

JAKOŚĆ HANDLOWA ŻYWNOSCI NA WARMII I MAZURACH W ŚWIETLE KONTROLI PROWADZONYCH PRZEZ WIJHARS

Sylwia
Ciągło-Androsiuk

WIJHARS w Olsztynie będący jednym z organów sprawującym nadzór nad żywnością, a w szczególności nad jej jakością handlową, dokonuje między innymi systematycznych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu przez podmioty tj. producentów, importerów, dystrybutorów prowadzących swoją działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Wspomniane urzędowe kontrole mają nie tylko chronić interes konsumentów poprzez niedopuszczenie do wprowadzenia do obrotu produktów niespełniających wymagań w zakresie jakości handlowej w tym przede wszystkim środków spożywczych zafałszowanych, ale również chronić interes ekonomiczny przedsiębiorców przestrzegających przepisów prawa między innymi przez zapobieganie nieuczciwym praktykom rynkowym obejmują swoim zakresem wszystkie aspekty jakości handlowej, tj. ocenę organoleptyczną, ocenę parametrów fizykochemicznych, sprawdzenie warunków przechowywania i transportu, a także sprawdzenie prawidłowości oznakowania produktów.

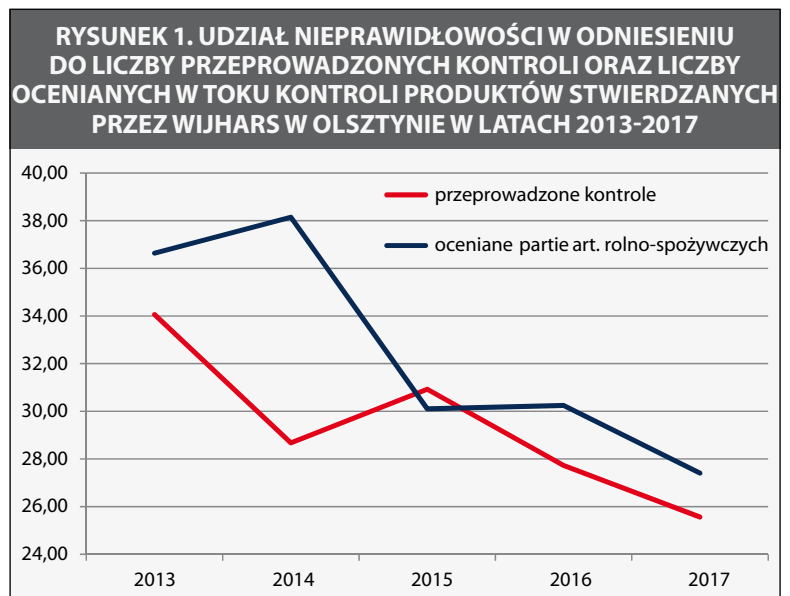
Prowadzone w 2017 roku kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych podobnie jak w latach ubiegłych, obejmowały swoim zakresem w dużej części produkty pierwszej potrzeby stanowiące podstawowy koszyk zakupowy przeciętnego klienta tj. przetwory mleczne, przetwory mięsne, świeże mięso, pieczywo, przetwory owocowo-warzywne, jak również produkty niszowe lub znajdujące się na rynku od niedawna.

Porównując wyniki przeprowadzonych kontroli artykułów rolno-spożywczych z lat 2013–2017 należy stwierdzić, że liczba kontroli, w toku których ujawniono nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych powoli, ale systematycznie maleje (rysunek 1). W 2013 roku w toku 35% kontroli stwierdzano nieprawidłowości podczas gdy w 2017 roku nieprawidłowości ujawniono pod-

czas około 25% kontroli. W obserwowanej tendencji spadkowej zauważalne jest nieznaczne zachwianie tego trendu w 2015 roku, które może wynikać z faktu wejścia w życie.

