



## GLÓWNY INSPEKTORAT INSPEKCJI HANDLOWEJ

Warszawa, dnia 3 grudnia 2007 r.

### Kontrola jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych

Inspekcja Handlowa w III kwartale 2007 r. przeprowadziła na terenie całego kraju kontrolę jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych. Kontrolą objęto 169 jednostek handlowych, stwierdzając w nich wiele nieprawidłowości. Dotyczyły one m.in. obniżonej w stosunku do deklaracji producenta jakości, nieprawidłowe oznakowanie, nieprzestrzeganie przepisów ustawy o cenach, stosowanie przyrządów pomiarowych bez aktualnych cech legalizacji oraz oferowanie mięsa i przetworów mięsnych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Rażącym przykładem lekceważenia konsumentów było podejście przedsiębiorcy, który wyprodukował kiełbasę nieodpowiadającą własnym wymaganiom jakościowym ze względu na niższą zawartość białka i po otrzymaniu wyników badań poinformował, że w dokumentacji zakładowej zmniejszono poziom zawartości białka w wyrobie z 10% na 6% eliminując w ten sposób uchybienie.

Warte uwagi jest to, że niezgodności z deklaracjami producentów stwierdzano najczęściej w przypadku przetworów mięsnych należących do grupy produktów wysokowydajnych, w tym konserw typu szynki i mielonki oraz produktów blokowych.

Znaczna część zbadanych produktów, zwłaszcza wysokowydajnych, posiadała zawyżoną zawartość skrobi przy jednoczesnym zaniżeniu zawartości mięsa oraz wady organoleptyczne, świadczące o stosowaniu tańszych, gorszych jakościowo surowców lub wręcz wędlin zwróconych z detalu. Wskazywała na to obecność licznych ścięgien, chrząstek i odłamków kości oraz fragmentów osłonek pochodzących ze zmielonych wędlin.

W obrocie przetworami mięsnymi dominują wyroby wysokowydajne, których jakość (nawet jeśli odpowiada wymaganiom zawartym w zakładowych dokumentach normalizacyjnych) często nie spełnia przyzwyczajień i oczekiwań konsumentów. Potencjalny konsument musi się liczyć, że kupując tanią konserwę mięsną lub wędlinę nie zawsze otrzyma satysfakcjonujący go produkt, bowiem przetwory te zawierają znacznie mniejszy wsad mięsny i więcej dodatków funkcjonalnych niż wyroby o tej samej nazwie handlowej oferowane w wyższych cenach.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami posiadała, prawie, co piąta skontrolowana partia mięsa i przetworów mięsnych (poprzednio, co trzecia), przy czym częściej kwestionowano produkty sprzedawane bez opakowań jednostkowych „na wagę”.

Przyczyną zakwestionowania oznakowania wielu konserw typu mielonka, produktów blokowych oraz innych wędlin był brak deklaracji ilościowej zawartości składników mięsnych występujących

w wyrobie. Były to w większości produkty wysokowydajne, w niższych cenach od tradycyjnych, ale opatrzone były znanymi nazwami handlowymi np. konserwy: tyrolska, turystyczna, gulasz angielski, a w produktach blokowych szynka „Krakus”.

Ustalenia kontroli dały podstawę do ukarania w ramach postępowania mandatowego 60 osób grzywnami oraz do skierowania 7 wniosków do sądów rejonowych. Ponadto przekazano 136 informacji do właściwych, ze względu na miejsce produkcji, inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, 17 powiadomień do Urzędów Miar dotyczących naruszeń ustawy o towarach paczkowanych, a w 15 przypadkach o stwierdzonych nieprawidłowościach poinformowano organy weterynaryjne i sanitarne.

Na podstawie ustaleń kontroli wydano 17 decyzji w oparciu o przepisy ustawy o Inspekcji Handlowej dotyczące głównie: wycofania z obrotu towarów przeterminowanych, niewłaściwie oznakowanych, wprowadzających konsumenta w błąd, co do rodzaju i tożsamości produktu, niezwłocznego usunięcia nieprawidłowości poprzez zalegalizowanie przyrządów pomiarowych.

Dodatkowe informacje:

Anna Jawoszek, Rzecznik prasowy  
Główny Inspektorat Inspekcji Handlowej  
ul. Niedźwiedzia 6E, 02-737 Warszawa  
Tel. (22) 827-06-55, 0695-90-20-88  
E-mail [anna.jawoszek@giih.gov.pl](mailto:anna.jawoszek@giih.gov.pl)