***Informacje o kontrolach przeprowadzonych w I kwartale 2018 r.***

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

1. Liczba kontroli – 247

2. Liczba jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości - 47

3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych – 49

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 - 450

2. Kontrola w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wywożonych do krajów trzecich – 3

3. Ocena jakości handlowej artykułów rolno– spożywczych - 49 świadectw jakości handlowej.

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

1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej wyrobów cukierniczych.***

Kontrolę przeprowadzono w 8 podmiotach gospodarczych.

Kontrolą objęto ogółem 19 partii wyrobów o łącznej masie 34 218,86 kg, w tym:

- 10 partii wyrobów cukierniczych czekoladowych i czekoladowanych o łącznej masie 7 289,94kg

- 4 partie wyrobów ciastkarskich czekoladowych z czekoladą/bez czekolady o łącznej masie 4 460,92kg

- 4 partie cukierków o łącznej masie 2 468kg

- 1 partia surowca- miazga kakaowa w ilości 20 000kg

Zakresem badań fizyko-chemicznych objęto 14 partii o łącznej masie 30 799,1kg, które spełniały deklarowane wymagania jakościowe.

Kontroli znakowania poddano 19 partii wyrobów o łącznej masie 34 218,86kg, kwestionując 1 partię o masie 443,2kg - co stanowiło 5,3% ogółem ocenianych partii.

*Kontrola dokumentów potwierdzających jakość stosowanych surowców.*

Wszyscy skontrolowani producenci dysponowali dokumentami potwierdzającymi jakość stosowanych surowców/ półproduktów, tj. atesty jakościowe, specyfikacje i certyfikaty jakościowe.

Stosowana w produkcji kontrolowanych wyrobów czekolada, spełniała wymogi dla „czekolady” wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagał w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Kontrolowani nie stosowali przeterminowanych surowców, oraz niedozwolonych dodatków do żywności. W przedmiotowym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

*Kontrola technologii produkcji.*

Kontrolę sposobu produkcji przeprowadzono na zgodność z wymaganiami zawartymi w tym zakresie w obowiązujących przepisach prawa z uwzględnieniem nazewnictwa środków spożywczych, oraz deklaracjami producentów zawartymi na etykietach oraz dokumentach zakładowych.

W wyniku kontroli dokumentów, stwierdzono, że była możliwa pełna identyfikacja stosowanych w produkcji surowców, oraz możliwa była do odtworzenia cała ścieżka produkcyjna wyrobu gotowego. Kontrolowane podmioty, zadeklarowała zgodność swojego wyrobu z Polską Normą PN-A-88104:1998 *Wyroby cukiernicze. Cukierki.* W przedmiotowych dokumentach określono między innymi wykaz surowców, parametry organoleptyczne i fizykochemiczne wyrobu gotowego oraz okres przydatności do spożycia.

*Pobranie próbek i wykonywanie analiz laboratoryjnych.*

Do Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu przekazano próbki reprezentujące 14 partii wyrobów o łącznej masie 30 799,1 kg, w tym:

- 9 partii wyrobów czekoladowych i czekoladowanych o łącznej masie 8 331,1kg

- 4 partie cukierków o łącznej masie 2 468kg

- 1 partia miazgi kakaowej- surowiec do produkcji czekolady o masie 20 000kg

W wyniku wykonanych analiz stwierdzono, że kontrolowane partie spełniały wymagania jakościowe zadeklarowane w specyfikacji produktu, pod względem przebadanych parametrów.

*Sprawdzenie znakowania wyrobów cukierniczych*

Łącznie we wszystkich jednostkach do oceny znakowania, pobrano próbki reprezentujące 19 partii wyrobów w ilości 34 218,86kg, z czego zakwestionowano 1 partię o masie 443,2kg, co stanowiło 5,3% ogółem ocenianych partii. Nieprawidłowość stwierdzono w przypadku 1 partii o masie 443,2kg. Stwierdzona nieprawidłowość polegała na zastosowaniu dodatkowej informacji w postaci logo „JAKOŚĆ SPRAWDZONA TUV RHEINLAND [www.tuv.pl](http://www.tuv.pl)”, w sytuacji gdy podmiot nie posiadał aktualnej certyfikacji z podmiotu TUV RHEINLAND. Powyższe stanowiło naruszenie art. 36 ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji art.40a ust.1.pkt.4 ustawy o IJHARS, wymierzającej karę pieniężną z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych środków spożywczych (znakowanie). Ponadto Śląski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wystosował do w/w firmy zalecenia pokontrolne, w których producenta wezwano do stosowania w oznakowaniu produktów dodatkowych informacji potwierdzających ich jakość w oparciu o aktualne dokumenty certyfikujące.

*Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne oraz wymagania dotyczące używania chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności*

Kontrolowane wyroby cukiernicze i ciastkarskie, nie zawierały oznaczeń sugerujących ekologiczne metody produkcji, oraz nie stwierdzono stosowania oznaczeń (ChNP, ChOG, GTS).

*Kontrola warunków składowania – nie wykazała nieprawidłowości*

* stan techniczny pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych nie budził zastrzeżeń, pomieszczenia magazynowe i produkcyjne były czyste, suche, bez obcych zapachów, magazyny wyposażone były w sprzęt kontrolno- pomiarowy, prowadzono monitoring warunków przechowywania,surowce i wyroby gotowe przechowywano w sposób zabezpieczający przed pogorszeniem ich jakości np. zabrudzeniem, zdeformowaniem, uszkodzeniem, nie stwierdzono obecności przeterminowanych surowców, wyrobów gotowych i substancji dodatkowych, oraz wyrobów gotowych o pogorszonej jakości, nie stwierdzono niedozwolonych substancji dodatkowych.

*Zgłoszenie, prowadzenie, zaprzestanie działalności gospodarczej*

Wszystkie objęte kontrolą podmioty gospodarcze dopełniły obowiązku zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu, do Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach.

*Sankcje*

W żadnej ze skontrolowanych jednostek nie nałożono mandatów.

Wszczęto 1 postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji art.40a ust.1.pkt.4 ustawy o IJHARS, wymierzającej karę pieniężną z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych środków spożywczych (znakowanie)

Zalecenia pokontrolne wystosowano w stosunku do 1 podmiotu.

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

Kontrolę przeprowadzono w 6 podmiotach gospodarczych.

*Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową przetworów zbożowych oraz stosowanych surowców*

W poszczególnych zakładach przetwory zbożowe produkowano w oparciu o:

Polskie Normy oraz Normy Zakładowe. We wszystkich przypadkach surowiec do produkcji mąki dostarczany był przez stałych dostawców. Byli to zarówno rolnicy indywidulani lub firmy handlowe z sektora rolniczego. Każdej dostawie towarzyszył dokument potwierdzający pochodzenie zboża i jego jakość.

*Kontrola technologii produkcji*

Kontrolą objęto 12 partii przetworów zbożowych ( 11 partii mąk i 1 partia kaszy):

Kontrole sposobu produkcji oraz prawidłowości przebiegu procesu technologicznego przeprowadzono w kontekście zgodności z:

-wymaganiami zawartymi w tym zakresie w obowiązujących przepisach prawa, z uwzględnieniem nazewnictwa środków spożywczych, oraz

- deklaracjami producenta zawartymi na etykietach oraz dokumentach zakładowych (normach itp.)

W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrola magazynów surowców nie wykazała obecności surowców o niewłaściwej jakości. Nie stwierdzono też przeterminowanych surowców, półproduktów lub niedozwolonych dodatków.

W oznakowaniu nie stwierdzono zastosowania określeń „nie zawiera substancji dodatkowych”, „nie zawiera barwników”, „bez konserwantów” . „tradycyjny” „domowy”, „babuni”, „wiejski”.

*Pobieranie próbek i badania laboratoryjne*

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki reprezentujące 12 partii przetworów zbożowych.

Stwierdzono trzy nieprawidłowości, które mogą świadczyć o nie wystarczającym nadzorze nad procesami produkcyjnymi przedmiotowych wyrobów.

Dla wszystkich trzech partii przetworów zbożowych wydano decyzje administracyjne na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 1 i ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* ( tekst jednolity Dz.U. poz. 2212 z dnia 30 listopada 2017 r. ), zakazujące wprowadzania przedmiotowych partii do obrotu.

*Kontrola prawidłowości znakowania przetworów zbożowych.*

Kontroli znakowania poddano 12 partii.

