

**Zadania realizowane przez Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy w styczniu 2014 r.**

**1. Ocena realizacji zadań w jednostkach organizacyjnych finansowanych z budżetu wojewody:**

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy realizuje zadania w oparciu o kwartalne plany pracy zatwierdzone przez Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora. Zadania Inspekcji wynikają z przepisów prawa, wdrażane są w wyniku zastosowania kryteriów postępowania kontrolnego, opartego o przeprowadzoną analizę ryzyka. Propozycje tematów kontroli zgłaszane są przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Kujawsko-Pomorskiego Wojewodę, Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz obywateli (konsumentów artykułów rolno-spożywczych).

**Zadania realizowane przez Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów  
Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy w styczniu 2014 r., zestawiono poniżej:**

**A. Kontrole planowe ogółem: 21, w tym:**

***a) Prawidłowość klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP wg programu kontroli GNK-07-IR-02***

Celem kontroli była weryfikacja rzeźni trzody chlewnej pod kątem obowiązku prowadzenia klasyfikacji tusz w systemie EUROP oraz sprawdzenie prawidłowości prowadzonych czynności. Szczegółowy zakres kontroli obejmował m.in. sprawdzenie:

- kwalifikacji i upoważnienia rzeczoznawcy do klasyfikowania tusz wieprzowych,
- legalizacji wagi, dokumentacji kalibracji wagi,
- poprawności sporządzania protokołów z ustalenia klas jakości tusz wieprzowych i okres ich przechowywania,
- prawidłowości obróbki półtuszy wieprzowych,
- czasu oceny uformowania i otłuszczenia oraz ważenia tusz,
- prawidłowości określenia sumarycznego wskaźnika korygującego masę tuszy w %,
- dokumentacji wystawianej dostawcom żywca i porównanie z dokumentacją zakładową (zgodność w zakresie masy, klasy mięsności),
- ustalenie prezentacji tusz wieprzowych, stosowanej w zakładzie.

W wyżej wymienionym zakresie przeprowadzono kontrole w 10 podmiotach. Potwierdzono prawidłowość prowadzonej klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP w 9 skontrolowanych ubojniach. W 1 podmiocie stwierdzono zaprzestanie uboju od grudnia 2013 roku.

***b) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów warzywnych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-21/13***

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów warzywnych, ze szczególnym uwzględnieniem konserw i marynat warzywnych, sałatek oraz ćwikły i chrzanu.

W toku kontroli należało zwrócić uwagę na:

- jakość handlową przetworów warzywnych w zakresie zgodności z deklaracją producenta,
- przebieg procesu produkcyjnego pod kątem zgodności z deklaracją producenta oraz dokumentacją zakładową,
- prawidłowość znakowania opakowań przetworów warzywnych w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W omawianym zakresie kontrole przeprowadzono w 8 podmiotach. Łącznie w celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych pobrano próbki z 27 partii asortymentu, które przebadane zostały przez Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni. Weryfikacji prawidłowości znakowania dokonano na podstawie próbek pobranych z 32 partii przetworów warzywnych. Wyniki badań laboratoryjnych wykazały nieprawidłową jakość handlową wobec próbki z 1 partii asortymentu, w przypadku której wynik oznaczenia "wygląd zewnętrzny" niezgodny był z wymaganiami Normy Zakładowej stanowiącej deklarację producenta. W przypadku próbek z 3 partii przetworów warzywnych stwierdzono nieprawidłowe znakowanie asortymentu. Wobec podmiotów zostały wszczęte postępowania celem wydania decyzji administracyjnej.

Jeden z podmiotów został również ukarany mandatem karnym w wysokości 200,00 zł na podstawie art. 100 ust 1 pkt. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia „za używanie do produkcji lub wprowadzanie do obrotu środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości”.

