

IV kwartał 2011

Autor: Administrator
17.01.2012.

Opracował: Iwona Madejek Informacja o wynikach kontroli planowych przeprowadzonych przez WIJHARS w Lublinie w IV kwartale 2011 roku w zakresie jakości handlowej przetworów owocowo-warzywnych z uwzględnieniem produktów z grupy Premium. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej suszonych owoców, ze szczególnym uwzględnieniem suszonych : śliwek, gruszek, moreli oraz rodzynek na zgodność z obowiązującymi przepisami. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego. Kontrolą objęto 6 partii suszonych owoców suszonych w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta finalnego. III. WYNIKI KONTROLI Jakość suszonych owoców na podstawie badań laboratoryjnych Do badań w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Lublinie pobrano próbki z 2 partii wyrobów gotowych. Kontrolowani producenci deklarowali jakość suszonych owoców określając między innymi następujące parametry jakościowe: − barwę, − zapach, − smak, − wilgotność. W laboratorium sprawdzana także była obecność szkodników oraz zawartość dwutlenku siarki. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie, potwierdzając tym samym wymagania jakościowe określone w deklaracjach producentów. Znakowanie owoców suszonych Ogółem ocenie prawidłowości znakowania poddano 6 partii suszonych owoców. Uwagi świadczące o fałszowaniu produktów wniesiono do 4 partii wyrobów gotowych, tj. 66,7% ogółem skontrolowanych, ponieważ na opakowaniach jednostkowych : - w 2 przypadkach nie podano pełnego wykazu składników w mieszankach suszonych owoców, - data minimalnej trwałości dla mieszanki została ustalona przez jednego z kontrolowanych producentów niezgodnie z datą minimalnej trwałości określoną dla poszczególnych składników. Powyższe naruszało art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. m.), w związku z art. 46 ust.1 pkt 1 lit. a Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), który stanowi między innymi, że: „oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji”. W myśl art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), który stanowi: „artykuł rolno-spożywczy zafałszowany - produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów. Ponadto uwagi dotyczyły braku : - zamieszczenia informacji o postaci środka spożywczego tzn., że jest to produkt suszony, zgodnie z art. 7 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. m.), w związku z art. 47 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), - pełnej nazwy użytej w produkcji substancji konserwującej zgodnie z art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. m.), w związku z art.48 ust.1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). Sankcje Ustalenia kontroli w zakresie jakości handlowej suszonych owoców były podstawą do: nałożenia 1 grzywny w drodze mandatu w wysokości 100 zł za nie dokonanie zgłoszenia działalności gospodarczej, wydania 1 decyzji administracyjnej wymierzającej karę pieniężną w wysokości 1000 zł za wprowadzenie do obrotu środka spożywczego zafałszowanego z uwagi na podanie niezgodnych z prawdą danych w zakresie jego składu wszczęcia 1 postępowania w sprawie naliczenia kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu wyrobów gotowych będących środkiem spożywczym zafałszowanym, wysłania zaleceń pokontrolnych wzywających do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości wynikających z oznakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta finalnego. IV. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Nie wszystkie podmioty przykładają stosowną wagę do oznakowania wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stwierdzone przypadki nieprawidłowego znakowania suszonych owoców w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym również zafałszowania mają istotne znaczenie, w związku z czym zasadne jest prowadzenie dalszych kontroli w zakresie jakości handlowej suszonych owoców. Informacja o wynikach kontroli planowej przeprowadzonej przez WIJHARS w Lublinie w IV kwartale 2011 roku w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego, w tym kontroli wody wchłoniętej

oraz przetworów drobiowych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było: - sprawdzenie jakości handlowej mięsa drobiowego w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami prawa, w tym zbadanie zawartości wody wchłoniętej, - sprawdzenie jakości handlowej przetworów drobiowych na zgodność z deklaracją producenta, - zbadanie surowców sojowych zastosowanych do produkcji przetworów drobiowych na obecność organizmów genetycznie zmodyfikowanych, - sprawdzenie prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów.

