

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku przedstawia informację o wynikach kontroli jakości i prawidłowości oznakowania przetworów i mrozonek owocowych i warzywnych, w tym w zakresie oznakowania składników GMO, przeprowadzonych w I kwartale 2010 roku na terenie województwa pomorskiego zgodnie z programem DIH-81-1(1)/10/AgŁ.

Kontrolę przeprowadzono w sześciu placówkach w tym:

**w trzech placówkach należących do sieci handlowych tj.:**

- Sklepie Netto nr 248 w Malborku,
- Sklepie nr 023 w Centrum Handlowym „Przymorze” w Gdańsku,
- Delikatesach „ALMA” w Sopocie,

**w trzech placówkach detalicznych tj.:**

- Sklepie spożywczym „Markus” w Sopocie,
- Sklepie wielobranżowym w Damnicy,
- Sklepie spożywczym nr 1 w Damnicy,

***Zbadano łącznie 67 partii przetworów i mrozonek owocowych i warzywnych o wartości 7666 zł.***

***w tym:***

- 5 partii mrożonych warzyw (w tym mieszanki i zupy warzywne) wartości 218 zł,
- 4 partie dżemu wartości 117 zł,
- 2 partie powideł wartości 459 zł,
- 5 partii konfitur wartości 1641 zł,
- 9 partii marmolady wartości 901 zł,
- 5 partii owoców południowych w zalewie wartości 343 zł,
- 6 partii innych przetworów owocowych niesklasyfikowanych powyżej o łącznej wartości 2240 zł, w tym:
  - 1 partię dżemu z czarnej porzeczki z ginem wartości 455 zł,
  - 1 partię dżemu z truskawek z żubrówką wartości 182 zł,
  - 1 partię konfitury z wiśni z brandy wartości 198 zł,
  - 1 partię konfitury z wiśni z ginem wartości 675 zł
  - 1 partię delikatnego musu z malin z brandy wartości 480 zł
  - 1 partię gruszek w occie wartości 250 zł.

- 2 partie koncentratu pomidorowego wartości 104 zł,
- 4 partie ogórków konserwowych wartości 226 zł,
- 2 partie papryki konserwowej wartości 58 zł,
- 2 partie fasolki konserwowej wartości 54,0 zł,
- 1 partię kukurydzy konserwowej wartości i 32 zł,
- 6 partii sałatek warzywnych wartości 272 zł,
- 14 partii innych przetworów warzywnych niesklasyfikowanych powyżej o łącznej wartości 1001 zł, w tym:
  - 1 partię selera marynowanego wartości 4 zł,
  - 1 partię kukurydzy mini kolby wartości 41 zł,,
  - 1 partię ogórków kwaszonych naturalnych z liściem dębu wartości 150 zł,
  - 1 partię kapusty kwaszonej z grzybami leśnymi wartości 90 zł,
  - 1 partię kapusty czerwonej z żurawiną wartości 96 zł,.
  - 1 partię buraczków całych wartości 112 zł,.
  - 1 partię surówki z białej kapusty wartości 96 zł,
  - 1 partię ćwikły z chrzanem wartości 150 zł,
  - 1 partię marchewki z groszkiem i kukurydzą wartości 5 zł,
  - 1 partię salatkę pieczarkowej wartości 11 zł,
  - 1 partię pikli kaszubskich ogórkowych wartości 53 zł,
  - 1 partię marchewki z groszkiem wartości 70 zł,
  - 1 partię pasteryzowanej ćwikły z chrzanem wartości 38 zł,
  - 1 partię ogórków korzennych wartości 85 zł

