INFORMACJA

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli jakości handlowej produktów oznaczonych dobrowolnymi informacjami typu: „wyprodukowany z pszenicy durum", „100% (np. soku, mięsa), „domowy", „naturalny", „bez konserwantów", „bez barwników", „wolny od GMO", „bez laktozy", „bez glutenu", przeprowadzonych w II kwartale 2018 r. na terenie województwa kujawsko - pomorskiego

Kontrolą objęto 13 placówek, w tym 6 placówek należących do sieci handlowych, 2 hurtownie, 5 placówek zakwalifikowanych do grupy „pozostałe placówki",.

Kontrolą w tym zakresie objęto łącznie 82 partie artykułów rolno – spożywczych, w tym 53 partie w opakowaniach i 29 partii oferowanych luzem. Zakwestionowano 29 partii produktów.

Produkty nieopakowane - kontrolą objęto 26 partii, kwestionując wszystkie.
Stwierdzone nieprawidłowości w oznakowaniu - w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi:

a) podano informację wprowadzającą w błąd co do charakteru, składu, metod wytwarzania środka spożywczego:
   - „lody naturalne" – sugerującą konsumentowi, iż produkt został wytworzony w prosty sposób, z naturalnych, nisko przetworzonych składników, tymczasem stwierdzono, że lody wyprodukowano z półproduktów w proszku/paście do lodów i cukiernictwa oraz innych składników złożonych, lody gałkowe w kuwetach z oznakowania których wynikało, że do ich produkcji stosowano również bazę (zawierającą m.in. dekstrozę, emulgator E 471, substancje zagęszczające, roślinny utwardzony tłuszcz kokosowy, aromat), a także przeciwutleniacz (syntetyczna wit. E), substancję konserwującą sorbinian potasu (składnik pasty owocowej) barwnik (np. E 131),
   - „z czekoladą" - podczas gdy zamiast czekolady użyto półproduktu o nazwie: „Półprodukt w pasta dla lodziarni i cukierni. Monella wegan" o składzie: cukier, olej roślinny ze słonecznika, przecier z orzechów laskowych (10%), kakao odtłuszczone w proszku (8,3%), mąka sojowa, emulgator; lecytyna sojowa, aromaty,
   - „naturalne lody rzemieślnicze czekolada" – podczas gdy użyto następujących składników: mleko pełne, cukier, śmietanka kremówka, (mleko), kakao niskotłuszczowe 8% (zawartość tłuszczu 10-12 %, cukier, emulgator: lecytyna sojowa, baza 2% (dekstroza, odtłuszczone mleko w proszku, emulgator E471, słodka serwatka, substancja zagęszczająca: alginian sodu - mączka chleba świętojańskiego, roślinny utwardzony tłuszcz kokosowy, aromat),
b) nie podano nazwy albo imienia i nazwiska producenta,
c) nie podano wykazu składników, w tym użytych przy wytworzeniu żywności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
d) nie podano nazwy produktu w sposób zgodny z wymaganiami zawartymi w art. 17 rozporządzenia 1169/2011 (brak nazwy opisowej, która w pełni umożliwiłaby konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi mógł zostać pomylony).

Produkty opakowane – kontrolą objęto 56 partii, kwestionując 3 partie wędlin.
Stwierdzone nieprawidłowości w oznakowaniu polegały na podaniu informacji wprowadzającej w błąd co do charakteru, składu, metod wytwarzania środka spożywczego i tak:

- „domowa” sugerującej, że produkt został wytworzony prostą technologią przy zastosowaniu składników używanych w domowej produkcji, podczas gdy producent zadeklarował użycie dodatków i składników stosowanych w produkcji przemysłowej, takich jak: trójpolifosforan sodu, przetworzone wodorosty z gatunku Eucheuma, ekstrakt słodowy,
- „staropolska”, sugerującej, że wyrób został wytworzony według dawnej tradycyjnej metody, podczas gdy producent zadeklarował zastosowanie dodatków i surowców przetworzonych stosowanych współcześnie w produkcji przemysłowej, takich jak: stabilizator E 451, substancje zagęszczające E 407 a, E 415, E 417, regulator kwasowości E 508, przeciwutleniacz E 316, wzmacniacz smaku E 621, białko sojowe, maltodekstryna, ekstrakt drożdżowy, białko wieprzowe,
- „ze wsi” sugerującej, że wyrób został wytworzony w oparciu o składniki stosowane w wiejskiej, domowej produkcji, podczas gdy producent zadeklarował użycie dodatków i składników stosowanych w produkcji przemysłowej (substancja zagęszczająca E 407, stabilizatory E 451, E 452, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz E 316, regulator kwasowości E 262, aromat dymu wędzarniczego, białko sojowe, białko wieprzowe, cukry – glukoza, sacharoza).

Pod kątem przestrzegania aktualności terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości zbadano 82 partie produktów, nie kwestionując żadnej z nich.

W toku kontroli badano również: przestrzeganie przepisów sanitarnych dotyczących obowiązku przechowywania przez przedsiębiorców orzeczeń lekarskich wydawanym pracownikom dla celów sanitarno – epidemiologicznych; identyfikowalność dostawców ocenianych produktów; warunki przechowywania – nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.

W związku z opisanymi nieprawidłowościami podjęto następujące działania:

- wobec 5 przedsiębiorców wszczęto z urzędu 6 postępowań administracyjnych w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno - spożywczych nieodpowiadających w zakresie oznakowania jakości handlowej określonej w przepisach prawa (4 postępowania administracyjne) oraz zafałszowanych (2 postępowania administracyjne), dotychczas wydano 4 decyzje o karach pieniężnych na kwotę łączną 4156 zł,
- skierowano 4 pisma do producentów kwestionowanych produktów, z jednoczesnym powiadomieniem odpowiednio terenowych wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

sporządziła: Joanna Kopeć - specjalista