PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

STWIERDZANE PRZEZ IJHARS NIEPRAWIDŒOWOŚCI W ZAKRESIE ZNAKOWANIA

Karolina Kaszewska-RomaŒczuk
Biuro Kontroli JakoŜci Handlowej

Gœwny Inspektorat JakoŜci Handlowej Artykuœw Rolno-SpoŻywczych

Warszawa, dnia 9 wrzeŜnia 2014 r.

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

ZNAKOWANIE ï ELEMENT JAKOś CI HANDLOWEJ

JAKOś Ł HANDLOWA

- cechy organoleptyczne
- parametry fizykochemiczne
- mikroflora charakterystyczna
- prezentacja i oznakowanie

z wyg Ńczeniem wymaga Œsanitarnych, weterynaryjnych lub fitosanitarnych

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

OZNAKOWANIE

Informacje w postaci:

- napisów
- znaków towarowych
- nazw handlowych
- symboli
- elementów graficznych

Umieszczone na:

- opakowaniu
- etykiecie
- obwolucie
- ulotce
- zawieszce
- dokumentach towarzyszących

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

A ZNAKOWANIA PRZEZ IJHARS

nadzór nad jakoŚciŃhandlowŃartykuğów rolno-spoŪywczych

sprawdzenie czy artykuğy rolno-spoŪywcze speğniajŃ wymagania w zakresie jakoŚci handlowej okreŚlone w przepisach oraz dodatkowe wymagania, jeŚli ich speğnienie zostağo zadeklarowane przez producenta

sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykuğu rolno-spoŪywczego

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

Przykłady nieprawidłowości w zakresie znakowania na podstawie wyników kontroli IJHARS

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

NAZWA PRODUKTU

- **stosowanie jedynie nazwy fantazyjnej uniemożliwiającej rozpoznanie rodzaju i właściwości produktu**

  - ✓ *Przysmak Szefuœcia*
  - ✓ *Bochen wieloziarnisty*
  - ✓ *Chleb pasterski*
  - ✓ *Chleb krojony*
  - ✓ *Biała*

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

I RODZAJ PRODUKTU (1)

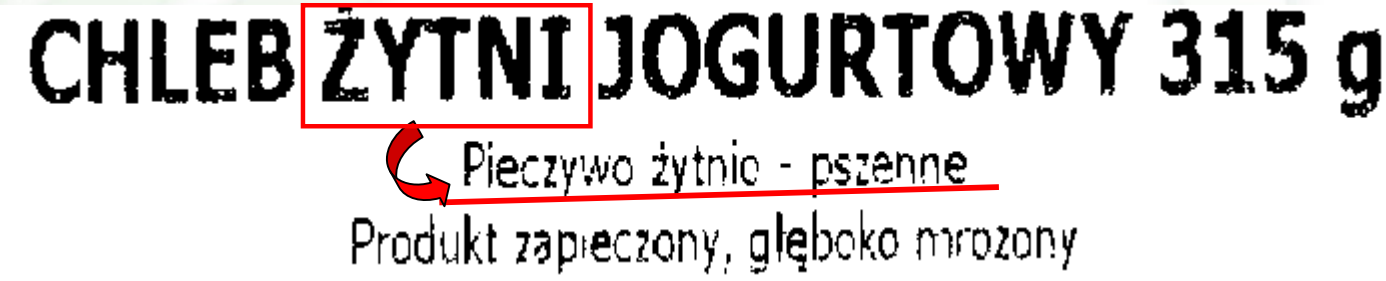
- **zastosowanie nieprawidłowej nazwy produktu**
  - ✓ *Chleb pszenno-żytni* a faktycznie było **chleb pszenny**, w którym dodatek mąki żytniej wynosił do 2,5 %
  - ✓ *Ser* dla wyrobu, do produkcji którego użyto tłuszczu niemlecznego
  - ✓ *Polędwica sopocka* dla **konserwy**
  - ✓ *Szynka* dla **wyrobu blokowego** o rozdrobnionym wsadzie mięsno-tłuszczowym

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

RODZAJ PRODUKTU (2)

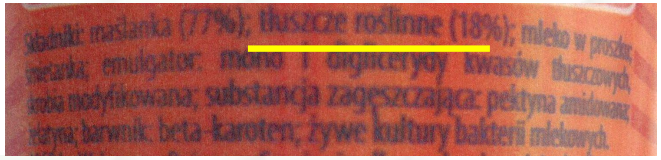
- **zastosowanie w oznakowaniu odmiennych nazw, sugerujących dwa różne rodzaje produktu**
  - ✓ *Lody roślinne o smaku waniliowym* i *Lody roślinne o smaku truskawkowym*
  - ✓ *Maślanka chuda naturalna 0,5% tłuszczu* i *Maślanka chuda naturalna gęsta*

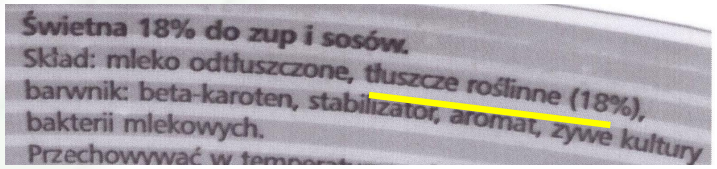


IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

ODZAJ PRODUKTU (1)





Śmietana

produkty Śmietanopodobne

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

ODZAJ PRODUKTU (2)

masło

miks tłuszczowy

ser topiony

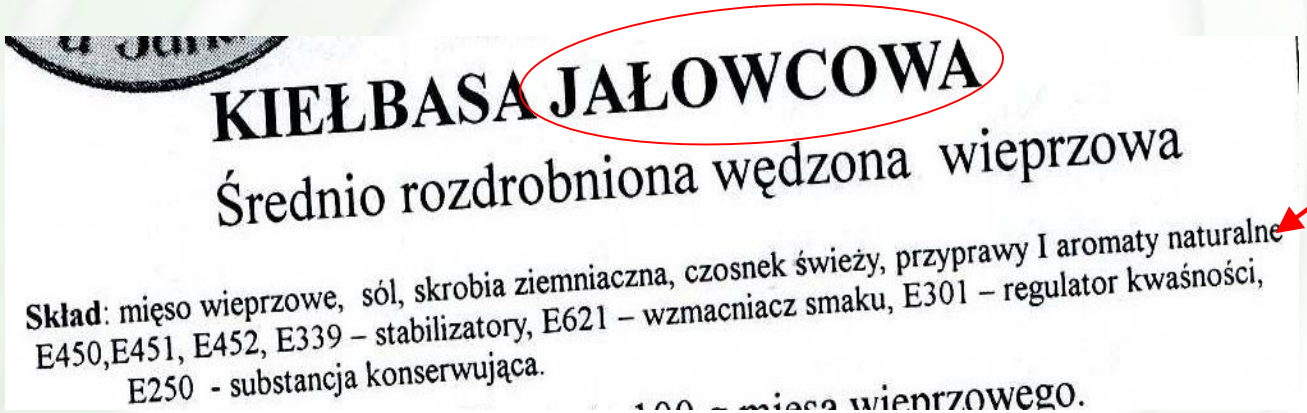
wyrób seropodobny

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

A I SKŁAD PRODUKTU (1)

- **zastosowanie nazwy wskazującej na obecność danego składnika w produkcie**
  - ✓ *Kiełbasa czosnkowa* dla produktu niezawierającego czosnku
  - ✓ *Paróweczki Cielaszki* dla produktu niezawierającego mięsa cielęcego
  - ✓ *Podrobowa* dla wyrobu, który nie zawiera w składzie podrobów



KIEŁBASA JAŁOWCOWA

Średnio rozdrobniona wędzona wieprzowa

Skład: mięso wieprzowe, sól, skrobia ziemniaczna, czosnek świeży, przyprawy I aromaty naturalne E450,E451, E452, E339 – stabilizatory, E621 – wzmacniacz smaku, E301 – regulator kwaśności, E250 - substancja konserwująca.

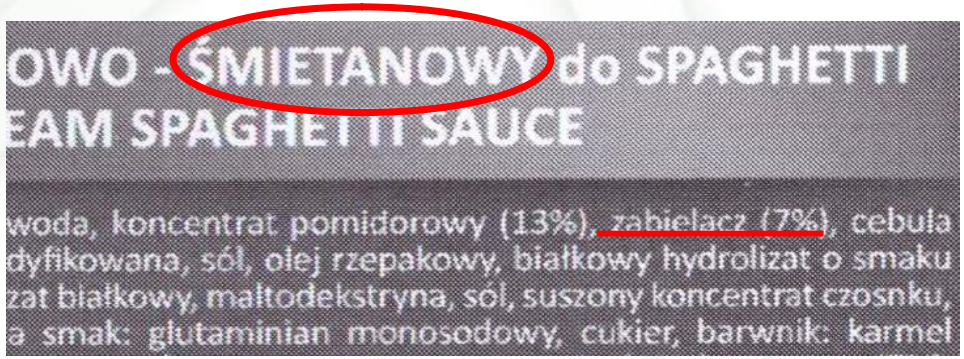
A gdzie jałowiec???

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

WA I SKŁAD PRODUKTU (2)

- **zastosowanie nazwy wskazującej na obecność danego składnika w produkcie**
  - ✓ użycie w nazwie określenia *masłany, masłana, z masłem* itp., podczas gdy dodawano inny tłuszcz lub naturalny aromat masłany

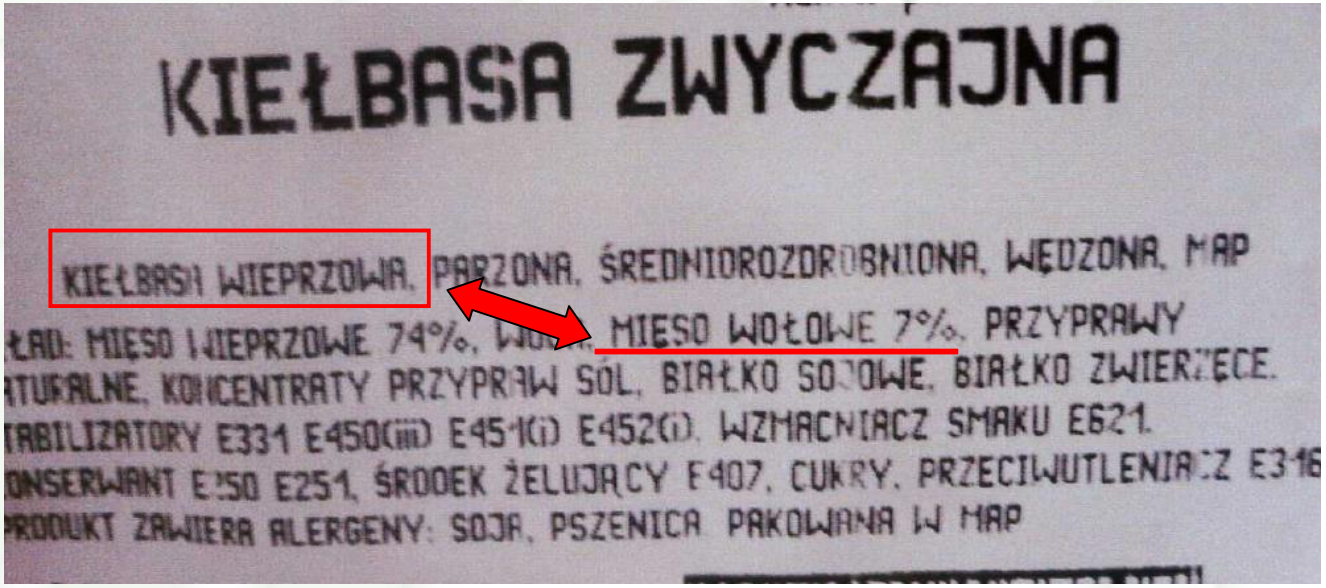


  - ✓ *Chleb orkiszowy* produkowany z mąki pszennej nieorkiszowej a udział mąki orkiszowej i ziaren pszenicy orkisz wynosił zaledwie 3 %

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

VA I SKĞAD PRODUKTU (3)



IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

SKŐAD PRODUKTU (1)

- **wymienienie skőadników, których faktycznie nie zastosowano** (np. *proszku jogurtowego, margaryny, przyprawy, laktozy, skórki i tőuszczu wieprzowego, cukru, barwnika*)

- **nie wymienienie w skőadzie wszystkich stosowanych w procesie produkcyjnym skőadników**, w tym skőadników skőadnika zőoŨonego (np. *octu, peklosoli, mieszanek przyprawowych, tőuszczu wieprzowego, MOM-u drobiowego, substancji konserwujŃcych, zakwasu, droŨdŨy, maku)*

Co jest w skőadzie?
- Oto jest pytanie...

