



WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT INSPEKЦИИ HANDLOWEJ W GDAŃSKU

ul. M. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk
tel/fax (58) 341-08-77, (58) 341-53-37
<http://www.ihgd.pl>, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

INFORMACJA

o wynikach kontroli mięsa i produktów mięsnych pod kątem ujawniania zafałszowania produktami tańszymi w I kwartale 2016 r.

Kontrolą objęto 8 placówek, w tym:

- 1 hurtownię
- 6 sklepów sieci handlowych
- 1 placówkę zakwalifikowaną do pozostałych sklepów.

Nieprawidłowości stwierdzono w 7 placówkach tj. w hurtowni oraz w 6 sklepach sieci handlowych.

Zbadano łącznie 46 partii mięsa i przetworów mięsnych o wartości 4 236,00 zł w tym:

- 5 partii mięsa świeżego bez wieprzowiny wartości 432,00 zł;
- 1 partię mięsa świeżego wieprzowego wartości 54,0 zł;
- 2 partie mięsa świeżego z udziałem wieprzowiny wartości 88,0 zł;
- 3 partie surowych wyrobów mięsnych bez wieprzowiny wartości 224,00 zł;
- 14 partii surowych wieprzowych wyrobów mięsnych wartości 627,00 zł;
- 3 partie surowych wyrobów mięsnych z udziałem wieprzowiny wartości 802,00 zł, z których 2 wartości 780,00 zł pochodziły spoza Polski;
- 2 partie produktów mięsnych oprócz wieprzowych wartości 52,00 zł;
- 9 partii produktów mięsnych wieprzowych wartości 1372,0 zł; z których 1 wartości 98,0 zł pochodziła spoza Polski;
- 7 partii produktów mięsnych z udziałem wieprzowiny wartości 585,00 zł.

Zakwestionowano 24 partie (52,17%) o wartości 2986,00 zł tj.:

- 6 partii wartości 262,00 zł z uwagi na upływ daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,;
- 16 partii wartości 2495,00 zł z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie (w tym 2 partie wartości 52,00 zł z uwagi na wady jakościowe i nieprawidłowe oznakowanie);
- 2 partie wartości 229,00 zł z uwagi na wady jakościowe.

1. Ocena jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych

W 6 placówkach **pobrano do badań laboratoryjnych próbki z 15 partii mięsa i przetworów mięsnych** o łącznej wartości 905,0 zł, w tym. z:

a) 8 partii o wartości 558,0 zł w celu sprawdzenia cech organoleptycznych i fizykochemicznych w stosunku do obowiązujących przepisów i deklaracji producentów w oznakowaniu oraz w kierunku ujawnienia zafałszowania tańszymi gatunkami mięsa niż deklarowane tj. z:

- 1 partii mięsa świeżego bez wieprzowiny, wartości 199,00 zł;
- 3 partii surowych wyrobów mięsnych bez wieprzowiny, wartości 224,0 zł;
- 2 partii produkty mięsne oprócz wieprzowych, wartości 52,0 zł ;
- 2 partii produktów mięsnych z udziałem wieprzowiny, wartości 83,00 zł;

b) 7 partii o wartości 347,0 zł, na zgodność obowiązującymi przepisami i deklaracją na opakowaniach oraz w kierunku ujawnienia zafałszowania mięsem drobiowym, tj. z:

- 2 partii mięsa świeżego z udziałem wieprzowiny, wartości 88,00 zł;
- 4 partii surowych, wieprzowych wyrobów mięsnych, wartości 231,00 zł;
- 1 partii produktu mięsnego wieprzowego, wartości 28,00 zł.

W wyniku przeprowadzonych badań **zakwestionowano ogółem 4 partie** (28,6 % pobranych do badań) o łącznej wartości 281,0 zł, w tym:

- **1 partie wartości 199,00 zł z grupy 08.1** - mięso świeże bez wieprzowiny, tj. **Mięso z indyka na kotlety a 500 g**, produkcji Indykpol S.A. „należy spożyć do:03-03-2016; nr partii produkcyjnej: 605000003”.

Badana próbka **nie odpowiadała** deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu z uwagi **na niższą zawartość tłuszczu** (6,0% deklarowano 7,8%) - nie mieściła się w granicach dopuszczalnej tolerancji.

- **2 partie wartości 52,0 zł z grupy 08.3 - produkty mięsne oprócz wieprzowych**, tj.:

- **Pasztet z indyka a 300g** wartości 20,00 zł, produkcji Zakłady Mięsne Werbliński Sp. z o.o., „najlepiej spożyć przed:30.11.2017; nr partii produkcyjnej 11/K/2847/PT”.

