

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

I. Cel kontroli

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

- mlecznych napojów fermentowanych, masła, serów podpuszczkowych (w tym kozich i owczych);
- kielbas (ze szczególnym uwzględnieniem kielbas przeznaczonych na grill i parówek) oraz wyrobów podrobowych (np. kaszanek, salcesonów).
- truskawek, pomidorów, papryki oraz sałaty (w tym endywii o liściach kędzierzawych i endywii o liściach szerokich), a także czosnku, ogórków, cebuli, chrzanu oraz świeżych ziół.

Ponadto w zakresie znakowania kontrolą objęto takie artykuły jak: pieczywo, wyroby cukiernicze (w tym cukierki, wyroby czekoladowe, galaretki i wyroby żelowe), przekąski (m.in. zbożowe i ziemniaczane) oraz wyroby garmażeryjne (typu pizza i zapiekanka).

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. identyfikację surowców mięsnych, obecność tłuszczów obcych, oznaczenie poziomu zawartości tłuszczu, białka, soli i kwasowości) oraz znakowanie produktów żywnościowych.

II. Zakres kontroli

Kontrole przeprowadzono w 638 podmiotach, w tym u:

- 145 producentów pieczywa,
- 121 podmiotów zajmujących się obrotem świeżymi owocami i warzywami,
- 111 producentów przetworów mięsnych,
- 103 producentów przetworów mlecznych,
- 63 producentów wyrobów cukierniczych,
- 52 producentów wyrobów garmażeryjnych,
- 43 producentów przekąsek.

Kontrolą objęto w zakresie:

1. cech organoleptycznych – 638 partii produktów, w tym:
 - 321 partii przetworów mięsnych,
 - 317 partii przetworów mlecznych,
2. parametrów fizykochemicznych – 645 partii produktów, w tym:
 - 325 partii przetworów mlecznych,
 - 320 partii przetworów mięsnych,
3. znakowania – 2460 partii produktów, w tym:
 - 949 partii świeżych owoców i warzyw,
 - 418 partii pieczywa,
 - 343 partie przetworów mlecznych,
 - 336 partii przetworów mięsnych,
 - 164 partie wyrobów cukierniczych,
 - 150 partii wyrobów garmażeryjnych,
 - 100 partii przekąsek.
4. cech mikrobiologicznych – 80 partii przetworów mlecznych.

Ponadto w toku kontroli świeżych owoców i warzyw sprawdzono również ich jakość handlową w zakresie pozostałych wymagań określonych w normach (tj. wymagań minimalnych, wymagań dotyczących dojrzałości, klasyfikacji, wielkości i prezentacji) oraz dokumentację towarzyszącą.

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 4,0 p.p. w przypadku przetworów mlecznych (w porównaniu do wyników kontroli z IV kw. 2013 roku) oraz o 0,6 p.p. w przypadku przetworów mięsnych (w porównaniu do wyników kontroli z I kw. 2014 roku).

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- wyglądu, konsystencji, barwy, smaku i zapachu – w przypadku przetworów mlecznych;
- smaku i zapachu oraz określenia stopnia rozdrobnienia wsadu mięsno-tłuszczowego – w przypadku przetworów mięsnych.

2. Stwierdzono natomiast mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją **parametrach fizykochemicznych**, tj. o 10,1 p.p. w przypadku przetworów mlecznych (w porównaniu do wyników kontroli z IV kw. 2013 roku) oraz o 9,5 p.p. w przypadku przetworów mięsnych (w porównaniu do wyników kontroli z I kw. 2014 roku).

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- zaniżonej i zawyżonej zawartości tłuszczu, zawyżonej zawartości wody – w przypadku przetworów mlecznych;
- obecności niedeklarowanych składników (np. surowców pochodzenia zwierzęcego, karagenu, azotanów i azotynów), zaniżonej zawartości białka – w przypadku przetworów mięsnych.

3. Odsetek partii przetworów mlecznych o niewłaściwych **cechach mikrobiologicznych** wzrósł o 2,5 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z IV kw. 2013 roku). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły zaniżonej liczby drożdży w kefirze w stosunku do deklaracji producenta.

Wystąpienie nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych oraz mikroflory charakterystycznej wynika z błędów popełnionych podczas procesu produkcyjnego, w tym stosowania surowca niskiej jakości oraz nieprzestrzegania receptur. Obecność niezadeklarowanych surowców jest świadomym fałszowaniem przetworów mięsnych, poprzez ukrywanie przez producenta rzeczywistego składu produktu. Natomiast zaniżona zawartość białka w przetworach mięsnych, wskazuje na użycie mniejszej ilości mięsa w procesie produkcyjnym, co obniża jakość handlową i odżywczą przetworów mięsnych.