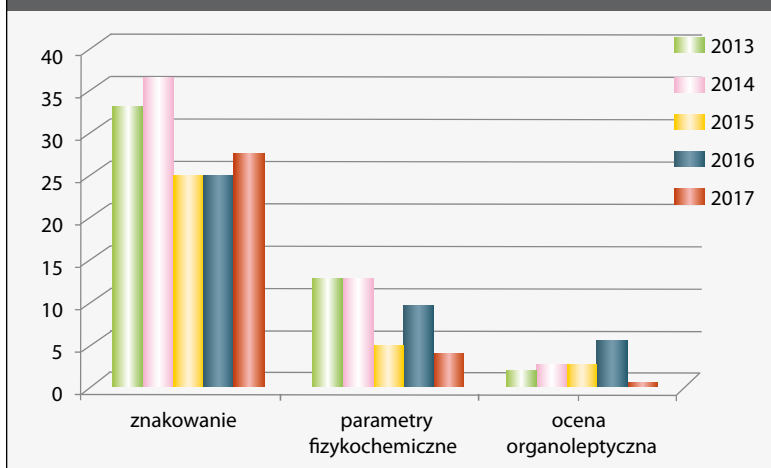
13 grudnia 2014 roku weszło w życie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) będącego podstawowym aktem prawnym regulującym zasady dotyczące znakowania środków spożywczych, natomiast producenci nie dostosowali się do wymagań w nim zawartych.

Podobną tendencję spadkową w ostatnich latach obserwuje się również biorąc pod uwagę udział partii artykułów rolno-spożywczych niespełniających wymagań jakości handlowej w stosunku do ogólnej liczby poddanych ocenie wyrobów (rysunek 1). W latach 2013–2014 w toku przeprowadzonych kontroli zakwestionowano blisko 40% skontrolowanych produktów podczas gdy w 2017 roku niewłaściwą jakością handlową stwierdzono w przypadku 27% ocenianych wyrobów.



Porównanie wyników kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w Olsztynie na przełomie ostatnich pięciu lat wskazywało, iż wśród ocenianych partii artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu przez producentów, importerów i dystrybutorów prowadzących swoją działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego najmniejszy udział stanowiły partie zawierające wady organoleptyczne (rysunek 2). W latach 2013–2016 w tym zakresie kwestionowano tylko pojedyncze produkty. Średni udział partii nieodpowiadających deklarowanym cechom organoleptycznym w tym okresie wynosił 2%. W 2017 roku nie odnotowano nieprawidłowości w tym zakresie.

RYСУNEK 2. UDZIAŁ PARTII ZAKWESTIONOWANYCH W LATACH 2013-2017 W ZAKRESIE PARAMETRÓW ORGANOLEPTYCZNYCH, FIZYKOCHEMICZNYCH ORAZ OZNAKOWANIA



Udział partii kwestionowanych w toku kontroli z uwagi na stwierdzenie nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w latach 2013–2014 zmniejszył się z 12% obserwowanych latów do 3,5% w 2017 r. Jakość handlową ocenianych w 2017 roku partii artykułów rolno-spożywczych w zakresie parametrów fizykochemicznych kwestionowano między innymi z uwagi na zaniżoną masę netto produktu, brak obecności mikroflory charakterystycznej dla jogurtu, zawyżoną zawartość wody wchłoniętej w mięsie drobiowym, obecność w przetworze mięsny niezadeklarowanego mięsa oddzielonego mechanicznie tzw. MOM czy też stwierdzenie zawyżonej wilgotności w przetworach zbożowych.

Najwięcej trudności przysparzało producentom znakowanie artykułów rolno-spożywczych, czyli udostępnienie konsumentowi szczegółowej, rzetelnej informacji o produktach spożywczych między innymi o ich charakterze, właściwościach, trwałości,