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach gospodarczych na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu mięsa drobiowego, w tym tylko jeden produkuje przetwory drobiowe. Kontrolą objęto łącznie 7 partii mięsa drobiowego, 3 przetworów drobiowych oraz 2 surowców sojowych.

III. WYNIKI KONTROLI Z dokonanych ustaleń wynika, że jakość handlowa mięsa drobiowego i przetworów drobiowych: § w zakresie oceny organoleptycznej mięsa drobiowego była zgodna z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego, § wykonane analizy przekazanych do laboratorium próbek: - elementów drobiowych nie wykazały zawyżonej zawartości wody technologicznie uzasadnionej, - przetworów drobiowych odpowiadały wymaganiom określonym w zadeklarowanych normach zakładowych, Znakowanie Ogółem w 2 zakładach sprawdzono oznakowanie 9 partii, a w tym: 6 partii mięsa drobiowego i 3 przetworów drobiowych. Nieprawidłowe oznakowanie polegało na tym, że na: § 4 partiach mięsa drobiowego: - podano nazwę wyrobu - „udziec”, zamiast określonej w art. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z 16 czerwca 2008 r., tj. „udo”, - zamieszczono skrót - „B/K”, który był niezrozumiały, czym naruszono art. 48 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.

Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), - podano nazwę gatunku drobiu - „kurcząt”, niezgodną z określoną w art. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z 16 czerwca 2008 r., tj. „kurczaka”, § 2 partiach przetworów drobiowych: - brak było wyszczególnienia w składzie wszystkich surowców użytych w procesie produkcji, tj. octu, glukozy, aromatów oraz dozwolonych substancji dodatkowych pełniących funkcję w wyrobie gotowym, czym naruszono art. 6 ust. 2 ustawy

z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U.

z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), § 2, ust. 1, pkt 2 oraz § 5 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r.

w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.). IV.

Sankcje W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej: § nałożono 1 mandat karny kredytowany w wysokości 200,00 zł za nie dopełnienie obowiązku prowadzenia kontroli wchłoniętej wody dla tusz drobiowych schładzanych metodą owiewowo – natryskową, § wystosowano 2 zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu, § wydano decyzję administracyjną o naliczeniu kary pieniężnej, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U.

z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych w wysokości 2 034,00 zł. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie

wyników przeprowadzonej kontroli, stwierdzono, że jakość mięsa drobiowego w zakresie cech organoleptycznych oraz zawartości wody nie budziła zastrzeżeń, niemniej jednak w trosce o interes konsumenta należy systematycznie przeprowadzać kontrolę ze szczególnym uwzględnieniem znakowania. Informacja o wynikach kontroli planowej przeprowadzonej przez WIJHARS w Lublinie w IV kwartale 2011 roku w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego, z uwzględnieniem produktów z grupy Premium.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było: - sprawdzenie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego na zgodność z deklaracją producenta (ocena organoleptyczna oraz badania laboratoryjne), - kontrola deklarowanych norm jakościowych oraz rozpiętości deklarowanych parametrów, - zbadanie kontrolowanego asortymentu, w zakresie identyfikacji surowców mięsnych, - zbadanie surowców sojowych zastosowanych do produkcji w danym zakładzie na obecność organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz identyfikacja modyfikacji genetycznych, - sprawdzenie prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów.

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 5 podmiotach gospodarczych na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu przetworów z mięsa czerwonego. Objęto nią łącznie 20 partii, a w tym: 3 partie kiełbas homogenizowanych, 2 kiełbas drobno rozdrobnionych, 11 kiełbas średnio rozdrobnionych, 1 pasztetu (produktu blokowego), 2 konserw mięsnych sterylizowanych oraz dodatkowo 1 wyrobu garmażeryjnego.