Badana próbka **nie odpowiadała** deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu z uwagi **na niższą zawartość tłuszczu** (6,6% deklarowano 14%) - nie mieściła się w granicach limitu tolerancji oraz z uwagi **na wyższą zawartość białka** (10,8% deklarowano 8,0%) - nie mieściła się w granicach limitu tolerancji.

Zakwestionowano prezentację ww. produktu w miejscu sprzedaży, szczegóły w punkcie 2 niniejszej informacji.

- **Parówki Sokoliki**. Produkt drobiowy z cielęciną, homogenizowany, wędzony, parzony, z partii wartości 32,0 zł; produkcji „SOKOŁÓW” S.A., należy spożyć do 13.04.2016, nr partii 60341 2101205”

Badana próbka **nie odpowiadała** deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu z uwagi **na niższą zawartość mięsa cielęcego/wołowego – 1,8% (niepewność wyniku 0,7%) zamiast deklarowanej zawartości 4%**.

Zakwestionowano prezentację ww. produktu w miejscu sprzedaży, szczegóły w punkcie 2 niniejszej informacji.

• **1 partię wartości 30,00 zł, z grupy 08.3 - produkty mięsne z udziałem wieprzowiny**, tj.: Kielbasę pieczoną z cielęciną – kielbasę wieprzową z dodatkiem cielęciny średnio rozdrobnioną, wędzoną, parzoną, podsuszaną, produkcji MRÓZ S.A., „należy spożyć do 20.02.2016 r.”

Badana próbka **nie odpowiadała** deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu z uwagi **na niższą zawartość mięsa cielęcego/wołowego – 2,5% (niepewność wyniku 1,0%) zamiast deklarowanej zawartości 7%**.

Wyniki badań wraz z prośbą o wyjaśnienie stwierdzonych nieprawidłowości przesłano do kontrolowanych przedsiębiorców oraz producentów ww. produktów. Do dnia sporządzenia informacji nie wpłynęły odpowiedzi na wystąpienia pokontrolne - sprawy w toku.

2. Ocena prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych.

W powyższym zakresie oceniono 40 partii mięsa i przetworów mięsnych o łącznej wartości 3974,0 zł w tym:

a) 16 partii produktów oferowanych bez opakowań o łącznej wartości 606,00 zł;

b) 24 partie produktów oferowanych w opakowaniach o wartości 3 368,00 zł.

Ogółem zakwestionowano 16 partii mięsa i przetworów mięsnych (40% ocenianych) o wartości 2495,00 zł, w tym:

2.1/ **7 partii produktów oferowanych bez opakowań** o wartości 227,00 zł w tym:

- **1 partię mięsa świeżego bez wieprzowiny** wartości 77,00 zł z uwagi na brak podania w miejscu sprzedaży nazwy albo imienia i nazwiska producenta , oraz informacji dotyczących: kraju pochodzenia mięsa, nazwy kraju państwa w którym dokonano uboju oraz podziału mięsa ;
- **3 partie surowych wieprzowych wyrobów mięsnych** wartości 90,00 zł z uwagi na:

- a) brak podania w miejscu sprzedaży wykazu składników, z uwzględnieniem substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji (2 *partie*)
 - b) brak podania w miejscu sprzedaży pełnej informacji dotyczącej wykazu składników tj. hydrolizowanego białka kukurydzianego, dekstrozy, regulatorów kwasowości E 331, E 262, E 326 , przeciwutleniacza E 301, substancji konserwującej E 250 wykazanych przez producenta w oznakowaniu (1 *partia*);
- **1 partie produktu mięsnego oprócz wieprzowych** wartości 32,00 zł z uwagi na prezentację w miejscu sprzedaży, gdzie obowiązkowe informacje podano pismem utrudniającym ich odczytanie: "PARÂOWKA DROBIOWO – CIELÂĘCA WÂĘDZONA.SKŁIAD:MIÂĘSO Z KURCZÂĄT 83%, WODA, MIÂĘSO CIELÂĘCE 4%, SKROBIA ZIEMNIACZANA,SÂÓL, BIAŁUKO ZWIERZÂĘCE, MLEKA, HYDROLIZAT BIAŁUKA ROËLLINNEGO, (..... itd.)
 - **2 partie przetworów mięsnych z udziałem wieprzowiny** wartości 28,00 zł z uwagi na :
 - a) brak podania w miejscu sprzedaży wykazu składników, z uwzględnieniem substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz nieprawidłową prezentację w miejscu sprzedaży w zakresie nazwy producenta - na wywieszce podano „SOKOŁÓW” zamiast faktycznej nazwy „Zakłady Mięсне VIANDO” wynikającej z oznakowania ;
 - b) brak podania w miejscu sprzedaży nazwy albo imienia i nazwiska producenta oraz wykazu składników, z uwzględnieniem substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

