



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

Zeszyty Naukowe
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie

PROBLEMY
ROLNICTWA
ŚWIATOWEGO
Tom 5 (XX)

Wydawnictwo SGGW
Warszawa 2008

Monika Kołodziejczyk¹

Barbara Kowrygo²

Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

Warszawa

Urzędowe kontrole zafałszowań środków spożywczych w świetle obowiązującego prawa żywnościowego

Official controls of food adulteration under current food law

Abstract. Formation of the common European food market, aimed at freeing flow of goods, contributed to limitation of basic, obligatory quality standards for food in Poland. Adaptation of food prices to the level affordable by Polish households is correlated with food quality. Liberalization of food standards enable producers to engage in fraudulent practices such as adulteration of food. Results of official controls show various interpretations of the definition of 'food adulteration' which is inherent in the Polish regulation.

Key words: European Union, food law, official food controls, food quality, food adulteration.

Synopsis. Tworzenie wspólnotowego rynku żywnościowego i dążenie do swobodnego przepływu towarów przyczyniły się do ograniczenia obligatoryjnych wymagań w zakresie podstawowych norm jakościowych środków spożywczych w Polsce. Dostosowywanie cen żywności do możliwości nabywczych polskich gospodarstw domowych odbywa się kosztem jakości produktu. Liberalizacja przepisów w odniesieniu do podstawowych norm ułatwia producentom stosowanie nieuczciwych praktyk handlowych, polegających między innymi na fałszowaniu żywności. Wyniki kontroli urzędowych wskazują na niejednorodną interpretację zawartej w prawie krajowym definicji „środka spożywczego zafałszowanego”.

Słowa kluczowe: Unia Europejska, prawo żywnościowe, urzędowa kontrola żywności, jakość żywności, środek spożywczy zafałszowany

Wstęp

Tworzenie jednolitego rynku na obszarze Unii Europejskiej i dążenie do swobodnego przepływu towarów spowodowało zminimalizowanie podstawowych wymagań stawianych środkom spożywczym, tj. żywności oferowanej przez przemysł spożywczy. W Polsce wiązało się to ze zniesieniem obowiązku stosowania Polskich Norm. Obecnie nie ma szczegółowych przepisów prawa krajowego, które definiowałyby podstawowe wymagania jakościowe dla powszechnie konsumowanych środków spożywczych. Ta sytuacja jest bardzo niekorzystna dla polskiego konsumenta. Należy zauważyć, iż dostosowywanie przez producentów cen żywności do możliwości nabywczych polskich gospodarstw domowych, odbywa się często przez korektę cen, kosztem jakości produktu finalnego. Brak obligatoryjnych norm umożliwia producentom wytwarzanie żywności z minimalnym udziałem podstawowych surowców kształtujących cenę produktu, na przykład mięsa w przypadku wędlin z mięsa czerwonego. Tutaj ten podstawowy składnik może być

¹ Mgr inż.

² Dr hab., prof. SGGW; email: barbara_kowrygo@sggw.pl.

w recepturze zastąpiony w pewnej części tańszymi surowcami, takimi jak: skrobia, tłuszcz czy woda.

Wyniki urzędowych kontroli w zakresie jakości handlowej, prowadzone w Polsce przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) oraz Inspekcję Handlową (IH) wskazują na stosowanie nieuczciwych praktyk handlowych polegających między innymi na fałszowaniu środków spożywczych.

Mimo tych nagannych działań niezbędnym jest podkreślenie, iż producenci żywności i napojów świadomi zwiększających się potrzeb konsumentów oraz rywalizacji w sektorze żywnościowym zabiegają o wzrost jakości swoich produktów i różnorodność asortymentową, uwzględniające aspekty wygody i zdrowia.

Cel pracy, materiał i metodyka

Celem pracy jest przedstawienie pojęcia „fałszowanie żywności” na podstawie przepisów prawa wspólnotowego i krajowego oraz ukazanie na tym tle wyników urzędowych kontroli zafałszowań środków spożywczych (żywności) w Polsce.

