

Jakość handlowa polskiego masła

Sylvia Chudy, Agnieszka Makowska

1. Wstęp

Masło to zgodnie z definicją słownikową „żółtawy tłuszcz otrzymywany przez ubijanie śmietany zebranej z mleka krowiego”³⁶. Z technologicznego punktu widzenia definicja ta nie jest precyzyjna bowiem masło możemy otrzymać zarówno ze śmietany (czyli ukwaszonej śmietanki) jak i ze śmietanki. W celu otrzymania masła możemy, oprócz mleka krowiego, używać również mleka innych ssaków, np. bawolego.

Pozornie mogłoby się wydawać, że masło jest produktem, który nie cieszy się specjalną uwagą ustawodawcy unijnego i ustawodawców krajowych, jest jednak zupełnie inaczej. Masło jest bowiem przedmiotem wielu szczegółowych regulacji prawnych.

Ze statystyk wynika, że w roku 1990 produkcja masła w Polsce wyniosła 272 tys. ton, pięć lat później (w 1995 r.) już tylko 122 tys. ton. W ostatnich latach produkcja unormowała się na poziomie 170 tys. ton³⁷. Roczne spożycie masła i tłuszczów mlecznych³⁸ na jednego mieszkańca w roku 1990 wyniosło 7,8 kg, w 1995 - 3,7 kg, a w latach 2000-2014 zawierało się w przedziale 4,0-4,6 kg. Statystyczny Polak spożywa miesięcznie 0,24 kg masła (I kwartał 2014 r.)^{39,40}. W 2013 roku wydatki na masło stanowiły prawie 5% wydatków na żywność i dlatego tak ważna jest jego jakość handlowa⁴¹.

Masło w Polsce jest produkowane w mleczarniach (w pierwszym półroczu 2014 r. było ich w kraju 176)⁴² oraz w przedsiębiorstwach prowadzących działalność marginalną, organiczną i lokalną⁴³ (w skrócie MLO lub MOL) o profilu mleczarskim, których jest ok. 150^{44,45}.

³⁶ *Słownik języka polskiego* PWN, <http://sjp.pwn.pl>, 07.03.2015.

³⁷ J. Seremak-Bulge, *Przetwórstwo mleka*, „Rynek mleka: stan i perspektywy”, nr 47, 2014, s. 11-15.

³⁸ Definicję i podział tłuszczów mlecznych podano w podpunkcie 2.

³⁹ K. Świetlik, *Spożycie mleka i jego przetworów*, „Rynek mleka: stan i perspektywy”, nr 47, 2014, s. 15-19.

⁴⁰ Rocznik Statystyczny Rolnictwa 2014, <http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/roczniki-statystyczne/roczniki-statystyczne/rocznik-statystyczny-rolnictwa-2014,6,8.html>, 06.03.2015.

⁴¹ Budżety gospodarstw domowych w 2013 r., <http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/warunki-zycia/dochody-wydatki-i-warunki-zycia-ludnosci/budzet-gospodarstw-domowych-w-2013-r,9,8.html>, 05.03.2015.

⁴² J. Seremak-Bulge, 2014, *Przetwórstwo...*, dz. cyt., s. 2.

⁴³ „Działalność marginalna, lokalna i ograniczona oznacza produkcję i sprzedaż przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu oraz dostawy (sprzedaż) wyprodukowanej żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego” zob. Poradnik dla producentów rolnych prowadzących dostawy bezpośrednie, sprzedaż bezpośrednią, działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, gospodarstwa agroturystyczne oraz oferujących produkty tradycyjne (http://www.odnowawsi.eu/docs/internet_poradnikxdlaxpro.pdf,

W handlu dostępne jest również masło ekologiczne (otrzymane z ekologicznego mleka) m.in. od 4 polskich bioproducentów: Gospodarstwa Ekologicznego Marian Nowak, Grabowo k. Białego Boru; Gospodarstwa Ekologicznego Książewicz, Grabowo k. Białego Boru – marka ekoKsiąż; Ekołukty z Łukty i Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej z Jasienicy Rosielnej.

Celem niniejszego artykułu było przedstawienie aktualnych przepisów dotyczących masła i stanu wiedzy na temat jego jakości handlowej.

