

## IV kwartał 2014

Autor: Lidia Swatowska  
16.01.2015.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych I. CEL KONTROLI Celem kontroli było:-sprawdzenie jakości handlowej przetworów mięsnych w zakresie zgodności z deklaracją jakościową producenta (ocena organoleptyczna i badania laboratoryjne);- identyfikacja surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego;-ocena prawidłowości znakowania wyrobów gotowych z uwzględnieniem wymagań określonych w obowiązujących przepisach prawnych.II. ZAKRES KONTROLIKontrolę przeprowadzono w 5 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i dystrybucją przetworów mięsnych.III. WYNIKI KONTROLIKontrolą jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego objęto w zakresie:-oceny organoleptycznej - 13 partii o łącznej masie 3097,00 kg,-oznaczenia parametrów fizykochemicznych - 13 partii o łącznej masie 3097,00 kg,-prawidłowości oznakowania - 13 partii o łącznej masie 3097,00 kg.Przeprowadzona ocena organoleptyczna nie wykazała nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej ww. przetworów mięsnych.Nieprawidłowości stwierdzono natomiast na podstawie:1) badań fizykochemicznych (6 partii o masie 1367,00 kg) i dotyczyły one:- obecności nie deklarowanego surowca wołowego,- zawyżonej o 3,2 % zawartości wody w stosunku do wartości deklarowanej przez producenta,- obecności niedeklarowanego karagenu,- obecności niedeklarowanego związku barwiącego,2) oceny oznakowania (31 partii o masie 2114,00 kg) z powodu tego, że na etykietach:- nie zamieszczono opisu wyrobu gotowego, który umożliwi konsumentowi rozpoznanierodzaju i właściwości środka spożywczego oraz odróżnienie go od innych produktów, czym naruszono art. 7 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014r. poz. 669 z późn. zm.), w związku z art. 47 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);- składniki wykorzystane do produkcji podano w kolejności niezgodnej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, czym naruszono § 5 ust. 1 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)- użyte skróty, były niezrozumiałe, czym naruszono art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014r. poz. 669 z późn. zm.) w związku z art. 48 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);- nie podano informacji o procentowej zawartości mięsa wieprzowego, co było niezgodne z § 9 ust. 1 pkt 1 i 3 oraz § 10 ust. 1 i ust. 3 rozporządzenia MRiRW z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)- w wykazie składników nie podano:-azotynu sodu o funkcji technologicznej: substancja konserwująca, tj. składnika wchodzącego w skład składnika złożonego o nazwie handlowej "AZOTYNOWA SÓL PEKLUJĄCA" o składzie: chlorek sodu NaCl, azotyn sodu NaNO<sub>2</sub>: E 250, substancja antyzbrylająca E 536, natomiast podano nazwę zwyczajową tego składnika złożonego, tj. "peklosól"-pieprzu naturalnego ziarnistego,co naruszało art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014r. poz. 669 z późn. zm.), który przywołuje art. 46 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); oraz § 2 ust. 1 pkt 2, §5 ust. 3 rozporządzenie MRiRW z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)- w wykazie składników nie podano:- dekstrozy, maltodekstryny, aromatu dymu wędzarniczego, tj. składników wchodzących w skład składnika złożonego o nazwie handlowej "SOVAROM SZYNKA POLSKA" o składzie: "E 621 wzmacniacz smaku, dekstroza, chlorek sodu, aromaty, maltodekstryna, dekstroza, tłuszcz roślinny palmowy, aromat dymu wędzarniczego, E 551 substancja przeciwbrylająca"- dekstrozy, maltodekstryny oraz dozwolonej substancji dodatkowejW związku z powyższym 8 partii wyrobów gotowych zgodnie z art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014r. poz. 669 z późn. zm.) zostały uznane artykułami rolno-spożywczymi zafałszowanymi.IV. SANKCJEW związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na podstawie:1. art. 40a ust. 1 pkt 3 o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014r. poz. 669 z późn. zm.) i art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2013r. poz. 267 z późn. zm.) w związku z art. 4 ust. 1 ww. ustawy, działając z urzędu Lubelski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w drodze decyzji administracyjnej za wprowadzenie do obrotu partii wyrobu gotowego nie odpowiadającej zadeklarowanej jakości, ze względu na zawyżoną o 3,2% zawartość wody, wymierzył karę pieniężną w wysokości 3 400,00 zł.2. art. 40a ust. 1 pkt 4 o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014r. poz. 669 z późn. zm.) i art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2013r. poz. 267 z późn. zm.), w związku z art. 4 ust. 1 ww. ustawy, działając z urzędu Lubelski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w drodze decyzji administracyjnej za wprowadzenie do obrotu 8 partii przetworów

