

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku przedstawia informację o wynikach kontroli jakości i prawidłowości oznakowania przetworów mięsnych, w tym drobiowych, przeprowadzonych w I kwartale 2010 roku na terenie województwa pomorskiego zgodnie z programem DIH-81-12(1)/09/JS.

Kontrolę przeprowadzono w 7 placówkach w tym:

w trzech placówkach sprzedaży hurtowej tj.:

- Hurtowni Firmowej "MAT" w Gdańsku, należącej do Przedsiębiorstwa Przemysłu Mięsnego i Drobiarskiego „MAT” S.A. z siedzibą w Grudziądzu;
- Centrum Dystrybucji nr 3 w Gdańsku, należącym do Spółki Akcyjnej „Sokołów” z siedzibą w Sokołowie Podlaskim;
- Hurtowni Mięsa i Wędlin w Słupsku, Firmy Handlowej „U Janusza” z siedzibą w Słupsku;

w 2 placówkach należących do sieci handlowej tj.:

- Supermarkecie nr 166 „Stokrotka” w Gdańsku, należącym do Spółki z o.o. „Stokrotka” z siedzibą w Lublinie;
- Sklepie nr 010 w Centrum Handlowym „OSOWA” w Gdańsku, należącym do Spółki z o.o. „Krakowski Kredens” z siedzibą w Krakowie;

w 2 placówkach detalicznych:

- Sklepie mięsnym „U Oli” w Domu Handlowym „KUPIEC” w Lęborku, należącym do Przedsiębiorstwa „Mięso – Wędliny U Oli Hurt – Detal” z siedzibą w Lęborku;
- Boksie Handlowym nr 60 w Hali Targowej Banacha w Słupsku, należącym do Przedsiębiorcy prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą „Boks Handlowy – Wędliny, Drób, Mięso, Podroby” Słupsk.

Zbadano łącznie 99 partii mięsa przetworów mięsnych, w tym drobiowych o wartości 32789 zł.

w tym:

- 17 partii wędlin drobiowych wartości 8062 zł,
- 1 partię konserwy drobiowej wartości 459 zł,
- 3 partie konserw mięsnych wartości 746 zł,
- 3 partie produktów blokowych wartości 565 zł,
- 37 partii kielbas wartości 13489 zł,
- 16 partii wędzonek wartości 4884 zł,
- 16 partii wędlin podrobowych wartości 1866 zł,

- 6 partii innych przetworów mięsnych niesklasyfikowanych powyżej o łącznej wartości 2718 zł w tym:
 - 1 partię pieczeni a`la kaczka wartości 34 zł,
 - 1 partię słoniny wędzonej wartości 9 zł,
 - 1 partię podgardla wędzonego wartości 19 zł,
 - 3 partie wędlin wieprzowo –drobiowych, parzonych wartości 2656,0 zł.

Zakwestionowano 39 partii, tj. 39,4% o wartości 12055 zł. w tym:

- 8 partii wędlin drobiowych wartości 3258 zł,
- 2 partie produktów blokowych wartości 288 zł,
- 17 partii kielbas wartości 5827 zł,
- 6 partii wędzonek wartości 1886 zł,\
- 3 partie wędlin podrobowych wartości 429 zł,
- 3 partie innych przetworów mięsnych niesklasyfikowanych powyżej o łącznej wartości 367 zł w tym.:
 - 1 partię słoniny wędzonej wartości 9 zł,
 - 1 partię podgardla wędzonego wartości 19 zł,
 - 1 partię wędliny wieprzowo –drobiowej, parzonej wartości 339 zł

Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich kontrolowanych placówkach.

1.Ocena jakości przetworów mięsnych

1.1 Jakość przetworów mięsnych, w tym drobiowych .

Laboratoryjnie zbadano próbki z 12 partii o wartości 7298 zł , z czego zakwestionowano próbki z 3 partii, tj. 25% zbadanych, o wartości 684 zł, ze względu na:

o wady organoleptyczne i niewłaściwe parametry fizyko chemiczne:

- w grupie kielbasy tj.:

- a) obecność dużych ilości twardych chrząstek i ścięgien, wyższą zawartość tłuszczu w partii 47 opakowań a` 286 go łącznej masie 13,442 kg **kielbasy żywieckiej**, deklarowanej wg oznakowania jako: „Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana”, wartości 316,0 zł, produkcji Grupy ANIMEX S.A., Oddział w Starachowicach.

Analitycznie stwierdzono zawartość tłuszczu na poziomie 13,2%; 14%; 14,9%, w oświadczeniu żywieniowym, zawartym na etykiecie, zadeklarowano zawartość „tłuszczu całkowitego” na poziomie „12g w 100g produktu”. Ponadto w ocenie organoleptycznej

stwierdzono duże ilości twardych chrząstek i ścięgien na przekroju. Do czasu otrzymania wyników badań partię wprowadzono do obrotu

W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się do producenta o wprowadzanie do obrotu towarów odpowiedniej jakości.

W odpowiedzi, piśmie z dnia 26 marca 2010r wyjaśniono, że :

- produkty w zakładzie produkowane są zgodnie z zatwierdzonymi recepturami i odpowiadają wymaganiom zawartym w kartach technologicznych;
- zawartość tłuszczu dla kielbasy żywieckiej według karty technologicznej wynosi nie więcej niż 18%,
- dla skontrolowania jakości ww. kielbasy przez okres dwóch tygodni przeprowadzane będą codziennie oceny organoleptyczne wraz z analizą chemiczną, w przypadku niezadowolających wyników z przeprowadzonych ocen zobowiązano się do weryfikacji procesu technologicznego.

- b) Smak tłuszczowy mało charakterystyczny dla kielbasy, wyższą zawartość soli w partii 2,1 kg **metki łososiowej** deklarowanej, według oznakowania, jako: „Kielbasa drobno rozdrobniona surowa”, wartości 30,0zł, produkcji PEKLIMAR Sp. z o.o. z siedzibą w Nowych Proboszczewicach.

