# Wyniki kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS z siedzibą w Zielonej Górze w pierwszym kwartale 2023 r.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z siedzibą w Zielonej Górze w pierwszym kwartale 2023 r. przeprowadził następujące, poniżej opisane, kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz inne czynności zawarte w zakresie zadań Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych:

# Kontrole podmiotów w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego.

Skontrolowano łącznie 4 podmioty, będące producentami mięsa drobiowego. Łącznie kontrolą objęto 12 partii mięsa drobiowego o łącznej masie 55.334.67 kg, w tym:

* 8 partii mięsa drobiowego z indyka o łącznej masie 46.194,67 kg (kawałki),
* 4 partie mięsa drobiowego z kurcząt o łącznej masie 9.140,0 kg. (3 partie w kawałkach i 1 partia tuszek z kurcząt o masie 8.450,0 kg).

## Kontrola procesu produkcji.

Na podstawie udostępnionej przez kontrolowane zakłady dokumentacji, a także procesu produkcji ustalono, że nazwy przetworów z mięsa drobiowego objętych kontrolą oraz skład surowcowy zamieszczony na etykietach produktów były spójne z informacjami wynikającymi z dokumentów zakładowych.

Każdy z producentów posiadał nadany mu weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Właściciele zakładów produkcyjnych potwierdzili stosownymi dokumentami dostawców żywca z którego pozyskano kontrolowane partie elementów z kurczaka i indyka.

Skontrolowane zakłady w przeważającej mierze produkowały mięso drobiowe świeże, produkty mrożone i głęboko mrożone produkowane były sporadycznie, na wyraźne zamówienie klienta.

## Ocena organoleptyczna mięsa drobiowego.

Ocenie organoleptycznej, przeprowadzonej na miejscu kontroli poddano ogółem 8 partii mięsa drobiowego o łącznej masie 54.142,76 kg, w tym:

* 4 partie mięsa drobiowego z indyka o łącznej masie 45.002,76 kg,
* 4 partie mięsa drobiowego z kurcząt o łącznej masie 9.140,0 kg.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

## Badania fizykochemiczne.

1. Badanie zawartości wody wchłoniętej przez mięso drobiowe.

Badaniom laboratoryjnym na zawartość wody wchłoniętej w mięsie drobiowym poddano ogółem 6 partii mięsa drobiowego o łącznej masie 25.252,76 kg, w tym:

* 3 partie mięsa drobiowego z indyka o łącznej masie 24.562,76 kg,
* 3 partie mięsa drobiowego z kurczaka o łącznej masie 690,0 kg.

Przekroczenie współczynnika masy wody w stosunku do masy białka RP w mięsie drobiowym o 0,29% stwierdzono w 1 podmiocie.

Do właściciela zakładu produkcyjnego wystosowano zalecenia pokontrolne, nakazujące wprowadzenie do obrotu handlowego artykułu rolno-spożywczego-Fileta z piersi kurczaka, świeżego, luzem, klasa A spełniającego wymagania Rozporządzenia Nr 543/2008.

Wobec podmiotu będzie prowadzone postępowanie administracyjne, zmierzające do wydania decyzji o karze pieniężnej.

1. Kontrole przeprowadzane przez ubojnie w zakresie zawartości wody w mięsie.

Wszystkie skontrolowane zakłady produkcyjne wykorzystywały owiewowo-natryskową metodę schładzania.

Nieprawidłowość w przedmiotowym zakresie stwierdzono w 1 podmiocie. W związku z powyższym do właściciela skontrolowanego zakładu wystosowane zostały zalecenia pokontrolne, nakazujące zwiększenie częstotliwości kontroli zawartości wody wchłoniętej w mięsie drobiowym, zgodnie z zapisami Rozporządzenia Nr 543/2008.

Producent, na podstawie art. 40 ust. 4 pkt 1 lit b Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jedn. Dz.U. z 2022r. poz. 1688 z późn. zm.) został ukarany mandatem karnym w wysokości 200,00 zł.

