

II kwartał 2012

Autor: Administrator
18.01.2012.

Opracował: Iwona Madejek

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej jaj I. CEL KONTROLI
Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej jaj w zakresie zgodności z : rozporządzeniem Rady (WE) nr 1234/07 z dnia 22 października 2007 roku ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”), (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1 z późn. zm.), rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 roku ustanawiającym 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.), ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), rozporządzeniem 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.). II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 4 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się klasyfikacją i pakowaniem jaj. Kontrolą objęto 16 partii jaj (40398 szt.), w tym 8 partii (5208 szt.) w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta końcowego. III. WYNIKI KONTROLI Wymagania jakościowe Poddane ocenie jaja posiadały cechy zgodne z art.2, 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 ze zm.). Klasyfikacja wagowa jaj Masa pojedynczych jaj mieściła się w granicach określonych dla poszczególnych klas wagowych w art. 4 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. Urz. L 163, z 24.06.2008 r. s. 6 ze zm.). Znakowanie jaj W 1 zakładzie wniesiono uwagi do prawidłowości oznakowania 2 partii jaj z powodu braku kodu producenta zamieszczanego na jajach. Powyższe nie było zgodne z 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.). Znakowanie opakowań przeznaczonych dla konsumenta końcowego Kontrolę prawidłowości oznakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta końcowego przeprowadzono we wszystkich firmach poddając ocenie 8 partii jaj (5208szt.). W wyniku działań kontrolnych ustalono, że oznakowanie opakowań przeznaczonych dla konsumenta końcowego było zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Nie stwierdzono przypadków niewłaściwego określania daty minimalnej trwałości. Data minimalnej trwałości była określana zgodnie z wymaganiami 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 ze zm.). Kontrola znakowania opakowań transportowych We wszystkich kontrolowanych firmach oceniono oznakowanie opakowań transportowych. Ogółem kontroli poddano 8 partii jaj w opakowaniach transportowych (35190 szt. jaj), wnosząc uwagi do oznakowania 1 partii (12,5% ogółem kontrolowanych), która nie była w ogóle oznakowana przez producenta, co było niezgodne z art.7 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 ze zm.). IV. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej jaj WIJHARS zastosował następujące sankcje: nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu w wysokości 200 zł, wydano 2 decyzje nakazujące właścicielowi firmy poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania 2 partii jaj (9648 szt.). Ponadto o nieprawidłowościach związanych ze znakowaniem jaj i opakowań transportowych powiadomiono Inspekcję Weterynaryjną. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Wyniki przeprowadzonej kontroli świadczą o między innymi o: znacznej poprawie w zakresie znakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta końcowego w porównaniu do wyników wcześniej prowadzonych kontroli, rzetelnym określaniu klasy wagowych jaj przez właścicieli zakładów. Wpływ na powyższe miały dotychczasowe kontrole prowadzone przez Lubelskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz fakt, że wydawane po kontroli zalecenia pokontrolne były przez właścicieli firm rzetelnie wykonywane. Niemniej nie wszystkie podmioty przykładają stosowną wagę do oznakowania produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stwierdzone przypadki nieprawidłowego

znakowania jaj mają istotne znaczenie dla konsumenta w związku z czym wskazane jest prowadzenia dalszych kontroli w zakresie jakości handlowej jaj. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego

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, - sprawdzenie prawidłowości znakowania na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

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 21 partii, a w tym: 5 partii o masie 445 kg kiełbas drobno rozdrobnionych, 11 partii o masie 2355 kg kiełbas średnio rozdrobnionych, 1 partię o masie 150 kg kiełbasy średnio rozdrobnionej podsuszanej, 4 partie o masie 770 kg kiełbas grubo rozdrobnionych.

