Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w III kwartale 2014 r.

I. Cel kontroli

W III kwartale 2014 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła kontrole w zakresie jakości handlowej m.in.:

- wędzonek oraz kiełbas (przede wszystkim suchych) i konserw,
- wyrobów garmażeryjnych z nadzieniem (w tym pierogów, pyz, krokietów i kartaczy),
- mąk, kasz, płatków zbożowych oraz musli.

Ponadto w zakresie znakowania kontrolą objęto takie artykuły jak: soki i nektary, napoje bezalkoholowe, fermentowane napoje winiarskie oraz piwo.

Przeprowadzone kontrole miały na celu sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania zadeklarowane przez producenta. W trakcie kontroli sprawdzono trzy podstawowe elementy jakości handlowej, tj. cechy organoleptyczne (m.in. wygląd, smak i zapach, barwę, konsystencję), parametry fizykochemiczne (m.in. wilgotność, stopień rozdrobnienia, identyfikację surowców mięsnych, obecność MOM-u, oznaczenie zawartości tłuszczu, białka, soli, popiołu, farszu/nadzienia) oraz znakowanie produktów żywnościowych.

II. Zakres kontroli

Kontrole przeprowadzono w ponad 400 podmiotach.

Kontrolą objęto w zakresie:

1. <u>cech organoleptycznych</u> – 773 partie produktów, w tym:
   - 293 partie przetworów mięsnych,
   - 266 partii przetworów zbożowych,
   - 214 partii wyrobów garmażeryjnych,
2. <u>parametrów fizykochemicznych</u> – 766 partii produktów, w tym:
   - 275 partii przetworów mięsnych,
   - 266 partii przetworów zbożowych,
   - 225 partii wyrobów garmażeryjnych,
3. <u>znakowania</u> – 1161 partii produktów, w tym:
   - 296 partii przetworów mięsnych,
   - 266 partii przetworów zbożowych,
   - 228 partii wyrobów garmażeryjnych,
   - 170 partii napojów bezalkoholowych,
   - 72 partie piwa,
   - 71 partii soków i nektarów,
   - 58 partii fermentowanych napojów winiarskich.

III. Wyniki kontroli

Jakość handlowa poszczególnych grup artykułów rolno-spożywczych kształtuje się następująco:

1. W odniesieniu do **cech organoleptycznych** odnotowano wzrost udziału zakwestionowanych partii, tj. o 0,4 p.p. w przypadku przetworów zbożowych (w porównaniu do wyników kontroli z II kw. 2010 r.). W przypadku przetworów mięsnych i wyrobów garmażeryjnych nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

   Wykryte nieprawidłowości dotyczyły smaku i wyglądu przetworów zbożowych.

2. Stwierdzono mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją **parametrach fizykochemicznych** w przypadku przetworów zbożowych o 4,8 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z II kw. 2010 r.) i wyrobów garmażeryjnych o 3,7 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z II kw. 2013 r.). Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii przetworów mięsnych (z wyłączeniem wędzonek) o 5,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2014 r.). W przypadku wędzonek udział zakwestionowanych partii utrzymuje się na podobnym poziomie w porównaniu do wyników kontroli z III kw. 2013 r. (tj. zakwestionowano co dziesiątą partię poddaną kontroli).

   Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:
   - niezgodnej z deklaracją (tj. zawyżonej i zaniżonej) zawartości popiołu całkowitego, niewłaściwego stopnia rozdrobnienia – w przypadku przetworów zbożowych;
   - zaniżonej zawartości nadzienia (farszu), obecności niedeklarowanych składników (np. glutaminianu sodu, MOM-u) – w przypadku wyrobów garmażeryjnych;
   - obecności niedeklarowanych składników (np. surowców pochodzenia zwierzęcego, fosforanów), zaniżonej zawartości mięsa – w przypadku przetworów mięsnych.

   Wystąpienie nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych oraz parametrów fizykochemicznych wynika z błędów popełnionych podczas procesu produkcyjnego, w tym stosowania surowca niskiej jakości oraz nieprzestrzegania receptur. Obecność niezadeklarowanych surowców jest świadomym fałszowaniem wyrobów gotowych, poprzez ukrywanie przez producenta rzeczywistego składu produktu. Z powyższego wynika, że nie wszyscy producenci dokładają należytej staranności, aby uzyskać produkty o oczekiwanej przez konsumentów jakości.

3. Udział partii nieprawidłowo **oznakowanych** zmniejszył się w przypadku:
   - fermentowanych napojów winiarskich o 13,5 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2013 r.),
   - przetworów zbożowych o 13,4 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2010 r.),
   - piwa o 9,2 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2012 r.),
   - napojów bezalkoholowych o 8,0 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2013 r.),
   - wyrobów garmażeryjnych o 7,8 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2013 r.),
   - przetworów mięsnych (z wyłączeniem wędzonek) o 7,2 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2014 r.),
   - soków i nektarów o 5,4 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2012 r.).

   W przypadku wędzonek zakwestionowano ponad jedną trzecią skontrolowanych partii (podobnie jak podczas kontroli przeprowadzonej w III kw. 2013 r.).