III. WYNIKI KONTROLI Z dokonanych ustaleń wynika, że jakość handlowa

przetworów z mięsa czerwonego: § w zakresie oceny organoleptycznej była zgodna z deklaracją producenta, § wykonane analizy laboratoryjne wykazały: - zgodność w zakresie parametrów fizykochemicznych określonych w Polskich Normach lub Normach Zakładowych, - obecność niezadeklarowanych surowców mięsnych w 2 partiach kiełbas, - w 1 próbkę surowca sojowego DNA pochodzące z soi zmodyfikowanej genetycznie poniżej granicy oznaczalności, § w zakresie deklaracji producentów wykazano, że rozpiętość deklarowanych parametrów przy produkcji asortymentu należącego do tej samej grupy wyrobów jest szeroka. Znakowanie Ogółem w 5 zakładach sprawdzono oznakowanie 20 partii wyrobów gotowych i stwierdzono,

że 12 z nich nie odpowiadało wymaganiom dotyczącym oznakowania, ponieważ: § brak było w wykazie składników wszystkich wykorzystanych do produkcji surowców mięsnych, uzupełniających oraz dozwolonych substancji dodatkowych, co naruszało art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), § 2, ust.1, pkt 2 oraz § 5 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.), § brak było pełnej charakterystyki wyrobu, tj. określenia „wołowo – wieprzowa”;, co naruszało art. 46 ust. 1 pkt 1 litera a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności

i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), § nie podano informacji o ilościowej zawartości mięsa wołowego i mięsa wieprzowego,

tj. składników istotnych dla scharakteryzowania przetworu mięsnego i kojarzonych przez konsumenta z ich zawartością w wyrobie gotowym, co było niezgodne z § 9 ust. 1 pkt 1

i pkt 3 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, § w składzie umieszczono niezrozumiałe dla konsumenta skrót „MMO”;, zamiast prawidłowej nazwy wykorzystanego do produkcji kiełbas i nadal występującego w wyrobie gotowym składnika, tj.: „mięso oddzielone mechanicznie drobiowe”;, co naruszyło art. 6 ust. 2 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, który przywołuje art. 46 ust.1 pkt 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz § 8 ust. 5 ww. rozporządzenia

w sprawie znakowania środków spożywczych, § zamieszczono niezrozumiałe dla konsumenta skróty wyrazów, co było niezgodne z art. 6 ust. 2 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, który przywołuje art. 48 ust. 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, § nazwie wyrobu nie towarzyszyła informacja „wędzona” – dotycząca procesu technologicznego stosowanego w produkcji, co było niezgodne z art. 47 ust. 4 ww. ustawy

o bezpieczeństwie żywności i żywienia, § nie podano pełnych danych identyfikujących producenta, co było niezgodne z art. 7, ust. 2, pkt 2 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, § dla elementu mięsnego oraz składnika innego niż mięso (tłuszcz, emulsja)

nie podano nazwy gatunku zwierzęcia, z którego on pochodzi, co naruszało § 8 ust. 2 i ust 6 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych, § nazwę handlową wyrobu gotowego podano bez użycia określenia „kiełbasa” czyli grupy technologicznej, co naruszało art. 47 ust. 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, § nazwę składników: „białko roślinne”;, „błonnik”;, „bułka tarta” podano bez odniesienia do nazwy składnika alergennego, określonej w załączniku nr 1 do ww. rozporządzenia MRiRW

w sprawie znakowania środków spożywczych, co naruszało § 5 ust. 10 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, § informacji o ilościowej zawartości składnika, tj. „mięsa wieprzowego”;, którego całkowita ilość do wytworzenia gotowego środka spożywczego przekroczyła 100 %, nie podano poprzez określenie masy tego składnika użytego do przygotowania 100 g gotowego środka spożywczego, co naruszało § 10 ust. 4 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych.

