### Wyniki kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS z siedzibą w Zielonej Górze w drugim kwartale 2022 r.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z siedzibą w Zielonej Górze w drugim kwartale 2022 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 krajowe planowe według wytycznych Głównego Inspektora IJHARS**

1. **Kontrole podmiotów w zakresie jakości handlowej napojów bezalkoholowych.**

Skontrolowano łącznie 8 podmiotów, w tym:

* 6 sklepów;
* 2 producentów;

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 2 podmiotach (tj. 25 % skontrolowanych), w tym:

* 1 sklepach;
* 1 producentów;

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* cech organoleptycznych – 3 partie napojów bezalkoholowych, o objętości 6528,0 l,
* parametrów fizykochemicznych – 13 partii napojów bezalkoholowych, o objętości 7001,1 l,
* znakowania – 17 partii napojów bezalkoholowych, o objętości 7051,1 l.

**Wnioski i ustalenia końcowe:**

1. Detal

* Cechy organoleptyczne – w sklepach
* Kontrolą objęto 0 partii, o objętości 0,
* Nieprawidłowości stwierdzono w 0 partiach, o objętości 0 .
* Parametry fizykochemiczne – w sklepach
* Kontrolą objęto 7 partii, o objętości 223,1 l,
* Nieprawidłowości stwierdzono w 0 partiach, o objętości 0 l .
* Znakowanie – w sklepach
* Kontrolą objęto 11 partii, o objętości 273,1 l .
* Nieprawidłowości stwierdzono w 1 partiach, o objętości 142,5 l .

Nieprawidłowości dotyczyły artykułu Oranżada tradycyjna napój gazowany o smaku landrynkowym:

* informacja na etykiecie „zawiera cukier i substancje słodzące” znajdowała się po wykazie składników, a nie obok nazwy środka spożywczego,
* nazwy dodatków do środków spożywczych były podane przed nazwą kategorii dodatku „kwas cytrynowy -regulator kwasowości”, a powinny być podane po nazwie kategorii,
* datę minimalnej trwałości podano na opakowaniu w formie kalendarzyka zaznaczając niewielkim nacięciem obrzeża papieru na którym podano w formie liniowej dzień (cyfra arabska), miesiące (XII cyfra rzymska w formie kodowanej) i rok (2022 cyfry arabskie) bez zapisu „Najlepiej spożyć przed….”,
* Parametry mikrobiologiczne (tylko w przypadku produktów poddanych takim badaniom np. pieczywo, przetwory mleczne) – w sklepach
* Kontrolą objęto 0 partii, o objętości 0 l,
* Nieprawidłowości stwierdzono w 0 partiach, o objętości 0 l.
* Składowanie

We wszystkich kontrolowanych podmiotach warunki składowania wyrobów zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej produktów. Stan kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

1. Produkcja

* Cechy organoleptyczne - produkcja
* Kontrolą objęto 3 partii, o objętości 6528,0 l,
* Nieprawidłowości stwierdzono w 0 partiach, o objętości 0.
* Parametry fizykochemiczne – produkcja
* Kontrolą objęto 6 partii, o objętości 6778,0 l,
* Nieprawidłowości stwierdzono w 0 partiach, o objętości 0 l.
* Znakowanie – produkcja
* Kontrolą objęto 6 partii, o objętości 6778,0 l .
* Nieprawidłowości stwierdzono w 3 partiach, o objętości 250,0 l .

**Sankcje:**

* Prowadzone jest 1 postepowanie administracyjne na podstawie 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o ijhars, w sprawie wymierzenia kary pieniężnej wobec przedsiębiorcy prowadzącego działalność w zakresie sprzedaży detalicznej.
* Będzie prowadzone postępowanie administracyjne na podstawie 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o ijhars w sprawie wymierzenia kary pieniężnej wobec przedsiębiorcy prowadzącego działalność w zakresie produkcji napojów bezalkoholowych.

1. **Kontrole planowe w zakresie jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych.**
2. **Zakres kontroli.**

Skontrolowano łącznie 4 podmioty, w tym:

4 lokale gastronomiczne.

* Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Łącznie kontrolą objęto 8 partii w zakresie:

* znakowania – 8 partii, o masie 30,9 kg .

1. **Wyniki kontroli – gastronomia.**

Cechy organoleptyczne – w gastronomii

* Nie kontrolowano.

Parametry fizykochemiczne – w gastronomii

* Odstąpiono od pobrania próbek do badań laboratoryjnych z uwagi na to, iż nie zachodziło podejrzenie podmiany asortymentowej.

Znakowanie – w gastronomii

* Kontrolą objęto 8 partii, o masie 30,9 kg .
* Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Parametry mikrobiologiczne - w gastronomii

* Nie kontrolowano.

Produkty eko i chronione oznaczenia (ChNP, ChOG, GTS)

* Nie stwierdzono znakowania produktów z powołaniem na ww. oznaczenia.

Identyfikacja gatunkowa mięsa i wykluczenie możliwości podmiany asortymentowej

* W toku kontroli nie stwierdzono podmiany asortymentowej. Sprawdzono surowiec w porównaniu do deklaracji w menu. Nie stwierdzono żadnych substytutów zastępujących badany surowiec do produkcji dań.

Warunki składowania

* We wszystkich kontrolowanych podmiotach warunki składowania wyrobów zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej produktów. Stan kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Zastosowane sankcje

* W związku z tym, że kontrole jakości handlowej wyrobów garmażeryjnych nie wykazały nieprawidłowości - nie zastosowano sankcji.

1. **Wyniki kontroli planowej w zakresie jakości handlowej ziemniaków konsumpcyjnych.**

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej ziemniaków konsumpcyjnych wprowadzanych do obrotu w sklepach detalicznych. Produktami priorytetowymi były: ziemniaki młode (wczesne) oraz ziemniaki jadalne.

* Kontrolę w zakresie jakości handlowej ziemniaków konsumpcyjnych przeprowadzono łącznie w 15 podmiotach handlu detalicznego, w tym wielkopowierzchniowe sklepy sieciowe.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 4 podmiotach gospodarczych co stanowiło 26,66 % ogółem skontrolowanych podmiotów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* jakości handlowej ziemniaków (ocena organoleptyczna) 27 partii o wielkości partii zastanej (magazyn + półka): 3 821,5 kg.
* znakowania 27 partii o masie zastanej 3 821,5 kg.

Wyniki kontroli – detal

Cechy organoleptyczne – w sklepach:

* Kontrolą objęto 27 partii o masie zastanej 3 821,5 kg. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Znakowanie – w sklepach:

* Kontrolą objęto 27 partii o wielkości partii zastanej (magazyn + półka): 3 821,5kg. Nieprawidłowości w znakowaniu stwierdzono w 6 partiach o łącznej masie zastanej 2 225 kg, co stanowiło 22,22% ogółem poddanych badaniom partii i 58,22% w odniesieniu do ich masy.

Weryfikacja informacji o deklarowanym kraju pochodzenia.

* Nie stwierdzono nieprawidłowości w weryfikacji informacji o deklarowanym kraju pochodzenia.

Użycie nazw „ziemniaki wczesne”, „ziemniaki młode”.

* Ziemniaki oferowane do sprzedaży jako młode charakteryzowały się cechami, które są powszechnie uznawane za cechy charakterystycznie dla ziemniaków młodych, w szczególności ziemniaki, których skórka jest delikatna i może być łatwo usunięta bez obierania, np. poprzez potarcie. W tym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Kontrola dokumentacji i sprawdzenie identyfikowalności towarów.

* Dokumenty towarzyszące dostawie kontrolowanych partii ziemniaków zawierały informacje o kraju pochodzenia oraz informacje o odmianie i numerze partii, co umożliwiało dokonanie pełnej identyfikacji kontrolowanych partii ziemniaków.

Dobrowolne znakowanie ziemniaków

„Produkt polski”

* 8 partii o łącznej masie 353 kg kontrolowanych ziemniaków pochodzenia polskiego były znakowane dodatkową informacją „Produkt polski”, zgodnie z wzorem znaku graficznego określonego w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”.

„Wolne od GMO”

* Nie stwierdzono w oznakowaniu kontrolowanych ziemniaków Informacji „Wolne od GMO”.