2. Definicja i podział tłuszczu mlecznego

Zgodnie z Dodatkiem II pt. „Tłuszcze do smarowania” do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.⁴⁶, tłuszcze mleczne to „produkty w formie stałej, miękkiej emulsji⁴⁷, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych; zasadniczym elementem ich wartości jest tłuszcz”. Wyróżniamy 4 opisy handlowe produktów zawierających tłuszcze mleczne (bez domieszek tłuszczów roślinnych):

1. masło - produkt o zawartości tłuszczu mlecznego 80-90%, nie więcej niż 16% wody i nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka,
2. masło o zawartości trzy czwarte tłuszczu (60%-62% tłuszczu),
3. masło półtłuste (39%-41% tłuszczu),
4. tłuszcz mleczny do smarowania X%. Produkt o zawartości tłuszczu poniżej 80% i powyżej 62%, poniżej 60% i powyżej 41% lub poniżej 39%.

3. Dodatki dopuszczone do stosowania w maśle, maśle o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu, maśle półtłustym i tłuszczu mlecznym do smarowania X%

Od 1 czerwca 2013 roku zaczął obowiązywać unijny wykaz dodatków do żywności - Rozporządzenie Komisji UE nr 1129/2011⁴⁸. W części D tego rozporządzenia jest podział żywności

06.03.2015). Zob. też Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. Urz. Nr 113, poz. 753).

⁴⁴ J. Seremak-Bulge, 2014, *Przetwórstwo...*, dz. cyt., s. 2.

⁴⁵ S. Chudy, A. Makowska, *Twaróg i ser smażony - wczoraj i dziś*, „Zeszyty Wiejskie”, z. 20, 2014, s. 167-178, <http://www.zw.uni.lodz.pl/tom/zeszyt%20wiejski%2020.pdf>, 01.03.2015.

⁴⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE z 20.12.2013, L 347, s. 671).

⁴⁷ „emulsja - układ złożony z dwóch wzajemnie niemieszających się cieczy”. *Słownik języka polskiego* PWN, <http://sjp.pwn.pl>, 06.03.2015.

⁴⁸ Rozporządzenie Komisji (UE) NR 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz. Urz. UE z 12.11.2011, L 295, s.1).

na kategorie. Kategoria 02 to „tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe”, w której możemy wyróżnić 3 podgrupy:

- 1) 02.1 tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, wyłączając bezwodny tłuszcz mleczny;
- 2) 02.2 emulsje tłuszczowe i olejowe, głównie typu W/O („woda w oleju”):
 - 02.2.1 masło i koncentrat masła oraz olej maślany i bezwodny tłuszcz mleczny;
 - 02.2.2 pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, włączając tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe;
- 3) 02.3 olej roślinny do natłuszczania form do pieczenia, w aerozolu.

Zgodnie z rozporządzeniem dopuszczone są w maśle (kategoria 02.2.1) następujące substancje dodatkowe: karoteny E 160a (z wyjątkiem masła z mleka owczego i koziego), węglany sodu E500, kwas fosforowy E338, fosforany E339-343, difosforany E450, trifosforany E451, polifosforany E452 (do masła otrzymanego ze śmietanki ukwaszonej). Do pozostałych emulsji tłuszczowych (kategoria 02.2.2) dopuszczonych jest 21 grup dodatków. Przepisy nie mówią jednoznacznie czy masło o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu i masło półtłuste oraz tłuszcz mleczny do smarowania X% należy potraktować jako masło czy pozostałą emulsję tłuszczową. Autorzy otrzymali opinię Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny, że masło o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu i masło półtłuste oraz tłuszcz mleczny do smarowania X% należy traktować jako emulsje tłuszczowe (kategoria 02.2.2.). Wiąże się to z możliwością dodawania konserwantów (m.in. E202 – sorbinianu potasu) do masła półtłustego (dawka: 2000mg/kg) i masła o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu (dawka: 1000mg/kg). Rozporządzenie Komisji UE nr 1129/2011 dopuszcza również barwnik annato E160b w dawce do 10mg/kg m.in. do produktów należących do kategorii 02.2.2 (z wyjątkiem masła o obniżonej zawartości tłuszczu czyli barwnik nie może być stosowany do masła $\frac{3}{4}$ i półtłustego). Jednak jak wynika z tego rozporządzenia barwnik ten można używać do produkcji tłuszczu mlecznego do smarowania X%.