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 jednak w: - 1 partii zaniżoną w stosunku do deklarowanej w PN-A-82007:1996 Przetwory mięsne Wędliny o 0,8 % zawartość białka (wartość otrzymanego wyniku analizy 15,2 % natomiast poziom deklarowany przez producenta nie mniej niż 16 %), - 1 partii obecność surowców, tj.: sojowego oraz surowca pochodzącego z kurczaka w ilości 1,9 %, - 1 partii obecność surowca wołowego w ilości 1,0 %, - 4 partiach obecność skrobi, - 3 partiach zawartość fosforu dodanego do produktu, - 1 partii zawartość azotanów i azotynów, których producent nie deklarował w oznakowaniu wyrobów gotowych,- kontrolowane jednostki jakości handlową swoich wyrobów deklarowały na podstawie wymagań określonych w: - PN-A-82007:1996 Przetwory mięsne Wędliny (1 zakład), - Opisach grup wyrobów, Opisie wyrobów i Zakładowym Dokumencie Normalizacyjnym (4 zakłady), gdzie zamieszczono informacje dotyczące jedynie cech organoleptycznych i mikrobiologicznych wyrobów gotowych. Znakowanie Ocenie prawidłowości znakowania poddano łącznie 21 partii wyrobów gotowych, z czego uwagi wniesiono do 13, ponieważ na etykietach opakowań jednostkowych, transportowych lub w dokumentach przewozowych: - w wykazie składników brak było wszystkich wykorzystanych do produkcji surowców mięsnych, uzupełniających oraz dozwolonych substancji dodatkowych, co naruszało art. 4 ust. 1, 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.), który przywołuje 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.), § 2, ust.1, pkt 2, § 5 ust. 3, ust. 7, pkt 3, ust. 10, § 6, ust. 1, pkt 3 oraz § 8 ust. 5 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.), - w składzie podano składniki, których nie wykorzystano do wyprodukowania wyrobów gotowych, co naruszało 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 § 2, ust. 1, pkt 2 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, - termin przydatności do spożycia poprzedzono wyrażeniem „Należy spożyć przed:”, zamiast właściwego „Należy spożyć do:”, co naruszało art. 3 ust. 3, pkt 47 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - nazwie wyrobu nie towarzyszyła informacja dotycząca procesów technologicznych stosowanych w produkcji, tj. wędzony, co było niezgodne z art. 47 ust. 4 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - zamieszczone określenie „konserwant”, tj. zasadnicza funkcja technologiczna wykorzystanej do produkcji dozwolonej substancji dodatkowej o numerze E 250, różniło się od określenia funkcji technologicznej tego dodatku podanego w załączniku I do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 2008 Nr 354, str.16), tj. „substancja konserwująca”, - sposób obliczania ilościowej zawartości składnika charakterystycznego, tj. mięsa nie był zgodny z określonym w załączniku nr 4 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych, ponieważ producent nie wziął pod uwagę masy ogólnej wszystkich składników wykorzystanych do wyprodukowania kiełbasy i wody dodanej jako składnik, która ubyła w trakcie procesu produkcyjnego, co naruszało 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 § 10 ust. 6 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych, - w wykazie nie podano składników w porządku malejącym według masy, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, co naruszało § 5 ust. 1 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych, - użyte skróty były niezrozumiałe dla konsumenta, czym naruszono art. 48 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i

żywienia, - nazwie środka spożywczego nie towarzyszyło określenie grupy technologicznej wędliny, tj. „kiełbasa”, co naruszało art. 47 ust. 1 ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - dla użytego składnika „tłuszcz twardy” nie podano nazwy gatunku zwierzęcia, z którego on pochodzi, co naruszało § 8 ust. 6 ww. rozporządzenia 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, - przesłano do 4 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, - nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego kredytowanego na kwotę 400,00 zł za wykroczenie określone w art. 40 ust. 1 pkt 5 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.).