2.2/ 9 partii produktów oferowanych w opakowaniach jednostkowych wartości 2268,00 zł, tj.:

- **1 partie surowych wieprzowych wyrobów mięsnych** wartości 75,00 zł z uwagi na brak wyszczególnienia w oznakowaniu w miejscu sprzedaży nazwy substancji powodującej alergię lub reakcję nietolerancji (*blonnik pszenny*) np. za pomocą czcionki, stylu, lub koloru tła w wykazie składników;
- **3 partie surowych wyrobów mięsnych z udziałem wieprzowiny** wartości 802,00 zł z uwagi na:
 - a) podanie w oznakowaniu opakowania jednostkowego sprzecznych informacji: w wykazie składników produktu podano m.in. „(zawiera mleko) i (zawiera gorczycę), a w innym miejscu w oznakowaniu na etykiecie podano informację: „może zawierać mleko oraz produkty mleczne (laktoza),..., gorczycę” (1 *partia*);

- b) oznakowanie oraz prezentację w miejscu sprzedaży w zakresie uwidocznionej nazwy - podano w oznakowaniu i na wywieszce nazwy produktów :
- „SALAMI Z DZIKA”, podczas gdy w składzie surowcowym podano: „**mięso z dzika 51%, mięso wieprzowe, włoskie**”;
 - „SALAMI WOŁOWE”, podczas gdy w składzie surowcowym podano: „**mięso wołowe rasy chianina 51%, mięso wieprzowe, włoskie**”;
- **1 partię produktu mięsnego oprócz wieprzowych** wartości 20,00 zł z uwagi prezentację w miejscu sprzedaży w zakresie uwidocznionej nazwy - podano nazwę: **”Pasztet z indyka,** 54%, podczas gdy w składzie surowcowym podano: „woda, **skórki z indyka 21%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka 19%, wątroba z indyka 14%** , mąka pszenna, przyprawy, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenny, białko sojowe”;
 - **2 partię produktów mięsnych wieprzowych** wartości 920,00 zł z uwagi na:
 - a) brak podania w oznakowaniu opakowania jednostkowego jednostek miary stosowanych w informacji o wartości odżywczej (*1 partia*)
 - b) brak wyszczególnienia w oznakowaniu w miejscu sprzedaży nazwy substancji powodującej alergię lub reakcję nietolerancji (*laktoza*) np. za pomocą czcionki, stylu, lub koloru tła w wykazie składników (*1 partia.*);
 - **2 partię produktów mięsnych z udziałem wieprzowiny** wartości 451,00 zł z uwagi na:
 - a) brak wyszczególnienia w oznakowaniu w miejscu sprzedaży nazwy substancji powodującej alergię lub reakcję nietolerancji (*białko sojowe*) np. za pomocą czcionki, stylu, lub koloru tła w wykazie składników (*1 partia*);
 - b) oznakowanie opakowania jednostkowego i prezentację w miejscu sprzedaży w zakresie uwidocznionej nazwy - podano nazwę: **”Szynka z piersi. Wyrób drobiowy z połączonych kawałków mięsa z dodatkiem mleka, parzony”** wskazującą na produkt drobiowy, podczas gdy w składzie surowcowym podano: **”mięso z piersi 48,1 % (z kurczaka 43 %, z indyka 5,1 %), woda, skórki z kurczaka, skrobia ziemniaczana, sól, Mleko w proszku, białko wieprzowe (...)”**(*1 partia*).

Do kontrolowanych przedsiębiorców oraz producentów ww. produktów skierowano wystąpienia pokontrolne z prośbą o wyjaśnienie stwierdzonych nieprawidłowości.

