



RAPORT
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE
OFEROWANE POD WŁASNĄ MARKĄ
SIECI HANDLOWYCH
KONTROLE PRZEPROWADZONE PRZEZ INSPEKCJĘ HANDLOWĄ W ROKU
2011

Warszawa, grudzień 2011



Opracowanie:
Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

SPIS TREŚCI

I. WSTĘP.....	5
1. RYNEK PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH WŁASNEJ MARKI DETALISTÓW W POLSCE.....	5
2. PODSTAWA PRAWNA KONTROLI.....	7
3. CEL KONTROLI.....	9
4. PRZEDMIOTOWY ZAKRES KONTROLI.....	9
5. PODMIOTOWY ZAKRES KONTROLI.....	10
6. CZAS I MIEJSCE KONTROLI	10
II. USTALENIA KONTROLI	11
1. OGÓLNE USTALENIA KONTROLI	12
2. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH	14
3. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA PRZETWORÓW MIĘSNYCH.....	19
4. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH.....	23
5. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA MIODÓW.....	23
6. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA PRZETWORÓW WARZYWNYCH I OWOCOWYCH	32
7. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA SOKÓW, WÓD I NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH	38
8. WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI I OZNAKOWANIA OLIWY Z OLIVEK	41
9. INNE ZAGADNIENIA KONTROLOWANE W SIECIACH HANDLOWYCH.....	44
9.1. Identyfikowalność towarów	45
9.2. Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości.	45
9.3. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.....	46
10. DZIAŁANIA PODJĘTE PRZEZ ORGANY INSPEKCJI HANDLOWEJ W ZWIĄZKU ZE STWIERDZONYMI NIEPRAWIDŁOŚCIAMI.....	46
III. PODSUMOWANIE	49
IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KUPUJĄCYCH ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE.....	51
REKLAMACJA ŻYWNOŚCI.....	54



Niniejszy raport sporządzono na podstawie wyników kontroli zrealizowanych przez Inspekcję Handlową w 2011 roku. Zgodnie z założeniami *Planu kontroli Inspekcji Handlowej na 2011 rok* zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, produkty żywnościowe oferowane pod marką własną sieci handlowych kontrolowane były w ciągu całego 2011 roku, z podziałem kwartalnym na poszczególne grupy towarowe.

I. WSTĘP

1. Rynek produktów żywnościowych własnej marki detalistów w Polsce

Według danych Głównego Urzędu Statystycznego¹, na koniec roku 2010 liczba sklepów ogółem w Polsce wynosiła 346 tysięcy. W liczbie tej największy udział, bo aż 98,4 proc., miały niewielkie sklepy o powierzchni sprzedażowej mniejszej niż 400 m². Supermarkety² stanowiły w ogólnej liczbie sklepów 1,3 proc., zaś hipermarkety³ – stanowiły 0,2 proc.

Obserwując rozwój sieci handlowej przez ostatnie kilka lat można zauważyć, że supermarkety i hipermarkety odgrywają coraz ważniejszą rolę na rynku krajowym. Szacowany udział wartości sprzedaży tych jednostek w sprzedaży detalicznej w sklepach i na stacjach paliw stanowił w 2010 r. 22,1 proc. i był o 2 pkt proc. większy niż przed rokiem.⁴

Struktura własności sklepów detalicznych w Polsce jest zróżnicowana. Większość hipermarketów należy do międzynarodowych firm i działa pod szyldem sieci handlowych znanych również w innych krajach, np. *Tesco*, *Carrefour*, *Auchan*, *E.Leclerc* czy *Real*,-. Większość supermarketów również należy do sieci handlowych, albo bezpośrednio albo na zasadzie franczyzy⁵ – jako przykład można podać sklepy *Lidl*, *Aldi*, *Dino*, *Intermarché*, *Eko*. Warto dodać, że część supermarketów podlega tym samym podmiotom co hipermarkety, jako przykład mogą służyć supermarkety *Tesco*, *Carrefour Market* i *Simply Market* (te ostatnie związane są z *Auchan*). Mniejsze sklepy również coraz częściej łączą się w sieci na zasadzie franczyzy. Z raportu Akademii Rozwoju Systemów Sieciowych oraz portalu *FrancyzawPolsce.pl* wynika⁶, że w ramach sieci francyzyzowanych zrzeszonych jest już 20 tysięcy placówek spożywczych. Wszystkich sklepów spożywczych jest 90 tysięcy. Prawie połowa z nich to ciągle sklepy lokalne. Specyfiką polskiego rynku jest duża liczba sieci lokalnych działających pod wspólnymi szyldami: *abc*, *Lewiatan*, *Żabka*, *Nasz sklep*, *Groszek*.

Z danych zebranych przez Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów (UOKiK) w 2011 roku wynika, że zdecydowana większość super- i hipermarketów działających w zorganizowanych sieciach handlowych posiada w ofercie przynajmniej jeden rodzaj produktów żywnościowych oznaczonych własną marką sieci handlowej.

¹ „Rynek wewnętrzny w 2010 r.” Wyd. GUS, Warszawa 2011, str. 89.

² Supermarkety – sklepy o powierzchni sprzedażowej od 400 m² do 2499 m² prowadzące sprzedaż głównie w systemie samoobsługowym, oferujące szeroki asortyment artykułów żywnościowych oraz artykuły nieżywnościowe częstego zakupu (Ibidem, str. 14).

³ Hipermarkety – sklepy o powierzchni sprzedażowej od 2500 m² prowadzące sprzedaż głównie w systemie samoobsługowym, oferujące szeroki asortyment artykułów żywnościowych i nieżywnościowych częstego zakupu, zwykle z parkingiem samochodowym (Ibidem, str. 14).

⁴ Ibidem, str. 42.

⁵ Placówki działają pod jednym szyldem, prowadzą wspólną politykę zakupową i promocyjną, ale ich właściciele zachowują odrębną własność.

⁶ Cyt. za Joanna Solska, „Sieci robią wielkie oczy”, www.polityka.pl, 16.08.2011.

W literaturze z zakresu ekonomii, a szczególnie marketingu, spotkać można różne definicje „marki własnej”, opisywanej także pod pojęciem „private label” lub „marka handlowa” (w odróżnieniu od „marki producenta”). Przykładowo, według definicji agencji Nielsen, marki handlowe są „markami należącymi do przedsiębiorstw handlu detalicznego lub hurtowego i dotyczą produktów sprzedawanych wyłącznie przez te przedsiębiorstwa lub pod ich bezpośrednią kontrolą”⁷. Typologia marek handlowych⁸ wykreowanych przez nowoczesne sieci jest bardzo rozbudowana. Niektóre sieci praktykują zasadę stosowania jednej marki handlowej dla wszystkich swoich produktów, podczas gdy inne preferują duże zróżnicowanie rodziny własnych marek handlowych (różne nazwy marek dla różnych kategorii produktów).

Na potrzeby niniejszego raportu przyjęto szeroką definicję „marki własnej” sieci handlowej, obejmującą towary oznakowane zarówno informacją „wyprodukowano przez ... (nazwa producenta) dla ... (nazwa sieci handlowej)”, opatrzone logo sieci handlowej (np. znaczkiem uśmiechniętej biedronki w przypadku produktów w sklepach *Biedronka*), czy specjalnym znakiem (np. podniesiony kciuk na tle żółtego koła w sklepach *Auchan* i *Simply Market*, litery *TiP* na tle niebieskich pasków w sklepach *Real,-*), bądź marką handlową należącą do sieci (np. marka wędlin *Pikok* należąca do *Lidl*, marka bakalií *Sereno* w sklepach *Netto*).

Według szacunków zawartych w raporcie firmy PMR „Marki własne detalistów w Polsce 2011. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2011-2013”⁹ wartość rynku marek własnych w Polsce w 2010 roku wyniosła 24,6 mld zł, o 17 proc. więcej niż w 2009 roku. Największy udział w sprzedaży marek własnych miały dyskonty¹⁰ – w 2010 roku przekroczył on 55 proc. Zdaniem analityków PMR najbliższe trzy lata przyniosą gwałtowne przyspieszenie rozwoju tego rynku.

Według badania konsumenckiego przeprowadzonego przez PMR¹¹, w 2009 roku do najczęściej kupowanych produktów marek własnych należały żywność i chemia gospodarcza. W kategorii produktów żywnościowych najpopularniejsze były: nabiał, produkty suche i sypkie (makarony, kasze, ryż, mąka, kawa i herbata), produkty rybne i mięsne oraz słodczy, przy czym, jak pokazują analizy firmy Nielsen¹², w okresie luty 2010 – marzec 2011 produkty marek własnych miały 12,8-procentowy udział w koszyku spożywczym. W przeciwieństwie do produktów „markowych” (tj. marek producentów), których sprzedaż rok do roku spadła, marki własne odnotowały 18-procentowy wzrost sprzedaży.

⁷ Cyt. za „Strategie marketingowe dużych sieci handlowych”, Tomasz Domański, Wydawnictwo Naukowe PWN 2001, s.123.

⁸ Ibidem.

⁹ „Rynek marek własnych w Polsce notuje kolejne wzrosty”, Katarzyna Twardzik, PMR Publications, 10.2011.

¹⁰ Sklepy, których specyfiką jest sprzedaż towarów w ograniczonym asortymencie i w obniżonych cenach.

¹¹ „Marki własne w Polsce – wybrane wyniki badania”, PMR Research, 11.2009.

¹² „Sklepowa półka coraz krótsza”, Marta Ogonek, Łukasz Stępnik, portalspozywczy.pl, 30.09.2011.

Inspekcja Handlowa kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów regularnie kontroluje jakość produktów marki własnej sieci handlowych, od czasu ich pojawienia się na rynku. Najczęściej odbywało się to w toku kontroli konkretnych grup asortymentowych żywności, a począwszy od pierwszego kwartału 2003 roku – także w ramach kontroli szczególnie ukierunkowanych na produkty firmowane własną marką.

Ostatnia kontrola, której tematem była jakość i oznakowanie produktów żywnościowych oferowanych pod własną marką sieci handlowych miała miejsce w 2008 roku. Jej wyniki wskazywały na niezadowalającą jakość tych produktów, bowiem więcej niż co piąta partia (22,4 proc. zbadanych w zakresie jakości) nie odpowiadała deklarowanym parametrom jakościowym, zaś oznakowanie 7,7 proc. partii produktów nie spełniało wymagań określonych w przepisach prawa. Ogółem zakwestionowano 15,3 proc. partii produktów marki własnej sieci handlowych. Rodzaj i skala wad jakościowych ujawnionych w poszczególnych placówkach sieci handlowych w dużej mierze wynikały z rodzaju wytypowanych do kontroli artykułów spożywczych. Najgorszą jakość stwierdzono wobec: masła (zakwestionowano 46,2 proc. ogółu zbadanych partii), przetworów owocowo-warzywnych (bez koncentratu pomidorowego) (34 proc.), serów dojrzewających (25,6 proc.), ryb mrożonych glazurowanych (23,1 proc.) oraz wędlin (22,3 proc.). W zakresie oznakowania nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim: kawy naturalnej mielonej (18,3 proc.), oliwy z oliwek (16,1 proc.), wędlin (14,6 proc.) oraz ryb mrożonych glazurowanych (9,8 proc.).

Rosnąca popularność produktów marki własnej wśród konsumentów oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową dały podstawę do przeprowadzenia w 2011 roku ponownej ogólnokrajowej kontroli ukierunkowanej na ten segment rynku.

2. Podstawa prawna kontroli

Podstawą prawną wszczęcia i przeprowadzenia kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku *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 65 z 30.4.2004 r., s.1 z późn. zm.), art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), art. 3 ust. 1 pkt 1, 2, 6 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 roku *o Inspekcji Handlowej* (Dz. U. z 2009 r., Nr 151, poz. 1219 z późn. zm.).

Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze 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. Wymieniona ustawa definiuje w art. 3 pkt 5 pojęcie „jakości handlowej” jako cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji,

opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

W toku tych kontroli sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów, zawartych w niżej wymienionych aktach prawnych regulujących obrót detaliczny produktami żywnościowymi:

- rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. L 31 z 01.02.2002, s. 1 z późn. zm.) – w szczególności art. 16 dotyczący prezentacji środków spożywczych i art. 18 dotyczący 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 30.04.2004, s. 1) – w zakresie ogólnych warunków przechowywania,
- 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; sprostowanie: Dz. U. L 12 z 18.01.2007, s. 3; z późn. zm.) – w zakresie zasadności 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.),
- 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.),
- 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),
- 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),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych* (Dz. U. Nr 232, poz. 1525 z późn. zm.),

a ponadto w przepisach szczególnych regulujących wymagania dla określonych grup towarowych żywności (zostały one wymienione w części II niniejszego raportu dotyczącej wyników kontroli).

3. Cel kontroli

Celem przeprowadzonych kontroli była ocena jakości handlowej (szczególnie w kierunku wykrywania zafałszowań) wybranych grup produktów żywnościowych oferowanych pod własną marką sieci handlowych pod względem spełniania wymagań w zakresie jakości handlowej określonych w przepisach prawa oraz dodatkowych wymagań, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

4. Przedmiotowy zakres kontroli

Kontrolą objęto produkty z siedmiu niżej wymienionych grup towarowych:

- mleko i przetwory mleczne, takie jak: masło, sery dojrzewające, sery twarogowe i topione, napoje mleczne fermentowane, śmietana i śmietanka;
- przetwory mięsne, w tym: wędliny drobiowe, konserwy drobiowe, konserwy mięsne, produkty blokowe, kiełbasy, wędzonki, wędliny podrobowe;
- ryby i przetwory rybne;
- miody różnych odmian i pochodzenia (wielokwiatowy, rzepakowy, lipowy, akacjowy, gryczany, spadziowy, mieszanki miodów);
- przetwory owocowe i warzywne, przede wszystkim: dżemy, powidła, konfitury, marmolady, owoce południowe w zalewie, a także koncentraty pomidorowe, różnego rodzaju warzywa konserwowe, sałatki warzywne;
- soki, wody, napoje bezalkoholowe;
- oliwę z oliwek wszystkich podstawowych rodzajów (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 oraz oliwę z wyłoczyn oliwek).

W toku kontroli badano następujące zagadnienia:

- jakość produktów;
- prawidłowość oznakowania produktów;
- identyfikowalność, czyli przestrzeganie obowiązku przechowywania informacji o pochodzeniu (dostawcy) środków spożywczych;
- przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości;
- inne zagadnienia, takie jak przechowywanie i udostępnianie na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich wydawanym osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością oraz identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy.

5. Podmiotowy zakres kontroli

Kontrolami objęto jednostki handlowe zrzeszone w sieciach handlowych, niezależnie od tego czy należały do właściciela sieci (właściciela logo sklepu), czy działały na zasadzie franczyzy. Do celów niniejszej kontroli za sieć sklepów przyjęto ich wspólną nazwę (szyld), bez względu na podmiot będący właścicielem.

Kontrolowane podmioty prowadziły działalność handlową w różnych formach organizacyjnych, tj.: hurtownie (np. *Makro Cash and Carry*), hipermarkety (np. *Auchan*), supermarkety (np. *Intermarché*), dyskonty (np. *Biedronka*). Skontrolowano również magazyny centralne sieci handlowych, tj. punkty, z których produkty dystrybuowane są do poszczególnych sklepów.