4. Opakowanie masła i obowiązkowe informacje na etykiecie

Dla zachowania swoich walorów smakowych i odżywczych masło powinno być pakowane w laminaty aluminiowo-pergaminowe lub inne tworzywa nieprzepuszczające światła oraz przechowywane w warunkach chłodniczych (w temp. nieprzekraczającej 10°C). Informacje jakie powinny znaleźć się na opakowaniu masła wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁴⁹ to:

⁴⁹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG,

1. nazwa produktu
2. termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości
3. warunki przechowywania
4. dane identyfikujące producenta lub wprowadzającego do obrotu lub paczkującego
5. masa netto
6. składniki (jeśli do masła będzie wprowadzona substancja dodatkowa)

W artykule 19, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (IUE) nr 1169/2011 jest informacja, że podanie wykazu składników nie dotyczy masła (jeśli do jego wytworzenia użyto tylko składników mlecznych). W związku z tym konsumenci pozbawieni są informacji z jakiego surowca masło zostało wyprodukowane (ze śmietanki czy śmietany). Jest to istotne z żywieniowego punktu widzenia, ponieważ masło wyprodukowane z śmietanki zawiera więcej laktozy (cukru mlecznego). Ilość laktozy w maśle jest ważną informacją zwłaszcza dla osób z jej nietolerancją. Od dnia 13.12.2016 r. będzie obowiązywał kolejny wymóg, tj. podawanie wartości odżywczej. Jednak zgodnie z artykułem 16 i załącznikiem V Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 masło jako produkt nieprzetworzony, który zawiera pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników będzie zwolniony z tego wymogu. Również pozostałe tłuszcze mleczne tj. masło o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu, półtłuste i tłuszcz mleczny do smarowania X%, jeśli nie będą zawierały dodatkowych składników poza śmietanką lub śmietaną nie będą musiały posiadać na opakowaniu danych o wartości odżywczej. Poza wymienionymi informacjami, na opakowaniu produktów pochodzenia zwierzęcego (w tym masła), musi być umieszczony weterynaryjny numer identyfikacyjny⁵⁰. Po tym numerze możemy zidentyfikować każdego producenta masła, np. PL 30091601 WE - to numer Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kole. Numer ten mówi o tym, że zakład działa legalnie, a produkcja odbywa się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Odnośnie szaty graficznej opakowania masła, wszelkie formy oznaczenia i prezentacji towaru są dozwolone, przy czym zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd⁵¹.

dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004; Rozdział IV, Sekcja I, artykuł 9 (Dz. Urz. UE z 22.11.2011, L 304, s.18).

⁵⁰ Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. L 139 z 30.4.2004, str. 55, Artykuł 5).

⁵¹ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010, nr 136, poz. 914 ze zm., art. 46).

7. Kontrola jakości masła

Jakość handlowa produktu rolno-spożywczego to jego cechy dotyczące właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania⁵². W przepisach brak jest wytycznych odnośnie metodyki do oceny organoleptycznej tłuszczów mlecznych (poza masłem⁵³). Spowodowało to, że w decyzji DIH-023-6(13)/12/GS z 6 kwietnia 2012 prezes UOKIK nie umiał wskazać procedury oceny organoleptycznej masła o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu⁵⁴. Zakresy parametrów mikrobiologicznych, jakie żywność powinna spełniać zawarte są w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r.⁵⁵ Jednak w tym dokumencie brak jest wymagań dla masła (wyprodukowanego z mleka poddanego pasteryzacji). Jeśli masło potraktujemy jako „żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listerii monocytogenes*, niebędącą żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia” (punkt 1.2. tego rozporządzenia) wówczas nie powinno w nim być więcej niż 100 jtk/g *L. monocytogenes*. Ważnym aspektem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest również weryfikacja w kierunku zanieczyszczeń fizyko-chemicznych. Nadrzędnym aktem w tym zakresie jest Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. (z późniejszymi zmianami) ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń⁵⁶.

Na rynku tłuszczu mlecznego spotyka się nieuczciwe praktyki mające na celu:

1. dodatek tłuszczów roślinnych
2. obniżenie deklarowanej gramatury produktu
3. zaniżanie ilości tłuszczu (co jest jednoznaczne z zawyżaniem zawartości wody)

Falszowanie żywności było znane od stuleci⁵⁷. Tylińska szeroko opisuje zafałszowania żywności w ostatnim dwudziestolecu XIX wieku⁵⁸. Najwięcej doniesień prasowych, w tym okresie

⁵² Ustawa z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z póź. zm).