## Kontrola znakowania.

Kontroli znakowania poddano ogółem 10 partii mięsa drobiowego o łącznej masie 34.226,17 kg, w tym:

* 6 partii mięsa drobiowego z indyka o łącznej masie 25.086,17 kg,
* 4 partie mięsa drobiowego z kurczaka o łącznej masie 9.140,0 kg.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

## Znakowanie produktów jako „wolne od GMO”.

W wyniku przeprowadzonych działań kontrolnych nie stwierdzono produktów oznakowanych jako żywność genetycznie zmodyfikowana.

## Kontrola w zakresie znakowania z uwzględnieniem przestrzegania przepisów dotyczących mięsa posiadającego chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W trakcie trwania czynności kontrolnych w kontrolowanych podmiotach nie stwierdzono wyrobów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) bądź sugerujących poprzez użycie terminów „bio”, „eko”, że mogą to być produkty ekologiczne.

## Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.

Na podstawie przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania przetworów z mięsa drobiowego, ustalono, że kontrolowane produkty nie były oznakowane w sposób, który sugerowałby, że były one produktami rolnictwa ekologicznego.

## Kontrola warunków składowania.

Kontrolowane partie artykułów rolno-spożywczych przechowywane były we właściwy sposób, zapewniający odpowiednią jakość i bezpieczeństwo produktu. Miejsca składowania utrzymane były w odpowiednim stanie technicznym. Zachowano odpowiednie temperatury powietrza w chłodniach, halach rozbioru oraz w mrożniach. Wszystkie skontrolowane jednostki prowadziły monitoring i dokumentację wyników pomiarów temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych. Podmioty przedstawiły raporty „Wartości temperatur dla wybranych pomieszczeń chłodniczych”.

## Kontrola wymagań formalno-prawnych.

Wszystkie skontrolowane podmioty dopełniły obowiązku zgłoszenia działalności gospodarczej, zgodnie za art. 12 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jedn. Dz.U. z 2022r. poz. 1688 z późn. zm.).

## Sankcje.

* Wydano 2 zalecenia pokontrolne.
* Wystawiono 1 mandat karny w wysokości 200,00 zł.
* Będzie prowadzone 1 postępowanie administracyjne zmierzające do wydania decyzji o karze pieniężnej.

# Kontrole planowe w zakresie znakowania produktów oferowanych luzem oraz jakości handlowej paczkowanej bułki tartej.

## Celem kontroli była weryfikacja:

* prawidłowości oznakowania pieczywa (w tym pieczywa półcukierniczego), ciastek i wyrobów ciastkarskich oraz cukierków, sprzedawanych luzem lub pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży;
* jakości handlowej paczkowanej bułki tartej.

Kontrolę w zakresie znakowania produktów oferowanych luzem oraz jakości handlowej paczkowanej bułki tartej przeprowadzono w **17 placówkach** handlu detalicznego, w tym wielkopowierzchniowe sklepy sieciowe.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w **11 podmiotach** gospodarczych co stanowiło 64,70 % ogółem skontrolowanych podmiotów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* parametrów fizykochemicznych – 4 partie bułki tartej o masie 26,90 kg,
* znakowania – 41 partii o masie 399,73 kg w tym (pieczywo luzem 23 partie o masie 287,99 kg, pieczywo półcukiernicze 8 partii o masie 11,54 kg, bułka tarta 10 partii o masie 100,2 kg,

## Zastosowane sankcje:

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Zielonej Górze:

* na osobę odpowiedzialną nałożył 1 mandat karny w kwocie 300,00 zł złotych za brak cech legalizacji wag (2 wagi – kasowe);
* wszczęto 2 postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu handlowego sześciu partii artykułów rolno spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej,
* wszczęto 2 postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust.4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu handlowego trzech partii artykułów rolno spożywczych zafałszowanych,
* w II kwartale 2023 r., w 5 podmiotach gospodarczych zostanie wszczętych 5 postępowań administracyjnych w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu handlowego siedmiu partii artykułów rolno spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej,
* w II kwartale 2023 r, w 2 podmiotach gospodarczych zostanie wszczęte 2 postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu handlowego dwóch partii artykułów rolno spożywczych zafałszowanych,
* Po uprawomocnieniu decyzji karnych zostanie wydanych 11 zaleceń pokontrolnych w stosunku do podmiotów, w których zostały stwierdzone nieprawidłowości.

# Kontrole planowe w zakresie jakości handlowej mięsa czerwonego i przetworów mięsnych.

## Zakres kontroli – dotyczy łącznie wszystkich etapów, na których odbywała się kontrola

Skontrolowano łącznie 5 podmiotów producentów mięsa czerwonego i przetworów mięsnych.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w przypadku 2 producentów co stanowi 40% skontrolowanych obiektów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* badań laboratoryjnych w kierunku parametrów fizykochemicznych – 6 partii o masie 7505,7 kg,
* znakowania – 11 partii o masie 7700,7 kg.

## Zastosowane sankcje:

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Wojewódzki Inspektor JHARS w Zielonej Górze:

* wszczął 2 postępowania w 2 podmiotach w celu wymierzenia kar pieniężnych ze względu na niewłaściwą jakość handlową kontrolowanych produktów,
* na osobę odpowiedzialną nałożył 1 mandat karny w wysokości 200,00 zł za brak cech legalizacji wagi.

Będą prowadzone postępowania administracyjne celem wymierzenia kar pieniężnych.

# Kontrole planowe w zakresie w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych

Zgodnie z programem kontroli Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z/s w Zielonej Górze przeprowadził kontrolę planową w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych na etapie sprzedaży detalicznej oraz na etapie produkcji.

Kontrola na etapie sprzedaży detalicznej. Kontrole przeprowadzono w 3 podmiotach gospodarczych.

Kontrole przeprowadzono u 1 producenta.

## Kontrola na etapie sprzedaży detalicznej.

1. Pobieranie próbek soków owocowych i warzywnych do badań laboratoryjnych.

W celu sprawdzenia jakości handlowej pobrano w 2 punktach sprzedaży detalicznej do badań laboratoryjnych 4 próbki reprezentujące 4 partie soków owocowych i warzywnych o łącznej wielkości 26,3 l w tym:

* 2 partie soku warzywnego (sok pomidorowy) o łącznej wielkości 12,3 l,
* 2 partie soku owocowego (sok jabłkowy) o łącznej wielkości 14,0 l.

1. Kontrola znakowania.

Kontroli znakowania poddano w 2 punktach sprzedaży detalicznej 4 próbki reprezentujące 4 partie soków owocowych i warzywnych o łącznej wielkości 26,3 l w tym:

* 2 partie soku warzywnego (sok pomidorowy) o łącznej wielkości 12,3 l,
* 2 partie soku owocowego (sok jabłkowy) o łącznej wielkości 14,0 l.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

1. Identyfikowalność towarów i źródła pochodzenia.

Wszystkie skontrolowane podmioty przedstawiły dowody dostawy na objęte kontrolą produkty.

1. Aktualność dat minimalnej trwałości.

Wszystkie skontrolowane produkty posiadały aktualne daty minimalnej trwałości.

1. Znakowanie produktów jako „wolne od GMO” oraz żywności genetycznie zmodyfikowanej.

Nie pobierano próbek w celu wykonania analiz laboratoryjnych na obecność modyfikacji genetycznych.

W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono soków oznakowanych jako „wolne od GMO” oraz żywności genetycznie zmodyfikowanej GMO.

1. Wymagania dotyczące znakowania produktów ekologicznych oraz produktów oznaczonych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP), Chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) lub gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS).