Z uwagi na tak sformułowany cel, materiał badawczy stanowiły zapisy odpowiednich aktów prawnych unijnych i polskich [Rozporządzenie... 2002; Ustawa... 2006; Ustawa... 2000] oraz sprawozdania urzędowych kontroli jakości, do których uprawnione są w Polsce między innymi Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Inspekcja Handlowa.

Dokumenty związane z urzędową kontrolą środków spożywczych pochodziły ze stron internetowych wyżej wymienionych organów kontrolnych z 2007 roku oraz z pierwszej połowy 2008 roku [Wyniki kontroli Inspekcji Jakości... 2008; Wyniki kontroli Inspekcji Handlowej... 2008].

Do analizy wykorzystano dwie grupy artykułów spożywczych, a mianowicie produkty mleczne oraz przetwory z mięsa czerwonego. Wybór ten podyktowany był faktem, iż w obu grupach produktów występowały stosunkowo najwyraźniejsze nieprawidłowości typu zafałszowania.

W pracy posłużono się metodą porównań i opisu.

Regulacje prawne w zakresie środków spożywczych zafałszowanych

Ochrona interesów konsumenta w Unii Europejskiej łączy się z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku [Rozporządzenie... 2002]. Rozporządzenie to obejmuje ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawia procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Warto podkreślić, iż prawo żywnościowe ma na celu zapobieganie:

- a) oszukańczym lub podstępnym praktykom,
- b) fałszowaniu żywności, oraz
- c) wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd.

W wyżej wymienionym Rozporządzeniu zostało użyte pojęcie „fałszowanie żywności”, natomiast w Polsce kwestia ta opisana jest w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia [Ustawa... 2006, art. 3, ust. 3, pkt 45]. W tym

ostatnim dokumencie wskazano, iż środek spożywczy zafałszowany to ten, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w art. 45 oraz w przepisach wydanych na podstawie art. 50 (art. 45 i 50 dotyczą znakowania żywności) albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości.

Można wskazać na cztery sytuacje generujące zafałszowanie środka spożywczego, a mianowicie:

- a) dodanie substancji zmieniających jego skład lub obniżających jego wartość odżywczą,
- b) odjęcie składnika lub zmniejszenie zawartości jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego,
- c) dokonanie zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości,
- d) podanie niezgodnie z prawdą jego nazwy, składu, daty lub miejsca produkcji, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowego oznakowania.

Zgodnie z definicją wymienione obszary fałszowania żywności mają wpływać negatywnie na jej bezpieczeństwo. Należy również zaznaczyć, iż w myśl ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, bezpieczeństwo środków spożywczych związane jest z głównie jakością zdrowotną [Ustawa... 2006, art. 3, ust. 3 w pkt 5].

Z ustawy tej wynika, iż bezpieczeństwo żywności to ogół warunków, które muszą być spełniane, i odnoszące się w szczególności do:

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- b) poziomów substancji zanieczyszczających,
- c) pozostałości pestycydów,
- d) warunków napromieniania żywności,
- e) cech organoleptycznych

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.

Jednocześnie w art. 2 ust. 1 w pkt 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wskazano, iż jej przepisy nie odnoszą się do kwestii jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. To zagadnienie uregulowane jest w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 roku. Ustawa ta wskazuje, iż jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi. Jednocześnie w ustawie tej do artykułów rolno-spożywczych zaliczono produkty rolne, runo leśne, dziczyznę, organizmy morskie i słodkowodne w postaci surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych otrzymywanych z tych surowców i półproduktów, w tym środki spożywcze.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Inspekcja Handlowa realizują zadania ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W praktyce te dwie instytucje podają do wiadomości publicznej, w swoich raportach pokontrolnych, informacje o stwierdzonych przypadkach zafałszowania artykułów rolno-spożywczych.