Stwierdzona analitycznie:

- zawartość tłuszczu na poziomie 69,7% odpowiadała wymaganiom jakościowym zawartym w Opisie produktu, wersja z dnia 07-12-2009r „Metka wianki”(według wymagań nie więcej niż 80%) miała jednak zasadniczy wpływ na smak wyrobu;
- zawartość soli - na poziomie 3,16% - nie odpowiadała wymaganiom dla kielbasy drobno rozdrobnionej surowej /wg wymagań zawartych w Opisie produktu, wersja z 07-12-2009/ - nie więcej niż 3,0%;

Pismem z dnia 26 marca 2010r ww. producent oświadczył, że przyczyną zawyżenia zawartości soli w produkcie była zamiana dotychczasowej stosowanej przyprawy na nową, zawierającą w swoim składzie sól jako nośnik. W związku z informacją dotyczącą przekroczenia poziomu soli natychmiast podjęto kroki naprawcze - obniżono ilość soli dodawanej bezpośrednio do półproduktu z 2,8 kg na 2,5 kg.

○ niewłaściwe parametry fizyko chemiczne tj.:

- w grupie inne przetwory mięsne niesklasyfikowane powyżej stwierdzono.:

- a) wyższą zawartość skrobi o 1,5% w partii 60 opakowań a' 550g, o łącznej masie 33,0 kg **parówek tradycyjnych** deklarowanych wg oznakowania jako: „wyrób wieprzowo - drobiowy, wędzony, parzony”, wartości 338,0 zł, produkcji: Sokołów S.A. Oddział Zakłady Mięsne Farm Food w Czyżewie.

Analitycznie stwierdzono zawartość skrobi na poziomie 4,5 %; podczas, gdy w karcie informacyjnej produktu – producent zadeklarował zawartość skrobi na poziomie 3,0 %.

W składzie produktu podanym na etykiecie, producent, wykazał obecność m.in. skrobi ziemniaczanej nie określając jednak poziomu jej zawartości.

Ww. uchybienie, mające wpływ na jakość handlową kielbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych, produkcji: Sokółów S.A. Oddział Zakłady Mięsne Farm Food z siedzibą w Czyżewie, wystąpiło powtórnie.

W II kw. 2009r do badań pobrano próbki parówek domowych produkcji ww. zakładu, deklarowanych według oznakowania jako wyrób wędzony, parzony. Przeprowadzone badania wykazały, że ww. parówki nie odpowiadały deklarowanym wymaganiom jakościowym zawartym w karcie informacyjnej produktu nr 170 „Parówki domowe” z uwagi na wyższą zawartość skrobi. *Analitycznie stwierdzono 4,5 %; podczas gdy w karcie informacyjnej produktu zadeklarowano zawartość skrobi na poziomie 3,5 %.*

„SOKOŁÓW” S.A. Oddział w Czyżewie w odpowiedzi poinformował, że pracownik nie uwzględnił zmian dotyczących tego parametru (podniesienia z 3,5% na 5,5%) wprowadzonych po przebadaniu wszystkich produktów w lipcu 2009r i w konsekwencji przesłał do Inspektoratu niewłaściwy dokument technologiczny.

1.2. Prawidłowość stosowania substancji dodatkowych.

Do analitycznej oceny jakości przetworów mięsnych, w tym drobiowych, w odniesieniu do deklaracji producenta zamieszczonej w oznakowaniu produktu tj. do oceny organoleptycznej, sprawdzenia poziomu parametrów fizyko-chemicznych oraz dozwolonych substancji dodatkowych pobrano 27 próbek reprezentujących 10 partii wartości 6129 zł.

Poziom zawartości polifosforanów **oznaczono tylko w trzech próbkach (z pięciu)**, reprezentujących 1 partię wartości 1441zł. Zawartość fosforu dodanego w postaci wielofosforanów w przeliczeniu na P_2O_5 kształtowała się na poziomie 2,8g/kg; 2,8g/kg; 2,7g/kg (wg wymagań Rozporządzenia Ministra zdrowia z dnia 18 września 2008r w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych – maksymalnie 5 g/kg).

Ponadto dodatkowo w 4 próbkach, reprezentujących 3 partie wartości 1121 zł, oznaczono zawartość fosforu dodanego w postaci wielofosforanów w przeliczeniu na P_2O_5 - nie stwierdzono obecności ww. substancji.

1.3. Identyfikacja mięsa wchodzącego w skład wędlin.

Do badań w laboratorium Katedry Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Konsumenta Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w celu identyfikacji mięsa, wchodzącego w skład wędlin, oznaczonego na opakowaniu produktu, **pobrano 1 próbkę** reprezentującą partię 18,70 kg **parówek z cielęciną „Premium”** ze znakiem „SOKOŁÓW” wartości 281zł, produkcji Sokołów S.A Oddział w Robakowie,

W wyniku przeprowadzonego badania /analizy DNA, wyizolowanego z badanej próbki, przy użyciu techniki PCR pozwalającej na wykrycie i rozróżnienie następujących gatunków mięs: wieprzowiny, wołowiny oraz mięsa drobiowego/, w badanej próbce stwierdzono obecność DNA wieprzowego i wołowego. Nie stwierdzono obecności DNA drobiowego.

2.Ocena prawidłowości oznakowania

Ogółem sprawdzono oznakowanie 99 partii przetworów mięsnych w tym drobiowych o wartości 32789 zł., z których zakwestionowano 37 partii, to jest 37,4% o wartości 11624,0 zł.

2.1 Prawidłowość oznakowania:

a) przetworów mięsnych bez opakowań

Kontrolę w powyższym zakresie przeprowadzono w 3 placówkach , w tym w 2 placówkach należących do sieci handlowych (*Supermarket nr 166 „Stokrotka” i Sklep nr 010 „Krakowski Kredens” w Gdańsku*) oraz w 1 placówce detalicznej (*Sklep mięsny „U Oli” w Domu Handlowym „KUPIEC” w Lęborku*).

Sprawdzono prawidłowość oznakowania 44 partii o wartości 11991 zł, **sprzedawanych wg wskazań wagi**, w tym:

- 7 partii wędlin drobiowych wartości 1345 zł,
- 19 partii kielbas wartości 6025 zł,
- 12 partii wędzonek wartości 3782 zł,
- 4 partii wędlin podrobowych wartości 811 zł,
- 2 partię innych przetworów mięsnych niesklasyfikowanych powyżej (*słonina i podgardle wędzone*) wartości 28 zł.

Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich placówkach .

Zakwestionowano 28 partii o łącznej wartości 5101,0 zł, stanowiących 63,7 % ogółu zbadanych tj.:

- 6 partii wędlin drobiowych wartości 351,0 zł,
- 13 partii kielbas wartości 2794,0 zł,
- 6 partii wędzonek wartości 1886,0 zł,
- 1 partię wędliny podrobowej wartości 42,0 zł,
- 2 partie innych przetworów mięsnych niesklasyfikowanych powyżej wartości 28 zł

Z uwagi na brak oznaczenia, w miejscu sprzedaży, na ich wywieszkach dodatkowych informacji dotyczących wykazu składników.

Przedsiębiorców zaznajomiono z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie oznakowania przetworów mięsnych bez opakowań. Właścicielka sklepu mięsnego „U Oli” już w trakcie kontroli zobowiązała się do uwidaczniania wykazu składników przy oferowanych do sprzedaży wędlinach.

Z otrzymanej do tej pory korespondencji wynika, że;

- o *„Stokrotka” Spółka z o.o. początkowo uważała, że z punktu technicznego i prawidłowej ekspozycji towaru nie jest w stanie spełnić tego warunku. Mając jednak na uwadze spełnienie wymagań prawnych postanowiła udostępniać na życzenie klientów informacje o składzie towarów poprzez okazywanie etykiety ze składem produktu klientom. Dodatkowo Spółka miała zamiar umieścić na stoisku mięsnym informację o treści „Szanowni Klienci na Państwa życzenie udostępniamy skład surowcowy oferowanego asortymentu”. Nie znamy najnowszego stanowiska Spółki w sprawie z powodu braku odpowiedzi na pismo tut. Inspektora negujące proponowane rozwiązanie*
- o *Spółka z o.o. „Krakowski Kredens” wyeliminowała stwierdzone nieprawidłowości i zobowiązała się dołożyć wszelkich starań aby ponownie nie wystąpiły one w przyszłości.*

b) w opakowaniach

Łącznie sprawdzono 55 partii o wartości 20798,0 zł w tym:

- 10 partii wędlin drobiowych wartości 6717 zł,
- 1 partię konserwy drobiowej wartości 459 zł,
- 3 partie konserw mięsnych wartości 746 zł,
- 3 partie produktów blokowych wartości 565 zł
- 18 partii kielbas wartości 7464 zł,
- 4 partie wędzonek wartości 1102 zł,
- 12 partii wędlin podrobowych wartości 1055 zł,

- 4 partie innych przetworów mięsnych nie sklasyfikowanych powyżej wartości 2690zł, w tym:
 - *pieczeń a`la kaczka* wartości 34 zł
 - 3 partie *wędlin wieprzowo –drobiowych, parzonych* wartości 2656,0 zł

Zakwestionowano ogółem 15 partii, tj. 27,3%, o łącznej wartości 6789 zł w tym :

- 6 partii wędlin drobiowych wartości 3108 zł,
- 2 partie produktów blokowych wartości 228,0 zł,
- 5 partii kielbas wartości 3049 zł,
- 1 partię wędzonki wartości 50,0 zł,
- 1 partię wędliny podrobowej wartości 294 zł.

Przyczyny kwestionowania oznakowania ocenianych przetworów mięsnych, w tym drobiowych przedstawiały się następująco :

- **w grupie wędlin drobiowych:**
 - **nazwa mogąca wprowadzać w błąd konsumenta co do tożsamości produktu w przypadku:**
 - **połędwicy z warzywami** w ilości 4,0 kg., deklarowanej jako „produkt parzony”, wartości 64,0 zł, produkcji P.M.B. S.A. z siedzibą 15-950 Białystok, ul. Pozioma 26.

*Według oznaczenia producenta ww. partia zawierała w swoim składzie „ mięso drobiowe 43% wodę, warzywa konserwowe 16% (kukurydza, ogórek, marchew, papryka) **skórki wieprzowe**, skrobię ziemniaczaną, białko sojowe, sól, stabilizatory: E451, E450, E331, E325, zagęstniki: E407a, E425i, substancje wzmacniające smak i zapach: E621, E635, skrobię modyfikowaną E1412, cukry, przyprawy (gluten, laktoza), przeciwutleniacz E316, substancję konserwującą E250”.*

W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się o zmianę nazwy produktu na adekwatną co do tożsamości artykułu – rodzaju, właściwości, składu.

W odpowiedzi początkowo Spółka poinformowała, że doszła do wniosku, że stosowana nazwa środka spożywczego „Połędwica z warzywami” nie wprowadza konsumentów w błąd podpierając swoje stanowisko definicją ”połędwicy drobiowej” zawartą w Polskiej Normie PN-A-86526/A1:1998.

*Po podtrzymaniu swojego stanowisko w sprawie stosowania nazwy „połędwica z warzywami” i zwróceniu uwagi, że po przyrównaniu stosowanego przez Spółkę określenia „Połędwica z warzywami” **do normatywnego określenia „Połędwica drobiowa”** widoczna jest istotna różnica co do istoty produktu **Spółka zmieniła swoje stanowisko.***

Normatywna polędwica drobiowa to – wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiu; bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięśni – tłuszczowych a w oznakowaniu w składzie podano skórki wp.

PMB S.A. uznając argumentację tut. Inspektora, poinformowała, że w trosce o dobro konsumenta oraz zgodność z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego zaprzestanie stosowania nazwy „Polędwica z warzywami” po zużyciu posiadanego na stanie zapasu osłonki tj. po wyprodukowaniu jeszcze pod ww. nazwą ok. 9 ton wyrobu.

PMB S.A. jako producent dbający o dobro konsumenta zwrócił także uwagę, na to, że produkt o takiej samej strukturze i konsystencji oraz z widocznymi warzywami na przekroju produkowany jest pod identyczną nazwą również przez inne zakłady: JBB w Łysych, Cedrob S.A. w Ciechanowie. Zakład Mięsny Dobrowolski Sp. z o.o. Wadowice Górne, Indykpol S.A. w Olsztynie, Zakład Mięsny Mościbrody Sp. z o.o., Tarczyński S.A. Trzebnica, ZM Duda Sosnowiec, Zakłady Mięsne UNIMIĘS Sp. z o.o. Chrzanów ZPM Łukasz Chybie.

- **2 partii**, produkcji Zakładów Mięsnych Duda Silesia Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach, Zakładu Produkcyjnego w Sosnowcu, **posiadające jednakową nazwę – „szynka a`la cielęca z pieczarkami,”** lecz odmienny skład surowcowy, tj:

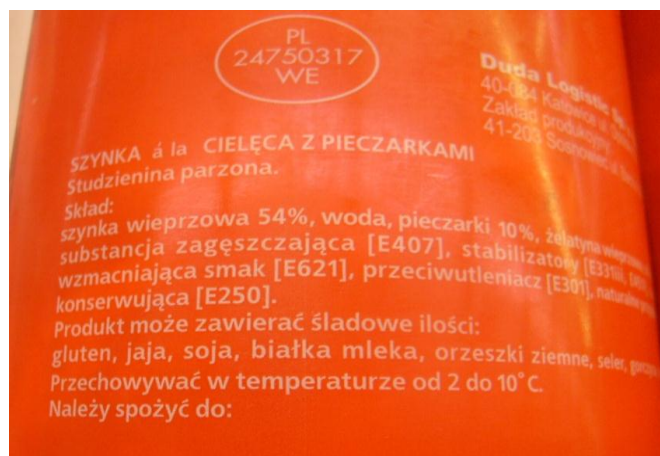
- **szynki a`la cielęca z pieczarkami** w ilości 1,984 kg, deklarowanej jako „studzienina parzona”, wartości 29,0 zł.

Według oznaczenia producenta ww. produkt o numerze partii: 20212 i kodzie kreskowym 5900331007608 zawierał w składzie surowcowym: **„filet z kurczaka 45%, wodę, pieczarki 10%, szynkę wieprzową 5%,** żelatynę wieprzową, skrobię ziemniaczaną, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, stabilizatory [E450], substancję zagęszczającą [407a], substancję wzmacniającą smaki zapach [E621], przeciwutleniacze [316], aromaty, przyprawy i ekstrakty przypraw [z selerem]; substancję konserwującą [E250]; mógł zawierać śladowe ilości: gluten, jaja, soja, białka mleka, orzeszki ziemne, seler, gorczyca, sezam”.



- **Szynki a'la cielęca z pieczarkami**, w ilości 5,44 kg, deklarowanej jako studzienina parzona, wartości 79,0 zł;

Według oznaczenia producenta ww. produkt o numerze partii: 21312 i z kodzie kreskowym 5900331007608 zawierał w składzie surowcowym: **„szynkę wieprzową 54% wodę, pieczarki 10%, żelatynę wieprzową, sól, skrobię ziemniaczaną, substancję zagęszczającą [407], stabilizatory [E331iii, E451i], cukry, substancję wzmacniającą smak [E621] przeciwutleniacz [301], naturalne przyprawy, substancję konserwującą [E250]; mógł zawierać śladowe ilości: gluten, jaja, soja, białka mleka, orzeszki ziemne, seler, gorczyca, nasiona sezamu”**



Ww. przetwory w sklepie oferowano w tej samej cenie 14,59 zł/kg jako „szynka cielęca z pieczarkami”.

W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się o zaprzestanie znakowania produktu ww. nazwą oraz o zmianę nazwy produktu na adekwatną co do tożsamości artykułu – rodzaju, właściwości, składu. Brak odpowiedzi producenta uniemożliwia zapoznanie się z jego stanowiskiem.

- 2 partii produkcji Sokołów S.A Oddział Zakłady Mięsne FARM FOOD Czyżewie, **posiadających identyczny oznaczony skład surowcowy** lecz różną: nazwę asortymentu, datę przydatności do spożycia i ceną za jednostkowe opakowanie, tj.:
 - a) **szynki z indykiem** ze znakiem „O'DROBINA”, w ilości 132 szt. a’ 500g, deklarowanej jako „wyrób drobiowy, parzony” oferowanej w cenie hurtowej brutto 11,11 zł/op., wartości 1466,0 zł; z oznaczeniem m.in.: „należy spożyć do: 06.04.10 35201394-19”;



- b) połędwicy z indykiem ze znakiem „O'DROBINA”, w ilości 120 szt. a' 500g, deklarowana jako „wyrób drobiowy, parzony” oferowanej w cenie hurtowej brutto 12,01 zł/op., wartości 1441,0 zł; z oznaczeniem m.in.: „należy spożyć do: 05.05.10 02835062-19”;



Z informacji zawartych na osłonce wynikało, że ww. wędliny drobiowe deklarowane zgodnie jako „wyroby drobiowe, parzone” zawierały w składzie surowcowym: „mięso drobiowe 63% (w tym: filet z kurczaka 57%, filet z indyka 6%) wodę, skrobię ziemniaczaną, sól, białko sojowe, stabilizatory: karagen, polifosforany, przyprawy, maltodekstrynę, substancję wzmacniającą smak i zapach: glutaminian sodu, przeciwutleniacz, izaaskorbinian sodu, substancję konserwującą: azotyn sodu, azotan potasu .

W wystąpieniu pokontrolnym wnioskowano o wyeliminowanie opisanych nieprawidłowości.