**Zakwestionowano 35 partii, tj. 52,2% o wartości 6431 zł. w tym:**

- 2 partie mrożonych warzyw (w tym mieszanki i zupy warzywne) wartości 37 zł,
- 1 partię dżemu wartości 42 zł,
- 2 partie powideł wartości 459 zł,
- 5 partii konfitur wartości 1641 zł,
- 5 partii marmolady wartości 648 zł,
- 1 partię owoców południowych w zalewie wartości 131 zł,
- 7 partii innych przetworów owocowych niesklasyfikowanych powyżej o łącznej wartości 2383 zł, w tym:
  - 1 partię dżemu z czarnej porzeczki z ginem wartości 455 zł,
  - 1 partię dżemu z truskawek z żubrówką wartości 182 zł,
  - 1 partię konfitury z wiśni z brandy wartości 198 zł,

- 1 partię konfitury z wiśni z ginem wartości 675 zł
- 1 partię delikatnego musu z malin z brandy wartości 480 zł,
- 1 partię marmolady pomarańczowej z whisky- cienko cięty owoc wartości 143 zł
- 1 partię gruszek w occie wartości 250 zł,
- 2 partie ogórków konserwowych wartości 162 zł,
- 2 partie salatek warzywnych wartości 189 zł,
- 8 partii innych przetworów warzywnych niesklasyfikowanych powyżej o łącznej wartości 739 zł, w tym:
  - 1 partię ogórków kwaszonych naturalnych z liściem dębu wartości 150 zł,
  - 1 partię kapusty kwaszonej z grzybami leśnymi wartości 90 zł,
  - 1 partię kapusty czerwonej z żurawiną wartości 96 zł,
  - 1 partię buraczków całych wartości 112 zł,
  - 1 partię surówki z białej kapusty wartości 96 zł,
  - 1 partię ćwikły z chrzanem wartości 150 zł,
  - 1 partię selera marynowanego wartości 4 zł,
  - 1 partię kukurydzy mini kolby wartości 41zł.

## **1. Ocena jakości przetworów i mrożonek owocowych i warzywnych**

### **1.1 Jakość .**

Laboratoryjnie zbadano 11 partii o wartości 1739 zł , z czego zakwestionowano 5 partii, tj. 45 % zbadanych, o wartości 622 zł, ze względu na:

- **Niższą zawartość składników w grupie mrożone warzywa (w tym mieszanki i zupy warzywne)**

#### **ti.:**

- a) Niższą zawartość marchwi w dwóch próbkach na trzy zbadane; niższą zawartość fasolki szparagowej i brukselki w trzech próbkach na trzy zbadane; niższą zawartość brokułów w jednej próbce na trzy zbadane, niższą zawartość cebuli w dwóch próbkach na trzy zbadane; niższa zawartość selera w jednej próbce na trzy zbadane w partii 6 opakowań a` 450g o łącznej masie 2,7 kg mrożonej mieszanki 7-mio składnikowej`450g „Warzywny Ogród” ze znakiem Unifreeze, deklarowanej wg oznakowania jako: „kl. II PN-A-78608”, wartości 19,0 zł,

*Analitycznie stwierdzono zawartość: marchwi na poziomie 25,5%; 16%;19% ; fasolki szparagowej na poziomie 11,7%; 6,2%; 7,4%; brukselki na poziomie 5,1%, 3,2%, 0% - brak; brokułu na poziomie 21%, 24,5%, 14,7%; cebuli na poziomie 5,6%, 3,1%, 4,5%, selera na poziomie 10,5%, 4,6%, 6,6% podczas gdy producent na opakowaniu*

zadeklarował następującą ich zawartość: marchew 20%; fasolka szparagowa 15%; brukselka 15%; brokuł 15%; cebula 5%; seler 5%.

W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się do producenta o wyjaśnienie przyczyn stwierdzonego niedoboru zawartości składników oraz o wprowadzanie do obrotu towarów odpowiedniej jakości. W odpowiedzi, wyjaśniono, że :

