

INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ MIĘSA I SUROWYCH WYROBÓW MIĘSNYCH



Warszawa, 2017 r.

INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ MIĘSA I SUROWYCH WYROBÓW MIĘSNYCH



1.

Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa

w pierwszym kwartale 2017 roku przeprowadziła w placówkach handlu detalicznego na terenie 16 województw kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania mięsa i surowych wyrobów mięsnych.

Zakres kontroli obejmował:

- ocenę jakości handlowej świeżego mięsa i surowych wyrobów mięsnych¹ w kierunku ujawniania zafałszowań innymi gatunkami mięsa niż deklarowane, mięsem oddzielonym mechanicznie (MOM), stosowaniem niedopuszczonych dodatków do tych produktów głównie azotynów i azotanów oraz związków fosforu.
- sprawdzenie rzetelności znakowania mięsa miejscem/krajem pochodzenia mięsa.

Kontrolą objęto łącznie 168 placówek, w tym: 84 sklepy należące do sieci handlowych, 28 hurtowni oraz 56 pozostałych sklepów.

Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 70 placówkach (41,7 proc. skontrolowanych).

2.

Ogółem skontrolowano 962 partie świeżego mięsa i surowych wyrobów mięsnych, w tym 609 partii świeżego mięsa (w tym mielonego) i 353 partie surowych wyrobów mięsnych (w tym np. surową białą kiełbasę, metkę), tj.:

- 01 partii mięsa świeżego wieprzowego,
- 127 partii mięsa świeżego wołowego,
- 166 partii mięsa mielonego (wieprzowego, wołowego i wieprzowo-wołowego),
- 114 partii mięsa drobiowego,

¹rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito - Dz.U. L 163 z 17.6.1992 s. 1

Informacja o wynikach kontroli jakości handlowej mięsa i surowych wyrobów mięsnych

- 1 partię mięsa baraniego,
- 196 partii surowych wyrobów mięsnych wieprzowych,
- 78 partii surowych wyrobów mięsnych wołowych,
- 28 partii surowych wyrobów mięsnych drobiowych,
- 46 partii surowych wyrobów mięsnych mieszanych,
- 4 partie surowych wyrobów mięsnych (zamrożony rumsztyk jagnięcy, zamrożone kielbaski jagnięce, mrożony kebab z baraniny i cielęciny).

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 218 partii (22,7 proc.), w tym najwięcej ze względu na nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania (181 partii).

3.

Do badań w laboratoryjnych pobrano próbki z 205 partii mięsa i surowych wyrobów mięsnych, które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji zawartych w oznakowaniu tych produktów. Wyniki badań stanowiły podstawę do zakwestionowania 35 partii (17,1 proc.). Ponadto 40 partii mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych zbadano wyłącznie w zakresie wykrywania dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) nie stwierdzając nieprawidłowości.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały m.in.:

- wyższa w stosunku do deklarowanej na opakowaniu zawartość tłuszczu: w mielonym z łopatki wieprzowej (wynik: 19,4% przy deklaracji do 7%), w mięsie garmazeryjnym z łopatki wieprzowej (wynik: 18,2% przy deklaracji: poniżej 7%), kielbasie surowej metce bawarskiej (wynik: 25% przy deklaracji 18%), kielbasie białej surowej (wynik: 23,8% przy deklaracji 17%), w mięsie garmazeryjnym wieprzowym z dodatkiem białka wieprzowego (wynik: 29,8% przy deklaracji poniżej 21%), w mięsie mielonym wieprzowym (wynik: 18,9% przy deklaracji poniżej 15%), w tatarze wołowym (wynik: 7,4% przy deklaracji: poniżej 4,5%), w metce cebulowej – surowy wyrób wieprzowy (wynik: 27,3% przy deklaracji: poniżej 20%), w mięsie mielonym wołowym (wynik: 22,6%, wg rozporządzenia 1169/2011 i deklaracji poniżej 20%);
- niższa zawartość białka w mrożonym mięsie wieprzowo – indyczym z wołowiną (wynik: 11,1%, deklaracja: 16%);
- wyższy stosunek kolagenu do białka mięsa w mięsie mielonym wołowym (wynik: 21,1 % wg rozporządzenia 1169/2011 i deklaracji poniżej 15 %), mięsie mielonym wieprzowo-wołowym (wynik: 19,7 % wg rozporządzenia 1169/2011 i deklaracji poniżej 15 %) oraz (wynik: 16,8 % wg rozporządzenia 1169/2011 i deklaracji poniżej: 15 %);

Informacja o wynikach kontroli jakości handlowej mięsa i surowych wyrobów mięsnych

- obecność surowca indyczego (*Meleagris gallopavo*) w ilości 60,3%: w mięsie wieprzowym garmazeryjnym mrożonym;
- obecność surowca wieprzowego w: mięsie garmazeryjnym wołowym w ilości 9,0%, hamburgerze wołowym - 6,4%, tatarze wołowym surowym z wodą dodaną - 0,6%;
- niższa zawartość netto w opakowaniach o zmiennej masie: mięsa mielonego wołowego (było 383,7 g i 406,2 g zamiast zgodnie z deklaracją odpowiednio 398 g i 422 g), mięsa mielonego wieprzowego (było 488,9 g i 477,3 g zamiast zgodnie z deklaracją odpowiednio 504 g i 494 g).