Wymagania dotyczące znakowania produktów ekologicznych**-** żaden zproducentów nieprodukował przetworów zbożowych ekologicznych

Wymagania dotyczące chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności Nie stwierdzono wyrobów posiadających 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),

* w pomieszczeniach magazynowych prowadzona była ręczna bądź automatyczna rejestracja temperatur,
* przestrzegano zakresów temperatur przy przechowywaniu poszczególnych grup asortymentowych wyrobów gotowych,
* przestrzegany był okres magazynowania poszczególnych asortymentów wyrobów. W związku z prowadzeniem produkcji pod zamówienie, gotowe wyroby przechowywane były w magazynach przez bardzo krótki okres czasu.

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*

Wydano 6 decyzji administracyjnych:

3 decyzje na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* ( tekst jednolity Dz.U. poz. 2212 z dnia 30 listopada 2017 r. ), nakazującą poddanie partii zabiegowi poprawnego oznakowania;

3 decyzje na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 1 i ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* ( tekst jednolity Dz.U. poz. 2212 z dnia 30 listopada 2017 r. ), zakazujące wprowadzania partii do obrotu;

1 decyzjadla partii kaszy manny opakowanie torebki papierowe a'1kg, wielkość partii produkcyjnej 500 kg, wielkość partii magazynowej 100 kg, nr partii 01.06.2018, data produkcji 05.01.2018, wartość partii 2,60 zł/kg netto;

2 decyzje dla partii -Mąka pszenna TYP 500 w workach a’50,0 kg, oznaczona datą minimalnej trwałości oraz nr partii produkcyjnej 21.05.2018 , wielkość partii produkcyjnej/ magazynowej 2 300,0 kg, wartość partii 2 484,0 zł, - Mąka pszenna TYP 750 w workach a’50,0 kg, oznaczonej datą minimalnej trwałości oraz nr partii produkcyjnej 21.05.2018 , wielkość partii produkcyjnej/ magazynowej 11400,0 kg, wartość partii 11172,0 zł

Ponadto w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w stosunku do 3 objętych kontrolą podmiotów gospodarczych wydane zostaną zalecenia pokontrolne oraz wszczęte postępowania administracyjne zmierzające do wymierzenia kar pieniężnych.