- proces produkcyjny opiera się na ręcznym mieszaniu pobranego surowca przed pakowaniem (z reguły wsadu o masie 100 lub 200 kg) ;
- w czasie nocnej zmiany wyprodukowano 5832 kg mieszanki (około 29 wsadów do mieszania), wadliwych opakowań w partii mogło być maksymalnie 444 szt. tj. 200kg;
- zasadniczą przyczyną stwierdzonego niedoboru mogło być złe wymieszanie produktu, Prawdopodobnie osoba dokonująca mieszania (z doświadczeniem i znajomością technik mieszania) do wykonania tej czynności, w czasie swojej przerwy na ogrzanie się, wyznaczyła osobę, która niezbyt dokładnie wymieszała towar;
- Próby składu przeprowadzane są z częstotliwością: jedna na 2 tony produktu,
- z produkcji, na stanie magazynowym,, pozostało 920kg mieszanki, zatrzymano ją i poddano ponownemu przerobieniu,
- zalecono wyznaczanie na zastępstwo, do mieszania, osób z doświadczeniem oraz ponowne szkolenie pracowników w zakresie mieszania warzyw.

b) Niższą zawartość fasoli gotowanej, fasoli szparagowej, papryki i cebuli w partii 4 opakowań a` 350g o łącznej masie 1,4 kg **mrożonych warzyw na patelnię 9 –składników a` 450g`ze znakiem „Calfrost”**, deklarowanej wg oznakowania jako: „danie fitness , produkt głęboko mrożony”, wartości 18,0 zł.

Analitycznie badając jedną próbkę spośród trzech pobranych stwierdzono zawartość: fasoli gotowanej na poziomie 9,4%; fasoli szparagowej zielonej na poziomie 13,6% ; papryki na poziomie 4,0%; cebuli na poziomie 4,6%, podczas gdy producent na opakowaniu zadeklarował następującą ich zawartość: fasola gotowana 10%; fasola szparagowa zielona 15%; papryka 5%; cebula 5% .

- W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się do producenta o wyjaśnienie przyczyn stwierdzonego niedoboru zawartości składników oraz o wprowadzanie do obrotu towarów odpowiedniej jakości. W odpowiedzi, wyjaśniono, że kontrolowany wyrób produkowany jest w oparciu o zakładową specyfikację i stwierdzone „zaniżone” zawartości mieszczą się w granicach dopuszczalnych tolerancją a tym samym produkt spełnia wymagania jakościowe specyfikacji i na tej podstawie został dopuszczony do obrotu handlowego.

○ Niezgodne parametry fizyko -chemiczne w grupie przetworów owocowych takich jak:

- a) **Powidła** - niższa zawartość ekstraktu ogólnego w partii 37 szt. powideł śliwkowych jak domowych a` 320g ze znakiem „Krakowski Kredens”, wartości 333 zł.

*W wyniku badań stwierdzono ekstrakt ogólny na poziomie: 57%; 57,1%; 58,3% według deklaracji producenta, zawartej w oznakowaniu: 63±2 .*

*W wystąpieniu pokontrolnym zwrócono się do producenta o wprowadzanie do obrotu towarów odpowiedniej jakości. Producent wyjaśnił że:*

- *stwierdzone niezgodności w zakresie zawartości ekstraktu to wynik krótkotrwałych problemów technologicznych wynikających z nagłej śmierci Głównego Technologa i doradcy firmy w dziedzinie przetwórstwa owocowo-warzywnego;*
- *wprowadzenie do obrotu ww. powideł nastąpiło w wyniku pomyłki - w firmie produkowane są dwa rodzaje powideł: o niższym ekstrakcie ogólnym które , przeznaczone są na własne potrzeby do produkcji cukierniczej oraz o wyższej zawartości ekstraktu przeznaczone dla firmy Krakowski Kredens. Do obrotu przez pomyłkę skierowano niewłaściwy rodzaj powidła.*

- b) **Inne przetwory owocowe niesklasyfikowane** - wyższa zawartość ekstraktu ogólnego; zawartość alkoholu uprawniająca do zaliczenia produktu do napoju alkoholowego rozumieniu art.46 ust.1 ustawy z dnia 26 października 1982r o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi w partii 22 szt. konfitury z wiśni z Brandy a` 230g ze znakiem „Krakowski Kredens”, wartości 198 zł.