ilości lub składzie. Nieprawidłowości w tym zakresie w dalszym ciągu utrzymują się na stosunkowo wysokim poziomie. Wciąż ponad 20% partii kryje nieprawidłowości wśród informacji dotyczących produktu zawartych w ich oznakowaniu. Zadawalający jest jednak fakt, iż procent partii nieprawidłowo oznakowanych powoli maleje z ponad 30% w latach 2013–2014 do około 20% w 2015 i 2016 roku. W 2017 roku odnotowano nieznaczny wzrost liczby partii zawierających nieprawidłowości w zakresie oznakowania, co związane było z objęciem kontrolą podmiotów dotychczas niekontrolowanych. Od 2017 roku wprowadzone zmiany w przepisach prawnych umożliwiają IJHARS przeprowadzanie kontroli u rolników wprowadzających do obrotu artykuły rolno-spożywcze np. w ramach tzw. sprzedaży bezpośredniej lub rolniczego handlu detalicznego. W związku ze wspomnianą zmianą przepisów WIJHARS w Olsztynie objął kontrolą między innymi rolników prowadzących zakłady pakowania jaj oraz prowadzących działalność w zakresie produkcji i sprzedaży bezpośredniej miodu i pyłku pszczelego. Tak duży udział partii z nieprawidłowościami wśród kontrolowanych partii miodu (zakwestionowano 83% spośród ocenianych miodów) i jaj (zakwestionowano 50% spośród ocenianych partii) w dużej mierze związany był z tym, że kontrolowano niewielkie podmioty, w których do tej pory nie prowadzono kontroli. Dodać należy również, że w przeważającej większości nieprawidłowości w zakresie oznakowania wspomnianych produktów wynikały z braku wiedzy na temat wymagań zawartych w przepisach prawa żywnościowego.

Oznakowanie kontrolowanych w 2017 roku produktów kwestionowano między innymi ze względu na użycie nazwy nieadekwatnej do rzeczywistego składu i właściwości produktu jak miało to miejsce na przykład w przypadku *chleba razowego*, w którym mąka razowa nie stanowiła podstawowego składnika, *jogurtu*, w którym nie stwierdzono obecności niezbędnych kultur bakterii *Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus* stanowiących element kultury bakterii jogurtowych czy też *miodu nektarowo-lipowego*, który w rzeczywistości był miodem wielokwiatowym. Niewłaściwym było również wykorzystanie w nazwie wyrobu ciastkarskiego określenia „śmietankowa” odnoszącego się do nazwy składnika rzeczywiście niewykorzystanego podczas produkcji sugerując w ten sposób użycie do produkcji przedmiotowego środka spożywczego przetworu mlecznego tj: śmietany, lub

wykorzystywanie określeń wskazującej na przeznaczenie produktu dla dzieci np. *Bobaski*, sugerujących specjalny skład lub sposób przygotowania produktu podczas, gdy do ich produkcji wykorzystano substancje dodatkowe tj. stabilizatory, wzmacniacze smaku, substancje żelujące i barwniki, co powoduje, że przedmiotowy wyrób niczym nie różni się od innych zaliczanych do tej grupy towarowej. Jakość handlową ocenianych w toku kontroli wyrobów kwestionowano również za niewyszczególnienie w wykazie składników wyrobu gotowego wszystkich stosowanych składników w tym składników wchodzących w skład składnika złożonego lub będących dozwolonymi substancjami dodatkowymi (np. *mięso oddzielone mechanicznie od kości (MOM)*, *tłuszcz wieprzowy*, *mąka żytnia*, *ekstrakt kurkumy*, *środek do przetwarzania mąki – kwas askorbinowy*, *emulgator – lecytyna*), podanie w wykazie składników nazw składników niewykorzystanych podczas produkcji np. podanie w wykazie składników nazwy składnika *przyprawa kurkuma* podczas, gdy do produkcji wykorzystano inny składnik tj. *ekstrakt z kurkumy*, lub podanie w wykazie składników nazwy składnika „śmietana” podczas gdy do produkcji wykorzystano składnik złożony tj. *kremówkę* zawierającą w swoim składzie *mleko odtłuszczone*, *tłuszcz palmowo-kokosowy*, *śmietankę*, *stabilizatory: celulozę, karagen, aromat, barwnik: karoteny*). Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości w zakresie oznakowania dotyczyły również niezachowania właściwej kolejności składników użytych do wytworzenia środka spożywczego, które to powinny zostać wymienione w kolejności malejącej, rozpoczynając od tego którego jest najwięcej, a kończąc na tym, którego jest najmniej, nieprawidłowego oznaczenia ilości poszczególnych składników istotnych w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego np. *mięsa wieprzowego* w przypadku przetworów mięsnych, lub braku takiego oznaczenia np. w odniesieniu do szynki w przypadku przetworu mięsnego wprowadzanego do obrotu pod nazwą *Parówki z szynką (...)*. W oznakowaniu wyrobów wprowadzanych do obrotu na terenie województwa warmińsko-mazurskiego inspektorzy stwierdzili również obecność bezpodstawnych fakultatywnych deklaracji producenta. Wspomniane informacje dotyczyły np. deklaracji *produkt polski*, która nie została poparta dokumentacją stwierdzającą polskie pochodzenie produktu, informacji *bez dodatków chemicznych* podczas, gdy w skład produktu wchodziły dozwolone substancje dodatkowe, informacji *zdrowe i świeże...* dla produktu niepo-

