

Informacje o kontrolach przeprowadzonych w IV 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 - **51**
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych - **19** o łącznej wartości – **32550,39 zł**
4. Liczba grzywien w drodze mandatu karnego – **38** o łącznej wartości – **5820,- zł**
5. Wnioski skierowane do urzędów skarbowych – **2**

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 - **401** kontrole
2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich - **217** kontroli
3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych - **68** świadectwa jakości handlowej

C. Współpraca z agencjami.

1. Czynności kontrolne realizowane w ramach zadań delegowanych Agencji Rynku Rolnego (ARR) – **5**
2. Czynności kontrolne realizowane w ramach zadań delegowanych Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa - **0**
3. Atestacja magazynów - **5**

D. Kontrole „ex-post” w rozumieniu Rozporządzenia Rady (EWG) nr 4045/89.

1. Kontrola w zakresie mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej “Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru” w roku budżetowym EFOGR 2005/2006. Skontrolowano 1 podmiot gospodarczy.
2. Kontrola w zakresie mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej „Kwotowanie produkcji mleka” .Skontrolowano 1 podmiot gospodarczy.

Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.

1. Jakość handlowa pieczywa i bułki tartej.

1.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 14,

1.2. Liczba partii objętych kontrolą – 39,

1.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące 5 partii bułki tartej. W wyniku badań zakwestionowano jakość 2 partii z uwagi na zawyżoną zawartość popiołu i nadmierne rozdrobnienie.

1.4. Kontrolą prawidłowości znakowania objęto 35 partii bułki tartej z czego nieprawidłowości stwierdzono aż w 12 - polegały one na:

- braku określenia funkcji technologicznej substancji dodatkowej użytej w produkcji,
- braku nr partii produkcyjnej,
- użyciu określenia "waga" zamiast "masa netto",
- podawanie tolerancji wagowej "+/-"
- braku informacji o użytym polepszaczu,

W oznakowaniu jednego ze skontrolowanych chlebów podano następującą informację: "bez konserwantów, spulchniaczy i polepszaczy" pomimo, jak ustalono w trakcie kontroli, stosowania tych substancji przy wypieku.

2. Jakość handlowa oliwy z oliwek.

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

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

3. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.

3.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych -10.

3.2. Liczba partii objętych kontrolą – 112, w tym 29 partii świeżych owoców i 83 partie świeżych warzyw.

3.3. Owoce i warzywa nie spełniające wymagań minimalnych stwierdzono w 4 podmiotach.

Łącznie wady dotyczyły 18 partii warzyw (22,9% wszystkich skontrolowanych), i 14 partii owoców (13,8% wszystkich skontrolowanych)

Główną przyczyną dyskwalifikowania owoców i warzyw były nieświeży wygląd i objawy zepsucia.

3. Całkowity brak oznakowań stwierdzono w przypadku 4 partii owoców i 24 partii warzyw.

4. Kontrola w zakresie wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych potencjalnie zawierających produkty GMO (modyfikowane genetycznie).

4.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych - 4.

4.2. Liczba partii objętych kontrolą – 16.

Do kontroli wybrano artykuły rolno-spożywcze mogące potencjalnie zawierać części organizmów genetycznie zmodyfikowanych takie jak kukurydza, produkty sojowe i wędliny w oznakowaniu których, kontrolowani przedsiębiorcy nie zamieścili informacji o obecności GMO.

Żaden ze skontrolowanych artykułów nie posiadał deklaracji że: "jest modyfikowany genetycznie", "zawiera organizmy zmodyfikowane genetycznie", bądź "jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanego składnika".

4.3. W trakcie kontroli pobrano próbki reprezentujące 7 partii artykułów rolno-spożywczych potencjalnie zawierających GMO, do badań w Specjalistycznym Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie. Badania potwierdziły brak GMO w kontrolowanych partiach.

5. Jakość handlowa ryb i ich przetworów w działach przetwórczych hipermarketów.

5.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 3.

5.2. Liczba partii objętych kontrolą – 48, w tym: 23 partie ryb świeżych i rozmrożonych, 7 partii ryb wędzonych i 18 partii konserw rybnych.

5.3. Ocenie organoleptycznej poddano 18 partii ryb świeżych kwestionując jakość 3 z nich. Stwierdzone nieprawidłowości to niedokładne oprawianie ryb: takie jak pozostawienie błony otrzewnowej lub obecność w filetach żeber, pasa barkowego, płetw brzusznych i ogonowych.

5.4. W toku kontroli zbadano prawidłowość znakowania 48 partii ryb i konserw rybnych. **Niezgodność oznaczeń z obowiązującymi przepisami stwierdzono w przypadku 37 partii co daje 77% wszystkich skontrolowanych.**

Najczęściej spotykane nieprawidłowości w oznakowaniu to:

- brak nazwy gatunku,
- brak określenia metody produkcji;
- brak informacji dotyczącej warunków przechowywania obok terminu przydatności do spożycia,
- brak naukowej nazwy gatunku,
- poprzedzenie daty terminu przydatności do spożycia wyrazami "najlepiej spożyć przed" zamiast "należy spożyć do",
- nieprawidłowe wyrażenie poprzedzające ilość nominalną tj. "waga" zamiast "masa netto",
- za mała wysokość liter w oznakowaniu masy nominalnej.

6. Jakość handlowa wędlin wyprodukowanych z mięsa czerwonego.

6.1. Ilość skontrolowanych podmiotów gospodarczych – 5.

6.2. Liczba partii objętych kontrolą – 28 w tym 21 partii wędzonek, 4 partie kiełbas suchych, 3

partie kiełbas podsuszanych.

6.3. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące 22 partie wędlin. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały zgodność parametrów fizykochemicznych badanych partii wędlin z deklaracją jakościową producentów wędlin, określoną w Zakładowych Dokumentach Normalizacyjnych lub w Polskiej Normie znak PN-A-82007 "Przetwory mięsne. Wędliny".

6.4. Kontroli prawidłowości znakowania poddano 28 partii, stwierdzając nieprawidłowości w oznakowaniu 13 partii co stanowiło 46,4% ogółem ocenionych partii wędlin. Nieprawidłowości występujące w oznakowaniu to najczęściej:

- brak określenia ilościowej zawartości składnika mięsnego,
- brak w wykazie składników informacji o użytych substancjach dodatkowych,
- brak numeru partii produkcyjnej,
- brak informacji dot. rodzaju obróbki jakiej poddano wyrób,
- poprzedzenie daty terminu przydatności do spożycia wyrazami "najlepiej spożyć przed" zamiast "należy spożyć do",
- brak w wykazie składników informacji o wodzie dodanej, stanowiącej składnik wyrobu gotowego.