

**Informacja z przeprowadzonych kontroli planowych w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego, z uwzględnieniem artykułów pochodzących z przetworni ekologicznych w IV kwartale 2010 r.**

Zgodnie z *Programem kontroli planowej w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego (GI-BKJ-403-20/10)* w **IV kwartale 2010 roku** Wojewódzki Inspektorat JHARS w Olsztynie przeprowadził kontrolę w 6 spośród 29 zakładów przetwórstwa mięsnego, co stanowi **20,7%** podmiotów prowadzących tego typu działalność produkcyjną na terenie województwa warmińsko-mazurskiego.

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego oraz prawidłowości znakowania opakowań przetworów z mięsa czerwonego. Kontrola miała na celu również zbadanie surowców sojowych, stosowanych do produkcji w danym zakładzie, na obecność, organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz identyfikację modyfikacji genetycznych. Kontrolą objęto takie produkty jak: wędzonki, kiełbasy suche i podsuszane, kiełbasy homogenizowane i drobno rozdrobnione. Ponadto kiełbasy homogenizowane i drobno rozdrobnione poddano badaniom w zakresie identyfikacji surowców mięsnych (drobiowych) ze względu na prawdopodobieństwo fałszowania wędlin MOM-em drobiowym.

**Kontrolą objęto:**

W zakresie oceny organoleptycznej, parametrów fizykochemicznych oraz prawidłowości znakowania – 14 partii przetworów z mięsa czerwonego o łącznej masie: 7 489 kg w tym:

- Kiełbasy drobno rozdrobnione: 2 partie o łącznej masie 152,0 kg.
  
- Kiełbasy drobno rozdrobnione surowe: 1 partia o łącznej masie 5,5 kg
  
- Kiełbasy podsuszane: 4 partie o łącznej masie 314,0 kg

- Kiełbasy homogenizowane: 4 partie o łącznej masie 6 599 kg

- Wędzonki: 3 partie o łącznej masie 318,5 kg

W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono wprowadzania na rynek produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne lub gwarantowane tradycyjne specjalności.

#### **Wyniki kontroli:**

- w zakresie oceny organoleptycznej i znakowania – nie stwierdzono nieprawidłowości;

- w zakresie oceny fizykochemicznej – stwierdzono nieprawidłowości jakości handlowej jednej partii wędlin o masie 5,5 kg , co stanowi 7,3% poddanych kontroli partii przetworów z mięsa czerwonego. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły zawyżonej zawartości soli w stosunku do zawartości zadeklarowanej przez producenta.

- w dwóch partiach produktów mięsnych stwierdzono śladowe ilości surowca drobiowego w ilości poniżej granicy oznaczalności;

Nie stwierdzono w kontrolowanych wyrobach obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych;

#### **Zastosowane sankcje:**

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie cech fizykochemicznych z uwagi na zawyżoną zawartość soli w 1 partii wędlin zostało wszczęte na podstawie art. 40a ust 1 pkt 3 postępowanie w sprawie nałożenia kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej zadeklarowanej przez producenta w oznakowaniu.

Ponadto Kontrolowanemu przekazano **zalecenia pokontrolne**.

#### **Wnioski:**

Przeprowadzone w IV kwartale 2010 r. kontrole w 5 zakładach przetwórstwa mięsnego tj. 83,3

% zakładów objętych kontrolą wykazały, że wprowadzane do obrotu wędliny z mięsa czerwonego charakteryzowały się prawidłową jakością handlową w zakresie cech organoleptycznych i znakowa  
nia. Natomiast w zakresie cech fizykochemicznych zakwestionowano jakość handlową tylko jednej partii wędlin o łącznej masie 5,5 kg, co stanowiło 7,3 % partii poddanych kontroli .

Porównując wyniki kontroli jakości handlowej przetworów mięsnych przeprowadzonych w II kwartale 2010 roku w stosunku do wyników kontroli przeprowadzonych w IV kwartale 2010 r., stwierdzono znaczącą poprawę w zakresie oznakowania przetworów z mięsa czerwonego.

Powyższe świadczy o skuteczności działań kontrolnych Inspektoratu.