Objęte kontrolą produkty nie były oznakowane jako produkty pochodzenia ekologicznego.

W czasie trwających kontroli nie kontrolowano produktów oznakowanych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP), Chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) lub gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS).

1. Kontrola warunków składowania.

Skontrolowane partie soków przechowywane były we właściwy sposób, zapewniający odpowiednią jakość i bezpieczeństwo produktu. Pomieszczenia były w odpowiednim stanie technicznym, na stanie skontrolowanych sklepów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Producent soku pomidorowego określił warunki do przechowywania produktu po otwarciu: „w temperaturze + 4˚ C nie dłużej niż 48 godzin.

Producent soku jabłkowego określił warunki przechowywania sformułowaniem: „Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed światłem. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 2 dni.”

1. Działalność rzeczoznawcy.

Żaden spośród skontrolowanych podmiotów nie zatrudniał rzeczoznawców.

1. Podwójna jakość produktów.

Nie stwierdzono zjawiska „podwójnej jakości”.

## Kontrola u producenta.

1. Sprawdzenie dokumentów potwierdzających jakość handlową soków i nektarów oraz stosowanych surowców.

Podczas kontroli ustalono, że do produkcji soków owocowych, soków warzywnych i soków owocowo-warzywnych producent używa surowców pochodzących z produkcji własnej oraz częściowo zakupuje je bezpośrednio u producentów rolnych.

Stwierdzono również, że producent nie posiadał dokumentów potwierdzających jakość stosowanych surowców do produkcji soków.

1. Kontrola technologii produkcji.

W kontrolowanym zakładzie produkcja soków prowadzona była poprzez tłoczenie świeżych owoców i warzyw. Proces technologiczny prowadzono na linii do produkcji soków, kolejność procesów obejmowała: mycie owoców, poddawanie owoców procesowi rozdrabniania, rozdrabnianie owoców-miazga, tłoczenie miazgi, klarowanie soku, rozlewanie do Bag –in –Box lub butelek.

Na podstawie udostępnionej przez kontrolowanego dokumentacji, informacji na opakowaniach, a także procesu produkcji ustalono, że kontrolowane wyroby były zgodne z zawartymi w tym zakresie w obowiązujących przepisach prawa i deklaracją producenta na opakowaniach.

1. Pobieranie próbek do badań laboratoryjnych.

W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki reprezentujące 3 partie soków owocowych o łącznej wielkości 492,0 l.

Przeprowadzone badania wykazały nieprawidłowości w 2 próbkach, reprezentujących 2 partie soku jabłkowego o łącznej wielkości 357,0 l:

* 1 partia produktu o nazwie-Sok 100% tłoczony ze świeżych owoców naturalnie mętny, pasteryzowany jabłkowy, odmiana Gala o wielkości 63,0 l, w którym stwierdzono zaniżenie liczby formolowej o 0,4 przy uwzględnieniu niepewności pomiaru ± 0,2 (wynik badania-2,4, wymagania wg Kodeksu Praktyki AIJN: 3-10) oraz zaniżenie zawartości popiołu o 0,08, przy uwzględnieniu niepewności pomiaru ±0,05 (wynik badania: 1,77, wymagania wg Kodeksu Praktyki AIJN: 1,9-3,5),
* 1 partia produktu o nazwie Sok 100% tłoczony ze świeżych owoców naturalnie mętny, pasteryzowany jabłkowy, odmiana Idared o wielkości 294,0 l, w którym stwierdzono zaniżenie liczby formolowej o 0,6, przy uwzględnieniu niepewności pomiaru ± 0,2 (wynik badania: 2,2, wymagania wg Kodeksu Praktyki AIJN: 3-10),

Jeżeli zawartość popiołu jest niższa od wartości wymaganej w Kodeksie AIJN może to wynikać z określonego pochodzenia surowca. Stosunki poszczególnych substancji mineralnych zawartych w popiele zmieniają się relatywnie w wąskich zakresach. Zawartość substancji mineralnych koreluje z ekstraktem bezcukrowym i wynosi ok. 10% jego wartości. Soki z jabłek słodkich mogą nawet nie osiągnąć minimalnej podanej wartości formolowej. Skontrolowany podmiot nie był zrzeszony w Krajowej Unii Producentów Soków, nie obowiązywały go zatem wymagania Kodeksu Praktyki AIJN.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami do producenta soków zostaną wystosowane zalecenia pokontrolne, nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Zostanie również wszczęte postępowanie administracyjne w związku z wprowadzeniem do obrotu 2 partii soków owocowych (jabłkowych) nieodpowiadającym wymaganiom jakościowym o łącznej wielkości 357,0 l.

1. Kontrola znakowania.

Kontroli znakowania poddano 3 próbki reprezentujące 3 partie soków owocowych o łącznej wielkości 492,0 l.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Na opakowaniach kontrolowanych produktów, oprócz nazwy, która odpowiadała definicji soku, umieszczono dane dotyczące charakteru produktu: „Sok 100% tłoczony ze świeżych owoców naturalnie mętny, pasteryzowany”. Dodatkowo soki posiadały nazwy odmiany jabłek oraz dane producenta i warunki przechowywania. Takie oznakowanie umożliwiało identyfikację wyrobu, co było zgodne z zapisami art. 8 ust. 4 Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 031 z 01.02.2002r.m str. 1).

Partie soków były identyfikowalne nr partii, które oznaczały daty tłoczenia soków.

Dodatkowo soki posiadały nazwy odmiany jabłek z których tłoczono soki oraz dane producenta oraz warunki przechowywania.

Na podstawie przeprowadzonych oględzin ustalono, że skontrolowane soki były oznakowane zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego.

1. Aktualność dat minimalnej trwałości.

Wszystkie skontrolowane produkty posiadały aktualne daty minimalnej trwałości.

Znakowanie produktów jako „wolne od GMO” oraz żywności genetycznie zmodyfikowanej GMO.

Nie pobierano próbek w celu wykonania analiz laboratoryjnych na obecność modyfikacji genetycznych.

W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono soków oznakowanych jako „wolne od GMO” oraz żywności genetycznie zmodyfikowanej GMO.

1. Wymagania dotyczące znakowania produktów ekologicznych oraz produktów oznaczonych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP), chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) lub gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS).

Objęte kontrolą produkty nie były oznakowane jako produkty pochodzenia ekologicznego.

Na podstawie kontroli znakowania, ustalono, że w żadnym ze skontrolowanych punktów sprzedaży detalicznej nie było wyrobów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będącymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

1. Kontrola warunków składowania.

Przeprowadzone oględziny warunków przechowywania kontrolowanych soków nie wykazały nieprawidłowości.

Skontrolowane partie soków przechowywane były we właściwy sposób, zapewniający odpowiednią jakość i bezpieczeństwo produktów.

1. Kontrola warunków formalno-prawnych.

Jednostka dokonała zgłoszenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Zielonej Górze.

Działalność rzeczoznawcy.

Skontrolowany zakład nie zatrudniał rzeczoznawców.

1. Podwójna jakość produktów.

Na podstawie kontroli dokumentacji i procesu technologicznego nie stwierdzono zjawiska „podwójnej jakości”.

## Sankcje.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zostaną wydane zalecenia pokontrolne oraz zostanie wszczęte postępowanie administracyjne, na podstawie art. 40a ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jedn. Dz.U. z 2022r. poz. 1688 z późn. zm.).

