

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w IV kwartale 2016 r.

I. Cel kontroli

Kontrole przeprowadzone w IV kwartale 2016 r. przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych 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), parametry fizykochemiczne (m.in. zawartość ekstraktu ogólnego, tłuszczu, soli i glazury, identyfikację surowca rybnego, wilgotność i kwasowość) oraz znakowanie produktów żywnościowych.

Kontrole dotyczyły jakości handlowej:

- makaronu,
- ryb mrożonych i paluszków rybnych,
- dżemów (w tym ekstra i niskosłodzonych), konfitur, powideł,
- tłuszczów do smarowania,
- koncentratów spożywczych deserów i obiadów,
- wyrobów czekoladowych, cukierków oraz produktów marcepanowych.

Kontrola tłuszczów do smarowania, koncentratów spożywczych i wyrobów cukierniczych obejmowała przede wszystkim sprawdzenie prawidłowości ich oznakowania. W przypadku podejrzenia wystąpienia nieprawidłowości dodatkowo pobrano próbki do oceny organoleptycznej i badań laboratoryjnych.

II. Zakres kontroli

Kontrole przeprowadzono w 245 podmiotach, w tym u:

- 64 producentów wyrobów cukierniczych,
- 60 producentów makaronu,
- 39 producentów przetworów rybnych,
- 36 producentów tłuszczów do smarowania,
- 26 producentów przetworów owocowych,
- 20 producentów koncentratów spożywczych.

Kontrolą objęto w zakresie:

1. cech organoleptycznych – 437 partii produktów, w tym:
 - 175 partii makaronu,
 - 76 partii przetworów rybnych,
 - 68 partii przetworów owocowych,
 - 58 partii tłuszczów do smarowania,
 - 42 partie koncentratów spożywczych,
 - 18 partii wyrobów czekoladowych¹;

¹ Badania laboratoryjne (w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych) wykonano wyłącznie w próbkach wyrobów czekoladowych.

2. parametrów fizykochemicznych – 447 partii produktów, w tym:

- 167 partii makaronu,
- 80 partii przetworów rybnych,
- 68 partii przetworów owocowych,
- 58 partii tłuszczów do smarowania,
- 42 partie koncentratów spożywczych,
- 32 partie wyrobów czekoladowych;

3. znakowania – 611 partii produktów, w tym:

- 193 partie makaronu,
- 140 partii wyrobów cukierniczych,
- 90 partii przetworów rybnych,
- 71 partii przetworów owocowych,
- 67 partii tłuszczów do smarowania,
- 50 partii koncentratów spożywczych.

III. Wyniki kontroli

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

1. W zakresie **cech organoleptycznych** odnotowano spadek udziału zakwestionowanych partii makaronu o 4,3 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2013 r.). Wzrósł natomiast odsetek partii z nieprawidłowościami w przypadku przetworów rybnych o 0,3 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2015 r.).

W przypadku przetworów owocowych, koncentratów spożywczych i wyrobów czekoladowych nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego wyglądu (w tym po ugotowaniu) – w przypadku makaronu;
- obecności niedozwolonych pozostałości pancerzyków i odnóży stawonogów – w przypadku przetworów rybnych;
- nieprawidłowego wygniecenia tłuszczu (obecności kropeł wolnej wody na przekroju), niejednolitej konsystencji oraz niewłaściwego smaku i zapachu – w przypadku tłuszczów do smarowania.

2. Odsetek partii o niezgodnych z deklaracją i obowiązującymi przepisami **parametrach fizykochemicznych** zmniejszył się w przypadku makaronu o 10,1 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2013 r.) oraz przetworów rybnych o 0,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2015 r.). Wzrósł natomiast udział kwestionowanych partii w przypadku wyrobów czekoladowych o 23,8 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2013 r.) oraz przetworów owocowych o 9,2 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2015 r.).

W przypadku koncentratów spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości, a w trakcie kontroli tłuszczów do smarowania zakwestionowano pojedyncze partie.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- obecności niedeklarowanych składników (MOM-u rybiego i fosforanów), zawyżonej zawartości glazury oraz zaniżonej zawartości mięsa ryby i masy netto wyrobu gotowego – w przypadku przetworów rybnych;
- zaniżonej zawartości suchej masy kakaowej, tłuszczu mlecznego, orzechów arachidowych, nadzienia oraz tłuszczu – w przypadku wyrobów czekoladowych;

- zaniżonej zawartości jaj oraz obecności niedeklarowanej kurkumy – w przypadku makaronu;
- niezgodnej z przepisami zawartości ekstraktu ogólnego – w przypadku przetworów owocowych;
- zawyżonej zawartości wody i tłuszczu – w przypadku przetworów mlecznych.

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 składników jest świadomym fałszowaniem wyrobów gotowych.

3. Udział partii nieprawidłowo **oznakowanych** zmniejszył się w przypadku przetworów rybnych o 12,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2015 r.) oraz makaronu o 6,7 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2013 r.). Wzrost odsetka kwestionowanych partii stwierdzono natomiast w przypadku tłuszczów do smarowania o 12,5 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2013 r.), przetworów owocowych o 5,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2015 r.), wyrobów cukierniczych o 5,4 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2014 r.) oraz koncentratów spożywczych o 3,3 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2013 r.).

