***Informacje o kontrolach przeprowadzonych w IV kwartale 2017 r.***

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

1. Liczba kontroli – 121

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości -38

3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych – 34

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 - 560

2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich – 13

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 50 świadectw jakości handlowej.

**C. Kontrole planowe przeprowadzono w następujących zakresach tematycznych.**

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów owocowych i orzechów.***

Kontrolę przeprowadzono w 4 podmiotach gospodarczych.

*Kontrola jakości handlowej na podstawie badań laboratoryjnych.*

Do badań fizykochemicznych w Laboratoriach Specjalistycznych GIJHARS w Lublinie pobrano próbki reprezentujące **9** partii orzechów i przetworów owocowych objętych programem kontroli o łącznej masie partii **8308,95 kg** .

W wyniku badań stwierdzono nieprawidłowość w partii „fig suszonych a’200 g” o masie **480 kg**.

Badania przeprowadzone w Laboratorium GIJHARS w Lublinie wykazały w przedmiotowej partii obecność martwych szkodników w różnych stadiach rozwoju (larwy, dorosły owad). W dokumentacji zakładowej – deklaracji jakościowej firmy nie uwzględniono informacji o możliwości i zanieczyszczeniu środka spożywczego martwymi szkodnikami w różnych stadiach rozwoju.

Po zakończeniu postępowania dowodowego na partię „Figi suszone „ a` 200 g wydano decyzję administracyjną z art. 29 ust.1 pkt 1, zakazującą wprowadzenia do obrotu handlowego. Po odwołaniu się Strony, sprawa została przekazana do GIJHARS.

*Kontrola prawidłowości znakowania.*

Przed przystąpieniem do kontroli sprawdzono rodzaj i zakres deklarowanych przez producentów norm jakościowych. Wszystkie zakłady działały w oparciu o własne wewnętrzne: karty wyrobów gotowych, księgi jakościowe i deklaracje jakościowe.

Kontrolą prawidłowości znakowania, objęto **11** partii o łącznej masie **8548,15 kg.** Nieprawidłowości stwierdzono w **2** partiach o łącznej masie **579,2 kg**, a mianowicie:

- zakwestionowano partię orzechów włoskich – połówki luzem w kartonach a’10 kg z uwagi na brak jakichkolwiek oznaczeń wyrobu w 20% partii, co uniemożliwiało identyfikację wyrobu i wprowadzało w błąd nabywcę co do rodzaju środka spożywczego, właściwości, terminu przydatności do spożycia, warunków składowania.

W związku z powyższymi nieprawidłowościami na przedmiotowe partie wydane zostały decyzje administracyjne z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych - nakazujące poddanie zabiegowi oznaczenia przedmiotowych partii zgonie z obowiązującymi *przepisami.*

*W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono przetworów oznakowanych z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.*

*W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono przetworów oznakowanych z powołaniem na chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub gwarantowane tradycyjne specjalności GTS.*

*W toku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wprowadzane do obrotu artykuły nie zostały zafałszowane.*

*Pozostałe ustalenia z kontroli.*

Wszystkie skontrolowane jednostki dokonały obowiązku zgłoszenia działalności gospodarczej do WIJHARS w Katowicach.

*Sankcje.*

W związku z ujawnionymi nieprawidłowościami wydano:

- 2 decyzje z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

- 1 decyzję z art. 29 ust. 1 pkt 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (w związku z odwołaniem strony, sprawa została przekazana do GIJHARS).

Zalecenia pokontrolne przekazano do jednego podmiotu gospodarczego.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów mlecznych.***

Kontrole przeprowadzono w 6 podmiotach gospodarczych.

*Kontrola technologii produkcji*

Kontrolą objęto 20 partii.

*Pobieranie próbek i badania laboratoryjne.*

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące 20 partii wyrobów mlecznych.

Przed przystąpieniem do pobierania próbek, na podstawie przedstawionych dokumentów oraz oględzin, we wszystkich przypadkach stwierdzono, że przedstawione do kontroli produkty stanowią partie. W kontrolowanych jednostkach pozostawiono wtórniki pobranych próbek. Badania przeprowadzone w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach wykazały **nieprawidłowości**. Nieprawidłowości te mogą świadczyć o niewystarczającym nadzorze nad procesami produkcyjnymi przedmiotowych wyrobów.