W świetle tych wyjaśnień kwestie zafałszowania powinny być łączone z jakością handlową, w tym z oznakowaniem opakowań produktów, zwłaszcza, iż ustawa

o bezpieczeństwie żywności i żywienia podaje odrębne definicje „środka spożywczego szkodliwego dla zdrowia lub życia człowieka” oraz „środka spożywczego zepsutego” [Ustawa... 2006, art. 3, ust. 3, pkt 44 i 46]. Warto uzupełnić, iż odrębnie traktowane jest również pojęcie „środka spożywczego niebezpiecznego” [Ustawa... 2006].

Zamykając ten punkt pracy należy podkreślić, iż istnieją różne możliwości i formy fałszowania żywności. Ich bliższą charakterystykę zawiera kolejna część niniejszej pracy, w której sięgnięto do wyników urzędowych kontroli.

Zafałszowanie poprzez dodanie substancji zmieniających skład lub obniżających wartość odżywczą

Najbardziej charakterystyczną nieprawidłowością tego typu stwierdzaną przez Inspekcję Handlową oraz Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest zafałszowanie polegające na dodatku do przetworów mlecznych tłuszczów obcych takich jak sterole roślinne, które zastępują tłuszcz mleczny [Wyniki kontroli Inspekcji Jakości... 2008; Wyniki kontroli Inspekcji Handlowej... 2008]. Zgodnie z obowiązującą normą wspólnotową, którą od czerwca 2008 roku stanowi rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. o jednolitej wspólnej organizacji rynku [Rozporządzenie... 2007], przetwory mleczne oznaczają produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu, że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia, w całości lub w części, jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Do naturalnych składników mleka należy tłuszcz mleczny.

Warto podkreślić, iż wyniki kontroli zafałszowań prowadzone przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcję Handlową wskazują na stosowanie dodatku tłuszczów obcych w szerokim asortymencie artykułów mlecznych. Tabela 1 zawiera dane o nieprawidłowościach dotyczące tego asortymentu, względem którego stwierdzono nieprawidłowości i użyto w oficjalnych raportach tych instytucji sformułowania „zafałszowanie”.

Wyniki kontroli wskazują, że najbardziej powszechne zafałszowania tłuszczami obcymi (niemlecznymi) występują w przypadku masła, gdyż jest to produkt najbardziej skoncentrowany, jeżeli chodzi o zawartość tłuszczu mlecznego. Najwięcej zafałszowań w przypadku masła stwierdza w kontrolach planowych Inspekcja Handlowa, która pobiera próbki w handlu detalicznym. Mniej zafałszowań zaobserwowała Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która pobierała próbki bezpośrednio u producenta. W przypadku kontroli IJHARS, obserwuje się wyższą skuteczność kontroli doraźnych w porównaniu z wynikami uzyskanymi w działaniach planowych.

Podczas kontroli IJHARS zostały także pobrane próbki innych artykułów mlecznych do przebadania pod kątem zafałszowań. Dotychczas są to wyniki nieporównywalne, ponieważ kontrole między innymi takich produktów jak sery twarogowe i serki topione, zostały przeprowadzone przez tę instytucję tylko w pojedynczych przypadkach.

W przypadku masła istnieją osobne, szczegółowe przepisy normatywne dotyczące jego jakości handlowej zabraniające dodatku tłuszczów obcych oraz określające zawartość wody i tłuszczu [Rozporządzenie... 2007]. W związku z tym w przypadku masła można wyróżnić zafałszowania polegające na dodatku tłuszczu niemlecznego (obcego, roślinnego) oraz zafałszowania polegające na zawyżeniu zawartości wody kosztem zmniejszenia udziału tłuszczu mlecznego ogółem [Ustawa... 2006]. Zaniżenie zawartości tłuszczu mlecznego jest

ściśle skorelowane z zawyżaniem zawartości wody. W kolejnym rozdziale pracy zostały opisane tego typu nieprawidłowości na przykładzie wyników kontroli przetworów z mięsa czerwonego.