|  |
| --- |
| 1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych.***   Kontrolę przeprowadzono w 15 podmiotach gospodarczych.  *Kontrola jakości handlowej przetworów mięsnych w zakresie zgodności z deklaracją producenta.*  W zakładach produkcyjnych przeprowadzono ocenę organoleptyczną 34 partii mięsa i przetworów mięsnych o łącznej masie 13883,21 kg w następujących asortymentach:   * mięso drobiowe w tuszkach oraz elementach 11 partii o masie 7730 kg * wędzonki 20 partii o masie 5046,21 kg * pasztety 1 partia o masie 153 kg * inne (kiełbasy) 2 partie o masie 954 kg   Ocena organoleptyczna wymienionych partii przetworów mięsnych nie wykazała nieprawidłowości. Ich producenci zadeklarowali zgodność parametrów jakościowych wyrobów z Polską Normą PN-A-86526; „Produkty drobiarskie Wędliny drobiowe Wymagania wspólne”, lub własnymi specyfikacjami.  Nie wniesiono także zastrzeżeń do jakości handlowej tuszek i elementów z drobiu w odniesieniu do art. 7 rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego.  Z 29 partii przetworów drobiowych o łącznej masie 9983 kg pobrano próbki celem przeprowadzenia badań fizykochemicznych w laboratorium specjalistycznym GIJHAR-S. Badań wykonano dla następujących asortymentów mięsa i przetworów:   * mięso drobiowe w elementach 7 partii o masie 4420 kg * wędzonki 20 partii o masie 5046 kg * pasztety 1 partia o masie 153 kg * inne (kiełbasy) 1 partia o masie 364 kg   Stwierdzono nieprawidłowości u 9 producentów w 14 partiach przetworów mięsnych o łącznej masie 3 629 kg .  *Prawidłowość znakowania wyrobów mięsnych.*  Przeprowadzono kontrolę oznakowania 34 partii mięsa i przetworów mięsnych o łącznej masie 13883,21 kg przygotowanych do sprzedaży w opakowaniach detalicznych (przetwory mięsne). Tuszki oraz elementy z drobiu umieszczano w pojemnikach plastikowych i zasypywano lodem. Pojemniki zbiorcze z mięsem znakowanie były poprzez umieszczenie na bocznej ścianie pojemników etykiet. Kontrolą objęto:   * mięso drobiowe w tuszkach oraz elementach 11 partii o masie 7730 kg * wędzonki 20 partii o masie 5046,21 kg * pasztety 1 partia o masie 153 kg * inne (kiełbasy) 2 partie o masie 954 kg   Zakwestionowano oznakowanie 1 partii 122 kg (610 szt. pakowanych a 0,2 kg)  *Kontrola technologii produkcji.*  Kontroli poddano prawidłowości przebiegu procesu technologicznego na zgodność z deklaracją producenta zawartą na etykietach oraz dokumentach zakładowych i w badanych partiach produktów nie stwierdzono stosowania nieuzasadnionego określeń typu: „bez konserwantów” , „tradycyjny” , „domowy” „babuni” i podobnych. Sposoby obróbki termicznej deklarowane na etykietach wędzonek faktycznie odpowiadały procesom wykonywanym w tracie produkcji.  *Kontrola parametrów fizykochemicznych mięsa drobiowego.*  *a). badanie zawartości wody wchłoniętej przez mięso drobiowe.*  Z 7 partii mięsa drobiowego o masie łącznej 4420 kg pobrano próbki do badań zawartości wody wchłoniętej w laboratorium GIJHARS w Kielcach. W badanych próbkach stwierdzono, że spełniają wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16.06.2008 ponieważ ilość wody dodanej jest mniejsza od ilości wody technologicznie uzasadnionej.  *Kontrole przeprowadzane przez ubojnie w zakresie zawartości wody w mięsie drobiowym.*  W trzech ubojniach stosowano zanurzeniową metodę schładzania tuszek natomiast w jednym przypadku dwuetapowo w środowisku wodnym – metodą immersyjną w schładzalnikach ślimakowych następnie w środowisku wodno-powietrznym.  Ustalono że w kontrolowanych 4 ubojniach drobiu prowadzono kontrolę wchłaniania wody w sposób zgodny z zapisami załącznika nr IX do rozporządzenia (WE) nr 543/2008 „kontrola wchłaniania wody w zakładach produkcyjnych”.  W prowadzonych rejestrach odnotowywano daty badania, całkowitą masę kurczaków przed i po schłodzeniu oraz wyliczoną procentową zawartość wody wchłoniętej. Nie stwierdzono stosowania czynników sprzyjających zatrzymywaniu wody w mięsie drobiowym.  Kontrolowane ubojnie nie wprowadzały do obrotu mrożonych i głęboko mrożonych tusz drobiu.  *Kontrola deklarowanych przez producentów norm jakościowych oraz rozpiętości deklarowanych parametrów.*  W kontrolowanych zakładach przetwory mięsne produkowano w oparciu o własne receptury technologiczne oraz PN-A-82007!997;1996 Przetwory mięsne lub karty, opisy, specyfikacje produktów, opracowane odrębnie dla każdego asortymentu w pozostałych jednostkach.  Kontrolowane partie mięsa drobiowego oceniano według zgodności z obowiązującym rozporządzeniem Komisji nr 543/2008.  *Kontrola surowców i półproduktów stosowanych do produkcji przetworów mięsnych.*  W kontrolowanych zakładach wdrożono wewnętrzne systemy kontroli jakości, określające sposób postępowania z surowcem oraz produktem gotowym, kontrolę surowców przeprowadza się podczas ich przyjęcia do magazynu. W zakładach mięsnych do produkcji wędlin stosowano surowce mięsno-tłuszczowe pochodzące z zakupu od innych podmiotów gospodarczych. Kontrolowane partie surowców i półproduktów posiadały stosowną dokumentację dotyczącą ich pochodzenia i jakości: dokumenty HDI, atesty, świadectwa jakości. Oględziny pomieszczeń magazynowych zakładów nie wykazały obecności surowców o ukończonym terminie przydatności do spożycia, niewiadomego pochodzenia lub o obniżonej jakości. Badane partie surowców były oznakowane etykietami czytelnie w języku polskim, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Na substancje dodatkowe okazano do wglądu specyfikacje produktów. Używane do produkcji wędlin białka pochodzenia zwierzęcego: białko wieprzowe kolagenowe, białka mleka były zgodne z wymaganiami rozporządzenia 853/2004.  Analizy porównawcze składników surowcowych i substancji dodatkowych z deklarowanymi na etykietach wyrobów rozbieżności nie wykazały.  *Kontrola w zakresie znakowania z uwzględnieniem przestrzegania przepisów dotyczących mięsa posiadającego chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będących gwarantowanymi specjalnościami.*  W żadnej z kontrolowanych jednostek nie stwierdzono partii wyrobów oznakowanych z powołaniem na chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.  *Kontrola dotycząca znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.*  W żadnej z kontrolowanych jednostek nie stwierdzono partii wyrobów oznakowanych z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.  *Kontrola warunków składowania.*  Do sposobu i prawidłowości przebiegu procesu produkcji ocenianych wędlin uwag nie wniesiono.  *Kontrola wymagań formalno- prawnych.*  Wszyscy kontrolowani przedsiębiorcy dokonali zgłoszenia działalności gospodarczej do WIJHARS,  Żadna z kontrolowanych jednostek nie zatrudniała rzeczoznawców IJHAR-S  W czasie kontrolowanych przedsiębiorstwach nie zaobserwowano zjawiska tzw. „podwójnej jakości” wyrobów gotowych.  *Sankcje.*  W stosunku do 9 podmiotów gospodarczych, na podstawie art. 40a ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia  2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z art. 40a, ust.1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zostały wszczęte z urzędu postępowania w sprawie wymierzenia kary pieniężnej, w związku z wprowadzeniem do obrotu przetworów mięsnych niewłaściwej jakości.  Ponadto w stosunku do 2 podmiotów gospodarczych, na podstawie art. 40a ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z art. 40a, ust.1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zostało wszczęte z urzędu postępowanie w sprawie wymierzenia kary pieniężnej, w związku z wprowadzeniem do obrotu przetworów mięsnych zafałszowanych.  Do przedsiębiorstw tych, skierowano także zalecenia pokontrolne zobowiązujące do usunięcie stwierdzonych w trakcie kontroli nieprawidłowości.   1. ***Kontrola w zakresie jakości handlowej tłuszczów do smarowania.*** |