Przedsiębiorców do kontroli typowano na podstawie jednego lub kilku przedstawionych niżej kryteriów:

- dobór losowy spośród będących w posiadaniu wojewódzkich inspektoratów danych o przedsiębiorcach;
- na podstawie nieprawidłowości ujawnionych w trakcie poprzednich kontroli;
- na podstawie skarg konsumentów i innych sygnałów z rynku.

6. Czas i miejsce kontroli

Produkty oferowane pod marką własną sieci handlowych kontrolowane były w ciągu całego 2011 roku, zgodnie z następującym podziałem kwartalnym:

- pierwszy kwartał – mleko i przetwory mleczne, przy czym masło cały rok;
- drugi kwartał – przetwory owocowe i warzywne;
- drugi, trzeci i czwarty kwartał – miód i oliwa z oliwek;
- trzeci kwartał – soki, wody, napoje bezalkoholowe oraz przetwory mięsne;
- czwarty kwartał – ryby i przetwory rybne.

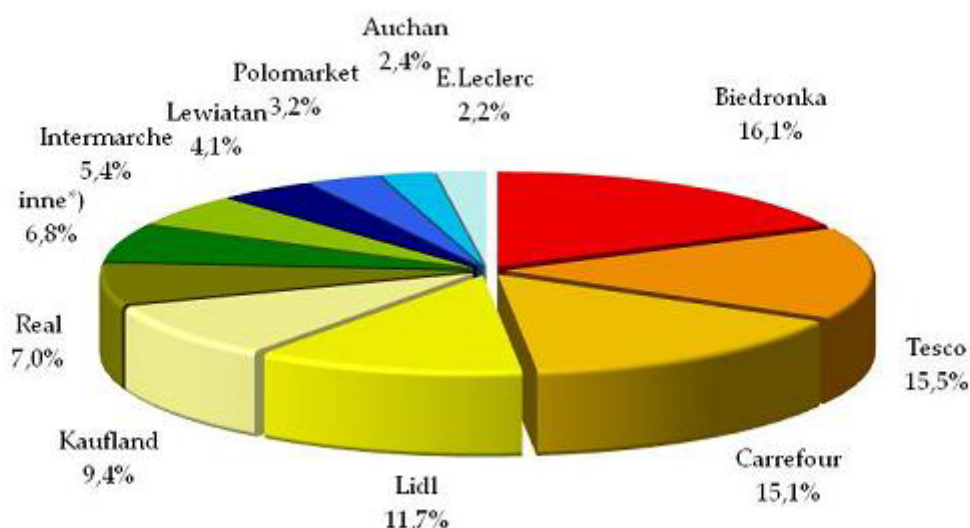
Działania kontrolne prowadzono na terenie wszystkich województw w Polsce, natomiast badania pobranych próbek żywności odbywały się głównie w laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. W spornych przypadkach próbki kontrolne badano w laboratoriach należących do innych organów urzędowej kontroli żywności lub wyspecjalizowanych laboratoriach zewnętrznych.

II. USTALENIA KONTROLI

W ramach realizacji *Planu kontroli Inspekcji Handlowej na 2011 rok* zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, na terenie całego kraju skontrolowano łącznie 588 placówek należących do sieci handlowych, w tym 11 hurtowni i magazynów centralnych oraz 577 sklepów detalicznych.

Rodzaj kontrolowanych placówek i ich udział w ogólnej liczbie placówek skontrolowanych przez Inspekcję Handlową przedstawia Wykres 1.

Wykres 1. Procentowy udział liczby kontroli w poszczególnych sieciach handlowych.



*inne¹³: Aldi, Alma Market, Chata Polska, Dino, Eko, Eurocash, Freshmarket, Netto, Makro Cash and Carry, Simply Market

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

We wszystkich placówkach sieci handlowych objętych kontrolą sprawdzono ogółem 3239 partii środków spożywczych o łącznej wartości 529,3 tys. zł. W ujęciu asortymentowym oceniono:

- 841 partii mleka i przetworów mlecznych o wartości 171,8 tys. zł,
- 593 partie ryb i przetworów rybnych o wartości 92,8 tys. zł,
- 503 partie soków, wód i napojów bezalkoholowych o wartości 71,9 tys. zł,

¹³ Do grupy „inne” zaliczono sieci, w których liczba skontrolowanych placówek była mniejsza niż 10.

- 487 partii przetworów owocowo-warzywnych o wartości 60,0 tys. zł,
- 450 partii przetworów mięsnych o wartości 51,6 tys. zł,
- 198 partii miodów o wartości 36,8 tys. zł,
- 167 partii oliwy z oliwek o wartości 44,4 tys. zł.

Rodzaj i liczbę produktów ocenionych w danej sieci handlowej przedstawia Tabela 1.

Tabela 1. Liczba partii w grupach artykułów żywnościowych objętych kontrolą w poszczególnych sieciach handlowych.

Nazwa sieci handlowej	Ogółem	Mleko i przetwory mleczne	Przetwory mięsne	Ryby i przetwory rybne	Miody	Przetwory owocowe i	Soki, wody, napoje bezalkoholowe	Oliwa z oliwek
Auchan	83	22	9	8	8	5	12	19
Biedronka	592	173	64	158	2	85	98	12
Carrefour	466	106	93	75	64	36	66	26
E.Leclerc	85	28	0	21	12	11	13	0
Intermarché	190	64	21	16	15	47	26	1
Kaufland	254	59	20	53	5	34	70	13
Lewiatan	116	2	25	22	0	21	46	0
Lidl	351	86	80	48	25	50	35	27
Polomarket	122	48	3	26	0	33	12	0
Real	275	69	49	48	0	52	40	17
Tesco	491	110	56	100	49	80	47	49
inne*)	214	74	30	18	18	33	38	3
SUMA	3239	841	450	593	198	487	503	167

*inne: Aldi, Alma Market, Chata Polska, Dino, Eko, Eurocash, Freshmarket, Netto, Makro Cash and Carry, Simply Market

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

1. Ogólne ustalenia kontroli

Różnego rodzaju uchybienia, zarówno drobne, jak i poważniejsze, stwierdzono w 27 proc. skontrolowanych placówek, przy czym należy zaznaczyć, że liczba ta była zmienna w zależności od sieci handlowej.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 251 skontrolowanych partii (7,7 proc.) o łącznej wartości 39 tys. zł.

Zestawienie ogólnych wyników kontroli, w tym jakości i oznakowania, produktów marki własnej sieci handlowych ujęto w Tabeli 2.

Tabela 2. Ogólne wyniki kontroli jakości i oznakowania produktów marki własnej w poszczególnych sieciach handlowych.

Nazwa sieci handlowej	Liczba placówek	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
		ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
Auchan	14	83	26	83	8	0	8	9,6%	0,0%	9,6%
Biedronka	104	592	239	592	36	20	14	6,1%	8,4%	2,4%
Carrefour	89	466	181	466	41	9	27	8,8%	5,0%	5,8%
E.Leclerc	13	85	30	85	8	7	1	9,4%	23,3%	1,2%
Intermarché	32	190	67	190	18	7	7	9,5%	10,4%	3,7%
Kaufland	55	254	118	254	30	24	2	11,8%	20,3%	0,8%
Lewiatan	24	116	45	116	13	6	8	11,2%	13,3%	6,9%
Lidl	69	351	128	351	18	11	6	5,1%	8,6%	1,7%
Polomarket	19	122	44	122	11	8	2	9,0%	18,2%	1,6%
Real	41	275	108	275	19	8	11	6,9%	7,4%	4,0%
Tesco	91	491	191	491	28	18	9	5,7%	9,4%	1,8%
inne*)	37	214	81	214	21	10	12	9,8%	12,3%	5,6%
SUMA	588	3239	1258	3239	251	128	107	7,7%	10,2%	3,3%

*inne: Aldi, Alma Market, Chata Polska, Dino, Eko, Eurocash, Freshmarket, Netto, Makro Cash and Carry, Simply Market

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Jak wynika z danych przedstawionych w powyższej tabeli, najczęściej uwag wniesiono do jakości środków spożywczych, szczególnie oferowanych w placówkach: *E.Leclerc*, *Kaufland* i *Polomarket*. Zdecydowanie mniej zastrzeżeń wniesiono do sposobu oznakowania wyrobów - w tym zakresie częściej niż w innych placówkach kwestionowano produkty w sklepach *Auchan*, *Lewiatan* i *Carrefour*. Porównując odsetki partii zakwestionowanych w różnych sieciach (ostatnie trzy kolumny tabeli) należy jednak brać pod uwagę ogólną liczbę skontrolowanych placówek i partii w danej sieci, ponieważ przy małych wartościach odsetki te nie są równie reprezentatywne, co wynikające z dużej próby.

Wyniki kontroli stwierdzone w poszczególnych sieciach handlowych, z podziałem na główne ocenione grupy towarowe zamieszczono w Załączniku 1 do niniejszego Raportu.

Wśród innych ustaleń kontroli należy wskazać przede wszystkim wykryty proceder nadawania wydłużonych terminów ważności (w stosunku do dat podanych na oryginalnych etykietach) serom porcjowanym i pakowanym na miejscu w jednym z hipermarketów (opis zamieszczono w punkcie 9.2 Raportu).

Do rzadko stwierdzanych nieprawidłowości należało oferowanie żywności przeterminowanej (w 9 placówkach, stanowiących 1,5 proc. ogólnej liczby). Nie stwierdzono przypadków niewłaściwego przechowywania produktów pod własną marką, a tylko w 2 placówkach na 588 skontrolowanych pracownicy zatrudnieni na stanowiskach związanych z żywnością nie posiadali wymaganych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Kontrola tylko w jednym przypadku i w odniesieniu do jednej partii produktu wykazała uchybienie obowiązkowi posiadania informacji o dostawcy żywności.

2. Wyniki kontroli jakości i oznakowania mleka i przetworów mlecznych

Podstawowym przepisem normującym zasady funkcjonowania sektora mleka i przetworów mlecznych jest rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)* (Dz. U. L 299 z 16.11.2007, s. 1 z późn. zm.), w szczególności Załączniki XII i XV, które określają między innymi nazwy i definicje dozwolone wyłącznie dla mleka i przetworów mlecznych oraz parametry jakościowe dla tłuszczu do smarowania (masła, margaryn i mikśów tłuszczowych), a także Załącznik XIII określający wymagania dla mleka spożywczego.

W świetle przepisów, pojęcia „mleko” i „przetwory mleczne” w domyśle odnoszą się do produktu uzyskanego z udoju krów. W przypadku mleka uzyskanego od innego zwierzęcia, w oznakowaniu takiego produktu lub jego przetworu powinna znaleźć się stosowna informacja o pochodzeniu, np. mleko kozie.

Mleko przeznaczone do spożycia przez ludzi – „mleko spożywcze” – może być oferowane w różnych wariantach, w zależności od zastosowanej obróbki termicznej lub modyfikacji zawartości tłuszczu. Generalnie rozróżnia się: mleko surowe (nie podgrzane powyżej 40°C), mleko pełne (poddane obróbce cieplnej, o zawartości tłuszczu co najmniej 3,5 proc.), mleko częściowo odtłuszczone (poddane obróbce cieplnej, o obniżonej zawartości tłuszczu do nie mniej niż 1,5 proc. i nie więcej niż 1,8 proc.) i mleko odtłuszczone (poddane obróbce cieplnej, o obniżonej zawartości tłuszczu do nie więcej niż 0,5 proc.). Mleko, które posiada inną niż wymieniono wyżej zawartość tłuszczu, musi mieć podaną na opakowaniu informację o zawartości tłuszczu za pomocą zwrotu „zawartość tłuszczu ... %”, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku. Mleko to nie jest określane jako pełne, częściowo odtłuszczone lub odtłuszczone.

Nazwy przetworów mlecznych, takie jak: „śmietanka”, „masło”, „maślanka”, „ser”, „jogurt”, „kefir”, mogą być stosowane tylko do produktów pochodzących wyłącznie z mleka. Można dodać do nich substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka.

Przykładowo, nie można stosować nazwy „ser” w odniesieniu do produktów „seropodobnych”, to jest wyrobów przypominających wyglądem sery dojrzewające (tzw. żółte), ale zawierających dodatek tłuszczu roślinnego w celu zastąpienia tłuszczu mlecznego.

W odniesieniu do innych produktów nazwy przetworów mlecznych mogą być stosowane tylko pod warunkiem, że w żaden sposób nie sugerują, że produkt jest przetworem mleczarskim (np. „ptasie mleczko”, „śmietanka kosmetyczna”).

Spśród przetworów mlecznych najbardziej szczegółowe regulacje dotyczą masła i innych tłuszczów mlecznych do smarowania. Nazewnictwo ściśle zależy od zawartości tłuszczu mlecznego. Nazwa „masło” jest zastrzeżona dla tłuszczów mlecznych, zawierających także inne niż pochodzenia mlecznego substancje użyte do ich produkcji, pod warunkiem, że substancje te nie są używane w celu zastąpienia, ani w całości, ani w części, jakichkolwiek składników mleka. W związku z tym w składzie produktu złożonego posiadającego w nazwie słowo „masło” nie może być podany jakikolwiek tłuszcz, a jedynie tłuszcz pochodzący ze składnika dodanego, np. czosnku w maśle czosnkowym czy łososia w maśle łososiowym.

Tłuszcze mleczne mogą wchodzić w skład innych produktów przeznaczonych do smarowania, których nazewnictwo jest także ściśle uregulowane. W tzw. miksach tłuszczowych zawartość tłuszczu mlecznego powinna być między 10 a 80 proc., zaś w tłuszczach do smarowania, których podstawowym składnikiem jest tłuszcz roślinny może znajdować się do 3 proc. tłuszczu mlecznego.

Omówione reguły zostały ustanowione w celu ochrony konsumentów, aby zapobiec powstawaniu jakichkolwiek pomyłek między przetworami mlecznymi i innymi produktami spożywczymi, a także w celu zapewnienia uczciwej konkurencji pomiędzy produktami mlecznymi i innymi produktami niepochodzącymi z mleka lub tylko częściowo pochodzącymi z mleka. Różnica, np. między masłem a tłuszczem roślinnym lub między serem a wyrobem seropodobnym, jest bardzo duża nie tylko w ocenie organoleptycznej, ale również w składzie chemicznym. Wybór produktu zależy od preferencji i upodobań konsumentów, dlatego tak istotne jest właściwe i rzetelne jego oznakowanie.

Dla pozostałych przetworów mlecznych przepisy nie określają poziomu zawartości poszczególnych składników, dlatego produkty oferowane na rynku mogą się różnić między sobą pod tym względem. Niemniej, w przypadku, gdy producent w oznakowaniu określi poziom zawartości danego składnika (np. białka, wody), deklaracja taka powinna być zgodna z prawdą. W oznakowaniu polskich produktów mlecznych spotyka się także zadeklarowanie polskiej normy (skrót PN) lub normy zakładowej (ZN). Należy zaznaczyć, że stosowanie tych norm ma charakter dobrowolny, przy czym przedsiębiorca, który je zadeklarował, ma obowiązek ich przestrzegania.

