

## III kwartał 2012

Autor: Lidia Swatowska  
18.01.2012.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa drobiowego.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było: - sprawdzenie jakości handlowej przetworów z mięsa drobiowego na zgodność z deklaracją producenta (ocena organoleptyczna oraz badania laboratoryjne), - zbadanie kontrolowanego asortymentu, w zakresie identyfikacji surowców mięsnych, - 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 przetworów z mięsa drobiowego. Objęto nią łącznie 4 partie, a w tym: 2 partie kiełbas drobno rozdrobnionych, 1 kiełbasy grubo rozdrobnionej, 1 szynki drobiowej.

III. WYNIKI KONTROLI Z dokonanych ustaleń wynika, że jakość handlowa przetworów z mięsa drobiowego: - w zakresie oceny organoleptycznej była zgodna z deklaracją producenta, - wykonane analizy laboratoryjne wykazały, że poddane kontroli partie odpowiadają wymaganiom jakościowym zadeklarowanym przez producenta w oznakowaniu w zakresie składu, - w wyniku kontroli technologii produkcji stwierdzono, że przebieg procesu technologicznego odbywał się zgodnie z założeniami. Znakowanie Sprawdzone oznakowanie 4 partii wyrobów gotowych i stwierdzono, że 2 z nich nie odpowiadały wymaganiom dotyczącym oznakowania, ponieważ: - nie podano ilościowej zawartości składnika, tj. &bdquo;mięsa oddzielonego mechanicznie z kurczaka&rdquo; (będącego głównym składnikiem wyrobów), co naruszało § 9 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.).

IV. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej: - w stosunku do jednego podmiotu wystosowano zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu.

V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Na podstawie wyników przeprowadzonej kontroli, stwierdzono, że jakość przetworów z mięsa drobiowego w zakresie cech organoleptycznych nie budziła zastrzeżeń, niemniej jednak z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu, w tym brak ilościowej zawartości składnika charakterystycznego, należy systematycznie przeprowadzać kontrolę ze szczególnym uwzględnieniem znakowania.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej piwa I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej piwa, w tym przede wszystkim: - jakości piwa niepasteryzowanego w zakresie zgodności z deklaracją producenta, - prawidłowości znakowania opakowań na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach poddając łącznej ocenie 6 partii piwa. III. WYNIKI KONTROLI - Badania laboratoryjne. W ramach sprawdzenia zgodności produkowanych wyrobów gotowych z deklarowanymi dla nich wymaganiami jakościowymi pobrano łącznie 6 próbek piwa w tym jedną próbkę piwa niepasteryzowanego. Wyniki badań otrzymane z Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni potwierdziły zgodność parametrów zadeklarowanych dla wszystkich partii poddanych kontroli w tym także analiz przeprowadzonych w kierunku potwierdzenia braku pasteryzacji dla piwa oznakowanego jako niepasteryzowane. - Prawidłowość oznakowania. Ocenie prawidłowości znakowania poddano partie piwa, z których pobrano próbki do badań laboratoryjnych. W wyniku tej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono, potwierdzając tym samym, że sposób oznakowania partii piwa poddanych kontroli nie wykazywał żadnych nieuczciwych praktyk handlowych polegających na nieprawym wykorzystaniu lub nawiązywaniu do rolnictwa ekologicznego, chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych, jak też do gwarantowanych tradycyjnych specjalności. - Ustalenia dodatkowe. W zakresie surowców stosowanych do produkcji piwa ustalono, że: - posiadały one stosowną dokumentację (atesty, świadectwa) potwierdzającą ich jakość handlową, - produkty chmielowe będące na stanie magazynowym kontrolowanych podmiotów spełniały wymagania rozporządzenia Komisji (EWG) Nr 1850 z dnia 14 grudnia 2006 r. ustanawiającego szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych (Dz. Urz. WE L 355, z 15.12.2006, str. 72, z późn. zm.) w zakresie wprowadzania ich do obrotu. Łącznie powyższej kontroli poddano 3 partie ekstraktów chmielowych i 11 partii granulatu chmielowego typ 90. Ponadto na podstawie okazanych certyfikatów ustalono, że ekstrakt chmielowy pochodził z Niemiec a granulatu chmielowy z Polski. Wszystkie poddane