We wszystkich przypadkach do producentów wystosowano zalecenia pokontrolne, w których nakazano wzmożenie nadzoru nad jakością produkowanych przetworów mlecznych umożliwiającego wprowadzenie do obrotu środków spożywczych o jakości handlowej zgodnej z deklarowaną.

Zostały również wszczęte z urzędu postępowania administracyjne na podstawie art.40a ust.4, związku z art.40a ust.1 pkt.3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych ( Dz.U. poz. 2212 z dnia 30 listopada 2017 r.), zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej.

*Kontrola prawidłowości znakowania*

Kontroli znakowania poddano 20 partii wyrobów mlecznych. Nieprawidłowości w żadnym przypadku nie stwierdzono.

*Znakowanie przetworów mlecznych z powołaniem na rolnictwo ekologiczne* Nie stwierdzono produktów znakowanych jako ekologiczne.

*Kontrole w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).*

Nie stwierdzono wyrobów znakowanych jako: chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

*Kontrola warunków składowania i transportu*

We wszystkich kontrolowanych podmiotach sposób składowania był zgodny z wymaganiami w tym zakresie, wskazanymi na opakowaniach, oraz z wymaganiami określonymi w dokumentach zakładowych (normach, instrukcjach, specyfikacjach). Warunki składowania zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej, zgodnie z art. 9 i 23 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

*Kontrola wymagań formalno- prawnych.*

Wszyscy kontrolowani przedsiębiorcy dopełnili obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu, do właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, wojewódzkiego inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – zgodnie z art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku *o* *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*.

*Sankcje*

Do dwóch producentów wystosowano zalecenia pokontrolne, w których nakazano wzmożenie nadzoru nad jakością produkowanych przetworów mlecznych umożliwiającego wprowadzenie do obrotu środków spożywczych o jakości handlowej zgodnej z deklarowaną.

W obu przypadkach zostały wszczęte z urzędu postępowania administracyjne na podstawie art.40a ust.4, związku z art.40a ust.1 pkt.3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych ( Dz.U. poz. 2212 z dnia 30 listopada 2017), zmierzające do wymierzenia kary pieniężnej.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych.***

Kontrole przeprowadzono w 5 podmiotach gospodarczych.

W toku kontroli w 5 podmiotach gospodarczych zbadano ogółem 15 partii ryb i przetworów rybnych w ilości ogólnej 7018,11kg z następujących grup technologicznych:

-3 partie ryb mrożonych w ilości 144,0 kg tj:

-Filet głęboko mrożony z morszczuka argentyńskiego bez skóry i bez glazury pakowanego próżniowo w ilości 24,0 kg

-filet głęboko mrożony z miruny patagońskiej ze skórą bez glazury pakowany próżniowo w ilości 72,0 kg

-filet głęboko mrożony z czerniaka bez skóry i glazury pakowany próżniowo w ilości 48,0 kg

-1 partię ryb solonych w ilości 168,48 kg tj

-matias o smaku korzennym w oleju a 260 g w ilości 168,48 kg ,

-11 partii marynat w ilości 6705,63 kg tj:

płaty z makreli opiekane w zalewie octowej a 780 g w ilości 93,6 kg

płaty śledziowe opiekane w zalewie octowej a780 g w ilości 207,48 kg

-słój pełen ryby –śledziki marynowane bez cebuli w oleju a 650 g w ilości 3835,65 kg

-filety śledziowe panierowane i smażone w zalewie octowej a 800 g w ilości 1499,2 kg

-filet śledziowy marynowany po góralsku w oleju a 500 g w ilości 32 kg

-płaty śledziowe marynowane w zalewie octowej a 400 g w ilości 9,6 kg

-filety śledziowe opiekane w zalewie octowej a 900 g w ilości 267,30 kg

-płaty śledziowe marynowane a 1000 g w ilości 30,0 kg

-filety śledziowe opiekane w zalewie octowej a 700 g w ilości 226,8 kg

-klopsiki rybne opiekane w zalewie octowej a 900 g w ilości 180,0 kg

-filety z makreli opiekane w zalewie octowej a 900 g w ilości 324,0 kg

*Cechy organoleptyczne i parametry fizykochemiczne*

Badaniem organoleptycznym i fizykochemicznym objęto ogółem 12 partii w ilości 6287,31 kg, z czego zakwestionowano fizykochemicznie 6 partii w ilości 2068,18 kg , co stanowi 32,89% w stosunku do ilości badanej,