Kontrolę mleka i przetworów mlecznych oferowanych pod marką własną przeprowadzono w pierwszym kwartale 2011 roku w 110 placówkach handlowych należących do sieci handlowych (1 hurtowni, 2 magazynach centralnych i 107 sklepach).

Ogółem skontrolowano 841 partii mleka i przetworów mlecznych, w tym 272 partie poddano badaniom laboratoryjnym w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami oraz z deklaracją na etykiecie.

W wyniku przeprowadzonej oceny zakwestionowano jakość 22 partii (8,1 proc. badanych w tym zakresie) oraz oznakowanie 20 (2,4 proc.) partii mleka i przetworów mlecznych.

Poniżej przedstawiono nieprawidłowości stwierdzone w zakresie parametrów jakościowych w poszczególnych grupach:

- w grupie masła:
 - wyższa zawartość tłuszczu (średnia zawartość tłuszczu różniła się o więcej niż jeden punkt procentowy);
- w grupie serów dojrzewających:
 - wady organoleptyczne (niewłaściwe oczkowanie, smak i zapach),
 - obecność substancji konserwującej nie deklarowanej w oznakowaniu,
 - wyższa lub niższa zawartość tłuszczu ogółem,
 - wyższa zawartość tłuszczu w suchej masie;
- w grupie serów twarogowych:
 - wady organoleptyczne (duży wypływ serwatki, smak gorzki, nieczysty; konsystencja luźna, rozpadająca się),
 - obecność substancji konserwującej niedeklarowanej w oznakowaniu,
 - niższa zawartość białka w stosunku do deklaracji,
 - niższa lub wyższa zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji producenta;
- w grupie serów topionych:
 - obecność tłuszczu obcego,
 - wyższa zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji;
- w grupie napojów mlecznych fermentowanych:
 - niższa zawartość składników stałych w napojach z wsadem owocowym,
 - wyższa zawartość tłuszczu w odniesieniu do deklaracji;
- w grupie śmietan i śmietanek:
 - obecność substancji konserwującej niedeklarowanej w oznakowaniu,
 - niższa zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji.

Przykłady:

- badania sera dojrzewającego wykazały obecność kwasu benzoowego i jego soli w ilości $138,2 \pm 5,9$ mg/kg,

- w serku homogenizowanym truskawkowym stwierdzono obecność kwasu sorbowego i jego soli w ilości 74 mg/kg, niezadeklarowanych w oznakowaniu produktu,
- w serze twarogowym stwierdzono zaniżoną zawartość białka w stosunku do deklaracji umieszczonej na opakowaniu, tj. $8,27 \pm 0,57$ zamiast $19,8 \pm 3$ proc.,
- w serze topionym kremowym stwierdzono obecność niedopuszczalnego tłuszczu obcego w tłuszczu mlecznym w ilości 10,09 proc.,
- w jogurcie truskawkowym stwierdzono niższą zawartość truskawek w stosunku do deklaracji na opakowaniu: wynik badania 2,5 proc., deklaracja na opakowaniu – 10 proc.,
- w śmietanie termizowanej 12% tł. z deklaracją na opakowaniu „nie zawiera konserwantów” stwierdzono kwas sorbowy i jego sole w ilości 119 mg/kg.

Kontrola prawidłowości oznakowania ujawniła następujące nieprawidłowości:

- podawanie przez sprzedawców wydłużonych terminów ważności w stosunku do deklaracji producenta dla serów oferowanych do sprzedaży luzem,
- uwidacznianie w oznakowaniu mleka informacji o zawartości tłuszczu bez zastosowania zwrotu „zawartość tłuszczu...%”,
- nieprawidłowe wyrażenia poprzedzające termin przydatności do spożycia,
- brak określenia wymaganej prawem informacji o funkcji technologicznej uwidocznionej w składzie substancji dodatkowej,
- uwidocznianie terminu przydatności do spożycia w innym miejscu opakowania, niż wskazywała na to informacja umieszczona na tym opakowaniu,
- umieszczanie na etykiecie dwóch sprzecznych ze sobą sformułowań odnoszących się do daty ważności, tj. „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć przed”¹⁴.

Szczegółowe wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 3.

¹⁴ Określenie „należy spożyć do...(data)” stosuje się w odniesieniu produktów nietrwałych mikrobiologicznie, łatwo psujących się, które po upływie podanego terminu nie nadają się do spożycia przez ludzi. Natomiast wyrażenie „najlepiej spożyć przed ... (data)” (lub „najlepiej spożyć przed końcem ...”) stosuje się przy podawaniu konsumentom daty minimalnej trwałości – informacja ta oznacza, że do podanej daty prawidłowo przechowywany produkt żywnościowy zachowuje swoje właściwości

Tabela 3. Wyniki kontroli jakości i oznakowania mleka i przetworów mlecznych w ujęciu asortymentowym.

Asortyment	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
mleko	72	22	72	7	0	5	9,7%	0,0%	7,0 %
masło	18	6	18	2	2	0	11,1%	33,3%	0,0%
sery dojrzewające	162	46	163	17	3	9	10,5%	6,5%	5,5%
sery twarogowe	174	71	174	14	10	5	8,0%	14,1%	2,9%
sery topione	75	22	75	2	1	1	2,6%	4,5%	1,3%
napoje mleczne fermentowane	202	57	202	7	4	0	3,5%	7,0%	0,0%
śmietana i śmietanka	101	36	101	3	2	0	3,0%	5,5%	0,0%
inne*)	37	12	37	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
SUMA	841	272	841	52	22	20	6,2%	8,1%	2,4%

*) np. deserki mleczne

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Zaprezentowane powyżej dane wskazują, że najczęściej kwestionowanym pod względem jakości handlowej przetworem mlecznym oznakowanym marką własną sieci handlowych było masło (przy czym należy zauważyć, że liczba zbadanych próbek masła była w porównaniu do innych grup najniższa), a także sery twarogowe.

W porównaniu do ogólnych wyników kontroli produktów własnej marki sieci handlowych, nieco lepiej wypadła ocena oznakowania przetworów mlecznych (2,4 proc. zakwestionowanych partii pod tym względem przy 3,9 proc. ogółem).

Wyniki kontroli mleka i przetworów mlecznych oferowanych pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 2 do niniejszego Raportu.

3. Wyniki kontroli jakości i oznakowania przetworów mięsnych

Obecnie prawo żywnościowe – w przeciwieństwie do np. przedstawionych wyżej przetworów mlecznych – nie przewiduje szczególnych wymagań w zakresie standardów handlowych dla przetworów mięsnych. Jedynym odniesieniem jest deklaracja producenta w postaci przywołanej normy, specyfikacji technologicznej lub zawarta w oznakowaniu produktu oraz rozporządzenie *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*.

Jak wspomniano wyżej, w prawie żywnościowym nie ustalono standardów handlowych ani definicji poszczególnych rodzajów wędlin. Dla potrzeb kontroli i niniejszego Raportu przyjęto następującą klasyfikację wędlin na podstawie Polskich Norm PN-A-86526 „Produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe. Wymagania wspólne”, PN-A-86525 „Produkty drobiarskie. Konserwy drobiowe. Wymagania wspólne”, PN-A-82022 „Mięso i przetwory mięsne. Konserwy mięsne”, PN-A-82007 „Przetwory mięsne. Wędliny”:

- wędliny drobiowe – wędliny otrzymane z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających i przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych,
- konserwy drobiowe – przetwory z mięsa drobiowego i innych składników oraz przypraw, które po zamknięciu w hermetycznym opakowaniu zostały poddane obróbce cieplnej,
- konserwy mięsne – konserwy, w skład których wchodzi głównie surowce mięsne z dodatkiem surowców tłuszczowych i/lub podrobowych ze zwierząt rzeźnych lub łownych, przyprawy, substancje dodatkowe dozwolone i ewentualnie surowce uzupełniające,
- produkty blokowe – przetwory mięsne wyprodukowane z mięsa o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze lub rozdrobnionego, tłuszczu i podrobów, peklowanych lub solonych, z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane lub nie obróbce cieplnej w formach lub osłonach utrzymujących ich kształt,
- wędliny podrobowe – przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone,
- kiełbasy – przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowane z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub nie, solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawione, wędzone lub nie, surowe, dojrzewające, parzone lub pieczone,
- wędzonki – przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie, suszone, surowe, parzone, pieczone.

W celu zapewnienia pełnej informacji dla konsumentów wszystkie produkty spożywcze muszą być oznakowane. W przypadku wędlin informacje powinny zostać podane zarówno w odniesieniu do produktów opakowanych, jak również do tych sprzedawanych na wagę (tzw. sprzedaż luzem) w handlu detalicznym. Do wiadomości konsumentów w oznakowaniu należy podać informacje dotyczące składu produktu. Jeżeli do produktu dodawana jest woda, to ta informacja również musi zostać podana w oznakowaniu. Składniki wymienia się w kolejności według ich masy w produkcie.

Przepisy regulujące szczegółowo zasady znakowania środków spożywczych w tym zakresie zawiera rozporządzenie *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Określa ono również, kiedy w wykazie składników produktu można użyć nazwy „mięso” wraz z podaniem gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi. Warunkiem jest – nieprzekraczająca przyjętych wartości wyrażonych w procentach – zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w mięsie.

Kontrola przetworów mięsnych pod marką własną sieci handlowych została przeprowadzona w trzecim kwartale 2011 roku łącznie w 84 placówkach na terenie całego kraju, przy czym 82 placówki stanowiły sklepy sieci handlowych, natomiast 2 – magazyny centralne należące do sieci handlowych.

Ogółem skontrolowano 450 partii przetworów mięsnych, z których badaniom laboratoryjnym poddano łącznie 161 partii.

Dokonując oceny jakości przetworów mięsnych przeprowadzono badania cech organoleptycznych, fizycznych i chemicznych w odniesieniu do deklaracji producenta umieszczonej w oznakowaniu. Oprócz badań organoleptycznych oraz sprawdzenia zawartości netto, analizowano zawartość białka, tłuszczu, wody oraz substancji dodatkowych dozwolonych (np. fosforanów dodanych). Wykonywano również badania laboratoryjne w kierunku identyfikacji gatunku zwierzęcia, z którego pochodził składnik mięsny.

W zakresie jakości zakwestionowano 23 partie (14,3 proc. badanych). Do wad wykrytych podczas badań laboratoryjnych należały:

- obecność mięsa innego gatunku aniżeli deklarowane w składzie produktu, np. w kabanosach z papryką (kielbasa wędzona) wykryto obecność DNA mięsa z kurczaka i indyka, podczas gdy w składzie deklarowano mięso wieprzowe, z kolei w innym produkcie – kielbasie myśliwskiej tradycyjnie wędzonej (kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wędzona, pieczona) ujawniono obecność białek mięsa drobiowego oraz obecność DNA pochodzącego z mięsa kurczaka,
- niewłaściwe cechy organoleptyczne,
- zawyżona zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji w wartości odżywczej na opakowaniu jednostkowym, np. w przysmaku śniadaniowym (mielonka blokowa wysokowydajna sterylizowana) o deklarowanej zawartości tłuszczu 13,7 proc., w wyniku badań laboratoryjnych stwierdzono: $26,3 \pm 0,8$ proc.; w boczku – wędzonce surowej dojrzewającej deklarowano zawartość tłuszczu 34,0 proc., a w wyniku analiz stwierdzono $44,3 \pm 1,9$ proc.,

- zaniżona zawartość białka w odniesieniu do deklaracji na opakowaniu, np. mielonka luksusowa wg deklaracji powinna zawierać 16,9 proc. białka, natomiast w wyniku analiz stwierdzono: $10,8 \pm 0,5$ proc.,
- obecność skrobi, której nie zadeklarowano w składzie produktu, np. w gulaszu angielskim (konserwie sterylizowanej) oznaczono skrobię w ilości $2,2 \pm 0,2$ proc.,
- obecność fosforu dodanego niezadeklarowanego w składzie surowcowym, np. we frankfurterkach parzonych wykryto fosfor dodany w ilości: 1201 ± 120 mg/kg.

Niektóre z ww. wad występowały jednocześnie w badanej próbce, np. konserwę turystyczną (mielonkę blokową wysokowydajną sterylizowaną) zakwestionowano z uwagi na nieodpowiednie cechy organoleptyczne (konsystencja wyrobu bardzo miękka, pastowata, nietypowa dla konserwy mięsnej), zaniżoną zawartość białka oraz zawyżoną zawartość tłuszczu w porównaniu z deklaracją w wartości odżywczej, umieszczoną na opakowaniu jednostkowym (zawartość białka wg deklaracji: 9,3 proc., natomiast wg analiz: $6,8 \pm 0,4$ proc., zawartość tłuszczu wg deklaracji: 7,0 proc., a badania wykazały: $12,5 \pm 1,0$ proc.).

Należy ponadto dodać, iż w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych ustalono, że 7 partii przetworów mięsnych pochodzących z 7 placówek handlowych posiadało zaniżoną zawartość tłuszczu w odniesieniu do deklaracji w wartości odżywczej, umieszczonej na opakowaniu jednostkowym. Wspomnianych partii nie uznano przy tym za nieodpowiadające jakości handlowej, przyjmując, że niższa zawartość tłuszczu, przy zgodnych pozostałych wyróżnikach jakości handlowej, nie narusza interesów konsumentów.

Nieprawidłowości w zakresie oznakowania ujawniono w przypadku 18 partii, co stanowiło 4 proc. ogółem skontrolowanych.

W odniesieniu do 5 partii produktów oferowanych luzem, tj. bez opakowań jednostkowych, w 2 kontrolowanych placówkach wniesiono zastrzeżenia ze względu na niewidoczność na wywieszkach w miejscu sprzedaży wymaganego wykazu składników, co naruszało § 17 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Uchybienia dotyczące oznakowania opakowań jednostkowych miały zróżnicowany charakter. Do najistotniejszych należały:

- podanie w oznakowaniu jednego produktu dwóch różniących się nazw, np. „kielbasa śląska drobiowa” i „kielbasa wieprzowo-indycza średnio rozdrobniona, wędzona, parzona”,
- podanie nazwy nieadekwatnej do składu surowcowego, np. „pasztet z gęsi”, w składzie którego zadeklarowano między innymi: skórki z gęsi (20,8 proc.), mięso oddzielone mechanicznie¹⁵ z gęsi (19,5 proc.), wątrobę z gęsi (10 proc.), wątrobę z kurczaka, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka. W innym przypadku „gospodarska konserwa tyrolska, konserwa wieprzowo-drobiowa” – do produkcji

¹⁵ Przy czym „mięso oddzielone mechanicznie” nie jest „mięsem” w świetle przepisów prawa – § 8 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych* oraz pkt 1.1 i 1.14 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).

zastosowano w przeważającej części mięso drobiowe, natomiast rodzaj konserwy określono jako wieprzowa-drobiowa,

- brak informacji o ilościowej zawartości składnika uwidocznionego w nazwie, np. konserwa turystyczna wieprzowo-drobiowa sterylizowana typu mielonka, w składzie której nie wykazano procentowej zawartości mięsa drobiowego,
- informacje istotne dla konsumentów, w tym okres trwałości, podane w sposób mało czytelny,
- oznakowanie produktu nazwą własną, bez podania nazwy rodzajowej środka spożywczego, np.: konserwa tyrolska, konserwa sterylizowana,
- zadeklarowanie w składzie barwnika ryboflawiny (E 101), niedozwolonego do stosowania do tego rodzaju produktów na mocy obowiązujących przepisów.

