



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH, W TYM MROŻONYCH WYROBÓW KULINARNYCH



Warszawa, lipiec 2019

INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH, W TYM MROŻONYCH WYROBÓW KULINARNYCH



1. Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, w pierwszym kwartale 2018 roku Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrolę na terenie ośmiu województw, tj.: mazowieckiego, wielkopolskiego, lubuskiego, dolnośląskiego, śląskiego, małopolskiego, pomorskiego i zachodnio-pomorskiego, której celem była ocena jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych, a także przestrzegania zasad obrotu tymi produktami.

2. Skontrolowano łącznie 78 placówek, w tym poza mniejszymi placówkami detalicznymi, 31 placówek należących do sieci handlowych i 5 hurtowni.

Różnego rodzaju niezgodności stwierdzono w 43 placówkach (55,1 proc. skontrolowanych).

3. Oceniono ogółem 405 partii wyrobów garmażeryjnych o łącznej wartości 36,7 tys. zł, w tym:

- 326 partii wyrobów garmażeryjnych oferowanych w opakowaniach, tj.:
 - 145 partii wyrobów mącznych,

- 50 partii wyrobów ziemniaczanych,
- 38 partii wyrobów mieszanych,
- 35 partii wyrobów mięsnych,
- 26 partii wyrobów podrobowych,
- 32 partie innych wyrobów garmażeryjnych,
- 79 partii wyrobów garmażeryjnych oferowanych bez opakowań (luzem).

Zakwestionowano ogółem 113 partii (27,9 proc. ogółem ocenianych) o łącznej wartości 12,2 tys. zł, w tym:

- 73 partie wyrobów garmażeryjnych oferowanych w opakowaniach (22,4 proc.), tj.:
 - 23 partie wyrobów mącznych (15,9 proc.),
 - 14 partii wyrobów podrobowych (53,8 proc.),
 - 11 partii wyrobów mieszanych (29 proc.),
 - 9 partii wyrobów ziemniaczanych (18 proc.),

- 6 partii wyrobów mięsnych (17,1 proc.),
- 10 partii innych wyrobów garmażeryjnych (31,2 proc.),
- 40 partii wyrobów garmażeryjnych oferowanych bez opakowań (luzem) (50,6 proc.).

4. Badaniom laboratoryjnym pod względem cech organoleptycznych i fizykochemicznych, na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa oraz deklaracjami producentów zawartych w oznakowaniu oferowanych do sprzedaży produktów, poddano ogółem 78 partii wyrobów garmażeryjnych, w tym:

- partii wyrobów garmażeryjnych oferowanych w opakowaniach, tj.:
 - 33 partie wyrobów mącznych,
 - 11 partii wyrobów mieszanych,
 - 10 partii wyrobów ziemniaczanych,
 - 10 partii wyrobów mięsnych,
 - 10 partii wyrobów podrobowych,
 - 1 partię innych wyrobów garmażeryjnych,
- partie wyrobów garmażeryjnych oferowanych bez opakowań (luzem).

Nieprawidłowości w zakresie jakości stwierdzono w przypadku 27 partii (34,6 proc. ogółem zbadanych laboratoryjnie) i polegały one na:

- w przypadku opakowanych wyrobów mącznych:
 - niezgodnej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości tłuszczu (np. w pierogach z mięsem stwierdzono 9,1 g/100 g, przy deklaracji 3,6 g/100 g),
 - niższej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości białka (np. w pierogach z soczewicą stwierdzono 6,4 g/100 g, przy deklaracji 9,9 g/100 g),
 - wyższej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości soli (np. w pierogach z mięsem stwierdzono 1,64 g/100 g, przy deklaracji 1,04 g/100 g);
- w przypadku opakowanych wyrobów podrobowych:
 - brak zadeklarowanej wieprzowiny we flaczkach wołowych w rosole,
 - wyższej zawartości kwasu benzoesowego, kwasu sorbowego i ich soli (np. w żołądkach wołowych w bulionie warzywnym stwierdzono odpowiednio:

- 429 mg/kg + 333 mg/kg, zamiast dopuszczalnych prawnie maksymalnie 500 mg/kg),
- niższej masie netto (np. w ozorach w galarecie stwierdzono 492,6 g i 502,4 g, przy deklaracji 540 g),
- wyższej zawartości bulionu (np. we flaczkach wieprzowych stwierdzono 78,8 proc., przy deklaracji 73 proc.),
- niezgodnej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości białka (np. we flaczkach cielęco-wieprzowych stwierdzono 6 g/100 g, przy deklaracji 10 g/100 g),
- niewłaściwych cechach organoleptycznych (np. w przypadku flaczek wieprzowych – konsystencji flaków od lekko twardej do twardej, gumowatej, kwaśnym smaku; w przypadku flaczek cielęco-wieprzowych – silnie nieczystym, kwaśnym smaku i zapachu, wskazującym na niewłaściwe oczyszczenie surowca);
- w przypadku opakowanych wyrobów ziemniaczanych:
 - obecność niezdeklarowanego surowca drobiowego w kartaczach z mięsem i grzybami leśnymi,
 - niższej zawartości nadzienia (np. w pyzach z mięsem stwierdzono 25 proc., przy deklaracji nie mniej niż 30 proc.),
 - niższej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości białka (np. w pyzach z mięsem stwierdzono 4,4 g/100 g, przy deklaracji 10,25 g/100 g),
 - niezgodnej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości soli (np. w pyzach z mięsem stwierdzono 1,63 g/100 g, przy deklaracji 0,29 g/100 g),
- w przypadku opakowanych wyrobów mieszanych:
 - niezgodnej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości tłuszczu (np. w gołąbkach stwierdzono 6,3 g/100 g, przy deklaracji 3,8 g/100 g);
 - niższej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości białka (np. w strogonowie stwierdzono 9,2 g/100 g, przy deklaracji 13,5 g/100 g)
- w przypadku opakowanych wyrobów mięsnych:
 - wyższej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości soli (np. w kotlecikach

drobiowych stwierdzono 3,13 g/100 g, przy deklaracji 2,5 g/100 g);

- w przypadku wyrobów garmażeryjnych oferowanych luzem:
 - obecność niezdeklarowanego surowca wołowego w kotletach mielonych lub surowca drobiowego w pierogach z mięsem,
 - niższej w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartości białka (np. w koletach jaglanych z cukinią stwierdzono 4,0 g/100 g, przy deklaracji 8,5 g/100 g).

5. Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie stwierdzono w przypadku 83 partii wyrobów garmażeryjnych, w tym:

- 46 partii oferowanych w opakowaniach (14,1 proc. ogółem ocenianych),
- 37 partii oferowanych bez opakowań (luzem) (46,8 proc. ogółem ocenianych).

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

- w przypadku opakowanych wyrobów garmażeryjnych:
 - brak jakichkolwiek lub niektórych oznaczeń (np. w przypadku surówki z kapusty kiszonej nie podano nazw warzyw wchodzących w skład wyrobu, ilościowej zawartości kapusty występującej w nazwie produktu i istotnej dla jego scharakteryzowania oraz informacji o wartości odżywczej; dla krokietów z kapustą i grzybami lub gulaszu wołowego – informacji o wartości odżywczej; dla pierogów z mięsem – masy netto oraz informacji o wartości odżywczej), w tym oznaczeń w języku polskim¹,
 - uwidocznienie w szacie graficznej produktu wizerunku przypraw lub warzyw, których nie wykazano w składzie (np. wizerunku papryki, grzybów i kapusty w pierogach z mięsem wieprzowym; wizerunku natki pietruszki, czosnku i pomidora w knedlach z truskawkami; wizerunku truskawek, malin, porzeczek i jeżyn w knedlach czeskich),
 - niepodanie pełnej nazwy produktu,
 - brak określenia „produkt mrożony (lub głęboko mrożony)”, „nie zamrażać powtórnie”, przy jednoczesnym podaniu informacji „przechowywać w temperaturze od - 18°C”,