W toku kontroli przekazano do Specjalistycznego Laboratorium w Kielcach i poddano badaniom organoleptycznym i fizykochemicznym 9 partii wyrobów w ilości 6143,31 kg pobranych z 5 kontrolowanych placówek na terenie województwa śląskiego , natomiast pozostałe 3 partie ryb mrożonych bez glazury w ilości 144,0 kg poddano badaniom organoleptycznym i fizykochemicznym (poprzez sprawdzenie deklarowanej masy netto) Badania laboratoryjne przetworów rybnych obejmowały ocenę organoleptyczną ( wygląd ogólny, zapach, barwę oraz teksturę mięsną) i sprawdzenie parametrów fizykochemicznych deklarowanych przez producentów na etykietach opakowań przetworów a w szczególności zawartości mięsa ryby, ryby po osączeniu, tłuszczu, białka, soli, kwasowości oraz zgodności tych parametrów z wyróżnikami deklarowanymi w tabeli wartości odżywczej produktów.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych 9 partii przetworów rybnych w ilości 6143,31 kg zakwestionowano fizykochemicznie 6 partii w ilości 2068,18 kg , co stanowi 33,66% badanych partii.

*Kontrola surowców i półproduktów stosowanych do produkcji produktów rybołówstwa.*

-Kontrolowane jednostki produkują przetwory rybne z mrożonych surowców rybnych tj makreli i płatów lub filetów śledziowych,

-producenci wyrobów posiadają atesty na surowce wykorzystywane w produkcji, oraz badania przechowalnicze na wyroby wykonane certyfikowane zakłady , potwierdzające zasadność oznakowania okresami trwałości .

-w atestach widnieje informacja „ produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie” dokonane przez producentów oznaczenia w zakresie okresu przechowywania oraz daty minimalnej trwałości wyrobów ustalono iż parametry były zgodne z okresami przechowywania i datami ustalonymi przez producentów surowca. Nie stwierdzono towarów oraz surowców przeterminowanych. Jak ustalono do produkcji wyrobów-marynat nie stosuje się żelatyny i kolagenu.

Zakłady spełniają wymagania IV rozdziału rozporządzania nr 853/2004 w zakresie wymagań dotyczących przetworzonych produktów rybołówstwa oraz przeprowadzają badania laboratoryjne 4 x na kwartał w zakresie mikrobiologicznym , zawartości histaminy, metali ciężkich oraz w zakresie bakteriologicznym na obecność bakterii o nazwie listeria.

*Kontrola warunków składowania*

-Zakłady produkcyjne posiadają magazyny-chłodnie, oraz magazyny ekspedycyjne, w których przechowują wyroby przeznaczone do obrotu handlowego.W magazynach chłodni przechowywane są surowce zamrożone o określonym :

-obszarze połowu ,miejscem ( łowienia) obszar 4W, pochodzeniem, rozmiarze ryby, masą netto opakowania, datą produkcji oraz datą terminu przydatności do spożycia, Nr i nazwą producenta deklarowaną zawartością tłuszczu-10-12 %,warunkami przechowywania–przechowywać w temperaturze–18 º C,

-wyprodukowane przetwory rybne, po wyprodukowaniu schładzane są w chłodni w temperaturze 0-7 ° C, po czym przewożone samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych zaopiniowanym przez służby sanitarne .

-sposób składowania i warunki przechowywania surowców mrożonych zgodne były z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych oraz wskazanymi przez producentów

-przechowywanie surowców i wyrobów gotowych zgodne były z warunkami ustalonymi przez producenta na opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych, oraz specyfikacjami wyrobów.

Przedmiotowy sposób składowania i warunki przechowywania spełniają wymagania zawarte w art.9 i 23 ust 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i zapewniają zachowanie właściwej jakości handlowej surowców i wyrobów gotowych.