Szczegółowe wyniki kontroli przetworów mięsnych pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 4:

Tabela 4. Wyniki kontroli jakości i oznakowania przetworów mięsnych w ujęciu asortymentowym.

Asortyment	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
wędliny drobiowe	38	17	38	4	1	3	10,5%	5,9%	7,9%
konserwy drobiowe	39	9	39	4	1	3	10,5%	11,1%	7,7%
konserwy mięsne	103	51	103	18	12	6	17,5%	23,5%	5,8%
produkty blokowe	13	4	13	0	0	0	0%	0,0%	0%
kiełbasy	169	61	169	14	7	4	8,3%	11,5%	2,4%
wędzonki	64	13	64	2	2	0	3,1%	15,4%	0%
wędliny podrobowe	14	2	14	1	0	1	7,1%	0,0%	7,1%
inne*)	10	4	10	1	0	1	10,0%	0,0%	10%
SUMA	450	161	450	44	23	18	9,8%	14,3%	4,0%

*) np. pasztet drobiowo-wieprzowy

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Zaprezentowane powyżej dane wskazują, że do zdecydowanie najczęściej kwestionowanych pod względem jakości handlowej przetworów mięsnych pod marką własną sieci handlowych należały konserwy mięsne, wśród których wadliwych było 23,5 proc. (w odniesieniu do zbadanych partii), tj. ponad dwukrotnie więcej niż konserw drobiowych. Duży odsetek partii o niewłaściwej jakości stwierdzono także w grupie wędzonek – 15,4 proc.

W porównaniu do ogólnych wyników kontroli produktów własnej marki sieci handlowych, ocena jakości przetworów mięsnych była znacząco gorsza (zakwestionowano pod tym względem 14,3 proc. partii przy 8,7 proc. ogółem).

Wyniki kontroli przetworów mięsnych oferowanych pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 3 do niniejszego Raportu.

4. Wyniki kontroli jakości i oznakowania ryb i przetworów rybnych

Przeprowadzona kontrola jakości handlowej ryb i przetworów rybnych obejmowała sprawdzenie ogólnych przepisów dotyczących wszystkich produktów żywnościowych oraz szczegółowych 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) – art. 4,
- 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 Komisji (WE) nr 1181/2003 z 2 lipca 2003 r. *zmieniającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek* (Dz. U. L 165 z 3.7.2003, s. 17),
- rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1345/2008 z dnia 23 grudnia 2008 r. *zmieniającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i opisy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i produktów pokrewnych sardynce* (Dz. U. L 348 z 24.12.2008 s. 76),
- 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),
- sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, s. 55

z późn. zm.), gdzie określono wymogi dotyczące wytwarzania i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym oleju rybnego na etapie handlu detalicznego – pkt 2 sekcji VIII, rozdział III, części A, C i D, rozdział IV, część A oraz rozdział V,

- rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. *ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniającego 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 uchylającego rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006* (Dz. U. L 343 z 22.12.2009, s. 1) – art. 58.

Niektóre z wyżej wymienionych regulacji określają dodatkowe wymagania, które muszą spełnić produkty rybołówstwa oferowane konsumentom, szczególnie w zakresie dostarczenia informacji o:

- handlowym oznaczeniu gatunku – jest to nazwa gatunku przyjęta przez państwo członkowskie, objęta wykazem oznaczeń handlowych, składająca się z nazwy w języku danego kraju oraz po łacinie, np. dorsz atlantycki (*Gadus morhua*),
- metodzie produkcji – należy podać jedną z następujących możliwości, tj. złowione w morzu lub złowione w wodach śródlądowych bądź wyhodowane,
- obszarze połowu – w przypadku ryb złowionych w morzu należy podać odniesienie do jednego z określonych obszarów wymienionych w załączniku do rozporządzenia, np. złowione w morzu – Ocean Spokojny lub złowione w morzu – Morze Bałtyckie. Dla ryb złowionych w wodach śródlądowych i ryb hodowlanych należy podać nazwę państwa, z którego pochodzi produkt, np. złowiony lub wyhodowany w Polsce,
- metodach przygotowania/gotowania oraz ryzyku związanym z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy człowieka dla świeżych, mrożonych i przetworzonych produktów rybołówstwa z rodziny gempylowatych (*Gempylidae*), w szczególności kostropak (*Ruvettus pretiosus*) oraz eskolar (*Lepidocybium flavobrunneum*), sprzedawanych jako ryba maślana.

Określają one także wymagania organoleptyczne i fizyczne dla konserwowanych sardynek oraz tuńczyka i bonito, takie jak:

- forma postaci handlowej produktu (np. dla sardynek: sardynki bez ości, filety z sardynki itd., dla tuńczyka: kawałki, filety, płatki itd.),
- rodzaj zalewy (np. dla sardynek: w oliwie z oliwek, w sosie pomidorowym itd., dla tuńczyka: w oleju roślinnym, w sosie własnym itd.),
- minimalna zawartość ryby – proporcje między masą ryb w opakowaniu po sterylizacji (tj. procesowi polegającemu na poddaniu zamkniętego w puszcze produktu, działaniu wysokiej temperatury (105-115°C) w autoklawie celem zniszczenia drobnoustrojów i ich przetrwalników) a masą netto produktu, podane w gramach (np. dla sardynek stosunek ten nie może być niższy niż: 70 proc.

w przypadku zalewy w postaci oliwy z oliwek, innych rafinowanych olejów roślinnych, sosu własnego, marynat z zawartością lub bez zawartości wina, 65 proc. w przypadku zalewy w formie sosu pomidorowego, 50 proc. w przypadku jakiegokolwiek innej zalewy pod warunkiem, że różni się ona w sposób istotny od innych określonych wyżej zalew).

Ponadto w przypadku sardynek zaznaczono w przepisach, że konserwowane sardynki oznaczają produkty przetworzone z ryb gatunku sardynka (*Sardina pilchardus*), podając jednocześnie listę produktów pokrewnych sardynce, zawierających m.in. gatunki takie jak: śledź (*Clupea harengus*), szprot (*Sprattus sprattus*), sardynela (*Sardinella aurita*). Produkty pokrewne sardynce zostały dopuszczone do obrotu w Unii Europejskiej z zastosowaniem opisu handlowego składającego się z wyrazu „sardynki” połączonego z nazwą naukową gatunku. Podkreślono jednocześnie, że nazwa naukowa powinna zawierać w każdym przypadku nazwę rodzajową i określoną nazwę łacińską, a opis ten powinien być wyraźny i czytelny. Wymagania dotyczące opisu handlowego zostały rozszerzone także o podanie obszaru geograficznego, na którym je złowiono.

Dla pozostałych przetworów rybnych odniesieniem jest deklaracja producenta w postaci przywołanej normy, specyfikacji technologicznej lub zawarta w oznakowaniu produktu oraz rozporządzenie w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

Rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych dla ryb lub owoców morza mrożonych w glazurze (w otoczce z lodu utworzonej na powierzchni zamrożonego produktu) nakłada obowiązek podawania informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach – w miejscu sprzedaży na wywieszce lub opakowaniu jednostkowym produktu.

Kontrolę ryb i przetworów rybnych przeprowadzono w czwartym kwartale 2011 roku w 86 placówkach należących do sieci handlowych (tj. 84 sklepach, 1 hurtowni i 1 magazynie centralnym).

Ogółem skontrolowano 593¹⁶ partie produktów (głównie konserw rybnych i marynat oraz ryb mrożonych w glazurze i ryb wędzonych) oferowanych w opakowaniach i luzem, z których 235 partii poddano badaniom laboratoryjnym na zgodność z obowiązującymi przepisami oraz deklaracjami producentów zawartymi w oznakowaniu tych produktów. W każdym przypadku sprawdzono masę netto i cechy organoleptyczne, natomiast w zależności od deklaracji w oznakowaniu poszczególnych produktów, również: zawartość ryby w produkcie złożonym, zawartość glazury w produkcie mrożonym glazurowanym, zawartość białka i tłuszczu oraz obecność niewykazanych w składzie dozwolonych substancji dodatkowych.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niezgodności w przypadku 41 partii produktów w zakresie ocenianych parametrów (17,4 proc. ogółem zbadanych).

¹⁶ Wyniki kontroli omówiono na podstawie informacji przekazanych przez wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej do dnia 8 grudnia 2011 roku.

W poszczególnych grupach produktów stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- w grupie przetworów rybnych marynowanych:
 - obniżoną zawartość białka (np. w śledziu smażonym w pikantnej marynacie było $9,6 \pm 0,2$ proc. zamiast zgodnie z deklaracją podaną na opakowaniu w tabeli wartości odżywczej 17 proc.),
 - obecność niewykazanej w składzie substancji konserwującej, tj. kwasu sorbowego i jego soli (np. w koreczkach śledziowych marynowanych w oleju było 89 i 92 ± 9 mg/kg),
 - zaniżoną masę netto ryby po odcieku lub zaniżony udział procentowy ryby w opakowaniu (np. w koreczkach śledziowych marynowanych w oleju w jednym opakowaniu na trzy zbadane stwierdzono 108 ± 11 g zamiast 120 g, w koreczkach śledziowych po giżycku było 54 i 56 ± 2 proc. zamiast 60 proc.);
- w grupie konserw rybnych – sardynki:
 - zawyżoną zawartość tłuszczu (np. w sardynkach w oleju słonecznikowym było $35,4 \pm 3,9$ proc. zamiast zgodnie z deklaracją podaną na opakowaniu w tabeli wartości odżywczej 7 proc.),
 - zaniżoną masę netto ryby po odcieku (np. w sardynkach w oleju słonecznikowym w jednym opakowaniu na cztery zbadane było $84 \pm 1,1$ g zamiast 90 g);
- w grupie konserw rybnych – tuńczyk i bonito:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w tuńczyku rozdrobnionym w oleju stwierdzono smak nietypowy, z posmakiem metalicznym, gorzkawy, olejowo-słonawy, natomiast w tuńczyku rozdrobnionym w wodzie – konsystencję pastowatą, smak nietypowy z wyczuwalnym posmakiem metalicznym, gorzkim i słonawym, barwę mięsa i zalewy nietypową),
 - zaniżoną masę netto ryby po odcieku lub zaniżony udział procentowy ryby w konserwie (np. w tuńczyku w kawałkach w sosie własnym w dwóch opakowaniach na trzy zbadane było 122 i 129 ± 2 g zamiast 135 g oraz w jednym opakowaniu było 66 ± 2 proc. w stosunku do masy netto konserwy zamiast co najmniej 70 proc., w tuńczyku kawałki w oleju roślinnym było 121 , 122 i 127 ± 2 g zamiast 130 g);
- w grupie pozostałych konserw (bez sardynek, tuńczyka i bonito):
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w śledziu po gdańsku stwierdzono obecność dużych ilości skrzepów krwi i gonad w części tusz, barwę niejednorodną z wyraźnymi ciemnobrązowymi przebarwieniami na powierzchni w części tusz, w filetach śledziowych w sosie pomidorowym – konsystencję zbyt miękką, lekko rozpadającą się, barwę mięsa szarą, smak niezharmonizowany, osłabiony, lekko gorzkawy),
 - obniżoną lub zawyżoną zawartość tłuszczu (np. w sałatce pikantnej z makrelą było $3 \pm 0,2$ proc. zamiast zgodnie z deklaracją podaną na opakowaniu w tabeli wartości

- odżywczej 8,4 proc., w filetach z makreli w sosie pomidorowym było $17,4 \pm 1,2$ proc. zamiast 8,5 proc.),
- obniżoną zawartość białka (np. w filetach śledziowych w oleju aromatyzowanym było 12,9 proc. zamiast zgodnie z deklaracją podaną na opakowaniu w tabeli wartości odżywczej 17,2 proc.),
 - zaniżoną masę netto ryby po odcieku (np. w filetach z makreli w oleju roślinnym było 109 i 112 ± 6 g zamiast 119 g, w koreczkach śledziowych w jednym opakowaniu na dwa zbadane było 112 ± 4 g zamiast 120 g);
- w grupie ryb mrożonych w glazurze:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w filetach z mintaja bez skóry i bez ości pojedynczo glazurowanych głęboko mrożonych stwierdzono po obróbce termicznej teksturę niejednorodną, w przeważającej części fileta gąbczastą, smak mięsa lekko osłabiony),
 - obniżoną zawartość białka (np. w porcjach mintaja w glazurze ochronnej stwierdzono $12,6 \pm 0,6$ proc. zamiast zgodnie z deklaracją podaną na opakowaniu w tabeli wartości odżywczej 17 proc.),
 - zawyżoną zawartość glazury (np. w filetach z mintaja bez skóry i bez ości pojedynczo glazurowanych głęboko mrożonych było 26 ± 3 proc. zamiast 10 proc.),
 - zaniżoną masę netto ryby bez glazury (np. w filetach z mintaja bez skóry pojedynczo glazurowanych głęboko mrożonych było 527 i 531 ± 39 g zamiast 594 g);
 - w grupie ryb wędzonych:
 - zaniżoną masę netto ryby (np. w makreli wędzonej w dwóch opakowaniach na cztery zbadane było $115,5 \pm 0,9$ i $122,4 \pm 1$ g zamiast 125 g);
 - w grupie innych produktów:
 - zaniżoną masę netto skorupiaków i mięczaków morskich lub zaniżony udział procentowy ryby w opakowaniu (w skorupiakach i mięczakach morskich bez glazury w jednym opakowaniu na dwa zbadane było 367 ± 37 g skorupiaków i mięczaków zamiast 450 g, zaś w śledziu w galarecie było 27 i 28 ± 1 proc. śledzia zamiast 30 proc.).

Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie posiadało 9 partii produktów oferowanych w opakowaniach (6 partii) i luzem (3 partie), co stanowiło 1,5 proc. ogółem ocenianych.

Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oznakowania 3 z 6 partii ryb oferowanych luzem w miejscu sprzedaży polegały na całkowitym braku oznaczeń handlowych. Powyższe wynikało z faktu, iż podczas wykładania produktów z opakowań zbiorczych do zamrażarek personel sklepu nie uwidoczniał informacji na wywieszkach dotyczących tych produktów.

W oznakowaniu pozostałych 6 partii produktów oferowanych w opakowaniach stwierdzono między innymi brak:

- opisu handlowego złożonego z wyrazu „sardynki” połączonego z nazwą naukową gatunku (nazwą rodzajową i określoną nazwą łacińską) oraz obszaru geograficznego, na którym je złowiono w przypadku produktów pokrewnych sardynce,
- informacji „produkt głęboko mrożony” w przypadku ryb mrożonych w glazurze,
- pełnych informacji o składniku występującym w nazwie produktu (np. nie wykazano, z jakiej rośliny oleistej otrzymano olej użyty do produkcji sardynek w oleju),
- pełnych danych identyfikujących producenta.