Tabela 1. Wyniki badań IJHARS i IH w zakresie fałszowania artykułów mlecznych
Table 1. Results of controls by IJHARS and IH concerning falsification of milk products

Nazwa jednostki i data publikacji	Asortyment, w którym stwierdzono zafałszowanie	Procent partii, w których stwierdzono zafałszowanie	Liczba i masa partii skontrolowanych		Liczba i masa partii, w których stwierdzono zafałszowanie tłuszczem obcym	
			liczba	masa, kg	liczba	masa, kg
IJHARS, 8.07.08	sery twarogowe	1,4%	144	127000	2	1000
IJHARS, 26.11.07	masło (kontrola doraźna)	13,0%	23	46000	3	3400
IJHARS, 19.10.07	masło (kontrola doraźna)	14,3%	21	65500	3	12000
IJHARS, 6.09.07	sery dojrzewające	2,5%	119	76000	3	2500
IJHARS, 6.09.07	sery topione	25,3%	83	150000	21	7600
IJHARS, 19.03.07	masło (kontrola doraźna)	10,0%	130	86000	13	10100
IH, 1.04.08	masło	29,3%	303	brak danych w sprawozdaniu		
IH, 21.06.07	masło	31,8%	22	brak danych w sprawozdaniu	7	brak danych w sprawozdaniu

Źródło: [Wyniki kontroli Inspekcji Jakości... 2008; Wyniki kontroli Inspekcji Handlowej... 2008].

Zafałszowanie przez odjęcie składnika lub zmniejszenie zawartości jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego

Z pojęciem zafałszowania przez odjęcie składnika lub zmniejszenie zawartości jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego wiążą się wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych [Rozporządzenie Ministra Rolnictwa... 2007] oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą [Rozporządzenie Ministra Zdrowia... 2007]. Wymóg podawania na opakowaniach środków spożywczych niektórych informacji powoduje, że etykiety stają się rodzajem deklaracji jakościowej producenta wobec konsumenta, co podlega urzędowej kontroli żywności.

Ponadto, w przypadku dobrowolnej deklaracji producenta dotyczącej stosowania Polskich Norm [Ustawa... 2002] lub własnej normy zakładowej oraz określania wartości odżywczej w przypadku, gdy nie jest to wymagane dla danego środka spożywczego, urzędowe kontrole sprawdzają jakość produktu na zgodność z tymi dodatkowymi zadeklarowanymi parametrami. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, takiej jak na przykład zawyżona zawartość wody, zaniżona zawartość tłuszczu lub innej wady, która decyduje o wartości odżywczej, można zakwalifikować ją jako „zafałszowanie”. Zauważono,

iż w przypadku stwierdzenia podobnych nieprawidłowości przez IJHARS lub IH termin „zafałszowanie” nie jest praktycznie używany.

Ten rodzaj zafałszowania środka spożywczego jest ściśle skorelowany z sytuacją dodawania składników obniżających wartość odżywczą produktu, czyli na przykład rozcieńczania wodą i uzyskiwania produktu o mniejszej gęstości odżywczej. Należy pamiętać, iż zawsze składnik odejmowany musi być zastąpiony innym, np. wodą, tak, aby masa netto produktu nie była w konsekwencji zaniżona. Również w tym przypadku stwierdzanie tego typu nieprawidłowości zależy przede wszystkim od tego, czy parametry świadczące o zafałszowaniu są wymagane przepisami prawa, czy mogą być dobrowolnie deklarowane przez producentów.

Przykładem wyjaśniającym problematykę tego typu zafałszowań, mogą być nieprawidłowości stwierdzane zarówno przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, jak i Inspekcję Handlową na rynku przetworów z mięsa czerwonego.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych narzuca producentom stosowanie deklaracji dotyczących między innymi ilościowej zawartości podstawowych składników w produkcie, na przykład mięsa w wędlinach. Stwierdzenie w wyniku urzędowej kontroli zaniżonej zawartości podstawowego składnika w stosunku do deklaracji może wskazywać na zafałszowanie. Ponadto, warto zauważyć, iż zaniżenie zawartości mięsa w wędlinach jest skorelowane z jakością białka w tych produktach oraz z zawartością żelaza, co może pośrednio wpływać na „bezpieczeństwo” tych środków spożywczych.

