

Informacja o wynikach kontroli planowych przeprowadzonych przez WIJHARS w Lublinie w I kwartale 2020 roku w **zakresie prawidłowości znakowania pieczywa.**

1. Cel kontroli

Celem kontroli było sprawdzenie oznakowania różnego asortymentu pieczywa pakowanego i wprowadzanego do obrotu luzem, w tym również pieczywa półcukierniczego oraz produkowanego na zakwasie, a także deklarowanego jako „bezglutenowe” lub „o bardzo niskiej zawartości glutenu” w zakresie zgodności z przepisami prawa oraz wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta w oznakowaniu produktu i/lub dokumentach zakładowych. Kontrole zostały ukierunkowane na małe piekarnie działające na rynku lokalnym, które nie zostały dotychczas kontrolowane oraz nie widniały w ewidencji prowadzonej przez WIJHARS.

2. Zakres kontroli

Kontrolę przeprowadzono w 8 podmiotach funkcjonujących na terenie województwa lubelskiego, którą objęto 13 partii pieczywa, a w tym:

- 9 mieszanego,
- 1 pszennego,
- 2 żytniego i 1 deklarowanego jako żytnie, które faktycznie nie spełniało wymogów dla tego rodzaju pieczywa, z czego 5 z nich nieopakowanych, przeznaczonych do spożycia w ciągu 24 godzin od daty produkcji.

3. Wyniki kontroli

➤ Jakość handlowa pieczywa na podstawie badań laboratoryjnych

W celu potwierdzenia obecności bakterii fermentacji mlekowej w pieczywie deklarowanym w nazwie i/lub w składzie jako „na zakwasie”/ „na naturalnym zakwasie” do LS GIJHARS w Gdyni przekazano 3 próbki pieczywa, w tym: 1 chleba żytniego oraz 2 chleba mieszanego. Wszystkie skontrolowane partie ze względu na badane cechy jakościowe spełniały wymagania zadeklarowane w oznakowaniu.

➤ Znakowanie pieczywa

Ogółem ocenie prawidłowości znakowania poddano 13 partii pieczywa, z czego:

zakwestionowano 10 z nich (77% ogólnej ilości poddanej kontroli), 4 z nich (31% ogólnej ilości poddanej kontroli) były artykułami rolno-spożywczymi zafałszowanymi co do składu, nazwy, masy.

Uchybienia w tym zakresie dotyczyły:

➤ podania niepełnych danych w zakresie nazwy i adresu firmy, posługiwania się wyłącznie nazwami handlowymi typu:

- „CHLEB REGIONALNY”, „CHLEB ŚNIADANIOWY”,
- „CHLEB NAŁĘCZOWSKI”,
- „CHLEB CESARSKI”

gdzie nazwa pieczywa powinna zostać uzupełniona o wyrażenie „pszenny”, „żytni”, „mieszany” lub „pszenno-żytni”, „żytnio-pszenny”,

- wprowadzania konsumentów w błąd co do rodzaju pieczywa,
- nie umieszczenia wszystkich składników występujących w środku spożywczym oraz w kolejności niezgodnej z zasadą „malejących mas”,
- podania informacji o warunkach przechowywania w dowolnym miejscu oznakowania, zamiast po danych odnoszących się do daty/terminu,
- użycia znaków o rozmiarze czcionki mniejszej niż 1,2 mm przy podaniu obowiązkowych danych,
- niedoborów masy w stosunku do deklaracji uwidocznionej na etykiecie oraz fakturach sprzedaży,
- używania sformułowań odnoszących się do trwałości produktu bez podania konkretnej daty,

- niewłaściwych zwrotów odnoszących się do niezamierzonej ilości alergenu,
- zamieszczenia dobrowolnego powtórzenia informacji o alergenach poza wykazem składników,
- zastosowania niewłaściwej kolejności elementów obowiązkowej informacji o wartości odżywczej,
- podania % zawartości składnika w odniesieniu do ilości tego składnika w chwili użycia, zamiast w odniesieniu do wyrobu gotowego.

4. Podsumowanie i wnioski

Zasadne jest prowadzenie dalszych kontroli w zakresie prawidłowości znakowania pieczywa ponieważ jest to grupa produktów codziennego spożycia w stosunku do której wykazano znaczny procent partii niewłaściwie oznakowanych, przy jednocześnie stosunkowo dobrej jakości w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych. producentów w dokumentacji zakładowej i na opakowaniach jednostkowych.