IV. Sankcje W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej: § wystosowano 4 zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia nieprawidłowości

w oznakowaniu, § wydano decyzję administracyjną o naliczeniu kary pieniężnej, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U.

z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego w wysokości 1 000,00 zł, § przesłano do 3 producentów zawiadomienia o wszczęciu postępowania w sprawie naliczenia kary pieniężnej w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, za wprowadzenie do obrotu nieprawidłowo oznakowanych przetworów z mięsa czerwonego, będących artykułami rolno – spożywczymi zafałszowanymi.

V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie wyników przeprowadzonej kontroli, stwierdzono, że jakość przetworów z mięsa czerwonego w zakresie cech organoleptycznych nie budziła zastrzeżeń, niemniej jednak z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu, w tym m. in. nieuwzględnienie wszystkich surowców wykorzystanych do przygotowania produktu, należy systematycznie przeprowadzać kontrolę ze szczególnym uwzględnieniem znakowania.

Informacja o wynikach kontroli planowej przeprowadzonej przez WIJHARS

w Lublinie w IV kwartale 2011 roku w zakresie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa oraz z deklaracją producenta.

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono łącznie w 12 zakładach produkcyjnych, obejmując nią 3 grupy produktów, a w tym: makaron - 6 producentów; jaja - 5 producentów; syropy owocowe - 1 producenta. Skontrolowano ogółem 27 partii reprezentujących 3552,0 kg makaronów, 51 270 szt. jaj oraz 20 593,44 l syropów owocowych.

III. WYNIKI KONTROLI A. ZNAKOWANIE Kontrolą w zakresie znakowania objęto: 10 partii makaronów reprezentujących ogółem 3 552,00 kg makaronów, gdzie uwagi w tym zakresie wniesiono w przypadku wszystkich przedmiotowych partii; 11 partii jaj (51270 szt.), gdzie uwagi w tym zakresie wniesiono do jednej z nich oraz do 2 partii opakowań jednostkowych jaj i 1 partii jaj sprzedawanych luzem; 6 partii syropów owocowych z serii „Owocowa spizarnia” o łącznej masie 20.593,44 litrów. Uwag do znakowania syropów owocowych nie wniesiono. Stwierdzone nieprawidłowości: w przypadku makaronów polegały na: § zamieszczeniu: - nazwy „…domowy” oraz zapisu „Makaron produkowany metodą domową”;, - informacji „…produkowany jest metodą tradycyjną…;, - nazwy „…wiejski…” oraz zapisu: „wyrabiany tradycyjną, domową metodą”;, które wprowadzały konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego w tym jego metod wytwarzania i użytych składników. Powyższe naruszało art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); § wprowadzaniu konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w tym nazwy, ponieważ w składzie wyszczególniono zastosowany aromat/ przyprawę, podczas gdy informacja o obecności kurkumy nie może ograniczać się jedynie do wyszczególnienia jej jako aromatu/ przyprawy w wykazie składników ale powinna mieć odzwierciedlenie także w nazwie produktu dla odróżnienia makaronu, który nie zawiera w swoim składzie kurkumy, z uwagi na zmieniony pod jej wpływem smak i zapach. Powyższe naruszało art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); § nie podaniu numeru partii produkcyjnej, a jedynie zamieszczeniu zapisu „data przydatności do spożycia jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej”;, podczas gdy wybijana była data minimalnej trwałości: miesiąc i rok, co nie było wystarczające do jej zidentyfikowania, czym naruszono § 2, ust. 1, pkt 8 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.); § zamieszczeniu zapisów o treści: - „Produkt i opakowanie posiadają atest spożywczy”;, - „PRODUKT WYTWARZANY W SYSTEMIE HACCP”;, które wprowadzały konsumenta w błąd sugerując, że inne produkty żywnościowe nie posiadają ww. atestu/ systemu czym naruszono art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187 poz. 1577 z późn. zm.) w związku z art. 46 ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), § podaniu niepełnych danych identyfikujących producenta, co stanowiło naruszenie art.7 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.); § wyszczególnieniu składników odżywczych niezgodnie z zapisem § 5 ust. 1, pkt 1) rozporządzenia MZ z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U 2007 Nr 137, poz. 967), § podaniu nazwy jednostki miary towaru paczkowanego dużą literą, tj. „KG” zamiast małą „kg”;, co było niezgodne z § 17 ust. 1 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 listopada 2006 r. w sprawie legalnych jednostek miar (Dz. U. Nr 225, poz. 1638), § użyciu sformułowania: „data przydatności do spożycia jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej”;, jednocześnie stosując określenie „Najlepiej spożyć przed końcem:”;, co było niezgodne z § 11 ust 2 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966 z późn. zm.), ponieważ wyrażenie najlepiej spożyć przed końcem stosuje się w przypadku oznakowania artykułu rolno-spożywczego datą minimalnej trwałości; § nie podaniu procentowej zawartości składnika użytego do produkcji makaronu, tj. „jaj”;, podkreślonych oznakowaniu produktu, naruszając § 9, ust. 1, pkt 1 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.); § podaniu daty minimalnej trwałości w kolejności: rok i miesiąc zamiast: miesiąc i rok jak to wynika z § 11 ust 1, pkt 2 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966 z późn. zm.); § podaniu informacji o ilościowej zawartości składnika, tj. masy jajowej „(22% na kg mąki)”;, która odnosiła się do surowca, tj. mąki a nie do ilości składnika w

