

# Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w I kwartale 2015 r.

## I. Cel kontroli

W I kwartale 2015 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła kontrole w zakresie jakości handlowej m.in.:

- serów (podpuszczkowych, pleśniowych, kozich, owczych, topionych), serków smakowych (homogenizowanych, do smarowania itp.), mlecznych napojów fermentowanych, tłuszczów mlecznych,
- musztardy,
- chrzanu,
- majonezów i sosów majonezowych
- napojów spirytusowych (w tym przede wszystkim wódki i likierów),
- owoców cytrusowych, kiwi, winogron, grejpfrutów, awokado, ananasów, mango oraz papryki i sałaty.

Ponadto w zakresie znakowania kontrolą objęto analogi przetworów mlecznych.

Kontrolę jakości handlowej musztardy przeprowadzono po raz pierwszy.

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. smak i zapach, barwę, konsystencję), parametry fizykochemiczne (m.in. kwasowość, obecność mleka krowiego w przetworach mlecznych kozich, oznaczenie zawartości tłuszczu, wody, alkoholu, cukrów, soli) oraz znakowanie produktów żywnościowych. W przypadku przetworów mlecznych zbadano również mikroflorę charakterystyczną.

## II. Zakres kontroli

Kontrole przeprowadzono w 320 podmiotach, w tym u:

- 151 podmiotów zajmujących się obrotem świeżymi owocami i warzywami,
- 96 producentów przetworów mlecznych i ich analogów,
- 43 producentów chrzanu, musztardy, majonezów i sosów majonezowych,
- 30 producentów napojów spirytusowych.

Kontrolą objęto w zakresie:

1. cech organoleptycznych – 481 partii produktów, w tym:
  - 366 partii przetworów mlecznych,
  - 40 partii musztardy,
  - 40 partii majonezów i sosów majonezowych,
  - 35 partii chrzanu,
2. parametrów fizykochemicznych – 559 partii produktów, w tym:
  - 367 partii przetworów mlecznych,
  - 77 partii napojów spirytusowych,
  - 40 partii musztardy,
  - 40 partii majonezów i sosów majonezowych,
  - 35 partii chrzanu,

3. znakowania – 2 127 partii produktów, w tym:
- 1 516 partii świeżych owoców i warzyw,
  - 378 partii przetworów mlecznych,
  - 97 partii napojów spirytusowych,
  - 41 partii musztardy,
  - 41 partii majonezów i sosów majonezowych,
  - 35 partii chrzanu,
  - 19 partii analogów przetworów mlecznych,
4. cech mikrobiologicznych – 81 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 zakresie **cech organoleptycznych** odnotowano spadek udziału zakwestionowanych partii w przypadku przetworów mlecznych o 2,5 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z II kw. 2014 r.). Wykryte nieprawidłowości dotyczyły głównie niewłaściwego smaku i barwy. W przypadku chrzanu, musztardy, majonezów i sosów majonezowych nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.
2. Mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją **parametrach fizykochemicznych** stwierdzono w przypadku majonezów i sosów majonezowych o 3,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2012 r.) oraz przetworów mlecznych o 1,7 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2014 r.). Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii napojów spirytusowych o 3,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2013 r.).

W I kw. 2015 r. po raz pierwszy uwzględniono w kontroli oznaczenie parametrów fizykochemicznych chrzanu (poprzednia kontrola obejmowała wyłącznie znakowanie) i musztard (produkt nie był wcześniej kontrolowany).

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- niezgodnej z deklaracją producenta (tj. zawyżonej i zaniżonej) zawartości tłuszczu oraz obecności mleka krowiego w produkcie kozim – w przypadku przetworów mlecznych,
- obecności niedeklarowanej substancji konserwującej, zaniżenia kwasowości – w przypadku chrzanu,
- zaniżenia zawartości soli oraz obecności zanieczyszczeń mineralnych – w przypadku musztardy,
- niezgodnej z deklaracją producenta (tj. zawyżonej i zaniżonej) zawartości tłuszczu, soli, żółtka jaja, substancji konserwujących – w przypadku majonezów i sosów majonezowych,
- zaniżenia zawartości alkoholu etylowego w stosunku do deklaracji – w przypadku napojów spirytusowych.

Wystąpienie nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych oraz parametrów fizykochemicznych wynika z błędów popełnionych podczas procesu produkcyjnego (np. nieprzestrzegania receptur, stosowania surowców o niewłaściwej jakości). 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. Odsetek partii przetworów mlecznych o niewłaściwych **cechach mikrobiologicznych** wzrósł o 2,4 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z II kw. 2014 r.). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły braku obecności deklarowanych kultur bakterii fermentacji mlekowej.

4. Udział partii nieprawidłowo **oznakowanych** zmniejszył się w przypadku:

- chrzanu o 27,4 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2011 r.),
- majonezów i sosów majonezowych o 15,5 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2012 r.),
- napojów spirytusowych o 2,7 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2013 r.).

Wzrost odsetka partii nieprawidłowo oznakowanych stwierdzono natomiast w przypadku przetworów mlecznych – o 8,6 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z II kw. 2014 r.).