⁵³ Rozporządzenie Komisji (WE) NR 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych (Dz. Urz. UE z dnia 29.3.2008, L 88, s. 1).

⁵⁴ http://decyzje.uokik.gov.pl/dec_prez.nsf/xsp/.ibmmodres/domino/OpenAttachment/dec_prez.nsf/28D376EE616F7BD1C1257A9100476F42/Body/Decyzja%20DIH-1-28-2012%20z%2016.04.2012%20w%20spr.%20odwo_263ania%20OSM%20RADOMSKO%20od%20dec.%20_243_363dzkiego%20WIIH%20-%20kara%20z%20art.40a%20ust.pdf, 01.03.2015.

⁵⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 rozmiennające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. (Dz. Urz. UE z dnia 7.12.2007, L 333, s. 12).

⁵⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. (Dz. Urz. UE z dnia 20.12.2006, L 364, s. 5).

⁵⁷ S. Kowalczyk, *Historia walki z fałszowaniem żywności: kodeks Hammurabiego*, „Wiedza i Jakość”, nr 2, 2010, IV s. okł.

dotyczyło fałszowania masła i herbaty. Do masła dodawano sodę (w celu zapobiegania jego kwaśnieniu), surowe, tarte ziemniaki (dla zwiększenia masy) i sok z marchwi (dla uzyskania pożądanego koloru). Masło fałszowano też dodatkiem margaryny lub tłuszczem pochodzącym z padłych zwierząt. Fałszowanie żywności spowodowane było chęcią zysku i wynikało z dużego zapotrzebowania na żywność, silnej konkurencji przy braku sprawnej kontroli sanitarnej.

Obecnie na rynku istnieje duża ilość masła, które jest fałszowane dodatkiem bardzo tanich olejów roślinnych. Potwierdzają to badania Tynka i Pawłowicza⁵⁹ oraz Nogali-Kałużkiej i in.⁶⁰, w których 30% przebadanych próbek było wyprodukowane z dodatkiem tłuszczu roślinnego. Jerzewska i in. podają, że 8 prób na 20 przebadanych (40%) zawierało tłuszcze roślinne⁶¹. Również w badaniach Samoty i in. 4 próbki z 16 (25%) zawierały niedeklarowany dodatek oleju palmowego na poziomie przekraczającym 5%, przy czym w 2 próbach zawartość oleju wynosiła aż 50%⁶².

Jakość handlową masła kontrolują 2 inspekcje: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJARS) sprawdza producentów, a Inspekcja Handlowa (IH) handel detaliczny i hurtowy. Z jakością żywności związane są również: Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Sanitarna i Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W roku 2008 prawie co trzecia kontrolowana partia masła zawierała niedozwolony dodatek tłuszczów roślinnych. W 2009 roku IH przebadła 86 partii masła z tego 3 partie (3,3%) były zafałszowane⁶³. Rok później IH skontrolowała 314 partii masła. Stwierdzono 21 partii zafałszowanych (6,7% poddanych kontroli), w tym 16 partii zakwestionowano w wyniku analiz laboratoryjnych i 5 partii zafałszowanych w wyniku oceny oznakowania⁶⁴. W 2011 roku Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej podał do wiadomości, że jakość masła budzi zastrzeżenia i choć zakwestionowano 50% ocenianych partii to w badanym maśle nie stwierdzono obecności steroli

⁵⁸ E. Tylińska, *Konsumenci i oszuści*, „Mówią wieki”, nr 2, 2012, s. 18-22.

⁵⁹ M. Tynek, R. Pawłowicz, *Przykłady zafałszowań fazy tłuszczowej w wybranych artykułach mleczarskich*, „Tłuszcze Jadalne”, nr 1, 2006, s. 156-159.

⁶⁰ M. Nogala-Kałużka, J. Pikul, A. Siger, *Zastosowanie chromatografii cieczowej w badaniach autentyczności masła*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, nr 3, 2008, s. 47-56.

⁶¹ M. Jerzewska, S. Ptasznik, S. Grześkiewicz, *Autentyczność asortymentowa masła w oparciu o ocenę jakości tłuszczu mlecznego*, „Tłuszcze Jadalne”, nr 1-2, 2010, s. 60-72.