Do dnia sporządzenia informacji wpłynęły odpowiedzi z firmy:

- Zakłady Mięsne Kania S.A. dotycząca braku wyróżnienia składnika alergennego białka sojowego. Według wyjaśnień: powyższy brak był wynikiem błędu drukarskiego w drukarni

etykiety. Nieprawidłowość tę zidentyfikowano w zakładzie podczas okresowej weryfikacji dokumentacji systemowej, dokonano w porozumieniu z drukarnią niezbędnych modyfikacji treści etykiety zmieniając jednocześnie nieco recepturę. Po wejściu nowych etykiet na stan magazynowy, w zakładzie przeprowadzone zostanie wdrożenie nowej receptury produktu wraz z nową etykietą. Według wyjaśnień do czasu zakończenia procesu zmian i wdrożenia (przełom II/III kwartału 2016 r.) wykorzystywane będą dotychczasowe etykiety dostępne na stanie magazynowym.;

- Prime Ford Sp. z o. o. dotycząca braku podania jednostek miary stosowanych w informacji o wartości odżywczej. Według wyjaśnień brak ww. jednostek miary w informacji dotyczącej wartości odżywczej został wyeliminowany w trybie natychmiastowym – pominięte jednostki miary zostały umieszczone na etykietach;

- Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Eksport, dotycząca zastosowania nieprawidłowej nazwy produktu. Według wyjaśnień: Zakład uzupełnił nazwę produktu o informację dotyczącą obecności białka wieprzowego, aktualnie brzmi ona „ **Szynka z piersi** – wyrób drobiowy z połączonych kawałków mięsa z dodatkiem białka wieprzowego i białka mleka, parzony.

3. Aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz warunki i sposób przechowywania.

W powyższym zakresie zbadano **46 partii** produktów o wartości **4 236,00 zł**. Nieprawidłowości w powyższym zakresie stwierdzono w 2 sklepach sieci handlowych, gdzie **zakwestionowano 6 partii o wartości 262,00 zł**, z uwagi na oferowanie ich do sprzedaży po upływie oznaczonych terminów przydatności do spożycia. Na osoby odpowiedzialne za stwierdzone w tym zakresie nieprawidłowości nałożono 2 mandaty karne kredytowane w łącznej kwocie 450 zł. Wyroby przechowywane były prawidłowo, zgodnie z deklaracją producenta.

4. Działy produkcji i pakowania na zapleczu super i hipermarketów.

W kontrolowanych placówkach nie prowadzono działów produkcji mięsa i przetworów mięsnych. Nie stwierdzono również przepakowywania produktów na zapleczu tych placówek.

W siedmiu placówkach krojenie, plasterkowanie produktów mięsnych oferowanych luzem prowadzone było na żądanie konsumentów. Produkty te pakowano przy sprzedaży w obecności konsumenta.

W jednej placówce (*Kaufland Market Słupsk*) ustalono, że artykułom sprzedawanym na wagę wyznacza się nowy termin przydatności do spożycia. System komputerowy wagi, na której ważone były produkty, generował etykietę cenową z informacją „należy spożyć do:” i jednodniowym terminem przydatności do spożycia liczoną od dnia zakupu towaru,

niezależnie od faktycznego terminu określonego przez producenta w oznakowaniu tych produktów.

W toku kontroli ustalono, że dla produktów mięsnych oferowanych na wagę, w ostatnim dniu oznaczonej trwałości, system komputerowy po zważeniu dostarcza konsumentom informacje wprowadzające w błąd co do ich trwałości przedłużając podany przez producenta termin o 1 dzień, (*np. dla losowo wybranych kabanosów francuskich z oznaczonym przez producenta terminem przydatności do spożycia „należy spożyć do 15.03.2016”*; po zważeniu artykułu system dla ww. produktu wygenerował etykietę z informacją: *”należy spożyć do 16.03.2016”*).

5. Zgodność deklarowanej masy netto z rzeczywistością.

W powyższym zakresie sprawdzono 14 opakowań jednostkowych pobranych z 4 partii objętych oceną laboratoryjną - deklarowana masa netto w odniesieniu do deklaracji producentów bądź dystrybutorów zamieszczonych na opakowaniach była zgodna.

6. Identyfikacja:

a) DOSTAWCÓW PRODUKTÓW,

W zakresie identyfikacji dostawców badanych produktów nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszyscy kontrolowani przedsiębiorcy posiadali dowody dostaw pozwalające na identyfikację dostawców produktów objętych kontrolą.

b) PARTII PRODUKCYJNEJ

W zakresie oznakowania kodem identyfikacyjnym bądź terminem przydatności do spożycia będącym jednocześnie kodem identyfikacyjnym badanych produktów. nieprawidłowości nie stwierdzono.

c) KONTROLOWANYCH PRZEDSIĘBIORCÓW

Kontrolowani przedsiębiorcy prowadzili działalność w oparciu o wpis do Krajowego Rejestru Sądowego (7) bądź do ewidencji działalności gospodarczej (1).