Wymagania dotyczące znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne

* Ustalono, że kontrolowane partie ziemniaków nie były oznakowane w sposób który sugerowałby, że są produktami ekologicznymi.

Kontrole w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), gwarantowaną tradycyjną specjalność (GTS)

* W oparciu o przeprowadzoną ocenę oznakowania ustalono, że poddane kontroli ziemniaki nie były oznakowane w sposób który sugerowałoby, że posiadają chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowaną tradycyjną specjalność.

**Zastosowane sankcje**

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

* wszczęto 3 postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 4, w związku z art. 40a ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych spożywczych (Dz. U. z 2021 r., poz. 630 ze zm.), w związku z wprowadzeniem do obrotu handlowego pięciu partii artykułu rolno – spożywczego nieodpowiedniej jakości.
* wydano 1 decyzję na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 1 w związku z art. 21 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630 ze zm.) i art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 735 ze zm.) nakazującą poddanie artykułu rolno-spożywczego, określonym zabiegom: tj. podanie nazwy „ziemniaki jadalne”, nazwy lub firmy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz podanie informacji o państwie pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi państwa pochodzenia.

1. **Wyniki kontroli planowej w zakresie znakowania pieczywa.**

Skontrolowano łącznie 6 podmiotów, w tym:

* 6 sklepów

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 2 podmiotach (tj. 33,3 % skontrolowanych), w tym:

* w 2 sklepach

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* parametrów fizykochemicznych – 2 partie pieczywa, o masie 2,755 kg,
* znakowania – 22 partii pieczywa, o masie 139,88 kg,
* obecności bakterii fermentacji mlekowej - 10 partii pieczywa, o masie 67,6 kg,
* kontroli masy pieczywa - 8 partii pieczywa, o masie 63,825 kg.

**Wyniki kontroli – detal.**

* Cechy organoleptyczne – w sklepach

Nie kontrolowano.

* Parametry fizykochemiczne – w sklepach

Kontrolą objęto 2 partie pieczywa o masie 2,755 kg, w zakresie zawartości glutenu.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

* Znakowanie – w sklepach

Kontrolą objęto 22 partii pieczywa o masie 139,88 kg.

Nieprawidłowości stwierdzono w 4 partiach, o masie 24,1 kg.

* Parametry mikrobiologiczne – w sklepach

Kontrolą objęto 10 partii pieczywa o masie 67,6 kg (w zakresie obecności bakterii fermentacji mlekowej.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

* Kontrola masy pieczywa – w sklepach

Kontrolą objęto 8 partii pieczywa o masie 63,825 kg.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

* Składowanie

We wszystkich kontrolowanych podmiotach warunki składowania wyrobów zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej produktów. Stan kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

* Produkty eko

Kontrolą objęto 1 partię, o masie 1,155 kg

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

**Sankcje:**

Nie zastosowano sankcji podczas kontroli.

Wszczęto 2 postępowania administracyjne na podstawie 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wobec 2 podmiotów.

W oznakowaniu kontrolowanych asortymentów pieczywa umieszczono informację (w nazwie lub składzie surowcowym), że chleby zostały wyprodukowane w oparciu o naturalny zakwas/kwas, natomiast do produkcji kwestionowanych asortymentów pieczywa użyto także drożdży. Kontrolujący uznali, że taka informacja może wprowadzać w błąd, m.in. co do właściwości środka spożywczego, w szczególności metod wytwarzania i sposobu produkcji - konsument może uznać że produkt wyprodukowany jest tylko i wyłącznie na zakwasie.

1. **Kontrole planowe w zakresie jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych.**

Skontrolowano łącznie 8 podmiotów, w tym:

* 4 sklepy;
* 5 producentów;

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 2 podmiotach (tj. 22,2 % skontrolowanych), w tym:

* 1 sklep;
* 1 producent;

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* cech organoleptycznych – 10 partii, o masie 8920,423 kg,
* parametrów fizykochemicznych – 31 partii, o masie 9910,262 kg,
* znakowania –32 partie, o masie 10218,263 kg/

**Wyniki kontroli – Detal:**

Cechy organoleptyczne – w sklepach.