⁶² U. Samotyja, K. Mazur, A. Dankowska, M. Małecka, *Ocena autentyczności masła na podstawie profilu kwasów tłuszczowych*, „Zeszyty Naukowe UEP”, nr 206, 2011, <http://www.e-wydawnictwo.eu/Dokument/dokumentPreview/2526>, 01.03.2015.

⁶³ Raport konsument na rynku artykułów żywnościowych (w świetle wyników kontroli produktów mlecznych, mięsnych, rybnych i miodu) Warszawa, grudzień 2009, www.uokik.gov.pl/download.php?id=430, 01.02.2015.

⁶⁴ Informacja o zafałszowanych produktach żywnościowych wykrytych w trakcie kontroli inspekcji handlowej w 2010 roku, Warszawa 2010, <http://www.uokik.gov.pl/download.php?plik=9503>, 01.03.2015.

roślinnych⁶⁵. W 2013 roku Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Szczecinie oraz Delegatura w Koszalinie podczas badań znów wykryli zafałszowaną partię masła⁶⁶.

Za wprowadzenie do obrotu zafałszowanej żywności przewidziane są dwa rodzaje sankcji: karna i administracyjna. Przedsiębiorca wprowadzający na rynek zafałszowaną żywność podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku⁶⁷. Ponosi także odpowiedzialność administracyjną i podlega karze pieniężnej w wysokości do 10 proc. przychodu osiągniętego przez dany podmiot w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary⁶⁸.

Obok wielu uczciwych producentów żywności istnieją firmy naruszające przepisy prawne w produkcji żywności⁶⁹. Problem podrabianej żywności w Polsce narasta⁷⁰, a ochota na jej fałszowanie będzie coraz większa. Wiąże się to z postępującym procesem globalizacji, który wydłuża łańcuch żywnościowy⁷¹. Jak wskazują badania IH i IJHARS pomimo łatwości wykrywania w laboratoriach zafałszowań masła, kontrole i kary nie odstraszą producentów przed nieuczciwymi praktykami.

Dane o nieuczciwych przedsiębiorcach zamieszczało się przed laty w prasie, natomiast dziś - na stronach internetowych, w wyszukiwarce decyzji UOKiK⁷² oraz w wyszukiwarce WIJHARS⁷³. W wyszukiwarce decyzji UOKiK można znaleźć m.in. pięciu producentów masła, którzy stosowali dodatki obcych tłuszczów do masła. Na stronie IJHARS-u, w zakładce „Zafałszowane artykuły rolno-spożywcze” od 1.01.2013 zamieszczono 2 decyzje dotyczące masła. Obydwie dotyczyły zaniżenia masy produktu w stosunku do masy deklarowanej⁷⁴.

8. Badania konsumenckie masła

Przedmiotem badań autorów w latach 2014 i 2015 było badanie preferencji i przyzwyczajęń konsumentów wobec masła. Badania przeprowadzono metodą ankietową z wykorzystaniem kwestionariusza ankietowego, w którym umieszczono pytania zamknięte, półotwarte i otwarte. Wielkość próby (n=600 ankietowanych) została obliczona z wykorzystaniem kalkulatora⁷⁵ poziom

⁶⁵ Informacja z kontroli oraz rekontroli jakości i prawidłowości oznakowania masła w kierunku ujawniania zafałszowań, http://bip.ih.katowice.pl/resources/52_maslo_kontrola_jakosci_i_prawidlowosci_oznakowania.doc, 08.02.2015.

⁶⁶ <http://bip.wiih.pomorzachodnie.pl/strony/428.dhtml>, 01.03.2015.

⁶⁷ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r, nr 136, poz. 914, Dział VIII, Rozdział 1, Artykuł 96).

⁶⁸ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. nr 187, poz. 1577 j.t. ze zm., Rozdział 5, Artykuł 40a, punkt 4).

⁶⁹ H. Wachowska, *Wykrywanie zafałszowań żywności*, „Food Lex”, nr 4, 2013, s. 22-26.

⁷⁰ M. Obiedziński, *Etyka w centrum uwagi. Jakość, a nie jakość to będzie*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”, nr 3, 2013, s.72-73.

⁷¹ S. Kowalczyk, *Etyka w centrum uwagi. Etyka nie jest mocną stroną firm żywnościowych*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”, nr 3, 2013, s.72-73.

⁷² <http://www.uokik.gov.pl/szukaj.php?szukaj=mas%B3o&x=0&y=0>, 01.03.2015.

⁷³ <http://www.ijhar-s.gov.pl/art-29.html>, 01.03.2015.

