronionych oraz 11 partii ekologicznych,
- 12 partii konserw mięsnych i podrobowych, w tym 4 partie ekologiczne,
- 5 partii wędlin podrobowych wytworzonych wyłącznie metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (214 partii), jak i produkty chronione (18 partii) jako ChNP, ChOG i GTS, a także produkty ekologiczne (15 partii).

W odniesieniu do produktów chronionych sprawdzono: 3 partie ChNP (tj. *szynka parmeńska*), 14 partii ChOG (tj. *szynka szwarcwaldzka, kiełbasa lisiecka, szynka tyrolska, Bresaola z doliny Valtellina*) oraz 1 partia GTS (tj. *szynka Serrano*).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 82 partii produktów (spośród których 8 partii było chronionych, a 2 partie wędlin i 3 partie konserw pochodziły z produkcji ekologicznej) o wartości 14,1 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Spośród produktów chronionych zbadano: 1 partię ChNP (tj. *szynkę parmeńską*) oraz 7 partii ChOG (tj. *szynkę szwarcwaldzką, kiełbasę lisiecką, Bresaola z doliny Valtellina*).

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 9 partii (11,0 proc. zbadanych) o wartości 4,4 tys. zł. Były to wędliny (bez wędlin podrobowych) wytworzone metodami konwencjonalnymi, oferowane po wysokich cenach (7 partii) oraz chronione (2 partie) jako ChNP (tj. *szynka parmeńska*) lub ChOG (tj. *szynka szwarcwaldzka*), które zakwestionowano z uwagi na:

- w grupie wędlin konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach:
  - obecność innych gatunków mięsa niż zadeklarowane w składzie na opakowaniu (np. mięsa drobiowego w kiełbasie wieprzowej, w której składzie wykazano tylko mięso wieprzowe lub mięsa drobiowego w parówkach z cielęciną, zawierających w składzie mięso cielęce i mięso wieprzowe),
  - obecność DNA z mięsa kurczaka i indyka w kabanosach wieprzowych,
  - obecność fosforu dodanego, niewykazanego w składzie na opakowaniu (tj. było 1523 ± 152 mg/kg, jednakże zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa maksymalna dawka wynosi 5000 mg/kg),
  - zawyżoną zawartość tłuszczu w porównaniu do deklaracji zawartej w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu (np. było 21,82 ± 0,92 proc. zamiast 9,82 proc.),
- w grupie wędlin chronionych:
  - zawyżoną zawartość tłuszczu w porównaniu do deklaracji zawartej w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu (np. było 20,1 ± 2,4 proc. zamiast 15 proc.).

W wyniku przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania 246 partii produktów o wartości 36,8 tys. zł, zakwestionowano 50 partii (20,3 proc.) o wartości 5,2 tys. zł. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania wędlin (46 partii), wśród których znalazły się także produkty pochodzące z produkcji ekologicznej (5 partii) oraz chronione (2 partie) jako ChOG (tj. *kiełbasa lisiecka, Bresaola z doliny Valtellina*).

Nieprawidłowości w oznakowaniu produktów oferowanych w opakowaniach miały różnych charakter i polegały między innymi na:

- w grupie wędlin (w tym wędlin podrobowych) oraz konserw wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach:
  - braku jakichkolwiek oznaczeń handlowych,
  - braku nazwy rodzajowej produktu lub stosowaniu nazwy nieadekwatnej do składu, wprowadzającej konsumentów w błąd co do rzeczywistego składu tego produktu (np. użyto nazwy „pasztet z dzika" zamiast „pasztet z dodatkiem mięsa z dzika" dla wyrobu zawierającego w składzie oprócz mięsa z dzika w ilości 25 proc. także inne składniki pochodzące od innych gatunków zwierząt),
  - nieprecyzyjnym podawaniu informacji o zawartości składnika mięsnego w gotowym wyrobie (np. „szynka wieprzowa 100 proc." zamiast „100 g wyrobu uzyskano z … g mięsa wieprzowego", jeżeli ilość użytego mięsa do wytworzenia gotowego wyrobu przekracza 100 proc. albo „… proc. zawartości mięsa wieprzowego w gotowym wyrobie", przy wydajności przekraczającej 100 proc. dla użytego surowca mięsnego),
  - braku informacji o ilościowej zawartości mięsa wymienionego w składzie produktu i istotnego do scharakteryzowania tego produktu (np. mięsa wołowego w kiełbasie wiejskiej),
  - braku określenia funkcji technologicznej zastosowanych substancji dodatkowych (np. azotanu potasu jako substancji konserwującej, kwasu askorbinowego jako regulatora kwasowości),
  - stosowaniu oznaczeń sugerujących ekologiczne metody produkcji,
  - braku oznaczenia partii produkcyjnej,
  - braku pełnych danych identyfikujących producenta lub dystrybutora,
  - poprzedzeniu cyfrowo wyrażonego terminu przydatności do spożycia niewłaściwym sformułowaniem słownym lub nieprecyzyjnym podawaniu wyrażenia cyfrowego,
- w grupie wędlin ekologicznych:
  - braku numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej,
  - braku określenia funkcji technologicznej zastosowanych substancji dodatkowych (np. azotynu sodu jako substancji konserwującej),
  - braku wykazu składników użytych do produkcji składnika złożonego (np. mieszanki peklującej, przyprawy do zup),

– poprzedzeniu cyfrowo wyrażonego terminu przydatności do spożycia niewłaściwym sformułowaniem słownym,

- w grupie wędlin chronionych:
  – braku nazwy rodzajowej produktu,
  – pełnych danych identyfikujących dystrybutora.

W miejscu sprzedaży wędlin oferowanych bez opakowań (luzem) lub porcjowanych i pakowanych przy sprzedaży najczęściej brakowało wykazu składników na wywieszkach dotyczących tych produktów – zakwestionowano 16 partii wędlin wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach.

Wyniki kontroli jakości handlowej przetworów mięsnych w ujęciu asortymentowym przedstawia poniżej Tabela 9.

Tabela 9. Wyniki kontroli przetworów mięsnych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Wędliny	235	77	234	57	9	46	24,3	11,7	19,7
Konserwy mięsne i podrobowe	12	5	12	4	0	4	33,3	0,0	33,3
Suma:	**247**	**82**	**246**	**61**	**9**	**50**	**24,7**	**11,0**	**20,3**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli przetworów mięsnych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 61 partii (24,7 proc. ocenianych) o wartości 9,8 tys. zł, w tym głównie z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 50 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 9 partii, a ponadto: niedobór masy netto towaru paczkowanego – 1 partii, niewłaściwe warunki przechowywania – 1 partii oraz przeterminowanie – 1 partii.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące przetworów mięsnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

6. Wyniki kontroli ryb i przetworów rybnych

Przeprowadzona kontrola jakości handlowej ryb i przetworów rybnych obejmowała sprawdzenie przestrzegania ogólnych przepisów dotyczących wszystkich produktów żywnościowych oraz szczególnych regulacji dotyczących 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 17 z 21.1.2000 s. 22 z późn. zm),
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2065/2001 z dnia 22 października 2001 r. *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 s. 6 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. *ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek* (Dz. U. L 212 z 22.7.1989 s. 79 z późn. zm.),
- 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 17.6.1992 s. 1),
- rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 s. 55 z późn. zm.) – w załączniku III sekcja VIII określającym wymogi dotyczące wytwarzania i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym oleju rybnego na etapie handlu detalicznego,
- rozporządzeniu Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. *ustanawiającym wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniającym rozporządzenia (WE) nr 847/96, (WE) nr 2371/2002, (WE) nr 811/2004, (WE) nr 768/2005, (WE) nr 2115/2005, (WE) nr 2166/2005, (WE) nr 388/2006, (WE) nr 509/2007, (WE) nr 676/2007, (WE) nr 1098/2007, (WE) nr 1300/2008, (WE) nr 1342/2008 i uchylającym rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006* (Dz. U. L 343 z 22.12.2009 s. 1) – w szczególności w art. 58 przewidującym obowiązek śledzenia przemieszczania się każdej partii na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji – od złowienia lub zebrania do etapu sprzedaży detalicznej – poprzez odpowiednie etykietowanie.

Kontrola jakości handlowej ryb i przetworów rybnych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w czwartym kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 46 placówkach, w tym w:

- 25 sklepach należących do sieci handlowych, 5 sklepach specjalistycznych i 3 innych sklepach detalicznych,
- 13 hurtowniach.

Ocenie poddano ogółem 316 partii produktów o wartości 106,7 tys. zł, w tym:

- 118 partii ryb: 54 partie ryb wędzonych, 32 partie ryb świeżych, 24 partie ryb mrożonych w glazurze oraz 8 partii ryb mrożonych bez glazury,
- 109 partii konserw rybnych: 30 partii tuńczyka i bonito, 13 partii sardynek oraz 66 partii innych konserw rybnych,
- 27 partii przetworów rybnych marynowanych,
- 62 partie innych produktów (np. małże w białym winie, kawior czerwony z ikry śledzia i gromadnika, łosoś w galarecie, pasta z łososia i podwędzane ostrygi w oleju).

Były to wyłącznie produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki ze 120 partii produktów o wartości 31,1 tys. zł, które oceniono względem obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

W ujęciu asortymentowym zbadano:

- 71 partii konserw rybnych: 23 partie tuńczyka i bonito, 6 partii sardynek oraz 42 partie innych konserw rybnych,
- 19 partii ryb (badaniami nie objęto ryb świeżych): 13 partii ryb mrożonych w glazurze, 5 partii ryb wędzonych oraz 1 partię ryby mrożonej bez glazury,
- 11 partii przetworów rybnych marynowanych,
- 19 partii innych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 14 partii (11,7 proc. zbadanych) o wartości 2,5 tys. zł. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do jakości przetworów rybnych marynowanych (4 partie).

Do nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku badań laboratoryjnych poszczególnych rodzajów produktów, należały:

- w grupie przetworów rybnych marynowanych:
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne (tj. smak ryby niezharmonizowany, konsystencja cebuli bardzo miękka, rozpadająca się),
  - obniżona zawartość tłuszczu (tj. było 9,0 ± 0,6 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 14,9 proc.),
  - obecność sacharyny – dozwolonej substancji słodzącej, niewykazanej w składzie na opakowaniu (np. było 95 ± 6 mg/kg, jednakże zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa maksymalna dawka wynosi 160 mg/kg) – w przypadku 2 partii marynat,
  - zaniżony udział ryby po odcieku (tj. w dwóch opakowaniach na trzy zbadane było 35 ± 1 proc. i 33 ± 1 proc. zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 37 proc.),
- w grupie konserwowanych sardynek:

  - niezgodna z deklaracją zawartość tłuszczu (tj. było 11,4 ± 0,8 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 17,2 proc.),
- w grupie pozostałych konserw rybnych (bez sardynek, tuńczyka i bonito):
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne (tj. smak i zapach ryby wraz z zalewą olejową niewłaściwy, gnilny w jednym opakowaniu na trzy zbadane),
  - niezgodna z deklaracją zawartość tłuszczu (tj. było 6,2 ± 0,7 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 9 proc.),
  - zawyżona zawartość białka (tj. było 14,0 ± 0,4 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 10 proc.),
  - zaniżona masa netto ryby po odcieku (np. było 129 ± 13 g i 114 ± 11 g zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 175 g) – w przypadku 2 partii konserw,
- w grupie ryb mrożonych w glazurze:
  - zawyżona zawartość glazury (tj. było 22,3 ± 5,2 proc., 18,6 ± 5,2 proc. i 17,9 ± 5,2 proc. zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 10 proc.),
  - zaniżona masa netto ryby bez glazury (tj. było 425 ± 22 g, 413 ± 21 g i 407 ± 21 g zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 450 g),
- w grupie ryb wędzonych:
  - obniżona zawartość tłuszczu (np. było 7,1 ± 0,8 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 13 proc.) – w przypadku 2 partii ryb,
- w grupie innych produktów:
  - zawyżona zawartość tłuszczu (tj. było 25,3 ± 1,7 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 9 proc.),
  - zaniżona masa netto małż po odcieku (tj. było 192,7 ± 5,8 g, 185,3 ± 5,6 g i 182,6 ± 5,5 g zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 200 g).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadało 77 partii (24,4 proc. ocenianych) o wartości 10,5 tys. zł. Najgorzej wypadły ryby wędzone (24 partie), ryby świeże (18 partii) oraz konserwy rybne (16 partii), głównie konserwowane sardynki (6 partii) oraz tuńczyk i bonito (6 partii).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu ryb i przetworów rybnych oferowanych w opakowaniach polegały na:

- braku informacji o ilościowej zawartości składników wymienionych w nazwie produktu (np. kaparów w produkcie oznakowanym jako anchovis z kaparami w oliwie z oliwek),
- braku wykazu składników użytych do produkcji składnika złożonego (np. przyprawy warzywnej w marynacie),
- braku informacji o obecności składników alergennych (np. liści selera w marynacie),

- braku informacji o wartości odżywczej produktu, przy jednoczesnym uwidocznieniu oświadczenia żywieniowego (np. „produkt bogaty w kwasy tłuszczowe omega-3", „zawiera cukier"),
- braku określenia funkcji technologicznej użytych substancji dodatkowych (tj. kwasu askorbinowego jako regulatora kwasowości) lub nieprecyzyjne podawanie nazwy tych substancji (tj. kwasek cytrynowy zamiast kwas cytrynowy),
- braku określenia masy netto ryby po odcieku,
- braku określenia formy – postaci handlowej, w jakiej ryba została wprowadzona do obrotu,
- stosowaniu oznaczeń sugerujących ekologiczne metody produkcji,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta lub importera,
- niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, niezastosowaniu określenia słownego, braku informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowa data.