sprawdzeniu partii produktów chmielowych wytworzone zostały z chmielu uprawianego na terytorium RP. IV. SANKCJENie zastosowano. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI: Przeprowadzone kontrole nie wykazały żadnych nieprawidłowości, co świadczy o efektywności poprzednio przeprowadzonych działań Inspekcji w tym zakresie. Biorąc pod uwagę, że jakość handlowa piwa była tematem kontroli realizowanym po raz kolejny w tych samych podmiotach gospodarczych a wcześniejsze ustalenia w tych jednostkach wykazywały niewłaściwą jakość handlową wprowadzanego do obrotu piwa należy zauważyć, że sytuacja w tej branży rynku rolno-spożywczego uległa znacznej poprawie. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej napojów bezalkoholowych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości napojów bezalkoholowych gazowanych i niegazowanych w zakresie zgodności z deklaracją producenta. Elementem kontroli było także sprawdzenie prawidłowości znakowania opakowań napojów bezalkoholowych na zgodność z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 4 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją napojów bezalkoholowych. Kontrolą objęto 14 partii napojów bezalkoholowych w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta finalnego. III. WYNIKI KONTROLI Znakowanie napojów bezalkoholowych Kontroli prawidłowości znakowania poddano łącznie 14 partii reprezentujących 148,47 hl napojów bezalkoholowych. Uwagi w tym zakresie wniesiono w przypadku 7 partii (50%), jednocześnie wykryto 2 przypadki fałszowania produktów, co stanowi 14,3 % ogólnej ilości partii poddanych kontroli. Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzone w 3 z 4 kontrolowanych firm (75,0%) polegały na tym, że:

- niewłaściwie deklarowano jakość produktu na etykiecie poprzez naniesienie na niej błędnych zapisów,
- w składzie produktów składniki podawano pod niepolską nazwą,
- niewłaściwie kwalifikowano cukry używane w produkcji zaliczając je do substancji słodzących,
- nie podawano zasadniczej funkcji technologicznej użytych do produkcji dozwolonych substancji dodatkowych,
- niewłaściwie stosowano określenia dotyczące daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwie określano ilość nominalną towaru paczkowanego,
- nie informowano konsumenta o fakcie użycia w produkcji cukru i substancji słodzących poprzez zamieszczenie na etykiecie informacji: „Zawiera cukier i substancje słodzące”;
- nie stosowano zapisu na etykiecie: „Zawiera źródło fenyloalaniny”;
- nie wymieniano w składzie produktu zastosowanych w jego produkcji barwników. Ponadto stwierdzone 2 przypadki fałszowania napojów bezalkoholowych polegające na tym, że w składzie produktów nie wymieniono:
  - zastosowanego w produkcji barwnika: żółcieni chinolinowej (E104), co 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. 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.),
  - zastosowanego w produkcji barwnika tartrazyny (E102), co 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. 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.).

Jakość napojów bezalkoholowych Do badań w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Białymstoku pobrano próbki z 7 partii napojów bezalkoholowych. Kontrolowani producenci deklarowali jakość napojów określając między innymi następujące parametry jakościowe: - Posmak, zapach, klarowność; - Barwę odpowiednią dla użytych składników; - Zapach charakterystyczny dla użytych składników; - Średnie nasycenie CO<sub>2</sub>. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie jakości napojów bezalkoholowych deklarowanej przez producentów. IV. SANKCJE Do kontrolowanych firm zostały przesłane zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości wynikających z nieprawidłowego oznakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta finalnego. Zalecenia dotyczyły: 1) stosowania określeń dotyczących daty minimalnej trwałości w sposób zgodny z §11 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.), 2) określania ilości nominalnej towaru paczkowanego zgodnie z § 2 ust. 4 rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych z dnia 20 lipca 2009 r. (Dz. U. Nr 122, poz.1010), 3) podawania zasadniczej funkcji technologicznej użytych do produkcji dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z § 6 ust.1 pkt 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.), 4) zamieszczania informacji: „Zawiera cukier i substancje słodzące”;
- zgodnie z §3 ust. 1 pkt. 3 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.), 5) stosowania zapisu: „Zawiera źródło fenyloalaniny”;
- zgodnie z §3 ust. 1 pkt. 4 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.), 6) stosowania nazwy produktu 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.), 7) wymieniania w składzie produktu zastosowanych w jego produkcji barwników z uwzględnieniem zapisów art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r.), 8) znakowania wyrobów w języku polskim, 9) właściwego kwalifikowania surowców pod względem ich przydatności technologicznej. Ponadto wydano 3 decyzje, w tym:  2 decyzje nakazujące poddanie zabiegowi prawidłowego znakowania opakowań jednostkowych z napojami bezalkoholowymi,  1 decyzję o wymierzeniu grzywny na kwotę 1000 zł. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Nie wszystkie podmioty przykładają stosowną wagę do oznakowania produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stwierdzone przypadki nieprawidłowego znakowania napojów bezalkoholowych mają istotne znaczenie dla konsumenta, także w aspekcie zdrowotnym, w związku z czym wskazane jest prowadzenia dalszych kontroli w zakresie ich jakości handlowej. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych.

I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, tj.: pieczywa, syropów owocowych, wyrobów cukierniczych oraz wyrobów ciastkarskich na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa.

II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono łącznie w 17 zakładach produkcyjnych, obejmując nią ww. grupy produktów, a w tym:  pieczywo &ndash; 8 producentów,  syropy owocowe - 1 producenta,  wyroby cukiernicze - 3 producentów,  wyroby ciastkarskie - 5 producentów Skontrolowano ogółem 40 partii reprezentujących 1211,2 kg pieczywa, 17038,56 l syropów owocowych 11954,25 kg wyrobów cukierniczych oraz 309,90 kg wyrobów ciastkarskich.

III. WYNIKI KONTROLI Kontrolą w zakresie znakowania objęto: - 19 partii reprezentujących 1211,2 kg pieczywa, gdzie uwagi w tym zakresie wniesiono w 15 z nich o masie 1077,9 kg, i wykryto 4 przypadki fałszowania produktów, - 4 partie o łącznej masie 17038,56 litrów syropów owocowych, uwag do prawidłowości ich znakowania nie wniesiono, - 7 partii o łącznej masie 11954,25 kg wyrobów cukierniczych, do których znakowania wniesiono uwagi, - 10 partii reprezentujących 309,90 kg wyrobów ciastkarskich (wielkość partii produkcyjnych), gdzie uwagi w powyższym zakresie wniesiono do 7 partii reprezentujących ogółem 294,90 kg.

Stwierdzone nieprawidłowości: - w przypadku pieczywa polegały na:  podaniu wykazu składników, który był niekompletny i niezgodny z faktycznie użytymi podczas produkcji surowcami, ponieważ nie obejmował składników, których udział

w produkcie wynikał z ich obecności w składnikach złożonych,  nie podaniu ilości nominalnej towaru pakowanego przy wyrażeniu &bdquo;MASA NETTO&rdquo;;  podaniu ilości nominalnej pieczywa niezgodnie z jego rzeczywistą masą wynikającą z przeważenia,  podaniu niepełnych danych identyfikujących producenta,  nie określeniu warunków przechowywania,  zastosowaniu skrótów nazwy miesiąca przy określaniu dat minimalnej trwałości,  zastosowaniu tolerancji wagowej &bdquo;ą&rdquo;; przy określeniu masy netto,  nie podaniu ilościowej zawartości składnika, występującego w nazwie środka spożywczego,  podaniu wody stanowiącej składnik środka spożywczego z naruszeniem § 7, ust. 1 rozporządzenia MRiRW z dnia z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.),  podaniu składników występujących w środku spożywczym w kolejności niezgodnej z masą tych składników ustaloną w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego,  poprzedzeniu informacji o zawartości netto wyrażeniem „waga&rdquo;;, które odnosi się do nazwy przyrządu pomiarowego służącego do odmierzania masy,  podaniu wyłącznie nazw handlowych środków spożywczych,  zamieszczeniu zapisu &bdquo;data trwałości jest równocześnie nr partii&rdquo;; odnoszącym się do daty minimalnej trwałości,  zamieszczeniu w wykazie składników niewłaściwej funkcji technologicznej wykorzystanej do produkcji dozwolonej substancji dodatkowej,  umieszczeniu w wykazie składników nazwy surowca który był nieadekwatny do zapisu znajdującego się na etykiecie,  określeniu daty minimalnej trwałości w kolejności: rok, miesiąc, dzień, - w przypadku wyrobów cukierniczych polegały na:  podaniu niezgodnej z prawdą nazwy wyrobu gotowego oraz niezgodnych z prawdą danych w zakresie składu,  nie wyszczególnieniu składników wchodzących w skład wykorzystanych w produkcji składników złożonych,  zamieszczeniu niezrozumiałej dla konsumenta nazwy składnika użytego w procesie produkcji,  podaniu niezgodnych z prawdą danych w zakresie masy netto,  nie podaniu nazwy składnika alergennego,  podaniu &bdquo;Tłuszcz ogółem&rdquo;; zamiast &bdquo;tłuszcz&rdquo;;,  podaniu składników odżywczych w niewłaściwej kolejności,  nie podaniu ilościowej zawartości składnika, występującego w nazwie środka spożywczego, podkreślonego w oznakowaniu w formie pisemnej i graficznej oraz istotnego dla scharakteryzowania tego środka spożywczego i odróżnienia go od innych środków spożywczych,  zamieszczeniu znaku z zapisem &bdquo;HACCP&rdquo;;, co wprowadzało konsumenta w błąd,  zamieszczeniu nieprawidłowej nazwy producenta,  podaniu wyłącznie nazwy handlowej środka spożywczego,  podaniu informacji &bdquo;naturalnie aromatyzowane&rdquo;;, podczas gdy smak i zapach pochodził jedynie od dodanego olejku miętowego,