W odpowiedzi „SOKOŁÓW” S.A. Oddział Zakłady Mięsne w Czyżewie – Osadzie, pismem z dnia 07 kwietnia 2010r poinformowały, że uważają, że mają prawo użycia w nazwach tych produktów słowa **szynka** lub **połędwica** ponieważ:

- nazwy te w odniesieniu do wyrobów drobiowych w zakładzie używa się od blisko 20 lat, przez co dobrze znane są klientowi,
- powszechnie przyjęło się na rynku, że produkty:
 - a) z całych mięśni piersiowych kurczaka lub indyka określa się jako „filet”,
 - b) zawierające rozdrobnione i/lub mielone mięśnie piersiowe i/lub mięśnie nóg nazywa się „szynką” lub „połędwicą”,
- na rynku są powszechnie dostępne produkty o podobnej jakości i takim samym oznakowaniu, wytwarzane przez wszystkich - bez wyjątku - producentów wyrobów drobiowych.

Zgadzając się na zmianę nazwy tych produktów Firma zgodziłaby się na stosowanie wobec siebie nieuczciwej konkurencji przez innych producentów, których tego typu produkty są powszechnie dostępne.

Nie znamy najnowszego stanowiska Spółki po wystosowaniu do Spółki „SOKOŁÓW” S.A pisma podtrzymującego stanowisko tut. Inspektora w przedmiotowej sprawie.

o **uniemożliwienie konsumentowi poznania oznaczonych terminów przydatności do spożycia w przypadku:**

- **szynki a'la cieleca z pieczarkami** w ilości 1,984 kg, deklarowanej jako „studzienina parzona”, wartości 29,0 zł, , produkcji Zakładów Mięsnych Duda Silesia Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach, Zakładu Produkcyjnego w Sosnowcu, **z uwagi na usunięcie oznaczonego terminu przydatności do spożycia; (należy spożyć do..... /wydrapana data/);**
- **połędwicy z indykiem w galarecie**, w ilości 1,478 kg deklarowanej jako „wyrób drobiowy, parzony”, wartości 29,0 zł.; produkcji Sokołów S.A Oddział Zakłady Mięsne FARM FOOD Czyżewie, **m.in. z oznaczeniem producenta: ”nr partii 34175372, kod kreskowy 2900876014782; z uwagi na usunięcie oznaczonego terminu przydatności do spożycia; (należy spożyć do..... /wydrapana data/).**

Ww. nieprawidłowość stwierdzono w Supermarkecie nr 166 „Stokrotka” w Gdańsku, Decyzją osoby odpowiedzialnej za stoisko mięsne ww. produkty wycofano z obrotu .

Biorąc pod uwagę ww. nieprawidłowość oraz inne stwierdzone w toku kontroli placówka typowana jest do ponownej kontroli.

- **w grupie produktów blokowych:**

- **nazwa mogąca wprowadzać w błąd konsumenta co do tożsamości produktu w przypadku polędwiczki z pieczarkami „JBB” w ilości 29,0 kg deklarowanej jako „blok drobiowy, homogenizowany”, wartości 280,0 zł produkcji Zakładu Przemysłu Mięsnego „JBB” IMPORT - EKSPORT”, Łyse,**

Według oznaczenia producenta ww. partia numer: 020145500000 oznaczona kodem kreskowym 2903263019148 zawierała w swoim składzie surowcowym : wodę, mięso z indyka, pieczarki konserwowe 16,4%, skórki z kurczaka, skórki wieprzowe, skrobię ziemniaczaną, sól, białko sojowe, różne rodzaje substancji dodatkowych.

W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się o zmianę nazwy produktu na adekwatną co do tożsamości artykułu – rodzaju, właściwości, składu.

Pismem z dnia 30 marca 2010r producent poinformował, że nie produkuje już wyrobu pod kwestionowaną nazwą.

- **uniemożliwienie konsumentowi poznania oznaczonych terminów przydatności do spożycia w przypadku** smaczku konserwowego w ilości 0,744 kg , deklarowanego jako produkt blokowy drobno rozdrobniony, parzony”, produkcji Duda Logistic Sp. z o.o. , Katowice, Zakład Produkcyjny w Sosnowcu, wartości 8,0 zł.; **z uwagi na brak cyfrowej daty określającej terminu przydatności do spożycia przy słownym wyrażeniu „należy spożyć do /brak cyfrowej daty/,”**

Ww. nieprawidłowość stwierdzono w Supermarkecie nr 166 „Stokrotka” w Gdańsku. Decyzją osoby odpowiedzialnej za stoisko mięsne ww. produkt wycofano z obrotu handlowego.

- **w grupie kielbas:**

- **nazwa mogąca wprowadzać w błąd konsumenta co do tożsamości produktu w przypadku: - parówek a`la cielece ekstra ze znakiem „PEKPOL” w ilości 150,0 kg, deklarowanych jako „kielbasa homogenizowana, wędzona, parzona,” wartości 2406,0 zł, produkcji Zakładów Mięsnych „PEKPOL OSTROŁĘKA” S.A. w Ostrołęce.**