⁷⁴ <http://www.ijhar-s.gov.pl/index.php/art-29/search/mas%C5%82o.html>, 07.03.2015.

⁷⁵ <http://www.surveysystem.com>, 03.03.2015.

ufności wynosił 95%, błąd oszacowania - 4%, procentowy udział zjawiska w populacji generalnej – 50%. Wiek respondentów zawierał się przedziale 18-75 lat. W ankiecie uczestniczyło 648 osób z czego 600 zadeklarowało spożywanie masła i ich dane z ankiet zakwalifikowano do dalszej analizy (poza pierwszymi dwoma pytaniami, gdzie uwzględniono wszystkich ankietowanych) przedstawionej poniżej.

Na pytanie: jak często jesz masło, uzyskano następujące odpowiedzi: codziennie (29%), kilka razy w tygodniu (31%), kilka razy w miesiącu (24%), rzadziej (8%), wcale (8%). Osoby, które nie spożywały masła deklarowały również niespożywanie innych tłuszczów do smarowania. W badaniach Hartman i in.⁷⁶ oraz Żbikowskiej i in.⁷⁷ odsetek takich osób wyniósł odpowiednio: 9 i 11%.

Uzyskane w pracy wyniki wskazują na duży udział masła zarówno w naszej diecie jak i w wydatkach na żywność. Częstotliwość kupowania masła przez respondentów była następująca: codziennie (0%), kilka razy w tygodniu (28%), kilka razy w miesiącu (43%), rzadziej (22%), wcale (7%).

Stosowanie tylko masła do smarowania pieczywa deklaruje 24% ankietowanych. Zdecydowana większość, bo aż 92% woli masło niż margarynę, a 77% kupuje częściej masło niż margarynę. Z tego wynika, że 15% respondentów nie może sobie pozwolić na zakup masła tak często jakby chciało. Na informację o producencie, zamieszczoną na opakowaniu zwraca uwagę 77% ankietowanych, 45% potrafi wymienić swojego ulubionego producenta, a datę przydatności do spożycia sprawdza 93% ankietowanych.

Potwierdzeniem nieuczciwych praktyk producentów (bardzo podobna szata graficzna masła i innych tłuszczów do smarowania pieczywa, fałszowanie masła) oraz sprzedawców (mieszanie w ladach chłodniczych masła, miksów i margaryny) są dane z których wynika, że 21% ankietowanym zdarzyło się omyłkowo kupić mix/margarynę zamiast masła i 19% zdarzyło się, że smak masła nie był charakterystyczny dla tego produktu i przypominał margarynę.

7. Chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne, gwarantowana tradycyjna specjalność i produkty regionalne

Niewątpliwie masło jest produktem produkowanym przez różnych producentów i oferowanym w różnych regionach i krajach. Wpływ na jakość masła może mieć jego pochodzenie, związane z niepowtarzalnością warunków naturalnych lub tradycją jego wytwarzania. Wydaje się, że

⁷⁶ M. Hartman, W. Borowska, B. Błońska-Fajfrowska, *Produkty do smarowania pieczywa I. Cechy produktów cenione przez konsumentów a częstotliwość spożywania określonych produktów*, „Problemy Higieny i Epidemiologii”, nr 4, 2012, s. 876-882.

⁷⁷ A. Żbikowska, K. Marciniak-Lukasiak, S. Onacik-Gür, *Preferencje i wiedza żywieniowa konsumentów w zakresie tłuszczów do smarowania pieczywa*, „Rośliny Oleiste – Oilseed Crops”, t. 23, 2012, 139-148.

coraz liczniejsi producenci masła mają świadomość tego, że konsumenci i inni odbiorcy doceniają masło pochodzące z określonego regionu, państwa, które cechuje się szczególnymi właściwościami. Aby chronić regionalne specjały zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1151/2012 z 21.11.2012 r.⁷⁸, produkty spożywcze można zarejestrować z oznaczeniem: „chroniona nazwa pochodzenia” (ChNP), „chronione oznaczenie geograficzne” (ChOG) i „gwarantowana tradycyjna specjalność” (GTS). Aktualny spis produktów z ww. oznaczeniami znajduje się na stronie <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>. Niestety nie ma jeszcze wśród nich polskiego masła (Tab. 1).