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

SKŁADU PRODUKTU (2)

- **podanie nieprawidłowej nazwy składnika**
  - ✓ *ser żółty* zamiast *ser mazzarella*
  - ✓ *podpuszczka* zamiast *podpuszczka mikrobiologiczna*
  - ✓ *MDOM* zamiast *mięso oddzielone mechanicznie z podaniem gatunku zwierzęcia z którego pochodzi*
  - ✓ *mąka żytnia* zamiast *mąka żytnia razowa*
  - ✓ *olej* zamiast *olej roślinny*
- **wyszczególnienie składników nie według ich masy w kolejności malejącej w chwili użycia**

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

KĞAD PRODUKTU (3)

- **pominiĭcie w skğadzie skğadnika alergennego lub podanie jego niepeğnej nazwy** (np. *biağka sojowego, mŃki Ũytniej, ekstraktu sğodu jĭczmiennego, sğodu pszennego palonego, sezamu* lub podano *mŃka chlebowa* zamiast *mŃka pszenna*)
- **podanie informacji *moŨe zawieraĺ Ŝladowe iloŜci glutenu* i *moŨe zawieraĺ Ŝladowe iloŜci soi*, podczas gdy kasza manna i biağko sojowe stanowiğy surowce do produkcji wyrobu**

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

SKŁAD PRODUKTU (4)

- **brak lub podanie nieprawidłowej zawartości składnika charakterystycznego**
  - ✓ **brak informacji o zawartości mąki orkiszowej** w chlebie *żytnim z orkiszem*, **soi** w *chlebie z soją*, **tłuszczu** w oznakowaniu *masła*
  - ✓ brak informacji o zawartości *buraków, papryki i cebuli* składników podkreślonych w nazwie lub grafice

Brak % zawartości składników podkreślonych w nazwie

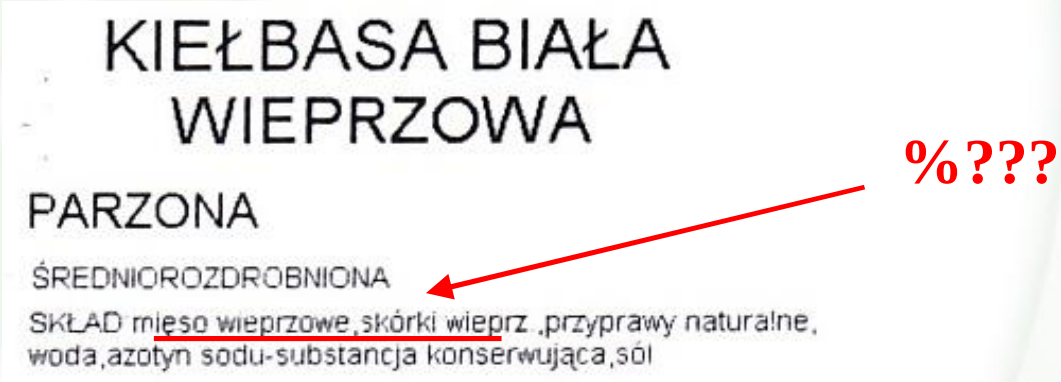
IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

SKŁAD PRODUKTU (5)

?

- **brak lub podanie nieprawidłowej zawartości składnika charakterystycznego**
  - ✓ umieszczenie na etykiecie informacji o **zawartości mięsa z indyka**, podczas gdy w procesie produkcyjnym **nie stosowano tego surowca**
  - ✓ **podanie zawyżonej zawartości** pestek słonecznika w chlebie mieszanych ze słonecznikiem **(tj. 30 % zamiast 6 %)**



IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

SKŁAD PRODUKTU (6)

- **brak funkcji technologicznej bądź użycie niewłaściwego wyrażenia dla określenia funkcji technologicznych zastosowanych dozwolonych substancji dodatkowych** (np. *zagęstnik* zamiast *substancja zagęszczająca*, *środek antypleśniowy* zamiast *substancja konserwująca*)
- **zastosowanie nieprawidłowego nazewnictwa określającego rodzaj użytego barwnika i aromatu** (np. *barwnik naturalny* zamiast *barwnik*, *aromat identyczny z naturalnym* zamiast *aromat*)