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 występujące w dalszym ciągu nieprawidłowości w oznakowaniu, w tym m. in. nieuwzględnienie wszystkich surowców mięsnych, uzupełniających oraz dozwolonych substancji dodatkowych wykorzystanych do przygotowania produktu, wskazane są dalsze kontrole w tym zakresie. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości świeżych owoców i warzyw, w tym kontroli pomidorów w zakresie obecności GMO.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej wybranych gatunków świeżych owoców i warzyw, na zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ze szczególnym uwzględnieniem: jabłek, truskawek, winogron stołowych, pomidorów, endywii i sałaty (Załącznik I, Część B „Szczegółowe normy handlowe”). II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 5 największych działających na terenie woj. lubelskiego hurtowniach. III. WYNIKI KONTROLI Jakość i znakowanie świeżych owoców i warzyw Oceną jakości objęto 73 partie świeżych owoców i warzyw, w tym: 29 pochodzenia krajowego oraz 44 z państw UE i krajów trzecich. Ogółem stwierdzono nieprawidłowości w 7 partiach, co stanowiło 9,6% łącznej ilości skontrolowanych partii, potwierdzając ten fakt wystawieniem „Protokołu niezgodności ze wspólnotowymi normami handlowymi dla świeżych owoców i warzyw”. We wszystkich przypadkach uwagi dotyczyły braku pełnego oznakowania, tj. nie zadeklarowano klasy jakości lub nie podano przedziału wielkościowego, co miało miejsce aż w 5 partiach pomidorów pochodzenia polskiego. Natomiast w zakresie wymagań minimalnych dotyczących jakości z uwzględnieniem dopuszczalnych tolerancji w przypadku norm handlowych, wszystkie oferowane do sprzedaży świeże owoce i warzywa były całe, zdrowe, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, pozbawione obcych smaków i zapachów, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Spełniały tym samym minimalne wymagania przyjęte przez wspólnotowe standardy jakości dla świeżych owoców i warzyw. Weryfikacji poddano również dokumenty towarzyszące dostawom towarów celem identyfikacji poszczególnych partii. Nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w 6 partiach. W dokumentacji nie zamieszczono informacji o kraju pochodzenia towaru, klasie jakości, typie handlowym lub odmianie, co było niezgodne z art. 5 pkt. 4 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. W kontrolowanych hurtowniach nie stwierdzono produktów pochodzących z rolnictwa ekologicznego, czy też oznakowania sugerującego, że owoce i warzywa są produktami rolnictwa ekologicznego. Nie stwierdzono również artykułów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) czy będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS). Kontrola obecności GMO w pomidorach

W trakcie kontroli w każdej jednostce pobrano po 1 próbkę pomidorów i przekazano do Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Kielcach w celu wykluczenia obecności modyfikacji pomidora niedopuszczalnej w Unii Europejskiej - Nema 282F (zeneca). Pomidory pochodziły z Hiszpanii, Holandii oraz od trzech różnych producentów polskich. W żadnej z próbek nie wykryto DNA pochodzącego z pomidora genetycznie zmodyfikowanego.

IV. SANKCJE W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiono 6 mandatów karnych kredytowanych na łączną kwotę 1.200 złotych za niewłaściwą jakość handlową zgodnie z art. 40 ust. 4a ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynku owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno (Dz. U. 2008 Nr 11, poz. 70; Nr 52, poz. 303; Nr 158, poz. 989 z późn. zm.).

Ponadto do 2 skontrolowanych podmiotów zostały wysłane zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości w dokumentach towarzyszących uniemożliwiających identyfikację towaru. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w poprzednich kwartałach można zaobserwować coraz wyższą jakość handlową świeżych owoców i warzyw. Jednak w dalszym ciągu nieprawidłowości można odnotować w oznakowaniu towaru, jak i dokumentacji towarzyszącej wysyłkom, w związku z tym wskazane są dalsze kontrole w tym zakresie. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej

przetworów owocowych i warzywnych.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych, ze szczególnym uwzględnieniem mrozonek owocowych (jedno- i wieloskładnikowych) oraz warzywnych (jedno- i wieloskładnikowych oraz zup). II. ZAKRES KONTROLI Kontrolą objęto 3 znajdujących się na terenie województwa lubelskiego producentów zajmujących się produkcją mrozonek.