Producenci, którzy chcą wyróżnić swoje produkty, w tym masło spośród innych masel dostępnych na rynku, mają również do dyspozycji Listę Produktów Regionalnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na tej liście wpisanych jest 18 masel z 15 województw (Tab. 2). Województwa: zachodnio-pomorskie, lubuskie i warmińsko-mazurskie nie mogą poszczycić się takimi masłami.

Tab. 1 Zarejestrowane chronione nazwy pochodzenia dla masła (stan na luty 2015 r.)

Państwo	Chronione nazwy pochodzenia	Numer decyzji
Belgia	Beurre d'Ardenne	BE/PDO/0017/0311
Francja	Beurre de bresse	FR/PDO/0005/01045
	Beurre Charentes-Poitou	FR/PDO/0017/0137
	Beurre des Charentes	
	Beurre des Deux-Sèvres	FR/PDO/0017/0138
Luksemburg	Beurre d'Isigny	
	Beurre Rose de la Marque Nationale, Grand-Duché de Luxembourg	LU/PDO/0117/0060
Hiszpania	Mantequilla de Soria	ES/PDO/0005/0326

Zródło: Opracowanie własne na podstawie danych z rejestru prowadzonego przez Komisję Europejską dostępne na stronie: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pl>, 11.02.2015.

Tab. 2. Masła zamieszczone na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Kategoria: oleje i tłuszcze

Lp.	Województwo	Nazwa masła	Lp.
1	dolnośląskie	Masło tradycyjne	1
2	kujawsko - pomorskie	Masło wiejskie z Wołuszewa	2
3	lubelskie	Masło z Opola Lubelskiego	3
		Masło z Bychawy (Kategoria: produkty mleczne)	4
4	lubuskie	-	-
5	łódzkie	Masło nagawskie	5
		Masło z Głuchowa	6
6	małopolskie	Masło rzuchowskie	7
7	mazowieckie	Mazowieckie masło klarowane	8
		Masło z kwaśnej śmietany	9

⁷⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE z dnia 14.12.2012, L 343, s. 1).

8	opolskie	Masło z Olesna	10
9	podkarpackie	Masło domowe z Handzlówki	11
10	podlaskie	Masło tradycyjne z Filipowa	12
11	pomorskie	Masło kociewskie	13
12	śląskie	Masło krzepickie	14
13	świętokrzyskie	Masło jędrzejowskie	15
		Masło chmielnicke	16
14	wielkopolskie	Masło wielkopolskie	17
		Masło ze Strzałkowa	18
15	warmińsko-mazurskie	-	-
16	zachodniopomorskie	-	-

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, dostępne na stronie: <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych>, 11.03.2015.

Zasadność starań o wyróżnianie produktów potwierdzają badania Chudy i Gierałtowskiej⁷⁹, które podają iż znajomość wybranych regionalnych, mlecznych produktów, które można znaleźć na unijnej lub polskiej liście wynosi od 51% do 100%.

8. Podsumowanie

Jak wynika z przedstawionych w artykule danych, przepisy dotyczące jakości masła są często naruszane, co jest odczuwalne przez konsumentów. W związku z tym zachodzi konieczność zwiększenia: kontroli jakości masła, wysokości kary w przypadku nieuczciwych producentów oraz dokuczliwości kary (np. poprzez dodatkowe informacje w prasie).

⁷⁹ S. Chudy, U. Gierałtowska, *Produkty tradycyjne i regionalne z perspektywy szczecińskich studentów*, „Journal of Agribusiness and Rural Development”, nr 1, 2013, s. 45-52, http://www.jard.edu.pl/pub/4_1_2013_pl.pdf, 07.03.2105.

Streszczenie

W artykule przedstawiono dane związane z produkcją i spożyciem masła oraz aktualne przepisy dotyczące masła. Omówiono podział tłuszczów mlecznych, stosowanie dozwolonych substancji dodatkowych, wymagania dotyczące informacji umieszczanych na opakowaniu, rodzaje zafałszowań masła i jednostki kontrolujące jakość żywności. Przedstawiono wyniki badań ankietowych na temat masła oraz możliwość promocji i ochrony prawnej masła regionalnych i tradycyjnych.

Summary

The article presents data related to the production and consumption of butter and the current regulations relating to butter. Discusses the division of milk fats, the use of permitted additives, the information requirements placed on the package, the types of adulteration of butter and food quality inspections. The paper presents results of a survey on the butter and the possibility of promotion and legal protection of regional and traditional butter.