Ponadto ujawniono przypadek oznakowania wprowadzającego konsumentów w błąd co do cech charakterystycznych ryb mrożonych w glazurze, poprzez sugerowanie, że zostały wyprodukowane metodami ekologicznymi (tj. w oznakowaniu łososia pacyficznego, steków glazurowanych ze skórą i ośćmi, mrożonych osobno, zamieszczono niebieskie logo wraz z informacją o treści „CERTYFIKOWANE EKOLOGICZNE OWOCE MORZA (...), steki z łososia (...) to 100 % produkt naturalny (łosoś), którego obszar życia należy chronić. (...) wspiera zrównoważone metody połowu ryb i jest dumny, że może Państwu zaproponować produkt pochodzący z odpowiedzialnego rybołówstwa. Produkt pochodzi z łowiska, które uzyskało niezależny certyfikat spełnienia standardów (...) dla dobrze zarządzającego i ekologicznego łowiska. (...) to niezależna organizacja użyteczności publicznej, której celem jest zachowanie zasobów ryb i owoców morza dla przyszłych pokoleń.”

Szczegółowe wyniki kontroli ryb i przetworów rybnych pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 5.

Tabela 5. Wyniki kontroli jakości i oznakowania ryb i przetworów rybnych w ujęciu asortymentowym.

Asortyment	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
Przetwory rybne marynowane	102	40	102	6	6	0	5,9 %	15,0 %	0,0 %
Konserwy – sardynki	23	16	23	5	3	2	21,7 %	18,8 %	8,7 %
Konserwy – tuńczyk i bonito	69	33	69	6	6	0	8,7 %	18,2 %	0,0 %
Pozostałe konserwy	252	106	252	22	19	3	8,7 %	17,9 %	1,2 %
Ryby świeże	3	2	3	0	0	0	0,0 %	0,0 %	0,0 %
Ryby mrożone (bez glazury)	7	2	7	3	0	3	42,9 %	0,0 %	42,9 %
Ryby mrożone w glazurze	58	26	58	5	4	1	8,6 %	15,4 %	1,7 %
Ryby wędzone	50	5	50	1	1	0	2,0 %	20,0 %	0,0 %
Inne*)	29	5	29	2	2	0	6,9 %	40,0 %	0,0 %
SUMA	593	235	593	50	41	9	8,4 %	17,4 %	1,5 %

*) np. paluszki rybne panierowane, śledź w galarecie, skorupiaki i mięczaki morskie bez glazury

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych oferowanych do sprzedaży pod marką własną należy stwierdzić, że najczęściej zastrzeżeń wniesiono do jakości (w szczególności w zakresie zawartości ryby w opakowaniu w stosunku do deklaracji lub obowiązujących przepisów), a ujawnione niezgodności dotyczące oznakowania tylko w nielicznych przypadkach naruszały interesy konsumentów w sposób istotny.

Wyniki kontroli ryb i przetworów rybnych oferowanych pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 4 do niniejszego Raportu.

5. Wyniki kontroli jakości i oznakowania miodów

Wymagania w zakresie jakości handlowej miodu zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.).

Rozporządzenie określa rodzaje miodu w zależności od pochodzenia:

- nektarowy,
- spadziowy,
- nektarowo-spadziowy.

Ponadto dzieli miód na odmiany:

- nektarowo wielokwiatowy (pochodzący z nektaru wielu roślin),
- nektarowy lipowy, nektarowy gryczany, nektarowy akacjowy (tj. określane nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znacznej przewadze),
- spadziowy ze spadzi iglastej (z wydaliny owadów ssących soki drzew iglastych),
- spadziowy ze spadzi liściastej (z wydaliny owadów ssących soki drzew liściastych).

W przepisie tym zawarte są między innymi wymagania organoleptyczne w zakresie barwy, konsystencji, smaku i zapachu miodu oraz parametry fizykochemiczne, na podstawie których dokonuje się oceny wartości biologicznej miodu oraz można stwierdzić, czy miód nie został zafałszowany inwertami¹⁷, czy nie popełniono błędów technologicznych w procesie pozyskiwania miodów, czy pszczoły, które go wyprodukowały nie były nieprawidłowo podkarmiane syropem cukrowym.

Oznakowanie miodu powinno spełniać wymagania przepisów ogólnych, w tym rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Kontrolę miodu przeprowadzono w drugim, trzecim i czwartym kwartale 2011 roku w 72 placówkach handlowych należących do sieci handlowych (2 hurtowniach i 70 sklepach).

Miody oferowane pod marką sieci handlowych stanowiły głównie mieszanki miodów z państw członkowskich Unii Europejskiej i spoza Unii Europejskiej. Mieszanki te, podobnie jak i pozostały asortyment miodów wyprodukowany dla sieci handlowych, pochodziły przede wszystkim od przedsiębiorców krajowych, mających znaczny udział w rynku jako producenci (konfekcjonerzy) miodów.

Ogółem skontrolowano 198 partii miodów różnych odmian, w tym 138 partii poddano badaniom laboratoryjnym w zakresie zgodności z wymaganiami rozporządzenia *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* (liczba diastazowa, zawartość wolnych kwasów, HMF, wody, fruktozy i glukozy, sacharozy, zawartość proliny, obecność

¹⁷ Inwert – (cukier inwertowany) to produkt otrzymany z sacharozy poprzez jej rozkład do glukozy i fruktozy za pomocą kwasu lub enzymu.

skrobi, przewodność właściwa, a w przypadku niektórych miódów odmianowych – udział pyłku przewodniego) oraz zgodności rzeczywistej masy netto z deklaracją na etykiecie.

Do badań laboratoryjnych pobierano głównie miody z domieszką miódów spoza Unii Europejskiej. Przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności w zakresie ocenionych parametrów. Wyjątek stanowiła partia miodu o niewielkiej zawartości pyłku przewodniego, oznaczonego przez producenta jako miód lipowy. Miód o stwierdzonej (niskiej) zawartości pyłku przewodniego lipy nie może być uznany za miód lipowy i może być sklasyfikowany wyłącznie jako miód nektarowy – wielokwiatowy.

W wyniku przeprowadzonej oceny zakwestionowano oznakowanie 10 partii miódów (5,1 proc.), przy czym stwierdzone nieprawidłowości naruszały przepisy w różnym zakresie, np.:

- podanie w oznakowaniu dwóch różniących się nazw – w jednym miejscu podano, że jest to „miód pszczele wielokwiatowy”, natomiast w innym miejscu, że jest to „miód pszczele nektarowy lipowy” (faktycznie był to miód wielokwiatowy),
- nieprawidłowości związane z podawaniem daty minimalnej trwałości: podanie cyfr daty w nieprawidłowej kolejności, poprzedzenie daty niewłaściwym wyrażeniem lub słabo czytelny nadruk daty,
- nieuwidocznienie warunków przechowywania w sąsiedztwie daty minimalnej trwałości,
- brak pełnych danych identyfikujących producenta.

Szczegółowe wyniki kontroli miódów pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 6.

Tabela 6. Wyniki kontroli jakości i oznakowania miodów w ujęciu asortymentowym.

Asortyment	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
Z domieszką miodu spoza UE (niezależnie od odmiany)	122	89	122	7	1	6	5,7%	1,1%	4,9%
Miód wielokwiatowy	29	22	29	2	0	2	6,9%	0,0%	6,9%
Miód lipowy	18	10	18	1	0	1	5,6%	0,0%	5,6%
Miód gryczany	12	7	12	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
Miód spadziowy	9	5	9	1	0	1	11,1%	0,0%	11,1%
Inne*)	8	5	8	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
SUMA	198	138	198	11	1	10	5,6%	0,7%	5,1%

*) np. miód akacjowy, kasztanowy, lawendowy, nektarowo-spadziowy, nektarowy

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli jakości handlowej i prawidłowości oznakowania miodów pszczelich oferowanych do sprzedaży pod marką własną należy stwierdzić, że za wyjątkiem jednej partii nie wniesiono zastrzeżeń do jakości, natomiast ujawnione nieliczne nieprawidłowości dotyczące oznakowania z reguły nie naruszały istotnie interesów konsumentów.

Wyniki kontroli miodów oferowanych pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 5 do niniejszego Raportu.

6. Wyniki kontroli jakości i oznakowania przetworów warzywnych i owocowych

Spśród objętych kontrolą przetworów warzywnych i owocowych, szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej zostały określone dla niektórych przetworów owocowych (tj. dżemów, powideł, konfitur, marmolad) 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.). W przypadku przetworów warzywnych i pozostałych przetworów owocowych wymagań w tym zakresie nie określono, a więc ocenę przeprowadzono w odniesieniu do deklaracji producentów zamieszczonych w oznakowaniu.

Kontrolę przetworów warzywnych i owocowych przeprowadzono w drugim kwartale 2011 roku w 79 sklepach należących do sieci handlowych.

Ogółem skontrolowano 487 partii produktów (tj. 291 partii przetworów warzywnych i 196 partii przetworów owocowych), w tym 235 partii (tj. 136 partii przetworów warzywnych i 99 partii przetworów owocowych) poddano badaniom laboratoryjnym na zgodność z obowiązującymi przepisami oraz deklaracjami producentów zamieszczonymi w oznakowaniu tych produktów.

W każdym przypadku sprawdzono masę netto i cechy organoleptyczne poszczególnych produktów, natomiast w zależności od deklaracji w ich oznakowaniu, również: masę netto składników stałych (owoców, warzyw) po odcieku, zawartość ekstraktu ogólnego, skrobi dodanej, cukrów, soli, obecność niewykazanych w składzie alergenów oraz dozwolonych substancji dodatkowych. Przede wszystkim sprawdzono, czy substancje dodatkowe były stosowane w danej grupie asortymentowej zgodnie z warunkami określonymi w przepisach, ponadto zweryfikowano, czy podana na opakowaniu tych produktów treść oświadczeń żywieniowych, była prawdziwa.

Przeprowadzone badania wykazały niezgodności w przypadku 37 partii produktów (tj. 25 partii przetworów warzywnych i 12 partii przetworów owocowych) w zakresie ocenianych parametrów, co stanowiło 15,7 proc. ogółem zbadanych laboratoryjnie (w tym 18,4 proc. przetworów warzywnych i 12,1 proc. przetworów owocowych).

W poszczególnych grupach asortymentowych stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- w grupie dżemów:
 - obniżoną zawartość cukrów, np. w dżemie truskawkowym niskosłodzonym stwierdzono obniżoną zawartość cukrów (tj. było $25,3 \pm 1,2$ g/100 g, podczas gdy na opakowaniu podano 38 g/100 g);
- w grupie konfitur:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w konfiturze truskawkowej stwierdzono konsystencję żelowaną, podczas gdy według rozporządzenia *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych*, konfitura jest mieszaniną o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji: pulpy owocowej, cukrów i wody;

- w grupie marmolad:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w marmoladzie wieloowocowej miękkiej o smaku truskawkowym stwierdzono smak i zapach wyraźnie jabłkowy z wyczuwalnym posmakiem śliwek, natomiast nikłym, praktycznie niewyczuwalnym posmakiem truskawkowym, podczas gdy w składzie na opakowaniu wymieniono konkretne owoce mieszane, tj. 60 proc. jabłka, 29 proc. wiśni, 10 proc. śliwki i 1 proc. truskawki,
 - zawyżoną zawartość cukrów, np. w marmoladzie wieloowocowej miękkiej stwierdzono $49,8 \pm 2,3$ g/100 g, podczas gdy na opakowaniu podano 44 g/100 g,
 - obecność niezadeklarowanej na opakowaniu dozwolonej substancji konserwującej (tj. kwasu sorbowego i jego soli), np. w marmoladce z pomarańczy wysokosłodzonej stwierdzono obecność dozwolonego kwasu sorbowego i jego soli w ilości 94 i 95 ± 10 mg/kg¹⁸, którego udziału nie wykazano w składzie na opakowaniu, a jednocześnie podano sprzeczną informację „bez konserwantów”;
- w grupie owoców południowych w zalewie:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w brzoskwińkach połówkach w lekkim syropie w jednym opakowaniu na trzy zbadane wykazano osłabioną konsystencję niektórych poówek brzoskwiń,
 - obniżoną zawartość cukrów, np. w liczi bez pestek obranych w lekko słodkiej zalewie stwierdzono obniżoną zawartość cukrów (tj. było $14,6 \pm 0,7$ g/100 g, podczas gdy na opakowaniu podano 24 g/100 g),
 - obniżoną zawartość netto owoców po oddzieleniu zalewy, np. w brzoskwińkach połówkach w lekkim syropie stwierdzono obniżoną masę netto brzoskwiń po odcieku w dwóch opakowaniach na trzy zbadane (tj. było $436,5 \pm 8,7$ g i $441,7 \pm 8,8$ g zamiast zadeklarowanych 460 g);
- w grupie koncentratów pomidorowych:
 - obniżoną zawartość ekstraktu ogólnego, np. w koncentracie pomidorowym 30 proc. stwierdzono obniżoną zawartość ekstraktu ogólnego (tj. było: 26; 26,1 i $25,9 \pm 0,5$ proc. [m/m] zamiast 30 proc.);
- w grupie ogórków konserwowych:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w ogórkach w słodko-kwaśnej zalewie w części badanych opakowań stwierdzono obecność ogórków wyraźnie uszkodzonych mechanicznie, tj. zmiażdżonych, w ilości do 37 proc. sztuk w opakowaniu,
 - obniżoną zawartość netto ogórków po oddzieleniu zalewy, np. w ogórkach konserwowych stwierdzono obniżoną masę netto ogórków po odcieku (tj. było: 497,5 g i 511,49 g zamiast 520 g, które zadeklarowano na opakowaniu);

¹⁸ Zgodnie z pkt 14 zawartym w tabeli nr 4 załącznika nr 4 do rozporządzenia *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych* dopuszczalna maksymalna dawka wynosi 1000 mg/kg.

