

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej tłuszczów mlecznych za I kwartał 2026 roku

1. Cel kontroli

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej tłuszczów mlecznych, w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami i wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane w oznakowaniu produktu i/lub dokumentach towarzyszących.

Produktami priorytetowymi były: tłuszcze mleczne do smarowania tj.: masło, masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu, masło półtłuste, tłuszcz mleczny do smarowania X % oraz „masło klarowane” (bezwodny tłuszcz mleczny).

2. Miejsce i czas kontroli

Kontrola tłuszczów mlecznych została przeprowadzona w I kwartale 2026 r. na etapie detalu i produkcji.

Skontrolowano ogółem 4 podmioty, w tym:

- 1 sklep,
- 3 producentów w tym 1 producent RHD.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 2 podmiotach (50%) u 2 producentów.

3. Wyniki kontroli

Łącznie skontrolowano w zakresie:

- a) cech organoleptycznych **4 partie** o masie 68,64 kg,
- b) parametrów fizykochemicznych **4 partie** o masie 68,64 kg,
- c) znakowania **6 partii** o masie 71,54 kg.

Łącznie **zakwestionowano** w zakresie:

- parametrów fizykochemicznych **1 partie** o masie 8,64 kg (25 %),
- znakowania **2 partie** o masie 10,04 kg (33,33 %).

W 3 podmiotach (1 sklepie i u 2 producentów) do **badania laboratoryjnych** pobrano ogółem **4 partie** o masie 68,64 kg, w tym:

- 3 partie masła o masie 62,84 kg,
- 1 partia – śmietankowe masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu (zawartość tłuszczu 60%) o masie 5,80 kg.

Kontrolą w zakresie **cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych** objęto **4 partie** o masie 68,64 kg, w tym:

- a) na etapie detalu u 1 przedsiębiorcy zbadano **2 partie** o masie 10 kg (1 partia masła o masie 4,0 kg, 1 partia - śmietankowe masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu (zawartość tłuszczu 60%) o masie 5,80 kg),
- b) u 2 producentów zbadano **2 partie** wyrobów mlecznych tj.: masła o masie 58,64 kg.

Nieprawidłowość stwierdzono w przypadku **1 partii** masła (25%) u 1 producenta i dotyczyła zaniżonej zawartości tłuszczu.

Kontrolą **prawidłowości znakowania** objęto **6 partii** wyrobów mlecznych o masie 71,54 kg, w tym:

- a) na etapie detalu u 1 przedsiębiorcy kontrolą objęto **3 partie** o masie 11,50 kg,
- b) u 3 producentów kontrolą objęto **3 partie** o masie 60,04 kg.

Nieprawidłowości stwierdzono u 2 producentów w 2 partiach o masie 10,04 kg (33,33%).

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- wykaz składników poprzedzono niewłaściwym sformułowaniem „skład”, a powinno być: „składniki” - 1 partia,
- niepoprawny format terminu przydatności do spożycia, na etykiecie wpisano 2026-02-02 (rok, miesiąc, dzień), a powinno być w kolejności odwrotnej tj.: (dzień, miesiąc, rok) - 1 partia,
- niepoprawny format określający datę minimalnej trwałości, na etykiecie wpisano „Naj. Sp. przed”, a przepis stanowi podawanie: „Najlepiej spożyć przed” - 1 partia,
- niepoprawny format oznakowania ilości nominalnej towaru paczkowanego, na etykiecie wpisano: „poj.”, a przepis stanowi podanie: „masa netto” - 1 partia,
- nie wskazano na etykiecie % zawartości tłuszczu - 1 partia,
- w wykazie składników nie wyróżniono alergenu jakim jest „śmietanka” pasteryzowana w sposób wyraźnie odróżniający go od reszty wykazu składników - 1 partia.

Na etapie produkcji u 2 producentów stwierdzono łącznie **2 partie** przetworów mlecznych o masie 58,64 kg oznakowanych jako produkty ekologiczne.

Kontrolowane partie badane były w zakresie oceny organoleptycznej (laboratorium) i parametrów fizykochemicznych oraz znakowania.

Zakwestionowano 1 partię o masie 8,64 kg z uwagi na zaniżoną wartość tłuszczu.

4. Zastosowane sankcje

a) detal

- brak zastosowanych sankcji;

b) produkcja

- wysłano 2 zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego,
- wydane zostaną 2 zalecenia pokontrolne.

Opracowała Anna Fydrych – Główny Specjalista