INFORMACJA
Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy o wynikach kontroli jakości handlowej przypraw i ziół przyprawowych, przeprowadzonych w IV kwartale 2019 r. na terenie województwa kujawsko - pomorskiego

Kontrolą objęto 5 placówek, w tym: 1 sklep sieci handlowej , 1 sklep lokalny, 1 sklep internetowy, 2 inne placówki.

Jakość

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki: szafranu, kminu rzymskiego, pieprzu czarnego, kurkumy. Próbki szafranu i kminu podzielono na dwie części, zgodnie z wytycznymi i przekazano do badań laboratoryjnych do laboratorium w Warszawie należące do Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz do JRC.

Do chwili sporządzenia niniejszej informacji otrzymano sprawozdania z badań pieprzu, kminu rzymskiego i kurkumy, nie uzyskano natomiast jeszcze wyników badań szafranu ani badań jednej z próbek kminu rzymskiego.

Badania laboratoryjne pieprzu czarnego mielonego wykazały:

- podwyższoną zawartość włókna surowego w przeliczeniu na suchą masę 18,24% (niepewność pomiaru 0,04), zamiast wymaganej [ISO 959-1:1998 (E)] max. 17,5%,
- obniżoną zawartość piperyny w przeliczeniu na suchą masę 3,5% (niepewność pomiaru 0,3), zamiast wymaganej [ISO 959-1:1998 (E)] min. 4,0%.

Ilość rzeczywista towarów paczkowanych

Nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości (w odniesieniu do przebadanych próbek).

Prawidłowość oznakowania produktów

Oceną objęto łącznie 19 partii przypraw, kwestionując 5 partii. Wady w oznakowaniu stwierdzono w 2 skontrolowanych placówkach:

a) w przypadku 4 partii przypraw, datę minimalnej trwałości poprzedzono niewłaściwym określeniem „data ważności," zamiast „najlepiej spożyć przed końcem",
b) w przypadku 1 partii kminu rzymskiego:
    - podano informację wprowadzającą w błąd co do kraju pochodzenia przyprawy – wskazano „Kraj pochodzenia: Indie", zamiast „Turcja" jak wynikało z informacji obcojęzycznej podanej na opakowaniu,
    - nie podano (nie przetłumaczono) informacji zawartej również na opakowaniu w wersji obcojęzycznej o śladowych ilościach glutenu i gorczycy. Należy nadmienić, iż obecność glutenu na poziomie 15,5 mg/kg (niepewność pomiaru 3,1) stwierdzono w wyniku badań laboratoryjnych.

Aktualność dat minimalnej trwałości i warunki przechowywania.

Terminy trwałości w przypadku wszystkich ocenianych 19 partii były zachowane. Oceniane produkty przechowywano w odpowiednich warunkach.

Identyfikacja dostawców środków spożywczych, kodu identyfikacyjnego produktów.

Kontrolowani przedsiębiorcy przedłożyli dokumenty identyfikujące dostawców ocenianych partii produktów.

Oceniane produkty były oznakowane kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

Identyfikacja kontrolowanych przedsiębiorców.

Identyfikacji kontrolowanych przedsiębiorców dokonano w oparciu o dane zawarte w Rejestrze Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego oraz w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

Przedsiębiorca prowadzący sklep internetowy w ustawowo wymaganym terminie nie dokonał zmian we wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie prowadzenia sprzedaży żywności przez Internet. W konsekwencji powyższego, wobec przedsiębiorcy zastosowano środek oddziaływania wychowawczego w formie pouczenia, jeszcze w trakcie kontroli przedsiębiorca dokonał stosownej zmiany w zakresie wykonywanej działalności gospodarczej.

Konsekwencje kontroli

Przedsiębiorcę który wprowadził do obrotu pieprz czarny zobowiązano, w drodze decyzji administracyjnej, do uiszczenia równowartości kosztów badań tego produktu.

Przedsiębiorcy temu wymierzono również karę pieniężną w kwocie 500 zł na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Karę tą wymierzono w związku z niewłaściwą jakością pieprzu czarnego oraz użyciem w oznakowaniu przypraw niewłaściwych sformułowań dotyczących daty minimalnej trwałości.

Sporządziła: Luiza Chmielewska – Naczelnik Wydziału Prawno – Organizacyjnego i Pozasądowego Rozwiązywania Sporów Konsumenckich.