

Informacja w zakresie jakości handlowej koncentratów spożywczych

W I kwartale 2012 r. przeprowadzono kontrole w zakresie jakości handlowej koncentratów spożywczych w 4 podmiotach prowadzących działalność na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej koncentratów spożywczych, w tym w zakresie zgodności z deklaracją producenta i obowiązującymi przepisami, uwzględniając następujący asortyment: zupy (np. typu „gorący kubek”), drugie dania, desery i kremy do ciast oraz majonezy i sosy majonezowe.

Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 15 próbek laboratoryjnych, reprezentujących 15 partii o łącznej masie 37138,1 kg.

Na podstawie badań laboratoryjnych, w odniesieniu do 2 próbek, stwierdzono niewłaściwą jakość handlową, uwzględniając następujące parametry:

- konsystencja sosu: zwarta i gęsta, gdy wg deklaracji producenta powinna być półpłynna; wielkość partii produkcyjnej 1.219,40 kg, wartość partii produkcyjnej 9.051,70 zł,
- wygląd kisielu smak truskawkowy – w ocenie przed przyrządzeniem określono: proszek sypki barwy kremowej z odcieniem szarym, co stanowiło niezgodność z deklarowanym wymaganiem tj. proszek sypki różowy.

W celu kontroli prawidłowości znakowania pobrano łącznie 15 próbek, tożsamyh z próbkami pobranymi do badań laboratoryjnych. Stwierdzono niewłaściwe oznakowanie następującego asortymentu: galaretka o smaku pomarańczowym, kisiel o smaku wiśniowym i budyń o smaku waniliowym (łączna wielkość 3 partii produkcyjnych 670 kg i ich wartość ogółem 3055,00 zł) wyprodukowanego przez 1 producenta.

Nieprawidłowości w zakresie dotyczyły m.in.:

1. błędne określenie terminu przydatności do spożycia – dotyczy 3 produktów,
2. niepełna identyfikacja partii produkcyjnej – 3 produkty,
3. uwzględnienie na etykiecie 1 produktu w wykazie składników m.in. zapisu „*substancja zagęszczająca E 441*”, która nie występuje w wykazie dozwolonych substancji dodatkowych uznanych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych do stosowania w produkcji żywności,
4. zastosowanie w oznakowaniu niewłaściwego dla ocenianego produktu określenia „*aromat identyczny z naturalnym*” (1 produkt),
5. ujęcie w znakowaniu określenia „*barwnik syntetyczny E 110*”, „*barwnik syntetyczny E 124*”, co niezgodne jest z obowiązującymi przepisami z uwagi na nieistniejący podział barwników na naturalne i syntetyczne, dotyczy 2 produktów,
6. w oznakowaniu 3 produktów przy wskazanych barwnikach - żółcień pomarańczowa E 110, pas 4 R E 124 i żółcień chinolinowa E 104 zabrakło niezbędnej informacji „*może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie u dzieci*”, co wymagane jest przepisami prawa,
7. w wykazie składników 1 produktu ujęto określenie „*kwasy cytrynowy E 330*”, bez wskazania funkcji technologicznej, którą ta substancja pełni w środku spożywczym.

W toku kontroli sprawdzono znakowanie pod kątem bezprawnego wykorzystania elementów znakowania zastrzeżonych wyłącznie dla produktów pochodzących z rolnictwa ekologicznego oraz wykorzystywania zastrzeżonych nazw produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), lub będącymi gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS). W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrolowane 4 podmioty dopełniły obowiązku zgłoszenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi, wojewódzkiemu inspektorowi JHARS właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, w myśl art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W związku z ww. nieprawidłowościami zastosowano następujące sankcje karne:

- Wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące dostosowanie oznakowania do zgodności z obowiązującymi przepisami w myśl art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.).
- Wydano 3 decyzje administracyjne na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt. 3 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wymierzając 3 kary pieniężne (łącznie wysokość 1 500,00 zł) za wprowadzanie do obrotu produktów o niewłaściwej jakości handlowej.
- Do 2 producentów wystosowano zalecenia pokontrolne oraz do 1 podmiotu informację pokontrolną wzywając do usunięcia nieprawidłowości w wyznaczonym terminie.
- Zastosowano 1 mandat karny o wartości 100,00 zł na podstawie art. 40 ust. 1 pkt 4 przedmiotowej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z składowaniem przeterminowanych surowców w 1 podmiocie.
- Ponadto w ramach współpracy między instytucjami skierowano informację do
 - Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczące stosowania w 1 podmiocie brązu czekoladowego, w odniesieniu do którego zaistniały podejrzenia o utracie jego przydatności do użycia,
 - Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zabezpieczenia przeterminowanych surowców zastanych w 1 z kontrolowanych podmiotów,
 - Okręgowego Urzędu Miar dotyczące odnotowania faktu, iż 1 producent nie dokonał zgłoszenia paczkowania koncentratów spożywczych.