Ponadto w jednym przypadku ujawniono brak w polskiej wersji językowej informacji o wartości odżywczej, a w kilku – błędy w tłumaczeniu na język polski lub brak polskich znaków literowych.

W oznakowaniu produktów oferowanych bez opakowań (luzem) niejednokrotnie brakowało określenia metody produkcji i obszaru połowu ryby, co dotyczyło ryb świeżych, ryb mrożonych glazurowanych, ryb wędzonych oraz owoców morza.

Stwierdzono także przypadki braku: jakichkolwiek oznaczeń handlowych, informacji na temat ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy (dla ryby maślanej), pełnych danych identyfikujących producenta lub poprzedzenia cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, a ponadto braku w polskiej wersji językowej informacji o warunkach przechowywania, czy też polskich znaków literowych.

Dodatkowo w miejscu sprzedaży ryb mrożonych glazurowanych oferowanych luzem ujawniono przypadki braku określenia ilościowej zawartości glazury lub ryby na wywieszce dotyczącej tych produktów, czy też błędnego podawania informacji o zawartości glazury (tj. 3 proc. zamiast 25 proc.) lub nazwie produktu (tj. „dorsz wędzony polędwica" zamiast „czarniak wędzony a`la polędwica"), w porównaniu do deklaracji producentów zawartych na opakowaniu zbiorczym.

Wyniki kontroli jakości handlowej ryb i przetworów rybnych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 10.

Tabela 10. Wyniki kontroli ryb i przetworów rybnych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Ryby	118	19	118	49	3	45	41,5	15,8	38,1
Konserwy rybne	109	71	109	22	5	16	20,2	7,0	14,7
Przetwory rybne marynowane	27	11	27	10	4	8	37,0	36,4	29,6
Inne produkty	62	19	62	12	2	8	19,4	10,5	12,9
Suma:	**316**	**120**	**316**	**93**	**14**	**77**	**29,4**	**11,7**	**24,4**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli ryb i przetworów rybnych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 93 partii (29,4 proc. ocenianych) o wartości 13,1 tys. zł, w tym głównie z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 77 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 14 partii, a ponadto: przeterminowanie – 2 partii, niedobór masy netto towaru paczkowanego – 1 partii oraz niewłaściwe warunki przechowywania – 1 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii dwie nie spełniały jednocześnie wymagań w zakresie jakości i sposobu oznakowania.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące ryb i przetworów rybnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

7. Wyniki kontroli wyrobów garmażeryjnych

Kontrola jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w drugim kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 26 placówkach, w tym w:

- 12 sklepach należących do sieci handlowych, 7 sklepach specjalistycznych i 5 innych sklepach detalicznych,
- 2 punktach gastronomicznych.

Ocenie poddano ogółem 145 partii produktów o wartości 7,9 tys. zł, w tym:

- 74 partie wyrobów z dodatkiem surowców mięsnych (np. krokiety z mięsem, pierogi z mięsem, pasztet ze strusia, rolada z kurczaka i kapuśniak na wędzonce),

- 71 partii wyrobów bez dodatku surowców mięsnych (np. krokiety z kapustą i grzybami, pierogi z jagodami, babka ziemniaczana, pieczarki nadziewane serem greckim w oleju i zielone oliwki nadziewane pastą z tuńczyka).

Były to wyłącznie produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 46 partii produktów o wartości 3,3 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 14 partii (30,4 proc. zbadanych) o wartości 865 zł, które zakwestionowano z uwagi na:

- w grupie wyrobów garmażeryjnych z dodatkiem surowców mięsnych:
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne (tj. smak i zapach nieczysty, nieprzyjemny),
  - obecność innych gatunków mięsa niż zadeklarowane w składzie na opakowaniu (np. mięsa drobiowego w pasztecie z królika, w którego składzie wykazano tylko mięso z królika i mięso wieprzowe lub mięsa drobiowego w pasztecie cielęco-wieprzowym, zawierającym w składzie mięso cielęce i wieprzowe), wskazująca na zafałszowanie tych produktów,
  - obniżoną zawartość tłuszczu w porównaniu do deklaracji zawartej w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu (tj. było 2,4 ± 0,2 proc. tłuszczu zamiast 4,4 proc.),
  - obniżoną zawartość składnika mięsnego (np. było 5,7 ± 0,3 proc. i 5,8 ± 0,3 proc., podczas gdy w składzie na opakowaniu zadeklarowano 15 proc.),
  - obniżoną zawartość farszu (np. było 37,9 ± 1,5 proc. zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu minimum 65 proc.),
- w grupie wyrobów garmażeryjnych bez dodatku surowców mięsnych:
  - obniżoną zawartość farszu (np. było 32,1 ± 1,9 proc. zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu minimum 65 proc.).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadały 24 partie (16,6 proc. ocenianych) o wartości 1,1 tys. zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu wyrobów garmażeryjnych polegały na:

- stosowaniu nazwy produktu nieadekwatnej do składu, wprowadzającej konsumentów w błąd co do rzeczywistego składu tego produktu (np. użyto nazwy „pasztet z gęsi" dla wyrobu zawierającego w składzie wątrobę wieprzową w ilości 27 proc., głowiznę, słoninę oraz wątrobę z gęsi w ilości 4,5 proc., następnie w składzie wymieniono między innymi mięso wieprzowe),
- braku informacji o ilościowej zawartości składników występujących w nazwie produktu (np. sera i rodzynek w naleśnikach z serem i rodzynkami),

- braku określenia funkcji technologicznej użytych substancji dodatkowych (tj. azotynu sodu jako substancji konserwującej) lub nieprecyzyjnym podawaniu tej informacji (tj. określeniu azotynu sodu jako środka konserwującego),
- niepodaniu w nazwie kategorii składników takich jak olej i tłuszcz określenia „roślinny" lub „zwierzęcy" w zależności od pochodzenia tych składników, a nawet konkretnego pochodzenia roślinnego lub zwierzącego,
- braku informacji o warunkach przechowywania w sąsiedztwie terminu przydatności do spożycia,
- braku pełnych danych identyfikujących dystrybutora,
- poprzedzeniu cyfrowo wyrażonego terminu przydatności do spożycia niewłaściwym sformułowaniem słownym lub braku wyrażenia cyfrowego.

Dodatkowo w jednym przypadku informacje podane na opakowaniu były nie czytelne i łatwo usuwalne, a w kilku brakowało jakichkolwiek oznaczeń w języku polskim.

Wyniki kontroli jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych z dodatkiem lub bez dodatku surowców mięsnych przedstawia poniżej Tabela 11.

Tabela 11. Wyniki kontroli wyrobów garmażeryjnych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Wyroby z dodatkiem surowców mięsnych	74	28	74	17	8	12	23,0	28,6	16,2
Wyroby bez dodatku surowców mięsnych	71	18	71	19	6	12	26,8	33,3	16,9
Suma:	**145**	**46**	**145**	**36**	**14**	**24**	**24,8**	**30,4**	**16,6**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli wyrobów garmażeryjnych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 36 partii (24,8 proc. ocenianych) o wartości 1,8 tys. zł, w tym głównie z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 24 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 14 partii, a ponadto: niewłaściwe warunki przechowywania – 2 partii oraz przeterminowanie – 1 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii pięć nie spełniało jednocześnie wymagań w zakresie jakości i sposobu oznakowania.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące wyrobów garmażeryjnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

8. Wyniki kontroli jaj spożywczych

Jaja przeznaczone do bezpośredniego spożycia powinny spełniać ogólne wymagania prawa żywnościowego, a także określone w przepisach szczególnych ustanowionych na poziomie Unii Europejskiej:

Normy handlowe dla jaj kurzych zostały uregulowane w załączniku XIV część A do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiającego 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 z późn. zm.) oraz w 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* (Dz. U. L 163 z 24.6.2008 s. 6 z późn. zm.).

Kontrola jakości handlowej jaj spożywczych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w czwartym kwartale 2011 roku na terenie 6 województw, tj. mazowieckiego, łódzkiego, lubuskiego, pomorskiego, podlaskiego i warmińsko-mazurskiego.

Łącznie skontrolowano 11 placówek, w tym:

- 4 sklepy należące do sieci handlowych, 2 sklepy specjalistyczne i 3 inne sklepy detaliczne,
- 2 hurtownie.

Ocenie poddano ogółem 14 partii jaj spożywczych o wartości 1,7 tys. zł, w tym:

- 10 partii jaj kurzych ekologicznych,
- 3 partie jaj od kur rasy zielononóżka,
- 1 partię jaj przepiórczych.

Badaniami w zakresie jakości, w przypadku jaj rozumianej jako zgodność rzeczywistej masy jednostkowej jaj w stosunku do zadeklarowanej w oznakowaniu klasy wagowej, objęto 7 partii jaj kurzych (spośród których 6 partii pochodziło z chowu ekologicznego) o wartości 917 zł.

W wyniku przeważenia jaj składających się na ww. partie stwierdzono niezgodności w przypadku 2 partii (28,6 proc. zbadanych) o wartości 132 zł, które pochodziły z chowu ekologicznego, w tym:

– 1 partia jaj z deklaracją „jaja różnej wielkości, nie mniejsze niż 53 g" zawierała 16 proc. sztuk o masie mniejszej niż wskazana,

– 1 partia jaj „średnich" zawierała 4,2 proc. sztuk o masie poniżej zakresu wskazanej klasy wagowej, ale 18,1 proc. – powyżej, a więc nieprawidłowa klasyfikacja nie stanowiła tu naruszenia interesów konsumentów.

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadało 5 partii (35,7 proc. ocenianych) o wartości 336 zł, w tym: 4 partie jaj kurzych ekologicznych i 1 partia jaj od kur zielononóżek.

Nieprawidłowości dotyczące oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego miały różny charakter i polegały między innymi na:

– stosowaniu w oznakowaniu na skorupie i na opakowaniu informacji o pochodzeniu jaj z hodowli kur w certyfikowanym gospodarstwie ekologicznym, podczas gdy podany w oznakowaniu certyfikat ekologiczny na produkty pochodzące od drobiu został zawieszony od 2010 roku, z uwagi na nieprawidłowości stwierdzone przez jednostkę certyfikującą, a jaja faktycznie pochodziły z fermy skreślonej z rejestru podmiotów nadzorowanych przez organ Inspekcji Weterynaryjnej – na opakowaniu tych jaj nie podano także informacji o kodzie zakładu pakowania,
– nieczytelności obowiązkowego kodu stemplowanego na skorupach,
– nieprawidłowym oznaczeniu klasy wagowej (tj. podano „klasa wagowa M/L"), braku objaśnienia znaczenia kodu producenta na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania oraz niepodaniu oznaczenia zakładu pakowania,
– podawaniu sprzecznych informacji o metodzie chowu (tj. na górnej części opakowania podano informację „0 – chów ekologiczny", a na bocznej „jaja z chowu klatkowego" i objaśnienie znaczenia kodu producenta dla jaj pochodzących z chowu klatkowego,
– braku informacji dla konsumenta w miejscu sprzedaży jaj luzem, tj. klasy wagowej, oznaczenia metody chowu, daty minimalnej trwałości oraz znaczenia kodu producenta.

Ponadto ujawniono przypadek naruszenia przepisów regulujących zasady sprzedaży bezpośredniej, polegający na sprzedaży jaj dopuszczonych do sprzedaży tylko na terenie powiatu, w którym zniesione zostały jaja, a także na terenie powiatów ościennych poza tym obszarem. Nie mniej istotny jest również fakt, że ta sama partia została zapakowana przez podmiot nieposiadający uprawnień do pakowania jaj.

Nieprawidłowości stwierdzone w oznakowaniu produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach polegały między innymi na:

– braku na skorupach kodu producenta (zawierającego oznaczenie systemu utrzymania kur nieśnych, kod państwa i weterynaryjny numer identyfikacyjny),
– braku informacji dla konsumenta w miejscu sprzedaży jaj luzem, tj. klasy jakości, klasy wagowej, oznaczenia metody chowu, daty minimalnej trwałości oraz znaczenia kodu producenta.

Reasumując wyniki kontroli jaj spożywczych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 7 partii (50,0 proc. ocenianych) o wartości 468 zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 5 partii oraz niezgodność rzeczywistej masy jednostkowej jaj w stosunku do zadeklarowanej w oznakowaniu klasy wagowej – 2 partii.