Ponadto zakwestionowano 1 partię mięsa świeżego drobiowego pn. Filet z piersi kurczaka świeży z uwagi na niespełnienie wymagań zadeklarowanych w oznakowaniu produktu ze względu na obecność wody dodanej w ilości 6,0%.

4.

W toku kontroli sprawdzono, czy były przestrzegane przepisy w zakresie znakowania, szczególnie zawarte w rozporządzeniu 1169/2011² i rozporządzeniu 1337/2013³ oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁴.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami stwierdzono w przypadku 181 partii (18,8 proc. ogółem ocenionych) w tym 15 partii pochodzących spoza Polski (46,7 proc. ocenionych). Najczęściej wymagań w zakresie oznakowania nie spełniało mięso i surowe wyroby mięsne bez opakowań (oferowane „luzem”) – 117 partii spośród 354 skontrolowanych (33 proc.).

W miejscu sprzedaży mięsa i surowych wyrobów mięsnych luzem (bez opakowań) najczęściej stwierdzano:

- brak wykazu składników lub pełnego wykazu, w tym składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
- brak nazwy albo imienia i nazwiska producenta;
- brak w miejscu sprzedaży mięsa wołowego informacji dotyczących: nazwy kraju pochodzenia mięsa, nazwy kraju państwa w którym zwierzęta były urodzone, hodowane i poddane ubojowi oraz nazwy państwa w którym dokonano rozbioru tusz – wymaganych rozporządzeniem 1760/2000⁵;

² 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 uchylecia 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 z późn. zm.).

³ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz.U. L 335 14.12.2013 s. 19).

⁴ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.)

⁵ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1760/2000 z dnia 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz.U. L 204 z 11.08.2000 s. 1 z późn. zm.)

Informacja o wynikach kontroli jakości handlowej mięsa i surowych wyrobów mięsnych

- brak pełnej nazwy wyrobu;
- podanie, w miejscu sprzedaży w folderze i etykiecie producenta, składu niezgodnego ze składem podanym bezpośrednio na osłonce produktu. Na osłonce wyrobu zamieszczono „Skład: mięso wieprzowe, przyprawy”, natomiast w uwidocznionym w miejscu sprzedaży folderze oraz etykiecie podano: „Składniki: mięso wołowe 45,6%, mięso wieprzowe 43,6%, woda, tłuszcz wieprzowy, aromat naturalny, ekstrakty przypraw: ekstrakt rozmarynu”;
- podanie niezgodnie z deklaracją producenta nazwy „Pieczeń wołowa z łopatki” zamiast „Łopátka wołowa” w oznakowaniu oferowanego do sprzedaży świeżego mięsa wołowego;
- podanie nazwy środka spożywczego i nazwy producenta niezgodnie ze stanem faktycznym;
- niezetelne podanie wykazu składników - rozbieżności między składem podanym przez producenta i sklep, rozbieżności dotyczyły procentowej zawartości mięsa np. w sklepie podano „mięso wołowe 29 proc.” a na etykiecie producenta „mięso wołowe 19 proc.”;

W przypadku mięsa i przetworów mięsnych w opakowaniach jednostkowych zakwestionowano 64 partie spośród 611 skontrolowanych (10,5 proc.). Uchybienia w zakresie oznakowania najczęściej dotyczyły:

- braku informacji o kraju lub miejscu pochodzenia mięsa wieprzowego, państwa, w którym wyprodukowano mięso wołowe oraz państwa pochodzenia tego mięsa;
- braku nazwy i adresu podmiotu działającego na rynku odpowiedzialnego za informacje umieszczone w oznakowaniu ;
- braku składu surowcowego surowych wyrobów mięsnych;
- użycia w oznakowaniu produktu, będącego w rzeczywistości mięsem krojonym wołowym, nazwy „Gulasz wołowy” nie określającej w sposób jednoznaczny charakteru i składu tego środka spożywczego;
- braku obowiązkowej informacji o wartości odżywczej produktu;
- użycia w oznakowaniu (nazwie) „wiejska” sugerującej, że produkt został wytworzony za pomocą prostej, tradycyjnej metody, podczas gdy do wyrobu dodano substancje dodatkowe wykorzystywane w produkcji przemysłowej (kiełbasa surowa metka wiejska);
- braku informacji o masie netto;
- braku terminu przydatności do spożycia;
- niewyróżnienia składników alergennych w stosunku do reszty składników;
- zastosowania nazwy nieadekwatnej do składu (w przypadku zamrożonego surowego wyrobu mięsnego zawierającego w swoim składzie mięso baranie 80 % i mięso cielęce 18 % - producent podał nazwę kebab barani, zamiast kebab baranio – cielęcy);

