

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

I. Cel kontroli

Kontrole przeprowadzone w IV kwartale 2015 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, barwę), parametry fizykochemiczne (m.in. identyfikację surowców mięsnych i rybnych, obecność MOM-u, zawartość ekstraktu, alkoholu etylowego, nadzienia, tłuszczu, białka i soli, kwasowość) oraz znakowanie produktów żywnościowych.

Kontrole dotyczyły jakości handlowej:

- wędlin typu wędzonka, konserw i wyrobów blokowych;
- wyrobów garmażeryjnych z nadzieniem (np. pierogów, pyz), wyrobów z mięsa w sosach (np. pulpetów), gołąbków, flaków;
- ryb mrożonych, konserw i marynat rybnych, owoców morza;
- soków i nektarów jabłkowych oraz soków i nektarów cytrusowych (w tym soków bezpośrednio tłoczonych);
- wyrobów winiarskich (w tym m.in. fermentowanych napojów winiarskich, win i win aromatyzowanych);
- jaj.

II. Zakres kontroli

Kontrole przeprowadzono w 379 podmiotach, w tym u:

- 94 producentów wyrobów garmażeryjnych,
- 89 producentów przetworów mięsnych,
- 80 producentów jaj,
- 57 producentów przetworów rybnych,
- 32 producentów wyrobów winiarskich,
- 27 producentów soków i nektarów.

Kontrolą objęto w zakresie:

1. cech organoleptycznych – 951 partii produktów, w tym:
 - 306 partii przetworów mięsnych,
 - 237 partii jaj,
 - 185 partii wyrobów garmażeryjnych,
 - 103 partie przetworów rybnych,
 - 68 partii wyrobów winiarskich,
 - 52 partie soków i nektarów;
2. parametrów fizykochemicznych – 713 partii produktów, w tym:
 - 285 partii przetworów mięsnych,
 - 187 partii wyrobów garmażeryjnych,
 - 114 partii przetworów rybnych,
 - 75 partii wyrobów winiarskich,
 - 52 partie soków i nektarów;

3. znakowania – 1 294 partie produktów, w tym:

- 496 partii jaj,
- 299 partii przetworów mięsnych,
- 228 partii wyrobów garmażeryjnych,
- 129 partii przetworów rybnych,
- 78 partii wyrobów winiarskich,
- 64 partie soków i nektarów.

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 rybnych o 0,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2014 r.). Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii przetworów mięsnych o 2,0 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2015 r.), fermentowanych napojów winiarskich¹ o 1,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2013 r.) oraz wyrobów garmażeryjnych o 1,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2014 r.).

Wykryte nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwej barwy i konsystencji – w przypadku przetworów mięsnych;
- zastosowania gatunku warzywa niezgodnego z deklaracją (tj. marchwi zamiast papryki) – w przypadku przetworów rybnych;
- obecności w nadzieniu niedeklarowanej przyprawy, braku obecności deklarowanego sera twarogowego oraz niezgodnego z deklaracją wyglądu i smaku – w przypadku wyrobów garmażeryjnych;
- niewłaściwego smaku, zapachu i klarowności – w przypadku fermentowanych napojów winiarskich.

W przypadku jaj oraz soków i nektarów nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

2. Mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją **parametrach fizykochemicznych** stwierdzono w przypadku przetworów mięsnych o 3,3 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2015 r.), soków i nektarów o 2,6 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z II kw. 2012 r.) oraz fermentowanych napojów winiarskich o 0,5 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z IV kw. 2013 r.). Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii przetworów rybnych o 4,4 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z I kw. 2014 r.) i wyrobów garmażeryjnych o 3,9 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2014 r.).

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- obecności niedeklarowanych składników (np. surowców pochodzenia zwierzęcego, dodatków) i cząstek kości, zaniżonej zawartości mięsa oraz niezgodnej z deklaracją producenta zawartości wody, tłuszczu i białka – w przypadku przetworów mięsnych;
- zaniżenia zawartości mięsa ryby i masy netto wyrobu, niewykrycia obecności DNA ryby deklarowanej w nazwie i składzie produktu, zawyżenia zawartości glazury – w przypadku przetworów rybnych;

¹ Kontrolę jakości handlowej wina i win aromatyzowanych przeprowadzono po raz pierwszy.

- obecności niedeklarowanego gatunku surowca mięsnego i MOM-u, braku obecności zadeklarowanego mięsa wołowego, zaniżenia zawartości składników mięsnych (mięsa, podrobów, kielbasy) i nadzienia (farszu) w stosunku do deklaracji producenta – w przypadku wyrobów garmazeryjnych;
- zawyżenia zawartości ekstraktu i zaniżenia kwasowości ogólnej w stosunku do deklaracji producenta, a także zaniżenia zawartości soku w nektarach – w przypadku soków i nektarów;
- niezgodnej z deklaracją producenta zawartości alkoholu etylowego i ekstraktu ogólnego, niezgodnej z obowiązującymi przepisami prawa kwasowości (ogólnej i lotnej), obecności niezadeklarowanego barwnika oraz zawartości siarczynów w produkcji, w oznakowaniu którego podano informację „nie zawiera siarczynów” – w przypadku wyrobów winiarskich.

