



DIH-83-9(1)/10/GS

INFORMACJA  
Z KONTROLI JAKOŚCI  
I PRAWIDŁOWOŚCI OZNAKOWANIA  
MROŻONYCH WYROBÓW  
KULINARNYCH, MROŻONEK  
OWOCOWYCH, WARZYWNYCH  
I ICH MIESZANEK

Warszawa, październik 2010 roku

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej  
UOKiK

## **WSTĘP**

Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów i praw konsumentów oraz interesów gospodarczych państwa, Inspekcja Handlowa w I kwartale 2010 roku przeprowadziła ogólnokrajową kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania mrożonych wyrobów kulinarnych, mrożonek owocowych, warzywnych i ich mieszanek.

Kontrola była realizacją założeń Planu Kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2010 zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów i miała na celu zbadanie jakości handlowej różnych asortymentów mrożonych wyrobów kulinarnych, mrożonek owocowych, warzywnych i ich mieszanek, zwłaszcza w aspekcie zapewnienia konsumentom rzetelnych informacji umożliwiających dokonanie świadomego i swobodnego wyboru, a także przestrzegania zasad obrotu tymi produktami.

Kontrole przeprowadzono na terenie całego kraju w 123 placówkach handlowych, w tym w 37 hurtowniach, 48 sklepach należących do dużych sieci handlowych, 37 mniejszych sklepach detalicznych oraz w 1 magazynie centralnym sieci handlowej. Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 69 placówkach (56,1 proc.).

## **I. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI**

Mrożonym wyrobem kulinarnym<sup>1</sup> jest wyrób utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury poniżej – 18°C w środku termicznym.

Ocenie poddano ogółem 1.176 partii mrożonek o wartości 328,9 tys. zł, w tym:

- 628 partii mrożonych półproduktów kulinarnych o wartości 195,2 tys. zł,
- 280 partii mrożonych potraw kulinarnych o wartości 83,1 tys. zł,
- 217 partii mrożonych warzyw i ich mieszanek o wartości 25,5 tys. zł,
- 51 partii mrożonych owoców i ich mieszanek o wartości 25,1 tys. zł.

Mrożonym półproduktem kulinarnym<sup>2</sup> jest porcjowany lub uformowany wyrób surowy lub poddany w czasie procesu produkcyjnego wstępnej obróbce cieplnej poszczególnych składników lub całego wyrobu, utrwalony przez zamrożenie, wymagający przed spożyciem dodatkowej obróbki cieplnej u konsumenta. W grupie mrożonych półproduktów kulinarnych można wyróżnić:

- półprodukty ziemniaczane (podsmażone, z nadzieniem i bez nadzienia – np. frytki, pyzy, kluski, knedle),
- półprodukty mączne (z ciasta pierogowego z nadzieniem i ciasta kruchego z nadzieniem – np. pierogi, paszteciki, pizze).

Mrożoną potrawą<sup>3</sup> jest wyrób przygotowany ze składników poddanych w czasie procesu produkcyjnego pełnej obróbce kulinarnej (w tym również produkt gotowany, smażony, pieczony itp.), utrwalony przez zamrożenie w postaci umożliwiającej spożycie po podgrzaniu. W grupie mrożonych potraw kulinarnych można wyróżnić:

- potrawy mięsne (z nadzieniem i bez nadzienia – np. gulasze, steki, kotlety, zrazy, pulpety),

---

<sup>1</sup> na podstawie normy PN-A-82201 Mrożone wyroby kulinarne, Półprodukty i potrawy

<sup>2</sup> j.w.

<sup>3</sup> j.w.

- potrawy podrobowe (np. flaki, gulasze),
- potrawy mieszane (np. bigos, gulasze mięsno – warzywne, pulpety i zrazy w sosach),
- wyroby z ciasta naleśnikowego (z nadzieniem i bez nadzienia – np. krokiety, naleśniki),
- inne (pizze, sosy, zupy).

Mrożone owoce i warzywa to całe, rozdrobnione, przetarte lub homogenizowane owoce lub warzywa utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury poniżej – 18°C w środku termicznym<sup>4</sup>.

W grupie mrożonych warzyw kontrolowano:

- warzywa jednogatunkowe,
- mieszanki warzywne,

W grupie mrożonych owoców sprawdzano:

- owoce jednogatunkowe,
- mieszanki owoców.

Uwagi wniesiono do 207 partii (17,6 proc.) o wartości 35,5 tys. zł (10,8 proc.) w tym do:

- 98 partii mrożonych półproduktów kulinarnych o wartości 16,9 tys. zł,
- 73 partii mrożonych potraw kulinarnych o wartości 14,6 tys. zł,
- 27 partii mrożonych warzyw i ich mieszanek o wartości 3,5 tys. zł,
- 9 partii mrożonych owoców i ich mieszanek o wartości 0,5 tys. zł.

