

Informacje o kontrolach przeprowadzonych w II kwartale 2008 r.

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

1. Liczba kontroli - **158**
2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - **85**
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych - **44**
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego – 55 o łącznej wartości – **12 500,- zł.**

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 - 274 kontroli,
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich - 164 kontroli,
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych - **41** świadectw jakości handlowej,

C. Czynności kontrolne realizowane w ramach zadań delegowanych Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

1. Atestacje magazynów cukru – 3 kontrole.

Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.

1. Jakość handlowa ziemniaków.

- 1.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 9.
- 1.2. Liczba partii objętych kontrolą – 21 partii.
- 1.3. Cechy dyskwalifikujące stwierdzono w przypadku 2 partii ziemniaków. Stwierdzono zawilgocenie, oznaki pleśni mokrej zgnilizny i wędnięcia.
- 1.4. Podczas przeprowadzonych kontroli zakwestionowano oznakowanie 4 partii ziemniaków. Stwierdzone nieprawidłowości to:
 - brak nr partii produkcyjnej,
 - brak oznakowania w języku polskim,
 - nieprawdziwa deklaracja kraju pochodzenia ziemniaków,
 - całkowity brak oznakowania.
- 1.5. W toku kontroli pobrano próbki reprezentujące 6 partii ziemniaków w celu sprawdzenia, czy nie pochodzą one z upraw zmodyfikowanych genetycznie – badania nie wykazały takich

przypadków.

2. Jakość handlowa napojów bezalkoholowych.

2.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 4.

2.2. Liczba partii objętych kontrolą – 22.

2.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 11 partii napojów. Na podstawie wyników analiz zakwestionowano jakość handlową jednego napoju gazowanego z uwagi na zaniżoną o 0,7% zawartość ekstraktu w porównaniu z wielkością deklarowaną.

2.4. Kontrola oznakowania stwierdziła nieprawidłowości w przypadku 2 partii napojów. Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- informacja o warunkach przechowywania nie znajdowała się w tym samym polu widzenia co data minimalnej trwałości,
- partie nie były oznakowane kodem identyfikacyjnym,
- zbyt mała wysokość cyfr w oznakowaniu ilości nominalnej,

3. Jakość handlowa przetworów zbożowych.

3.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 8.

3.2. Liczba partii objętych kontrolą – 28.

3.3. Próbkę do badań laboratoryjnych pobrano z 31 partii mąk i kasz. Zakwestionowano:

- partię 3500 kg mąki wrocławskiej z powodu zawyżonej o 0,07 % zawartości popiołu,
- partię 150 kg kaszy jęczmiennej wiejskiej z uwagi na zaniżony wskaźnik przesiewu o 17%.

3.4. W wyniku kontroli prawidłowości znakowania zakwestionowano 9 z 28 badanych partii. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak lub nieczytelna data terminu przydatności do spożycia,
- brak numeru identyfikującego partię produkcyjną.

4. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.

4.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 15.

4.2. Liczba partii objętych kontrolą – 55 w tym 7 partii owoców i 48 partii warzyw.

4.3. Wymagania minimalne. We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje wymagań minimalnych nie spełniało 8 partii. Wady związane z niespełnieniem przez owoce i warzywa wymagań minimalnych dotyczyły głównie zepsucia towaru (pleśnie i zgnilizny).

4.4. Wymagania dla poszczególnych klas jakości. W żadnej z kontrolowanych jednostek nie

stwierdzono owoców i warzyw klasy ekstra. Klasę pierwszą deklarowano dla 7 skontrolowanych partii owoców i 45 warzyw, natomiast klasę drugą tylko dla 3 partii warzyw. W toku kontroli nie stwierdzono partii nie spełniających wymagań dla zadeklarowanych klas jakości.

4.5. Kontrola prawidłowości znakowania świeżych owoców i warzyw.

Zakwestionowano 10 partii owoców i warzyw z uwagi na stwierdzenie następujących nieprawidłowości:

- całkowity brak oznakowania – 8 partii,
- błędne wskazanie kraju pochodzenia na zawieszce cenowej – 2 partie.

5. Znakowanie wybranych artykułów rolno-spożywczych.

5.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 7.

5.2. Liczba partii objętych kontrolą – 52 - z tego zakwestionowano 21 partii co stanowiło 40,38 %.

a) Miód

Pod względem znakowania ocenie poddano 10 partii miodów, a zakwestionowano 2 partie, co stanowiło 20% ogółem ocenianych partii z powodu poprzedzenia oznakowania ilości nominalnej wyrazami „Waga netto” zamiast „masa netto”.

b) Koncentraty spożywcze

Kontroli prawidłowości znakowania poddano 35 partii koncentratów spożywczych. Zakwestionowano 16 partii co stanowiło 45,71% ogółem ocenianych partii. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- daty minimalnej trwałości, zawartości netto oraz wymagania dotyczące warunków przechowywania nie znajdowały się w jednym polu widzenia,
- w 5 partiach stosowano niewłaściwej wysokości cyfry i litery do określenia ilości nominalnej,
- w 7 partiach wydłużono termin minimalnej trwałości - badania przechowalnicze określały termin przydatności do spożycia na okres 12 miesięcy od daty produkcji, terminy były wydłużone od 21-38 dni,
- w 4 partiach zup w proszku w saszetkach daty minimalnej trwałości były słabo czytelne (cyfry na spawie odciśnięte bez tuszu).

c) Majonezy

Pod względem znakowania ocenie poddano 3 partie majonezów kwestionując wszystkie z uwagi na:

- wydłużenie terminu przydatności do spożycia o 7 dni,
- w składzie surowcowym wymieniono jaja podczas, gdy dodano do produkcji żółtek w

proszku.

d) Fermentowane napoje winiarskie

Kontrolą znakowania objęto w 1 zakładzie produkcyjnym 4 partie miodów pitnych w łącznej ilości 157,12hl , nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.