- w grupie papryki konserwowej:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w papryce pepperoni łagodnej stwierdzono obecność strąków papryki z objawami psucia na powierzchni, wewnątrz strąka oraz obejmujące gniazda nasienne, w ilości do 48 proc. sztuk w opakowaniu, a ponadto w dwóch opakowaniach (na pięć zbadanych) stwierdzono obecność martwych gąsienic i ich odchodów wewnątrz strąków papryki; w papryce marynowanej konserwowej w części badanych opakowań ujawniono obecność strąków papryki z objawami psucia na powierzchni i wewnątrz strąków w ilości do 7 proc. sztuk w opakowaniu, a ponadto – w jednym opakowaniu na trzy zbadane obecność martwej gąsienicy wewnątrz strąka papryki,
 - obniżoną zawartość netto papryki po oddzieleniu zalewy, np. w papryce konserwowej ćwiartki stwierdzono obniżoną masę netto papryki po odcieku (tj. było $258,7 \pm 18,1$ g, $254,0 \pm 17,8$ g zamiast deklarowanych na opakowaniu 280 g);
- w grupie fasolki konserwowej:
 - obniżoną zawartość netto fasolki po oddzieleniu zalewy, np. w fasolce zielonej ciętej stwierdzono obniżoną masę netto fasolki po odcieku w jednym opakowaniu na dwa zbadane (tj. było 221,8 g zamiast deklarowanych na opakowaniu 225 g);
- w grupie kukurydzy konserwowej:
 - obniżoną zawartość netto kukurydzy po oddzieleniu zalewy, np. w kukurydzy konserwowej stwierdzono obniżoną masę netto kukurydzy po odcieku w dwóch opakowaniach na trzy zbadane (tj. było: $196,9 \pm 6,1$ g i $209,7 \pm 6,5$ g zamiast deklarowanych na opakowaniu 220 g);
- w grupie sałatek warzywnych:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w mieszance marchewki całej z młodym groszkiem w zalewie stwierdzono bardzo miękką konsystencję marchewki i groszku z obecnością dużej ilości popękanych ziaren, a w jednym opakowaniu na trzy zbadane obecność owada,
 - obniżoną zawartość netto warzyw po odcieku, np. w sałatce obiadowej stwierdzono obniżoną masę netto warzyw po odcieku w jednym opakowaniu na trzy zbadane (tj. było 459,7 g zamiast zadeklarowanych na opakowaniu 500 g);
- w grupie innych przetworów warzywnych:
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne, np. w ketchupie pikantnym stwierdzono konsystencję mazistą, lekko ciągliwą, smak i zapach mało charakterystyczny dla ketchupu pikantnego, octowy, ze słabo wyczuwalnym posmakiem koncentratu pomidorowego; w ćwikle z chrzanem stwierdzono smak i zapach mało charakterystyczny dla ćwikły z chrzanem, zmieniony z wyraźnie wyczuwalnym posmakiem sfermentowanym,
 - obniżoną zawartość netto warzyw po oddzieleniu zalewy, np. w buraczkach ćwikłowych marynowanych krojonych wiórki stwierdzono obniżoną masę netto buraczków po odcieku w dwóch opakowaniach na trzy zbadane (tj. było $346,3 \pm 11,8$ g,

333,8 ± 11,4 g zamiast 360 g) oraz dużą ilość wiórków z pozostałością skórki w kolorze ciemnobrunatnym, co świadczyło o niestarannym obraniu buraków.

W przypadku wszystkich partii produktów zbadanych laboratoryjnie sprawdzono zgodność deklarowanej przez producentów w oznakowaniu masy netto z rzeczywistością, stwierdzając niedobór masy netto wobec 1 partii sałatki obiadowej (tj. w jednym opakowaniu na trzy zbadane było 818,8 ± 8,2 g zamiast zadeklarowanych na opakowaniu 870 g).

W wyniku przeprowadzonej oceny oznakowania przetworów warzywnych i owocowych zakwestionowano 21 partii produktów (tj. 7 partii przetworów warzywnych i 14 partii przetworów owocowych), co stanowiło 4,3 proc. ogółem ocenianych (w tym 2,4 proc. przetworów warzywnych i 7,1 proc. przetworów owocowych).

Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oznakowania polegały między innymi na:

- niepodaniu ilościowej zawartości składników występujących w nazwie i podkreślonych w oznakowaniu w formie pisemnej i graficznej (tj. marchewki i groszku w mieszance warzywniej marchewka i groszek),
- niepodaniu informacji o łącznej zawartości cukru w 100 g wyrobu gotowego do spożycia (np. dżem z czarnych porzeczek niskosłodzony),
- niepodaniu w tym samym polu widzenia nazwy produktu, daty minimalnej trwałości i zawartości netto,
- niewłaściwym podawaniu daty minimalnej trwałości: podaniu cyfr daty w nieprawidłowej kolejności, poprzedzeniu cyfrowo wyrażonej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym lub niezastosowaniu przy dacie wyrażenia słownego.

Szczegółowe wyniki kontroli przetworów warzywnych i owocowych pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 7.

Tabela 7. Wyniki kontroli jakości i oznakowania przetworów warzywnych i owocowych w ujęciu asortymentowym.

Asortyment		Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
		ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
przetwory owocowe	dżemy	89	45	89	10	1	9	11,2%	2,2%	10,1%
	powidła	24	15	24	1	0	1	4,2%	0%	4,2%
	konfitury	17	10	17	3	2	1	17,6%	20%	5,9%
	marmolady	14	8	14	5	4	3	35,7%	50%	21,4%
	owoce połudn. w zalewie	43	19	43	6	5	0	14%	26,3%	0%
	inne*)	9	2	9	0	0	0	0%	0%	0%
przetwory warzywne	koncentrat pomidorowy	46	35	46	4	4	0	8,7%	11,4%	0%
	ogórki konserwowe	30	11	30	4	2	0	13,3%	18,2%	0%
	papryka konserwowa	26	10	26	6	6	0	23,1%	60%	0%
	fąsolka konserwowa	20	7	20	2	1	1	10%	14,3%	5%
	kukurydza konserwowa	32	13	32	4	3	1	12,5%	23,1%	3,1%
	sałatki warzywne	38	19	38	3	2	1	7,9%	10,5%	2,6%
	inne**)	99	41	99	12	7	4	12,1%	17,1%	4%
SUMA		487	235	487	60	37	21	12,3%	15,7%	4,3%

*) np. koktajl owocowy, jabłko prażone, borówka niskosłodzona

***) np. buraczki tarte, pomidory całe, szczaw siekany

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Reasumując wyniki kontroli jakości handlowej i prawidłowości oznakowania przetworów warzywnych i owocowych oferowanych do sprzedaży pod marką własną należy stwierdzić, że najczęściej zastrzeżeń wniesiono do jakości, w szczególności w odniesieniu do papryki konserwowej i marmolad. Złej jakości były też owoce południowe w zalewie i konfitury. Wśród przetworów warzywnych ponadto najczęściej produktów wadliwych stwierdzono w grupie kukurydzy konserwowej i ogórków konserwowych. Ujawnione niezgodności dotyczące oznakowania z reguły nie naruszały interesów konsumentów w sposób istotny.

Ujęte w tym rozdziale produkty były najczęściej kwestionowaną grupą żywności wśród skontrolowanych produktów własnej marki sieci handlowych, ponieważ zakwestionowano 12,3 proc. przetworów owocowych i warzywnych, tj. o 4,5 punkta proc. więcej niż wynik ogólny. Warto odnotować, że jakość papryki konserwowej i marmolad była najgorsza ze wszystkich ocenianych grup produktów marki własnej.

Wyniki kontroli przetworów warzywnych i owocowych oferowanych pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 6 do niniejszego Raportu.

7. Wyniki kontroli jakości i oznakowania soków, wód i napojów bezalkoholowych

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej soków i nektarów owocowych określają przepisy rozporządzenia 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.), natomiast w zakresie znakowania – rozporządzenie *w sprawie znakowania środków spożywczych*.

Przepisem szczególnym regulującym wymagania, jakie powinny spełniać wody (w tym ich oznakowanie) jest rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. *w sprawie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych* (Dz. U. Nr 85, poz. 466).

W odniesieniu do gazowanych i niegazowanych napojów bezalkoholowych obowiązują ogólne przepisy prawa żywnościowego.

Kontrolę soków i napojów bezalkoholowych oraz wód przeprowadzono w trzecim kwartale 2011 roku w 81 placówkach handlowych należących do sieci handlowych (2 hurtowniach i 79 sklepach).

Oferta soków, napojów i wód własnej marki skontrolowanych placówek była dość bogata, a ocenione produkty pochodziły zarówno od dużych, jak i mniejszych producentów.

Ogółem skontrolowano 503 partie soków i napojów bezalkoholowych oraz wód, w tym 162 partie (z wyłączeniem wód) poddano badaniom laboratoryjnym.

Oceny jakości soków i napojów bezalkoholowych dokonano w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych w odniesieniu do obowiązujących przepisów oraz deklaracji producentów zawartych na opakowaniach jednostkowych lub w inny sposób

podanych do wiadomości konsumentów. Badania przeprowadzono głównie w kierunku wykrywania zafałszowań, a także prawidłowości stosowania dozwolonych substancji dodatkowych. Analizowano między innymi obecność substancji dodatkowych (substancji słodzących, konserwujących, syntetycznych barwników), których udziału nie wykazano w oznakowaniu, szczególnie w przypadku produktów opatrzonych napisem „bez konserwantów” i o podobnym znaczeniu. Zakres badań obejmował również sprawdzenie zgodności deklarowanej objętości netto z rzeczywistością. Ponadto, w zależności od rodzaju produktu i deklaracji w oznakowaniu, oznaczano: ekstrakt ogólny, liczbę formolową, kwasowość, cukry, ekstrakt bezcukrowy, gęstość, popiół, substancje rozpuszczalne, chlorki, kwas cytrynowy (cytrynian), witaminę C, zawartość kofeiny.

Pod kątem jakości zakwestionowano 4 partie produktów (2,5 proc. zbadanych laboratoryjnie):

- partię napoju niegazowanego pomarańczowego wzbogaconego witaminami „Multiwitamina” z uwagi na zaniżoną zawartość witaminy C w odniesieniu do deklaracji zamieszczonej na etykiecie; według analizy próbki pierwotnej i próbki kontrolnej napój zawierał odpowiednio 5,3 mg i 7,0 mg witaminy C w 100 ml, natomiast na opakowaniach deklarowano 18 mg na 100 ml,
- partię soku marchew, pomarańcza, jabłko wzbogaconego witaminą C ze względu na zaniżoną zawartość witaminy C w porównaniu do deklaracji w oznakowaniu: stwierdzono 21 mg/100 ml, podczas gdy deklarowano 30 mg/100 ml,
- partię bezalkoholowego „napoju jabłkowego z miętą” ze względu na intensywnie miętowy smak i zapach z delikatną nutą jabłkową, co było niezgodne z deklarowaną nazwą,
- partię napoju niegazowanego o smaku jabłka z uwagi na niewłaściwy wygląd: płyn nieklarowny z widocznymi w całej objętości „kłaczkami”; tego typu wady pojawiają się z reguły na skutek przechowywania lub transportu w nieodpowiednich warunkach (zbyt wysoka temperatura i nasłonecznienie).

Z kolei w wyniku przeprowadzonej oceny oznakowania zakwestionowano 15 partii soków i napojów bezalkoholowych oraz wód (3,0 proc.), z uwagi na następujące nieprawidłowości:

- w grupie asortymentowej soków:
 - zastosowanie nazwy nieadekwatnej do składu: „sok pomarańczowy 100%”, który powinien stanowić wyłącznie sok bez żadnych dodatków (np. zakwaszających, dosładzających), zawierał – wg wykazu składników – dodatek witaminy C;
- w grupie nektarów owocowych:
 - podanie nazw zastosowanych do produkcji substancji słodzących wyłącznie w języku niemieckim oraz brak obowiązkowej informacji „zawiera substancje słodzące”,
 - niepodanie warunków przechowywania w sąsiedztwie daty minimalnej trwałości,

- podanie dwóch różnych nazw produktu: „nektar wielowocowy” i „nektar multiwitaminowy”;
- w grupie naturalnych wód mineralnych:
 - na etykiecie pod logo sieci handlowej określono stopień nasycenia dwutlenkiem węgla (CO₂) jako „wysokonasycona CO₂”, natomiast w opisie produktu podano informację „niskonasycona CO₂”; charakter niezgodności oraz uzyskane wyjaśnienia wskazywały, że przypadek wynikał z błędu drukarni,
 - w przypadku wody mineralnej wysokonasyconej nie podano informacji o pochodzeniu CO₂ w wodzie (czy woda jest naturalnie nasycona CO₂, wzbogacona czy gazowana);
- w grupie wód źródłanych:
 - nieprawidłowości związane z podawaniem daty minimalnej trwałości: poprzedzenie daty niewłaściwym wyrażeniem;
- w grupie napojów bezalkoholowych:
 - niezgodność nazwy środka spożywczego „Napój Mięta Jabłko” ze składem oznaczonym w wykazie składników, ponieważ produkt nie zawierał żadnego składnika pochodzącego z mięty, a jedynie „aromat identyczny z naturalnym” (tj. związek chemiczny nie pochodzący z mięty, ale identyczny pod względem budowy i składu chemicznego z substancjami aromatycznymi z surowców naturalnych),
 - nie uwidocznilo ostrzeżenia „zawiera źródło fenyloalaniny” na etykiecie napoju zawierającego aspartam.

Szczegółowe wyniki kontroli soków, wód i napojów bezalkoholowych pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 8.

Tabela 8. Wyniki kontroli jakości i oznakowania soków, wód i napojów bezalkoholowych w ujęciu asortymentowym.

Asortyment	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
Soki owocowe *)	119	63	119	3	1	1	2,5%	1,6%	0,8%
Nektary owocowe	166	52	166	5	0	5	3,0%	0,0%	3,0%
Napoje bezalkoholowe **)	154	47	154	7	3	4	4,5%	6,4%	2,6%
Naturalne wody mineralne	25	0	25	4	0	4	16,0%	0,0%	16,0%
Wody źródlane	39	0	39	1	0	1	2,6%	0,0%	2,6%
SUMA	503	162	503	20	4	15	4,0%	2,5%	3,0%

*) w tym odtworzone z soków zagęszczonych

***) w tym gazowane i niegazowane

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Soki, wody i napoje bezalkoholowe stanowiły dość zróżnicowaną grupę pod względem zgodności z przepisami dotyczącymi jakości handlowej oraz deklaracją na etykiecie. W zakresie jakości kwestionowano tu głównie napoje bezalkoholowe, natomiast pod kątem oznakowania – naturalne wody mineralne.

Na tle innych skontrolowanych grup produktowych, soki, wody i napoje bezalkoholowe wypadły pozytywnie z prawie dwukrotnie niższym odsetkiem zakwestionowanych partii ogółem i ponad trzykrotnie niższym odsetkiem zakwestionowanych partii pod kątem jakości.

Wyniki kontroli soków, wód i napojów bezalkoholowych oferowanych pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 7 do niniejszego Raportu.

8. Wyniki kontroli jakości i oznakowania oliwy z oliwek

Rynek oliwy z oliwek został uregulowany na poziomie prawa Unii Europejskiej przez 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 m.in. 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 wyłoczyn oliwek.
- rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. *w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy* (Dz. U. L 248 z 05.09.1991, s. 1, z późn. zm.), które m.in. określa fizyczne i chemiczne właściwości poszczególnych rodzajów oliwy,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 1019/2002 z dnia 13 czerwca 2002 r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek* (Dz. U. L 155 z 14.06.2002, s. 27 z późn. zm.), w którym znajdują się wymagania odnośnie handlu na etapie detalicznym, m.in.: obowiązkowe opisy dla poszczególnych kategorii oliwy, dopuszczalna pojemność opakowań oliwy, warunki deklarowania pochodzenia oliwy, warunki stosowania niektórych informacji w oznakowaniu oliwy.

Kontrolę oliwy z oliwek przeprowadzono w drugim, trzecim i czwartym kwartale 2011 roku w 76 sklepach należących do sieci handlowych.

Ogółem skontrolowano 167 partii oliwy z oliwek z różnych kategorii, w tym 55 partii poddano badaniom laboratoryjnym w zakresie zgodności z niektórymi wymaganiami rozporządzenia *w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy*. Próbkę poddano analizom pod kątem takich parametrów jak: objętość (tzw. nalew), kwasowość, liczba nadtlenkowa, analiza spektrofotometryczna w UV, a w przypadku części próbek poszerzono zakres badań m.in. o kwasowość, liczbę nadtlenkową, zawartość kwasów tłuszczowych, sumę izomerów transoleinowych, sumę izomerów translinolowych i translinolenowych, skład steroli, sumę steroli, erytrodiolu i uvaolu, sumę steroli, zawartość stigmastadienów.