Ponadto zakwestionowano oznakowanie połowy skontrolowanych partii analogów przetworów mlecznych oraz niemal jedną piątą partii musztardy poddanych kontroli.

#### Nieprawidłowości w zakresie znakowania:

- *Nazwa i rodzaj produktu, m.in.:*

- użycie w nazwie wyrobu seropodobnego sformułowania „...Gouda...” powszechnie kojarzonego przez konsumentów z serem podpuszczkowym;
- umieszczenie na wyrobie nazwy „... Gouda. Ser topiony w plastrach” sugerującej, że do jego produkcji użyto sera gouda, podczas gdy w rzeczywistości głównym składnikiem był ser cheddar;
- użycie nazwy „Owsianka...” na produkcie, którego podstawę stanowi jogurt z niewielkim dodatkiem płatków owsianych i ziaren owsa);
- zastosowanie nazwy „śliwowica” sugerującej, że wyrób to okowita otrzymana jedynie ze śliwek, podczas gdy do sporządzenia zacieru zastosowano pastę śliwkową z dodatkiem rodzynek, co było niezgodne z obowiązującymi przepisami;
- umieszczenie na etykiecie sformułowania sugerującego, że produkt to whisky, podczas gdy wyrób nie spełniał definicji whisky określonej w przepisach;
- brak nazwy (kategorii) napoju spirytusowego zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- stosowanie dwóch wykluczających się nazw dla wyrobu gotowego (np. „...waniliowy z truskawkami i „... o smaku waniliowym z truskawkami”).

- *Skład, m.in.:*

- brak w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. substancji konserwującej, barwnika);
- brak podkreślenia nazwy składnika powodującego alergię lub reakcje nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników (np. gorczycy, mleka, lecytyny sojowej);
- użycie sformułowania typu „nie zawiera konserwantów, bez barwników, bez zagęstników” w oznakowaniu przetworów mlecznych oznakowanych jako „naturalne”, do których z zasady nie wolno dodawać substancji dodatkowych;
- podanie w oznakowaniu jogurtu naturalnego informacji „bez dodatku cukru” w sytuacji, gdy cukier nie jest niezbędny do wytworzenia przedmiotowego produktu;
- brak informacji odnośnie procentowej zawartości składnika podkreślonego w nazwie lub kojarzonego z daną nazwą, a także podanie jej niezgodnie z prawdą (np. zawartości żółtka jaja i tłuszczu w „majonezie”);
- podanie składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy.

- *Ilość*, np. podanie na opakowaniu różnych informacji dotyczących ilości nominalnej (na kubeczku „masa netto 400 g”, a na wieczku „400 ml”).
- *Pochodzenie*, np.:
  - zamieszczenie na etykiecie napoju spirytusowego opisu sugerującego, że użyte do produkcji śliwki pochodzą z sadu znajdującego się na terenie jednej z polskich gmin, podczas gdy faktycznie surowiec był importowany z Mołdawii;
  - zastosowanie grafiki przedstawiającej góry oraz określenia odnoszącego się do Tatr w nazwie wyrobu, podczas gdy zarówno użyte składniki jak i miejsce produkcji wyrobu nie miały związku z tym rejonem.
- *Metody wytwarzania*, m.in.:
  - podawanie określeń typu „staropolski”, „sarmacki” przy braku dokumentów potwierdzających tradycyjne metody wytwarzania i stosowaniu w procesie produkcji dodatków i przetworzonych surowców (np. substancji zagęszczających, serwatki w proszku);
  - brak podania w nazwie wyrobu informacji dotyczących zastosowanych procesów technologicznych (np. parzenia).

Nieprawidłowości dotyczące znakowania wynikają z niezajomości przepisów, nieprawidłowej ich interpretacji lub niedostosowania opakowań do nowych (obowiązujących od dnia 13 grudnia 2014 r.) wymagań rozporządzenia nr 1169/2011. Przyczyną może być również celowe działanie producentów, którzy świadomie wprowadzają w błąd konsumenta poprzez zamieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji.

W odniesieniu do świeżych owoców i warzyw odnotowano wzrost udziału partii zakwestionowanych w zakresie znakowania o 3,4 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2014 r.). Zmniejszył się natomiast odsetek partii z nieprawidłowościami w zakresie wymagań jakościowych o 1,3 p.p. Kontrolowane partie najczęściej kwestionowano w związku z brakiem informacji o kraju pochodzenia lub podaniem błędnej informacji w tym zakresie. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły także umieszczania niepełnych informacji o produkcie w dokumentacji towarzyszącej lub jej całkowitego braku.

#### **IV. Sankcje**

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

- wydali 132 decyzje administracyjne, w tym:
  - 99 decyzji nakazujących poddanie produktów określonym zabiegom (w tym prawidłowego oznakowania, ponownego przerobu, przeklasyfikowania),
  - 18 decyzji nakładających kary pieniężne na łączną kwotę niemal 29 tys. zł,
  - 15 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych,
- nałożyli 80 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę ponad 17 tys. zł.