

Informacje o kontrolach przeprowadzonych w II kwartale 2007 r.

A. Kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w obrocie krajowym.

1. Liczba kontroli – **122**.
2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - **72**.
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych - **56**.
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego – **38** o łącznej wartości – **8050 zł**.
5. Wnioski skierowane do urzędów skarbowych – **1**.

B. Kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych do i przywożonych z krajów trzecich.

1. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przywożonych z krajów trzecich - **282** kontroli.
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich - **101** kontroli.
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych - **58** świadectw jakości handlowej.

Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.

1. Jakość handlowa jaj kurzych

- 1.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **7**.
- 1.2. Liczba partii objętych kontrolą – **24**.
- 1.3. Zakwestionowano oznakowanie 5 partii jaj w opakowaniach jednostkowych z uwagi na występujące nieprawidłowości:
 - brak nazwy i adresu producenta,
 - brak informacji o warunkach przechowywania,
 - brak numeru partii produkcyjnej,
 - brak informacji o metodzie hodowli kur niosek,
 - w opakowania jednostkowe z trwałym nadrukiem "klasa wagowa M" pakowano jaja klasy wagowej L, przy czym zamazywano klasę wagową "M" z jednoczesnym pozostawieniem informacji o przedziale wagowym 53-63g właściwym dla klasy "M".
- 1.4. W wyniku kontroli znakowania jaj w opakowaniach zbiorczych zakwestionowano 9 partii stwierdzając następujące nieprawidłowości:
 - brak jakiegokolwiek oznakowania opakowań zbiorczych w przypadku 3 partii,
 - brak informacji o formie prawnej przedsiębiorstwa,

2. Jakość handlowa oliwy z oliwek

- 2.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **1**.
- 2.2. Liczba partii objętych kontrolą – **9**.
- 2.3. W trakcie kontroli sprawdzono m.in. prawidłowość oznakowania oraz warunki składowania i transportu oliwy z oliwek nie stwierdzając nieprawidłowości. Badania laboratoryjne oliwy z oliwek wykazały zgodność z deklaracją producenta.

3. Jakość handlowa soków i nektarów

- 3.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **5**.
- 3.2. Liczba partii objętych kontrolą – **74**.
- 3.3. W wyniku przeprowadzonych kontroli zakwestionowano oznakowanie 12 partii. Najczęściej występujące nieprawidłowości to:
 - brak informacji "wyprodukowany z zagęszczonego soku owocowego",
 - brak wskazania miejsca zamieszczenia daty minimalnej trwałości produktu,
 - nieprawidłowe określenia poprzedzające datę terminu minimalnej trwałości tj: "najlepiej spożyć przed końcem" zamiast "najlepiej spożyć przed".

4. Prawidłowość wprowadzania nawozów do obrotu

- 4.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **6**.
- 4.2. Liczba partii objętych kontrolą – **100**.
- 4.3. Zakwestionowano znakowanie 10 partii nawozów z uwagi na drobne uchybienia.

5. Wprowadzanie do obrotu artykułów mleczarskich sugerujących pochodzenie ekologiczne

- 5.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **4**.
- 5.2. Liczba partii objętych kontrolą – **6**.
- 5.3. W 3 na 4 wytypowane do kontroli zakładach stwierdzono wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych, których oznakowanie bezpodstawnie sugerowało, że zostały one uzyskane metodami produkcji ekologicznej:
 - na opakowaniach masła w 1 podmiocie gospodarczym zamieszczono napis "**Naturalny polski produkt z ekologicznie czystych terenów**",
 - w 2 podmiotach gospodarczych wprowadzono do obrotu produkty o nazwie "**BIOJOGURT**", - oznakowanie zawierające przedrostek "**bio**" w związku z art. 5 rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 198, ze zm.) wprowadza w błąd nabywcę sugerując, że produkt

ten został uzyskany metodami produkcji ekologicznej,

6. Jakość handlowa przetworów mleczarskich z uwzględnieniem zafalszowań tych wyrobów

6.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **9**.

6.2. Liczba partii objętych kontrolą – **28**, w tym 21 partii masła, 2 partie serów podpuszczkowych dojrzewających i 5 partii serów topionych.