Magazyny zaopatrzone są w termometry sprawne technicznie.

Temperatura w magazynach–chłodniach regulowana jest automatycznie.

Monitoring parametrów temperatury prowadzony jest przez automatyczną rejestrację temperatur. *Oznakowanie produktów rybołówstwa produkowanych metodami konwencjonalnymi*

W toku kontroli w 5 podmiotach gospodarczych zbadano ogółem 15 partii ryb i przetworów rybnych w ilości ogólnej 7018,11 kg tj

-3 partie ryb mrożonych w ilości 144,0 kg tj:

-Filet głęboko mrożony z morszczuka argentyńskiego bez skóry i bez glazury pakowanego próżniowo w ilości 24,0 kg

-filet głęboko mrożony z miruny patagońskiej ze skórą bez glazury pakowany próżniowo w ilości 72,0 kg

-filet głęboko mrożony z czerniaka bez skóry i glazury pakowany próżniowo w ilości 48,0 kg

-1 partię ryb solonych w ilości 168,48 kg tj

-matias o smaku korzennym w oleju a 260 g w ilości 168,48 kg ,

-11 partii marynat w ilości 6705,63 kg tj:

płaty z makreli opiekane w zalewie octowej a 780 g w ilości 93,6 kg

płaty śledziowe opiekane w zalewie octowej a780 g w ilości 207,48 kg

słój pełen ryby–śledziki marynowane bez cebuli w oleju a 650 g w ilości 3835,65 kg

filety śledziowe panierowane i smażone w zalewie octowej a 800 g w ilości 1499,2 kg

filet śledziowy marynowany po góralsku w oleju a 500 g w ilości 32 kg

płaty śledziowe marynowane w zalewie octowej a 400 g w ilości 9,6 kg

filety śledziowe opiekane w zalewie octowej a 900 g w ilości 267,30 kg

płaty śledziowe marynowane a 1000 g w ilości 30,0 kg

-filety śledziowe opiekane w zalewie octowej a 700 g w ilości 226,8 kg

-klopsiki rybne opiekane w zalewie octowej a 900 g w ilości 180,0 kg

-filety z makreli opiekane w zalewie octowej a 900 g w ilości 324,0 kg

kwestionując oznaczenia 5 partii w ilości 716,7 kg co stanowi 10,21% badanych partii.

Nieprawidłowości w zakresie oznaczeń handlowych opakowań jednostkowych przetworów rybnych stwierdzono w 2 placówkach.

*Kontrola technologii produkcji.* Producenci produkują wyroby rybne w oparciu o specyfikacje wyrobów*.* Na podstawie okazanych receptur oraz uprzednio przeprowadzonych oględzin magazynów surowców stwierdzono iż procesy technologiczne odbywają się w sposób tradycyjny z zastosowaniem w produkcji substancji dodatkowych i sojowych.Sposób produkcji wyrobów oraz prawidłowość przebiegu procesu technologicznego nie budził zastrzeżeń.Ustalono iż produkcja przeprowadzana jest zgodnie z deklaracją producenta w specyfikacjach wyrobów.Na etykietach opakowań jednostkowych nie stwierdzono określenia wyrobu jako domowy, wiejski, lub babuni. Producenci dysponują atestami potwierdzającymi jakość stosowanych do produkcji surowców .W magazynach nie stwierdzono surowców przeterminowanych .

*Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.*

Kontrolowane placówki nie produkują i nie oznaczają swoich wyrobów jako ekologiczne.

*Kontrole w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia ( ChNP), chronione oznaczenia geograficzne( ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ( GTS).*

W toku kontroli stwierdzono iż zakłady wytwórcze nie produkują, nie oznaczają swoich wyrobów jako ekologiczne oraz nie wytwarzają produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne bądź będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

*Kontrola wymagań formalno-prawnych.*

Jak ustalono, kontrolowane placówki dokonały zgłoszenia działalności w zakresie produkcji i składowania ,zgodnie z art.12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ( Dz. U. z 2017 r poz.2212)

*Sankcje:*

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 5 podmiotach gospodarczych :