9. Wyniki kontroli miodu

Szczegółowe wymagania dotyczące 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* (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.), a także w § 32 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Kontrola jakości handlowej miodu różnych odmian i pochodzenia, należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w okresie od drugiego do czwartego kwartału 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 11 placówkach, w tym w:

- 5 sklepach należących do sieci handlowych, 4 sklepach specjalistycznych i 1 innym sklepie detalicznym,
- 1 hurtowni.

Ocenie poddano ogółem 33 partie produktów o wartości 5,2 tys. zł, w tym:

- 25 partii miodu nektarowego (np. lipowego, akacjowego, gryczanego, wielokwiatowego, macierzankowego, rzepakowego, z kwiatów pomarańczy i z kwiatów drzewa kamahi), w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 7 partii ekologicznych,
- 7 partii miodu spadziowego (np. ze spadzi sosnowej), w tym 1 partia ekologiczna,
- 1 partia miodu nektarowo-spadziowego pochodzącego z produkcji ekologicznej.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (24 partie), jak i produkty ekologiczne (9 partii). Wszystkie sprawdzone partie produktów wytworzonych metodami ekologicznymi nie budziły żadnych zastrzeżeń.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 17 partii produktów o wartości 3,4 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów. Tylko w grupie miodu nektarowego, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 5 partii było ekologicznych.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 2 partii (11,8 proc. zbadanych) o wartości 931 zł.

Polegały one na zawyżonej zawartość sacharozy w przypadku miodu nektarowego (tj. było 6,3 ± 0,5 g/100 g, a w świetle obowiązujących przepisów prawa winno być nie więcej niż 5 g/100 g) lub zaniżonej przewodności właściwej dla miodu spadziowego (tj. było 0,60 ± 0,11 mS/cm zamiast nie mniej niż 0,8 mS/cm).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadało 10 partii (30,3 proc. ocenianych) o wartości 1,7 tys. zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu produktów polegały na:

– braku obowiązkowej informacji odnośnie miejsca pochodzenia miodu,
– braku pełnej nazwy rodzaju miodu,

- zamieszczaniu informacji przypisujących miodom właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia (np. „miód lipowy wykazuje działanie wykrztuśne, napotne, przeciwgorączkowe, uspokajające i przeciwskurczowe; jest stosowany w chorobach dróg oddechowych; stosowany również w chorobach dróg moczowych, schorzeniach reumatycznych i nerwicach"),
- braku pełnych danych identyfikujących producenta lub dystrybutora,
- braku oznaczenia partii produkcyjnej,
- niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, braku informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowa data, wskazaniu cyfr daty w niewłaściwej kolejności.

Ponadto ujawniono przypadki braku jakichkolwiek oznaczeń w języku polskim.

Wyniki kontroli jakości handlowej miodu różnych odmian i pochodzenia przedstawia poniżej Tabela 12.

Tabela 12. Wyniki kontroli miodu.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Miód nektarowy	25	14	25	7	1	7	28,0	7,1	28,0
Miód spadziowy	7	3	7	3	1	3	42,9	33,3	42,9
Miód nektarowo-spadziowy	1	0	1	0	0	0	0,0	-	0,0
Suma:	**33**	**17**	**33**	**10**	**2**	**10**	**30,3**	**11,8**	**30,3**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli miodu należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 10 partii (30,3 proc. ocenianych) o wartości 1,7 tys. zł, w tym z uwagi na nieprawidłowy sposób oznakowania do 10 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 2 partii, a ponadto ze względu na niewłaściwe warunki przechowywania – 2 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii dwie nie spełniały jednocześnie wymagań w zakresie jakości, sposobu oznakowania oraz warunków przechowywania.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące miodu zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

10. Wyniki kontroli przetworów owocowych i warzywnych

Spośród ocenianych przetworów owocowych i warzywnych, szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej niektórych rodzajów przetworów owocowych zostały określone w rozporządzeniu 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* (Dz. U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.), a także w § 28 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Kontrola jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w drugim kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 46 placówkach, w tym w:

- 17 sklepach należących do sieci handlowych, 16 sklepach specjalistycznych i 12 innych sklepach detalicznych,
- 1 hurtowni.

Ocenie poddano ogółem 297 partii produktów o wartości 32,8 tys. zł, w tym:

- 149 partii przetworów owocowych: 40 partii konfitur, 27 partii dżemów, 13 partii owoców południowych w zalewie, 10 partii powideł, 10 partii marmolad oraz 49 partii innych przetworów owocowych (np. śliwki w occie, żurawina z jagodą, sok z owoców dzikiej róży, czereśnie zielone koktajlowe w syropie i koktajl owocowy), w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 37 partii ekologicznych, tj.:
  - 18 partii dżemów,
  - 7 partii konfitur,
  - 3 partie powideł,
  - 1 partię owoców południowych w zalewie,
  - 8 partii innych przetworów owocowych,
- 148 partii przetworów warzywnych: 42 partie warzyw konserwowych (tj. papryki, ogórków, fasolki i kukurydzy), 11 partii sałatek warzywnych, 7 partii koncentratu pomidorowego oraz 88 partii innych przetworów warzywnych (np. suszone pomidory w oleju, kapary w occie, kapusta czerwona z żurawiną, bakłażany grillowane i buraczki tarte), w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 62 partie ekologiczne, tj.:
  - 14 partii warzyw konserwowych,
  - 9 partii sałatek warzywnych,
  - 6 partii koncentratu pomidorowego,
  - 33 partie innych przetworów warzywnych.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (198 partii), jak i produkty ekologiczne (99 partii).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 80 partii produktów o wartości 7,3 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

W ujęciu asortymentowym zbadano:

- 47 partii przetworów owocowych: 13 partii konfitur, 13 partii dżemów, 4 partie powideł, 4 partie marmolad, 3 partie owoców południowych w zalewie oraz 10 partii innych przetworów owocowych, spośród których 13 partii było ekologicznych, tj.:
  - 8 partii dżemów, 2 partie konfitur, 2 partie powideł oraz 1 partię innych przetworów owocowych,
- 33 partie przetworów warzywnych: 12 partii warzyw konserwowych, 3 partie sałatek warzywnych, 2 partie koncentratu pomidorowego oraz 16 partii innych przetworów warzywnych, spośród których 15 partii było ekologicznych, tj.:
  - 5 partii warzyw konserwowych, 3 partie sałatek warzywnych, 1 partię koncentratu pomidorowego oraz 6 partii innych przetworów warzywnych.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 12 partii (15,0 proc. zbadanych) o wartości 1,7 tys. zł, spośród których tylko 2 partie były ekologiczne (tj. konfitura i sałatka warzywna). Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do jakości przetworów owocowych (8 partii), w tym do konfitur (4 partie) oraz marmolad (3 partie), przy czym z najpoważniejszych nieprawidłowości należy wymienić stosowanie w procesie produkcji niedozwolonych substancji konserwujących.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku badań laboratoryjnych poszczególnych rodzajów produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach, należały:

- w grupie konfitur:
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne (tj. konsystencja gęsta i zżelowana, podczas gdy obowiązujące przepisy prawa przewidują, że konfitura jest mieszaniną o konsystencji odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej; konsystencja zżelowana charakteryzuje natomiast dżem),
  - obecność kwasu sorbowego i jego soli – niedozwolonych substancji konserwujących, niewykazanych w składzie na opakowaniu (tj. w ilości 112 ± 12 mg/kg),
  - obecność kwasu benzoesowego i jego soli – dozwolonych substancji konserwujących, niewykazanych w składzie na opakowaniu w przypadku konfitur niskosłodzonych (tj. w ilości 107,4 ± 2,5 mg/kg, a łącznie kwasu sorbowego i kwasu benzoesowego oraz ich soli w ilości 206,7 ± 7,1 mg/kg, jednakże zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa maksymalna dawka dla kwasu benzoesowego i jego soli wynosi 500 mg/kg, a łącznie dla kwasu sorbowego i kwasu benzoesowego oraz ich soli – 1000 mg/kg),
- w grupie marmolad:
  - obecność kwasu sorbowego i kwasu benzoesowego oraz ich soli – niewykazanych w składzie na opakowaniu, w części przypadków przy jednoczesnym uwidocznieniu

napisu „bez konserwantów” (np. kwasu sorbowego i jego soli w ilości 391,9 ± 23,5 mg/kg oraz kwasu benzoesowego i jego soli w ilości 51,5 ± 3,1 mg/kg),

- w grupie innych przetworów owocowych:
  - niezgodna z deklaracją zawartość cukru (tj. było 44,8 ± 0,6 proc. w jednym opakowaniu truskawek w musie malinowym na dwa zbadane zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 50 ± 3 proc.),
- w grupie przetworów warzywnych:
  - obniżona masa netto ogórków po odcieku (tj. było 376,6 ± 11,8 g i 380,1 ± 11,8 g zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 500 g).

Dla produktów rolnictwa ekologicznego ujawniono przypadek obniżonej zawartości ekstraktu ogólnego (tj. w konfiturze było 50,4 ± 0,7 proc. i 52,3 ± 0,7 proc. zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 55 proc.) i niewłaściwych cech organoleptycznych (tj. w sałatce warzywnej zamiast marchwi opisanej w składzie jako ekologiczna, stwierdzono obecność czosnku i papryki, których udziału nie wykazano na opakowaniu).

W wyniku przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania 295 partii produktów (tj. 149 partii przetworów owocowych i 146 partii przetworów warzywnych) o wartości 32,7 tys. zł, zakwestionowano 69 partii (23,4 proc. ocenianych) o wartości 6,5 tys. zł, w tym:

- 38 partii przetworów owocowych: 12 partii konfitur (w tym 1 partię ekologiczną), 8 partii dżemów (w tym 7 partii ekologicznych), 4 partie marmolad, 2 partie powideł, 2 partie owoców południowych w zalewie (w tym 1 partię ekologiczną) oraz 10 partii innych przetworów owocowych, w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 9 partii ekologicznych,
- 31 partii przetworów warzywnych: 10 partii warzyw konserwowych (w tym 3 partie ekologicznej papryki, ogórków i fasolki), 3 partie sałatek warzywnych (w tym 2 partie ekologiczne), 2 partie koncentratu pomidorowego (ekologicznego) oraz 16 partii innych przetworów warzywnych (w tym 5 partii ekologicznych), w tym, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 12 partii ekologicznych.

Nieprawidłowości stwierdzone w oznakowaniu produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach polegały między innymi na:

- stosowaniu nazwy produktu wprowadzającej konsumentów w błąd co do rodzaju tego produktu (np. użyto nazwy „konfitura” dla produktu sporządzonego z 35 g owoców na 100 g wyrobu gotowego, podczas gdy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla konfitury ilość składnika owocowego wymaganego do wytworzenia 100 g gotowego wyrobu wynosi nie mniej niż 50 g, a dla dżemu – nie mniej niż 35 g, a więc podana na opakowaniu ilość owoców była niewystarczająca do sklasyfikowania tego produktu jako konfitura) lub ich błędnym tłumaczeniu na język polski (tj. podano „konfitura”, podczas gdy z oryginalnej etykiety obcojęzycznej wynikało, że był to dżem),
- stosowaniu szaty graficznej wprowadzającej konsumentów w błąd co do rzeczywistego składu produktu (tj. na opakowaniu papryki konserwowej uwidoczniono wizerunek

cukinii, bakłażanu, marchwi, cebuli, kalafiora, pomidorów oraz papryki czerwonej chili i papryki zielonej, których nie wykazano w składzie),

- niepodaniu ilościowej zawartości składników wymienionych w nazwie produktu (np. papryki w oliwkach nadziewanych papryką),
- braku określenia funkcji technologicznej zastosowanych substancji dodatkowych (np. kwasu askorbinowego jako regulatora kwasowości, pektyny jako substancji żelującej, sorbinianu potasu jako substancji konserwującej) lub nieprecyzyjnym podawaniu nazwy tych substancji (np. kwasek cytrynowy zamiast kwas cytrynowy),
- braku informacji o zawartości owoców w 100 g wyrobu gotowego do spożycia,
- braku informacji o łącznej zawartości cukru w 100 g wyrobu gotowego do spożycia,
- braku określenia masy netto towaru paczkowanego lub masy netto składników stałych po odcieku,
- niepodaniu w tym samym polu widzenia nazwy produktu, daty minimalnej trwałości i zawartości netto,
- braku lub podawaniu w sposób nieczytelny oznaczenia partii produkcyjnej (tj. czarnym drukiem na ciemnym tle etykiety),
- braku lub podawaniu niepełnych danych identyfikujących producenta lub dystrybutora,
- braku lub niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: poprzedzeniu cyfrowej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, niezastosowaniu wyrażenia słownego lub cyfrowego, braku informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowa data, wskazaniu cyfr daty w niewłaściwej kolejności, w sposób nieczytelny (tj. czarnym drukiem na ciemnym tle etykiety) lub nietrwały (tj. w postaci łatwo usuwalnej naklejki).

Ponadto w jednym przypadku ujawniono całkowity brak oznaczeń w języku polskim, a w kilku tylko częściowy.