Wyniki kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego wskazują na systematyczne występowanie tych samych nieprawidłowości, tj. zaniżonej zawartości białka, zawyżonej zawartości wody oraz zawyżonej zawartości tłuszczu. Wskazują one na zafałszowanie przetworów z mięsa czerwonego, ponieważ powodują zmiany wartości odżywczej (tab. 2).

Tabela 2. Wyniki badań IJHARS w zakresie jakości przetworów z mięsa czerwonego

Table 2. Results of controls by IJHARS concerning quality of red meat products

Stwierdzone nieprawidłowości	Nazwa jednostki i data publikacji wyników							
	IJHARS 20.06.08		IJHARS 11.10.07		IJHARS 6.08.07		IJHARS 19.08.07	
	liczba partii	masa partii [kg]	liczba partii	masa partii [kg]	liczba partii	masa partii [kg]	liczba partii	masa partii [kg]
— zaniżona zawartość białka	424	50000	126	27000	513	29000	304	25900
— zawyżona zawartość wody	13	700	5	80	2	70	10	700
— zawyżona zawartość tłuszczu	6	300	17	300	11	200	24	2500
— zawyżona zawartość tłuszczu	2	100	7	200	2	100	5	200

Źródło: [Wyniki kontroli Inspekcji Jakości... 2008].

Informacja o wynikach kontroli jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych, opublikowana na stronie internetowej Inspekcji Handlowej

wskazuje na występowanie analogicznych nieprawidłowości, jednak brak jest szczegółowych danych dotyczących liczby i masy skontrolowanych partii.

Zarówno w przypadku kontroli IJHARS, jak i IH nie zostało użyte sformułowanie „zafałszowanie” w przypadku nieprawidłowości w zakresie jakości przetworów z mięsa czerwonego. Może to świadczyć o potrzebie doprecyzowania definicji „zafałszowań środków spożywczych” łącznie z podaniem konkretnych przykładów nieprawidłowości, w szczegółowym rozporządzeniu wydanym na podstawie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Zafałszowanie przez dokonanie zabiegów, mających na celu ukrycie rzeczywistego składu lub nadanie wyglądu środka spożywczego o należytej jakości

Do tego rodzaju nieprawidłowości można zaliczyć np. oferowanie przetworów z mięsa wieprzowego lub drobiowego jako przetworów z mięsa cielęcego. Tego typu nieprawidłowość stwierdzona przez IJHARS została określona mianem zafałszowania [Wyniki kontroli Inspekcji Jakości... 2008, maj 2008].

Warto ponadto wskazać, iż producenci stosują oznakowanie opakowań, które może wprowadzać konsumentów w błąd co do rodzaju i składu produktu. Jest to rodzaj działań marketingowych, których nie można jednoznacznie uznać za fałszowanie żywności, ponieważ na opakowaniach znajdują się najczęściej wszystkie wymagane informacje. Konsument, który zapozna się z etykietą, dokonuje świadomego wyboru, jednak pierwsze wrażenie wyglądu opakowania może wprowadzić w błąd. W celu ustalenia czy dane oznakowanie wprowadza w błąd konieczne jest prowadzenie osobnych badań konsumenckich. Nieprawidłowości tego typu stwierdzane przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcję Handlową mogą być najczęściej wynikiem subiektywnej oceny przez osobę przeprowadzającą kontrolę.

Sprawozdania z wyników kontroli przeprowadzanych przez IJHARS i IH wskazują na występowanie nieprawidłowości polegających na wprowadzaniu konsumenta w błąd, między innymi poprzez dokonywanie zabiegów, mających na celu ukrycie rzeczywistego składu lub nadanie wyglądu środka spożywczego o należytej jakości. W publikacjach brak jest najczęściej danych dotyczących ilości i masy partii produktów względem których stwierdzono tego typu nieprawidłowości, które nie są określane mianem „zafałszowania”.

Zafałszowanie przez nieprawidłowe oznakowanie

Środek spożywczy, jak już wcześniej wskazano, jest środkiem spożywczym zafałszowanym, jeżeli niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano.