6. Jakość handlowa przetworów z mięsa czerwonego.

6.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 13.

6.2. Liczba partii objętych kontrolą – 48.

6.3. Do analiz chemicznych pobrano próbki reprezentujące 37 partii wędlin. Badania wykazały zgodność wyróżników chemicznych z normami przyjętymi do stosowania w poszczególnych przedsiębiorstwach.

6.4. Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 48 partii wędlin kwestionując oznakowanie 23 tj. 47,9 %. Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości w oznakowaniu wędlin to:

- brak ilościowej zawartości składnika mięsnego,
- brak w wykazie składników informacji o obecności wody dodanej, stanowiącej składnik wyrobu gotowego,
- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak pełnych informacji o obecności w wyrobie substancji dodatkowych,
- brak informacji pakowany w atmosferze ochronnej,
- brak informacji o alergenach znajdujących się w wyrobie gotowym.

7. Jakość handlowa przetworów rybnych.

7.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 4.

7.2. Liczba partii objętych kontrolą – 40, w tym 31 partii marynat, 3 partie past rybnych i 1 partia prezerwy rybnej, 5 partii konserw.

7.3. W wyniku badań laboratoryjnych zakwestionowano jakość handlową 5 partii. Stwierdzone nieprawidłowości to: zaniżona zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej oraz zaniżona zawartość soli i kwasu octowego.

7.4. Kontrola oznaczeń opakowań jednostkowych wykazała nieprawidłowości aż w 33 partiach co stanowi 82,5% wszystkich skontrolowanych. Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

- brak informacji o procentowej zawartości podstawowych surowców, zawartych w nazwie produktu,
- brak nazwy naukowej gatunku ryby,
- nie umieszczenie w jednym polu widzenia informacji dotyczących nazwy produktu, zawartości netto i terminu przydatności do spożycia,

- wyszczególnienie na opakowaniach w formie graficznej surowców nie występujących w wyrobie,
- podanie składników nie w porządku malejącym

8. Jakość handlowa pieczywa.

8.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 12.

8.2. Liczba partii objętych kontrolą – 45, w tym ocenie punktowej (organoleptycznej) poddano 30 partii a ocenie prawidłowości znakowania – 45 partii pieczywa.

8.3. W celu przeprowadzenia kontroli organoleptycznej pobrano 30 próbek pieczywa w tym:

- 7 próbek pieczywa pszennego,
- 1 próbka pieczywa żytniego,
- 22 próbki pieczywa mieszanego,

W toku kontroli nie zdyskwalifikowano żadnych partii pieczywa.

Wyniki oceny punktowej przedstawiały się następująco:

- I poziom jakości pieczywa uzyskało: 6 partii pieczywa pszennego i 22 partie pieczywa mieszanego,
- II poziom jakości pieczywa uzyskały: 1 partia pieczywa pszennego, 1 partia pieczywa żytniego i 2 partie pieczywa mieszanego,

8.4. Kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania objęto 45 partii pieczywa kwestionując aż 25 co stanowi 55,5 % zbadanej grupy. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w oznakowaniu to:

- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak pełnego adresu producenta,
- brak informacji o rodzaju pieczywa,
- brak określenia warunków przechowywania,
- nazwa środka spożywczego, masa netto i termin przydatności do spożycia nie znajdowały się w tym samym polu widzenia,
- oznaczenie deklarowanej masy pieczywa zbyt małą czcionką,
- brak informacji, że do produkcji pieczywa używano głęboko mrożonego ciasta,
- brak informacji o stosowanym w produkcji pieczywa polepszaczu w tym informacji o zawartych w nim substancjach dodatkowych i ich funkcjach technologicznych,
- błędne poprzedzanie ilości nominalnej pieczywa wyrazem "waga" zamiast "masa netto".

9. Jakość handlowa oliwy z oliwek..

9.1. Kontrolę przeprowadzono w jedynym na terenie województwa śląskiego podmiocie prowadzącym działalność gospodarczą w zakresie importu oliwy z oliwek z krajów UE.

9.2. W toku kontroli sprawdzono oznakowanie 9 partii oliwy nie stwierdzając nieprawidłowości.

Dodatkowe Informacje

W związku z wejściem w życie z dniem 05.03.2008 r. rozporządzenia Komisji (WE) nr 127/2008 z

dnia 13.02.2008 r. rejestrującego w rejestrze chronionych nazw i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę „Oscypek” (Dz. Urz. L 40 z 14.02.2008 r.) Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadził kontrole doraźne w 2 podmiotach w zakresie prawidłowości stosowania chronionej nazwy pochodzenia „Oscypek”.

Kontrola wykazała, że podmioty te wprowadzały po 5 marca br. do obrotu sery zawierające w nazwie sformułowanie „ser typu oscypek”. Oznakowanie takie wprowadzało konsumentów w błąd fałszywie sugerując, że jest to ser o chronionej nazwie pochodzenia „Oscypek”.

W związku z powyższym Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach, działając na podstawie art. 304 § 2 kodeksu postępowania karnego zawiadomił Prokuraturę Rejonową w Bielsku-Białej o podejrzeniu popełnienia przez zarząd jednej ze skontrolowanych spółek przestępstwa określonego w art. 57 ust. 2 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. Z 2005 r. Nr 10, poz. 68).