Nieprawidłowości dotyczące oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego miały różny charakter i polegały przede wszystkim na:

- braku numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej,
- braku określenia miejsca wytworzenia surowców zastosowanych do produkcji wyrobu gotowego (tj. warzyw w sałatce warzywnej),
- stosowaniu zbyt małej średnicy unijnego logo (tj. 14 mm zamiast nie mniej niż 20 mm),
- stosowaniu nazwy produktu nieadekwatnej do składu, wprowadzającej konsumentów w błąd co do rzeczywistego składu tego produktu (tj. użyto nazwy „dżem pigwowy z syropem z agawy" dla produktu, który w składzie zawierał 70 proc. śliwki),
- braku informacji o obecności alergenów (np. gorczycy w papryce konserwowej),
- braku określenia funkcji technologicznej zastosowanych substancji dodatkowych,
- braku określenia masy netto towaru paczkowanego i/lub masy netto składników stałych po odcieku,

– braku pełnych lub właściwych danych identyfikujących producenta lub importera,

– niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: niezastosowaniu przy cyfrowej dacie wyrażenia słownego, braku informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowa data.

Wyniki kontroli jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 13.

Tabela 13. Wyniki kontroli przetworów owocowych i warzywnych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Konfitury	40	13	40	13	4	12	32,5	30,8	30,0
Dżemy	27	13	27	8	0	8	29,6	0,0	29,6
Owoce południowe w zalewie	13	3	13	2	0	2	15,4	0,0	15,4
Powidła	10	4	10	2	0	2	20,0	0,0	20,0
Marmolady	10	4	10	7	3	4	70,0	75,0	40,0
Inne przetwory owocowe	49	10	49	11	1	10	22,4	10,0	20,4
Warzywa konserwowe	42	12	42	12	2	10	28,6	16,7	23,8
Sałatki warzywne	11	3	11	6	1	3	54,5	33,3	27,3
Koncentrat pomidorowy	7	2	7	2	0	2	28,6	0,0	28,6
Inne przetwory warzywne	88	16	86	19	1	16	21,6	6,3	18,6
Suma:	**297**	**80**	**295**	**82**	**12**	**69**	**27,6**	**15,0**	**23,4**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli przetworów owocowych i warzywnych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 82 partii (27,6 proc. ocenianych) o wartości 8,1 tys. zł, w tym głównie z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 69 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 12 partii, a ponadto: brak dokumentów identyfikujących

towary i ich dostawców – 5 partii, przeterminowanie – 3 partii oraz niedobór masy netto towaru paczkowanego – 1 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii trzy nie spełniały jednocześnie wymagań w zakresie jakości i sposobu oznakowania.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące przetworów owocowych i warzywnych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

11. Wyniki kontroli suszonych produktów

Kontrola jakości handlowej suszonych środków spożywczych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzana przez Inspekcję Handlową w czwartym kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 24 placówkach, w tym w:

- 10 sklepach specjalistycznych, 7 sklepach należących do sieci handlowych i 4 innych sklepach detalicznych,
- 3 hurtowniach.

Ocenie poddano ogółem 136 partii produktów o wartości 11,7 tys. zł, w tym:

- 122 partie bakalii (np. śliwka węgierka suszona, truskawka kandyzowana, mieszanka kompotowa, orzechy nerkowca i rodzynki sułtańskie suszone),
- 14 partii suszonych grzybów.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (62 partie), jak i produkty ekologiczne (74 partie – 72 partie bakalii i 2 partie suszonych grzybów).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 40 partii produktów o wartości 5,2 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów. Tylko w grupie bakalii, poza produktami konwencjonalnymi oferowanymi po wysokich cenach, 22 partie były ekologiczne.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 9 partii (22,5 proc. zbadanych) o wartości 1,6 tys. zł. Najwięcej uwag wniesiono do jakości bakalii (7 partii), w tym pochodzących z produkcji ekologicznej (4 partie).

Do nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku badań laboratoryjnych poszczególnych rodzajów produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach, należały:

- w grupie bakalii:
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. smak i zapach orzechów włoskich nieczysty, jełki z posmakiem gorzkim; produkt stanowiły uformowane kulki z masy cukrowo-mlecznej z dodatkiem kawałków mango i kokosa, podczas gdy zgodnie z deklaracją na opakowaniu była to mieszanka dwuskładnikowa w postaci suszonego mango i kokosa; obecność śliwek wyraźnie uszkodzonych i zdeformowanych w ilości od 18

do 29 proc. wraz z pojedynczymi fragmentami skórek, konsystencja śliwek sucha i twarda, barwa ciemna, brązowo-czarna, matowa),

- w grupie suszonych grzybów:
  - zawyżona zawartość wody (np. było 13 proc., podczas gdy w świetle obowiązujących przepisów prawa grzyby suszone dopuszcza się do obrotu, jeżeli zawilgocenie nie przekracza 12 proc. masy całkowitej grzybów).

W przypadku bakalii pochodzących z produkcji ekologicznej niezgodności polegały na niewłaściwych cechach organoleptycznych (np. obecności martwych szkodników lub oznak ich żerowania wewnątrz części owoców daktyli i fig, smaku i zapachu nietypowym dla suszonych moreli, winnym z wyczuwalnym posmakiem fermentacji).

W wyniku przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania 125 partii produktów o wartości 11,3 tys. zł, zakwestionowano 43 partie (34,4 proc. ocenianych) o wartości 3,8 tys. zł. Najgorzej wypadły bakalie (37 partii), wśród których znalazły się także produkty ekologiczne (7 partii).

Nieprawidłowości stwierdzone w oznakowaniu produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach polegały między innymi na:

- niepodaniu ilościowej zawartości składników wymienionych w nazwie produktu (np. żurawiny w „mieszance studenckiej z żurawiną"),
- uwidacznianiu informacji przypisujących bakaliom właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia albo odwołujących się do takich właściwości (np. „owoce maliny mają działanie napotne i przeciwgorączkowe", „owoce czereśni można stosować w stanach wyczerpania fizycznego i psychicznego, dla rekonwalescentów i osób starszych"),
- użyciu określenia „produkt dietetyczny" w oznakowaniu owoców suszonych, które są produktami powszechnie spożywanymi, sugerującego, że są to produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- braku określenia roku zbioru grzybów suszonych i/lub numeru atestu grzyboznawcy,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta,
- poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty minimalnej trwałości niewłaściwym określeniem słownym.

Nieprawidłowości dotyczące oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego miały różny charakter i polegały przede wszystkim na:

- braku określenia miejsca wytworzenia surowców pochodzących z uprawy ekologicznej, użytych do produkcji suszonych owoców,
- niepodaniu ilościowej zawartości składników wymienionych w nazwie produktu,
- niepodaniu w tym samym polu widzenia nazwy produktu, daty minimalnej trwałości i zawartości netto,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta.

Wyniki kontroli jakości handlowej bakalii i suszonych grzybów przedstawia poniżej Tabela 14.

Tabela 14. Wyniki kontroli bakalii i suszonych grzybów.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Bakalie	122	34	111	51	7	37	41,8	20,6	33,3
Suszone grzyby	14	6	14	8	2	6	57,1	33,3	42,9
Suma:	**136**	**40**	**125**	**59**	**9**	**43**	**43,4**	**22,5**	**34,4**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli suszonych produktów należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 59 partii (43,4 proc. ocenianych) o wartości 5,2 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 43 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 9 partii, a ponadto ze względu na przeterminowanie – 12 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii pięć nie spełniało jednocześnie wymagań w zakresie jakości i sposobu oznakowania.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące suszonych produktów zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

12. Wyniki kontroli wyrobów czekoladowych

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej wyrobów czekoladowych, zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych* (Dz. U. Nr 214, poz. 1813 z późn. zm.), a także w § 27 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Kontrola jakości handlowej czekolad i innych wyrobów czekoladowych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w pierwszym kwartale 2011 roku na terenie 8 województw, tj. mazowieckiego, łódzkiego, wielkopolskiego, pomorskiego, małopolskiego, śląskiego, podlaskiego i lubelskiego.

Łącznie skontrolowano 32 placówki, w tym:

- 16 sklepów należących do sieci handlowych, 5 sklepów specjalistycznych i 8 innych sklepów detalicznych,

- 3 hurtownie.

Ocenie poddano ogółem 140 partii produktów o wartości 24,2 tys. zł, w tym:

- 60 partii czekolad,
- 10 partii wyrobów w polewie czekoladowej,
- 70 partii innych wyrobów czekoladowych (np. czekoladki ze śliwką kandyzowaną w kremie kakaowym, czekoladki deserowe z nadzieniem o smaku miętowym, pralinki z czekolady z czereśnią w likierze, baryłki z alkoholem w czekoladzie deserowej).

Były to wyłącznie produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 20 partii produktów o wartości 4,7 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 2 partii (10,0 proc. zbadanych) o wartości 521 zł, które sklasyfikowano do grupy innych wyrobów czekoladowych.

Polegały one na obniżonej zawartość tłuszczu mlecznego w kuwerturze (tj. było 2,46 ± 0,44 proc. zamiast zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa nie mniej niż 3,5 proc.) oraz obniżonej zawartości białka (tj. było 6,24 ± 0,21 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu podano 9,24 proc.) lub obecność ekwiwalentów (zamienników) tłuszczu kakaowego w kuwerturze, których udziału nie zadeklarowano w oznakowaniu (tj. było 1,48 ± 0,08 proc., jednakże dozwolony w świetle prawa dodatek tłuszczu roślinnego innego niż kakaowy nie może przekraczać 5 proc. całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonej o masę dodanych składników).

Pod względem prawidłowości oznakowania oceniono 139 partii produktów o wartości 24,1 tys. zł, a zakwestionowano 33 partie (23,7 proc. ocenianych) o wartości 6,2 tys. zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu wyrobów czekoladowych polegały na:

– braku nazwy produktu,
– braku informacji o ilościowej zawartości składników wymienionych w nazwie produktu (np. masy orzechowej w czekoladzie mlecznej z masą orzechową),
– braku określenia „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcz roślinny" dla wyrobów czekoladowych, w których jako składnika czekolady użyto tłuszczu roślinnego innego niż tłuszcz kakaowy, czy też podawaniu tej informacji bez wyraźnego oddzielenia od wykazu składników i przy użyciu pogrubionej czcionki,
– braku określenia „masa kakaowa minimum ... proc." dotyczącego zawartości całkowitej suchej masy kakaowej lub stosowaniu nieprecyzyjnych określeń (np. „kakao minimum … proc."),
– niepodaniu wykazu składników w porządku malejącym, według masy tych składników ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia produktu,

– braku informacji o warunkach przechowywania,

– poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty minimalnej trwałości niewłaściwym określeniem słownym lub niezastosowaniu określenia słownego.

Ponadto ujawniono kilka przypadków całkowitego lub częściowego braku oznaczeń w języku polskim (np. określenia składnika występującego w nazwie produktu, informacji o możliwości wystąpienia śladowych ilości lecytyny sojowej jako składnika alergennego, oświadczenia żywieniowego, miesiąca w dacie minimalnej trwałości) lub niewłaściwego tłumaczenia na język polski.

Wyniki kontroli jakości handlowej wyrobów czekoladowych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 15.

Tabela 15. Wyniki kontroli wyrobów czekoladowych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Czekolady	60	17	59	20	0	18	33,3	0,0	30,5
Wyroby oblane czekoladą	10	0	10	0	0	0	0,0	-	0,0
Inne wyroby czekoladowe	70	3	70	19	2	15	27,1	66,7	21,4
Suma:	**140**	**20**	**139**	**39**	**2**	**33**	**27,9**	**10,0**	**23,7**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli wyrobów czekoladowych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 39 partii (27,9 proc. ocenianych) o wartości 7,5 tys. zł, w tym głównie z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 33 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 2 partii, a ponadto: niewłaściwy stan opakowań jednostkowych – 3 partii oraz przeterminowanie – 2 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii jedna nie spełniała jednocześnie wymagań w zakresie jakości i sposobu oznakowana.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące wyrobów czekoladowych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

13. Wyniki kontroli wyrobów zbożowych

Kontrola jakości handlowej wyrobów zbożowych należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w drugim kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 22 placówkach, w tym w:

- 10 sklepach należących do sieci handlowych, 4 sklepach specjalistycznych i 7 innych sklepach detalicznych,
- 1 hurtowni.

Ocenie poddano ogółem 173 partie produktów o wartości 9,8 tys. zł, w tym:

- 70 partii makaronów, spośród których 21 partii było ekologicznych,
- 32 partie płatków śniadaniowych i musli, w tym 23 partie ekologiczne,
- 26 partii mąk, w tym 19 partii ekologicznych,
- 21 partii ryżu, w tym 9 partii ekologicznych
- 17 partii kasz, w tym 12 partii ekologicznych,
- 7 partii innych wyrobów zbożowych (np. otręby pszenne, żytnie, orkiszowe, owsiane z żurawiną i jabłkiem, granulowane z jabłkami), w tym 4 partie ekologiczne.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (85 partii), jak i produkty rolnictwa ekologicznego (88 partii).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 48 partii produktów o wartości 2,8 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów. Prawie połowa z tych partii (23 partie) pochodziła z produkcji ekologicznej (tj. 7 partii makaronów, 6 partii płatków śniadaniowych i musli, 5 partii mąk, 3 partie kasz oraz po 1 partii ryżu i innych wyrobów zbożowych).