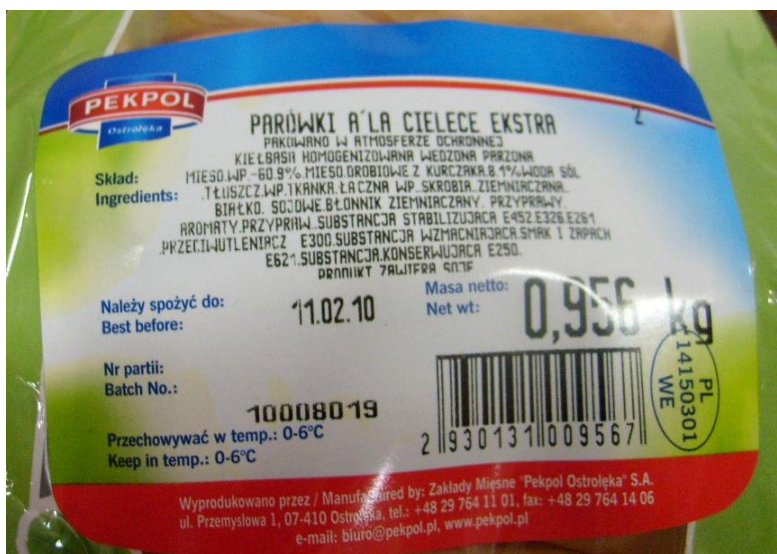
Według oznaczenia producenta ww. partia zawierała w swoim składzie surowcowym m.in. mięso wp – 60,9%; mięso drobiowe z kurczaka 8,1%, wodę, sól, tłuszcz wp.; tkankę łączną wp.; skrobię ziemniaczaną, białko sojowe, błonnik ziemniaczany, przyprawy i aromaty przypraw oraz różne rodzaje substancji dodatkowych (.....).

W wystąpieniu pokontrolnym wnioskowano o zmianę nazwy produktu na adekwatną co do tożsamości artykułu odnosząc się do braku składzie surowcowym mięsa cielecego.

W odpowiedzi – piśmie z dnia 23.03.2010r ww. Zakłady Mięsne wystąpiły z prośbą o możliwość dalszego znakowania produktu obecną nazwą informując, że :

- „parówki a`la cielęce ekstra” produkowane są w zakładzie od 2007r. Intencją producenta jest chęć zachowania nazwy ponieważ przyzwyczaili i zaakceptowali ją liczni odbiorcy,
- nazwą parówek Zakład nie zamierza wprowadzać w błąd odbiorców a jedynie zaznaczyć pewne cechy wyrobu, które nawiązują do gatunku mięsa cielęcego,
- parówki zawierają w swoim składzie przyprawę o smaku cielęcym, która nadaje mu łagodny smak i aromat; charakteryzują się jasną , różową barwą na przekroju i delikatną , jasną barwą wędzenia.

Do odpowiedzi załączono wzór etykiety parówek a`la cielęce ekstra, która nie różniła się od etykiety, którą oznaczony był oceniany produkt.



- metki wianki w ilości 2,1 kg deklarowanej jako kielbasa drobno rozdrobniona, surowa, wartości 30,0 zł, produkcji „PEKLIMAR” Sp. z o.o. z siedzibą w Nowych Proboszczewicach.

Analitycznie określona zawartość tłuszczu na poziomie 69,7%, odpowiadała wymaganiom jakościowym zawartym w Opisie produktu, wersja z dnia 07-12-2009r ”Metka wianki”(według wymagań nie więcej niż 80%), miała jednak zasadniczy wpływ na smak wyrobu. W ocenie organoleptycznej stwierdzono smak tłuszczowy mało charakterystyczny dla kielbasy.

W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się do producenta o zaprzestanie znakowania produktu ww. nazwą oraz o zmianę nazwy produktu na adekwatną co do tożsamości artykułu odnosząc się do określonego deklarowanego poziomu tłuszczu.

W odpowiedzi z dnia 30 marca 2010r, Firma Peklimar:

- zobowiązała się dostosować oznakowanie wyrobu do faktycznego składu,

-zmieniła opis produktu na „wyrób tłuszczowy, drobno rozdrobniony, surowy, wędzony, wieprzowy”,

-poinformowała, do końca marca z powodu terminu przydatności, w sklepach może pojawiać się produkt z poprzednim opisem.

○ **braki w oznakowaniu tj:**

- **brak podania informacji o warunkach przechowywania**, pomimo, że oznakowanie środka spożywczego zawierało informację o terminie przydatności do spożycia („należy spożyć do: 22.02.10 nr partii/pakowacz: 504 13”) **w przypadku parówek z cieleciną „Premium” ze znakiem „SOKOŁÓW”, w ilości 18-tu opakowań o łącznej masie netto 18,70 kg., wartości 281,0 zł deklarowanych jako parówki wieprzowo - cielece, wędzone– parzone, produkcji Sokołów S.A Oddział w Robakowie, z siedzibą 62-023 Gądk, Robakowo k. Poznania ul. Poznańska 14,**

Do chwili wysłania informacji brak odpowiedzi od ww. producentów / dostawców.

- **brak oznaczenia cyfrowej daty kalendarzowej określającej termin przydatności do spożycia w przypadku kielbasy podsuszanej**, w ilości 0,816 kg, deklarowanej jako „wędlina średnio rozdrobniona, podsuszana, wartości 16,0 zł.; produkcji Zakładu Mięsnego Spółdzielni Dobrosława. z siedzibą w Sławie.

Ww. nieprawidłowość stwierdzono w Supermarkecie nr 166 „Stokrotka” w Gdańsku. Według oznaczenia producenta cyfrowa data kalendarzowa poprzedzająca termin przydatności do spożycia, „należy spożyć do” winna być podana na opakowaniu zbiorczym. Jka wyjaśniono w sklepie przy przepakowywaniu wyrzucono opakowanie zbiorcze.

Decyzją osoby odpowiedzialnej za stoisko mięsne ww. produkt wycofano z obrotu handlowego.

- **zawarcie w oznakowaniu wartości odżywczej nieprawidłowego określenia „tłuszcz całkowity” w przypadku kielbasy żywieckiej „KRAKUS” w ilości 47 szt. a` 286g, deklarowanej jako kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, wartości 316,0 zł, produkcji Grupy ANIMEX S.A. Oddział w Starachowicach.**

• **w grupie wędzonek:**

○ **nazwa mogąca wprowadzać w błąd konsumenta co do tożsamości produktu w przypadku poledwicy a`la cielecina w ilości 2,0 kg, deklarowanej jako „wędzonka”, wartości 50,0 zł., produkcji Zakładów Mięsnych „KIER” z siedzibą w Drzycimie.**

Według oznaczenia producenta ww. partia zawierała w składzie surowcowym „mięso wp. 98%, wodę, sól zwykłą, przyprawy naturalne. Nie zawierała konserwantów BEZ KONSERWANTÓW.”