- wszczęto 5 postepowań administracyjnych zmierzających do wymierzenia kary pieniężnej w odniesieniu do 6 kwestionowanych partii przetworów rybnych w ogólnej ilości 2,07 t wartości 16.533,0 zł, w wyniku czego:

-wydano 2 decyzje administracyjne wymierzające łączną karę pieniężną w wysokości 1739,0 zł na podstawie art.40 a ust.1 pkt 3 z uwagi na stwierdzoną laboratoryjnie niewłaściwą jakość 3 partii wyrobów

- wszczęto postępowanie z art.29 ust 1 pkt 2 zmierzające do wydania decyzji nakazującej poddanie art. rolno-spożywczego zabiegom prawidłowego oznakowania partii filetów śledziowych opiekanych w zalewie octowej w ilości 0,27 t wartości 1900,0 zł.

- wystąpiono z zaleceniami pokontrolnymi z wnioskami usprawniającymi do 5 kontrolowanych jednostek, w których stwierdzono niewłaściwą jakość handlową przetworów rybnych.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw.***

Kontrole przeprowadzono w 6-ciu podmiotach gospodarczych.

W toku przeprowadzonych kontroli dokonano oględzin 44 partii świeżych owoców i warzyw objętych programem kontroli, o łącznej masie 73 725,68 kg, z których:

-pochodzenia krajowego było 27 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 20 644,6kg

- pochodzących z państw UE i krajów trzecich było 17 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 53 081,08 kg.

*Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw w zakresie zgodności z wymaganiami szczegółowych norm handlowych określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011.*

Kontroli poddano, na zgodność z wymogami szczegółowych norm handlowych:

ogółem 25 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 56 870 kg; z czego

12 partii o łącznej masie 10 046,8 kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzenia krajowego,

w tym: - 3 partie owoców o łącznej masie 3884 k - 9 partii warzyw o łącznej masie 6162,8 kg

13 partii o łącznej masie 46 823,2 kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzące z państw UE oraz krajów trzecich, w tym:

- 9 partii owoców o łącznej masie 40988,2 kg - 4 partie warzyw o łącznej masie 5835 kg

We wszystkich 6-ciu kontrolowanych jednostkach, poddane ocenie 25 partii świeżych warzyw i owoców, spełniało wymagania: minimalne szczegółowych norm handlowych, wymagania dla I klasy jakości w których były deklarowane, wymagania dotyczące sortowania według wielkości, wymagania dotyczące tolerancji, oraz wymagania w zakresie prezentacji tj. zawartość opakowań w których umieszczone były owoce i warzywa, była jednolita i zawierały produkty tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu, barwy oraz o tym samym stopniu dojrzałości. Opakowania te były czyste i zapewniały należytą ochronę produktów przed uszkodzeniem czy zabrudzeniem.

*Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw w zakresie zgodności z wymaganiami ogólnej normy handlowej określonymi rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011.*

Kontroli na zgodność z wymogami ogólnej normy handlowej poddano ogółem 19 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 16 855,68kg, z czego:

15 partii o łącznej masie 10 597,8kg stanowiły tylko świeże warzywa pochodzenia krajowego

4 partii o łącznej masie 6 257,88kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzące z państw UE oraz krajów trzecich, w tym:

- 2 partie owoców o łącznej masie 3 392 kg

- 2 partie warzyw o łącznej masie 2 865,88kg

Właściciele przedmiotowych owoców i warzyw objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej, nie wykazywali ich zgodności z jakąkolwiek obowiązującą normą przyjętą przez Europejską Komisję Gospodarczą organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ).

Jakość handlowa skontrolowanych 19 partii świeżych owoców i warzyw była zgodna z wytycznymi ogólnej normy handlowej. Oceniane towary spełniały wymagania minimalne, wymagania dotyczące dojrzałości, oraz wymagania w zakresie tolerancji.

*Kontrola prawidłowości znakowania świeżych owoców i warzyw*

Kontrolą prawidłowości oznakowania objęto 44 partie świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie

73 725,68 kg, z których:

27 partii o łącznej masie 20 644,6kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzenia krajowego,

17 partii o łącznej masie 53 081,08 kg stanowiły świeże owoce i warzywa pochodzące z państw UE oraz krajów trzecich.