W kontrolowanych placówkach największy udział w ofercie handlowej miała oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, co znalazło odzwierciedlenie w strukturze oliw zbadanych przez Inspekcję Handlową (stanowiła 72,5 proc. oliw ocenionych ogółem – por. Tabela 9).

Przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności w zakresie ocenionych parametrów.

W wyniku przeprowadzonej oceny oznakowania zakwestionowano 14 partii oliwy z oliwek (8,4 proc.), przy czym stwierdzone nieprawidłowości naruszały przepisy w różnym zakresie, np.:

- nieprawidłowości związane z podawaniem nazwy kategorii oliwy (np. podano francuskojęzyczną nazwę), przy czym nazwę tę można było wywnioskować z podanego na etykiecie opisu kategorii – była to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,
- nieprawidłowości związane z podawaniem daty minimalnej trwałości – poprzedzenie daty niewłaściwym wyrażeniem oraz brak dokładnego wskazania na opakowaniu miejsca, w którym umieszczona jest data minimalnej trwałości (na opakowaniach jednostkowych podano: „Najlepiej spożyć przed: podano na butelce”, faktycznie datę minimalnej trwałości umieszczono w górnej części butelki) i mylne wskazanie miejsca umieszczenia tej informacji (na opakowaniach jednostkowych podano: „Najlepiej spożyć przed: data podana na szyjce butelki.”, a faktycznie datę minimalnej trwałości umieszczono z boku opakowania), z uwagi na nieuwidocznienie, w sposób zrozumiały dla konsumenta, daty minimalnej trwałości – po wyrażeniu „Najlepiej spożyć przed końcem” podano informację „11LE00500”,
- nieprawidłowe oznakowanie wartości odżywczej (podano wartość odżywczą w przeliczeniu na 100 g zamiast 100 ml).

Ponadto, w toku kontroli sprawdzono, czy przestrzegany jest przepis rozporządzenia Komisji (WE) nr 1019/2002 określający, że maksymalna objętość opakowań oliwy z oliwek w handlu detalicznym nie może przekraczać 5 l oraz że sposób zamknięcia tych opakowań musi uniemożliwiać ponowne ich zapieczętowanie po otwarciu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Etykietowanie, reklama i prezentacja oliwy z oliwek z uwzględnieniem kształtu i wyglądu opakowania, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępnionych na ich temat nie wprowadzało konsumentów w błąd.

Szczegółowe wyniki kontroli oliwy z oliwek pod marką własną sieci handlowych przedstawia poniżej Tabela 9.

Tabela 9. Wyniki kontroli jakości i oznakowania oliwy z oliwek w ujęciu asortymentowym.

Asortyment	Liczba partii zbadanych			Liczba partii zakwestionowanych			Odsetek partii zakwestionowanych do zbadanych		
	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania	ogółem	w zakresie jakości	w zakresie oznakowania
Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	121	38	121	12	0	12	9,9%	0,0%	9,9%
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	2	0	2	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
Oliwa z oliwek - składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	19	8	19	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
Oliwa z wyciżczyn oliwek	25	9	25	3	0	2	8,0%	0,0%	8,0%
SUMA	167	55	167	15	0	14	8,4%	0,0%	8,4%

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Jak wspomniano wyżej, obecna kontrola objęła głównie oliwę z najwyższej kategorii – oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, toteż uzyskanych wyników nie powinno się w zasadzie uogólniać na cały asortyment oliwy z oliwek. Można jedynie zauważyć, że jakość oliwy z oliwek nie odbiegała od wymagań przyjętych w (dość szczegółowych) przepisach unijnych. Przedsiębiorcy odpowiedzialni za znakowanie oliwy z oliwek (co w przypadku tego produktu ogranicza się często do przetłumaczenia oryginalnej etykiety sporządzonej w kraju pochodzenia oliwy) nie dochowali natomiast należytej staranności w tym zakresie, co wpłynęło na wysoki – w porównaniu do wyników ogólnych – poziom zakwestionowanych partii oliwy z oliwek pod kątem oznakowania.

Wyniki kontroli oliwy z oliwek oferowanej pod marką własną konkretnych sieci handlowych zamieszczono w Załączniku 8 do niniejszego Raportu.

9. Inne zagadnienia kontrolowane w sieciach handlowych

9.1. Identyfikowalność towarów

Zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego Rady *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności, bądź którą można do niej dodać.

Sprawdzając to zagadnienie inspektorzy Inspekcji Handlowej stwierdzili brak dowodów dostaw w 1 placówce w odniesieniu do 1 partii soku, w związku z czym sprawa została przekazana do właściwego urzędu skarbowego. Poza tym wyjątkiem przedsiębiorcy posiadali niezbędne dokumenty umożliwiające identyfikację towarów i ustalenie jego pochodzenia.

9.2. Przestrzeganie warunków magazynowania żywności oraz okresów jej trwałości

W trakcie kontroli sprawdzono warunki i sposób przechowywania produktów marki własnej oferowanych do sprzedaży, uwzględniając zalecenia producentów oraz przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady *w sprawie higieny środków spożywczych*. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Niezależnie od powyższego, w 2 placówkach oferowano do sprzedaży 3 partie przetworów warzywnych i owocowych z uszkodzonymi i nieszczelnymi opakowaniami, np. w hipermarkecie w przypadku 1 partii ogórków konserwowych liczącej 21 sztuk, 3 sztuki posiadały nieszczelne i uszkodzone wieczka.

Zakwestionowane w powyższym zakresie produkty zostały wycofane z obrotu i przekazane do zniszczenia lub zwrócone do dostawców.

W toku kontroli sprawdzono również aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości wszystkich 3239 partii kontrolowanych artykułów żywnościowych własnej marki, stwierdzając przeterminowanie w przypadku 15 z nich, tj. 0,5 proc. ocenionych. Kwestionowano przetwory mleczne i mięsne, miód i sok owocowy. Na przykład: opakowanie soku owocowego z datą przekroczoną o 10 dni, 10 opakowań sera wędzonego Gouda w plastrach – 15 dni po upływie daty minimalnej trwałości; 5 opakowań mleka zagęszczonego pasteryzowanego – 54 dni po upływie daty minimalnej trwałości.

W przypadku placówek, w których odbywała się produkcja i pakowanie przetworów mięsnych oraz pakowanie przetworów mlecznych sprawdzano ponadto, czy po zapakowaniu produktom nie była nadawana nowa wydłużona data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia w stosunku do deklaracji producenta.

Stwierdzono jeden taki przypadek, a mianowicie w jednym z hipermarketów w przypadku czterech partii serów dojrzewających o łącznej masie 13,5 kg pakowanych w formie kawałków i plastrów na tackach przez kontrolowany hipermarket, o wartości 326 zł, na opakowaniach podano wydłużoną datę minimalnej

trwałości produktu o 39 dni (2 partie) i 4 dni (2 partie – w tym przypadku dodatkową nieprawidłowością był fakt zastosowania określenia sugerującego, że termin jest datą minimalnej trwałości, a oryginalnie był to termin przydatności do spożycia) w stosunku do deklaracji producenta – etykiety z opakowania bloku sera. Z uwagi na to, że oryginalna data ważności była aktualna w chwili wykrycia nieprawidłowości, nieprawidłowo oznakowane sery zostały niezwłocznie wycofane ze sprzedaży i przekazane do produkcji w dziale piekarniczym i kulinarnym.

9.3. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych

W każdej z kontrolowanych 588 placówek sprawdzono przestrzeganie art. 59 ust. 4 i 5 *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, dotyczącego obowiązku przechowywania przez przedsiębiorcę i udostępniania organom urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych wydawanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością.

Brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla pracowników bezpośrednio stykających się z żywnością stwierdzono w 2 placówkach. Książeczki zdrowia zostały uaktualnione.

Przykładowo, w jednym ze sklepów 6 z 22 pracowników nie posiadało aktualnych orzeczeń lekarskich.

9.4. We wszystkich placówkach dokonano identyfikacji przedsiębiorcy na podstawie wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego, zaświadczenia o zaewidencjonowaniu działalności gospodarczej lub wniosku o wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej dla osób fizycznych, zwłaszcza pod względem zgodności zakresu, rodzaju i miejsca wykonywanej działalności z ww. dokumentami. U 1 przedsiębiorcy zakres prowadzonej działalności nie był zgodny z okazanym aktualnym odpisem z Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, toteż o sprawie poinformowano właściwy sąd rejonowy.

10. Działania podjęte przez organy Inspekcji Handlowej w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości inspektorzy Inspekcji Handlowej skierowali wystąpienia pokontrolne do właścicieli placówek, jednostek nadrzędnych, producentów lub dostawców produktów o podjęcie działań eliminujących stwierdzone nieprawidłowości.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- dobrowolnego wycofania przez przedsiębiorców z obrotu produktów przeterminowanych, zafałszowanych oraz z nieprecyzyjnie określoną datą minimalnej trwałości, bądź pozbawionych jakichkolwiek oznaczeń, a także o parametrach jakościowych znacznie odbiegających od wymagań lub deklaracji,
- wydania 5 decyzji z art. 18 ust. 1 *ustawy o Inspekcji Handlowej*, na mocy których wycofano produkty przeterminowane oraz ryby mrożone bez glazury oferowane luzem bez jakichkolwiek oznaczeń handlowych w miejscu sprzedaży lub zarządzono usunięcie

nieprawidłowości polegających na niewidocznieniu wykazu składników wędlin luzem w miejscu sprzedaży,

- nałożenia 15 mandatów karnych na łączną kwotę 2,5 tys. zł, głównie za popełnienie wykroczeń określonych w: art. 136 § 2 Kw (przeznaczenie do sprzedaży towarów niewłaściwie oznaczonych), art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych), art. 110 Kw (zatrudnienie przy pracy, przy wykonywaniu której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, osoby, która ze względu na stan zdrowia potwierdzony aktualnymi badaniami dla celów sanitarno-epidemiologicznych, w rozumieniu przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, nie może być zatrudniona przy tego rodzaju pracy lub której stan zdrowia utrudnia utrzymanie higieny osobistej),
- zastosowania środków oddziaływania wychowawczego (w szczególności pouczeń) przewidzianych w art. 41 Kodeksu wykroczeń,
- skierowania: 112 zawiadomień do właściwych inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz 15 zawiadomień do organów nadzoru sanitarnego.

Wydano 38 decyzji na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych o wymierzeniu kary pieniężnej przedsiębiorcom, którzy wprowadzili do obrotu artykuły nieodpowiadające jakości handlowej (art. 40a ust. 1 pkt 3) lub zafałszowane¹⁹ (art. 40a ust. 1 pkt 4). Należy jednak zaznaczyć, że część postępowań nie została zakończona – dotyczy to w szczególności postępowań w wyniku kontroli przeprowadzonych w trzecim i czwartym kwartale 2011 roku.

Szczegółowe zestawienie tych decyzji wg stanu na dzień 5 grudnia 2011 roku przedstawia Tabela 10 (nie ujęto w nim decyzji, na podstawie których umorzono postępowania w sprawie wymierzenia kary pieniężnej).

¹⁹ Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany – zgodnie z definicją w art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, jest to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli:

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

Tabela 10. Decyzje administracyjne w sprawie wymierzenia na podstawie art.40a ustawy o jakości handlowej art. rolno-spożywczych kar pieniężnych przedsiębiorcom, którzy wprowadzili do obrotu artykuły nieodpowiadające jakości handlowej lub zafałszowane.

	Ogółem	Mleko i przetwory mleczne	Przetwory mięsne	Ryby i przetwory rybne	Miody	Przetwory owocowe i warzywne	Soki, wody, napoje bezalkoholowe	Oliwa z oliwek
Liczba wydanych decyzji, w tym na podstawie:	38	12	6	0	0	3	17	0
art. 40a ust. 1 pkt 3	27	5	4	0	0	3	15	0
art. 40a ust. 1 pkt 4	9	5	2	0	0	0	2	0
art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4	2	2	0	0	0	0	0	0
Wartość wymierzonych kar pieniężnych [w zł], w tym:	39.100	20.771	5.000	0	0	1.561	11.768	0
art. 40a ust. 1 pkt 3	15.829	2.500	2.000	0	0	1.561	9.768	0
art. 40a ust. 1 pkt 4	15.500	10.500	3.000	0	0	0	2.000	0
art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4	7.771	7.771	0	0	0	0	0	0

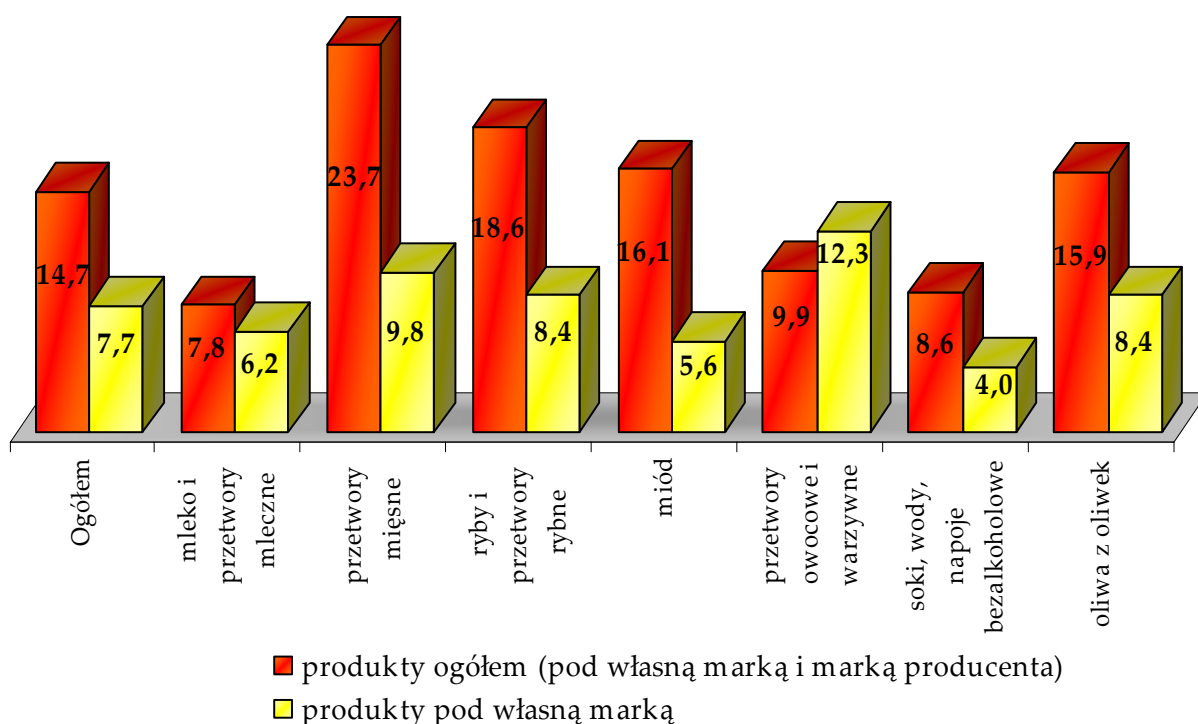
Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

III. PODSUMOWANIE

Analizując wyniki działań przeprowadzonych w ramach kontroli planowych produktów oferowanych pod marką własną sieci handlowych w roku 2011 przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową można zauważyć, że w ujęciu globalnym odsetek partii zakwestionowanych ogółem nie jest zbyt wysoki (7,7 proc.), ale w niektórych grupach sięgał 12,3 proc. – w grupie przetworów owocowych i warzywnych, czy 9,8 proc. – w przypadku przetworów mięsnych. Najmniej zastrzeżeń dotyczyło zaś soków, wód i napojów bezalkoholowych (4 proc. zakwestionowanych ogółem) oraz miodów (5,6 proc. zakwestionowanych ogółem).