***c) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-25 /13***

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów mięsnych, w tym:

- pasztetów (bez konserw) i kielbas ze szczególnym uwzględnieniem kielbas białych na zgodność z deklaracją producenta,
- wyrobów produkowanych z surowców pochodzących z jednego lub więcej gatunków zwierząt,
- identyfikacja surowców pochodzenia zwierzęcego, ze względu na duże prawdopodobieństwo fałszowania wyrobów niedeklarowanym składnikiem,
- weryfikacja prawidłowości znakowania na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione

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

W omawianym zakresie kontrole przeprowadzono w 1 podmiocie. W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych oraz weryfikacji prawidłowości znakowania pobrano próbki z 2 partii asortymentu. Badania przeprowadzone przez Laboratorium Specjalistyczne w Poznaniu potwierdziły prawidłową jakość handlową przetworów mięsnych.

***d) kontrola w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych, wg programu kontroli GI-BKJ-403-23/13***

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej ryb mrożonych glazurowanych, konserw i marynat rybnych na zgodność z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta, w tym identyfikacja surowców rybnych metodami: PCR i ogniskowania izoelektrycznego. Ponadto należało sprawdzić prawidłowość znakowania opakowań w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W przypadku konserwowanego tuńczyka oraz konserwowanych sardynek należało dodatkowo uwzględnić wymagania:

- rozporządzenia Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 roku *ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito,*
- rozporządzenia Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 roku *ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek.*

W przedmiotowym zakresie kontrole przeprowadzono w 1 podmiocie. W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych oraz weryfikacji prawidłowości znakowania pobrano próbki z 2 partii asortymentu, w przypadku których potwierdzono ich prawidłową jakość handlową oraz znakowanie.

***e) kontrola w zakresie jakości handlowej oliwy z oliwek, wg programu kontroli GI-BKJ-403-21/13***

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej oliwy z oliwek ze szczególnym uwzględnieniem zafalszowań, w tym:

- obecności innego oleju roślinnego,
- obecności oliwy z oliwek niższej kategorii (np. oliwy z wytlóczyn z oliwek) w oliwie wyższej kategorii (np. oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia lub oliwie z oliwek - składającej się z rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia),
- zafalszowań wynikających z błędów w oznakowaniu.

W trakcie kontroli należało zwrócić uwagę na:

- jakość oliwy z oliwek w zakresie zgodności z deklaracją producenta i wymaganiami określonymi w:
  - rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 roku w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyczołczyń oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy,
  - rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 29/2012 z dnia 13 stycznia 2012 roku w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek,
  - rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 roku ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku”),
- prawidłowość znakowania oliwy z oliwek zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym również dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS),
- aktualność danych o przedsiębiorcach znajdujących się w systemie ZSI w zakresie prowadzonej przez nich działalności obejmującej produkcję, składowanie, konfekcjonowanie i obrót artykułami rolno-spożywczymi.

W omawianym zakresie przeprowadzono kontrolę w 1 podmiocie. W celu przeprowadzenia badań laboratoryjnych oraz weryfikacji prawidłowości znakowania pobrano próbki z 2 partii oliwy z oliwek. W przypadku stwierdzenia ewentualnych niezgodności w odniesieniu do analiz laboratoryjnych zostanie wszczęte postępowanie administracyjne.

**B. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy oraz sporządzanie protokołów niezbędnych do dopuszczenia towaru do obrotu**

- Ilość wydanych protokołów kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy: **91**

**C. Ocena jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wykonywana na wniosek przedsiębiorców, zakończona wydaniem świadectwa jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych**

- Ilość wydanych świadectw jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: **10**

**D. Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw na zgodność z przepisami**

Unii Europejskiej zakończona wydaniem odpowiedniego dokumentu stosowanego w UE

- Ilość wydanych świadectw zgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych warzyw i owoców: **5**
- Ilość wydanych protokółów niezgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych warzyw i owoców: **0**

**E. Prowadzenie rejestrów według wytycznych Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.**

**F. Sporządzanie okresowych i doraźnych sprawozdań, informacji zbiorczych, meldunków oraz analiz, które obejmują przedmiotowy zakres kontroli artykułów rolno-spożywczych.**