



WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT INSPEKCJI HANDLOWEJ W GDAŃSKU

ul. M. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk

tel/fax (58) 341-08-77, (58) 341-53-37

<http://www.ihgd.pl>, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

INFORMACJA

o wynikach kontroli prawidłowości oznakowania produktów dobrowolnymi informacjami typu: „wyprodukowany z pszenicy durum”, „100%” (soku, mięsa itp.) „domowy”, „naturalny”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO” przeprowadzonych w I kwartale 2015 roku na terenie województwa pomorskiego.

Kontrolą objęto 8 placówek w tym:

- 1 sklep sieci handlowej,
- 2 sklepy internetowe (prowadzone przez sieci handlowe),
- 5 sklepów pozostałych.

Nieprawidłowości stwierdzono w 4 placówkach (2 sklepy internetowe, 2 sklepy pozostałe).

Ogółem skontrolowano 37 partii produktów w opakowaniach jednostkowych o wartości 1598 zł., z czego zakwestionowano łącznie 8 partii (21,6%) o wartości 540 zł w 4 placówkach (2 sklepy internetowe, 2 sklepy pozostałe).

1. Ocena prawidłowości oznakowania i prezentacji produktów.

a) Kontrolą w zakresie dobrowolnego oznakowania objęto 37 partii o wartości 1.598 zł. Zakwestionowano 1 partię o wartości 28 zł, tj.:

- **Chrzan domowy delikatesowy á 140 g, z uwagi na użycie w oznakowaniu nieuzasadnionego określenia „domowy”,** wprowadzającego konsumentów błąd co do właściwości, składu, metod wytwarzania i sugerującego proste, tradycyjne receptury oraz metody wytworzenia tego wyrobu w warunkach gospodarstwa domowego. Zakwestionowany produkt zawierał m.in. w składzie: skrobię modyfikowaną, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), żółtko jaj kurzych w proszku, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), substancję konserwującą (pirosiarczyn sodu), przeciwutleniacz (kwas askorbinowy), tj. substancje dodatkowe - chemiczne oraz surowce przetworzone nie stosowane w produkcji domowej i charakterystyczne dla produkcji przemysłowej.

Powyższe ustalenie stanowiło podstawę do:

- **wszczęcia postępowania administracyjnego celem wydania decyzji** w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej na kontrolowanego przedsiębiorcę na podstawie **art. 40a ust. 1 pkt. 3** ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,

- skierowania wystąpień z wnioskami mającymi na celu zapewnienie w obrocie produktów prawidłowo oznakowanych do producenta ww. wyrobu i kontrolowanego przedsiębiorcy.

W uzyskanych odpowiedziach:

- producent powiadomił o usunięciu z oznakowania produktu określenia „domowy”, które zastąpiono określeniem „tarty”,
- przedsiębiorca poinformował, że pracownicy zostaną przeszkoleni w zakresie znakowania żywności i zapewnił wprowadzenie dokładniejszej kontroli oznakowania artykułów żywnościowych wprowadzanych do obrotu.

b) **Kontrolą w zakresie pozostałych elementów oznakowania objęto 37 partii** o wartości 1.598 zł.

Zakwestionowano łącznie 6 partii (16,2%) o wartości 460 zł, których oznakowanie nie spełniało wymogów rozporządzenia 1169/2011, w tym:

- **4 partie przetworów owocowo-warzywnych:**
 - **Pomidory krojone á 390 g** z uwagi na:
 - nieprawidłową kolejność prezentacji elementów informacji o wartości odżywczej (składników odżywczych, jednostek miary wartości energetycznej),
 - życie nieprawidłowego sformułowania " najlepiej spożyć przed" zamiast „najlepiej spożyć przed końcem” w oznakowaniu daty minimalnej trwałości.
 - **Groszek konserwowy á 400 g** z uwagi na nieprawidłową kolejność prezentacji składników odżywczych w informacji o wartości odżywczej,
 - **Produkt owocowy z truskawek, wiśni i żurawiny słodzony zagęszczonym sokiem z winogron á 290 g** z uwagi na nieprawidłową kolejność prezentacji elementów informacji o wartości odżywczej (składników odżywczych, jednostek miary wartości energetycznej),
 - **Chrzan wyborowy bez octu á 200 g**, w oznakowaniu (wykazie składników) którego:
 - nie podkreślono nazwy produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji (*mleka*) za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników,
 - nie oznaczono oleju roślinnego szczegółową nazwą odnoszącą się do źródła roślinnego tego składnika.
- **2 partie innej żywności:**
 - **Sos chińskie curry á 425 g**, z uwagi na:

- nieprawidłową kolejność prezentacji składników odżywczych w informacji o wartości odżywczej,
 - nieoznaczenie w wykazie składników oleju roślinnego szczegółową nazwą odnoszącą się do źródła roślinnego tego składnika,
 - niepodkreślenie w wykazie składników nazw produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji (soi, pszenicy) za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników.
- **Sos pieczarkowy á 500 g** z uwagi na nie oznaczenie w wykazie składników oleju roślinnego szczegółową nazwą odnoszącą się do źródła roślinnego tego składnika.