- niepodanie informacji o niektórych składnikach użytych do produkcji (np. wody przy produkcji wyrobów podrobowych),
- brak wykazu składników składnika złożonego (np. bułki tartej w wyrobach mącznych z nadzieniem; makaronu w wyrobach mieszanych typu gulasz; włoszczyzny i kiełbasy wędzonej w zupie grochowej),
- brak określenia funkcji technologicznej wykazanych w składzie substancji dodatkowych (np. glutamianu monosodowego, inozydianu dwusodowego, E 635),
- brak wyróżnienia składników alergennych od pozostałych składników,
- brak ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie produktu (np. kurczaka w pierogach a'la gołąbki z kurczaka),
- brak znaku identyfikacyjnego (weterynaryjnego) w przypadku wyrobów mięsnych,
- podanie dwóch różnych informacji o masie netto (np. z przodu na etykiecie podano 500 g, a z tyłu na kontretykiecie 450 g),
- nieprawidłowe stosowanie komunikatów o charakterze oświadczeń żywieniowych (np. podano „bogate źródło błonnika, witamin grupy B, kwasu foliowego”, bez wskazania ilości składników odżywczych wymienionych w oświadczeniu),
- brak informacji o warunkach przechowywania,
- brak lub niepełne dane identyfikujące dystrybutora lub producenta,
- niewłaściwe oznakowanie informacją o wartości odżywczej (np. pominięcie informacji o zawartości soli, wartości energetycznej),
- nieprawidłowe oznakowanie datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia (np. stosowanie niewłaściwych sformułowań słownych przed datą cyfrową, wskazanie niewłaściwego miejsca, gdzie znajduje się data cyfrowa);
- w przypadku wyrobów garmażeryjnych oferowanych luzem:
 - niepodanie w miejscu sprzedaży detalicznej: pełnej nazwy produktu lub stosowanie oznaczeń wprowadzających w błąd (np. użyto

1 W przypadku 6 partii wyrobów garmażeryjnych informacje na temat żywności podano wyłącznie w językach obcych.

nazwy „dorszowatta po chojniku” dla wyrobu wyprodukowanego z filetów ze srebrzyka, a nie z dorsza; uwidocznił napis „wyroby garmażeryjne bez konserwantów” dla wyrobu zawierającego w składzie sorbinian potasu E 202, będący składnikiem margaryny użytej do produkcji wyrobu końcowego; użycie dobrowolnej informacji „a’la domowa” dla wyrobu zawierającego w składzie m.in. substancji konserwujące i regulatory kwasowości), brak nazwy albo imienia i nazwiska producenta, wykazu składników, w tym składników alergennych lub podanie niepełnej informacji w tym zakresie (np. pominięto w składzie niektóre faktycznie użyte przyprawy lub warzywa), brak wyróżnienia składników alergennych od pozostałych składników, zaś w jednym przypadku podanie wykazu składników w sposób nieadekwatny do informacji podanej na opakowaniu zbiorczym

6. W toku kontroli sprawdzono również:

- aktualność dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, stwierdzając przeterminowania w 3 placówkach w odniesieniu do 4 partii wyrobów garmażeryjnych – przeterminowania wynosiły od 1 dnia do 8 dni;
- przestrzeganie warunków przechowywania, stwierdzając nieprawidłowości w 1 placówce, polegające na przechowywaniu 3 partii wyrobów garmażeryjnych w temperaturze wyższej od zalecanej przez producenta (tj. w temperaturze 16°C zamiast od 2°C do 6°C);
- zgodność prowadzonej działalności gospodarczej z wpisem do KRS lub CEiDG, wnosząc zastrzeżenia w odniesieniu do 1 przedsiębiorcy, polegające na niezgłoszeniu zmian danych objętych wpisem do CEiDG w zakresie adresu miejsca prowadzenia działalności;
- dowody dostaw do celu identyfikacji dostawców, nie wnosząc zastrzeżeń;
- aktualność orzeczeń lekarskich dla osób bezpośrednio stykających się z żywnością (tylko w przypadku wyrobów garmażeryjnych oferowanych luzem), nie wnosząc zastrzeżeń.