gotowym środkiem spożywczym i w związku z tym nie była zgodna z § 10, ust. 2 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.). □ w przypadku jaj polegały na: § zamieszczeniu nieczytelnego kodu producenta (nieczytelny nadruk, rozmazany tusz, brak naniesionego cyfrowego oznaczenia metody chowu). Nieprawidłowość naruszała przepisy art. 9. ust.1 Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 roku ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163, z 24.06.2008 r. s. 6 z późn. zm.), który stanowi: „Kod producenta składa się z cyfr i liter określonych w pkt. 2 załącznika do dyrektywy 2002/4/WE. Kod jest łatwo widoczny i czytelny i ma przynajmniej 2 mm wysokości”; § podaniu terminu przydatności do spożycia w kolejności rok, miesiąc, dzień, co było niezgodne z §11 ust 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966 z późn. zm.), który stanowi między innymi, że: „Datę minimalnej trwałości w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego podaje się, określając w kolejności dzień, miesiąc, i rok (…)”; § posługiwaniu się określeniem „KAT. WAG.”;, co było niezgodne z art.4 Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 roku ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163, z 24.06.2008 r. s. 6 z późn. zm.), które dla klasyfikacji wg wagi przewiduje stosowanie terminu „Klasa wagowa”; § nie podaniu na opakowaniach jednostkowych oznaczenia metody chowu, co było niezgodne z art.12 ust. 2 Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 roku ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163, z 24.06.2008 r. s. 6 z późn. zm.), który stanowi między innymi: „(…) opakowania zawierające jaja klasy A posiadają na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenie metody chowu”; § nie udostępnieniu (sprzedaż jaj luzem) w pomieszczeniu do tego przeznaczonym w sposób widoczny i czytelny dla konsumenta informacji dotyczących: klasy jakości jaj, klasy wagowej zgodnie z obowiązującymi przepisami, oznaczenia metody chowu, objaśnienia znaczenia kodu producenta, daty minimalnej trwałości. B. KONTROLA MASY Sprawdzenia masy dokonano: □ we wszystkich zakładach zajmujących się produkcją makaronów, w których to objęto nią łącznie 6 partii o masie 2 350,5 kg i stwierdzono, że spełniały one wymagania metrologiczne dotyczące ilości rzeczywistej towarów paczkowanych określone w Załączniku nr 2 do ustawy o towarach paczkowanych; □ w każdym skontrolowanym podmiocie zajmującym się produkcją jaj i stwierdzono, że masa pojedynczych jaj mieściła się w granicach określonych dla poszczególnych klasy wymienionych w art. 4 ust. 1 Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 roku ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163, z 24.06.2008 r. s. 6 ze zm.). C. PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (MAKARON) Czynnościami kontrolnymi objęto 4 próbki reprezentujące 2 122,50 kg i stwierdzono, że 3 z nich o łącznej masie 547,5 kg (75 % ogólnej ilości poddanej kontroli) nie odpowiadały wymaganiom zawartym przez producentów na opakowaniach jednostkowych z uwagi na zaniżoną zawartość tłuszczu, a tym samym za małą liczbę jaj w makaronie. IV. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej WIJHARS zastosował następujące sankcje: □ wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących zmianę oznakowania: w związku z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.); □ wydano 3 decyzje administracyjne o naliczeniu kar pieniężnych w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187 poz.1577 z późn. zm.) za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego nieodpowiadającego jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej w kwocie 2455,95,-zł.; □ nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego kredytowanego w wysokości 200 zł. na podstawie art.40 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.). □ wystosowano 9 zaleceń pokontrolnych wzywających do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Wyniki kontroli wskazują, że największa liczba nieprawidłowości dotyczyła makaronów, zarówno uchybień w zakresie znakowania, jak i parametrów fizykochemicznych. Niemniej jednak brak było przypadków fałszowania skontrolowanych grup produktów. Z uwagi na ujawnione nieprawidłowości należy systematycznie prowadzić kontrolę tych produktów. Informacja o wynikach kontroli doraźnej przeprowadzonej przez WIJHARS w Lublinie w IV kwartale 2011 roku w zakresie jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych z nadzieniem