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

WYTWARZANIA LUB METODY PRODUKCJI (1)

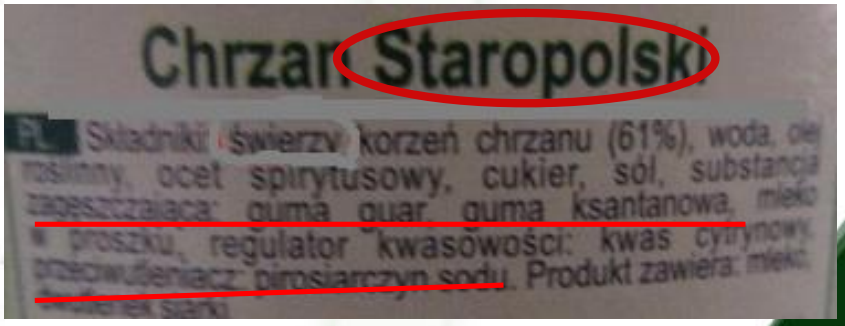
- **podawanie informacji sugerujących domowe, tradycyjne warunki wytwarzania produktów** (np. *wiejska*, *domowy*, *smak tradycji*, *staropolska*, *swojski*, *babuni*, *tradycyjna receptura*)

  - ✓ bez uzasadnienia stosowania ww. określeń np. umieszczenie logo z wizerunkiem zakonników i napisem *produkt klasztorny* na produkcie, który nie był wytwarzany według zakonnych metod i receptur)
  - ✓ przy stosowaniu dozwolonych substancji dodatkowych, przetworzonych surowców/półproduktów (np. mieszanek piekarniczych, aromatów, białka sojowego) czy zautomatyzowanej linii technologicznej
  - ✓ przy braku dokumentacji potwierdzającej tradycyjny charakter produktu

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

WYTWARZANIA LUB METODY PRODUKCJI (2)



IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

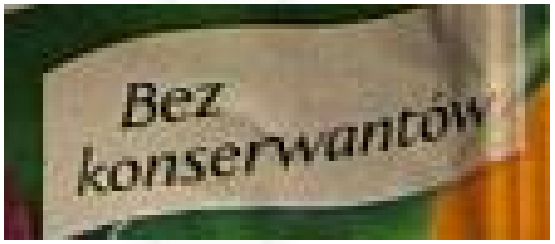
WYTWARZANIA LUB METODY PRODUKCJI (3)

- podanie informacji *produkowany na naturalnym zakwasie* podczas gdy, zakwas nie zostaŭuŷyty do produkcji chleba
- umieszczenie sformuŭowania *wńdzony* na wyrobie, który nie byŭproduktem wńdzonym, a jedynie zawieraŭdodatek aromatu dymu wńdzarniczego
- uŷycie w oznakowaniu produktu konwencjonalnego okreŝleŒ typu ĂBIOò lub ĂEKOò sugerujŃcych ekologicznŃmetodń produkcji

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

EGÓLNE WĞAś CIWOś CI (1)

- **umieszczenie sformuğowaŒ typu *bez konserwantów, nie zawiera konserwantów* na opakowaniach produktów:**
  - ✓ **do których dodatek substancji dodatkowych jest niedozwolony** (np. przetworów owocowych i warzywnych w opakowaniach szklanych i puszkach)
  - ✓ w skğadzie których substancje konserwujŃce byğy obecne



IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

EGÓLNE WĞAś CIWOś CI (2)

- podanie informacji o obowiŃzkowym systemie HACCP, co moŢe sugerowaĺ, Ţe inne podobne produkty nie posiadajŃwdroŢonych procedur w tym zakresie
- umieszczenie informacji *Zğoty medal miňdzynarodowych targów poznaŒskich 2013* podczas gdy, medal ten zostağ przyznany dla innego produktu
- umieszczenie na etykiecie znaku jakoŜci *Poznaj DobrŃ ŧ ywnoŜĺ* bez aktualnych uprawnieŒdo jego stosowania