*W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się o zmianę nazwy produktu na adekwatną co do tożsamości artykułu odnosząc się do zasadniczego składnika surowcowego - **mięsa wp. w ilości 98%.***

Pismem z dnia 23.02.2010r przedstawiciel producenta poinformował, iż została zmieniona nazwa wyrobu na "polędwica wieprzowa a`la cielęca". W uzasadnieniu zmiany nazwy podano, że:

- wyglądem przypomina ugotowane mięso cielęce (barwa szara- brak konserwantów),*
- posiada specyficzny cielęcy smak i aromat.-*

W piśmie tym poinformowano tut. Inspektora, że Firma nie uważa, aby nazwa " polędwica wieprzowa a`la cielęca" wprowadzała klienta w błąd, ponieważ w dosłownym tłumaczeniu oznacza „polędwicę wieprzową przypominającą cielęcą”.

Wobec podtrzymania swojego stanowiska przez tut. Inspektora przedstawiciel producenta pismem z dnia 01.04.2010r, poinformował, że z dniem 01.04.2010r została zmieniona nazwa produkowanej w zakładzie „polędwicy wieprzowej a`la cielecej” na „polędwicę wieprzową o smaku cielęcym”

- **w grupie wędlin podrobowych – nieczytelna cyfrowa data określająca termin przydatności do spożycia w przypadku kaszanki gryczanej ze znakiem „MAT” w ilości 45,87 kg ,deklarowanej jako wędlina podrobowa, wartości 294,0 zł, produkcji Zakładu Mięsnego „MAT” w Czerniewicach Sp. z o.o.,**

Decyzją kierownika magazynu ww. partię wycofano z obrotu handlowego.

Kwestionowana partia została zwrócona producentowi jako wyrób niezgodny.

Ustalono, że błąd powstał na skutek awarii urządzenia etykietującego i przeoczenia przez pracownika przygotowującego towar do wysyłki w konsekwencji czego wymieniono głowicę urządzenia etykietującego i przeprowadzono rozmowę dyscyplinującą z pracownikiem, który zawinił.

2.2. Rzetelność oznakowania produktów zawierających składniki modyfikowane genetycznie (GMO).

W celu zweryfikowania rzetelności oznakowania w zakresie znakowania produktów zawierających składniki modyfikowane genetycznie (GMO) do badań w Regionalnym Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu pobrano próbki

z partii 100,0 kg kielbasy śląskiej regionalnej „MAT”, deklarowanej jako kielbasa średnio rozdrobniona, wysokowydajna, wartości 888,0 zł.

W wyniku przeprowadzonego badania /jakościowego oznaczenia GMO/ nie stwierdzono obecności DNA zawierającego promotor 35S i terminator NOS.

3. **Aktualność terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości przetworów mięsnych, w tym drobiowych znajdujących się w sprzedaży na zgodność z deklaracją producenta.**

Kontrolą objęto 94 partie o wartości 32413 zł.

Nieprawidłowość stwierdzono tylko w Supermarkecie nr 166 „Stokrotka” w Gdańsku, gdzie oferowano do sprzedaży 4 partie przetworów mięsnych, w tym drobiowych sprzedawanych, wg wskazań wagi, o łącznej wartości 171zł po upływie oznaczonych terminów przydatności do spożycia - od 1 do 400/35 dni i tak:

- w grupie wędliny drobiowe – 2 partie wartości 118 zł tj.:
 - polędwicy z warzywami m.in. z oznaczeniem „ należy spożyć do: „07.01.09”; - 400/35 dni po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia,
 - delikatną szynkę z piersi kurczaka, m.in. z oznaczeniem producenta:” należy spożyć do 03.01.2010, - 8 dni po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia,
- w grupie kielbasy – 1 partie wartości 3zł – poplasterkowane Salami Wyborne, m.in. z oznaczeniem producenta:” należy spożyć do 05.01.2010 - 6 dni po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia
- w grupie wędzonki – 1 partię wartości 50 zł – wędzona polędwica a`la cielęcina m.in. z oznaczeniem producenta: ”należy spożyć przed 05.01.2010 - 1 dzień po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia.

Wszystkie przetwory mięsne z nieaktualnymi datami przydatności do spożycia niezwłocznie usunięto z obrotu.

4. **Warunki przechowywania produktów –przetworów mięsnych, w tym drobiowych.**

Nieprawidłowości stwierdzono w dwóch placówkach tj. :

- Sklepie mięsnym „U Oli” w Domu Handlowym „KUPIEC” w Lęborku, w którym 9 partii przetworów mięsnych, w tym drobiowych o łącznej wartości 367 zł, eksponowano w sali sprzedażowej na hakach naściennych w temperaturze otoczenia + 13° C, podczas gdy

zgodnie z zaleceniami producentów, zawartymi w oznakowaniu, przetwory te powinny być przechowywane w temperaturach **od 2 do + 10 °C** i tak:

- polędwica kanadyjska, produkcji Hermar Sp. z o.o., wartości 78 zł - od +2 °C do +6°C według oznaczenia,
- wędzonka złocisty indyk, produkcji Duda Silesia Sp. z o.o., wartości 41 zł - od +2 °C do +10°C,
- pieczeń a`la kaczka, produkcji Duda Silesia Sp. z o.o., wartości 34 zł - od +2 °C do +10°C,
- kielbasa zwyczajna, produkcji Dominik S.J., wartości 60 zł - od +2 °C do +8°C;
- parowki produkcji Dominik S.J., wartości 15 zł - od +2 °C do +8°C;
- mielonka rodzinna produkcji zakładu Przemysłu Mięsnego T.J.T. Dobkowsky s.j., wartości 19 zł od +0°C do +8°C;
- metka wianki produkcji Zakładu Przemysłu Mięsnego Peklimar, wartości 30 zł - od +2 °C do +8°C;
- salceson ozorkowy produkcji Zakładu Przemysłu Mięsnego Potorsky s.j., wartości 64 zł - od +2 °C do +8°C;
- wątrobianka produkcji Zakładu Przemysłu Mięsnego Skiba, wartości 26 zł - od +2 °C do +7°C.