oraz mrożonych wyrobów kulinarnych w zakresie: zgodności z wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta, prawidłowości znakowania opakowań z uwzględnieniem obowiązujących przepisów, sposobu składowania i transportu mrożonych wyrobów kulinarnych, zapewniającego zachowanie właściwej jakości handlowej II.

ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w czterech podmiotach prowadzących działalność gospodarczą na terenie województwa lubelskiego, w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Kontrolą objęto łącznie 14 partii różnego rodzaju pierogów schłodzonych, gotowych do spożycia w tym stanie lub po podgrzaniu, w zależności od preferencji konsumentów. Nie przeprowadzono kontroli w zakresie sposobu składowania i transportu mrożonych wyrobów kulinarnych, ponieważ żaden z kontrolowanych producentów nie wytwarzał produktów mrożonych. III.

WYNIKI KONTROLI Jakość handlowa Wykonane analizy przekazanych do laboratorium 11 próbek pierogów wykazały ich zgodność w zakresie zadeklarowanych przez producentów wyróżników jakościowych tj.: zawartości nadzienia, cech organoleptycznych oraz zawartości netto w przypadku produktów znajdujących się w opakowaniach jednostkowych. Znakowanie Kontroli poddano łącznie 5 partii pierogów w opakowaniach jednostkowych, wyprodukowanych przez dwa podmioty. We wszystkich kontrolowanych partiach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące znakowania, które polegały na: o przedzeniu wykazu składników wyrażeniem: „skład surowcowy”, co było niezgodne z §5 ust. 2 Rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10.07.2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), z którego wynika, że wykaz składników poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki” albo „skład”, o wyrażeniu masy netto produktu za pomocą cyfr i liter posiadających wysokość 2 mm, co było niezgodne z §2 ust. 3 Rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych z dnia 20 lipca 2009 r. (Dz. U. 2009 r. Nr 122, poz. 1010), z którego wynika, że minimalna wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego o masie od 200 do 1000 g wynosi 4 mm, o przedzeniu terminu przydatności do spożycia wyrażeniem: „Należy spożyć do: data i nr partii”, co było niezgodne z art. 3 ust. 3 pkt 47) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 r. nr 136, poz. 914, ze zm.), z którego wynika, że data określająca termin przydatności do spożycia powinna być poprzedzona określeniem „należy spożyć do:”, o użyciu skrótu w wyrażeniu określającym warunki przechowywania: „Przechowywać