*W wyniku badań stwierdzono:*

- *ekstrakt ogólny na poziomie: 55,9%; 56%; 56,52%,; 55,5%; 56,6%; 55,4% podczas gdy w oznakowaniu zadeklarowano ekstrakt na poziomie 50%.*
- *zawartość alkoholu na poziomie 1,8% obj. - w oznakowaniu deklarowano „alkohol do smaku”.*

*W związku z powyższym wystosowano pismo do ww. producenta o wyjaśnienie przyczyny powyższych stwierdzeń.. Producent wyjaśnił, że:*

- *Spółka jest bardzo małą rodzinną firmą produkującą rocznie zaledwie kilkanaście tysięcy sztuk słoików przetworów i zatrudniająca do ich produkcji sezonowo 2-3 osoby;*
- *wobec braku własnego laboratorium badania produktów zlecane są zewnętrznym laboratorium. Aby uniknąć w przyszłości rozbieżności pomiędzy deklarowanym a rzeczywistym ekstraktem zostanie zwiększona częstotliwość badań w zależności od zmian surowców;*

- zastosowany alkohol to „Brandy Francois” zakupiony na fakturę VAT. Przyczyną stwierdzonego tak wysokiego poziomu alkoholu była nierzetelność jednego z pracowników. Za nie zastosowanie prawidłowej receptury wobec pracownika zastosowano karę dyscyplinarną.
  - kwestionowaną partię wycofano ze sprzedaży (zwrot towaru po upływie oznaczonego terminu przydatności do spożycia).
- **Obecność substancji dodatkowej** - – sacharyny w grupie ogórków konserwowych w partii 12 szt. Ogórków konserwowych Staropolskich a`870g ze znakiem „Edmal”, wartości 54 zł.  
*Analitycznie stwierdzono zawartość sacharyny na poziomie: 6,9mg/kg; 6,8 mg/kg; 7,1 mg/kg. Ww. substancji producent nie zadeklarował w oznakowaniu opakowania.*  
*Według rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008r w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych: E 954 sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa jest dozwolona w słodko – kwaśnych marynatach owocowych i warzywnych - maksymalna dawka 160 mg/kg obecność*

## **1.2. Prawidłowość stosowania substancji dodatkowych.**

We wszystkich próbkach /37 próbek reprezentujących 11 partii/ wykonano badania mające na celu zbadanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych w stosunku do obowiązujących przepisów oraz deklaracji ich producentów zamieszczonych w oznakowaniu.

W 30- tu próbkach reprezentujących 9 partii wartości 1702zł w tym:

- przetwory owocowe typu: powidła śliwkowe, konfitura z wiśnią z Brendy, marmolada o smaku róży, konfitura ekstra truskawkowa;
- przetwory warzywne typu: marchewka z groszkiem, sałatka warzywna podkarpacka o smaku łagodnym, ogórki konserwowe staropolskie, kukurydza konserwowa;

wykonano badania mające na celu ustalenie czy i w jakich dawkach do produkcji ww. środków zastosowano substancje dodatkowe takie jak: acesulfam K; sacharynę, aspartam, kwas benzoesowy i jego sole, kwas sorbowy i jego sole.

*Jedynie w 3 próbkach reprezentujących partię ogórków konserwowych staropolskich a`870g ze znakiem „Edmal” – stwierdzono sacharynę na poziomie: 6,9mg/kg; 6,8 mg/kg; 7,1mg/kg, pomimo, iż producent w oznakowaniu nie zadeklarował jej obecność w produkcji.*

## **2. Ocena prawidłowości oznakowania**

Ogółem sprawdzono oznakowanie 67 partii przetworów i mrożonek owocowych i warzywnych o wartości 7666 zł., z których zakwestionowano 35 partii, to jest 52,2% o wartości 6431zł.

