

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w II kwartale 2017 r.

I. Cel kontroli

Kontrole przeprowadzone w II kwartale 2017 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, klarowność), parametry fizykochemiczne (m.in. zawartość alkoholu, cukru, ekstraktu ogólnego, wilgotność, kwasowość, zawartość zanieczyszczeń) oraz znakowanie produktów żywnościowych.

Kontrole dotyczyły jakości handlowej:

- kasz, płatków zbożowych (bez dodatków i z dodatkami), ekspandowanego ziarna zbóż;
- mrożonek owocowych i warzywnych, warzyw mrożonych, mrożonych zup warzywnych, konserw warzywnych, zup warzywnych typu „krem”;
- nasion roślin strączkowych (suchych, mrożonych) i ich przetworów (konserw);
- herbatników, wafli, biszkoptów, ciastek kruchych (z nadzieniem, bez nadzienia, dekorowanych), pierników, wyrobów ciastkarskich o krótkim okresie przydatności do spożycia (np. eklerek, ptysiów, szarlotek);
- aromatyzowanych napojów winnych owocowych, miódów pitnych, cydrów, win owocowych.

Nasiona roślin strączkowych i ich przetwory zostały skontrolowane po raz pierwszy.

II. Zakres kontroli

Kontrole przeprowadzono w 257 podmiotach, w tym u:

- 102 producentów wyrobów ciastkarskich,
- 85 producentów przetworów owocowych i warzywnych oraz nasion roślin strączkowych,
- 46 producentów przetworów zbożowych,
- 24 producentów fermentowanych napojów winiarskich.

Kontrolą objęto w zakresie:

1. cech organoleptycznych – 380 partii produktów, w tym:
 - 153 partie przetworów owocowych i warzywnych,
 - 98 partii przetworów zbożowych,
 - 73 partie fermentowanych napojów winiarskich,
 - 56 partii nasion roślin strączkowych i ich przetworów;
2. parametrów fizykochemicznych – 380 partii produktów, w tym:
 - 153 partie przetworów owocowych i warzywnych,
 - 98 partii przetworów zbożowych,
 - 75 partii fermentowanych napojów winiarskich,
 - 54 partie nasion roślin strączkowych i ich przetworów;
3. znakowania – 690 partii produktów, w tym:
 - 277 partii wyrobów ciastkarskich,
 - 171 partii przetworów owocowych i warzywnych,
 - 106 partii przetworów zbożowych,
 - 76 partii fermentowanych napojów winiarskich,
 - 60 partii nasion roślin strączkowych i ich przetworów.

III. Wyniki kontroli

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

1. W zakresie **cech organoleptycznych** odnotowano wzrost udziału zakwestionowanych partii przetworów owocowych i warzywnych o 6,2 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z 2014 r.¹). W przypadku nasion roślin strączkowych i ich przetworów zakwestionowano co dziesiątą skontrolowaną partię. Nie kwestionowano natomiast jakości przetworów zbożowych i fermentowanych napojów winiarskich w przedmiotowym zakresie.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwej jakości surowców, zaniżonej zawartości deklarowanego składnika, obecności składników nieuwzględnionych w deklaracji – w przypadku przetworów owocowych i warzywnych;
 - niewłaściwej jakości surowców i obecności szkodników – w przypadku nasion roślin strączkowych i ich przetworów.
2. Odsetek partii o niezgodnych z deklaracją **parametrach fizykochemicznych** zmniejszył się natomiast w przypadku przetworów zbożowych o 6,1 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2014 r.). zakwestionowano tylko jedną partię nasion roślin strączkowych i ich przetworów, a w przypadku fermentowanych napojów winiarskich udział nieprawidłowości w danym zakresie stwierdzono na podobnym poziomie jak podczas kontroli przeprowadzonej w IV kw. 2015 r. Nie kwestionowano jakości mrożonych przetworów owocowych i warzywnych, przy czym zakwestionowano co dziesiątą partię pozostałych przetworów owocowych i warzywnych poddanych kontroli.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- zaniżonej masy produktu, zawartości ekstraktu i kwasowości (w stosunku do deklaracji producenta), obecności niedeklarowanej substancji słodzącej, zawyżonej zawartości zanieczyszczeń i soli (w stosunku do deklaracji producenta) – w przypadku przetworów owocowych i warzywnych;
- zawyżonej wilgotności (w stosunku do deklaracji producenta) – w przypadku nasion roślin strączkowych i ich przetworów;
- niewłaściwego stopnia rozdrobnienia, zawyżonej wilgotności i zawartości popiołu (w stosunku do deklaracji producenta) – w przypadku przetworów zbożowych;
- niezgodnej z przepisami kwasowości i zawartości popiołu, niezgodnej z przepisami i deklaracją producenta poziomu słodkości, niezgodnej z deklaracją producenta zawartości ekstraktu i dwutlenku siarki, obecności dwutlenku siarki i substancji konserwujących w wyrobach oznakowanych informacją „nie zawiera dodatku siarczynów” i „bez środków konserwujących – w przypadku fermentowanych napojów winiarskich.