Wyniki przeprowadzonych kontroli zestawiono z rezultatami działań kontrolnych dokonanych w 2010 roku, a dotyczących tych samych grup towarowych ogółem, tj. niezależnie od tego czy produkt oznakowany był marką producenta czy sieci handlowej. Porównanie to ilustruje Wykres 2:

Wykres 2. Porównanie wyników kontroli produktów żywnościowych własnej marki sieci handlowych do wyników kontroli ogółem [partie zakwestionowane przez Inspekcję Handlową w proc.].



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

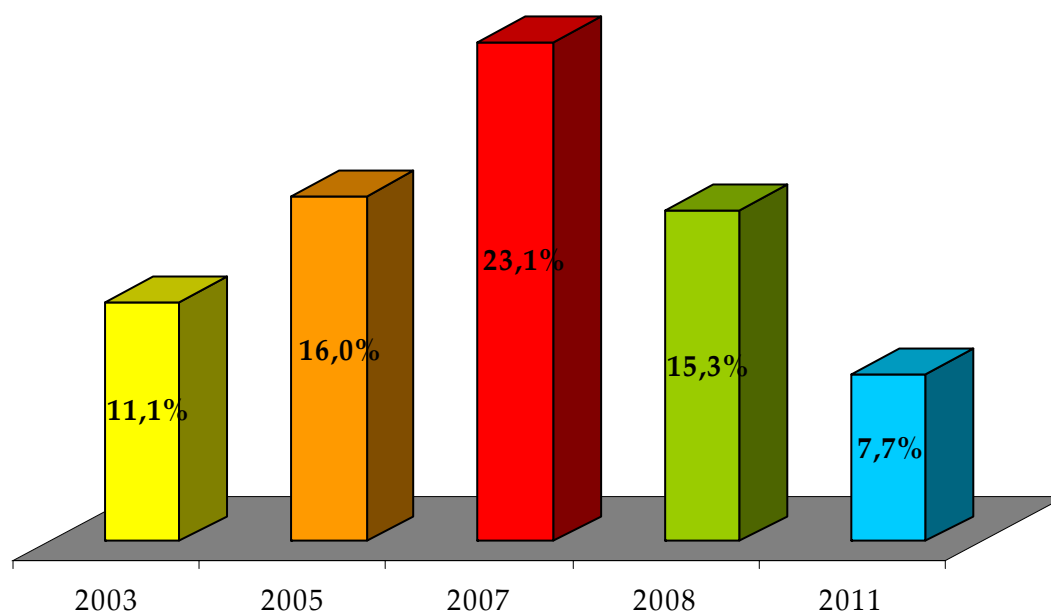
Przedstawione zestawienie wyników kontroli wskazuje na niższą wadliwość produktów sygnowanych własną marką, często znacząco, jak miało to miejsce w przypadku

miodu, przetworów mięsnych, soków, wód i napojów bezalkoholowych i oliwy z oliwek. Dla prawidłowej interpretacji tych wyników niezbędna jest jednak świadomość, że nie odzwierciedlają one szeroko pojętej jakości produktu, a jedynie wskazują, czy produkt był zgodny z deklaracją przedsiębiorcy (która w niektórych branżach może określać parametry jakościowe w sposób niemal dowolny) oraz z wymaganiami prawa żywnościowego (które różnią się stopniem szczegółowości w zależności od grupy towarowej).

Porównanie wyników kontroli produktów własnej marki sieci handlowych do wyników kontroli ogółem prowadzi do wniosku, że zawarte w oznakowaniu informacje o produkcie oferowanym pod własną marką były znacznie częściej prawdziwe w niż przeciętnie.

Jak wspomniano we wstępie Raportu, Inspekcja Handlowa od 2003 roku przeprowadza kontrole ukierunkowane tematycznie na produkty oznaczone własną marką sieci handlowych. Poniżej (Wykres 3) zaprezentowano ogólne wyniki tych kontroli na przestrzeni lat 2003-2011, podając procentowy udział partii zakwestionowanych ogółem w liczbie partii ocenionych ogółem:

Wykres 3. Produkty żywnościowe własnej marki zakwestionowane przez Inspekcję Handlową ogółem w latach 2003-2011 [proc. partii skontrolowanych].



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej.

Należy zaznaczyć, że kontrole w zaprezentowanym przedziale czasowym prowadzono w oparciu o różne przepisy, ponieważ w branży żywnościowej ulegały one znaczącej zmianie, zwłaszcza po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej w 2004 roku i przyjęciu regulacji wspólnotowych do naszego porządku prawnego. Komentarza wymaga również zakres kontroli w poszczególnych latach: niektóre grupy towarowe badano praktycznie przy każdej kontroli (np. przetwory mleczne, wędliny), a inne tylko w niektórych (np. przetwory zbożowe).

IV. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA KONSUMENTÓW KUPUJĄCYCH ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

Konsumenci kupujący artykuły żywnościowe powinni kierować się następującymi zasadami i mieć na uwadze poniższe wskazówki.

- Produkty żywnościowe oznaczone marką własną sieci handlowych w Polsce są produkowane w zakładach spożywczych zarówno mało znanych przedsiębiorców, jak i renomowanych dużych koncernów, posiadających swoje własne marki producenckie. Zdarza się, że w jednym sklepie można wybierać pomiędzy produktami wyprodukowanymi w tym samym zakładzie, ale oznaczonymi różnymi markami. Informacja na ten temat nie zawsze jest jednak dostępna dla konsumenta na etykiecie, ponieważ sieć handlowa może wskazać siebie jako producenta, bez podania danych przedsiębiorcy, który fizycznie wyprodukował dany towar. Jakkolwiek może to budzić zastrzeżenia, działania takie są zgodne z prawem, a podmiot wskazany w oznakowaniu jako „producent” ponosi pełną odpowiedzialność za produkt.
- Nie sugerować się niską ceną, ponieważ często wiąże się ona z obniżeniem jakości. Warto pamiętać, że zejście poniżej pewnego poziomu cen musi się odbyć kosztem jakości (np. z powodu zastosowania gorszych, a więc tańszych surowców).
- Czytać dokładnie informacje zamieszczone na etykiecie, zwłaszcza te podane drobnym drukiem. Nie sugerować się atrakcyjną szatą graficzną opakowania ani wyeksponowaną fantazyjną nazwą, która często zamiast informować o rodzaju wyrobu może wprowadzić w błąd – należy wtedy szukać na opakowaniu właściwej nazwy, z reguły podanej znacznie mniejszą czcionką.
- W oznakowaniu środków spożywczych powinny znajdować się następujące podstawowe informacje: nazwa rodzajowa produktu (np. „kiełbasa suszona”, „mleko pełne”), termin przydatności do spożycia (np. „należy spożyć do...”) lub data minimalnej trwałości (np. „najlepiej spożyć przed ...”), wykaz składników, warunki przechowywania, zawartość netto, oznaczenie producenta lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu. Ponadto poszczególne grupy produktów, w zależności od ich charakteru i składu, muszą być znakowane dodatkowymi informacjami określonymi w przepisach.
- Należy pamiętać, że wykaz składników w produkcie podawany jest według masy składników, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, w porządku malejącym.
- W celu dokonania właściwego wyboru, który spełni nasze oczekiwania, warto porównywać skład podobnych produktów, np. śmietany (może ona zawierać substancje dodatkowe dozwolone bądź nie zawierać ich w ogóle) lub parówek (zawartość mięsa może w nich wynosić od 20 do 70 proc.). Producent ma obowiązek podawać procentową zawartość głównego składnika, np. mięsa dla wędlin.

- Wybierając produkty z informacjami typu „niska zawartość tłuszczu”, „bez dodatku cukrów” itp., które – w świetle obowiązujących przepisów – są oświadczeniami żywieniowymi, powinno się jednocześnie sprawdzić 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).
- Sprawdzać aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz warunki przechowywania – np. czy artykuły mleczarskie lub przetwory mięsne znajdują się w urządzeniach chłodniczych, zwłaszcza w sytuacji, w której temperatura przechowywania zalecana przez producenta jest poniżej 10°C. Z bogatej oferty żywności na rynku powinno się wybierać produkty świeże, w nieuszkodzonych opakowaniach.
- Nie należy kupować na zapas żywności nietrwałej, która łatwo się psuje.
- Starać się kupować żywność nie w ostatnim dniu wyznaczonego terminu przydatności do spożycia czy daty minimalnej trwałości, ale w taki sposób, aby ten termin czy data były jak najdłuższe. Należy przy tym pamiętać, że ww. terminy trwałości przestają mieć znaczenie z chwilą otwarcia opakowania – wówczas producent nie gwarantuje zachowania przez produkt deklarowanej jakości do końca wyznaczonego okresu.
- Nie sugerować się wielkością opakowania, zawsze czytać informację o zawartości netto produktu.
- W przypadku wędlin i przetworów mlecznych szczególnie dokładnie czytać skład produktu, gdyż może się okazać, że np. „parówki z indyka” zostały wyprodukowane bez udziału mięsa indyka, a „masło ekstra” w wykazie składników oprócz tłuszczu mlecznego zawiera tłuszcz roślinny oraz serwatkę jogurtową i jest „produktem złożonym maślanym”.
- Należy pamiętać, że „MOM” („mięso oddzielone mechanicznie”) pojawiające się w wykazie składników mimo użycia słowa „mięso” w świetle obowiązujących przepisów nie jest mięsem. Zgodnie z definicją „MOM” to produkt uzyskany w wyniku mechanicznego usunięcia reszty tkanek przylegających do kości, po oddzieleniu od nich mięśni.
- Warto wiedzieć, że na sprzedawcach oferujących wędliny bez opakowań (sprzedawanych na wagę) ciąży obowiązek podawania na wywieszkach składu wędlin, dlatego też w przypadku braku takich informacji należy się ich domagać.
- Wędlinę krojoną w sklepie na życzenie kupować w niewielkich ilościach przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, pamiętając, że szybciej traci cechy świeżości w porównaniu do wędliny w kawałku.
- Przy zakupie ryb mrożonych należy upewnić się czy jest to ryba mrożona czy mrożona glazurowana. Producent lub sprzedawca mają obowiązek poinformowania konsumenta o tym, że jest to ryba mrożona w glazurze z podaniem ilościowej zawartości glazury lub ryby w tym produkcie.

- Pamiętajmy, że produkty rybołówstwa takie jak: ryby żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solankach i wędzone oraz skorupiaki i mięczaki poddane podobnym procesom, muszą być zaopatrzone w informacje o handlowym oznaczeniu gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych lub wyhodowane), obszarze połowu (np. Morze Bałtyckie, a w przypadku wód śródlądowych i hodowli nazwa państwa, np. złowione lub wyhodowane w Polsce).
- Przy wyborze miodu nie należy omijać tych skryzalizowanych (tj. nie płynnych). Warto pamiętać, że krystalizacja miodu jest procesem naturalnym i nie ma żadnego wpływu na jego skład i właściwości chemiczne. Szybkość krystalizacji zależy od odmiany miodu – najszybciej krystalizuje miód rzepakowy, najwolniej akacjowy i spadziowy. Miody, które kupujemy jesienią, mogą być jeszcze płynne, natomiast jeżeli kupowane pod koniec zimy i później są płynne, to prawdopodobnie były podgrzewane. Wyglądają atrakcyjnie, ale istnieje prawdopodobieństwo, że zostały poddane działaniu zbyt wysokich temperatur.
- W przypadku przetworów warzywnych i owocowych pamiętajmy, że jeżeli dany składnik owocowy i warzywny występuje w nazwie produktu i podkreślonych jest w oznakowaniu w formie pisemnej i graficznej, wówczas w wykazie składników powinna być podana ilościowa zawartość tego składnika.
- Przetwory warzywne i owocowe spełniają ważną rolę w tych porach roku, kiedy występuje brak lub niedostatek świeżych owoców i warzyw, należy jednak pamiętać, że w zależności od stopnia ich utrwalenia i przetworzenia, mającego na celu przedłużenie okresu trwałości, zachowują w większym lub mniejszym stopniu właściwości użytych do ich produkcji owoców i warzyw.
- Kupując soki, nektary lub napoje bezalkoholowe sprawdzajmy ich skład, umieszczony zazwyczaj w nieekspozowanej części etykiety – pomoże nam to wybrać towar zgodnie z preferencjami. Dostępną częstą praktyką stosowaną przez producentów jest bowiem ozdabianie głównej strony opakowania wizerunkami tylko wybranych owoców, które wchodzi w skład produktu. Np. nektar ze zdjęciem czarnej porzeczki może być mieszanką soków porzeczkowego i jabłkowego, a sok z wizerunkiem wiśni bywa sokiem wiśniowo-winogronowym.
- Warto mieć świadomość, że w przypadku oliwy z oliwek do wyboru mamy cztery rodzaje tego produktu różniące się jakością i walorami smakowymi i zapachowymi. Do najwyższej cenionych należy oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (spotykana także pod nazwą ekstra oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia, oliwa extra virgin lub extra vergine), w dalszej kolejności – oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek – składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Mniej ceniona jest oliwa z wyciżyn oliwek, którą uzyskuje się w wyniku zmieszania oliwy uzyskanej z wyciżyn (pozostałości z oliwek użytych do wyprodukowania oliwy z oliwek) i oliwy otrzymanej bezpośrednio z oliwek. Z tego powodu oliwa z wyciżyn oliwek bywa (choć nie stwierdzono tego w tegorocznej kontroli) nieuczciwie znakowana przez polskich dystrybutorów przy użyciu obcojęzycznych nazw, takich jak „pomace olive oil”, „oliwa sansa”, „olio di sansa”

„oliwa z oliwek pomace”, utrudniających konsumentom zorientowanie się, z jakim produktem mają do czynienia.

- W razie wątpliwości sprawdzać, czy cena uwidoczniona przy produkcie jest zgodna z ceną zakodowaną w czytniku cen i kasie fiskalnej. Różnice na niekorzyść konsumenta są niedopuszczalne, w razie gdy 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.
- Warto wiedzieć, że w dniu 12 grudnia 2011 roku wszedł w życie nowy akt prawny regulujący 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 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). Obecnie trwa okres przejściowy, w którym przedsiębiorcy z branży żywnościowej mają czas na przygotowanie się do nowych obowiązków wynikających z ww. przepisu. W związku z tym, na rynku będą się stopniowo pojawiały 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 rozporządzenie będzie należało obowiązkowo stosować (z pewnymi wyjątkami) 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 ww. instytucji dostępne są na stronie www.uokik.gov.pl, w zakładce *Konsumenci > Instytucje Konsumenckie*.