W związku z dokonanymi ustaleniami do kontrolowanych przedsiębiorców i producentów skierowano wystąpienia informujące o środkach przejściowych przewidzianych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 dla środków spożywczych wprowadzonych na rynek lub opatrzonych etykietą przed dniem stosowania tego rozporządzenia.

2. Sprawdzenie zadeklarowanych w oznakowaniu substancji dodatkowych.

Zadeklarowane w oznakowaniu skontrolowanych produktów substancje dodatkowe były zastosowane na warunkach określonych w rozporządzeniach Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 i 1334/2008 z dnia 16.12.2008 r.

3. Laboratoryjna weryfikacja dobrowolnego oznakowania.

Badaniom laboratoryjnym w powyższym zakresie **poddano 16 partii** o wartości 842 zł, oferowanych do sprzedaży w 7 placówkach (sklep sieci handlowej, 2 sklepy internetowe, 4 sklepy pozostałe) – **produktów nie kwestionowano.**

W wyniku przeprowadzonej laboratoryjnej oceny organoleptycznej zakwestionowano 1 produkt, tj. Pomidory krojone z chili á 390 g - badana próbka posiadała **niewłaściwe cechy organoleptyczne** z uwagi na wygląd i konsystencję niewłaściwą dla pomidorów krojonych (papkowata masa pomidorowa).

Importer/dystrybutor zakwestionowanego produktu, do którego skierowano wystąpienie z prośbą o podanie przyczyny stwierdzonej wady, wyjaśnił, powołując się na uzyskane wyjaśnienia producenta, że przyczyną zbyt dużego rozdrobnienia była odmiana surowca oraz proces technologiczny, który powoduje nadmierne rozdrobnienie przetwarzanego surowca. Poinformował jednocześnie, że producent zobowiązał się do wyeliminowania tego problemu. Dodał ponadto, że nie ma przepisów, które określają definicję „krojonych pomidorów” i określenie tej cechy organoleptycznej jest sprawą subiektywną.

Z uwagi na brak odpowiedzi kontrolowanego przedsiębiorcy w sprawie ewentualnego badania próbki kontrolnej tego produktu **postępowanie w sprawie w toku.**

4. Sprawdzenie ilości rzeczywistej produktów.

Laboratoryjnie **sprawdzono ilość rzeczywistą 40 opakowań jednostkowych** stanowiących próbki z 16 partii objętych badaniami - **produktów nie kwestionowano.**

5. Sprawdzenie aktualności terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz warunków i sposobu przechowywania.

Kontrolą w tym zakresie objęto **37 partii** produktów o wartości 1.598 zł - **nieprawidłowości nie stwierdzono.**

6. Identyfikacja dostawców ocenianych produktów.

W powyższym zakresie **nieprawidłowości nie stwierdzono** – kontrolującym okazano dokumenty identyfikujące dostawców wszystkich skontrolowanych produktów.

7. Przestrzeganie postanowień art. 14 rozporządzenia nr 1169/2011 i art. 12 ustawy o prawach konsumenta w sklepach internetowych.

W powyższym zakresie **nieprawidłowości nie stwierdzono.**

8. Identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy.

Wszyscy przedsiębiorcy prowadzili działalność w oparciu o wpis do Krajowego Rejestru Sądowego bądź Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – **zakres i rodzaj działalności był zgodny z dokumentami potwierdzającymi dokonanie wpisu.**

Wyniki kontroli należy uznać za zadowalające mając na względzie cel kontroli. Ujawniono jednostkowy przypadek wprowadzenia do obrotu towaru oznaczonego nieprawdziwą informacją o domowym charakterze tego produktu, a laboratoryjna weryfikacja dobrowolnych informacji w oznakowaniu potwierdziła ich rzetelność.

Niemniej ujawniono szereg produktów nie spełniających wymogów rozporządzenia 1169/2011 i dotyczących sposobu prezentacji w etykietowaniu istotnych dla konsumentów informacji o składnikach alergicznych bądź powodujących reakcję nietolerancji oraz informacji o wartości odżywczej co, po upływie trzyletniego okresu od dnia wejścia w życie tego aktu prawnego, może świadczyć o małym zaangażowaniu niektórych producentów w procesie dostosowywania się do jego wymagań.

Informacje wytworzył:

Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych Anna Klecha