III. WYNIKI KONTROLI A. Jakość handlowa W celu sprawdzenia jakości handlowej wyprodukowanych mrozonek pobrano ogółem 5 próbek z partii o łącznej masie 6 874,2 kg (z 3 partii mrozonek warzywnych jednoskładnikowych i 2 partii mrozonek warzywnych wieloskładnikowych). Wykonane analizy przekazanych do laboratorium próbek mrozonek wykazały w 1 przypadku jednej z partii niewłaściwe cechy organoleptyczne oraz fizyko-chemiczne. B. Znakowanie Kontroli prawidłowości znakowania poddano łącznie 8 partii reprezentujących 9 304,2 kg mrozonek, a w tym: o 1 partię mrozonek owocowych jednoskładnikowych, o 5 partii mrozonek warzywnych jednoskładnikowych, o 2 partie mrozonek warzywnych wieloskładnikowych. Uwagi w zakresie znakowania wniesiono w przypadku 6 partii (75% ogólnej ilości poddanej kontroli), jednocześnie wykryto 3 przypadki fałszowania produktów (3 partie o łącznej masie 2 138,4 kg, co stanowi 37,5 % ogólnej ilości poddanej kontroli). Stwierdzone nieprawidłowości polegały na: podaniu niezgodnych z prawdą danych w zakresie dat minimalnej trwałości., która została bezpodstawnie przedłużona. Naruszono tym 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. zm.), 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.), zastosowaniu zapisu: Zakład posiada wdrożone systemy HACCP i ISO 22000 oraz standardy BRC i IFS, co w zakresie podanej informacji związanej z posiadaniem certyfikatu HACCP było niezgodne 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. zm.),

w związku z art.46 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), ponieważ producent deklarując w oznakowaniu środka spożywczego posiadanie systemu HACCP wprowadza konsumenta w błąd sugerując, że inne przedsiębiorstwa nie posiadają wdrożonych ww. procedur

a zgodnie z art.5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. L 139 z 30.04.2004, str.1 Polskie wydanie specjalne: rozdz.13, t.34, str.319. każdy przedsiębiorca sektora spożywczego, z wyłączeniem produkcji podstawowej, i działań z nią powiązanych, powinien wdrożyć procedury oparte na zasadach systemu HACCP, użyciu sformułowania świeża, podczas gdy surowce użyte do wytworzenia produktu finalnego zgodnie z przedstawionym schematem technologicznym zostały poddane obróbce termicznej, tj. blanszowaniu i mrożeniu. Zastosowanie jakiegokolwiek obróbki termicznej wyklucza stosowanie określenia świeży i tym samym narusza art. 46 ust.1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171,

poz. 1225 z późn. zm.), Wśród ww. nieprawidłowości stwierdzono 3 przypadki fałszowania przetworów owocowych i warzywnych z uwagi na podanie niezgodnych z prawdą dat minimalnej trwałości. C.

Kontrola masy

Sprawdzenia zawartości netto dokonano na 3 partiach o masie 3 636,0 kg i stwierdzono, że spełniały one wymagania metrologiczne dotyczące ilości rzeczywistej towarów paczkowanych określone w Załączniku nr 2 do ustawy o towarach paczkowanych.

IV. KONTROLA WARUNKÓW SKŁADOWANIA I TRANSPORTU Warunki i sposób przechowywania mrozonek u poszczególnych przedsiębiorców objętych kontrolą zapewniały zachowanie ich właściwej jakości handlowej zgodnie z art. 23 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych oraz spełniały wymagania określone w rozporządzeniu MRiRW z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno – spożywczych. V. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej WIJHARS zastosował następujące sankcje:

wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące 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 1 decyzję administracyjną o naliczeniu kary pieniężnej 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 deklarowanej normie w kwocie 500,- zł.; wydano 2 decyzje administracyjne o naliczeniu kar pieniężnych w związku z art. 40a

ust. 1 pkt 4 ustawy 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

kwocie 3000,- zł; wystosowano 2 zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu.