# Kontrole w zakresie jakości zakresie jakości handlowej dań oferowanych w formie kebabu

## Zakres kontroli – dotyczy łącznie wszystkich etapów, na których odbywała się kontrola

Skontrolowano łącznie 6 podmiotów tj. placówek gastronomicznych oferujących sprzedaż kebabu konsumentowi finalnemu.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 3 podmiotach tj. placówkach gastronomicznych oferujących sprzedaż kebabu konsumentowi finalnemu co stanowi 50 % skontrolowanych obiektów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* badań laboratoryjnych w kierunku identyfikacji gatunkowej surowca – 6 partii ,
* znakowania –11 partii.

## Wnioski i ustalenia końcowe

* Badania laboratoryjne w kierunku identyfikacji gatunkowej. Kontrolą objęto 6 partii w kierunku obecności surowca wołowego.
* Kontrolą znakowania objęto 11 partii. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 partiach próbek.
* Identyfikacja gatunkowa mięsa i wykluczenie możliwości podmiany asortymentowej. W trakcie kontroli zweryfikowano deklarowane w menu gatunki mięsa zastosowanego do przygotowania kebabów, nie stwierdzono występowania przypadków podmiany asortymentowej surowców i składników używanych do przygotowywania kebabów w stosunku do deklaracji przedsiębiorcy.
* Kontrola legalizacji wag została przeprowadzona w 3 obiektach.
* Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie skontrolowanych warunków składowania.
* W trakcie oceny oznakowania nie stwierdzono produktów oznakowanych jako „Produkt Polski”.
* W oparciu o przeprowadzone kontrole, ustalono że poddane kontroli produkty nie były oznakowane w sposób sugerujący, że posiadają chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowaną tradycyjną specjalność, nie były także oznakowane jako produkty pochodzenia ekologicznego.
* W trakcie przeprowadzanych kontroli okazano do wglądu wymagane dokumenty dostaw towaru, nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości.
* Obowiązek znakowania w języku polskim. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Wszystkie kontrolowane partie produktów oznakowane były w języku polskim.

## Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Zielonej Górze:

* wszczął 2 postępowania administracyjne w 2 placówkach gastronomicznych oferujących sprzedaż kebabu konsumentowi finalnemu, w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej,
* nałożył 2 mandaty karne w 2 obiektach na łączną kwotę w wysokości 400,00 zł na podstawie art. 26 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach,
* wydano 1 zalecenie pokontrolne w związku ze stwierdzeniem wagi nieposiadającej aktualnych cech legalizacji,
* W II kwartale 2023 r. wydane zostaną 2 decyzje administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.).

# Kontrole w zakresie jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych

## Cel kontroli

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami i wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane w oznakowaniu produktu i/lub dokumentach towarzyszących.

## Zakres kontroli

Kontrolę przeprowadzono wyłącznie na etapie detalu. Skontrolowano łącznie 4 podmioty – placówki handlu detalicznego.

Nieprawidłowości stwierdzono w 1 podmiocie (tj. 25 % skontrolowanych).

Kontrolą objęto 4 sklepy, w których łącznie skontrolowano 18 partii o masie 109,49 kg, tj.:

* 7 partii przetworów warzywnych o masie 60,912 kg,
* 6 partii przetworów owocowych o masie 39,288 kg,
* 5 partii „masła” orzechowego o masie 9,29 kg.

Łącznie kontrolą objęto 18 partii o masie 109,49 kg w zakresie:

* znakowania – 18 partii o masie 109,49 kg,
* cech organoleptycznych – 0 partii,
* parametrów fizykochemicznych – 13 partie o masie 100,2 kg.

## Wnioski i ustalenia końcowe

* Łącznie kontrolą objęto **18 partii** o masie **109,49 kg**,
* Nieprawidłowości stwierdzono w 1 partii przetworów warzywnych o masie 4,38 kg. Próbka nie spełniła wymagań deklaracji producenta na etykiecie pod względem masy netto.

## Sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami polegającymi na nie spełnieniu wymagań deklaracji producenta pod względem masy netto, będzie prowadzone postępowanie administracyjne na podstawie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 z późn.zm.).