w temp.”, zamiast: „Przechowywać w temperaturze”, co było niezgodne z art. 48 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity (Dz. U. 2010 r. Nr 136, poz. 914), z którego wynika, że „Środki spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, (…)”, o nie podaniu informacji: „pakowany w atmosferze ochronnej” albo „pakowano w atmosferze ochronnej”, co było niezgodne z §3 ust. 2 pkt 1) Rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10.07.2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), który stanowi, że ww. informacja zamieszczana jest, jeżeli przy pakowaniu środka spożywczego użyto gazu obojętnego, powodującego przedłużenie okresu trwałości tego środka, o podaniu niepełnych danych identyfikujących producenta, tj. bez imienia i nazwiska, czym naruszono art. 7, ust. 2 pkt 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku, Nr 187, poz. 1577 ze zm.), który stanowi, że: „oznakowanie opakowanych środków spożywczych zawiera dane identyfikujące producenta albo producentów, w tym firmę albo nazwę i adres, albo imię, nazwisko i adres, o nie podaniu nazw składników wyszczególnionych w wykazie składników, w porządku malejącym wg masy tych składników, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, co naruszało §5 ust. 1 Rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10.07.2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), o nie podaniu ilościowej zawartości składnika, występującego w nazwie środka spożywczego, co było niezgodne z §9 ust. 1 pkt.1

Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10.07.2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), o nie podaniu nazw składników, składnika złożonego wyszczególnionego w wykazie składników, wg ich masy w porządku malejącym, ustalonej w chwili użycia do wytworzenia środka spożywczego, co naruszało §5 ust. 4 pkt 2) Rozporządzenia MRiRW

w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10.07.2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), o przedzeniu wartości liczbowej określającej ilość nominalną towaru paczkowanego wyrażeniem: „Waga netto”, podczas gdy §2 ust. 4 rozporządzenia Ministra Gospodarki

w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych z dnia 20 lipca 2009 r. (Dz. U. z 2009 r. Nr 122, poz. 1010) stanowi, że oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego może być poprzedzone dodatkowym napisem, odpowiednio: „objętość netto”, „masa netto” lub „zawartość netto”, o przedzeniu terminu przydatności do spożycia wyrażeniem: „Należy spożyć:”, co było niezgodne z art. 3 ust. 3 pkt 47) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 r.

nr 136, poz. 914, ze zm.), z którego wynika,

że data określająca termin przydatności do spożycia powinna być poprzedzona określeniem „należy spożyć do:”, o zamieszczeniu w wykazie składników określenia funkcji technologicznej dozwolonych substancji dodatkowych, tj.: „subs. wzmacniające smak i zapach”, co było niezgodne

z rodzajem funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych, określonej w załączniku I pkt 14) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, jako: „wzmacniacze smaku”. IV.

SANKCJE W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami zastosowano następujące sankcje: o nałożono 4 mandaty karne kredytowane na łączną kwotę 350,00zł, za nie dopełnienie obowiązku zgłoszenia do Lubelskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych faktu prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji i obrotu artykułami rolno-spożywczymi, o wydano 2 zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu. V.

PODSUMOWANIE I WNIOSKI Kontrola jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych z nadzieniem nie wykazała znaczących nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej. Produkty wytwarzane były wyłącznie w oparciu o opracowane we własnym zakresie receptury. Zakłady nie deklarowały jakości swoich wyrobów na zgodność z wymaganiami określonymi

w normach polskich lub branżowych. Żadna z kontrolowanych jednostek nie produkowała wyrobów kulinarnych mrożonych.