Przyczyny kwestionowania oznakowania ocenianych przetworów i mrozonek owocowych i warzywnych przedstawiały się następująco :

- **w grupie mrożonych warzyw (w tym mieszanki i zupy warzywne)** - brak informacji „produkt głęboko mrożony” w przypadku partii mrożonej mieszanki 7-mio składnikowej a` 450g „Warzywny Ogród” ze znakiem Unifreeze, deklarowanej wg oznakowania jako: „kl. II PN-A-78608”, wartości 19,0zł,
- **w grupie przetwory owocowe dżemy** - zawarcie w oznakowaniu wartości odżywczej określenia: ”węglowodany przyswajalne” w przypadku partii dżemu truskawkowego wysoko słodzonego a` 300g ze znakiem UNAMEL, wartości 42zł,
- **w grupie przetwory owocowe - powidła :**
  - podanie nieprawidłowo sformułowanego wyrażenia poprzedzającego datę minimalnej trwałości (*„należy spożyć przed końcem”*),
  - brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym (*oznaczona cyfrowa data minimalnej trwałości określająca miesiąc i rok jest niewystarczająca do identyfikacji partii produkcyjnej*),
  - zawarcie w oznakowaniu wartości odżywczej określenia: ”węglowodany przyswajalne”, „tłuszcz całkowity”  
w przypadku partii powidła „Powidło Śliwkowe Jak Domowe” a` 320g, wartości 333 zł,
  - brak oznakowania opakowania jednostkowego w przypadku partii powidła śliwkowego węgierkowego „FRUKTUS”, wartości 126 zł. *Partię przesortowano eliminując z niej 3 opakowania o wartości 13 zł, które zniszczono;*
- **w grupie przetwory owocowe konfitury :**
  - podanie nieprawidłowo sformułowanego wyrażenia poprzedzającego datę minimalnej trwałości (*„należy spożyć przed końcem”*)
  - brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym (*oznaczona cyfrowa data minimalnej trwałości określająca miesiąc i rok była niewystarczająca do identyfikacji partii produkcyjnej*);
  - zawarcie w oznakowaniu wartości odżywczej określenia: ”węglowodany przyswajalne”, „tłuszcz całkowity”  
w przypadku partii konfitury truskawkowej wysoko słodzonej a` 300g, wartości 320zł,

- podanie nieprawidłowo sformułowanego wyrażenia poprzedzającego datę minimalnej trwałości (*„należy spożyć przed końcem”*),
- brak podania zasadniczej funkcji technologicznej, którą pełni w środku spożywym kwasek cytrynowy;
- brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym
- zawarcie w oznakowaniu wartości odżywczej określenia: *”węglowodany przyswajalne”*, *„tłuszcz całkowity”*;

w przypadku 2 partii konfitur o wartości 530zł tj. konfitury z moreli wysoko słodzonej a` 300g, wartości 220zł oraz konfitury z wiśni wysoko słodzonej a` 300g, wartości 310zł;

- zawarcie w oznakowaniu wartości odżywczej określenia: *”węglowodany przyswajalne”*, *„tłuszcz całkowity”*;
- brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym

w przypadku partii konfitury z malin wysoko słodzonej a`300g, o wartości 190 zł;

- **nazwa mogąca wprowadzać w błąd konsumenta co do tożsamości produktu** w przypadku: partii konfitury truskawkowej extra ze znakiem „SCHWARTAU” a` 340g e, wartości 601 zł,

*Na czołowej stronie produktu umieszczono oznaczenie na którym zawarto m.in. informację ”SCHWARTAU extra konfitura truskawkowa ” natomiast na etykiecie zawierającej informacje o produkcie i dane identyfikacyjne dystrybutora zawarto informację „Konfitura truskawkowa. Sporządzono z 50g owoców na 100g produktu ”.*

