

IV kwartał 2016

Autor: Lidia Swatowska
03.01.2017.

Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej dżemów. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej dżemów- w tym ekstra i niskosłodzonych ze szczególnym uwzględnieniem:- jakości handlowej dżemów w zakresie zgodności z wymaganiami rozporządzenia MRiRW z dnia 29 lipca 2003 w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych z dnia 29 lipca 2003 r. oraz deklaracją producenta, - jakości surowców przeznaczonych do produkcji,- przebiegu procesu produkcyjnego,- warunków składowania dżemów,- prawidłowości znakowania, w tym produktów regionalnych (ChNP, ChOG), tradycyjnych (GTS) oraz ekologicznych,- aktualności danych w zakresie prowadzonej produkcji. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolą w powyższym zakresie objęto 3 znajdujących się na terenie województwa lubelskiego producentów. III. WYNIKI KONTROLI A. JAKOŚĆ HANDLOWA W celu sprawdzenia jakości handlowej wyprodukowanych dżemów pobrano ogółem 8 próbek reprezentujących 28003,5 kg, a w tym: - 3 partie dżemów niskosłodzonych z dwóch rodzajów owoców z dodatkiem soku z innego owocu, - 2 partie dżemów niskosłodzonych z jednego rodzaju owocu z dodatkiem soku z innego owocu, - 3 partie dżemów niskosłodzonych z jednego rodzaju owocu bez dodatku soku z innego owocu. W badanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono. B. ZNAKOWANIE Oceną objęto 8 wyrobów o łącznej masie 28003,5 kg, w tym 2 partie produktów ekologicznych, stwierdzając że ich oznakowanie: było zgodne z przepisami o charakterze ogólnym oraz wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu MRiRW z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, nie naruszało przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego. C. KONTROLA PRAWIDŁOWOŚCI PACZKOWANIA DŻEMÓW Podczas kontroli sprawdzono: - rzetelność prowadzenia dokumentacji towarzyszącej kontroli wewnętrznej towarów paczkowanych, - przyrządy pomiarowe pod kątem ważności ich legalizacji i uwag w powyższym zakresie nie wniesiono. D. KONTROLA WARUNKÓW SKŁADOWANIA We wszystkich objętych kontrolą podmiotach warunki składowania zapewniały utrzymanie właściwej jakości przechowywanych produktów. IV. SANKCJE W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wykonanych oznaczeń oraz nie wniesiono uwag co do prawidłowości znakowania w związku z czym nie było podstaw do zastosowania sankcji. V. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Wyniki kontroli wskazują na zdecydowaną poprawę jakości handlowej dżemów w stosunku do lat ubiegłych - najwięcej nieprawidłowości odnotowano w 2010 r. Od tego czasu wszyscy skontrolowani w tym zakresie producenci przeprowadzali kontrole zarówno surowców jak

i wyrobów gotowych dzięki czemu udało się wyeliminować nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej. Umieszczane w oznakowaniu sformułowania typu: bez konserwantów, sztucznych barwników i słodzików były zgodne z prawdą co potwierdziła szczegółowa analiza dokumentacji produkcyjnej oraz rozszerzone badania laboratoryjne. Niemniej jednak w ocenie tutejszego Inspektoratu z uwagi na ciągle poszerzanie oferty asortymentowej (wprowadzenie na rynek produktów owocowych w których cukry zostały zastąpione częściowo lub całkowicie przez substancje słodzące) istnieje potrzeba kontynuowania działań inspekcyjnych w stosunku do tej grupy produktów. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych. I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości znakowania 2 wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, tj. tłuszczów do smarowania oraz wyrobów cukierniczych ze szczególnym uwzględnieniem:- produktów priorytetowych, tj. czekolad i produktów marcepanowych,- warunków składowania,- prawidłowości znakowania, w tym produktów regionalnych (ChNP, ChOG), tradycyjnych (GTS) oraz ekologicznych,- aktualności danych w zakresie prowadzonej produkcji. II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono łącznie w 4 zakładach produkcyjnych, a w tym w: 2 zajmujących się produkcją tłuszczów do smarowania; 2 produkujących wyroby cukiernicze. Skontrolowano ogółem 6 partii reprezentujących 1620 kg tłuszczów do smarowania oraz 2429,9 kg wyrobów cukierniczych. III. WYNIKI KONTROLI A. ZNAKOWANIE Kontrolą w zakresie znakowania objęto: 4 partie tłuszczów do smarowania, w tym 2 partie masła, 1 partię tłuszczów do smarowania, 1 partię tłuszczów mlecznych do smarowania i uwagi w tym zakresie wniesiono w przypadku 1z nich, tj. partii 300 kg tłuszczów mlecznych do smarowania, § 2 partii wyrobów cukierniczych nie wnosząc uwag co do prawidłowości ich oznakowania. Stwierdzone nieprawidłowości w przypadku tłuszczów do smarowania polegały na tym że: w wykazie składników podano „tłuszcz mleczny”; zamiast „masłankę”, informację dotyczącą soli w tabeli wartości odżywczej podano jako „sól = sól x 2,5 [g]”; zamiast „sól”. B. JAKOŚĆ HANDLOWA Dodatkowo w trakcie kontroli znakowania pobrano 2 próbki masła z partii o masie 1200 kg do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych. W badanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono. C. KONTROLA WARUNKÓW SKŁADOWANIA We

wszystkich objętych kontrolą podmiotach warunki składowania zapewniały utrzymanie właściwej jakości przechowywanych produktów. V. SANKCJE W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami LWIJHARS zgodnie z art. 28 ust. 2a ustawy o jhars do jednego z producentów tłuszczów do smarowania wystosował zalecenia pokontrolne wzywające do usunięcia nieprawidłowości w oznakowaniu. VI. PODSUMOWANIE I WNIOSKI Całokształt ustaleń przeprowadzonych kontroli wskazuje na zasadność podejmowania dalszych działań kontrolnych w zakresie prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych głównie z uwagi na zmianę przepisów prawnych. Informacja o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej makaronu I. CEL KONTROLI Celem kontroli było sprawdzenie:- jakości handlowej makaronu w zakresie zgodności z deklaracją jakościową producenta;- prawidłowości znakowania wyrobów gotowych z uwzględnieniem wymagań określonych w obowiązujących przepisach prawnych.II. ZAKRES KONTROLI Kontrolę przeprowadzono w 4 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją i dystrybucją makaronu.III. WYNIKI KONTROLIA. Jakość handlowa przetworów mlecznych. Badaniom poddano 14 partii makaronu o łącznej masie 13 162,00 kg, w tym do oceny:- organoleptycznej 14 partii o masie 13 162,00 kg,- fizykochemicznej 8 partii o masie 3 662,00 kg. Uzyskane wyniki nie wykazały nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej makaronu. B. Znakowanie przetworów mlecznych. Ocenie prawidłowości znakowania poddano ogółem 14 partii wyrobów gotowych o łącznej masie 13 162,00 kg nie wnosząc uwag w powyższym zakresie.