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 7 partii (14,6 proc. zbadanych) o wartości 313 zł, głównie ekologicznych (tj. 2 partie makaronów, 2 partie płatków śniadaniowych i musli oraz 1 partia kaszy).

Do nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku badań laboratoryjnych poszczególnych rodzajów produktów rolnictwa ekologicznego, należały:

- w grupie płatków śniadaniowych i musli:
  - obniżona zawartość zadeklarowanych składników (np. było 20,3 proc. składników w postaci: kukurydzianych crunchy, rodzynek sułtanek, wiórek kokosowych, moreli, daktyli siekanych, siemienia lnianego, chipsów kokosowych i orzechów włoskich, zamiast zgodnie z deklaracją na opakowaniu 31 proc.),
  - obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości od 0,03 do 0,3 proc. (tj. plewek, ziarna słonecznika, pszenicy, łupiny orzecha włoskiego, suszonego banana i innych.) lub w postaci odchodów i włosów gryzoni,
  - obecność składnika niezadeklarowanego w składzie na opakowaniu (tj. figi siekanej),

- w grupie makaronów:
  - obniżona zawartość tłuszczu (np. było 0,5 ± 0,1 proc., podczas gdy w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zadeklarowano 2,2 proc.),
- w grupie kasz:
  - niewłaściwe cechy organoleptyczne (tj. zapach stęchły),
  - zawyżona wilgotność (tj. było 17,0 ± 0,89 proc. zamiast nie więcej niż 15 proc.).

Dla produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach ujawniono przypadek niewłaściwych cech organoleptycznych, np. makaronu w zakresie wyglądu ogólnego (tj. produkt stanowiły cienkie wstążki makaronu o szerokości od 1,46 do 1,57 mm i grubości od 0,50 do 0,65 mm, podczas gdy na opakowaniu zadeklarowano wstążkę grubą) oraz zaniżonego dodatku jaj przypadających na 1 kg mąki (tj. w wyniku badań zawartości tłuszczu stwierdzono 1,6 jaj na 1 kg mąki zamiast 4 jaja na 1 kg mąki); w przypadku ryżu niższej zawartości ryżu dzikiego w porównaniu do zadeklarowanej na opakowaniu (tj. było 6 proc. zamiast 7 proc.).

W wyniku przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania 172 partii produktów o wartości 9,8 tys. zł, zakwestionowano 22 partie (12,8 proc.) o wartości 1,2 tys. zł, przy czym połowa z nich pochodziła z produkcji ekologicznej (tj. 3 partie makaronów, 2 partie płatków śniadaniowych i musli oraz po 2 partie mąk, kasz i ryżu).

Nieprawidłowości dotyczące oznakowania produktów ekologicznych polegały między innymi na:

- braku informacji o ilościowej zawartości składnika wymienionego w nazwie produktu (tj. rodzynek w musli z rodzynkami),
- braku informacji dotyczących sposobu przygotowania w przypadku kasz,
- braku informacji o warunkach przechowywania,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta lub dystrybutora,
- poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty minimalnej trwałości niewłaściwym określeniem słownym lub braku informacji o miejscu umieszczenia cyfrowej daty.

Nieprawidłowości stwierdzone w oznakowaniu produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanych po wysokich cenach polegały między innymi na:

- stosowaniu nazwy produktu nieadekwatnej do składu, wprowadzającej konsumentów w błąd co do jego rodzaju (tj. użyto nazwy „makaron 4-jajeczny", podczas gdy badania wykazały obniżoną liczbę jaj na kg mąki),
- nieuwzględnieniu wody jako składnika w przypadku makaronów,
- niewłaściwym oznakowaniu wartością odżywczą poprzez użycie nieprecyzyjnych określeń (np. „błonnik spożywczy", „tłuszcze ogółem") lub podawaniu składników odżywczych w nieodpowiedniej kolejności,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta,

– poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty minimalnej trwałości niewłaściwym określeniem słownym lub braku informacji o miejscu umieszczenia na opakowaniu cyfrowej daty.

Wyniki kontroli jakości handlowej wyrobów zbożowych w podziale na grupy asortymentowe przedstawia poniżej Tabela 16.

Tabela 16. Wyniki kontroli wyrobów zbożowych.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Makarony	70	25	70	14	3	12	20,0	12,0	17,1
Płatki śniadaniowe i musli	32	8	31	5	2	2	15,6	25,0	6,5
Mąki	26	7	26	4	0	4	15,4	0,0	15,4
Ryż	21	2	21	3	1	2	14,3	50,0	9,5
Kasze	17	5	17	3	1	2	17,6	20,0	11,8
Inne wyroby zbożowe	7	1	7	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Suma:	**173**	**48**	**172**	**29**	**7**	**22**	**16,8**	**14,6**	**12,8**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli wyrobów zbożowych należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 29 partii (16,8 proc. ocenianych) o wartości 1,4 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 22 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 7 partii, a ponadto ze względu na przeterminowanie – 1 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii jedna nie spełniała jednocześnie wymagań w zakresie jakości i sposobu oznakowana.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące wyrobów zbożowych zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

14. Wyniki kontroli soków, napojów bezalkoholowych i wód

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości zostały określone dla:

– soków i nektarów owocowych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych* (Dz. U. Nr 177, poz. 1735 z późn. zm.), a także w § 29 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*,

– naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. *w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych* (Dz. U. Nr 85, poz. 466).

Kontrola jakości handlowej soków, napojów bezalkoholowych oraz wód należących do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w trzecim kwartale 2011 roku na terenie całego kraju, łącznie w 24 placówkach, w tym w:

- 11 sklepach specjalistycznych, 7 sklepach należących do sieci handlowych i 4 innych sklepach detalicznych,
- 2 hurtowniach.

Ocenie poddano ogółem 120 partii produktów o wartości 8,5 tys. zł, w tym:

- 110 partii soków i nektarów (głównie z owoców, rzadziej z owoców i warzyw lub z samych warzyw, wytworzonych z typowych dla polskiego rynku surowców, takich jak: jabłka, czarna porzeczka i marchew, bądź rzadziej spotykanych w handlu, jak sok z rokitnika, aloesu, granatów, jeżyn lub z pnia brzozy), spośród których 37 partii było ekologicznych,
- 5 partii napojów bezalkoholowych, w tym 2 partie ekologiczne,
- 5 partii naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych.

Łącznie oceniono zarówno produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (81 partii), jak i produkty ekologiczne (39 partii).

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 38 partii produktów (spośród których 15 partii, głównie soków i nektarów pochodziło z produkcji ekologicznej) o wartości 3,0 tys. zł, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 1 partii soku jabłkowego ekologicznego (7,1 proc. zbadanych) o wartości 30 zł, na 14 zbadanych, w którym stwierdzono niższą zawartość cukrów w porównaniu do zadeklarowanej na opakowaniu (tj. było 5,9 ± 0,2 proc. zamiast 7,7 proc.). Ten sam produkt oznakowany był sprzecznymi nazwami jako sok i napój, przy czym wyeksponowana została nazwa sok. W rzeczywistości nie był to sok owocowy, ponieważ w składzie wykazano 60 proc. soku jabłkowego i wodę, a prawo nie zezwala, by produkt o nazwie „sok jabłkowy" zawierał dodatek wody. Na etykiecie tego produktu znajdowały się także obcojęzyczne oznaczenia wskazujące, że był to nektar.

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadały 53 partie (44,2 proc. ocenianych) o wartości 3,7 tys. zł. Były to soki i nektary wytworzone metodami konwencjonalnymi, oferowane po wysokich cenach (36 partii) oraz pochodzące z produkcji ekologicznej (17 partii).

Nieprawidłowości stwierdzone w oznakowaniu produktów wytworzonych metodami konwencjonalnymi, oferowanymi po wysokich cenach polegały między innymi na:

- stosowaniu nazwy wprowadzającej konsumentów w błąd co do rodzaju produktu (np. użyto nazwy „aronia i jabłko" i wyeksponowano powiększoną czcionką określenie „ARONIA", podczas gdy produkt zawierał 12,6 proc. zagęszczonego soku jabłkowego i 6 proc. zagęszczonego soku z aronii),
- zamieszczaniu informacji sugerujących, że produkt posiada szczególne właściwości, podczas gdy wszystkie tego typu produkty posiadają takie cechy (np. „nie zawiera barwników, aromatów i konserwantów", „bez konserwantów 100 proc."),
- niepodaniu w pobliżu nazwy soku informacji, że produkt wyprodukowano z soku zagęszczonego,
- niewykazaniu wody w składzie nektaru (produktu stanowiącego mieszankę soku, wody i cukru lub miodu),
- uwidacznianiu oświadczenia żywieniowego „bez dodatku cukru" (lub o podobnym znaczeniu) bez podania pełnej informacji dotyczącej wartości odżywczej i dodatkowej wymaganej prawem informacji „zawiera naturalne cukry",
- podawaniu wartości odżywczej w nieodpowiedniej formie (tj. pominięcie informacji o zawartości białka i tłuszczu, wymienienie składników odżywczych w niewłaściwej kolejności),
- braku informacji o warunkach przechowywania,
- podawaniu zawartości netto w jednostkach masy zamiast objętości,
- braku oznaczenia partii produkcyjnej,
- braku lub podawaniu niepełnych danych identyfikujących producenta lub dystrybutora,
- braku lub niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, niezastosowaniu określenia słownego, wskazaniu cyfr daty w niewłaściwej kolejności.

Nieprawidłowości dotyczące oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego miały różny charakter i polegały przede wszystkim na:

- uwidacznianiu informacji przypisujących sokom właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia (np. „sok wykazuje działanie: przeciwzapalne, bakterio i wirusobójcze, przeciwgorączkowe, lekko przeciwbólowe, wspomagające układ immunologiczny, oczyszcza, wspomaga obniżenie cukru we krwi, przeciwdziała odkładaniu cholesterolu w żyłach; szczególnie polecany w dietach oczyszczających, na problemy układu pokarmowego, rany, oparzenia, choroby skórne, osłabienia, stawy, infekcje wirusowe"),

- stosowaniu nazwy wprowadzającej konsumentów w błąd co do składu produktu (np. użyto nazwy „sok wiśniowy" i uwidoczniono wizerunek wiśni, podczas gdy produkt stanowiła w rzeczywistości mieszanka soku wiśniowego i jabłkowego),
- uwidacznianiu informacji sugerujących, że produkt posiada szczególne właściwości, podczas gdy wszystkie tego typu produkty posiadają takie cechy (np. „nektar pasteryzowany, nie zawiera sztucznych: konserwantów, aromatów i barwników"),
- uwidacznianiu oświadczenia żywieniowego „bez dodatku cukru" (lub o podobnym znaczeniu) bez podania pełnej informacji dotyczącej wartości odżywczej,
- braku w oznakowaniu nektaru obowiązkowej informacji dla konsumenta „zawartość owoców minimum … %",
- niepodaniu w pobliżu nazwy soku otrzymanego z mieszaniny soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z soku zagęszczonego obowiązkowej informacji „częściowo z soku zagęszczonego",
- podawaniu wykazu składników soku bez zachowania kolejności malejącej (np. „sok z aronii ekologicznej 32%, sok z jabłek ekologicznych 63%"),
- braku informacji o warunkach przechowywania,
- braku numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej (podano tylko jej nazwę),
- braku określenia miejsca wytworzenia surowców zastosowanych do produkcji wyrobu gotowego,
- niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, braku informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowa data, wskazaniu cyfr daty w niewłaściwej kolejności.

W odniesieniu do produktów ekologicznych ujawniono przypadki braku oznaczeń w języku polskim dotyczących nazwy produktu (nazwę można jednak było odczytać na wywieszce w miejscu sprzedaży), danych identyfikujących producenta lub dystrybutora, danych identyfikujących miejsce lub źródło pochodzenia.

Ponadto w jednym przypadku w oznakowaniu nektaru ekologicznego uwidoczniono unijne logo oraz podano numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej, chociaż producent nie był objęty nadzorem wskazanej jednostki oraz nie figurował w wykazie producentów ekologicznych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wyjaśniono, że produkt pochodził z certyfikowanego gospodarstwa, które na zasadzie umowy zezwoliło innemu podmiotowi na sprzedaż produktu oznaczonego numerem jednostki, która certyfikowała gospodarstwo.

Wyniki kontroli jakości handlowej soków, napojów bezalkoholowych oraz wód przedstawia poniżej Tabela 17.

Tabela 17. Wyniki kontroli soków, napojów bezalkoholowych oraz wód.

Grupy asortymentowe	Liczba partii skontrolowanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)		
	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
Soki i nektary	110	37	110	54	1	53	49,1	2,7	48,2
Napoje bezalkoholowe	5	1	5	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Wody	5	0	5	0	0	0	0,0	-	0,0
Suma:	**120**	**38**	**120**	**54**	**1**	**53**	**45,0**	**2,6**	**44,2**

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli soków, napojów bezalkoholowych oraz wód należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 54 partii (45,0 proc. ocenianych) o wartości 3,8 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 53 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 1 partii, a ponadto ze względu na niedobór objętości netto towaru paczkowanego – 1 partii.