# Wyniki kontroli planowej w zakresie wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Cel kontroli.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z/s w Zielonej Górze przeprowadził kontrolę planową w zakresie wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## Zakres kontroli.

Kontrole przeprowadzono w 3 sklepach detalicznych oraz w jednym podmiocie pełniącym rolę użytkownika materiałów przeznaczonych do pakowania żywności.

Podstawą wytypowania w/w podmiotów do kontroli było występowanie na stanie artykułów objętych przedmiotem kontroli oraz fakt, że wytypowane podmioty nigdy nie były poddane kontroli przez WIJHARS z/s w Zielonej Górze.

Ogółem skontrolowano 16 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.

## Wnioski i ustalenia końcowe:

* Ogółem skontrolowano w zakresie oznakowania 16 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. 88 kompletów/zestawów/opakowań (7809 szt.),
* Ogółem w podmiocie pełniącym rolę użytkownika materiałów przeznaczonych do pakowania żywności skontrolowano w zakresie oznakowania 4 partie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. 4 kompletów /zestawów /opakowań (400 szt.),
* Oznakowanie oraz informacje zawartych w deklaracji zgodności umożliwiały identyfikację materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
* Oznakowanie oraz informacje zawartych w deklaracji zgodności umożliwiały identyfikację materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Sankcje.

Nie zastosowano sankcji.

# Kontrole podmiotów wyrabiających wino gronowe lub moszcz gronowy.

## Zakres kontroli.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z/s w Zielonej Górze w I kwartale 2023 r. przeprowadził kontrole:

* W zakresie certyfikacji wina z określonego rocznika oraz wina z określonej odmiany winorośli u 24 producentów,
* W zakresie jakości handlowej skontrolowano 2 podmioty - 2 producentów win.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie :

* cech organoleptycznych – 0 partii, o objętości 0 l,
* parametrów fizykochemicznych – 2 partie wina, o objętości 3540,0 l,
* znakowania – 2 partie wina, o objętości 3731,25 l.

## Wnioski i ustalenia końcowe.

* Przeprowadzono kontrolę zakresie certyfikacji wina z określonego rocznika oraz wina z określonej odmiany winorośli u 24 producentów,
* Przeprowadzono kontrolę zakresie jakości handlowej wina u 2 producentów,
* Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki wina,
* Do kontroli oznakowania pobrano 4 próbki wina,
* W I kwartale 2023 r. wydano 24 decyzje administracyjne nadające numery identyfikacyjne dla 24 partii win oraz wystawiono certyfikaty dla 16 partii win.

## Sankcje.

W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, sankcji nie zastosowano.

# Kontrola doraźna znakowania jaj pochodzących z Ukrainy.

## Wnioski i ustalenia końcowe.

1. Kontrolę znakowania jaj pochodzących z Ukrainy przeprowadzono w 2 punktach sprzedaży detalicznej,
2. Kontroli znakowania poddano 2 partie jaj łącznej wielkości 700 sztuk i łącznej wartości 584,55 zł,
3. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 partiach jaj odnośnie:

* braku kraju pochodzenia jaj,
* nieprawidłowego zapisu odnośnie metody chowu
* niezgodną klasę wagową jaj
* brak danych odnośnie importera

## Sankcje.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami będzie prowadzone postępowanie administracyjne.

# EUROP

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Zielonej Górze, w rozumieniu art. 15 a ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.) informuje, że na terenie wojewódzkiego lubuskiego w 1 ubojni tusze wieprzowe poddawane są klasyfikacji i oznaczane znakiem klasy jakości handlowej (EUROP) ustalonej dla danej tuszy, zgodnie z warunkami określonymi w przepisach Unii Europejskiej.

Inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu w pierwszym kwartale 2023 r. przeprowadzili łącznie 2 kontrole w nadzorowanej ubojni w zakresie prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP nie stwierdzając odstępstw od wskazanych przepisów.