wyszczególnionego w składzie,  nie podaniu w tym samym polu widzenia nazwy środka spożywczego, daty minimalnej trwałości oraz zawartości netto,  nieprecyzyjnym informowaniu o składnikach wchodzących w skład wyrobu gotowego,  podaniu nazwy handlowej składnika, tj. „tłuszcz cukierniczy” zamiast nazwy składników lub nazw kategorii, do których należą, w przypadku wyrobów ciastkarskich polegały na:  podaniu niezgodnych z prawdą danych w zakresie składu,  podaniu składników bez wyraźnego odniesienia do nazwy składnika alergennego,  użyciu nazw wyrobów gotowych wprowadzających konsumenta w błąd oraz wyłącznie nazw handlowych,  nie podaniu pełnych danych identyfikujących producenta,  podaniu daty minimalnej trwałości w kolejności: rok, miesiąc, dzień zamiast: dzień, miesiąc i rok,  umieszczeniu na opakowaniu cyfr i liter odnoszących się do ilości nominalnej, która była mniejsza od określonej dla opakowań powyżej 200 do 1 000 g minimalnej wysokości 4 mm,  nie podaniu procentowej zawartości składnika wyszczególnionego w nazwie środka spożywczego,  podaniu nieprecyzyjnych nazw składników,  zamieszczeniu zapisów wprowadzających konsumenta w błąd, poprzez przypisywanie środkowi spożywczemu właściwości, których nie posiadał,  oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego napisem „Waga netto” zamiast „objętość netto”, „masa netto” lub „zawartość netto”,  nie podaniu składników wykorzystanych do produkcji środków spożywczych w porządku malejącym, IV.

SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej WIJHARS zastosował następujące sankcje:  wydano 6 decyzji administracyjnych 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 7013,34,- zł.,  nałożono 6 mandatów karnych kredytowanych w wysokości 1100 zł. na podstawie art.40 ust. 1 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 12 zaleceń pokontrolnych wzywających do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu.