## 1. JAKOŚĆ

Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*<sup>5</sup> wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

Jakość handlowa w myśl art. 3 pkt 5 ww. ustawy oznacza 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.

W laboratoriach Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zbadano ogółem 304 partie mrożonek o wartości 136,9 tys. zł, stwierdzając, że wymagań jakościowych nie spełniały 53 partie (17,4 proc.) o wartości 11,7 tys. zł (8,5 proc.).

### 1.1. Mrożone półprodukty kulinarne

Ogółem skontrolowano 176 partii o wartości 80,6 tys. zł, kwestionując ze względu na niewłaściwą jakość 33 partie (18,7 proc.) o wartości 7,2 tys. zł (9,0 proc.). Największą grupę zbadanych mrożonych półproduktów kulinarnych stanowiły półprodukty mączne (pierogi, paszteciki, itp.), gdzie również stwierdzono najwięcej nieprawidłowości (23 partie o wartości 6,5 tys. zł).

---

<sup>4</sup> na podstawie normy PN-A-75054 Mrożone owoce i warzywa, Terminologia

<sup>5</sup> Dz.U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości wśród mrożonych półproduktów kulinarnych mącznych dotyczyły zaniżenia zawartości nadzienia/farszu, a także niewłaściwych cech organoleptycznych takich jak nieelastyczna twarda konsystencja ciasta, słabo wyczuwalny smak i zapach nadzienia, duży procent popękanych uszek/pierogów z wypływem nadzienia.

Przykłady stwierdzonych nieprawidłowości:

- partia uszek z kapustą i grzybami została zakwestionowana z uwagi na niewłaściwe cechy organoleptyczne. Przed obróbką kulinarną stwierdzono nietypowy dla nadzienia z kapusty i grzybów farsz tj. zwarty, koloru beżowego z widocznymi drobnymi kawałkami pieczarek, kapusty, cebuli, marchwi oraz z dużą ilością białych miękkich, nierozcierających się granulek, które po rozwinięciu miały postać skrawków papieru. Po obróbce kulinarnej farsz miał konsystencję miękką, barwy beżowej z kawałkami pieczarek, marchwi, kapusty i cebuli oraz białymi twardymi granulami. Konsystencja ciasta na powierzchni wyrobu była kleista, wewnątrz twarda. Stwierdzono także niewłaściwy dla uszek z nadzieniem z kapusty kiszanej i pieczarek smak i zapach,
- partia pierogów z mięsem głęboko mrożonych posiadała niewłaściwe cechy organoleptyczne tj. nietypowy mało mięsny smak dla produktu z 67% udziałem mięsa wieprzowego oraz nietypową strukturę i luźną konsystencję farszu,
- partię pierogów z jagodami zakwestionowano z powodu obniżonej zawartości jagód w stosunku do deklaracji podanej na opakowaniu. Stwierdzono ich udział w ilości 28 proc.  $\pm 3$  proc., podczas gdy deklaracja na opakowaniu zawierała informację „od 35 proc.”,

W grupie mrożonych półproduktów kulinarnych ziemniaczanych (frytki, pyzy, kluski, knedle) zakwestionowano 8 partii o wartości 0,6 tys. zł. Stwierdzone nieprawidłowości polegały na zniżeniu zawartości farszu w knedlach/kluskach oraz z uwagi na niewłaściwych cechach organoleptycznych.

Przykłady stwierdzonych nieprawidłowości:

- partię klusek śląskich z mięsem zakwestionowano z uwagi na zaniżoną zawartość nadzienia w odniesieniu do deklaracji producenta w oznakowaniu produktu. Stwierdzono 16 proc.  $\pm 2$  proc., podczas gdy deklarowane było „od 20 proc.”,
- partię kawałków ziemniaków ze skórką zakwestionowano z uwagi na obecność kawałków ze zmianami chorobowymi oraz zzieleniałych,
- partię pyz ziemniaczanych z mięsem domowych zakwestionowano ze względu na zaniżoną zawartość nadzienia. Stwierdzono 17,2 proc., 17,9 proc., 16,5 proc., podczas gdy deklarowano minimum 20 proc.