Spośród ogółem zakwestionowanych partii jedna nie spełniała jednocześnie wymagań w zakresie jakości, sposobu oznakowania oraz ilości nominalnej towaru paczkowanego.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące głównie soków i nektarów zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

15. Wyniki kontroli oliwy z oliwek

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej oliwy z oliwek 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")* (Dz. U. L 299 z 16.11.2007 s. 1 z późn. zm.), które określa obowiązkowe opisy i definicje dla oliwy z oliwek oraz dopuszcza do sprzedaży detalicznej jedynie:
  - oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,
  - 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 wytłoczyn z oliwek,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1019/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek* (Dz. U. L 155 z 14.6.2002 s. 27, z późn. zm.), obecnie zastąpione rozporządzeniem Komisji (UE) nr 29/2012 z dnia 13 stycznia 2012 r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek* (Dz. U. L 12 z 14.1.2012 s. 14), które określa wymagania odnośnie handlu na etapie detalicznym, np. obowiązkowe opisy dla poszczególnych kategorii oliwy, wielkości opakowań, warunki deklarowania pochodzenia oliwy i warunki stosowania niektórych informacji w oznakowaniu oliwy,
- rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. *w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy* (Dz. U. L 248 z 5.9.1991 s. 1 z późn. zm.), które określa np. fizyczne i chemiczne właściwości poszczególnych rodzajów oliwy.

Kontrola jakości handlowej oliwy z oliwek należącej do segmentu produktów luksusowych została przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w okresie od drugiego do czwartego kwartału 2011 roku na terenie 13 województw, tj. mazowieckiego, łódzkiego, zachodniopomorskiego, pomorskiego, lubuskiego, kujawsko-pomorskiego, małopolskiego, opolskiego, dolnośląskiego, podkarpackiego, podlaskiego, lubelskiego i świętokrzyskiego.

Łącznie skontrolowano 39 placówek, w tym w: 34 sklepy należące do sieci handlowych i 5 innych sklepów detalicznych.

Ocenie poddano ogółem 106 partii produktów o wartości 22,6 tys. zł, w tym:

- 105 partii oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, spośród których 1 partia była ekologiczna,
- 1 partię oliwy z oliwek – składającej się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Były to głównie produkty konwencjonalne oferowane po wysokich cenach (105 partii), poza 1 partią ekologiczną, która nie budziła żadnych zastrzeżeń.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 8 partii oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o wartości 1,3 tys. zł.

Przeprowadzone badania laboratoryjne w zakresie cech fizykochemicznych wykazały niezgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2568/91 w przypadku 1 partii (12,5 proc. zbadanych) o wartości 136 zł, w której stwierdzono przekroczenie dwóch parametrów: współczynnika ekstynkcji K_{270} i wartości Delta-K, co w świetle spełnienia wymagań w zakresie pozostałych parametrów nie świadczyło o pogorszeniu jakości tego produktu.

Niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa oznakowanie posiadały 4 partie (3,8 proc. ocenianych) o wartości 2,1 tys. zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu produktów polegały na:

– niepodaniu obowiązkowego opisu oferowanej kategorii „oliwy z oliwek Extra Vergine" (czyli najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia) w brzmieniu „najwyższa kategoria oliwy z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych",
– stosowaniu w nazwie określenia „light" mogącego sugerować szczególne właściwości odżywcze odróżniające od innych oliw (jak tłumaczył producent, określenia tego użyto w celu opisu smaku oliwy),
– niepoprawnym oznakowaniu wartością odżywczą poprzez użycie określenia „tłuszcz ogółem",
– błędnym wskazaniu miejsca umieszczenia na opakowaniu daty minimalnej trwałości.

Reasumując wyniki kontroli oliwy z oliwek należy stwierdzić, że różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 8 partii (7,5 proc. ocenianych) o wartości 2,4 tys. zł, w tym z uwagi na: nieprawidłowy sposób oznakowania do 4 partii i niewłaściwe cechy jakościowe – 1 partii, a ponadto ze względu na przeterminowanie – 3 partii.

Szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych dotyczące oliwy z oliwek zamieszczono w Załączniku do niniejszego Raportu.

16. Inne kontrolowane zagadnienia

16.1. Ilość nominalna towaru paczkowanego

Wszystkie przekazane do badań laboratoryjnych produkty oceniono pod względem zgodności rzeczywistej zawartości netto w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu.

Dopuszczalne ujemne wartości błędu ilości (niedoboru) towaru paczkowanego – T_1, jako maksymalne dopuszczalne różnice między ilością rzeczywistą a ilością nominalną produktu podaną przez paczkującego na etykiecie, zostały określone w ustawie *o towarach paczkowanych* – w tabeli 1 załącznika nr 2.

Przepisy tej ustawy wskazują, że w kontrolowanej partii nie więcej niż 2 proc. towarów może mieć błąd ilości towaru paczkowanego co najwyżej dwukrotnie większy niż błąd T_1, a nie może być towarów, których błąd ujemny przekracza dwukrotną wartość błędu T_1.

Różnice masy lub objętości przekraczające dwukrotną wartość błędu T_1 stwierdzono w odniesieniu do 4 partii produktów o wartości 248 zł, oferowanych w 4 placówkach (tj. 2 sklepach specjalistycznych i 2 sklepach należących do sieci handlowych), w tym:

- w grupie przetworów mięsnych: do 1 partii wędliny (tj. w jednym opakowaniu na pięć zbadanych było 86,0 ± 0,4 g zamiast 100 g),
- w grupie przetworów rybnych: do 1 partii konserw rybnych (tj. w jednym opakowaniu na trzy zbadane było 107,5 ± 0,9 g zamiast 120 g),
- w grupie przetworów warzywnych: do 1 partii ogórków konserwowych (tj. w jednym opakowaniu na dwa zbadane było 676,2 ± 7,9 g zamiast 720 g),

- w grupie soków: do 1 partii ekologicznego soku z granatów (tj. w dwóch zbadanych opakowaniach było 920 ± 11 ml zamiast 1000 ml).

O powyższych niezgodnościach poinformowano właściwe miejscowo urzędy miar.

16.2. Identyfikowalność dostawców żywności i identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono przestrzeganie wymagań określonych w art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, dotyczących możliwości „śledzenia" żywności, opartych na podejściu „krok wstecz i krok w przód", według których podmioty działające na rynku spożywczym posiadają system umożliwiający im zidentyfikowanie ich bezpośrednich dostawców i kolejnych odbiorców (bez konsumentów).

W toku kontroli w 1 sklepie należącym do sieci handlowej nie okazano dokumentów identyfikujących dostawców dla 5 partii przetworów owocowych i warzywnych o wartości 394 zł, w tym dla 4 partii ekologicznych sałatek warzywnych i 1 partii pigwy do herbaty.

O powyższym poinformowano właściwy miejscowo urząd skarbowy.

Ponadto, każdorazowo dokonywano identyfikacji kontrolowanego przedsiębiorcy w oparciu o zaświadczenie o rejestracji, głównie pod względem zgodności zakresu, rodzaju i miejsca wykonywanej działalności z tym zaświadczeniem.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie stwierdzono w 1 sklepie specjalistycznym. W okazanym zaświadczeniu o rejestracji nie wykazano kontrolowanego sklepu jako miejsca wykonywania działalności. W trakcie trwania kontroli przedsiębiorca dokonał uzupełnienia zaświadczenia o brakujący wpis.

16.3. Warunki przechowywania żywności i aktualność okresów ważności

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przechowywania środków spożywczych, uwzględniając zalecenia producentów oraz wymagania w zakresie higieny określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004.

W toku kontroli w 4 placówkach (tj. 2 sklepach specjalistycznych i 2 innych sklepach detalicznych) wniesiono zastrzeżenia do warunków przechowywania 6 partii produktów o wartości 1,1 tys. zł, w tym:

- w grupie przetworów mięsnych: do 1 partii wędliny, którą składowano w temperaturze wyższej od zalecanej (tj. w temperaturze + 24°C zamiast od + 10°C do + 18°C),
- w grupie przetworów rybnych: do 1 partii smażonych kotletów rybnych z grupy innych przetworów rybnych, które składowano w temperaturze niższej od zalecanej (tj. w stanie zamrożonym zamiast w temperaturze od 0°C do + 7°C),
- w grupie wyrobów garmażeryjnych: do 2 partii, w tym 1 partii pierogów ze szpinakiem oraz 1 partii pierogów z kapustą i grzybami, które składowano w temperaturze wyższej od zalecanej,
- w grupie miodu: do 2 partii, w tym 1 partii miodu nektarowego oraz 1 partii miodu spadziowego, które składowano w temperaturze wyższej od zalecanej.

Ponadto, w 1 sklepie należącym do sieci handlowej z uwagi na niewłaściwy sposób zamknięcia opakowań jednostkowych pozwalający na otwarcie i ponowne zamknięcie (tj. przy użyciu fragmentów taśmy samoprzylepnej), a więc mogący spowodować zmianę ich zawartości, zakwestionowano 3 partie wyrobów czekoladowych o wartości 1,1 tys. zł.

Środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, w myśl art. 52 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu.

W toku kontroli w 24 placówkach (tj. 15 sklepach należących do sieci handlowych, 4 sklepach specjalistycznych i 5 innych sklepach detalicznych) wycofano z obrotu z uwagi na upływ daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia 44 partie towarów, tj. 1,7 proc. ogółem skontrolowanych (spośród których 9 partii pochodziło z produkcji ekologicznej, tj. 2,4 proc. skontrolowanych produktów ekologicznych), w tym:

- w grupie przetworów mlecznych: 16 partii, w tym 15 partii serów (spośród których 1 partia była ekologiczna) i 1 partię ekologicznej śmietany, a przeterminowania wnosiły od kilku do kilkudziesięciu dni, np. ser dojrzewający – 28 dni po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie przetworów z mleka koziego i owczego: 3 partie, w tym 2 partie serów i 1 partię jogurtu, a przeterminowania wynosiły od jednego do kilkunastu dni, np. ser dojrzewający z mleka owczego – 12 dni po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie przetworów mięsnych: 1 partię wędliny – 5 dni po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie ryb i przetworów rybnych: 2 partie, w tym 1 partię pasty kawiorowej lekko wędzonej z grupy innych przetworów rybnych – 16 dni po dacie minimalnej trwałości oraz 1 partię ryby wędzonej – 2 dni po terminie przydatności do spożycia,
- w grupie wyrobów garmażeryjnych: 1 partię pierogów ruskich z grupy wyrobów bez dodatku surowców mięsnych – 2 dni po terminie przydatności do spożycia,
- w grupie przetworów owocowych i warzywnych: 3 partie ekologiczne, tj. oliwki zielone z pestką – 59 dni, oliwki czarne z pestką – 38 dni oraz dżem – 5 dni po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie suszonych produktów: 12 partii bakalii (spośród których 4 partie pochodziły z uprawy ekologicznej), np. truskawka kandyzowana – 34 dni, ekologiczne figi – 18 dni oraz ekologiczne pestki dyni – 1 dzień po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie wyrobów czekoladowych: 2 partie czekolad – 37 i 16 dni po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie wyrobów zbożowych: 1 partię musli – 5 dni po dacie minimalnej trwałości,
- w grupie oliwy: 3 partie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – 30, 16 i 10 dni po dacie minimalnej trwałości.

W jednym przypadku stwierdzono, że jaja ekologiczne oznakowano datą minimalnej trwałości dłuższą o 3 dni od dopuszczalnych 28 dni od momentu zniesienia jaj (w momencie kontroli jaja nie były jednak przeterminowane).

O powyższych niezgodnościach poinformowano właściwe miejscowo organy nadzoru sanitarnego, a osoby winne popełnienia wykroczenia z art. 111 § 1 pkt 1 Kodeksu wykroczeń oraz art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, ukarano mandatami.

17. Wykorzystanie ustaleń kontroli przez Inspekcję Handlową

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości do właścicieli kontrolowanych placówek i jednostek nadrzędnych, a także producentów, dystrybutorów lub importerów oferowanych do sprzedaży towarów, skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o ustalenie przyczyn powstania niezgodności oraz ich usunięcie.

W związku z ustaleniami kontroli wycofano z obrotu towary, które rażąco naruszały obowiązujące w zakresie jakości handlowej standardy, w szczególności zafałszowane, nieoznakowane lub oznakowane w sposób istotnie naruszający obowiązujące w tej materii przepisy prawa, wykazujące cechy zepsucia lub nieświeżości, a ponadto przeterminowane, niewiadomego pochodzenia oraz przechowywane w niewłaściwych warunkach.

W innych przypadkach dokonano wstrzymania wprowadzenia do obrotu wadliwych towarów.