7. Ustalenia kontroli dały podstawę do:

- wszczęcia 34 postępowań administracyjnych w sprawie wymierzenia kar pieniężnych, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 lub 4 ustawy o jakości

handlowej², za tytułu wprowadzenia do obrotu wyrobów garmażeryjnych nieodpowiadających jakości handlowej;

- nałożenia 6 mandatów karnych na łączną kwotę 600 zł, z uwagi na wykroczenie z: art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia³, art. 601 § 2 Kodeksu wykroczeń, art. 111 § 1 pkt 1 Kodeksu wykroczeń i art. 136 § 2 Kodeksu wykroczeń;
- zastosowania pouczenia z art. 41 Kodeksu wykroczeń, w związku z naruszeniem art. 136 § 2 Kodeksu wykroczeń;
- skierowania 26 informacji do właściwych organów kontroli, w tym: 23 do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i 3 do organów nadzoru sanitarnego.

² Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2212 z późn. zm.).

³ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).

Porady Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów

Konsumentom radzimy:

- przed dokonaniem zakupu dokładnie przyjrzyj się opakowaniu, czy zawartość w środku nie jest zbrylona, a opakowania nie są mokre, naderwane lub uszkodzone, a w dalszej kolejności zapoznaj się z wykazem składników, pamiętając o tym, że wszelkie informacje w postaci obrazów graficznych to też oznakowanie produktu;
- sprawdzaj, czy dla składników występujących w nazwie produktu lub podkreślonych przy użyciu grafiki, istotnych dla jego scharakteryzowania, a także dla składników odżywczych wykazanych w komunikatach o charakterze oświadczeń żywieniowych, podano dodatkową informację o ilościowej zawartości tych składników;
- ważne jest, aby sprawdzać datę ważności. Mrożone wyroby kulinarne można przechowywać w stanie zamrożenia wyłącznie do tej daty, a nie w nieskończoność;
- w przypadku produktów nieopakowanych, masz prawo, bez zadawania pytań sprzedawcy, do pełnej nazwy produktu i jego składu (wykazu wszystkich składników, w tym substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, nawet jeśli są one składnikami składników złożonych) – przed zakupieniem produktu – informacje te muszą być podane w miejscu sprzedaży na wywieszce przy danym produkcie lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi (np. w katalogu, cenniku).

Przedsiębiorcom przypominamy:

- przepisy wymagają, aby informacje o produkcji, zarówno obowiązkowe, jak i dobrowolne, były podawane dla konsumenta na rynku polskim co najmniej w języku polskim, a także w sposób rzetelny i zgodny z prawdą;
- przepisy wymagają, aby informacje o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji były podkreślone w wykazie składników za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła;
- przepisy wymagają, aby w przypadku produktów głęboko mrożonych, oprócz informacji wymaganych dla wszystkich opakowanych środków spożywczych, na opakowaniu znajdowały się dodatkowe informacje, tj.: „produkt głęboko mrożony”, informacje określające okres przechowywania przez konsumenta, wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganiem do tego rodzaju wyposażenia, a także „nie zamrażać powtórnie” lub podobne określenie. Informacje te pozwalają na przechowywanie produktu w określonych warunkach lub też stanowią wskazówkę do natychmiastowego po zakupie spożycia danego produktu w przypadku braku możliwości zapewnienia takich warunków.