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 19 partii świeżych owoców

i warzyw w ogólnej ilości 14 641,48kg, co stanowiło 43,2 % ogółem skontrolowanych partii, z których 4 partie stanowiły owoce o łącznej masie 3 509kg i 15 partii warzyw o łącznej masie 11 132,48kg.Całkowity brak oznakowania, stwierdzono w 3 jednostkach.

Faktury i dokumenty towarzyszące. Kontrola dokumentów towarzyszących dostawie świeżych owoców i warzyw wykazała nieprawidłowości w 4 podmiotach.

*Znakowanie produktów transportowanych luzem*

Nie stwierdzono obecności przedmiotowych towarów.

*Znakowanie opakowań zawierających mieszanki owoców i warzyw*

Nie stwierdzono obecności przedmiotowych artykułów.

*Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne*

Tylko w 1 podmiocie stwierdzono obecność produktów oznakowanych z powołaniem na rolnictwo ekologiczne, gdzie kontroli poddano 2 partie *(BIO Jabłka GALA- Włochy i BIO Ogórki*- Hiszpania) o łącznej masie 1162,08kg - nieprawidłowości nie stwierdzono. Oznakowanie spełniało wymagania Rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 roku *w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych […]*

Kontrole w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), gwarantowaną tradycyjną specjalność (GTS). Kontrolą objęto partię 1599kg jabłek Gala -Grójeckie (ChOG)- państwo pochodzenia Polska, I klasa jakości. Przedmiotowe jabłka oznakowane były: nazwą odmiany, wielkością kalibracji, numerem partii, krajem pochodzenia, klasą jakości I, numerem identyfikacyjnym sadownika, danymi podmiotu pakującego. Na każdym opakowaniu umieszczone było logo „Certyfikowane Jabłka Grójeckie” oraz Unijny symbol „ChOG”- zgodny ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r., *określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia* Rady (WE) nr 510/2006 *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.* Producent jabłek- wskazany na opakowaniu jako „Grower” pod 13-sto cyfrowym numerem (identyfikującym sadownika), posiadał certyfikat zgodności –uprawniający go do używania oznaczenia ChOG jabłka Grójeckie- wydany przez QA Solutions sp. z o.o. -przedstawiciela jednostki certyfikującej CSQA.

Stowarzyszenie Sady Grójeckie- podmiot przygotowujący produkty do sprzedaży, przeprowadzał regularne kontrole przestrzegania zasad Integrowanej Produkcji Jabłek (IP), oraz standardu bezpieczeństwa żywności – GLOBALG.A.P, w tzw. „Grupach Producentów” zrzeszających sadowników którzy uzyskali stosowne świadectwa/Certyfikaty uprawniające do używania znaku „ChOG”. Oznakowanie kontrolowanej partii jabłek- było zasadne i nie wprowadzało w błąd konsumenta co do prawdziwego pochodzenia produktu i spełniało wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

*Kontrola pietruszki w celu identyfikacji gatunku.*

W celu identyfikacji gatunku pozwalającej na wykrycie zafałszowania pietruszki pasternakiem, tylko w 1 podmiocie, kontrolą objęto 1 partię 680kg pietruszki- korzenia. Wykonana analiza w laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Lublinie, potwierdziła tożsamość korzenia pietruszki.

Weryfikacja przekazania przez handlowca informacji.

3 podmioty nie przekazały do WIJHARS informacji o rozpoczęciu prowadzenia działalności w zakresie obrotu owocami i warzywami objętymi normami handlowymi UE oraz o wyrażonej w kilogramach ilości owoców i warzyw objętych tymi normami , wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku kalendarzowym, zgodnie z art. 17 ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r o *organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu.*

Systemu zapewnienia jakości zgodności z przepisami o jakości handlowej świeżych owoców i warzyw- nie posiadały 2 podmioty.

System samokontroli zapewniający zgodność z normami jakości handlowej dla świeżych owoców i warzyw i przepisami pozostałymi- posiadało wszystkie 6 kontrolowanych jednostek

Rzeczoznawców- nie zatrudniały wszystkie kontrolowane podmioty

*Sankcje:*

W związku z niespełnieniem postanowień norm handlowych w zakresie wymagań jakościowych

wydano 19 Protokołów Niezgodności ze wspólnotowymi normami handlowymi dla świeżych owoców i warzyw;

ogółem nałożono 5 mandatów karnych kredytowanych w łącznej wysokości 1100,00 zł w tym:

z art. 40 ust. 4a ustawy z 19 grudnia 2003r.,*o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*

Zalecenia pokontrolne skierowano do 3 podmiotów.