- **w grupie przetwory owocowe marmolady :**

- **brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym (oznaczona cyfrowa data minimalnej trwałości, określająca miesiąc i rok, jest niewystarczającą do identyfikacji partii produkcyjnej)** w przypadku 3 partii marmolady o łącznej wartości 445zł tj.
  - o aromatycznej marmoladki z malin wysoko słodzonej /bez konserwantów/ a` 180g, wartości 196 zł;
  - o rozkosznej marmoladki z wiśni wysoko słodzonej /bez konserwantów/. a` 180g,, wartości 33 zł,;
  - o promiennej marmoladki z pomarańczy wysoko słodzonej /bez konserwantów/ a` 180g, wartości 217 zł,;
- **nieprawidłowo sformułowane wyrażenie (*„należy spożyć przed końcem”*) poprzedzające datę minimalnej trwałości ,**



- **brak oznakowania ww. partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym (oznaczona cyfrowa data minimalnej trwałości, określająca miesiąc i rok, jest niewystarczającą do identyfikacji partii produkcyjnej) ,**
- **brak podania zasadniczej funkcji technologicznej, którą pełni w środku spożywczym kwasek cytrynowy**

w przypadku partii marmolady wartości 198 zł - ekscytującej marmoladki z moreli wysoko słodzonej /bez konserwantów/ a` 180g;

- **częściowe zasłonięcie oznaczenia producenta w wyniku umieszczenia na nim naklejek z kodem kasowym i ceną towaru w przypadku partii marmolady wieloowocowej, twardej owoce mieszane a` 600g, wartości 4,0zł;**

- **w grupie przetwory owocowe owoce południowe w zalewie:**

- **niewłaściwy zapis zastosowanej substancji dodatkowej – barwnika w przypadku partii Mieszanki owoców w lekkim syropie ”Sandra,, a` 870g/470g, wartości 131zł,**

*W oznakowaniu produktu zawarto m.in. informację „kolor 127”*

- **w grupie przetwory owocowe inne:**

- **brak podania w oznakowaniu ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie środka spożywczego,**
- **podanie nieprawidłowo sformułowanego wyrażenia („należy spożyć przed końcem”) poprzedzającego datę dzienną określającą minimalną trwałość**

w przypadku 5 partii o łącznej wartości 1990 zł, tj.

- dżemu z czarnej porzeczki z ginem. a` 235g, wartości 455 zł;
- dżemu z truskawek z żubrówką a` 220g, wartości 182 zł,
- konfitury z wiśni z brandy a` 230g, wartości 198 zł,
- konfitury z wiśni z ginem a` 230g , wartości 675 zł,
- delikatnego musu z malin z brandy a` 230g, wartości 480 zł,

- **brak określenia zawartości netto opakowanego środka spożywczego,**
- **brak oznakowania ww. partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym,**

w przypadku partii Gruszek w occie a` 360g / 210g , wartości 250 zł;

- **brak podania w oznakowaniu formy prawnej podmiotu wprowadzającego,**

- **brak podania w oznakowaniu ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie środka spożywczego**

w przypadku partii Marmolady pomarańczową z whisky- cienko cięty owoc a` 349g e wartości 143 zł;

*W oznakowaniu produktu zawarto m.in. informację „malt whisky.”*

- **w grupie przetwory warzywne – ogórki konserwowe:**

- **brak podania w oznakowaniu ilościowej zawartości składników występujących w nazwie środka spożywczego,**

w przypadku partii **Ogórków konserwowych z papryką i cebulą** a`760g ze znakiem „Krzętle”, wartości 108 zł;

- **brak wykazania w oznakowaniu zastosowanej substancji dodatkowej – sacharyny,**
- **podanie wartości odżywczej w innej kolejności niż określono w obowiązującym przepisie**

w przypadku partii Ogórków konserwowych Staropolskich a `870g ze znakiem „Edmal”, - opisanych w punkcie 1.1 informacji

- **w grupie przetwory warzywne – sałatki warzywne:**

- **brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym (*oznaczona cyfrowa data minimalnej trwałości, określająca miesiąc i rok, jest niewystarczającą do identyfikacji partii produkcyjnej*)**

w przypadku partii Sałatki z zielonych pomidorów a`400g, wartości 168 zł;

- **podanie wartości odżywczej w innej kolejności, niż określono w obowiązującym przepisie**

w przypadku partii Sałatki warzywnej Podkarpackiej o smaku łagodnym a` 830g/380g, wartości 21 zł;

