

Informacje o kontrolach przeprowadzonych w II kwartale 2009 r.

A. Kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w obrocie krajowym.

1. Liczba kontroli - **100**.
2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - **49**.
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych - **37**
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego – 26 o łącznej wartości – **4100,00zł**
5. Decyzje o naliczeniu kar pieniężnych – **6** na kwotę **7950,00 zł**.

B. Kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych do i przywożonych z krajów trzecich.

1. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przywożonych z krajów trzecich – **310** kontroli
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich - **113** kontroli
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych – **23** świadectwa jakości handlowej

Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.

1. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.

- 1.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 12.
- 1.2. Liczba partii objętych kontrolą – 75, w tym 11 partii owoców i 64 partie warzyw.
- 1.3. Wymagania minimalne.

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, wymagań minimalnych nie spełniało 10 partii owoców i warzyw.

Wady związane z niespełnianiem przez owoce i warzywa wymagań minimalnych dotyczyły głównie zepsucia towaru (pleśnie i zgnilizny). Zakwestionowane partie na mocy decyzji administracyjnych wycofywano z obrotu bądź poddano zabiegom zmierzającym do ich doprowadzenia do zgodności z normą.

- 1.4. Wymagań dla deklarowanej klasy jakości nie spełniały 4 partie owoców i warzyw. We wszystkich przypadkach deklarowano w sprzedaży klasę I a w wyniku kontroli partie te

przeklasyfikowano do klasy II.

1.5. Wymagania dotyczące sortowania według wielkości.

Wielkość poszczególnych produktów określana na podstawie ich masy lub największej poprzecznej średnicy odpowiadała wymaganiom zawartym w normach.

1.6. Wymagania dotyczące tolerancji.

Wszystkie objęte kontrolą partie warzyw i owoców mieściły się pod względem jakości i wielkości w granicach dopuszczalnych tolerancji.

1.7. Wymagania dotyczące prezentacji

1.7.1. Jednolitość.

Oceniane partie były jednolite, tzn. zawierały produkty wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany lub typu, jakości, wielkości, kształtu, barwy oraz o tym samym stopniu dojrzałości

1.7.2. Pakowanie.

Sposób pakowania kontrolowanych partii był zgodny z obowiązującymi przepisami.

1.7.3. Prezentacja.

Sposób prezentacji kontrolowanych owoców i warzyw był właściwy dla ich klasy oraz specyfiki.

1.8. Kontrola prawidłowości znakowania świeżych owoców i warzyw.

Wymagania ogólne

Nieprawidłowości pod względem znakowania stwierdzono w przypadku 14 partii świeżych owoców i warzyw co stanowiło 18,7% wszystkich skontrolowanych. Były to najczęściej:

- brak klasy jakości,
- brak, bądź błędna informacja o pochodzeniu produktu,

2. Kontrola znakowania wybranych artykułów rolno-spożywczych.

2.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 8.

2.2. Liczba partii objętych kontrolą – 36 - z tego zakwestionowano 9 partii co stanowiło 25 %.

2.3. Znakowanie fermentowanych napojów winiarskich.

Kontrolą objęto 3 partie nie stwierdzając nieprawidłowości.

2.4. Soki i nektary owocowe.

Kontrolą objęto 9 partii stwierdzając oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami w przypadku 3 partii soków owocowych, których oznakowanie było mało czytelne i graficznie słabo wyróżniające się od tła.

2.5. Napoje bezalkoholowe.

Kontrolą objęto 13 partii z czego zakwestionowano 4, z uwagi na zastosowanie symbolu graficznego z napisem “mało kalorii” podczas kiedy producent nie posiadał dokumentów potwierdzających niską wartość kaloryczną produktu.

2.6. Kawa rozpuszczalna.

Kontrolą objęto 11 partii kawy rozpuszczalnej. Nieprawidłowości stwierdzono w oznakowaniu 2 partii. Błąd w oznakowaniu dotyczył nieprawidłowego rozmieszczenia danych o warunkach przechowywania i braku odstępu między wartością liczbową masy netto a oznaczeniem jednostki miary.

3. Kontrola wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych potencjalnie zawierających organizmy zmodyfikowane genetycznie - GMO.

3.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 4.

3.2. Liczba partii objętych kontrolą – 13 w tym kaszka kukurydziana, mąka kukurydziana, pieczywo kukurydziane, chrupki kukurydziane, ziarno soi, pieczywo sojowe.

3.3. Inspektorzy nie zastali w kontrolowanych jednostkach artykułów rolno-spożywczych o zadeklarowanej zawartości składnika genetycznie zmodyfikowanego. Do badań pobrano próbki reprezentujące 5 partii artykułów potencjalnie zawierających organizmy genetycznie zmodyfikowane. Badania potwierdziły, że partie z których pobrano próbki nie zawierały GMO.

3.4. Dwa z czterech skontrolowanych podmiotów gospodarczych nie wdrożyły w swoich zakładach systemu “możliwości śledzenia (traceability)”, który ma na celu ułatwienie kontroli i weryfikacji wymaganego przepisami prawnymi znakowania oraz umożliwia sprawne wycofanie produktów spożywczych zawierających lub składających się z GMO, w przypadku, kiedy zaistnieje ryzyko zagrożenia dla zdrowia ludzi lub bezpieczeństwa środowiska.