W toku kontroli oznakowanie produktów oferowanych bez opakowań (luzem) zostało uzupełnione o wymagane informacje dla konsumentów na podstawie przedłożonych etykiet opakowań zbiorczych, dokumentów handlowych lub innych materiałów charakteryzujących poszczególne towary, dostępnych w punktach sprzedaży.

O wynikach kontroli poinformowano właściwe miejscowo organy kontroli, tj. inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, organy nadzoru sanitarnego lub weterynaryjnego, urzędy miar albo urzędy skarbowe.

Osoby winne popełnienia wykroczenia określonego w art. 110 Kodeksu wykroczeń (zatrudnianie przy pracy, przy wykonywaniu której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, które ze względu na stan zdrowia potwierdzony aktualnymi badaniami dla celów sanitarno-epidemiologicznych nie mogą być zatrudnione przy tego rodzaju pracy, lub której stan zdrowia utrudnia utrzymanie higieny osobistej), art. 111 § 1 pkt 1 Kw (niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego w zakładzie wprowadzającym do obrotu środki spożywcze – w zakresie warunków przechowywania), art. 111 § 2 Kw (niezachowanie należytej czystości w obrocie środkami spożywczymi), art. 136 § 2 Kw (oferowanie do sprzedaży towarów nieprawidłowo oznakowanych), a także w art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (wprowadzenie do obrotu środków spożywczych przeterminowanych), ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.

Zastosowano także środki oddziaływania wychowawczego z art. 41 Kw, w związku z wykroczeniem z art. 136 § 2 Kw (w formie upomnienia i pouczenia o przepisach prawa obowiązujących w zakresie oznakowania).

W toku kontroli, na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy *o Inspekcji Handlowej*, zarządzono w drodze decyzji: wycofanie z obrotu produktów pozbawionych jakichkolwiek oznaczeń handlowych lub oznaczeń w języku polskim, posiadających wady jakościowe mogące stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów lub świadczyć o zafałszowaniu,

a także przeterminowanych oraz zarządzających niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości poprzez poprawę lub uzupełnienie oznakowania. Ponadto, na mocy art. 18 ust. 1 pkt 2 tej ustawy, nakazano w drodze decyzji wycofanie produktów zafałszowanych z całej sieci sklepów.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, w części przypadków wszczęto względem kontrolowanych przedsiębiorców postępowania administracyjne na mocy:

- art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w sprawie wymierzenia kar pieniężnych z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadających jakości handlowej lub zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych, które zakończono wydaniem 114 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 213,1 tys. zł[5],
- art. 25 ust.1 pkt 5 lit. b ustawy *o rolnictwie ekologicznym* w sprawie wymierzenia kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu produktów oznakowanych jako produkty rolnictwa ekologicznego z naruszeniem art. 23 rozporządzenia (WE) nr 834/2007, które zakończono wydaniem 1 decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej w wysokości 500 zł.

Dodatkowo, kontrolowanych przedsiębiorców obciążono, na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy *o Inspekcji Handlowej*, kosztami przeprowadzonych badań laboratoryjnych wyrobów, które nie spełniały wymagań jakościowych określonych w przepisach o jakości handlowej lub deklaracji producenta.

Ponadto, skierowano do organów ścigania zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa z art. 97 ust. 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* za wprowadzenie do obrotu środka spożywczego zepsutego oraz z art. 96 ust. 1 tej ustawy, z uwagi na użycie do produkcji środka spożywczego niedozwolonych substancji konserwujących.

[5] Stan na grudzień 2012 roku.

III. PODSUMOWANIE

Kontrola jakości handlowej produktów żywnościowych z segmentu luksusowych przeprowadzona przez Inspekcję Handlową w 2011 roku była pierwszą kontrolą planową skierowaną na ten obszar rynku.

Analizując wyniki kontroli, należy stwierdzić, że odsetek partii zakwestionowanych ogółem w ujęciu czternastu skontrolowanych grup produktów jest dość wysoki – wynosi 26,1 proc. Najwyższy odsetek partii, do których wniesiono jakiekolwiek zastrzeżenia dotyczył jaj spożywczych (50,0 proc.), soków, napojów bezalkoholowych i wód (45,0 proc.), suszonych produktów (43,4 proc.), mięsa i surowych wyrobów mięsnych (32,0 proc.) oraz miodu (30,3 proc.), a najniższy odnosił się do oliwy z oliwek (7,5 proc.).

Wskazać należy, że częściej kwestionowano nieprawidłowe oznakowanie produktów (21,0 proc.) niż ich niewłaściwe cechy jakościowe (14,9 proc.).

W zakresie jakości najwyższy udział partii produktów niezgodnych z obowiązującymi przepisami prawa oraz deklaracjami producentów zamieszczonymi w oznakowaniu tych produktów stwierdzono w grupie: wyrobów garmażeryjnych (30,4 proc.), jaj spożywczych (28,6 proc.), suszonych produktów (22,5 proc.) oraz przetworów z mleka koziego i owczego (20,9 proc.), a najniższy w grupie soków i napojów bezalkoholowych (2,6 proc.).

Pomimo wysokich wskaźników niezgodności, poziom jakości wyrobów luksusowych i tak należy uznać za wyższy niż produktów oferowanych w masowej sprzedaży po niższych cenach. Świadczą o tym między innymi wyniki kontroli planowych podjętych przez Inspekcję Handlową w 2010 roku.

W poniższej tabeli porównano wyniki przedmiotowej kontroli z wynikami kontroli planowych przeprowadzonych w roku 2010 w wybranych grupach produktów oferowanych w masowej sprzedaży.

Tabela 18. Procentowy udział partii zakwestionowanych w zakresie jakości w stosunku do zbadanych w wybranych grupach produktów.

Wybrane grupy produktów	Odsetek partii zakwestionowanych (proc.)	
	Produkty luksusowe za 2011 rok	Produkty masowe za 2010 rok
1.	2.	3.
Mleko i przetwory mleczne oraz przetwory z mleka koziego i owczego	17,0	19,2
Mięso i przetwory mięsne	10,9	18,0
Ryby i przetwory rybne	11,7	22,9
Jaja spożywcze	28,6	36,5
Miód	11,8	13,3

Przetwory owocowe i warzywne	15,0	22,8
Wyroby czekoladowe	10,0	33,8
Soki, napoje bezalkoholowe i wody	2,6	9,3
Oliwa z oliwek	12,5	10,9

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Dodać należy, że analiza deklarowanych i rzeczywistych parametrów jakościowych ustalonych w wyniku badań laboratoryjnych zawartych w Załączniku do niniejszego Raportu oraz wynikający z tej analizy mniejszej wagi charakter ujawnionych niezgodności upoważnia również do stwierdzenia, że jakość produktów luksusowych jest wyższa od oferowanych w masowej sprzedaży, tj. po niższych cenach niż objęte przedmiotową kontrolą. Rzeczywiste parametry jakości handlowej niejednokrotnie były znacznie wyższe od deklarowanego minimum, chociaż to gwarantowane przez producenta minimum jakościowe w porównaniu do produktów tańszych oferowanych w masowej sprzedaży było też wyższe (np. zawartość netto warzyw po odcieku w ekologicznej sałatce warzywnej deklarowano w ilości 260 g, a stwierdzono od 351 g do 368 g; miód wrzosowy posiadał liczbę diastazową 21,6, podczas gdy obowiązujące przepisy prawa stanowią nie mniej niż 8; zawartość białka w szynce dojrzewającej z wyższej półki cenowej wynosiła 31,0 ± 1,1 proc., a w szynce delikatesowej z niższej półki cenowej – 13,9 proc.; producenci luksusowych wyrobów czekoladowych z reguły nie korzystali z możliwości stosowania dodatku zamienników tłuszczu kakaowego w ilości do 5 proc., podczas gdy taka praktyka dotyczy wielu tańszych wyrobów czekoladowych, a w przypadku wędlin nie stosowali dodatku skrobi, podczas gdy często jest ona dodawana do tańszych wędlin). Podkreślenia wymaga także fakt, że celowe zafałszowanie produktów luksusowych nie było częste i dotyczyło zazwyczaj produktów konwencjonalnych oferowanych po wysokich cenach.

W przypadku produktów rolnictwa ekologicznego ustalenia kontroli wykazały, że przepisy o rolnictwie ekologicznym na ogół były przestrzegane. Stwierdzone uchybienia w tej kategorii produktów dotyczyły przede wszystkim niezgodności z przepisami prawa żywnościowego poza rolnictwem ekologicznym oraz nieprzestrzegania własnych deklaracji. Na odsetek zakwestionowanych produktów pod względem jakości (15,8 proc.) miały wpływ głównie wyniki badań czterech grup produktów spośród dziesięciu objętych kontrolą, wskazujące na: nieprawidłową klasyfikację wagową jaj, niewłaściwe cechy stwierdzone w ocenie organoleptycznej bakalii i wyrobów zbożowych oraz nieprzestrzeganie deklaracji w odniesieniu do zawartości tłuszczu w przypadku mleka i przetworów mlecznych. Jakość sześciu ocenianych grup w zasadzie nie budziła większych zastrzeżeń. Co wydaje się ważne, zakaz stosowania substancji dodatkowych w produktach rolnictwa ekologicznego we wszystkich grupach lub stosowanie ich pod ograniczeniami był przestrzegany i na ogół deklaracje na opakowaniach były zgodne w tym zakresie ze stanem faktycznym.

Poważniejszych zastrzeżeń kontrole nie wniosły do jakości produktów chronionych jako ChNP, ChOG lub GTS. Tak, jak w przypadku większości grup rolnictwa ekologicznego, stwierdzone niezgodności nie naruszały w sposób istotny interesów konsumentów.

Oceniając wyniki badań laboratoryjnych wszystkich kategorii produktów z segmentu luksusowych, będących przedmiotem kontroli, daje się zauważyć, że najwięcej niezgodności dotyczyło zawartości tłuszczu i białka. Wynika to z faktu, iż odmienne do wyników badań były parametry podane w tabelach wartości odżywczej podawanych na opakowaniach kontrolowanych produktów. Te zaś zgodnie z obowiązującym prawem są wartościami średnimi ustalonymi na podstawie: analizy składu środka spożywczego dokonanej przez producenta lub obliczenia wykonanego z uwzględnieniem składu recepturowego środka spożywczego albo też zawartości składników podanych w ogólnie dostępnych tabelach wartości odżywczej środków spożywczych. Wartość średnia, o której mowa powyżej to wartość, która najlepiej określa ilość składnika odżywczego zawartego w danym produkcie oraz odzwierciedla ilości w odniesieniu do sezonowej zmienności, wzorców konsumpcji i innych mogących mieć wpływ na zmianę wartości rzeczywistej. Z wyjaśnień nadesłanych przez producentów w toku postępowań kontrolnych lub pokontrolnych wynikało, że zawartość składników w tabeli wartości odżywczej prezentowanej na opakowaniach była ustalana na podstawie ogólnie dostępnych tabel bez przeprowadzania dodatkowych badań weryfikujących ustalone w ten sposób wartości. Stąd też, niezgodności zawartości tłuszczu i białka zadeklarowane na opakowaniach w wielu przypadkach znacznie różniły się od rzeczywistych ustalonych w wyniku badań laboratoryjnych UOKiK i przekraczały tolerancję przyjętą na potrzeby wartości średniej w wysokości 15 proc. w odniesieniu do większości zbadanych w tym zakresie produktów.

Wskazać należy także, że w niektórych produktach, zwłaszcza mlecznych i mięsnych identyfikowano składniki, które nie były zadeklarowane w oznakowaniu. W produktach z mleka koziego identyfikowano białko mleka pochodzącego od krów, a w przetworach z mięsa czerwonego – białko mięsa innych zwierząt, najczęściej drobiu. Z reguły zawartość niezadeklarowanych składników mleka lub mięsa była niska i wskazywała raczej na zanieczyszczenie linii produkcyjnej niż na celowe zafałszowanie produktu.

Oznakowanie luksusowych produktów żywnościowych, na podstawie dokonanych kontroli, należy uznać jako niezadowalające. Oprócz podawania informacji w sposób nieprecyzyjny, podawano je również w sposób mogący wprowadzać w błąd, chociażby poprzez stosowanie nazwy nieadekwatnej do wykazu składników. Stwierdzono szereg uchybień w oznakowaniu świadczących o braku staranności w zakresie przestrzegania obowiązującego prawa. Często podawano je „po swojemu", a nie tak, jak wskazywał przepis prawa. Bezprawnie producenci umieszczali informacje reklamowe podkreślające walory zdrowotne produktów, czy nawet zapobiegające chorobom.

Najwyższy udział partii produktów zakwestionowanych pod względem oznakowania ujawniono w grupie: soków, napojów bezalkoholowych i wód (44,2 proc.), jaj spożywczych (35,7 proc.), suszonych produktów (34,4 proc.), mięsa i wyrobów mięsnych (30,9 proc.) oraz miodu (30,3 proc.), a najniższy w grupie: oliwy z oliwek (3,8 proc.) oraz mleka i przetworów mlecznych (8,7 proc.).