6.3. Badania laboratoryjne wykazały złą jakość w 2 na 10 zbadanych partiach masła.

6.4. Badania Laboratoryjne próbki masła pobranej w jednej z kontrolowanych jednostek ujawniły, że partia masła w opakowaniach 300 g nie odpowiadała wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 445/2007 z dnia 23 kwietnia 2007 r. (Dziennik Urzędowy L 106, 24/24/2007 P. 0024-0029) ze względu na zaniżoną zawartość tłuszczu w stosunku do deklarowanej o 6,0%. Cechy jakościowe masła nie odpowiadały też wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Rady (WE) Nr 2991/94 z dnia 5 grudnia 1994 r. ze względu na zaniżoną zawartość tłuszczu w stosunku do wielkości minimalnej o 4,0% oraz ze względu na zawyżoną zawartość wody o 6,2%.

Jednocześnie badania próbki reprezentującej partię masła w blokach, która stanowiła surowiec do produkcji w/w masła w opakowaniach 300g nie ujawniły nieprawidłowości.

W związku z powyższym zachodzi uzasadnione podejrzenie, że zakwestionowana partia masła została zafalszowana poprzez dodanie do niej wody co jest technicznie i technologicznie możliwe w kontekście wyposażenia kontrolowanej jednostki.

6.5. W wyniku kontroli oznakowania zakwestionowano 16 partii masła (tj. aż 80 % wszystkich skontrolowanych) w 4 podmiotach gospodarczych, występujące nieprawidłowości to m. in.:

- brak w oznakowaniu opakowań zbiorczych, liczby sztuk opakowań jednostkowych,
- termin przydatności do spożycia nieumieszczony obok daty terminu przydatności do spożycia,
- podawanie zawartości tłuszczu z podaniem części dziesiętnych,
- wprowadzanie do obrotu tłuszczu mlecznego 73% pod nazwą masło stołowe śmietankowe
- brak nazwy i adresu producenta lub dystrybutora,
- wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez pakowanie tłuszczu do smarowania w folię z nadrukiem łudząco podobnym do masła ekstra,
- wprowadzanie do obrotu masło opatrzone napisami “Regionalne mleczności” i “Osełka podbeskidzka” co sugerowało, że masło to zostało wyprodukowane w określonym regionie kraju – na Podbeskidziu -podczas gdy producentem tego masła była Spółdzielnia Mleczarska z Chełma a kontrolowana jednostka dokonała jego paczkowania w opakowania jednostkowe. Oznakowanie takie wprowadzało w błąd konsumenta, co do pochodzenia artykułu rolno-spożywczego.

7. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.

7.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – **10**.

7.2. Liczba partii objętych kontrolą – **55**.

7.3. We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, wymagań minimalnych nie spełniało 10 partii warzyw. Uchybienie te stwierdzono w 6 jednostkach i dotyczyły one 4 partii ogórków, 5 partii sałaty, 1 partii fasolki szparagowej.

Wady związane z niespełnieniem przez warzywa wymagań minimalnych dotyczyły głównie zepsucia towaru (pleśnie i zgnilizny). Partie niespełniające wymagań minimalnych stanowiły 22,6% ogólnej liczby skontrolowanych partii warzyw.

7.4. Wymagań dla deklarowanej klasy jakości nie spełniały 2 partie warzyw. We wszystkich w/w partiach deklarowano kl. I, a po dokonaniu kontroli zgodności zostały one przeklasyfikowane do kl. II .

7.5. Zakwestionowano oznakowanie 8 partii warzyw z uwagi na brak klasy jakości i kraju pochodzenia.

8. Jakość handlowa mięsa drobiowego i jego przetworów.

8.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 6.

8.2. Liczba partii objętych kontrolą – 26, w tym 4 partie mięsa i 22 partie przetworów.

8.3. Zakwestionowano 1 partię tuszek drobiowych z uwagi na wprowadzanie w błąd nabywców co do braku obecności podrobów w tuszkach.

8.4. Na 22 partie przetworów z mięsa drobiowego poddanych kontroli, 8 było oznakowanych niezgodnie z obowiązującymi przepisami z uwagi na:

- brak funkcji technologicznych substancji dodatkowych użytych w produkcji,
- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak określenia procentowej zawartości składnika mięsnego,
- niezgodność nazwy wyrobu i deklaracji jakościowej z faktycznym rodzajem środka spożywczego,
- bezpodstawne przedłużanie okresu przydatności do spożycia środka spożywczego.