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

EGÓLNE WŁAŚCIWOŚCI (3)

- **podanie na opakowaniu jogurtu naturalnego informacji *bez dodatku cukru* podczas gdy, zgodnie z obowiązującymi przepisami do przedmiotowego przetworu mlecznego cukier nie może być dodawany**

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

EGÓLNE WŁAŚCIWOŚCI (4)

- **umieszczenie w oznakowaniu informacji typu:**
  - ✓ *Zdrowa Żywność*
  - ✓ *Zawiera duże ilości mikroelementów*
  - ✓ *Q najwyższa jakość*

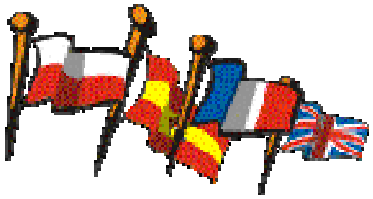
  które nie znalazły potwierdzenia w dokumentacji zakładowej

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

CHODZENIE PRODUKTU

- **zamieszczenie informacji *Produkt polski*, *Product of Poland* podczas gdy, stosowano surowce pochodzące z innych krajów**
- **zamieszczenie informacji *IMPORTED* dla produktu wyprodukowanego w Polsce**
- **zamieszczenie informacji *Produit de France*, *Produce of France* na produkcie wyprodukowanym w Polsce**

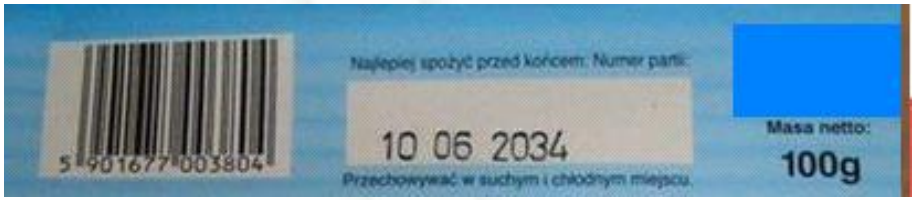


IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

DMT / TPS

- **wydłużenie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego przez producenta w dokumentach zakładowych** (np. o 5 dni w przypadku przetworów mięsnych)



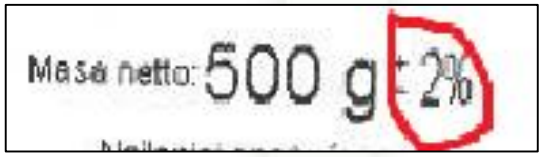
- **brak daty w miejscu wskazanym przez producenta**
- **brak precyzyjnej informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się data minimalnej trwałości**

IJHARS

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

MINALNA PRODUKTU

- **uŻycie niewłaŚciwego wyraŻenia poprzedzającego masę netto** (np. *waga netto*, *masa* zamiast *masa netto* lub *zawartość netto)*
- **określenie masy netto z tolerancją** (np. *+/-, 0,5 kg +/-5%*)
- **zaniżona masa netto w odniesieniu do deklaracji**
- **podanie w oznakowaniu produktu dwóch rozbieżnych informacji** (np. na boku opakowania podano *masa netto: 400g*, natomiast na wieczku *200ml*)



IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

E NIEPRAWIDŒOWOŚCI

- **brak na opakowaniu/etykiecie obowiązkowych informacji dotyczących np.:**
  - ✓ **postaci środka spożywczego**
  - ✓ **zastosowanych procesów technologicznych**
  - ✓ **masy netto**
  - ✓ **warunków przechowywania**
  - ✓ **rodzaju wyrobu**

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

PODSUMOWANIE

Powyższe nieprawidłowości mogą świadczyć o:

- nieznajomości przepisów prawnych
- nieprawidłowej ich interpretacji
- celowym wprowadzaniu konsumenta w błąd

IJHARS

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

ODUKTY ZAFAŁSZOWANE

Na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl w zakładce *Zafałszowane artykuły rolno - spożywcze* znajduje się wyszukiwarka decyzji zawierających informacje o produktach zafałszowanych.

PDF Complete
Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

Gğőwny Inspektorat JakoŜci Handlowej Artykuğőw RolnoŨ-SpoŨywczych

ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
www.ijhars.gov.pl
tel. 22 623 29 00

IJHARS