siadającego specjalnych właściwości zdrowotnych czy też bezpodstawnego umieszczania informacji sugerującej konsumentowi tradycyjny charakter produktu i wieloletnie doświadczenie produkcyjne. Jakość handlowa produktów w zakresie oznakowania kwestionowano również z uwagi na umieszczenie informacji sugerującej, że środek spożywczy ma szczególne właściwości podczas gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości np. na miodzie podano *Oryginalny produkt natury bogaty w cukry proste, enzymy, kwasy organiczne mikroelementy, olejki eteryczne*.

WIJHARS w Olsztynie w toku prowadzonych w 2017 r. kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (planowych i doraźnych) zakwestionował jakość handlową 54 partii artykułów rolno-spożywczych z czego 32 partie stanowiły produkty zafalszowane. Największy udział partii z nieprawidłowościami odnotowano w przetworach zbożowych oraz przyprawach. W tych dwóch grupach towarowych wszystkie poddane kontroli produkty nie spełniały wymagań jakości handlowej. Duży odsetek partii o niewłaściwej jakości handlowej, poza wymienionymi już wcześniej miodem i jajami, podobnie jak w latach ubiegłych, obserwowano w przypadku mięsa i przetworów mięsnych (17%) oraz w przypadku pieczywa (37%). Znaczący udział partii niespełniających wymagań jakości handlowej stwierdzono również w przypadku wyrobów ciastkarskich (42%). Tak znaczący odsetek partii o niewłaściwej jakości handlowej wśród tych grup asortymentowych



w dużej mierze związany jest z brakiem uregulowań prawnych dotyczących tych grupy produktów. Niepokojący jest jednak fakt, iż większość stwierdzanych nieprawidłowości w przypadku przetworów mięsnych i pieczywa zaklasyfikowana została jako zafałszowanie.

Podsumowując wyniki kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadzonych w ostatnich latach w podmiotach wprowadzających do obrotu środki spożywcze prowadzących działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego należy stwierdzić, że jakość handlowa żywności stopniowo się poprawia. Stosunkowo niewielki udział partii kwestionowanych pod względem parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych, przy wciąż powiększającym się zakresie analiz możliwych do przeprowadzania w laboratoriach

GIJHARS napawa optymizmem na przyszłość. Niemniej jednak, jak wskazują wyniki kontroli, w dalszym ciągu, co piąta partia wyrobów produkowanych na terenie Warmii i Mazur zawiera błędy w oznakowaniu. Nie zawsze stwierdzane nieprawidłowości to zafałszowania, a wykryte wady często są wynikiem braku fachowej wiedzy w zakresie obowiązujących przepisów prawa. Niemniej jednak producent zawsze powinien mieć na uwadze to, że informacje na temat środków spożywczych umieszczane w oznakowaniu stanowią dla konsumenta jedyne źródło wiedzy o produkcie a rzetelne, pełne, jasne, łatwe do zrozumienia, a przede wszystkim niewprowadzające w błąd informacje w pełni charakteryzujące dany środek spożywczy umożliwiają dokonanie świadomego wyboru oraz zakupu produktu w pełni spełniającego oczekiwania konsumenta.



Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 1 (50)/2018 str. 31-34