



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI OZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH OFEROWANYCH LUZEM, ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM CIAST I WYROBÓW CIASTKARSKICH



Warszawa, grudzień 2019

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI OZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH OFEROWANYCH LUZEM, ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM CIAST I WYROBÓW CIASTKARSKICH



1. Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa w pierwszym kwartale 2019 roku przeprowadziła w placówkach handlu detalicznego na terenie całego kraju kontrolę środków spożywczych oferowanych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży (luzem), ze szczególnym uwzględnieniem ciast, wyrobów ciastkarskich i innych wyrobów cukierniczych oferowanych w cukierniach i na stoiskach cukierniczych. Kontrolą objęto również pieczywo, bakalie i ryby oferowane luzem.

Celem przeprowadzonych działań była ocena jakości handlowej środków spożywczych oferowanych luzem, w tym rzetelności i prawidłowości ich oznakowania w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji zawartych w ich oznakowaniu, jak również ocena przestrzegania zasad obrotu tymi produktami.

2. Skontrolowano łącznie 164 placówki, w tym 103 sklepy branżowe lub specjalistyczne i 38 sklepów należących do sieci handlowych.

Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 132 placówkach, co stanowiło 80,5 proc. skontrolowanych.

3. Ocenie poddano ogółem 1384 partie produktów o łącznej wartości 72,5 tys. zł, w tym:

- 502 partie wyrobów ciastkarskich innych niż ciasta (dalej wyroby ciastkarskie),
- 356 partii ciast,
- 198 partii wyrobów cukierniczych,
- 191 partii pieczywa,
- 51 partii ryb,
- 41 partii bakalii,
- 45 partii innych produktów.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 888 partii (64,2 proc.), o łącznej wartości 41,3 tys. zł, w tym do:

- 298 partii wyrobów ciastkarskich (59,4 proc. w tej grupie),
- 212 partii ciast (59,6 proc.),
- 149 partii pieczywa (78,0 proc.),
- 141 partii wyrobów cukierniczych (71,2 proc.),

- 36 partii ryb (70,6 proc.),
- 16 partii bakalii (39,0 proc.),
- 36 partii innych produktów (80,0 proc.).

4. Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych, na zgodności z obowiązującymi przepisami prawa oraz deklaracjami zawartymi w ich oznakowaniu, pobrano próbki z 80 partii produktów z wszystkich grup asortymentowych objętych kontrolą, z wyjątkiem ciast, w tym z:

- 38 partii wyrobów ciastkarskich,
- 17 partii wyrobów cukierniczych,
- 9 partii bakalii,
- 7 partii ryb,
- 6 partii pieczywa,
- 3 partie innych produktów.

Zakwestionowano ogółem 15 partii (18,8 proc. zbadanych laboratoryjnie), w tym głównie wyroby ciastkarskie inne niż ciasta.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały:

- dla wyrobów ciastkarskich: niewłaściwe cechy organoleptyczne, tj. struktura i tekstura miękka, lekko gumowata, bez oznak chrupkości oraz obecność pojedynczych strzępków pleśni; niższa w stosunku do zadeklarowanej zawartość kremu; obecność niezadeklarowanych barwników, np. czerwieni Allura i azorubiny (E 129 i E 122), przy jednoczesnym braku zadeklarowanego innego barwnika, tj. czerwieni koszenilowej (E 124); niezgodna z zadeklarowaną w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zbiorczym zawartość cukrów, tłuszczu i/lub białka;
- dla bakalii: obecność niezadeklarowanych konserwantów, tj. kwasu sorbowego i jego soli lub siarczynów;
- dla wyrobów cukierniczych: niezgodna z zadeklarowaną w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zbiorczym zawartość cukrów, soli i/lub wartość energetyczna;
- dla ryb: niewłaściwe cechy organoleptyczne, tj. zapach po rozmrożeniu mało rybny, nieprzyjemny, smak i zapach po ugotowaniu wyraźnie osłabiony, mało rybny, lekko ściągający, tekstura po ugotowaniu niejednorodna, częściowo rozpadająca się.

5. Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie stwierdzono w przypadku 861 partii (62,2 proc. skontrolowanych), w tym w przypadku:

- 285 partii wyrobów ciastkarskich (56,8 proc. w tej grupie),
- 212 partii ciast (59,6 proc.),
- 149 partii pieczywa (78,0 proc.),
- 133 partii wyrobów cukierniczych (67,2 proc.),
- 34 partii ryb (66,7 proc.),
- 13 partii bakalii (31,7 proc.),
- 35 partii innych produktów (77,8 proc.).

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w zakresie oznakowania należało brak w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego produktu lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

- jakichkolwiek oznaczeń, co dotyczyło 102 partii (7,4 proc.);
- wykazu składników, w tym składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, co dotyczyło 457 partii (33,0 proc.), bądź podanie ich w sposób:
- nierzetelny (tj. w miejscu sprzedaży podano inny wykaz składników lub w innej kolejności niż zadeklarował producent na opakowaniu zbiorczym),
- niepełny i niewłaściwy (tj. nie podkreślono składników alergennych, nie podano funkcji technologicznej użytych substancji dodatkowych lub podano je w sposób nieprecyzyjny, podano kategorię bez wskazania nazwy substancji dodatkowej lub jej numeru E, nie podano składników w kolejności malejącej, nie podano pełnej nazwy składnika lub określającej jego rodzaj, bądź podano nazwę nieadekwatną do jego składu);
- nazwy produktu, bądź podanie jej w sposób:
- wprowadzający konsumentów w błąd co do charakteru i składu produktu (np. podano „kule rumowe”, sugerując, że wyrób ciastkarski zawiera w składzie rum, podczas gdy do jego produkcji nie użyto rumu, a jedynie aromat rumowy; podano „markizy cytrynowe”, podczas gdy w składzie kremu cytrynowego nie wykazano cytryny, tylko aromat; podano „ciastka kruche z cukrem maślane”, podczas gdy w składzie wyrobu nie wykazano masła) oraz jego rodzaju (np. podano „filet z soli” zamiast „filet z limandy żółtopłetwej”; „sałatka krabowa” zamiast „sałatka z surimi z ananase”; „dorsz po grecku”

zamiast „smażone kawałki filetów ze srebrzyka w sosie pomidorowo-warzywnym”),

- niepełny i niewłaściwy (tj. nie podano pełnej nazwy produktu lub określającej jego rodzaj, często uwidaczniano tylko nazwy fantazyjne);
- nazwy albo imienia i nazwiska producenta, bądź podanie tych danych w sposób niepełny lub rozbieżny z deklaracją producenta na opakowaniu zbiorczym;
- dla bakali dodatkowo: brak kraju pochodzenia, bądź podanie niezgodnych z prawdą danych w tym zakresie (np. podano USA zamiast Turcja, Polska zamiast USA);
- dla pieczywa dodatkowo: brak masy jednostkowej, a w niektórych przypadkach także informacji „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”;
- dla ryb dodatkowo: brak pełnego handlowego oznaczenia gatunku ryby (np. podano „dorsz” zamiast „dorsz atlantycki”, „sieja” zamiast „sieja kanadyjska”), brak nazwy systematycznej (nazwy łacińskiej) gatunku ryby, metody produkcji, obszaru połowu, kategorii narzędzia połowowego, a w niektórych przypadkach podanie niewłaściwej nazwy łacińskiej, obszaru połowu lub kategorii narzędzia połowowego.

Ponadto stwierdzono przypadki stosowania w oznakowaniu wyrobów ciastkarskich oferowanych luzem nieuprawnionego określenia „domowe”, podczas gdy w składzie wyrobów wykazano liczne dodatki do żywności (substancje dodatkowe), np. substancje konserwujące, regulatory kwasowości, emulgatory i barwniki, co mogło wprowadzać konsumentów w błąd co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru i składu oraz metody wywarzania.

6. W toku kontroli sprawdzono rzetelność obsługi w zakresie prawidłowości wyliczenia i pobierania należności oraz zgodności zamówienia z realizacją, głównie w zakresie wielkości odmierzanych i deklarowanych porcji, poprzez zakup kontrolny dokonany przed rozpoczęciem kontroli. Zwrócono także uwagę, czy sprzedaż odbywa się według wagi netto czy brutto, tj. wraz z opakowaniem.