* Nie dokonywano oceny organoleptycznej na etapie sprzedaży detalicznej,

Parametry fizykochemiczne – w sklepach.

* Kontrolą objęto 18 partii, o masie 247,835kg. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 partii, o masie 6,64 kg,

Znakowanie – w sklepach.

* Kontrolą objęto 18 partii, o masie 247,835 kg. Nieprawidłowości nie stwierdzono,

Parametry mikrobiologiczne - w sklepach.

* Nie pobierano,

Składowanie.

* Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie skontrolowanych warunków składowania. Kontrolowane produkty przechowywane były w zakresie temperaturowym wskazanym na ich opakowaniach lub w załączonej dokumentacji. Nie stwierdzono aby kontrolowane produkty były po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,

Bez GMO.

* W obrocie detalicznym w trakcie oceny oznakowania nie stwierdzono produktów oznakowanych „Bez GMO”,

Produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

* 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,

Oznaczenie „Produkt Polski”.

* W trakcie oceny oznakowania nie stwierdzono produktów oznakowanych jako „Produkt Polski”,

Identyfikowalność towarów.

* W trakcie przeprowadzanych kontroli okazano do wglądu wymagane dokumenty dostaw towaru, nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości.

**Wyniki kontroli – Produkcja:**

Cechy organoleptyczne – w zakładach produkcyjnych.

* W 4 zakładach produkcyjnych dokonano na miejscu oceny organoleptycznej 10 partii produktów o łącznej masie 8920,423 kg. Nie stwierdzono nieprawidłowości,

Parametry fizykochemiczne – w zakładach produkcyjnych.

* Kontrolą objęto 13 partii, o masie 9662,423 kg. Nieprawidłowość stwierdzono w 1 partii - filet z piersi z kurczaka świeży klasa A - próbka nie spełniała wymagań rozporządzenia 543/2008 z 16 czerwca 2008 roku w zakresie wody wchłoniętej – współczynnik masy wody do masy białka wyniósł 3,49, natomiast max. to 3,40,

Znakowanie – w zakładach produkcyjnych.

* Kontrolą objęto 14 partii o masie 9970,423 kg. Nieprawidłowości nie stwierdzono w ww. zakresie.

Parametry mikrobiologiczne – w zakładach produkcyjnych.

* Nie pobierano,

Składowanie.

* Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie skontrolowanych warunków składowania. Kontrolowane produkty przechowywane były w zakresie temperaturowym wskazanym na ich opakowaniach zbiorczych lub w załączonej dokumentacji. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,

Bez GMO.

* W trakcie oceny oznakowania nie stwierdzono produktów oznakowanych „Bez GMO”,

Produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

* 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,

Oznaczenie „Produkt Polski”, dodatkowe inne oznaczenia.

* Nie stwierdzono produktów oznakowanych jako „Produkt Polski”. W oznakowaniu produktu Parówki z szynki Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona wędzona, parzona bez osłonki (Produkt pakowany w atmosferze ochronnej) 240 g zastosowano zapis „bez dodatku fosforanów, barwników, aromatów, glutaminianu sodu”. Analiza przedstawionych dokumentów w trakcie kontroli – surowców i dodatków do produkcji tego asortymentu wykazała zgodność oznakowania z powyższą deklaracją,

Zatrudnienie rzeczoznawcy.

* W żadnym skontrolowanym zakładzie produkcyjnym nie zatrudnia się rzeczoznawcy .

**Sankcje:**

* w III kwartale 2022 zostaną wszczęte 2 postępowania 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 2021 r., poz. 630 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych,
* decyzje administracyjne nakładające kary pieniężne będą wydane w III kwartale 2022,
* nie nakładano mandatów karnych.

1. **Kontrole planowe w zakresie jakości handlowej przetworów mlecznych i znakowania wyrobów mlekopodobnych.**

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

Skontrolowano łącznie 10 podmiotów, w tym:

* 5 sklepów;
* 5 producentów;

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 3 podmiotach (tj. 30 % skontrolowanych), w tym:

* 1 sklep;
* 2 producentów;

Łącznie kontrolą objęto w zakresie:

* cech organoleptycznych – 5 partii, o masie 1102,45 kg,
* parametrów fizykochemicznych – 25 partii, o masie 1720,16 kg + 321,6 L,
* znakowania – 27 partii, o masie 1722,31 kg + 321,6 L.

