

Lublin, dnia 7 kwietnia 2020 r.

Informacja o wynikach kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w Lublinie w I kwartale 2020 r. w **zakresie jakości handlowej przetworów warzywnych**

### 1. Cel kontroli

Celem kontroli było sprawdzenie:

- jakości handlowej przetworów warzywnych zgodnie z deklaracją jakościową producenta,
- prawidłowości znakowania przetworów warzywnych z uwzględnieniem wymagań określonych w obowiązujących przepisach prawnych.

### 2. Zakres kontroli

Kontrolę przeprowadzono w 2 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego zajmujących się produkcją ww. wyrobów.

### 3. Wyniki kontroli

Do badań laboratoryjnych oraz do oceny prawidłowości oznakowania pobrano próbki z 3 partii reprezentujących ogółem 511,9 kg wyrobów gotowych, w tym:

- 11,2 kg chrzanu, 14,7 kg ćwikły oraz 486 kg ogórków kiszonych.

Na podstawie otrzymanych wyników badań laboratoryjnych stwierdzono, że wszystkie pobrane do oceny próbki przetworów spełniały zadeklarowane przez producentów cechy jakościowe. Natomiast do zastosowanego przez kontrolowane firmy oznakowania, uwzględniając obowiązujące przepisy prawa żywnościowego oraz okazaną dokumentację zakładową wniesiono następujące uwagi:

- ✓ obowiązkowe informacje na temat żywności znajdujące się na etykiecie, podane były z użyciem znaków o rozmiarze czcionki mniejszej niż 1,2 mm,
- ✓ wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej dla poszczególnych towarów paczkowanych była mniejsza od określonej w przepisach minimalnej wielkości,

- ✓ informacja dotycząca warunków przechowywania nie została zamieszczona po danych odnoszących się do daty minimalnej trwałości,
- ✓ datę minimalnej trwałości podano w kolejności: „rok, miesiąc dzień” zamiast „dzień, miesiąc, rok”,
- ✓ składniki środka spożywczego widniejące w wykazie nie ujęto w kolejności malejącej w stosunku do użytej podczas produkcji ich masy, jak również w 2 partiach brak było oznaczenia ilościowego składników użytych do produkcji tych wyrobów,
- ✓ niezgodna z wzorem forma graficzna informacji „Produkt polski”,
- ✓ w obowiązkowych informacjach o wartości odżywczej zastosowano niewłaściwy zapis dotyczący kwasów tłuszczowych nasyconych,
- ✓ zamieszczone wyrażenie „Produkt nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów”, w przypadku tradycyjnej metody produkcji sugerowało, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie inne wyroby „tradycyjne” nie zawierają barwników i konserwantów.

Powyższe ustalenia były podstawą do wszczęcia postępowania administracyjnego zakazującego wprowadzenia do obrotu ww. partii nieodpowiadających wymaganiom określonym w przepisach o jakości handlowej w zakresie znakowania.

#### **4. Inne ustalenia kontroli**

Podczas kontroli dodatkowo ustalono, że:

- ✓ kontrolowane jednostki nie dokonały zgłoszenia prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania i konfekcjonowania artykułów rolno - spożywczych do WIJHARS w Lublinie, co skutkowało nałożeniem mandatów karnych,
- ✓ podmioty nie zatrudniały osób posiadających uprawnienia w zakresie pobierania próbek wyrobów gotowych objętych tematyką kontroli,
- ✓ a stanie magazynowym nie było produktów przeterminowanych, jak też wizualnie wskazujących na ich pogorszoną jakość,
- ✓ warunki i sposób przechowywania zapewniały utrzymanie właściwej jakości handlowej produktów oraz były zgodne z wymaganiami określonymi przez producentów w dokumentacji zakładowej i na opakowaniach jednostkowych.