VI. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Z uwagi na ujawnione nieprawidłowości z zakresu niespełnienia zadeklarowanych wymagań jakościowych oraz niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania należy systematycznie prowadzić kontrolę produkowanych mrozonek. Informacja o wynikach kontroli doróżnej w zakresie jakości handlowej miodu. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej miodu z uwzględnieniem:- badań laboratoryjnych w zakresie zgodności z przepisami dotyczącymi jakości handlowej miodu i deklaracją producenta, w tym sprawdzenia na tej podstawie zasadności i prawidłowości podawania w oznakowaniu opakowań jednostkowych informacji o odmianie miodu,- weryfikacji pozostałych danych zamieszczonych w oznakowaniu wyrobów gotowych. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w jednym podmiocie, poddając łącznej ocenie 5 partii miodów pitnych. III. WYNIKI KONTROLIA. Badania laboratoryjne W celu sprawdzenia zasadności i prawidłowości podawania w oznakowaniu opakowań jednostkowych informacji o odmianie miodu do badań laboratoryjnych w zakresie oceny organoleptycznej, przewodności właściwej oraz zawartości pyłku przewodniego pobrano próbki z 2 partii miodów. Uzyskane z Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Lublinie wyniki analiz potwierdziły zgodność badanych asortymentów z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu MRiRW z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.). Oceniane partie charakteryzowały się odpowiednimi dla danej odmiany cechami organoleptycznymi, prawidłową zawartością pyłku przewodniego oraz zgodną przewodnością właściwą. Na podstawie powyższej oceny stwierdzono, że producent dokonał prawidłowej kwalifikacji odmianowej tych produktów. B. Prawidłowość oznakowania Kontrolą w tym zakresie objęto 5 asortymentów miodów. Nieprawidłowości stwierdzono we wszystkich partiach poddanych sprawdzeniu. Polegały one na tym, że: - podając prawidłową informację o pochodzeniu miodu ("Mieszanka miodów pochodzących z państw członkowskich Unii Europejskiej i spoza Unii Europejskiej") jednocześnie zamieszczono zapis "Wyprodukowano w Polsce przez:...", który pomimo, iż odnosił się do danych adresowych producenta sugerował, że miejscem pozyskania (pochodzenia) miodu jest Polska. W związku z powyższym zastosowanie takiego zwrotu wprowadza konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego w zakresie jego pochodzenia i stanowi naruszenie 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.) odwołującego się do wymagań art. 46 ust.1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. W związku z powyższym zastosowanie takiego zwrotu wprowadza w błąd konsumenta, co do charakterystyki środka spożywczego w zakresie jego miejsca pochodzenia i stanowi naruszenie 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.) odwołującego się do wymagań 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.),- w opisie handlowym produktu zamieszczono informacje o treści "Kontrola jakości prowadzona jest na każdym etapie produkcji, od pasieki po dostawę do sklepu", "Badania fizyko-chemiczne przeprowadzane są dla każdej partii miodu". Biorąc pod uwagę, że w celu zapewnienia bezpieczeństwa konsumenta i spełnienia ogólnie obowiązujących wymagań ustawowych środki spożywcze muszą być kontrolowane (badane) na każdym etapie obrotu, podanie ww. sformułowań wprowadza w błąd konsumenta poprzez sugerowanie, że artykuł ten posiada szczególne właściwości, podczas gdy inne podobne artykuły również posiadają takie właściwości. Wskazanie przez producenta powyższych informacji może wywołać wśród konsumentów przeświadczenie, że inny miód w oznakowaniu którego nie zamieszczono podobnych określeń jest mniej wartościowy a nawet niebezpieczny. Powyższe stanowiło naruszenie 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.) odwołującego się do wymagań art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.),- wysokość cyfr i liter ilości nominalnej była mniejsza od określonej dla opakowań powyżej 200 do 1000 g minimalnej wysokości 4 mm, co było niezgodne z § 2 ust. 3 rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. Nr 122, poz. 1010). C. Ustalenia dodatkowe W zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu miodów ustalono, że: - przed dopuszczeniem do handlu każda partia poddana była ocenie przeprowadzonej przez laboratorium zakładowe. Badania te dotyczyły: zawartości wody, cukrów redukujących, sacharozy, HMF oraz w przypadku miodu wielokwiatowego i „leśnego” także przewodności właściwej. Uzyskane wyniki dokumentowano w „Książce wyników analiz fizykochemicznych miodów”; - użycie nazwy miód pszczeli nektarowy "leśny" było prawidłowe dla tego produktu, ponieważ zgodnie z zapisem § 32 ust. 3 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.) "Pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu może być zastąpiona wyrazem miód". W kontekście kwalifikacji przeprowadzonej na podstawie wyników ww. laboratoryjnej oceny wewnętrzzakładowej (przewodność właściwa na poziomie 0,56 mS/cm), dobrowolnie zamieszczona w tym przypadku informacja o odmianie (nektarowy) nie wprowadza w błąd konsumenta. Ponadto zastosowane