Stwierdzane podczas urzędowych kontroli żywności nieprawidłowości dotyczące oznakowania najczęściej nie są określane mianem zafałszowania, pomimo iż stosunkowo łatwo można udowodnić ich wpływ na „bezpieczeństwo środka spożywczego”. Przykładem

może być brak informacji o terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.

Tabela 3 przedstawia wybrane wyniki kontroli przeprowadzonych w omawianym okresie przez IJHARS i IH, w zakresie oznakowania artykułów mlecznych.

Tabela 3. Wyniki kontroli IJHARS i IH dotyczące oznakowania produktów mlecznych

Table 3. Results of controls by IJHARS and IH concerning labeling of milk products

Data publikacji wyników	Kontrolowany asortyment	Udział partii, w których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie, %	Partie skontrolowane w zakresie oznakowania		Partie, w których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie	
			liczba partii	masa partii, kg	liczba partii	masa partii, kg
Wyniki kontroli oznakowania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych						
8.07.08	sery twarogowe, mleczne napoje fermentowane, serki smakowe, desery mleczne śmietana i śmietanka	23,0	360	271000	81	50000
	masło	45,0	143	178000	65	94000
6.09.07	sery dojrzewające	26,0	143	102000	37	14000
	sery topione	25,0	80	152000	20	37500
19.03.07	masło (kontrola doraźna)	15,6	122	97100	19	13800
Wyniki kontroli oznakowania Inspekcji Handlowej						
	sery twarogowe	7,8	683			
	mleczne napoje fermentowane	4,4	612			
1.04.08	śmietanki i śmietany	3,3	402			
	serów dojrzewających	7,6	397	brak danych w sprawozdaniu		
	mleko	4,6	305			
	masło	7,0	303			
	serów topionych	7,1	296			
21.06.07	masło	12,6		brak danych w sprawozdaniu		

Źródło: [Wyniki kontroli Inspekcji Jakości... 2008; Wyniki kontroli Inspekcji Handlowej... 2008].

Przepisy karne

Zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto produkuje lub wprowadza do obrotu środek spożywczy zepsuty lub zafałszowany, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku [Ustawa... 2006, art. 97, ust. 1].

Ponadto, kto nie wycofuje z obrotu środka spożywczego szkodliwego dla zdrowia lub życia człowieka, środka spożywczego zepsutego oraz środka spożywczego zafałszowanego wbrew decyzji organu urzędowej kontroli żywności, podlega karze pieniężnej w wysokości do trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej

za rok poprzedzający, ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Kary pieniężne, wymierza, w drodze decyzji, właściwy państwowy wojewódzki inspektor sanitarny [Ustawa... 2006, art. 104].

Niestety, jak wcześniej zauważono przepisy wyżej wymienionej ustawy nie odnoszą się do jakości handlowej produktów, która jest w gestii IJHARS i IH. Obie te instytucje nie mogą stosować stosownych sankcji w przypadku stwierdzenia zafałszowania.

W tym miejscu warto przytoczyć informację o wynikach kontroli przeprowadzonej przez Inspekcję Handlową opublikowaną na stronie internetowej tej instytucji, a odnoszącą się do wyników kontroli masła [Wyniki kontroli Inspekcji Handlowej... 2008, 1 kwietnia 2008]:

„Większość wytwórców zakwestionowanych pod względem jakości przetworów mlecznych, w odpowiedzi na wystąpienia pokontrolne zadeklarowała podjęcie działań naprawczych polegających na weryfikacji receptur i zobowiązaniu osób odpowiedzialnych do przestrzegania procesu technologicznego w celu usunięcia stwierdzonych uchybień.

Jedynie przedsiębiorca trudniący się od lat fałszowaniem masła, mimo nakładanych na niego sankcji przez różne służby kontrolne, nie zamierza zrezygnować z nieuczciwie osiągniętych zysków, nieporównywalnie większych od nakładanych kar. Niewątpliwie wpływ na taki stan rzeczy ma kilkukrotne umarzanie w prokuraturach spraw skierowanych przez organy kontrolne.”