Wystąpienie nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych oraz parametrów fizykochemicznych świadczy o błędach popełnionych podczas procesu produkcyjnego (np. nieprzestrzeganiu receptur, stosowaniu surowców o niewłaściwej jakości) lub o świadomym fałszowaniu wyrobów gotowych (np. obecność niezadeklarowanych).

¹ W 2014 r. przeprowadzono 2 kontrole planowe przetworów owocowych i warzywnych. W I kw. sprawdzono jakość przetworów warzywnych (w tym: konserw i marynat warzywnych, kiszzonek, sałatek oraz ćwikły i chrzanu), a w IV kw. – mrożonek owocowych i warzywnych.

3. Udział partii nieprawidłowo **oznakowanych** zmniejszył się w przypadku wyrobów ciastkarskich o 11,5 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2015 r.) oraz przetworów owocowych i warzywnych o 6,8 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z 2014 r.), wzrósł natomiast w przypadku przetworów zbożowych o 15,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2014 r.) i fermentowanych napojów winiarskich o 1,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2015 r.). W przedmiotowym zakresie zakwestionowano 40% skontrolowanych nasion roślin strączkowych i ich przetworów.

Nieprawidłowości w zakresie znakowania:

- *Nazwa i rodzaj produktu, m.in.:*
 - stosowanie jedynie nazwy fantazyjnej (np. „Kasztelańskie”, „Serca z cukrem”) uniemożliwiającej konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości produktu;
 - podanie w nazwie wyrobu określenia „maślane”, podczas gdy do jego produkcji wykorzystano tylko margarynę lub użyto więcej tłuszczu palmowego niż masła;
 - stosowanie nazwy „... z siemieniem lnianym”, podczas gdy faktycznie stosowano odtłuszczone wytloki z siemienia lnianego (będące pozostałością po produkcji oleju);
 - użycie w nazwie określenia „kakaowe”, „kokosowe”, „waniliowe” zamiast odpowiednio „o smaku kakaowym”, „o smaku kokosowym”, „o smaku waniliowym”;
 - podanie nazwy „miód pitny półtorak” dla wyrobu, który nie spełniał wymagań w zakresie proporcji miodu i wody dla zastosowania określenia „półtorak”;
 - podanie określenia „półsłodkie” w nazwie produktu niespełniającego wymagań w zakresie poziomu słodkości dla zastosowania danego określenia.
- *Skład, m.in.:*
 - brak wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. chrzanu, dodatków, alergenów) przy jednoczesnym podaniu składników, których nie wykorzystano w procesie produkcyjnym;
 - podanie składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy;
 - podanie w wykazie składników jedynie nazwy składnika złożonego (np. margaryny, marmolady) z pominięciem jego składu;
 - brak podkreślenia nazwy składnika powodującego alergię lub reakcje nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników;
 - brak informacji o ilościowej zawartości składników (np. „kokosu” w produkcie o nazwie „Kokosanki”);
 - podanie informacji „nie zawiera dodatku siarczynów” i „bez środków konserwujących” na produktach, w których (na podstawie badań laboratoryjnych) stwierdzono obecność danych substancji.
- *Metody wytwarzania, m.in.:*
 - brak podania informacji dotyczących zastosowanych procesów technologicznych (np. mrożenia, pasteryzacji, prażenia);
 - stosowanie określeń typu „z tradycją” i „domowe” przy jednoczesnym stosowaniu w procesie produkcji dodatków;
 - umieszczenie sformułowania „miody... rok założenia 1868” sugerującego wieloletnie w produkcji miodów pitnych i tradycyjny charakter produktu, podczas gdy producent nie posiadał dokumentacji potwierdzającej przedmiotową informację;

- *Pochodzenie*, m.in.:
 - podanie nieprawidłowej informacji o kraju pochodzenia (podano „Turcja” zamiast „Kanada”);
 - bezprawne podawanie dobrowolnej informacji „Produkt polski”.
- *Warunki przechowywania i trwałość*, m.in.:
 - wydłużenie okresu przydatności do spożycia w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego w dokumentacji;
 - brak informacji o warunkach i okresie przechowywania po otwarciu opakowania.
- *Wartość odżywcza*, tj. brak obowiązkowej informacji o wartości odżywczej lub niewłaściwe podanie informacji w danym zakresie.
- *Nieczytelne oznakowanie*, np. zbyt mały rozmiar czcionki.

Nieprawidłowości dotyczące znakowania wynikają przeważnie z nieznajomości przepisów lub 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 135 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 61 decyzji nakazujących poddanie produktów zabiegom prawidłowego oznakowania,
 - 36 decyzji nakładających kary pieniężne na łączną kwotę 54,5 tys. zł,
 - 36 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych,
 - 2 decyzje o odstąpieniu od wymierzenia kar pieniężnych ze względu na niski stopień szkodliwości czynu;
- nałożyli 41 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 7 tys. zł.