określenie "leśny" pełniło funkcję nazwy fantazyjnej produktu, odnoszącej się do miejsca pozyskania miodu, tj. obfitującego w tereny leśne Roztocza, - zamieszczona w oznakowaniu miodów produkowanych dla Carrefour informacja "Miód naturalny, pochodzi z pól i lasów Puszczy Solskiej i Roztocza" była właściwa biorąc pod uwagę: 1. postanowienie § 32 ust. 5 pkt 2 ww. rozporządzenia mówiące, że oznakowanie miodu w opakowaniach może dodatkowo zawierać informacje o pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium - w przypadku gdy miód pochodzi w całości z tego miejsca, 2. zapisy zawarte w wewnątrzzakładowym dokumencie o nazwie "Książka kontroli temperatury w procesie dekrystalizacji miodu" świadczące o miejscu pozyskania miodu z pasieki własnej kontrolowanego podmiotu. IV. SANKCJE W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami LWIJHARS wydał na podstawie: - art. 29 ust. 1 pkt. 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.) dwie decyzje administracyjne nakazujące producentowi poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania uprzednio zabezpieczonych 2 partii miodów, - art. 28 ust. 2a ww. ustawy stosowane zalecenia pokontrolne, w których wezwano przedsiębiorcę do ich usunięcia w terminie 30 dni. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Nieprawidłowości ujawnione podczas tej kontroli dotyczyły wyłącznie oznakowania. Należy jednak podkreślić, że nie były to błędy o charakterze zafałszowania artykułu rolno-spożywczego. Powstałe braki są więc mniejszej wagi i mogą być wynikiem nieświadomego działania a nie celową lub złą wolą podmiotu. Informacja o wynikach kontroli doraźnej w zakresie jakości handlowej miodów pitnych. I. CEL KONTROLI

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej miodów pitnych, z uwzględnieniem: - kontroli zgodności deklarowanych przez producenta parametrów jakościowych na podstawie badań laboratoryjnych, - prawidłowości znakowania wyrobów gotowych w tym produktów posiadających oznaczenie GTS na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. 2. Zakres kontroli: Kontrolę przeprowadzono w dwóch podmiotach, poddając łącznej ocenie 7 partii miodów pitnych. 3. Wyniki Kontroli: Badania laboratoryjne W ramach sprawdzenia zgodności produkowanych miodów pitnych z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu MRiRW z dnia 9 grudnia 2004 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 271, poz. 2696 z późn. zm.) oraz deklaracją producenta zamieszczoną w oznakowaniu opakowań jednostkowych dotyczącą zawartości alkoholu, do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 6 próbek Otrzymane z Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Rzeszowie wyniki badań laboratoryjnych potwierdziły zgodność parametrów zadeklarowanych przez obydwie

kontrolowane jednostki. Prawidłowość oznakowania. Ocenie prawidłowości oznakowania poddano partie miodów pitnych, z których pobrano próbki do badań laboratoryjnych. Ponadto kontrolą tą objęto 1 partię miodu pitnego będącego gwarantowaną tradycyjną specjalnością. W wyniku tych czynności nieprawidłowości nie stwierdzono. Niezależnie od powyższego, na podstawie okazanych dokumentów, tj.: „Metryczek nastawu” i „Kart kupażu lub wytwarzania wyrobu winiarskiego albo napoju alkoholowego” ustalono, że przy produkcji partii poddanych kontroli w zakresie prawidłowości oznakowania zachowano właściwe dla poszczególnych wyrobów proporcje objętości miodu i wody z sokiem oraz zastosowano prawidłowy, tj. zgodny z art. 12 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690

z późn. zm.) dodatek sacharozy i alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. Ponadto zapisy ww. dokumentów potwierdzały, że barwienie miodów pitnych dokonywane było wyłącznie przy wykorzystaniu cukru palonego. 4. Podsumowanie i wnioski: Przeprowadzone kontrole potwierdziły, że jakość handlowa miodów pitnych produkowanych na terenie województwa lubelskiego nie budzi wątpliwości zarówno pod względem wymagań cech organoleptycznych i fizykochemicznych określonych w rozporządzeniu MRiRW z dnia 9 grudnia 2004 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 271, poz. 2696 z późn. zm.) jak też pod względem prawidłowości ich oznakowania. Uwzględniając powyższe ustalenia należy stwierdzić, że interes konsumenta w skontrolowanym obszarze nie został naruszony. Powyższą informację należy uwzględnić podczas analizy ryzyka dokonywanej przy typowaniu tematów kontroli na rok następny.