Nieprawidłowości w zakresie znakowania:

- *Nazwa i rodzaj produktu, m.in.:*
 - „miks tłuszczowy” uformowano w osełkę, zapakowano w papier pergaminowy, oraz umieszczono na nim nazwę fantazyjną „Osełka ...” (przy użyciu czcionki wyraźnie odróżniającej od pozostałych informacji) i sformułowanie „Jakie dobre !!!”, którego forma gramatyczna była odpowiednia dla masła (całość oznakowania sugerowała więc, że dany produkt jest masłem);
 - stosowanie nazw typu „marcepan”, „czekoladka marcepanowa”, marcepanowy baton...” wskazujących, że są to wyroby z nadzieniem wyprodukowanym z migdałów słodkich z ewentualnym dodatkiem migdałów gorzkich, podczas gdy faktycznie produkty te poza masą marcepanową zawierały również percepan (tj. miążgę z pestek moreli i brzoskwiń) i arachipan (tj. miążgę z orzeszków arachidowych);
 - stosowanie nazwy „dżem” dla wyrobu niespełniającego wymagań obowiązujących przepisów (w zakresie zawartości ekstraktu ogólnego);
 - pominięcie w nazwie makaronu określenia „makaron” (brak pełnej charakterystyki produktu);
 - umieszczenie na opakowaniu dwóch różnych, sprzecznych nazw produktu (np. „Makaron wstążka...” i „Makaron nitka cienka...”, „Kurczak w sosie...” i „Skoncentrowany Sos...”, „Marcepanowy baton w czekoladzie” i „Baton z masy arachipanowo-marcepanowej w czekoladzie”).
- *Skład, m.in.:*
 - brak wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. laktozy, tłuszczu kakaowego, dodatków) przy jednoczesnym podaniu takich składników, których nie wykorzystano w procesie produkcyjnym (np. barwnika, tłuszczu mlecznego);
 - umieszczenie w oznakowaniu „miksi tłuszczowego do smarowania X %” grafiki przypominającej kwiat słonecznika, podczas gdy w procesie produkcji użyto mniej wartościowego tłuszczu palmowego;
 - podanie składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy;

- zastosowanie niewłaściwego nazewnictwa dla użytych składników (np. „kakao” zamiast „miazga kakaowa”, „mleko odtłuszczone w proszku” zamiast „mleko pełne w proszku”, „kurkuma” zamiast „aromat kurkumy”);
- brak podkreślenia nazwy składnika powodującego alergię lub reakcje nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników;
- podanie niepełnej nazwy składnika alergennego (np. kaszka makaronowa, semolina bez wskazania rodzaju zboża);
- brak lub podanie zawyżonej informacji o ilościowej zawartości składników (np. owoców w dżemie, składnika jajecznego w makaronie jajecznym, mleka w proszku w „krówce mlecznej”, likieru w „wiśniach z likierem...”).
- *Metody wytwarzania, m.in.:*
 - brak podania informacji dotyczących zastosowanych procesów technologicznych (np. pasteryzacji);
 - stosowanie w nazwie określenia „babci” i „domowa” przy jednoczesnym stosowaniu w procesie produkcji przetworzonych surowców (np. jaj w proszku, preparatu aromatycznego);
 - zamieszczenie informacji odnoszących się do produkcji ekologicznej (logo produkcji ekologicznej wraz z numerem jednostki certyfikującej) na opakowaniu produktu, którego producent nie posiadał wymaganego certyfikatu ekologicznego wydanego przez jednostkę certyfikującą;
 - zamieszczenie na opakowaniu określenia „oryginalna szwajcarska receptura” przy braku dokumentów potwierdzających przedmiotową deklarację.
- *Szczególne właściwości, tj.:* podanie w oznakowaniu makaronu informacji „bez barwników”, podczas gdy zgodnie z przepisami produkty te nie mogą zawierać tego rodzaju dodatków.
- *Trwałości, m.in.:* wydłużenie okresu przydatności do spożycia dżemów do 26 dni w stosunku do przeprowadzonych przez zakład prób przechowalniczych.
- *Nieczytelne oznakowanie, tj.* zbyt mały rozmiar czcionki.

Nieprawidłowości dotyczące znakowania wynikają z niezajomości przepisów, nieprawidłowej ich interpretacji. Przyczyną może być również celowe działanie 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 112 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 57 decyzji nakazujących poddanie artykułów rolno-spożywczych określonym zabiegom (w tym zabiegom doprowadzenia do prawidłowego znakowania),
 - 23 decyzje nakładające kary pieniężne na łączną kwotę ponad 36,2 tys. zł,
 - 22 decyzje zakazujące wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych,
 - 7 decyzji o odstąpieniu od wymierzenia kar pieniężnych ze względu na niski stopień szkodliwości czynu,
 - 1 decyzję nakazującą zniszczenie partii;
- nałożyli 15 grzywnien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 2,6 tys. zł.