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej miodu.***

Kontrolę przeprowadzono w jednym podmiocie gospodarczym.

Zgodnie z tematyką i zakresem zawartym w programie kontroli, sprawdzono oznakowanie miodów oraz pobrano próbki do badań laboratoryjnych w celu sprawdzenia cech fizykochemicznych na zgodność z wymogami określonymi w rozporządzeniu MR i RW *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* z dnia 3 października 2003r. Kontrolą jakości handlowej w zakresie badań laboratoryjnych jak i kontrolą znakowania objęto 2 partie miodów o łącznej masie 462,44kg. Kontrolowany podmiot nie prowadzi produkcji ekologicznej oraz nie wytwarza produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

*Kontrola jakości handlowej miodów na podstawie badań laboratoryjnych*

Do badań laboratoryjnych skierowano 2 partie miodów o masie 462,44kg. Badania przeprowadzone zostały w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARSU w Poznaniu. We wszystkich partiach sprawdzono cechy fizykochemiczne na zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu MR i RW *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* z dnia 3 października 2003r. Badania laboratoryjne nie wykazały uchybień zarówno jeśli chodzi o ocenę organoleptyczną jak i parametry fizykochemiczne.

*Sprawdzenie atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jakości kontrolowanego miodu*

W kontrolowanej jednostce właściwości każdego produkowanego miodu zawarte są w odrębnej dla każdego miodu „Specyfikacji wyrobu”. Zawiera ona opis cech organoleptycznych, fizykochemicznych, mikrobiologicznych i innych (opis procesu produkcyjnego, forma opakowania, skład surowcowy, sposób magazynowania i transportu, przeznaczenie, wzór etykiety) które musi spełniać produkt gotowy. Specyfikacje te są zgodne z wymogami cytowanego rozporządzenia MR i RW *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu z dnia 3 października 2003r.*

*Kontrola prawidłowości znakowania*

Kontroli poprawności znakowania poddano partie miodów wysłane do laboratorium, nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie. Konsument otrzymywał ścisłą informację o rodzaju środka spożywczego. Ponadto nazwa środka spożywczego, data minimalnej trwałości i zawartość netto znajdowały się w jednym polu widzenia, a data minimalnej trwałości była w sąsiedztwie informacji o warunkach przechowywania. Oznakowanie miodu wielokwiatowego, na frontowej stronie, zawierało między innymi następujące informacje: „Produkt polski”. Prawdziwość tych informacji potwierdzono na podstawie certyfikatów surowca. Podobnie w przypadku miodu gryczanego oznakowanie zawierało informację „Mieszanka miodów pochodzących z państw członkowskich Unii europejskiej i spoza Unii Europejskiej, co również zostało zweryfikowane na podstawie certyfikatów pochodzenia surowca i dokumentacji importowej.

*Kontrola dotycząca znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne oraz w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS)*

Oznakowanie skontrolowanych produktów nie nawiązywało do produkcji ekologicznej ani nie naruszało przepisów dotyczących ChNP, ChOG i GTS

*Produkty zafałszowane*

Skład kontrolowanych partii miodu był zgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej miodu. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

*Pozostałe ustalenia kontroli*

Podmiot dopełnił obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu, do właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, wojewódzkiego inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – zgodnie z art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Jednostka nie zatrudnia rzeczoznawców. Miody używane do produkcji dostarczane są z państw członkowskich Unii Europejskiej (głównie Bułgaria, Rumunia, Włochy, Węgry, Słowenia, Hiszpania, Francja, Dania), oraz spoza UE (głównie Chiny i Ukraina). Miody są standaryzowane.

*Sankcje*

W związku z brakiem nieprawidłowości zarówno w kwestii badań laboratoryjnych jak i poprawnego znakowania wyrobów sankcji karnych nie zastosowano. Nie przekazano też żadnej sprawy do innej instytucji.