## **1.2. Mrożone potrawy kulinarne**

Ogółem skontrolowano 67 partii o wartości 27,7 tys. zł, kwestionując ze względu na niewłaściwą jakość 8 partii (11,9 proc.) o wartości 3,1 tys. zł (11,3 proc.). Stwierdzone nieprawidłowości polegały na zniżeniu zawartości głównego składnika w potrawie oraz z uwagi na niewłaściwe cechy organoleptyczne

Przykłady stwierdzonych nieprawidłowości:

- partia flaków wołowych w rosole nie odpowiadała specyfikacji jakościowej i deklaracji na opakowaniu jednostkowym ze względu na niewłaściwe cechy organoleptyczne. Stwierdzono nieczysty, nieprzyjemny, niezharmonizowany zapach i smak,
- partię fasoli po bretońsku zakwestionowano z uwagi na zaniżoną zawartość fasoli w jednym opakowaniu. Stwierdzono 15,7 proc. zamiast 30 proc.
- partia bigosu wiejskiego posiadała zaniżony udział składników mięsnych. W jednej próbce udział ich wynosił 8 proc. zamiast 14 proc. deklarowanych przez producenta w oznakowaniu produktu.

### **1.3. Mrożone warzywa**

Ogółem skontrolowano 50 partii o wartości 15,1 tys. zł, kwestionując ze względu na niewłaściwą jakość 11 partii (22,0 proc.) o wartości 1,2 tys. zł (8,1 proc.), i tak najczęściej stwierdzano nieprawidłowości polegające na: obniżonej zawartości składnika wymienionego w nazwie (np. było 15,7% groszku w „mrożonej mieszance z groszkiem” zamiast 20% ± 1%) lub w składzie produktu (np. było 6,2% fasolki szparagowej zamiast 15%, stwierdzono 3,2% brukselki zamiast 15%) lub braku składnika deklarowanego w składzie.

### **1.4. Mrożone owoce**

Ogółem skontrolowano 11 partii o wartości 13,6 tys. zł, kwestionując ze względu na niewłaściwą jakość 1 partię truskawek o wartości 40 zł, ze względu na całkowite pokrycie grubą warstwą szronu i lodu w postaci trwałych brył i zlepieńców, co świadczyło o rozmrożeniu i ponownym zamrożeniu produktu.

Próbki poddane badaniom laboratoryjnym sprawdzono także pod względem zgodności ilości rzeczywistej z ilością nominalną produktu podaną przez paczkującego. Różnice wagowe przekraczające dwukrotną ujemną wartość błędu ilości towaru paczkowanego ( $T_1$ ), określoną w ustawie z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych<sup>6</sup> stwierdzono w przypadku 10 opakowań jednostkowych produktów na 889 zbadanych.

## **2. OZNAKOWANIE**

Ogółem sprawdzono 1.176 partii mrożonych wyrobów kulinarnych, owoców, warzyw i ich mieszanek o wartości 323,9 tys. zł stwierdzając nieprawidłowości w oznakowaniu 144 partii (12,2 proc. ogółem ocenionych) o wartości 26,6 tys. zł w tym:

- 64 partie mrożonych półproduktów kulinarnych,
- 57 partii mrożonych potraw,
- 17 partii mrożonych warzyw,
- 6 partii mrożonych owoców.

---

<sup>6</sup> Dz.U. Nr 91, poz. 740

Prawidłowość oznakowania produktów sprawdzano w odniesieniu do postanowień:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*<sup>7</sup>,
- ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*,
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych*<sup>8</sup> –,
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą*<sup>9</sup>,
- rozporządzenia WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności*<sup>10</sup>,
- rozporządzenia Rady (WE) Nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) Nr 2090/91*<sup>11</sup>,
- rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*<sup>12</sup>.

Stwierdzone w oznakowaniu uchybienia polegały na:

- nieuwidoczeniu na opakowaniach produktów głęboko mrożonych, dodatkowych informacji, jednej lub wszystkich, tj.:
  - a) „produkt głęboko mrożony”,
  - b) określającej okres przechowywania przez konsumentów wraz z temperaturą przechowywania lub wymagany rodzaj wyposażenia do przechowywania,
  - c) „nie zamrażać powtórnie” albo podobnego określenia,
- braku deklaracji procentowej zawartości składników występujących w nazwie produktu,
- braku w nazwie informacji o rodzaju środka spożywczego,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta,
- podania niewłaściwego określenia przed datą minimalnej trwałości,
- podawanie zawartości netto wraz z tolerancją („±”)

Stwierdzono także pojedyncze przypadki podania w oznakowaniu środka spożywczego informacji o szczególnych właściwościach, podczas, gdy wszystkie podobne środki spożywcze je posiadają, typu „mrożonki są zdrowe” czy też podania oświadczenia żywieniowego „mała zawartość tłuszczu” bez jego uzasadnienia.

### **3. TERMINY WAŻNOŚCI ORAZ WARUNKI PRZECHOWYWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

Zgodnie z art. 52 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu.

---

<sup>7</sup> Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.

<sup>8</sup> Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.

<sup>9</sup> Dz.U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.

<sup>10</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, str.9-25 z późn. zm.