mięsnych będących artykułami rolno-spożywczymi zafałszowanymi czterem jednostkom wymierzył karę pieniężną w wysokości 12 378,00 zł. Do 3 jednostek zostały wysłane zalecenia pokontrolne, wzywające do usunięcia stwierdzonych w czasie kontroli nieprawidłowości wynikających z nieprawidłowego oznakowania opakowań jednostkowych przeznaczonych dla konsumenta finalnego. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Jak wynika z przeprowadzonych czynności kontrolnych, że nie wszystkie jednostki przedkładają stosowną uwagę do prawidłowego oznakowania produktów zgodnie z wymogami obowiązującego prawa jak również odpowiedniej jakości wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych. Niemniej jednak z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu, w tym m.in. nieuwzględnienie wszystkich surowców wykorzystanych do przygotowania wyrobu, należy systematycznie przeprowadzać kontrole ze szczególnym uwzględnieniem znakowania.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego I. CEL KONTROLI - Sprawdzenie jakości handlowej mięsa drobiowego, w tym wody wchłoniętej w zakresie zgodności z deklaracją producenta i wymaganiami: • rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007, • rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z 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. - Weryfikacja prawidłowości znakowania opakowań mięsa drobiowego z uwzględnieniem wymagań określonych w obowiązujących przepisach prawnych. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego, w których w przeszłości stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania. III. WYNIKI KONTROLI Kontrolą objęto 4 partie elementów mięsa drobiowego łącznej masie 494,0 kg, w zakresie: - oceny organoleptycznej, - oznaczenia zawartości wody wchłoniętej przez mięso drobiowe, - znakowania mięsa drobiowego. Dodatkowo sprawdzono, w jaki sposób ubojnie przeprowadzają kontrole w zakresie zawartości wody w mięsie drobiowym, oraz prawidłowość przebiegu poszczególnych etapów uboju drobiu. Do jakości handlowej mięsa drobiowego oraz do prawidłowości znakowania nie wniesiono uwag. W żadnym z kontrolowanych zakładów nie stwierdzono opakowań z mięsem drobiowym, którego znakowanie nawiązywałoby do produktów rolnictwa ekologicznego. W czasie kontroli nie stwierdzono także przypadków oznakowania opakowań z mięsem drobiowym, które posiadałyby oznaczenia ChNP, ChOG lub GTS. Analiza schematów produkcyjnych potwierdziła zgodność przebiegu poszczególnych etapów procesu ubojowego drobiu zgodnie z wymaganiami zawartymi w dokumentach zakładowych. IV. PODSUMOWANIE I WNIOSKI

Przeprowadzone kontrole potwierdziły deklaracje producentów w zakresie jakości mięsa zarówno pod względem wymagań fizykochemicznych i organoleptycznych, jak też dotyczących oznakowania.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów owocowo-warzywnych, ze szczególnym uwzględnieniem mrożonek owocowych oraz warzywnych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli mrożonek owocowo-warzywnych było sprawdzenie: • jakości handlowej w zakresie zgodności z deklaracją producenta • prawidłowości znakowania w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami

• sposobu składowania i transportu II. ZAKRES KONTROLI W/w czynnościami objęto 5 zakładów produkcyjnych, w tym trzy dotychczas niekontrolowanych w tym zakresie oraz dwa, w których wcześniej wystąpiły nieprawidłowości. III. WYNIKI KONTROLI We wszystkich kontrolowanych firmach do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 8 próbek, reprezentujących 9.864,4 kg mrożonek warzywnych, w tym: • 5 jednoskładnikowych • 3 wieloskładnikowe Nieprawidłowości w zakresie zgodności z deklaracją producenta nie stwierdzono. Kontroli znakowania poddano 9 partii mrożonek warzywnych jedno i wieloskładnikowych przeznaczonych dla konsumenta finalnego o łącznej masie 10.170,4 kg. W 2 jednostkach do 3 partii, tj. 33,3% ogółu ocenianych stwierdzono, że: • zamieszczony zapis: „bez konserwantów”, wprowadzał konsumenta w błąd sugerując, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, których nie posiadają podobne środki spożywcze, co stanowiło naruszenie art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669), 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.) • kod identyfikacyjny partii produkcyjnej umieszczony w bezpośrednim sąsiedztwie daty minimalnej trwałości (składający się z: dwóch liter, daty produkcji oraz numeru zmiany) nie był poprzedzony literą „L”, co sprawiało, że jednoznaczne jego odróżnienie od innych informacji zawartych w oznakowaniu (daty minimalnej trwałości podanej z użyciem daty dziennej) nie było możliwe, co stanowiło naruszenie § 1 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania nie których grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej z dnia 13 kwietnia 2004 r. (Dz.U. Nr 83, poz. 772), • datę minimalnej trwałości określono za pomocą wyrażenia:

&bdquo;Najlepiej spożyć przed końcem:&rdquo; z użyciem daty dziennej, co było niezgodne z § 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.). &bull; po wyrażeniu słownym: &bdquo;Najlepiej spożyć przed końcem: data na opakowaniu&rdquo; nie podano,

w którym miejscu opakowania znajduje się data minimalnej trwałości, informacji dotyczącej nazwy środka spożywczego, daty minimalnej trwałości oraz zawartości netto nie podano w tym samym polu widzenia co było niezgodne z § 11, ust.4 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.). IV. SANKCJE W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami: &bull; na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

wystawiono 3 decyzje nakazujące poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania &bull; na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wystawiono 2 decyzje o naliczeniu kar pieniężnych wysokości 500,0 zł każda za wprowadzenie do obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymogom określonym w przepisach

o jakości handlowej w zakresie znakowania. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKU Z przeprowadzonych czynności kontrolnych wynika, że nie wszyscy producenci zwracają uwagę na prawidłowe oznakowanie produktów zgodnie z wymogami obowiązującego prawa. Dlatego kontrole w tym zakresie powinny być dalej prowadzone.