V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują na wiele niezgodności w zakresie znakowania, w odniesieniu do poszczególnych asortymentów objętych niniejszą kontrolą. W związku z ujawnionymi nieprawidłowościami oraz przypadkami fałszowania produktów istnieje potrzeba przeprowadzania systematycznych kontroli tych artykułów. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej miodu. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej miodu, w tym przede wszystkim miodu jednodmianowego oraz wielokwiatowego zgodnie z wymaganiami określonym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu oraz prawidłowości jego znakowania. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 6 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego, którą objęto 50 partii miodów w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta finalnego. III. WYNIKI KONTROLI Jakość miodów na podstawie badań laboratoryjnych Do badań w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Lublinie pobrano próbki z 6 partii miodów, których producenci deklarowali jakość zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu ( Dz.U. Nr 181, poz 1773 z późn. zm.). W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono, że 4 partie miodu (łącznie 393,6 kg) nie spełniały zadeklarowanych wymagań, ze względu na: - zaniżoną wartość liczby diastazowej, - zawiżoną zawartość sacharozy, - zawiżoną zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), - brak udziału pyłku przewodniego w znacznej przewadze. Znakowanie miodów Kontroli prawidłowości znakowania poddano łącznie 50 partii, tj. 10.902,6 kg miodu będącego w obrocie w opakowaniach jednostkowych. Nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w 14 partiach, stanowiących 28 % objętych oceną. Polegały one na: • nieprawidłowym podawaniu daty minimalnej trwałości, co naruszało § 11 ust.2 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.), • niewłaściwej kolejności podawania pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodów, co było niezgodne z § 32 ust. 2 pkt 1 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.) oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.). Ponadto ustalono, że nie było produktów pochodzących z rolnictwa ekologicznego, czy też oznakowania sugerującego, że miody są produktami rolnictwa ekologicznego jak również artykułów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) czy będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

Sankcje Ustalenia kontroli w zakresie jakości handlowej miodu były podstawą do 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,  1 decyzji administracyjnej wymierzającej karę pieniężną w wysokości 1000 zł za wprowadzenie do

obrotu środka spożywczego zafałszowanego z uwagi na podanie w jego oznakowaniu nazwy niezgodnej z prawdą, □ 2 decyzji administracyjnych wymierzających łączną karę pieniężną w wysokości 1.833,12 zł za wprowadzenie do obrotu środka spożywczego nie odpowiadającego zadeklarowanej jakości handlowej, □ zaleceń pokontrolnych do 2 skontrolowanych podmiotów wzywających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z oznakowania opakowań przeznaczonych dla konsumenta finalnego.

IV. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w poprzednich latach można zaobserwować więcej nieprawidłowości dotyczących jakości handlowej miodu. Stwierdzono także przypadki nieprawidłowego znakowania, w tym również zafałszowania mają istotne znaczenie, w związku z czym zasadne jest prowadzenie dalszych kontroli w tym zakresie.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów warzywnych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów warzywnych, ze szczególnym uwzględnieniem przetworów pomidorowych, takich jak koncentraty, przeciery, ketchupy oraz sosy na bazie pomidorów lub koncentratu pomidorowego. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolą objęto 2 znajdujących się na terenie województwa lubelskiego producentów zajmujących się produkcją przetworów pomidorowych. III. WYNIKI KONTROLI A. JAKOŚĆ HANDLOWA W celu sprawdzenia jakości handlowej wyprodukowanych przetworów pomidorowych pobrano ogółem 2 próbki z partii o łącznej masie 636 kg. Przeprowadzone analizy nie wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie. B. ZNAKOWANIE Kontroli prawidłowości znakowania poddano ogółem 5 partii reprezentujących 2476,5 kg przetworów pomidorowych. Uwagi w zakresie znakowania wniesiono do 3 partii (60% ogólnej ilości poddanej kontroli), będących jednocześnie artykułami rolno-spożywczymi zafałszowanymi. Stwierdzone nieprawidłowości polegały na: - podaniu niezgodnych z prawdą danych w zakresie składu, -

- nie wskazaniu konkretnego miejsca w którym znajduje się data minimalnej trwałości, - nie podaniu informacji o nazwie środka spożywczego, dacie minimalnej trwałości oraz zawartości netto w tym samym polu widzenia, - nie spełnieniu wymagań co do szczelności opakowań zgodnie z przywołaną na etykiecie PN-A-86951. C. KONTROLA MASY Sprawdzenia zawartości netto dokonano na 5 partiach o masie 2476,5 kg i stwierdzono, że spełniały one wymagania metrologiczne dotyczące ilości rzeczywistej towarów paczkowanych określone w Załączniku nr 2 do ustawy o towarach paczkowanych. IV. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej LWI JHARS 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 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 1000,- zł; □ wystosowano zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu.

IV. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Z uwagi na ujawnione nieprawidłowości z zakresu niezgodnego z obowiązującymi przepisami oznakowania należy systematycznie prowadzić kontrolę produkowanych przetworów pomidorowych.