W dwóch placówkach należących do sieci handlowych stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- podanie niewłaściwego opisu przedmiotu dominującej działalności gospodarczej tj. podklasę „47.11.Z „ opisano jako „Handel detaliczny z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi,, podczas gdy według PKD 2007 opis podklasy „47.11.Z „ winien brzmieć „Sprzedaż detaliczna prowadzona w niewyspecjalizowanych sklepach z przewagą żywności, napojów i wyrobów tytoniowych” (*Piotr i Paweł Detal Sp. z o.o.*);
- brak wpisania do KRS rodzaju działalności prowadzonej w kontrolowanej placówce należącej do *Carrefour Polska sp. z o.o.* W trakcie kontroli stwierdzono,

że w kontrolowanym sklepie prowadzono sprzedaż detaliczną m.in. środków spożywczych w tym mięsa i przetworów mięsnych, art. gospodarstwa domowego, kosmetyków i chemii gospodarczej, która nie była wpisana do KRS.

W pozostałych sześciu kontrolowanych placówkach zakres i rodzaj działalności był zgodny z okazanymi dokumentami potwierdzającymi dokonanie wpisu.

8. Przestrzeganie postanowień art. 59 ust. 4 i 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. We wszystkich kontrolowanych placówkach inspektorom okazano aktualne orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno – epidemiologicznych osób świadczących pracę wymagającą kontaktu z żywnością.

Wykorzystując ustalenia kontroli:

1. Skierowano wystąpienia pokontrolne do producentów z prośbą o wyjaśnienie stwierdzonych niezgodności z deklaracją, nieprawidłowego oznakowania oraz z wnioskami mającymi na celu zapewnienie w obrocie towarów właściwej jakości.
2. Skierowano 2 pisma do właściwych miejscowo Powiatowych Inspektorów Sanitarnych, informujące o oferowaniu przetworów mięsnych przeterminowanych.
3. Wycofano z obrotu towary wartości 262,00 zł z uwagi na oferowanie po upływie oznaczonego terminu trwałości i daty minimalnej trwałości.
4. Osoby odpowiedzialne za dopuszczenie do oferowania produktów mięsnych po upływie oznaczonego terminu trwałości i daty minimalnej trwałości ukarano grzywnami o łącznej wysokości 450,00 zł nałożonymi w drodze mandatów karnych kredytowanych (2).

Do dnia sporządzenia informacji z uwagi na brak stanowiska stron w sprawie m.in. badania próbek kontrolnych nie wszczęto żadnego postępowania administracyjnego celem wydania decyzji

WNIOSKI

Laboratoryjnie zbadano 15 partii mięsa i przetworów mięsnych w zakresie zgodności zadeklarowanych w oznakowaniu parametrów istotnych w żywieniu człowieka oraz przeprowadzono badania na identyfikowalność deklarowanego w składzie surowcowym mięsa. Zakwestionowano łącznie 4 partie, w tym 2 partie z uwagi na niezgodności dotyczące zawartości białka i tłuszczu oraz 2 partie z uwagi na niezgodny z deklaracją udział mięsa cielęcego, mający istotny wpływ na cenę wyrobu gotowego.

Niepokojący jest dość znaczny odsetek produktów wadliwie oznakowanych zarówno oferowanych do sprzedaży luzem jak i w opakowaniach jednostkowych. Produkty mięsne oferowane luzem, w miejscu sprzedaży nie posiadały pełnych, wymaganych i istotnych dla konsumentów informacji dotyczących przede wszystkim wykazu składników, z uwzględnieniem substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Natomiast produkty mięsne w opakowaniach jednostkowych kwestionowano z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie oraz prezentację w miejscu sprzedaży w zakresie uwidocznionej nazwy, która mogła wprowadzać konsumenta w błąd w szczególności co do składu wyrobu.

Stwierdzone uchybienia wskazują, że przedsiębiorcy nie posiadają należytej wiedzy na temat wymogów prawa w kwestii oznakowania wyrobów oferowanych do sprzedaży oraz nie dopełniają należytej staranności, aby zapewnić konsumentom bezpośredni dostęp do podstawowych informacji o towarze oferowanym do sprzedaży luzem, przysługujących im z mocy prawa, bez konieczności podejmowania dodatkowych starań o uzyskanie ich od sprzedawcy.

Wyniki kontroli po raz kolejny dowiodły, że interesy konsumentów w tym obszarze rynku są zagrożone oraz świadczą o skuteczności kontroli organów Inspekcji Handlowej oraz potrzebie zwiększenia nadzoru nad działalnością producentów.

INFORMACJĘ WYTWORZYŁ:

Anna Klecha
Naczelnik Wydziału Kontroli
Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych