MASMAL DAIRY– DECYZJA UOKIK

**Od 80 do 90 proc. tłuszczu mlecznego i ani grama roślinnego – to składnik masła. Prezes UOKiK ustalił, że masło produkowane przez Masmal Dairy było zafałszowane tłuszczem roślinnym, a producent wprowadza klientów w błąd. Nałożona w decyzji kara to ponad 1,4 mln zł**

**[Warszawa, 21 stycznia 2015 r.]** Masmal Dairy w Grudziądzu to firma produkująca m.in. masło pod nazwami m.in. „Masło ekstra 200 g”, „Masło ekstra osełka 300 g”, „Masło ekstra z Warlubia 200 g”, „Masło ekstra Amir 200 g”. Sprzedawane są w całej Polsce w dużych i małych sieciach handlowych. Jak pokazują kontrole Inspekcji Handlowej, obecne w sklepach produkty tej firmy są fałszowane tłuszczem roślinnym. **Od 2012 roku IH wydała 46 decyzji stwierdzających niewłaściwą jakość masła Masmal Dairy nakładające kary na sklepy, które sprzedawały masło produkowane przez Masmal.** UOKiK kwestionował praktyki Firmy Handlowo-Usługowej Masmal w Warlubiu w [2006](http://decyzje.uokik.gov.pl/dec_prez.nsf/0/21C5955C13148FF9C12574F6002AD84F?OpenDocument) roku i w [2008](http://decyzje.uokik.gov.pl/dec_prez.nsf/0/089AD8232C916ADAC12575BB00399E65?OpenDocument) roku. Od 2012 roku masło pod marką Masmal produkuje Masmal Dairy w Grudziądzu. Niedawno UOKiK wydał decyzję dotyczącą tego przedsiębiorcy.

Przypominamy, że, [zgodnie z unijnym rozporządzeniem](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/pl/TXT/?uri=CELEX:32013R1308), masło to produkt składający się z tłuszczu mlecznego w ilości od 80 do 90 proc. Nie może zawierać ani grama tłuszczu roślinnego.

Postępowanie UOKiK zostało wszczęte w październiku 2013 roku po informacjach z inspektoratów Inspekcji Handlowej. Pracownicy IH pobierali próbki masła produkowanego przez Masmal Dairy bezpośrednio z wybranych w całej Polsce sklepów, które je oferowały. **Po badaniach w akredytowanych laboratoriach okazało się, że masła firmy Masmal Dairy są fałszowane**. Przykładowo: „Masło ekstra” zawierało 61,8 proc. tłuszczu roślinnego, „Masło ekstra 100% oryginalne” – 14 proc. tłuszczu roślinnego, „Masło ekstra Amir” – 11,73 proc. Zgodnie z prawem, taki produkt nie może nazywać się masłem. Tymczasem, etykiety maseł Masmal Dairy błędnie informują konsumentów o tym, że kupują masło. **Gdyby klienci wiedzieli, że płacą za produkt wytworzony z tańszych składników, mogliby wybrać inny – czyli prawdziwe masło**.

**Za naruszenie zbiorowych interesów konsumentów na Masmal Dairy została nałożona kara 1 471 250 zł. Prezes UOKiK nakazał zaprzestania wprowadzania klientów w błąd.** Decyzja nie jest ostateczna, ponieważ przysługuje od niej odwołanie do sądu. Na wymiar kary miały wpływ: długotrwałość praktyki i świadome zaniżanie jakości masła mimo wcześniejszych decyzji IH oraz UOKiK. **Inspekcja Handlowa będzie nadal sprawdzała, czy sklepy oferują produkty zafałszowane.**

O niewłaściwej jakości produktów warto powiadomić jeden z [inspektoratów Inspekcji Handlowej](http://uokik.gov.pl/wazne_adresy.php#faq595).

O czym pamiętać, kupując nabiał?

1. Nazwy masło, ser, jogurt, kefir czy śmietana mogą być używane do produktów pochodzących wyłącznie z mleka krowiego.
2. **Masło to produkt zawierający od 80 do 90 proc. tłuszczu mlecznego** i ani grama roślinnego. Ponadto, zgodnie z prawem, kostka masła może zawierać do 16 proc. wody i do 2 proc. - tzw. suchej masy beztłuszczowej mleka (np. białko).
3. W sklepach znajdziemy teżprodukty o nazwach:
	1. **„masło o zawartości ¾ tłuszczu”** – zawiera od 60-62 proc. tłuszczu mlecznego i ani grama roślinnego,
	2. **„masło półtłuste”** – zawiera od 39-41 proc. tłuszczu mlecznego i ani grama roślinnego,
	3. **miksy tłuszczowe** – w zależności od producenta zawierają od 10 do 80 proc. tłuszczu mlecznego i tłuszcz roślinny,
	4. **„masło roślinne”** – wbrew nazwie, jest to margaryna - zawiera tłuszcz roślinny. Nazwa handlowa tego produktu obowiązuje w Polsce od lat 70.
	5. **margaryna -** jej podstawowym składnikiem jest tłuszcz roślinny, zgodnie z prawem może zawierać tylko do 3 proc. tłuszczu mlecznego,
4. Sprawdź skład, gdy kupujesz **„Ekstra do smarowania”, „Miksełko”, „Osełkę”** lub inne produkty, których nazwa nie sugeruje, czy masz do czynienia z masłem czy miksem tłuszczowym.
5. **Gdy kupujesz nabiał,** zwróć uwagę, że w części produktów znajdują się dozwolone substancje dodatkowe, a inne nie zawierają ich wcale. **Dodatki znajdują się przede wszystkim w śmietanach termizowanych** (poddanych w toku produkcji obróbce cieplnej), do innych śmietan nie powinno się ich dodawać, chyba że producent przedstawi solidne uzasadnienie technologiczne dla ich użycia.
6. Reklamacja tylko na podstawie dowodu zakupu. Możesz ją złożyć w ciągu dwóch lat, ale przed upływem daty ważności. Domagasz się: **wymiany** na produkt, który nie ma wad (np. nie jest przeterminowany) albo **obniżenia ceny** – musisz określić o ile ma spaść cena. Gdy wada jest istotna (np. zafałszowanie), możesz żądać **zwrotu gotówki** – czyli odstąpić od umowy.

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Małgorzata Cieloch, Rzecznik prasowy UOKiK
pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa
Tel.: 22 827 28 92, 55 60 106, 55 60 314
E-mail: malgorzata.cieloch@uokik.gov.pl