

## CZY KUPUJEMY MIÓD DOBREJ JAKOŚCI?

- Lipowy, gryczany, manuka - czy kupujemy miód dobrej jakości?
- Inspekcja Handlowa w II kwartale 2018 r. zbadała 269 partii miodu, miała zastrzeżenia do 48 z nich.
- Wątpliwości wzbudziło przede wszystkim oznakowanie, mniej dotyczyło składu.

[Warszawa, xx stycznia 2019 r.] W 2017 roku produkcja miodu w Polsce wyniosła ponad 15 tysięcy ton. Mniej więcej drugie tyle pochodziło z zagranicy, głównie z Unii Europejskiej. Przed zakupem słoika miodu warto zastanowić się, czy wiemy, skąd pochodzi, jakiej jest odmiany.

### Kontrola Inspekcji Handlowej

W II kwartale 2018 roku Inspekcja Handlowa sprawdziła jakość handlową miodu w 43 placówkach - dużych i małych sklepach, sklepach internetowych i hurtowniach. Nieprawidłowości dotyczyły 21 z nich (48,8 proc.).

Inspektorzy skontrolowali 269 partii miodu, z czego 80 przebadali w laboratoriach UOKiK w Kielcach, Olsztynie, Poznaniu i Warszawie. Mieli zastrzeżenia do 48 partii miodu (17,8 proc.). 36 z nich zakwestionowali ze względu na błędne oznakowanie, a 12 (15 proc. przebadanych w laboratorium) z powodu zastrzeżeń do jakości.

**Miód nektarowy określa się nazwą rośliny, której pyłek przeważa w miodzie.** Badania w laboratorium wykazały, że niektóre miody miały niższą zawartość pyłku przewodniego, niż wymagają przepisy. Na przykład:

- W miodzie lipowym zawartość pyłku przewodniego lipy wynosiła od 1,9 do 7,7 proc., a powinna wynosić nie mniej niż 20 proc.
- W miodzie gryczanym zawartość pyłku przewodniego gryki wynosiła od 23,8 do 35,5 proc, a powinna wynosić min. 45 proc.
- W miodzie mniszkowym zawartość pyłku przewodniego mniszka pospolitego wynosiła tylko 5,1 proc.
- W miodzie akacjowym zawartość pyłku przewodniego akacji wynosiła 22,2 proc., zamiast minimum 30 proc.

- W miodzie manuka pochodzącym z Nowej Zelandii zawartość pyłku przewodniego manuka wynosiła tylko 13 i 12,2 proc.

W kilku partiach miodu (gryczanego, wielokwiatowego i manuka) inspektorzy stwierdzili wyższą niż dopuszczalna zawartość HMF. Jest to związek chemiczny, który powstaje stopniowo w miodzie podczas przechowywania, zwłaszcza w podwyższonej temperaturze oraz świetle słonecznym. Jego zawartość jest wskaźnikiem jakości miodu - im niższa, tym miód lepszej jakości. Ponadto w smaku miodu akacjowego był wyraźnie wyczuwalny syrop cukrowy, co nie jest typowe dla miodu.

Nieprawidłowości w zakresie oznakowania (36 partii) to na przykład:

- Brak określenia daty minimalnej trwałości.
- Brak informacji o ilości netto miodu.
- Brak adresu producenta.
- Niewłaściwe miejsce pochodzenia miodu - na opakowaniu był napis „z Prowansji”, a w rzeczywistości pochodził z Hiszpanii.
- Brak pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu.

Kontrolerzy nie stwierdzili żadnych nieprawidłowości dotyczących przestrzegania aktualności dat minimalnej trwałości czy warunków przechowywania.

W wyniku kontroli Inspekcja Handlowa skierowała w sumie 18 informacji do właściwych organów nadzoru sanitarnego (1) lub weterynaryjnego (3) oraz wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (14).

W efekcie prezes UOKiK wydał osiem decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych o łącznej wartości 6,9 tys. zł za wprowadzenie do obrotu wyrobów nieodpowiadających jakości handlowej, w tym jedną decyzję z uwagi na zafalszowanie - zaniżoną zawartość netto w dwóch opakowaniach miodu.

#### **Porady dla konsumentów**

- Kupuj miód ze znanego źródła. Szukaj na opakowaniu nazwy i adresu producenta - wiesz wtedy, kto odpowiada za jego jakość.

- Koszt wyprodukowania 1 kg miodu w Polsce w zależności od typu pasieki wynosi od kilkunastu do ok. 20 zł. Jeśli miód jest o wiele tańszy, może być importowany lub gorszej jakości.
- Nawet jeśli miód sprzedaje polski dystrybutor, nie oznacza to, że pochodzi on z Polski - dokładnie czytaj etykietę!
- Naturalny miód krystalizuje się już kilka miesięcy po zbiorze. Jesienią prawie każdy miód powinien być już częściowo skryształizowany. Jeśli tak nie jest, możliwe, że sprzedawca go podgrzał i zlał ponownie - miód traci wtedy swoje właściwości.
- Na opakowaniach często widzimy napis: „Mieszanka miodów pochodzących z UE i niepochodzących z UE”. W takim słoiku może być duża ilość miodu z krajów azjatyckich, zawierającego antybiotyki czy substancje, których stosowanie jest tam dozwolone, a w krajach UE zabronione.
- Miód sztuczny od naturalnego można odróżnić na kilka sposobów: sztuczny miód w zimnej wodzie od razu zacznie się rozpuszczać, prawdziwy osiądzie na dnie szklanki; prawdziwy miód lany z łyżeczki na talerz utworzy stożek, sztuczny rozleje się od razu, nie tworząc stożka.
- Przedsiębiorców może skontrolować Inspekcja Handlowa, osoby, które sprzedają zafałszowane miody i nie są przedsiębiorcami - policja, a jeśli jest to rolniczy handel detaliczny - Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Masz wątpliwości dotyczące miodu? Zgłoś je do właściwego [wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Handlowej](#)

**Pomoc dla konsumentów:**

Tel. 801 440 220 lub 22 290 89 16 - infolinia konsumencka

E-mail: [porady@dlakonsumentow.pl](mailto:porady@dlakonsumentow.pl)

Oddziały Federacji Konsumentów

Rzecznicy konsumentów - w Twoim mieście lub powiecie

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Biuro Prasowe UOKiK

Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa

Tel. 695 902 088, 22 55 60 246

E-mail: [biuroprasowe@uokik.gov.pl](mailto:biuroprasowe@uokik.gov.pl)

Twitter: [@UOKiKgovPL](#)