Informacja o wynikach kontroli jakości handlowej mięsa i surowych wyrobów mięsnych

- wydłużenia o 1 dzień w stosunku do okazanych badań przechowalniczych terminu przydatności do spożycia (schab wieprzowy);
- braku numeru zatwierdzenia rzeźni, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt, nazwy państwa, w którym ta rzeźnia się znajduje oraz numeru zatwierdzenia masarni, w której dokonano podziału mięsa (polędwica wołowa i szponder wołowy z kością);
- podania nieaktualnego numeru ubojni (Weterynaryjnego Numeru Identyfikacyjnego);
- umieszczenia napisu o treści „Uczta Qulinarna”, gdzie literę Q wyeksponowano w kolorze czerwonym, co może budzić u konsumentów skojarzenia ze znakiem jakości „Q” oznaczającym ponadstandardową jakość produktu (ligawa wołowa);
- użycia w nazwie produktu określenia „delikatesowe” podczas, gdy w składzie produktu zadeklarowano, m.in. obecność izolatu białka sojowego, błonnika pszennego bezglutenowego i syropu glukozowego (kiełbaski białe surowe delikatesowe);
- uwidocznienia na produkcie przeznaczonym do spożycia po obróbce termicznej (co podkreślono w oznaczeniu na etykiecie) – propozycji podania, która przedstawiała surowe mięso z żółtkiem jaja, udekorowane zieloną pietruszką (mielonka garmazeryjna surowa wieprzowo – wołowa);
- oferowania mięsa mielonego z łopatki wieprzowej luzem (zamiast
- w opakowaniach jednostkowych zgodnie z dokumentacją HACCP);
- uwidocznienia znaku graficznego „PRODUKT POLSKI”, niezgodnego z wzorem określonym w przepisach;
- podania informacji „zapakowano dnia: 3500424” w sposób niezrozumiały dla konsumenta;
- braku informacji dla konsumenta o warunkach przechowywania po otwarciu opakowania.
- Na podstawie oznakowania sprawdzono też czy dozwolone substancje dodatkowe znajdujące się w ocenianych produktach stosowane były zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, kwestionując 3 partie, tj.:
- Rumsztyk jagnięcy. Zamrożone surowe wyroby mięsne. Produkt głęboko mrożony,
- Kiełbaski jagnięce. Zamrożone surowe wyroby mięsne. Produkt głęboko mrożony,
- z uwagi na zadeklarowanie przez producenta w wykazie składników substancji dodatkowej – substancji konserwującej E 250 tj. azotynu sodu, która nie została dopuszczona do stosowania dla ww. produktów,
- Białą surową kiełbasę wieprzową,

z uwagi na zadeklarowanie przez producenta w wykazie składników takich substancji dodatkowych jak: wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 315, substancja przeciwzbrylająca E 551 i E 535 niedopuszczonych do stosowania w surowych wyrobach mięsnych.

5.

W toku kontroli sprawdzono ponadto przestrzeganie:

- aktualności terminów przydatności do spożycia – w dwóch sklepach z uwagi na przeterminowanie o 1 dzień zakwestionowano 3 partie mięsa mielonego o wartości 56 zł,
- warunków przechowywania – stwierdzając w dwóch placówkach przechowywanie mięsa mielonego w temperaturze wyższej od zalecanej,
- obowiązku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie.

6.

Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania 16 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego lub weterynaryjnego oraz 20 do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wydano również 5 decyzji na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy o Inspekcji Handlowej⁶ dotyczących wycofania z obrotu przetworów mięsnych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz usunięcia nieprawidłowości w zakresie oznakowania mięsa. W zakończonych postępowaniach administracyjnych prowadzonych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej oraz zafałszowanych, wydano 33 decyzje o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 29,8 tys. zł w tym 3 decyzji z uwagi na zafałszowanie o wartości 6 tys. zł.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami ukarano mandatami 7 osób na łączną kwotę 1,1 tys. zł w związku z popełnieniem wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (w związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia), art. 111 § 1 pkt 1 ustawy Kodeks wykroczeń (niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego) oraz art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach (z powodu używania przyrządów pomiarowych bez aktualnych świadectw legalizacji).

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK

⁶ ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1063)

⁷ ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 t.j.)

⁸ ustawa z dnia 22 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. 2015 r. poz. 1094 z późn. zm.).

⁹ ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2016 r., poz. 884 z późn. zm.).