

Masło

UOKiK zbadał w laboratoriach jakość masła.

- Mimo wysokiej ceny masło nie jest fałszowane tłuszczami roślinnymi. To dobra informacja.
- Wątpliwości wzbudza nieznacznie przekroczona zawartość wody.

Kostka masła – nawet w dyskontach i hipermarketach – to od kilku miesięcy wydatek ok. 5-7 zł. W związku z dużymi podwyżkami cen Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów przygląda się sprzedaży tego produktu.

- Sprawdzamy mechanizmy rynkowe, które mogły doprowadzić do wzrostu cen. Zbadaliśmy także, czy nie dochodzi do fałszowania składu masła. Wyjaśniamy też, czy sieci handlowe nie wprowadzają klientów w błąd – mówi Marek Niechciał, prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Ceny

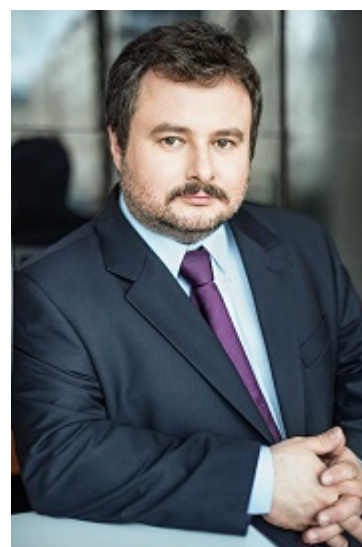
Podwyżki cen masła związane są z rynkiem światowym – większym popytem w USA i mniejszą podażą w Nowej Zelandii i Australii. W mediach pojawiły się jednak sygnały, że sieci handlowe mogą próbować wykorzystywać sytuację i naciskać na producentów masła, by sprzedawali je taniej. W ten sposób same mogłyby zachować wysoką marżę. UOKiK postanowił więc sprawdzić, jakie były przyczyny nagłego wzrostu cen i dlaczego tak powoli wracają one do poziomu wyjściowego. Od października Delegatura Urzędu w Bydgoszczy prowadzi pięć [postępowań wyjaśniających](#). Poprosiła duże sieci – Lidl Polska, Jeronimo Martins, Tesco Polska, Auchan Polska, Carrefour Polska – o ich korespondencję z dostawcami masła. Na razie za wcześnie na wnioski. Postępowania prowadzone są w sprawie, a nie przeciwko przedsiębiorcom.

Jakość

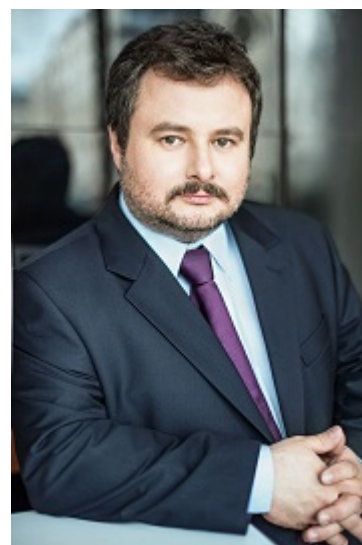
We wrześniu i październiku 2017 r. UOKiK sprawdził też, czy ewentualne naciski sieci handlowych i chęć obniżenia kosztów przez producentów nie odbiły się na jakości masła. Laboratorium UOKiK w Olsztynie zbadało 17 partii od największych producentów, m.in.: Mlekovity, Laktopol-A, Mlekpola. Do kontroli wybrano masła markowe i produkowane na potrzeby sieci handlowych. Próbkę pobraliśmy ze sklepów i hurtowni w całej Polsce. Urząd sprawdzał zawartość tłuszczu (nie powinna odbiegać o 1 pkt proc. od deklarowanej na opakowaniu), wody (zgodnie z przepisami nie może być jej więcej niż 16 proc.) i czy do tłuszczu mlecznego nie domieszono jakiegось innego.