**Wyniki kontroli – Detal:**

Cechy organoleptyczne – w sklepach.

* Nie dokonywano oceny organoleptycznej na etapie sprzedaży detalicznej,

Parametry fizykochemiczne – w sklepach.

* Kontrolą objęto 14 partii, o masie 75,36 kg + 72 L. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 partii, o masie 4,8 kg. Do badań fizykochemicznych pobrano produkt pn. Jogurt naturalny typu greckiego masa netto 400 g - próbka produktu nie spełniała wymagań deklaracji producenta na etykiecie pod względem zawartości tłuszczu nawet po uwzględnieniu niepewności pomiaru,

Znakowanie – w sklepach.

* Kontrolą objęto 14 partii, o masie 75,36 kg + 72 L . Nieprawidłowości nie stwierdzono,

Parametry mikrobiologiczne (tylko w przypadku produktów poddanych takim badaniom np. pieczywo, przetwory mleczne) – w sklepach.

* Nie dotyczy,

Składowanie.

* Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie skontrolowanych warunków składowania. Kontrolowane produkty przechowywane były w zakresie temperaturowym wskazanym na ich opakowaniach lub w załączonej dokumentacji. Nie stwierdzono aby kontrolowane produkty były po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Bez GMO.

* W obrocie detalicznym w trakcie oceny oznakowania nie stwierdzono produktów oznakowanych „Bez GMO”

Produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

* 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,

Oznaczenie „Produkt Polski”, „Bez laktozy”.

* W trakcie oceny oznakowania niektóre artykuły zawierały informację że jest to „Produkt polski”. Znak graficzny „Produkt polski” umieszczony w oznakowaniu był zgodny ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 1 z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację "Produkt polski" (Dz. U. z 2016 poz. 2148 ze zm.). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. W 1 obiekcie pobrano do badań laboratoryjnych - mleko świeże pasteryzowane mikrofiltrowane. Bez laktozy. Zawartość tłuszczu 2,0% - 1 L, próbka spełniała wymagania w zakresie zawartości tłuszczu i zawartości laktozy.

Identyfikowalność towarów.

* W trakcie przeprowadzanych kontroli okazano do wglądu wymagane dokumenty dostaw towaru, nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości.

**Wyniki kontroli – Produkcja:**

Cechy organoleptyczne – w zakładach produkcyjnych.

* W jednym zakładzie produkcyjnym dokonano na miejscu oceny organoleptycznej 2 partii produktów o łącznej masie 2,45 kg - nie stwierdzono nieprawidłowości. W jednym zakładzie produkcyjnym pobrano do laboratorium na ocenę organoleptyczną 3 partie produktu o łącznej masie 1100 kg - w zakresie oceny organoleptycznej nie stwierdzono nieprawidłowości.

Parametry fizykochemiczne – w zakładach produkcyjnych.

* Kontrolą objęto 11 partii, o masie 1644,5 kg + 249,6 L. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 partiach, o masie 300 kg + 249,6 L,

Znakowanie – w zakładach produkcyjnych.

* Kontrolą objęto 13 partii, o masie 1646,95 kg + 249,6 Litrów. Nieprawidłowości nie stwierdzono w ww. zakresie.

Parametry mikrobiologiczne (tylko w przypadku produktów poddanych takim badaniom np. pieczywo, przetwory mleczne) – w zakładach produkcyjnych.

* Nie dotyczy.

Składowanie.

* Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie skontrolowanych warunków składowania. Kontrolowane produkty przechowywane były w zakresie temperaturowym wskazanym na ich opakowaniach zbiorczych lub w załączonej dokumentacji. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Bez GMO.

* W 1 zakładzie produkcyjnym stwierdzono w oznakowaniu produktów umieszczoną dobrowolną informację: ,,Wyprodukowano bez stosowania GMO ‘’ - na zasadach określonych w ustawie z dnia 13 czerwca 2019 r. o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów (Dz. U. z 2019 r. poz. 1401 ze zm.). Okazano stosowne oświadczenia o niestosowaniu GMO.

Produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

* 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.

Oznaczenie „Produkt Polski”.

* W trakcie oceny oznakowania niektóre artykuły zawierały informację że jest to „Produkt polski”. Znak graficzny „Produkt polski” umieszczony w oznakowaniu był zgodny ze wzorem określonym w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 1 z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację "Produkt polski" (Dz. U. z 2016 poz. 2148 ze zm.). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Zatrudnienie rzeczoznawcy.

* W żadnym skontrolowanym zakładzie produkcyjnym nie zatrudnia się rzeczoznawcy.

**Sankcje:**

* Wszczęto 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 2021 r., poz. 630 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych,
* 1 postępowanie administracyjne zostanie wszczęte w III kwartale 2022 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 2021 r., poz. 630 ze zm.), w związku z wprowadzaniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych
* decyzje administracyjnych nakładające kary pieniężne będą wydane w III kwartale 2022r.,
* nie nakładano mandatów karnych

1. **Kontrole w zakresie jakości handlowej jaj**

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

Zgodnie z programem kontroli z 01 marca 2022r., Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z/s w Zielonej Górze przeprowadził kontrolę planową w zakresie jakości handlowej jaj na etapie sprzedaży detalicznej.

Podczas kontroli sprawdzono:

* jakość handlową jaj na zgodność z wymaganiami Komisji WE nr 589/2008,
* znakowanie na zgodność obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) oraz deklaracja producenta
* warunki składowania i przechowywania

Skontrolowano łącznie 6 podmiotów.

Łącznie kontrolą objęto w zakresie tylko znakowania tj.: **11** **partii jaj** o łącznej ilości **1372** sztuk w tym **10 partii** w 5 placówkach detalicznych o łącznej ilości 1272 sztuk oraz **1 partię** **jaj** na 1 targowisku o łącznej ilości 100 sztuk.

**Wyniki kontroli**

Cechy organoleptyczne.

* nie dotyczy,

Parametry fizykochemiczne.

* nie dotyczy,

Znakowanie.

* Kontrolą objęto 11 partii jaj w ilości 1372 sztuk w tym 10 partii w 5 placówkach detalicznych o łącznej ilości 1272 sztuk oraz 1 partię jaj na 1 targowisku o łącznej ilości 100 sztuk. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 partii jaj w ilości 50 szt. (tj.9,09 % skontrolowanych) z uwagi na brak oznakowania i brak dokumentów towarzyszących dostawie oferowanej do sprzedaży w sklepie,

Identyfikowalność towarów i źródła ich pochodzenia.

* Stwierdzono 1 partię jaj świeżych w ilości 50 sztuk, która nie była identyfikowana z uwagi na brak oznakowania i brak dokumentów dostawy. W pozostałych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości,

Aktualność minimalnych okresów przechowywania (tj. dat ważności).

* Stwierdzono 1 partię jaj świeżych w ilości 50 szt,, która nie zawierała informacji o dacie minimalnej trwałości powyższe było to niezgodne z niezgodne z art. 12 Rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. L 163 z 24.06.2008 r., str. 6 ze zm.) i art. 9 ust. 1 lit. F Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.).Wszystkie pozostałe skontrolowane partie jaj posiadały aktualne daty minimalnej trwałości.

Właściwe warunki przechowywania.

* Kontrolowane jaja spożywcze przechowywyane były we właściwy sposób, zapewniający odpowiednią jakość i bezpieczeństwo produktu. Pomieszczenia były w odpowiednim stanie technicznym, na stanie skontrolowanych sklepów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Obowiązek znakowania w języku polskim.