- **w grupie przetwory warzywne – inne:**

- **brak oznakowania partii produkcyjnej kodem identyfikacyjnym (*oznaczona cyfrowa data minimalnej trwałości, określająca miesiąc i rok, jest niewystarczającą do identyfikacji partii produkcyjnej*)**

w przypadku 2 partii o łącznej wartości 246 zł, tj.:

- surówki z białej kapusty a` 400g, wartości 96 zł,
- ogórków kwaszonych naturalnych z liściem dębu. a` 810g, wartości 150 zł,
- **podanie nieprawidłowego wyrażenia („najlepiej spożyć przed końcem”) przed datą dzienną określającą minimalną trwałość,**
- **brak podania w oznakowaniu ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie środka spożywczego,**

w przypadku 2 partii o łącznej wartości 186 zł, tj.:

- kapusty kwaszonej z grzybami leśnymi a` 810g, wartości 90 zł,
- kapusty czerwonej z żurawiną. a` 400g, wartości 96 zł,

- **podanie nieprawidłowego wyrażenia („najlepiej spożyć przed końcem”) przed datą dzienną określającą minimalną trwałość**

w przypadku 2 partii o łącznej wartości 261 zł, tj.:

- ćwikły z chrzanem a` 250g, wartości 150 zł,
- buraków całych a` 420g, wartości 112 zł, .

- **częściowe zasłonięcie oznaczenia producenta w wyniku umieszczenia na nim naklejek z kodem kasowym i ceną towaru**

w przypadku 2 partii o łącznej wartości 45,0 zł, produkcji PW Smak Sp. z o.o. z siedzibą 44-240 Żory, ul. Pułkowca 93a; tj.:

- kukurydzy mini kolby` a` 300g e, wartości 41,0zł,
- selera marynowanego a`300g/180g, wartości 4,0 zł.

*Do wszystkich producentów skierowano pisma pokontrolne wnioskując o eliminację stwierdzonych nieprawidłowości*

Oceniając prawidłowość oznakowania przetworów i mrozonek owocowych i warzywnych nie stwierdzono produktów zawierających składniki GMO..

### **3. Zgodność zawartości netto z rzeczywistą mając na względzie przepisy ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach o towarach paczkowanych.**

W zbadanych laboratoryjnie 37 próbkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **4. Aktualność terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości przetworów i mrozonek owocowych i warzywnych**

Kontrolą objęto wszystkie partie wartości 7666 zł., które posiadały zachowane terminy lub daty minimalnej trwałości.

#### **5. Stan opakowań, warunki przechowywania badanych środków spożywczych.**

W zakresie oceny stanu opakowań badanych środków spożywczych nieprawidłowości nie stwierdzono.

W zakresie przestrzegania oznaczonych warunków przechowywania nieprawidłowości stwierdzono w jednej placówce - w sklepie nr 023 w Centrum Handlowym „Przymorze”.

**Zakwestionowano warunki przechowywania 10 partii przetworów owocowych** o łącznej wartości 2267zł z uwagi na przechowywanie ich w wyższej temperaturze od zalecanej przez ich producentów.

*Według elektronicznego czytnika temperatury wytwarzanej przez urządzenie klimatyzacyjne ustalono, że w pomieszczeniu sklepu:*

- w pierwszym dniu kontroli o godz. 14<sup>00</sup> temperatura wynosiła +20°;
- drugim dniu kontroli o godz. 10<sup>25</sup> temperaturę wynosiła +19°,

podczas gdy w oznakowaniu ww. sprawdzanych przetworów owocowych zawarto informację : „Przechowywać w temp. od 0° C do +18° C „.

Przedsiębiorca zobowiązał się przestrzegać właściwych warunków przechowywania oferowanych przetworów owocowych i warzywnych, zgodnie z zaleceniami producentów.