4. Jakość handlowa makaronów.

4.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 11.

4.2. Liczba partii objętych kontrolą – 28.

4.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 19 partii makaronu popularnego.

Stwierdzono nieprawidłowości w 4 partiach, które dotyczyły:

- wymagań organoleptycznych - barwa niejednolita, makaron niedogotowany po wskazanym w oznakowaniu czasie,
- wymagań fizykochemicznych - zawartość tłuszczu 2,7% przy deklarowanej na opakowaniu i w dokumentacji 3,4% .

4.4. Oznakowanie makaronów sprawdzono w przypadku 28 partii kwestionując aż 21 partii co stanowiło 75% ogółu skontrolowanych. Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- zastosowanie w grafice opakowania obrazu świeżych jaj, oraz w wykazie składników informacji "jaja" przy zastosowaniu do produkcji proszku jajecznego,
- brak w wykazie składników rodzaju użytej mąki tj. z pszenicy, która zawiera substancję alergenną,
- nazwa wyrobu, data minimalnej trwałości i zawartość netto nie znajdowała się w jednym polu widzenia,
- podanie w oznakowaniu jako zastosowanego typu mąki: "450", gdy do produkcji użyto typ "400",
- nie stosowanie nazewnictwa normy PN-A-74131 (makaron popularny) na którą powoływał się producent,
- informacja o warunkach przechowywania nie znajdowała się w sąsiedztwie daty minimalnej trwałości,
- brak odstępu pomiędzy wartością liczbową masy netto a jednostką miary,
- stosowanie nazewnictwa normy PN-A-74131 „makaron wyborowy” dla wyrobu wyprodukowanego wyłącznie z mąki z pszenicy zwyczajnej,
- deklarowanie klasy I jakości makaronu mimo, że dokument normalizacyjny nie przewidywał podziału na klasy,
- umieszczanie na opakowaniu elementu graficznego w postaci 5 jaj na kłosach zbóż z napisem "zawiera 5 świeżych jaj", co sugeruje użycie jaj świeżych, podczas gdy do produkcji użyto masy jajowej,
- wysokość cyfr w oznakowaniu ilości nominalnej produktu mniejsze niż 4mm,
- podanie w wykazie składników zastosowanych mąk nie w kolejności malejącej wg zastosowanej masy, tj. podano: "semolina, mąka makaronowa" faktycznie zastosowano 80% mąki makaronowej i 20% semoliny,
- zastosowanie sformułowania "waga netto" zamiast "masa netto",
- data przydatności umieszczona na zgrzewie - nie widoczna (wytlóczenie na przezroczystej folii),

5. Jakość handlowa artykułów mlecznych.

5.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 4.

5.2. Liczba partii objętych kontrolą – 16, w tym 3 partie masła, 2 partie serów podpuszczkowych dojrzewających, 4 partie serków twarogowych, 3 partie śmietan, 1 partię jogurtu, 1 partię mleka, 2 partie kefiru.

5.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące 13 partii przetworów mlecznych.

W wyniku badań zakwestionowano jakość 4 partii co stanowiło 30,8% wszystkich skontrolowanych. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- zawyżona bądź zaniżona zawartość tłuszczu,
- zawyżona zawartość wody,
- nieprawidłowe wygniecenie masła – widoczne na przekroju krople wolnej wody

5.4. Kontrolą znakowania objęto 20 partii artykułów mlecznych.

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 4 partii:

Dotyczyły one:

- braku podania w tym samym polu widzenia informacji dotyczących: nazwy produktu, zawartości netto i terminu przydatności do spożycia,
- braku określenia funkcji technologicznej zastosowanej substancji dodatkowej,
- podaniu informacji o użyciu składnika, którego w rzeczywistości w wyrobie nie było, braku informacji o rodzaju przeprowadzonego procesu technologicznego – pasteryzacji.

6. Jakość handlowa wędlin.

6.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 7.

6.2. Liczba partii objętych kontrolą – 32.

6.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące 22 partie wędlin.

Badania laboratoryjne wykazały niezgodność parametrów fizykochemicznych 3 partii wędlin:

- partia kielbasy piknikowej – o zaniżonej o 1% zawartości białka,
- partia kielbasy debreczyńskiej - o zawyżonej o 2% zawartość tłuszczu.
- partia kielbasy grillowej o zaniżonej o 1,1% zawartości białka oraz zawyżonej o 3% zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji producenta.

6.4. Kontrolą znakowania objęto 28 partii.

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 12 skontrolowanych partii – 42,9%.

Dotyczyły one:

- braku informacji o rodzaju użytej do produkcji skrobi,
- braku informacji o sposobie produkcji tj. wędzony, parzony.
- braku określenia ilościowej zawartości użytych składników podstawowych,
- braku informacji o obecności w wyrobie wody dodanej,
- braku podania masy netto i numeru partii.

7. Jakość handlowa przetworów rybnych.

7.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 2.

7.2. Liczba partii objętych kontrolą – 8

7.3. Kontrola znakowania nie ujawniła nieprawidłowości. .