Opisany sposób przechowywania wynikał z braku dostatecznej ilości urządzeń chłodniczych. W sklepie, w sali sprzedaży znajdowało się tylko jedno urządzenie chłodnicze – lada chłodnicza, w której przechowywano i eksponowano mięso i podroby .

Kontrolowany przedsiębiorca oświadczył, że w najbliższym czasie do sklepu zostaną zakupione nowe urządzenia chłodnicze co pozwoli przechowywać produkty w temperaturze zalecanej przez producentów .

- **Hurtowni Mięsa i Wędlin w Słupsku** w której 1 partię przetworu mięsnego – salceson podrobowy wartości 93 zł przechowywano w komorze chłodniczej w temperaturze +4,9 °C, podczas gdy według oznakowania producent - Zakłady Mięsne Nove Sp. z o.o. z siedzibą 86-170 Nowe, Morgi 53 zaleca ”przechowywać w temperaturze: **1 °C do + 3 °C** .

Przedsiębiorca jeszcze w toku kontroli zmienił warunki przechowywania salcesonu wiejskiego – przeniósł go do pomieszczenia, w którym była zachowana właściwa temperatura, zgodna z wymogami podanymi przez producenta ww. wyrobu.

5. **Zgodność zawartości netto z rzeczywistą mając na względzie przepisy ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach o towarach paczkowanych.**

Do badań przekazano 25 próbek przetworów mięsnych, w tym drobiowych próbek w opakowaniach jednostkowych, które zbadano pod względem zgodności masy netto z deklaracją producenta. **Nie stwierdzono nieprawidłowości.**

6. Przestrzeganie postanowień art. 59 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

We wszystkich placówkach sprawdzano przestrzeganie postanowień art. 59 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia w zakresie przechowywania orzeczeń do celów sanitarno –epidemiologicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

WYKORZYSTANIE USTALEŃ KONTROLI

- nałożono 4 mandaty karnych (z art. 111§ 2 KW; art. 136 § 2 KW; art. 100 ust. 1 pkt1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) na łączną kwotę 1200zł.
- skierowano 15 wystąpień do producentów badanych produktów spożywczych z wnioskami o podjęcie działań naprawczych,
- skierowano 1 informację do organu nadzoru o wynikach kontroli w placówce detalicznej firmy Krakowski Kredens Sp. z o.o. wraz z wykazem faktycznych wytwórców kontrolowanych produktów.

Ponadto

- wycofano z obrotu przetwory mięsne, w tym drobiowe o łącznej wartości 547 zł, w tym: przetwory mięsne wartości 294 zł z powodu nieczytelnego oznakowania; przetwory mięsne, w tym drobiowe o wartości 171 zł z tytułu oferowania do sprzedaży po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia oraz przetwory mięsne, w tym drobiowe o wartości 82 zł z tytułu usunięcia/wydrapania kalendarzowej daty określającej termin przydatności do spożycia;
- zostanie skierowana 1 informacja do organu sanitarnego w sprawie oferowania do sprzedaży przetworów mięsnych, w tym drobiowych po upływie oznaczonych terminów przydatności do spożycia,
- zostanie skierowanych 6 informacji do WI JHAR-S do wykorzystania służbowego w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących jakości i oznakowania kwestionowanych partii przetworów mięsnych
- prowadzone są postępowania (2) mające na celu wydanie decyzji w sprawie zwrotu kosztów badań,

- prowadzone są postępowania (2) mające na celu nałożenie kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej art. rolno – spożywczych

W 2009r na zbadane 144 partie, zakwestionowano 49 tj. 34% . Natomiast w 2010r na zbadane 99 partii zakwestionowano 39 tj. 39,4% , co w dalszym ciągu świadczy o niskim, niezadowalającym poziomie jakości handlowej badanych przetworów mięsnych, przy czym zmieniły się radykalnie przyczyny wadliwości.

W ubiegłym roku co trzecia partia /badania laboratoryjne/ posiadała wady organoleptyczne. Dominowały wady technologiczne (niewłaściwe rozdrobnienie, obecność ścięgien, chrząstek i kostek, niewłaściwa struktura i konsystencja a nawet cechy dyskwalifikujące do spożycia: duża ilość szczeciny na przekroju, mokra powierzchnia, smak i zapach nieczysty, kwaśny). **Aktualnie wady te występują znacznie rzadziej** - co czwarta zbadana laboratoryjnie partia posiadała wady organoleptyczne naruszające interes konsumentów takie jak: obecność ścięgien i chrząstek, mało charakterystyczny smak dla kielbasy – tłuszczowy, bądź niezgodne parametry fizyko chemiczne – wyższą zawartość skrobi.

W ubiegłym roku co piąta partia była oznaczona niezgodnie z wymogami prawa uniemożliwiając konsumentowi uzyskanie istotnych informacji o produkcie a tym samym dokonanie słusznego, ekonomicznego wyboru, **aktualnie co trzecia partia.**

Zasadniczym stwierdzonym uchybieniem było brak uwidocznienia, w miejscu sprzedaży nie opakowanych przetworów mięsnych, informacji istotnych z punktu widzenia konsumenta dotyczących wykazu składników wg udziału surowców. Niejednokrotnie stwierdzono oznakowanie mogące wprowadzać konsumenta w błąd w szczególności co do tożsamości, składu, ilości, rodzaju i właściwości oferowanego produktu.

W trosce o interes konsumenta, uzasadnionym wydaje się dalsze monitorowanie przez Inspekcję sytuacji na rynku mięsnym, poprzez systematyczne przeprowadzanie kontroli, ze szczególnym położeniem nacisku na aspekty znakowania wprowadzanych na rynek przetworów mięsnych i drobiowych.