Zważywszy, iż większość produktów stanowiły wyroby pochodzące z niewielkich zakładów produkcyjnych, często o charakterze regionalnym, stąd wiele nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie oznakowania wynikało z niepełnej znajomości obowiązującego prawa. Powyższe spowodowane było w głównej mierze brakiem wiedzy producentów

ekologicznych w zakresie obowiązku stosowania dodatkowo innych przepisów prawa żywnościowego, tj. zarówno ogólnego, jak i obejmującego poszczególne grupy produktów niż tylko w zakresie rolnictwa ekologicznego. W odniesieniu do produktów luksusowych znanych marek, poza drobnymi i nielicznymi uchybieniami, nie stwierdzono niezgodności tak zarówno pod względem jakości, jak i oznakowania.

Podsumowując wyniki kontroli, należy stwierdzić, że nawet w grupie luksusowych produktów żywnościowych, pomimo że w większości przypadków jakość ich była na odpowiednim, wysokim poziomie znajdowały się produkty gorsze, czasami zafałszowane, źle oznakowane, a nawet przeterminowane.

Całokształt ustaleń przeprowadzonych kontroli wskazuje na zasadność podejmowania dalszych działań kontrolnych, przede wszystkim w zakresie jakości i oznakowania tych grup produktów, w których stwierdzono środki spożywcze odbiegające od deklarowanych standardów.

IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KUPUJĄCYCH LUKSUSOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE

Konsumenci kupujący luksusowe produkty żywnościowe powinni mieć na uwadze między innymi poniższe wskazówki:

- Podstawowymi elementami oznakowania każdego opakowanego środka spożywczego przeznaczonego dla konsumenta finalnego są informacje dotyczące: nazwy produktu (rodzajowej i handlowej), wykazu składników, terminu przydatności do spożycia (np. „należy spożyć do …") lub daty minimalnej trwałości (np. „najlepiej spożyć przed …"), oznaczenia producenta lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu, miejsca lub źródła pochodzenia (jeżeli brak tej informacji mógłby wprowadzać w błąd), zawartości netto, warunków przechowywania (jeżeli oznakowanie produktu zawiera informację o terminie przydatności do spożycia lub jakość produktu w istotny sposób zależy do warunków jego przechowywania) i oznaczenia partii produkcyjnej. Ponadto poszczególne grupy produktów, w zależności od ich cech charakterystycznych i składu, muszą być znakowane dodatkowymi informacjami określonymi w przepisach prawa.
- Nazwa środka spożywczego powinna odpowiadać nazwie ustalonej w przepisach prawa dla danego rodzaju produktu, a w przypadku jej braku powinna być nazwą zwyczajową lub opisową albo nazwą sposobu użycia, aby umożliwić konsumentowi odróżnienie tego środka spożywczego od innych produktów. Nazwa produktu powinna odpowiadać jego składowi. Nie może być zastąpiona przez znak towarowy, markę lub nazwę handlową (wymyśloną). Powinny jej towarzyszyć dane odnośnie sposobu wytwarzania, a przede wszystkim informacje o tym, czy produkt jest głęboko mrożony, sproszkowany, liofilizowany, wędzony itp.
- Należy wspomnieć o prawidłowym nazewnictwie środków spożywczych w zależności od ich składu. Jeżeli do produktu dodawany jest wyłącznie aromat, to w nazwie tego produktu powinno być użyte określenie „o smaku" (np. „jogurt o smaku malinowym", a nie „jogurt malinowy"). Wizerunek owocu może być użyty w oznakowaniu produktu, jeżeli w jego składzie znajdują się owoce lub aromaty naturalne.
- W przypadku, gdy nazwa składnika lub kategorii składników występuje w nazwie środka spożywczego lub nazwa składnika jest podkreślona w oznakowaniu w formie napisów lub grafiki, istnieje obowiązek podawania ilościowej zawartości tego składnika (np. soku pomarańczowego dla produktu o nazwie „napój pomarańczowy"). Nie ma obowiązku podawania zawartości składnika dodanego w celach aromatycznych lub przyprawowych, jeśli składnik ten występuje w ilości mniejszej niż 2 proc.
- Celem dokonania właściwego wyboru produktu, który spełni nasze oczekiwania, warto porównywać skład podobnych produktów, np. śmietany (może ona zawierać substancje dodatkowe dozwolone bądź nie zawierać ich w ogóle) oraz parówek (zawartość mięsa może w nich wynosić od 20 do 70 proc.). Producent ma obowiązek podawać ilościową zawartość głównego składnika, np. mięsa dla wędlin.

- Wykaz składników powinien zawierać wszystkie składniki użyte do produkcji środka spożywczego i nadal w nim obecne, nawet w zmienionej formie. Jest on uszeregowany według masy tych składników ustalonej w chwili ich wykorzystania do produkcji wyrobu, w porządku malejącym.
- Wybierając produkty z informacjami typu „niska zawartość tłuszczu", „bez dodatku cukrów" itp., które są oświadczeniami żywieniowymi, powinno się dodatkowo zwracać uwagę na 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).
- Parametry zamieszczone na opakowaniu w tabeli wartości odżywczej są wartościami średnimi, które – jak pokazały wyniki badań laboratoryjnych UOKiK – mogą się znacznie różnić od wartości rzeczywistych, zwłaszcza w przypadku produktów mało lub nieprzetworzonych. Należy zatem mieć na uwadze nazwę rodzajową produktu, która może zawierać przydatną informację o produkcie, jeżeli obok tej nazwy podano zawartość tłuszczu (np. „margaryna 80 proc. tłuszczu", „mleko 3,2 proc. tłuszczu" lub „mleko 0,0 proc. tłuszczu"). Zawartość tłuszczu podana w nazwie rodzajowej produktu nie jest wartością średnią w rozumieniu przepisów o wartości odżywczej.
- Należy sprawdzać aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz warunki przechowywania, np. czy artykuły mleczarskie lub mięsne znajdują się w urządzeniach chłodniczych, a zwłaszcza w przypadku, gdy temperatura przechowywania zalecana przez producenta jest poniżej 10°C. Z bogatej oferty żywności na rynku powinno się wybierać produkty świeże, w nieuszkodzonych opakowaniach.
- Należy wystrzegać się kupowania na zapas żywności nietrwałej, która łatwo się psuje.
- Należy starać się kupować żywność nie w ostatnim dniu zadeklarowanego terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, ale w taki sposób, aby termin lub data były jak najdłuższe. Należy pamiętać, że wyznaczone okresy trwałości przestają mieć znaczenie z chwilą otwarcia opakowania – wówczas producent nie gwarantuje zachowania przez produkt zadeklarowanej jakości do końca wyznaczonego okresu.
- Nie należy sugerować się wielkością opakowania, tylko czytać informację o zawartości netto produktu.
- W razie wątpliwości, należy sprawdzać, czy cena uwidoczniona przy produkcie jest zgodna z ceną zakodowaną w czytniku cen i kasie fiskalnej. Różnice na niekorzyść konsumenta są niedopuszczalne – jeżeli wywieszka cenowa wskazuje niższą cenę niż kasa, mamy prawo żądać przyjęcia przez sklep niższej ceny.
- 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.
- W dniu 12 grudnia 2011 roku weszły w życie nowe przepisy regulujące kwestie znakowania żywności – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr

1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 s. 18). Obecnie trwa okres przejściowy, w którym przedsiębiorcy z branży żywnościowej mają czas na przygotowanie się do nowych obowiązków wynikających z tego rozporządzenia. Na rynku będą w związku z tym stopniowo pojawiały się produkty żywnościowe z nieco innym oznakowaniem niż dotychczas, ale bardziej przyjaznym dla konsumentów, chociażby ze względu na wielkość czcionki, która standardowo nie będzie mogła być niższa niż 1,2 mm. Nowe przepisy należało będzie obowiązkowo stosować (z pewnymi wyjątkami, dla których wyraźnie określono inne daty rozpoczęcia stosowana) od 13 grudnia 2014 roku.

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,
- organizacji konsumenckich, np. Federacji Konsumentów, Stowarzyszenia Konsumentów Polskich.

Adresy wyżej wymienionych instytucji dostępne są na stronie internetowej UOKiK: www.uokik.gov.pl, w zakładce: *Konsumenci > Instytucje Konsumenckie*.

V. ZESTAWIENIE LICZBOWE

Wyniki kontroli jakości handlowej środków spożywczych z segmentu luksusowych przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową w 2011 roku przedstawia poniżej Tabela 19.

Tabela 19. Wyniki kontroli luksusowych produktów żywnościowych.

Grupy produktów	Kategorie produktów	Liczba partii ocenianych			Liczba partii wadliwych			Odsetek partii wadliwych (proc.)		
		ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania	ogółem, w tym w zakresie:	- jakości	- oznakowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
Mleko i przetwory mleczne	ekologiczne	40	16	40	10	5	3	25,0	31,2	7,5
	chronione	46	24	46	13	2	11	28,3	8,3	23,9
	konwencjonalne	156	50	156	26	5	7	16,7	10,0	4,5
	Suma:	**242**	**90**	**242**	**49**	**12**	**21**	**20,2**	**13,3**	**8,7**
Przetwory z mleka koziego i owczego	ekologiczne	2	0	2	0	0	0	0,0	-	0,0
	chronione	13	5	13	3	0	3	23,1	0,0	23,1
	konwencjonalne	358	81	358	66	18	47	18,4	22,2	13,1
	Suma:	**373**	**86**	**373**	**69**	**18**	**50**	**18,5**	**20,9**	**13,4**
Mięso i surowe wyroby mięsne	ekologiczne	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	275	28	275	88	3	85	32,0	10,7	30,9
	Suma:	**275**	**28**	**275**	**88**	**3**	**85**	**32,0**	**10,7**	**30,9**
Przetwory mięsne	ekologiczne	15	5	15	5	0	5	33,3	0,0	33,3
	chronione	18	8	18	4	2	2	22,2	25,0	11,1
	konwencjonalne	214	69	213	52	7	43	24,3	10,1	20,2
	Suma:	**247**	**82**	**246**	**61**	**9**	**50**	**24,7**	**11,0**	**20,3**
Ryby i przetwory rybne	ekologiczne	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	316	120	316	93	14	77	29,4	11,7	24,4
	Suma:	**316**	**120**	**316**	**93**	**14**	**77**	**29,4**	**11,7**	**24,4**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
Wyroby garmażeryjne	ekologiczne	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	145	46	145	36	14	24	24,8	30,4	16,6
	Suma:	**145**	**46**	**145**	**36**	**14**	**24**	**24,8**	**30,4**	**16,6**
Jaja spożywcze	ekologiczne	10	6	10	6	2	4	60,0	33,3	40,0
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	4	1	4	1	0	1	25,0	0,0	25,0
	Suma:	**14**	**7**	**14**	**7**	**2**	**5**	**50,0**	**28,6**	**35,7**
Miód	ekologiczne	9	5	9	0	0	0	0,0	0,0	0,0
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	24	12	24	10	2	10	41,7	16,7	41,7
	Suma:	**33**	**17**	**33**	**10**	**2**	**10**	**30,3**	**11,8**	**30,3**
Przetwory owocowe i warzywne	ekologiczne	99	28	97	26	2	21	26,3	7,1	21,6
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	198	52	198	56	10	48	28,3	19,2	24,2
	Suma:	**297**	**80**	**295**	**82**	**12**	**69**	**27,6**	**15,0**	**23,4**
Suszone produkty	ekologiczne	74	22	70	14	4	8	18,9	18,2	11,4
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	62	18	55	45	5	35	72,6	27,8	63,6
	Suma:	**136**	**40**	**125**	**59**	**9**	**43**	**43,4**	**22,5**	**34,4**
Wyroby czekoladowe	ekologiczne	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	140	20	139	39	2	33	27,9	10,0	23,7
	Suma:	**140**	**20**	**139**	**39**	**2**	**33**	**27,9**	**10,0**	**23,7**
Wyroby zbożowe	ekologiczne	88	23	88	16	5	11	18,2	21,7	12,5
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	85	25	84	13	2	11	15,3	8,0	13,1
	Suma:	**173**	**48**	**172**	**29**	**7**	**22**	**16,8**	**14,6**	**12,8**
Soki, napoje i wody	ekologiczne	39	15	39	18	1	17	46,2	6,7	43,6
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	81	23	81	36	0	36	44,4	0,0	44,4
	Suma:	**120**	**38**	**120**	**54**	**1**	**53**	**45,0**	**2,6**	**44,2**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
Oliwa z oliwek	ekologiczne	1	0	1	0	0	0	0,0	-	0,0
	chronione	0	0	0	0	0	0	-	-	-
	konwencjonalne	105	8	105	8	1	4	7,6	12,5	3,8
	Suma:	**106**	**8**	**106**	**8**	**1**	**4**	**7,5**	**12,5**	**3,8**
RAZEM (14 grup)	ekologiczne	377	120	371	95	19	69	25,2	15,8	18,6
	chronione	77	37	77	20	4	16	26,0	10,8	20,8
	konwencjonalne	2163	553	2153	569	83	461	26,3	15,0	21,4
	Suma:	**2.617**	**710**	**2.601**	**684**	**106**	**546**	**26,1**	**14,9**	**21,0**