- Wyniki są zadowalające. Najważniejsze, że żadne masło nie zostało sfalszowane tłuszczami roślinnymi – podkreśla Marek Niechciał.

W 4 przypadkach tegoroczne badania wykazały nieznaczne przekroczenie ilości wody w maśle. Uwagę zwraca najtańszy z badanych produktów „Mleczna zagroda” (4,64 zł w hurtowni Eurocash w Bolesławicach) firmy ZPM Mlecz z Wolsztyna, w którym stwierdzono 16,8 proc. wody. Jeśli chodzi o zawartość



[Prezes UOKiK Marek Niechciał - sytuacja w Polsce](#)



[Prezes UOKiK Marek Niechciał - przyczyny wzrostu cen](#)

tłuszczu, to tylko w jednym przypadku stan rzeczywisty (84 proc.) odbiegał od informacji na opakowaniu (82 proc.), choć był zgodny z przepisami

Wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej, które prowadziły w tym zakresie postępowania kontrolne wszczęły postępowania wobec tych przedsiębiorców, którzy sprzedawali masło niezgodne z jakością, czyli o zbyt dużej zawartości wody. Sprzedawcy zostaną także obciążeni kosztami badań laboratoryjnych, jeśli oferowane przez nich wyroby nie były zgodne z prawem.

Przypomnijmy, że w 2014 r., w efekcie 46 kar wymierzonych przez Inspekcję Handlową za zafałszowanie masła, [prezes UOKiK nałożył na firmę Masmal Dairy](#) ponad 1,4 mln zł kary z tytułu naruszenia zbiorowych interesów konsumentów (toczy się sprawa apelacyjna wobec następcy prawnego tego przedsiębiorcy).

Dziwna promocja

UOKiK przygląda się też niedawnej promocji w Biedronce. Sieć informowała w gazetce promocyjnej i na stronie internetowej, że paczka masła „Mleczna dolina” kosztuje 4,49 zł, gdy kupuje się 3 sztuki. Normalnie cena za kostkę to 6,99 zł. Zgodnie z regulaminem promocji, miała ona obowiązywać w całej sieci. Klienci skarżyli się jednak, że w wielu sklepach w pierwszych dniach akcji nie było promocyjnego towaru. Delegatura UOKiK w Bydgoszczy sprawdzi, czy masła zabrakło, bo cena była atrakcyjna, czy też było to zamierzone działanie firmy. W tym drugim przypadku mogłoby dojść do nieuczciwej praktyki rynkowej, tzw. reklamy-przynęty.

Jak kupować masło?

- **Sprawdź zawartość tłuszczu.** W prawdziwym maśle musi być go 80-90 proc. Musi być on wyłącznie pochodzenia mlecznego.
- **Uważaj na produkty podobne do masła.** Zdarza się, że ich nazwy lub obrazki na opakowaniu wprowadzają w błąd. W sprzedaży są: masło o zawartości $\frac{3}{4}$ tłuszczu, masło półtłuste, miksy tłuszczowe, masło roślinne, margaryna.
- **Upewnij się, że nie przepłacasz.** Jesteśmy przyzwyczajeni do opakowań po 200 g, zdarzają się jednak mniejsze, np. po 170 g. Na pierwszy rzut oka wydają się one tańsze, ale po przeliczeniu nie musi tak być. Na półce przy każdym produkcie oprócz ceny za opakowanie powinna być podana cena za kilogram.
- **Pamiętaj o dacie ważności.** Nie kupuj produktów, które lada dzień będą przeterminowane, jeśli nie zamierzasz szybko ich zużyć. Zwróć uwagę na warunki, w jakich są przechowywane.
- **Masz wątpliwości?** Skontaktuj się z [Inspekcją Handlową](#).



[Dyrektor Laboratorium Kontrolno-Analitycznego w Olsztynie - Hanna Gaszyk - wyniki kontroli](#)

[Zobacz więcej materiałów multimedialnych](#)