Nieprawidłowości polegające na zawyżeniu należności za zakupione porcje wskutek wyliczenia i pobrania należności według innych cen niż uwidocznione na wywieszce cenowej lub według wagi brutto stwierdzono w 26 placówkach.

Sprzedaż według wagi brutto dotyczyła 68 porcji na 611 sprawdzonych w tym zakresie (11,1 proc.).

7. W toku kontroli sprawdzono również:

- prawidłowość stosowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie stwierdzając nieprawidłowości;
- przestrzeganie aktualności dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia oferowanych środków spożywczych, stwierdzając nieprawidłowości w 7 placówkach w stosunku do 33 partii (2,4 proc. skontrolowanych). Przeteterminowania wynosiły od kilku do kilkudziesięciu dni. Ponadto, w przypadku 12 partii wyrobów ciastkarskich nie można było w ogóle ustalić terminów ważności, z powodu braku etykiet opakowań zbiorczych lub stosownej dokumentacji produktu;
- przestrzeganie warunków przechowywania środków spożywczych, nie stwierdzając nieprawidłowości;
- przestrzeganie obowiązku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych, stwierdzając nieprawidłowości w 3 placówkach;
- zgodność prowadzonej działalności gospodarczej z wpisem do CEiDG lub KRS, stwierdzając nieprawidłowości w 1 placówce;
- posiadanie lub aktualność orzeczeń lekarskich dla osób bezpośrednio stykających się z żywnością, nie zgłaszając zastrzeżeń;
- przestrzeganie obowiązku stosowania legalizowanych narzędzi pomiarowych (wag), stwierdzając nieprawidłowości w 34 placówkach.

8. Ustalenia kontroli dały podstawę do:

- ukarania mandatami 45 osób na łączną kwotę 7,1 tys. zł, z uwagi na popełnienie wykroczenia z art. 100 ust. 1 pkt 1 *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*¹ (wprowadzenie do obrotu towarów przeteterminowanych), art. 60 § 2 *Kodeksu wykroczeń*² (wykonywanie działalności gospodarczej bez wymaganego zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej), art. 26 ust. 1 pkt 2 *ustawy Prawo o miarach*³ (stosowanie lub przechowywanie gotowych do użycia narzędzi pomiarowych bez aktualnych cech legalizacji);
- wszczęcia 96 postępowań w sprawie wymierzenia kontrolowanym przedsiębiorcom kar pieniężnych,

1 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

2 Ustawa z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2019 r. poz. 821 z późn. zm.).

3 Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2019 r. poz. 541 z późn. zm.).

na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 lub 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych⁴, z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadających jakości handlowej lub zafalszowanych środków spożywczych oferowanych luzem, które zakończono wydaniem:

- 59 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 36,5 tys. zł,
- 2 decyzji o odstąpieniu od wymierzenia kar pieniężnych;
- wydania 5 decyzji o obciążeniu kosztami badań laboratoryjnych w łącznej kwocie 3,8 tys. zł, na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy o Inspekcji Handlowej⁵
- wydania 11 decyzji w trybie natychmiastowego wykonania, zarządzających w toku kontroli niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, wycofanie z obrotu produktów przeterminowanych lub takich, dla których nie można było ustalić dat lub terminów ważności, na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy o Inspekcji Handlowej;
- skierowania 9 wniosków o ukaranie do Sądów Rejonowych, z uwagi na popełnione wykroczenia z art. 134 § 1 i 3 w związku z art. 11 Kodeksu wykroczeń (oszukanie lub usiłowanie oszukania konsumentów);
- zastosowania wobec 13 osób środków oddziaływania wychowawczego w postaci pouczenia lub ostrzeżenia z art. 41 Kodeksu wykroczeń;
- skierowania 51 informacji do właściwych miejscowo organów kontroli, w tym: 21 do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, 6 do organów nadzoru sanitarnego oraz 24 do innych organów.

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej UOKiK

⁴ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2018 r. poz. 2164 z późn. zm.).

⁵ Ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1930 z późn. zm.).