Nieprawidłowości w zakresie znakowania:

- *Nazwa i rodzaj produktu*, m.in.:
  - brak informacji umożliwiających konsumentowi jednoznaczne rozpoznanie rodzaju i właściwości środka spożywczego oraz odróżnienie go od innych produktów (np. nie podano, że jest to „piwo ciemne pasteryzowane", „produkt mrożony");
  - brak podkreślenia obecności sera w nazwie pierogów ze szpinakiem;
  - podanie niezgodnej z przepisami nazwy produktu, np. „fermentowany napój winopodobny owocowy aromatyzowany" zamiast „aromatyzowany napój winny owocowy";
  - umieszczenie na frontowej części etykiety nazwy produktu zawierającej nazwę owocu (np. papaja, liczi) oraz przedstawienie wizerunku tego owocu, podczas gdy w składzie napoju owoce te stanowiły 0,1-0,2%, a składnikiem z największym udziałem ilościowym wśród składników owocowych był inny sok owocowy (np. pomarańczowy, jabłkowy);
  - eksponowanie na froncie etykiety dużą czcionką nazwy „Kwas chlebowy" oraz umieszczenie wizerunku graficznego chleba i kłosów zboża w przypadku napoju gazowanego aromatyzowanego (powyżej napisu „Kwas chlebowy" znacznie mniejszą czcionką podano informację „napój gazowany o smaku");
  - podanie nazwy wyrobu „konserwa z boczku", podczas gdy użyty w procesie produkcji boczek stanowił jedynie dodatek do mięsa wieprzowego.
- *Skład*, m.in.:
  - nieprawidłowo podany skład wyrobów, tj. brak w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. dodatków, składników alergennych) lub wskazanie w składzie składników, które nie były faktycznie stosowane (np. substancji słodzących i konserwujących, mleka w proszku);
  - brak informacji o ilościowej zawartości składnika podkreślonego w nazwie wyrobu oraz w grafice lub wskazanie jego zawyżonej zawartości (np. kapusty i grzybów w „pierogach z kapustą i grzybami", mięsa w przetworach mięsnych);
  - użycie sformułowania typu „bez dodatku cukru" i „bez konserwantów" w oznakowaniu produktów(np. soków owocowych), do których dodatek przedmiotowych składników nie jest dozwolony lub podanie oświadczenia „nie zawiera konserwantów" na produktach, w składzie których były substancje konserwujące;
  - umieszczenie w oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich wizerunku liści i kiści winogron, których nie można stosować w odniesieniu do przedmiotowej grupy wyrobów;
  - podanie sformułowania „wyprodukowane na bazie aromatycznych, ciemnych odmian wiśni, dzięki czemu uzyskało zharmonizowany smak, subtelny aromat i piękną barwę", podczas gdy produkt faktycznie wytworzono z wina owocowego (produkowanego z moszczu jabłkowego) oraz koncentratu soku wiśniowego, który stanowił zaledwie 0,01% wyrobu gotowego, a barwa i smak wyrobu pochodziły od stosowanych dodatków;
  - brak informacji „nazwa lub nr E barwnika: może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci", w przypadku napoju bezalkoholowego zawierającego barwnik azorubinę;
  - podanie składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy.

- *Metody wytwarzania*, m.in.:
  - podawanie określeń typu „tradycyjny”, „domowy” przy braku dokumentów potwierdzających tradycyjne metody wytwarzania i stosowaniu w procesie produkcji dodatków, a także podawanie wyrażenia „ręcznie wykonany” przy zmechanizowanym sposobie produkcji;
  - podanie na etykiecie produktu konwencjonalnego w nazwie spółki przedrostka „EKO” wyraźnie wyróżniającego się wielkością czcionki od pozostałych informacji, sugerującego że jest to wyrób ekologiczny;
  - podanie dwóch wykluczających się informacji dotyczących produktu, tj. „świeży” i „pasteryzowany”;
  - umieszczenie sformułowania „wysokiej jakości wino owocowe produkowane z wybranych win owocowych” sugerującego, że produkt otrzymano w wyniku kupażowania (procesu mieszania różnych win) w celu uzyskania odpowiednich parametrów produktu, podczas gdy wyrób wytworzono z wina owocowego (produkowanego z moszczu jabłkowego) oraz koncentratu soku wiśniowego.
- *Masy netto*, m.in. ilość nominalną mąki znajdującą się w opakowaniu jednostkowym producent uzależnił od wilgotności powietrza (w oznakowaniu podano informację: „tolerancja wagi ± 15g, przy wilgotności 15%”).

Nieprawidłowości dotyczące znakowania wynikają zarówno z nieznajomości przepisów, nieprawidłowej ich interpretacji, jak również z celowego działania producentów, którzy świadomie wprowadzają w błąd konsumenta poprzez zamieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji.

IV. Sankcje

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli nieprawidłowościami wojewódzcy inspektorzy JHARS:

- wydali 152 decyzje administracyjne, w tym:
  - 88 decyzji nakazujących poddanie produktów określonym zabiegom (w tym prawidłowego oznakowania),
  - 54 decyzje nakładające kary pieniężne na łączną kwotę ponad 77 tys. zł,
  - 8 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych,
  - 1 decyzję nakazującą zniszczenie artykułu,
  - 1 decyzję zakazująca składowania produktu w nieodpowiednich warunkach,
- nałożyli 60 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę ponad 11 tys. zł.