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. 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 przetworów mięsnych o 12,1 p.p. (w stosunku do wyników kontroli z III kw. 2015 r.). Wzrost odsetka partii nieprawidłowo oznakowanych stwierdzono natomiast w przypadku:
 - soków i nektarów o 15,3 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z III kw. 2014 r.),
 - fermentowanych napojów winiarskich o 11,8 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z III kw. 2014 r.),
 - wyrobów garmazeryjnych o 9,6 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z III kw. 2014 r.);
 - jaj o 7,4 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z I kw. 2014 r.);
 - przetworów rybnych o 4,6 p.p. (w porównaniu do wyników kontroli z I kw. 2014 r.).

Nieprawidłowości w zakresie znakowania:

- *Nazwa i rodzaj produktu, m.in.:*
 - podanie nazwy nieadekwatnej do składu wyrobu gotowego, np. „drobiowy” dla produktu zawierającego w składzie surowce wieprzowe, „szynka” dla produktów zawierających MOM lub posiadających rozdrobniony wsad mięsno-tłuszczowy, „blok mięsny” dla wyrobu, który zawierał jedynie 3% wsadu mięsnego;
 - wskazanie w nazwie i wykazie składników „łososia”, którego DNA nie wykryto podczas badań laboratoryjnych;
 - stosowanie nazwy „Moscato” sugerującej, że wino zostało wytworzone z jednej, określonej odmiany winorośli, podczas gdy faktycznie do produkcji zastosowano winogrona z odmiany Chardonnay i Muscat Ottonel;
 - wskazanie jedynie nazwy fantazyjnej (np. „Pierogi domowe”) uniemożliwiającej rozpoznanie rodzaju i właściwości produktu;
 - podanie nazwy „uszka z mięsem” bez wskazania obecności podrobów, będących jednym z podstawowych składników;
 - brak wskazania w nazwie wyrobu mięsnego informacji o dodanej wodzie, zastąpieniu mięsa białkiem sojowym i sformułowania „z połączonych kawałków mięsa”;

- *Skład*, m.in.:
 - brak wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (w tym alergenów, dodatków do żywności) przy jednoczesnym podaniu takich składników, których nie wykorzystano w procesie produkcyjnym (np. sera twarogowego, śmietany, mięsa wołowego, ziół);
 - brak podkreślenia nazwy składnika powodującego alergię lub reakcję nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników (np. pszenicy, soi, gorczycy, jaj);
 - wskazanie „łososia” jako składnika innego gatunku ryby (podano „szprot rozdrobniony 40%, w tym mięso z łososia 20%”);
 - stosowanie nieprawidłowej lub niepełnej nazwy składnika (np. podano „pszenica” zamiast „mąka pszenna”, nie wskazano gatunku zwierzęcia w przypadku MOM-u);
 - podanie sformułowania „100% naturalne” przy jednoczesnym stosowaniu dodatków (przeciwutleniacza, substancji konserwujących i zagęszczających);
 - podanie informacji „nie zawiera siarczynów”, podczas gdy ich zawartość stwierdzono na podstawie badań laboratoryjnych;
 - brak wskazania procentowej zawartości składnika występującego w nazwie środka spożywczego (np. wołowiny i mąki razowej w „pierogach razowych z wołowiną”);
 - podanie składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy.
- *Pochodzenie*, tj. podanie niezgodnej z prawdą informacji odnośnie kraju pochodzenia surowców (np. „polskie warzywa”, podczas gdy faktycznie pochodziły one również z Chin, Hiszpanii i Peru).
- *Metody wytwarzania*, m.in.:
 - podawanie określeń typu „tradycyjna”, „szlachecka”, „domowa receptura”, „babuni”, „po wiejsku” przy braku dokumentów potwierdzających tradycyjne metody wytwarzania oraz przy jednoczesnym stosowaniu dodatków i przetworzonych surowców (np. teksturowanego białka sojowego);
 - brak podania w nazwie wyrobu informacji dotyczących zastosowanych procesów technologicznych (np. pasteryzacji, wędzenia, mrożenia, pieczenia, pakowania w atmosferze ochronnej);
 - stosowanie szaty graficznej sugerującej chów wybiegowy dla jaj z chowu klatkowego.
- *Trwałości*, m.in. wydłużenie o 7 dni okresu przydatności do spożycia jaj w stosunku do określonych w przepisach 28 dni.
- *Szczególne właściwości*, m.in.:
 - podanie w oznakowaniu soków informacji „bez konserwantów”, „bez dodatku cukru”, „nierozcieńczony wodą”, podczas gdy zgodnie z przepisami wszystkie soki mają takie same właściwości;
 - podanie na opakowaniu jaj informacji „szczególną jakość zawdzięczamy (...) ścisłemu nadzorowi weterynaryjnemu hodowli”, podczas gdy wszystkie fermy są nadzorowane przez Inspekcję Weterynaryjną.
- *Nieczytelne oznakowanie*, m.in. zbyt mały rozmiar czcionki, niewyraźny, wyblakły druk, umieszczenie nadruku na ilustracjach, niejasne skróty (np. b/s, n/patr).

Nieprawidłowości dotyczące znakowania wynikają z nieznajomości przepisów, nieprawidłowej ich interpretacji lub niedostosowania opakowań do wymagań rozporządzenia nr 1169/2011. 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 137 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 48 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych,
 - 44 decyzje nakazujące poddanie produktów zabiegom prawidłowego oznakowania,
 - 43 decyzje nakładające kary pieniężne na łączną kwotę 71,3 tys. zł,
 - 2 decyzje o odstąpieniu od wymierzenia kary pieniężnej ze względu na niski stopień szkodliwości czynu;
- nałożyli 40 grzywien w drodze mandatów karnych na łączną kwotę niemal 8 tys. zł.