Kontrolę przeprowadzono w 3 podmiotach gospodarczych.

*Kontrola jakości handlowej tłuszczów do smarowania na podstawie badań laboratoryjnych*

Do badań laboratoryjnych skierowano 7 partii tłuszczów do smarowania o łącznej masie 32723,04kg. Badania przeprowadzone zostały w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARSU w Poznaniu. We wszystkich partiach sprawdzono cechy fizykochemiczne na zgodność z deklaracjami producentów i oznakowaniem produktu.

Badania zostały przeprowadzone na zgodność z wymaganiami określonymi w dokumentach zakładowych (Kartach Produktu, Specyfikacjach wyrobu) oraz w oznakowaniu.

Badania laboratoryjne nie wykazały uchybień zarówno jeśli chodzi o ocenę organoleptyczną jak i parametry fizykochemiczne.

*Sprawdzenie atestów jakościowych surowców, wyników badań wykonanych przez Producenów oraz innych dokumentów świadczących o jakości kontrolowanych tłuszczów i nawiązujących do technologii produkcji.* Nieprawidłowości nie stwierdzając.

*Kontrola prawidłowości znakowania*

Kontrolę prawidłowości znakowania przeprowadzono u wszystkich kontrolowanych producentów. Kontroli poddano partie wysłane do laboratorium oraz dodatkowo jedną partię - wielkość partii wyprodukowanej: 13750 opakowań a`200g, tj.: 2750kg , wielkość partii zastana w magazynie (z której pobrano próbkę) 130kg.

Skontrolowano 8 partii o łącznej masie 35473,04kg. W przypadku 3 partii stwierdzono nieprawidłowości. Znakowanie pozostałych kontrolowanych partii nie budziło zastrzeżeń.

W żadnym z podmiotów nie znajdowały się produkty zawierające GMO, nie stwierdzono też wyrobów, których oznakowanie sugerowałoby produkcję ekologiczną czy naruszało przepisy związane z chronioną nazwą pochodzenia, chronionym oznaczeniem geograficznym lub gwarantowaną tradycyjną specjalnością.

*Pozostałe ustalenia kontroli*

Wszystkie podmioty dopełniły 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.