<sup>11</sup> Dz.U. L 189 z 20.07.2007 z późn. zm.

<sup>12</sup> Dz.U. L 31 z 01.02.2002 z późn. zm.

Przekroczenie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia ujawniono w 8 placówkach odnośnie 20 partii mrożonych wyrobów kulinarnych o łącznej wartości 740 zł. Przetерminowania wynosiły od kilku tygodni do kilkunastu miesięcy.

Towary z przekroczonymi okresami ważności wycofano z obrotu i przeznaczono na cele poza konsumpcyjne, a osoby winne ukarano mandatami.

W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono przechowywania w niewłaściwych warunkach produktów objętych tematem kontroli.

#### **4. LEGALNOŚĆ PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI**

We wszystkich kontrolowanych placówkach handlowych dokonano identyfikacji przedsiębiorcy w oparciu o wpis do krajowego rejestru sądowego, ewidencji działalności gospodarczej lub wniosek o wpis do CEIDG dla osób fizycznych w świetle ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej*<sup>13</sup>, w szczególności pod względem zgodności zakresu i rodzaju prowadzonej przez przedsiębiorców działalności z ww. dokumentami – nie stwierdzając nieprawidłowości.

Oceniając prawidłowość funkcjonowania podmiotów działających na rynku spożywczym sprawdzono także, czy przestrzegają one obowiązku przechowywania i udostępniania na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich wydawanych osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością – art. 59 ust. 4 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* – stwierdzając w 4 jednostkach handlowych, że do pracy na stanowiskach mających bezpośredni kontakt z żywnością dopuszczono osoby z nieaktualnymi zaświadczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych.

## **II. PODSUMOWANIE**

Z ustaleniami kontroli zapoznano właścicieli lub kierowników kontrolowanych placówek handlowych.

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości skierowano wystąpienia pokontrolne do właścicieli kontrolowanych placówek handlowych, jednostek nadrzędnych, producentów z wnioskami o podjęcie działań zmierzających do ich wyeliminowania. Z udzielonych odpowiedzi wynikało, że producenci zobowiązali się do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Całością ustaleń z przeprowadzonych kontroli dał podstawę do:

- nałożenia 17 mandatów karnych na łączną kwotę 2,9 tys. zł,
- wydania 12 decyzji na podstawie art. 18 ust. 1 ustawy *o Inspekcji Handlowej*, zarządzających wycofanie z obrotu towarów o jakości wyraźnie odbiegającej od deklarowanych standardów, pozbawionych oznaczeń handlowych lub oznakowanych w sposób znacząco utrudniający konsumentom dokonanie właściwego wyboru, a także oferowanych po upływie okresów ważności,

---

<sup>13</sup> Dz.U. z 2007 r., Nr 155, poz. 1095 z późn. zm.

- przekazania 76 do wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Reasumując wyniki przeprowadzonej kontroli zauważyć można, że jakość, przede wszystkim mrożonych warzyw i mrożonych półproduktów kulinarnych pozostawia wiele do życzenia. Stwierdzone nieprawidłowości mogą świadczyć o braku staranności producentów przy przygotowywaniu tych artykułów spożywczych oraz o stosowaniu do produkcji składników gorszej jakości jak również mogą wskazywać na zamierzone działanie producentów, mające na celu obniżenie kosztów produkcji i wyższy zysk kosztem konsumentów.

Największy w oznakowaniu procent nieprawidłowości dotyczył niewidaczniana na opakowaniach informacji wymaganych art. 26 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych* tj. „produkt głęboko mrożony”, „nie zamrażać powtórnie” określenia okresu przechowywania przez konsumentów wraz z temperaturą przechowywania lub wymagany rodzaj wyposażenia do przechowywania, czyli istotnych z punktu widzenia konsumenta informacji dla dalszego postępowania z tego rodzaju produktami po ich zakupie.

Rynek mrożonych środków spożywczych jest ciągle rynkiem dynamicznie rozwijającym się. Przeprowadzone liczne badania wskazują, że statystyczny Polak sięga coraz częściej po gotowe mrożone wyroby kulinarne, w związku z czym, wydatki na tego rodzaju produkty rokrocznie się zwiększają. Dlatego też producenci jak i sieci handlowe prześcigają się w ofercie handlowej systematycznie ją zwiększając. Z punktu widzenia konsumenta taka sytuacja jest korzystna, jednak z uwagi na masową produkcję stwarza ona dodatkowe niebezpieczeństwo w postaci możliwego zwiększenia się w obrocie produktów niewłaściwej jakości.

Z uwagi na powyższe oraz stwierdzone w toku kontroli nieprawidłowości, mrożone wyroby kulinarne powinny być regularnie kontrolowane w celu eliminowania praktyk naruszających interesy konsumentów.