

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej piwa - I kwartał 2025 r.

Skontrolowano łącznie 9 podmiotów, w tym:

- 4 sklepy detaliczne;
- 5 placówek gastronomicznych.

Nieprawidłowości stwierdzono w 8 podmiotach, w 3 sklepach detalicznych i w 5 placówkach gastronomicznych, co stanowi 88,89 % skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- a) **cech organoleptycznych** – **7 partii** piwa, w tym 4 partie piwa w sklepach detalicznych o łącznej pojemności 50 l oraz 3 partie piwa w placówkach gastronomicznych
- b) **parametrów fizykochemicznych** – **9 partii** piwa, w tym: 6 partii piwa w sklepie detalicznym o łącznej pojemności 60 l oraz 3 partie piwa o w placówce gastronomicznej;
- c) **znakowania** – **31 partii** piwa, w tym 14 partii piwa w sklepach detalicznych o łącznej pojemności 79,5 l oraz 17 partii piwa w placówkach gastronomicznych,

z czego **zakwestionowano 8 partii piwa**, w tym:

- a) 5 partii piwa w sklepach detalicznych o łącznej pojemności 28 l w zakresie oznakowania,
- b) 3 partie piwa w placówkach gastronomicznych w zakresie oznakowania, w tym 1 partię piwa również w zakresie parametrów fizykochemicznych.

Wyniki kontroli - DETAL

Ogółem na etapie sprzedaży detalicznej zbadano 11 partii piwa o łącznej pojemności 79,5 l, w tym:

- 11 partii piwa pasteryzowanego o łącznej pojemności 73,50 l,
- 3 partie piwa niefiltrowanego o łącznej pojemności 6 l,

z czego **zakwestionowano 5 partii** piwa o łącznej pojemności 28 l w zakresie oznakowania, w tym:

- 4 partie piwa pasteryzowanego o łącznej pojemności 26,50 l,
- 1 partię piwa niefiltrowanego o pojemności 1,5 l.

Do badań laboratoryjnych pobrano:

- a) w zakresie **cech organoleptycznych** - **4 partie piwa** w sklepach detalicznych o łącznej pojemności 50 l ,
- b) w zakresie **parametrów fizykochemicznych** - 6 partii piwa w sklepie detalicznym o łącznej pojemności 60 l,

nie stwierdzając w badanym zakresie nieprawidłowości.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **14 partii piwa** w sklepach detalicznych o łącznej pojemności 79,5 l z czego **zakwestionowano 5 partii**, w tym:

- 3 partie piwa o łącznej pojemności z uwagi na "przeterminowanie", w tym 1 partia o pojemności 3,5 l również z uwagi na niewłaściwe warunki przechowywania,
- 1 partię o pojemności 15 l z uwagi błędnie podano informację o rzeczywistej objętości zawartości alkoholu,
- 1 partię piwa o pojemności 8 l z uwagi na nie podano określenia „obj.” po oznaczeniu procentowej rzeczywistej zawartości alkoholu.

Wyniki kontroli - GASTRONOMIA

Ogółem na etapie kontroli placówek gastronomicznych zbadano 17 partii piwa.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych objęto 3 partie piwa, z czego zakwestionowano 1 partię z uwagi na:

- zaniżoną zawartość ekstraktu brzezki podstawowej (wymagania wg oznakowania – 12,5 % wag., wynik- 12,0 % wag.),
- nieobecność drożdży w piwie deklarowanym jako niepasteryzowane.

Powyższe świadczy o zafałszowaniu produktu.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **17 partii piwa**, z czego zakwestionowano **14 partii**.

Nieprawidłowości polegały na:

- oznakowaniu, na etykiecie produktu producent zadeklarował zawartość ekstraktu brzezki na poziomie 12,5% wag. Podczas gdy wyniki badań laboratoryjnych wykazały ten parametr na poziomie 12,0 % wag.;

- w oznakowaniu na etykiecie produktu nie zawarto informacji o procesie przetwórczym, którym zostało poddane piwo tj. „piwo niepasteryzowane”, co stwierdzono na podstawie przedłożonego procesu technologicznego oraz oświadczenia producenta;
- w oznakowaniu na etykiecie produktu nie podano określenia „obj.” Po oznaczeniu procentowej rzeczywistej zawartości alkoholu, podano „ALK.4,6%”;
- na wywieszce cenowej podano informację o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu „4,5%”, która jest niezgodna z informacją podaną na etykiecie produktu tj. „5,6%”;
- w oznakowaniu produktu w miejscu dostępnym klientowi finalnemu nie podano obowiązkowej informacji dot. rzeczywistej objętości zawartości alkoholu.
- w oznakowaniu, na etykiecie produktu wykaz składników poprzedzono wyrazem „skład” zamiast „składniki”;
- w oznakowaniu, w miejscu sprzedaży na wywieszce lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano w prawidłowy sposób informacji o rzeczywistej zawartości objętościowej alkoholu, tj. nie podano pełnego symbolu „% obj.”, podano wyłącznie „%”;
- w oznakowaniu, w miejscu sprzedaży na wywieszce dot. danego środka spożywczego, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie podano informacji dot. produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
- w oznakowaniu produktu w miejscu dostępnym klientowi finalnemu nie podano obowiązkowej informacji dot. nazwy środka spożywczego uzupełnionej o istotne w przypadku piwa informacje dotyczące procesów przetwórczych, którym produkt został poddany tj. „niepasteryzowane” oraz „niefiltrowane”.

Sprawdzenie okresów przydatności do spożycia i warunków przechowywania

Kontrole wykazała, że pomieszczenia sklepów detalicznych oraz placówki gastronomicznej były suche, czyste, przewiewne, wolne od obcych zapachów, szkodników i gryzoni.

Nieprawidłowości dotyczące warunków składowania stwierdzono w jednym sklepie detalicznym, dotyczyły one jednej partii piwa o łącznej objętości 1,5 l. Zgodnie z deklaracją producenta na etykiecie wskazano: „przechowywać w zaciemnionym miejscu w temp.

2- 10°C” natomiast piwo ustawione było na regale, a w sklepie przedsiębiorca nie posiadał

żadnych urządzeń chłodniczych, które mogłyby utrzymać wymagane przez producenta warunki przechowywania.

Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w kwocie 300 zł.

Kontrola wymagań formalno-prawnych

Jeden przedsiębiorca (w browarze restauracyjnym) nie dopełnił obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu Zachodniopomorskiemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w kwocie 300 zł.

U jednego przedsiębiorcy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania poddania prawnej kontroli metrologicznej przyrządów pomiarowych stosowanych w obrocie, gdzie stwierdzono w użytkowaniu wagę elektroniczną z nieaktualną cechą legalizacji. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w kwocie 200 zł.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

- 1) na osoby odpowiedzialne nałożono łącznie 4 mandaty karne kredytowane w łącznej wysokości 1 100 zł,
- 2) wszczęto 6 postępowań administracyjnych z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzających do wymierzenia kary pieniężnej,
- 3) wszczęto 1 postępowanie administracyjne dotyczące zafałszowania,
- 4) skierowano 2 informacje do PPIS,
- 5) skierowano 1 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorcy wzywające do usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości.

Ponadto

- zostanie wysłanych 7 zaleceń pokontrolnych do przedsiębiorców wzywających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Opracowała: Weronika Kościńska – Starszy Inspektor