Na cytowanej stronie znajduje się również następujące zapewnienie:

„W związku z coraz częstszymi zafałszowaniami produktów w resorcie rolnictwa trwają prace nad zmianą ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, które mają na celu zaostrzenie kar za wprowadzanie do obrotu wyrobów o jakości handlowej niezgodnej z deklarowaną oraz zafałszowanych, co powinno przyczynić się do poprawy sytuacji na rynku mleczarskim. Obecne kary, jakie można nałożyć na przedsiębiorców, są niewspółmiernie niskie w stosunku do zysków, jakie można osiągnąć z tytułu chociażby zastąpienia tłuszczu mlecznego tanimi tłuszczami roślinnymi.”

Generalnie można stwierdzić, iż prawo żywnościowe narzuca organom urzędowej kontroli żywności stosowanie w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości środków i kar skutecznych, proporcjonalnych i odstraszających [Rozporządzenie... 2002, art. 17], czego nie obserwuje się jeszcze w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości typu „zafałszowanie” w Polsce.

Podsumowanie

Definicja środka spożywczego zafałszowanego zapisana w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia daje duże możliwości określania stwierdzonych w wyniku kontroli nieprawidłowości jako zafałszowania środków spożywczych. Istnieją rozbieżności w interpretowaniu definicji „zafałszowania środków spożywczych” przez organy urzędowej kontroli żywności.

Wydaje się konieczne doprecyzowanie regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, zafałszowań środków spożywczych, jakości handlowej i zdrowotnej, zwłaszcza w kontekście możliwości stosowania sankcji karnych w przypadku stwierdzenia „zafałszowania”.

Modyfikacja podstawowego składu surowcowego środków spożywczych może fałszować obraz sytuacji na rynku żywnościowym w zakresie kształtowania się cen podstawowych produktów spożywczych.

Warto zauważyć, iż zmiany składu surowcowego podstawowych produktów spożywczych mogą wpłynąć bezpośrednio na modyfikację ich wartości odżywczych. Może to w dalszej konsekwencji negatywnie oddziaływać na stan odżywienia polskiego społeczeństwa.

Literatura i źródła

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. [2002]. *Dz. Urz. WE* L 31 z 1.02.2002, str. 1; *Dz. Urz. UE* Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych. [2007]. *Dz. U.* nr 137 poz. 966 (ze zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą. [2007]. *Dz. U.* nr 137 poz. 967.
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku. *Dz. U. WE* L 299 z 16.1.2007, str. 1-149.
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. [2000]. [Tekst jednolity] *Dz. U.* nr 187, poz. 1577 (z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji. [2002]. *Dz. U.* nr 169 poz. 1386 (ze zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. [2006]. *Dz. U.* nr 171 poz. 1225 (ze zm.).
- Wyniki kontroli Inspekcji Handlowej (IH). [2008]. Tryb dostępu: www.giih.gov.pl. Data odczytu: sierpień 2008.
- Mleko i przetwory mleczne, 2008-04-01.
 - Kontrola jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mięsa i przetworów mięsnych, 2007-12-03.
 - Wyniki kontroli jakości handlowej i prawidłowości oznakowania tłuszczów do smarowania 2007-06-21.
- Wyniki kontroli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). [2008]. Tryb dostępu: www.ijhars.gov.pl. Data odczytu: sierpień 2008.
- Jakość handlowa artykułów mlecznych, 2008-07-08.
 - Jakość handlowa wędlin, 2008-06-20.
 - Zafałszowanie przetworów mięsnych, 2008-05-21.
 - Nieuczciwe praktyki handlowe na rynku masła, 2007-11-26.
 - IJHARS wykrywa zafałszowane masło, 2007-10-19.
 - Jakość handlowa przetworów z mięsa czerwonego, 2007-10-11.
 - Jakość handlowa przetworów mlecznych, 2007-09-06.
 - Jakość handlowa mięsa czerwonego, 2007-08-06.
 - Jakość handlowa przetworów z mięsa czerwonego, 2007-03-19.
 - Jakość handlowa masła 2007-03-19.