* Obowiązkowe informacje dla konsumenta na temat żywności, podane były w języku polskim, zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 7 października 1999r. o języku polskim (tekst jedn. Dz.U. z 2021r. poz. 672). Stwierdzono 1 partię jaj świeżych, o wielkości 50 szt., która nie była oznakowana. Znakowanie jaj kodem producenta. Jaja świeże, 10 szt., nie identyfikowane, partia o wielkości zastanej 5 op. x 10 szt. wielkości dostarczonej 12 op. x 10 szt., nie były znakowane kodem producenta, co było niezgodne z wymaganiami § 16 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.). Pozostałe kontrolowane jaja znakowane były kodem producenta jaj, kod na skorupkach składał się z numeru oznaczającego system chowu, kodu państwa członkowskiego oraz weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym. Objaśnienia znaczenia elementów kodu umieszczone były na zewnętrznej powierzchni opakowań jednostkowych.

Znakowanie opakowań.

* Opakowania kontrolowanej partii Jaj świeżych, 10 szt., - nieidentyfikowanych numerem partii oraz datą minimalnej trwałości, o wielkości zastanej 5 op. x 10 szt. I wielkości dostarczonej 12 op. x 10 szt., były nieoznakowane. Powyższe było niezgodne z wymaganiami art. 12 Rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. Pozostałe 10 partii kontrolowanych jaj posiadały opakowania zgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 r.

Znakowanie jaj luzem.

* Na targowisku stwierdzono 1 partię jaj oferowaną do sprzedaży luzem nie stwierdzając nieprawidłowości.

Znakowanie produktów jako „wolne od GMO”.

* W trakcie kontroli nie stwierdzono jaj oznakowanych jako „wolne od GMO”.

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

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

Parametry mikrobiologiczne.

* nie dotyczy,

Składowanie.

* We wszystkich kontrolowanych podmiotach warunki składowania wyrobów zapewniały zachowanie właściwej jakości handlowej jaj. Stan skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Produkty eko.

* Kontrolą objęto 1 partię jaj tj.: jaja ekologiczne. klasa A, jaja różnej wielkości 40 szt., jaja były oznakowane jako produkty pochodzenia ekologicznego, nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie pobierano próbek w tym kierunku, ponieważ producent nie deklarował swoich produktów jako wolnych od GMO.

**Sankcje:**

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Zielonej Górze wydał 2 decyzje w tym:

* 1 decyzję administracyjną nakładającą karę pieniężną na kwotę 1500 złotych (art. 40 a ust.1 pkt. 4) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych oraz 1 decyzję z art. 29 dotyczącą zakazania wprowadzania do obrotu artykułu rolno – spożywczego zafałszowanego o nazwie Jaja świeże w opakowaniach a 10 szt., nieidentyfikowanego datą minimalnej trwałości / nr partii o wielkości 5 opakowań x 10 szt, niedopowiadających jakości handlowej określonej w przepisach prawa żywnościowego z uwagi na brak oznakowania opakowań jednostkowych wymaganych art. 12 Rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. i oznakowania jaj kodem producenta, wymaganych § 16 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych.

1. **Wyniki kontroli wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

Kontrole przeprowadzono w 3 sklepach detalicznych oraz jednej hurtowni pełniącej funkcję detalisty (sprzedaż konsumentowi bezpośredniemu).

Podstawą wytypowania w/w podmiotów do kontroli było występowanie na stanie produktów objętych podmiotem kontroli oraz fakt, iż niektóre z jednostek zostały poddane kontroli po raz pierwszy.

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

**Wyniki kontroli - Detal**

Cechy organoleptyczne – w sklepach.

* Nie dotyczy,

Parametry fizykochemiczne – w sklepach.

* Nie dotyczy,

Znakowanie – w sklepach.

* Ogółem skontrolowano w zakresie oznakowania 16 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. 368 kompletów/zestawów/opakowań (25292 szt.). W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Parametry mikrobiologiczne.

* Nie dotyczy,

Kontrola identyfikowalności – możliwości śledzenia.

* Oznakowanie oraz informacje zawarte w deklaracji zgodności umożliwiały identyfikację materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Wyniki kontroli – Produkcja**

Kontrole przeprowadzone wyłącznie na etapie sprzedaży detalicznej.

**Zastosowane sankcje**

Nie zastosowano.

1. **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 2018 r. poz. 2164 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 2022 r. przeprowadzili łącznie 2 kontrole w nadzorowanych ubojniach w zakresie prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP nie stwierdzając odstępstw od wskazanych przepisów.