Z powyższego wynika, że nie wszyscy producenci dokładają należytej staranności, aby uzyskać produkty o oczekiwanej przez konsumentów jakości.

4. Udział partii nieprawidłowo **oznakowanych** zmniejszył się w przypadku wyrobów garmazeryjnych o 11,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2013 roku), wyrobów cukierniczych o 3,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2013 roku) i przetworów mlecznych o 1,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2013 roku). Wzrost odsetka partii nieprawidłowo oznakowanych stwierdzono natomiast w przypadku pieczywa o 4,5 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2013 roku) i przetworów mięsnych o 1,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2014 roku).

Ponadto stwierdzono wysoki odsetek nieprawidłowości w przypadku przekąsek, tj. ponad jedna trzecia partii przekąsek poddanych kontroli była nieprawidłowo oznakowana.

Nieprawidłowości w zakresie znakowania:

- *Nazwa, m.in.:*
 - stosowanie jedynie nazwy fantazyjnej produktu (np. chleb pasterski, przysmak szefuńcia) uniemożliwiającej konsumentowi rozpoznanie jego rodzaju i właściwości;
 - zastosowanie nazwy nie adekwatnej do rzeczywistego składu produktu (np. „lizak owocowy”, podczas gdy smak i zapach pochodził od zastosowanego aromatu, „zapiekanka z szynką i serem” w przypadku produktu, w którego składzie nie było szynki);
 - użycie określenia „naturalny” w nazwie kefiru, do produkcji którego użyto proszku zagęszczającego, zawierającego w składzie żelatynę wieprzową i glukozę;
- *Skład, m.in.:*
 - nieprawidłowo podany skład wyrobów, tj. brak w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (w tym alergenów i składników wchodzących w skład stosowanych składników złożonych) lub podanie w wykazie składników surowców, które nie były faktycznie stosowane (np. proszku jogurtowego);
 - użycie sformułowania typu „nie zawiera konserwantów” i „bez dodatku cukru” w oznakowaniu przetworów mlecznych, do których dodatek przedmiotowych składników nie jest dozwolony;
 - brak informacji o ilościowej zawartości składnika podkreślonego w nazwie wyrobu oraz w grafice lub wskazanie jego zawyżonej zawartości (np. słonecznika i mąki żytniej razowej w chlebie żytnim razowym ze słonecznikiem, mięsa w przetworach mięsnych);
 - podanie składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy.
- *Metody wytwarzania, m.in.*
 - stosowanie określeń typu „staropolski”, „chłopski”, „wiejski”, „domowy”, „tradycyjnie wypiekany”, „rozsmakuj się w tradycji” przy braku dokumentów potwierdzających tradycyjne metody wytwarzania oraz przy jednoczesnym stosowaniu gotowych półproduktów i dodatków;
 - nie podanie informacji odnośnie zastosowanych procesów technologicznych (np. informacji, że jest to „produkt głęboko mrożony”);
 - użycie określenia „świeże” dla przekąsek poddanych obróbce termicznej;
 - podanie informacji „papryka z ogródka” sugerującej, że do wyrobu użyto papryki uprawianej w ogródku, a faktycznie do produkcji stosowany był preparat aromatyzujący o smaku papryki;
 - podanie w oznakowaniu masła sformułowania typu „wyłącznie z naturalnego tłuszczu mlecznego” sugerującego, iż inne masła mogą być produkowane z dodatkiem tłuszczu obcego (niemlecznego).

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

W odniesieniu do świeżych owoców i warzyw odnotowano spadek udziału partii zakwestionowanych w zakresie znakowania o 3,8 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2013 r.). Wzrósł natomiast odsetek partii z nieprawidłowościami w zakresie wymagań jakościowych o 0,9 p.p. Kontrolowane partie najczęściej kwestionowano w związku z brakiem informacji o kraju pochodzenia lub podaniem błędnej informacji w tym zakresie. Nieprawidłowości dotyczyły ponadto dokumentacji towarzyszącej, w której nie wskazano wszystkich wymaganych prawem informacji o produkcie (np. o kraju pochodzenia bądź klasie jakości).

IV. Sankcje

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

- wydali 245 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 97 decyzji nakazujących zniszczenie przeterminowanych surowców,
 - 90 decyzji nakładających kary pieniężne na łączną kwotę ponad 121 tys. zł,
 - 50 decyzji nakazujących poddanie produktów zabiegom prawidłowego oznakowania,
 - 8 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych,
- nałożyli 144 grzywny w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 37 tys. zł.