#### **6. Przestrzeganie postanowień art. 59 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia.**

W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **7. Identyfikacja kontrolowanego przedsiębiorcy.**

We wszystkich placówkach kontrolowanych placówkach dokonano identyfikacji kontrolowanego przedsiębiorcy i sprawdzono czy zakres i rodzaj prowadzonej przez przedsiębiorcę działalności jest zgodny z przedłożonymi dokumentami dotyczącymi działalności gospodarczej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

## WYKORZYSTANIE USTALEŃ KONTROLI

- nałożono 3 mandaty karnych (z art. 111§ 2 KW; art. 136 § 2 KW) na łączną kwotę 600zł.

W związku z ustaleniami **skierowano:**

- 8 wystąpień do producentów badanych produktów spożywczych z wnioskami o podjęcie działań naprawczych,
- 1 informację do organu nadzoru o wynikach kontroli w placówce detalicznej firmy Krakowski Kredens Sp. z o.o. wraz z wykazem faktycznych wytwórców kontrolowanych produktów,..
- 2 informacje do WI JHAR-S w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących jakości i oznakowania kwestionowanych partii przetworów i mrozonek owocowych i warzywnych.

Ponadto:

- wydano 2 decyzje (2 sprawy) o obowiązku uiszczenia kosztów badań laboratoryjnych a w jednej sprawie prowadzone jest postępowanie mające na celu wydanie decyzji w sprawie zwrotu kosztów badań,
- prowadzone są postępowania (2) mające na celu nałożenie kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej art. rolno – spożywczych
- z obrotu wycofano towar o wartości 13 zł - powidła śliwkowe węgierkowe „FRUKTUS”, z uwagi na brak oznakowania opakowania jednostkowego
- do organu sanitarnego zostaną skierowane 2 informacje w związku z zawarciem w oznakowaniu wartości odżywczej określenia: ”węglowodany przyswajalne”, „tłuszcz całkowity” oraz niewłaściwego zapisu zastosowanej substancji dodatkowej – barwnika;

Niejednokrotnie przetwory i mrożonki owocowe i warzywne były przedmiotem kontroli. Ostatnia kontrola tej grupy środków spożywczych prowadzona była w **IV kw. 2007r** . Wówczas laboratoryjnie **kwestionowano 36,8 % (zbadano 19 partii kwestionując 7) natomiast w bieżącym roku zakwestionowano 45,45%** ( tj. 5 partii na 11 zbadanych laboratoryjnie).

Wyniki kontroli przeprowadzonych w bieżącym roku świadczą o niskim, niezadowolającym poziomie jakości handlowej badanych przetworów pomimo, że zmieniły się radykalnie przyczyny wadliwości.

**Przedtem dominowały wady organoleptyczne** takie jak: niewłaściwa – nie wyrównana konsystencja, obecność około połowy popękanych - rozpadniętych ziaren, **wynikające z niewłaściwego doboru surowca oraz w niewielkim stopniu wady związane z nieprzestrzeganiem reżimów produkcyjnych - niezgodne z deklaracją parametry fizyko chemiczne. Aktualnie dominują wady technologiczne tj.:**

- **niższa zawartość składników jako konsekwencja nieprawidłowego wydozowania lub wymieszania składników,**
- **niezgodne parametry fizyko – chemiczne, zastosowanie substancji dodatkowych, pierwotnie nie ujętych w recepturach, w oznakowaniu .**

Ocena prawidłowości oznakowania wprowadzanych do obrotu przetworów owocowych i warzywnych w pełni potwierdza powyższy wniosek. W 2007 roku kwestionowano co dziesiątą partię z uwagi na brak określenia w oznaczeniu badanych środków spożywczych warunków przechowywania oraz brak podania informacji dotyczących składników występujących w ww. środkach spożywczych.

Aktualnie co druga partia była oznaczona niezgodnie z wymogami prawa /liczne niezgodności/ uniemożliwiając konsumentowi uzyskanie istotnych informacji o produkcie a tym samym dokonanie słusznego, ekonomicznego wyboru.