**Kraków, luty 2018 r.**

**I n f o r m a c j a**

**z kontroli produktów posiadających oznaczenia (ChNP, ChOG i GTS)**

W **IV kwartale 2017 roku** przeprowadzono **6** kontroli (w tym 4 – w sklepach sieci handlowych i 2 w pozostałych placówkach detalicznych), nieprawidłowości ujawniając
w **2** (33,3 proc.). Badaniami objęto łącznie **19** partiiproduktów o wartości **1.307 zł,** z czego zakwestionowano **2** na kwotę **226 zł**, co stanowi 10,5proc. ilości i 17,3 proc. wartości.

1. **Jakość produktów posiadających oznaczenia ChNP, ChOG i GTS.**

W trakcie **5** kontroli pobrano próbki do badań laboratoryjnych z **6** partii wyrobów o łącznej wartości **509zł**, w zakresie oceny cech organoleptycznych oraz fizyko–chemicznych
w porównaniu z wymaganiami określonymi w specyfikacjach (zawartych we wnioskach
o rejestrację produktów) oraz deklarowanymi przez producentów. Objęto nimi:

* **5** partii serów z grupy **ChNP**, tj. ser:
* podpuszczkowy świeży z mleka krowiego "ASIAGO FRESCO" ā 0,200 kg - wyprodukowany we Włoszech,
* podpuszczkowy miękki solankowy z mleka owczego i koziego ORYGINALNY GRECKI SER FETA ā 200 g e – pochodzący z Grecji,
* twardy z surowego mleka krowiego SER PARMIGIANO REGGIANO ā 0,125 kg - wyprodukowany we Włoszech,
* twardy dojrzewający PARMIGIANO REGGIANO ā 0,200 kg - pochodzący z Włoch,
* półmiękki, podpuszczkowy, solankowy *Athos ser feta tradycyjna P.D.O* ā 200 g - wyprodukowany w Grecji,
* **1** partię wędliny z grupy **GTS,** tj.:
* oryginalna hiszpańska szynka Serrano. Szynka wieprzowa, peklowana, suszona, dojrzewająca przez 11 miesięcy, ā 100g.

W wyniku analizy ww. **6** partii, w porównaniu z wymaganiami określonymi
w oznakowaniu produktów stwierdzono:

* wyższą zawartość białka i tłuszczu (2),
* niższą zawartość białka i wyższą tłuszczu (1),
* wyższą zawartość tłuszczu i soli (1),
* niższą zawartość białka i wyższą soli (1),
* wyższą zawartość soli (1).

Z uwagi na to, iż wyniki badań mieściły się w granicach niepewności pomiaru lub limitach tolerancji dla żywności innej niż suplementy, ostatecznie nie kwestionowano ich jakości.
O powyższym powiadomiono przedsiębiorców.

1. **Ilość rzeczywistą towarów** w stosunku do deklaracji producentów oceniono dla **6** partii poddanych analizie laboratoryjnej (łącznie **16** opakowań jednostkowych), nie kwestionując żadnej z nich.
2. **Prawidłowość oznakowania produktów** skontrolowano we wszystkich placówkach
dla **19** partii na sumę **1.307 zł**, w tym:
* **12** o wartości **817 zł** z grupy **ChNP** (w tym 1 na kwotę 126 zł pakowaną w miejscu sprzedaży),
* **6** na sumę  **378 z**ł z **ChOG** (w tym 2 na sumę 133 zł oferowane „luzem”),
* **1** na kwotę **112 zł** z **GTS**,

wnosząc zastrzeżenia do **2** (10,5 proc.) o wartości **226** zł (17,3 proc.), stwierdzając
w przypadku:

* + - 1. kiełbasy drobiowej z dodatkiem białka wieprzowego, grubo rozdrobnionej, wędzonej, pieczonej w tradycyjnej wędzarni, w osłonce niejadalnej:
* wprowadzanie konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu, polegające na uwidocznieniu w miejscu sprzedaży, na wywieszce umieszczonej bezpośrednio przy tym produkcie, nieprawidłowej nazwy „LISIECKA DROBIOWA KG”,
* niewłaściwą prezentację wprowadzającą konsumentów w błąd, co do faktycznego charakteru, tożsamości i składu poprzez nieodpowiedni sposób ułożenia i miejsce wystawienia produktu, tj. wyeksponowanie w ladzie chłodniczej bezpośrednio obok partii towaru posiadającego chronione oznaczenie geograficzne („Kiełbasa Lisiecka”).
	+ - 1. sera Iberico pikantnego, pakowanego w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego:
* bezzasadne zamieszczenie oznaczenia: ,,Chroniona Nazwa Pochodzenia” wraz
z unijnym symbolem odpowiadającym tej ochronie w miejscu sprzedaży - na wywieszce dotyczącej środka spożywczego i etykiecie drukowanej przez wagę dołączonej do opakowania, podczas gdy jego nazwanie została zarejestrowana jako chroniona,
* niewłaściwe, wprowadzające w błąd oznakowanie w miejscu sprzedaży produktu, polegające na podaniu informacji niezgodnych z zamieszczonymi przez producenta na opakowaniu zbiorczym, a dotyczących:
* zawartości tłuszczu tj. podano ,,52%’’ a winno być co najmniej 45% tłuszczu („mit mindestend 45% fett”),
* składu, w tym ilościowego udziału mleka owczego i krowiego, gdyż
w udostępnionym konsumentom wykazie składników podano m.in.: ,,MLEKO OWCZE PASTERYZOWANE MIN. 33%, MLEKO KROWIE MIN. 30%”, podczas gdy w rzeczywistości ilościowy udział mleka owczego i krowiego stanowił odpowiednio: co najmniej 32% i 23%. Dodatkowo wskazano jako składniki nieobecną w produkcie podpuszczkę oraz barwnik: tlenek żelaza obecny
w skórce.

Powyższe nieprawidłowości dały podstawę do:

* wydania **1** decyzji z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w sprawie wymierzenia kary pieniężnej w kwocie 500,00 zł,
* skierowania do przedsiębiorcy **1** wystąpienia pokontrolnego z **1** wnioskiem*.*

Sprawa dotycząca niewłaściwie oznakowanej kiełbasy jest w toku.

Sposób etykietowania i prezentacji pozostałych **17** partii, objętych kontrolą środków spożywczych, z uwzględnieniem wyglądu, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia nie wprowadzał konsumentów w błąd.

Na etykietach **żadnej** z kontrolowanych partii nie umieszczono oświadczenia żywieniowego lub zdrowotnego. Natomiast na **17** partiach uwidoczniono logo wspólnotowe,
w prawidłowym kształcie, kolorze i rozmiarze.

W składzie sprawdzonych produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS nie pominięto składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, a także innych wynikających ze specyfikacji zawartych we wnioskach o rejestrację.

W **2** placówkach (33,3 proc.), przy **2** partiach o wartości **226** zł stwierdzono stosowanie objętych ochroną nazw produktów lub oznaczeń w oznakowaniu oferowanych produktów konwencjonalnych.

Nie ujawniono w ofercie placówek produktów opisanych jako „produkty górskie”.

1. Przestrzeganie **dat minimalnej trwałości** lub **terminów przydatności do spożycia** skontrolowano we **wszystkich** placówkach w odniesieniu do **18 partii** na sumę **1.267 zł,** nie wnosząc uwag.

 **Warunki i sposób przechowywania 19** partii o wartości **1.307 zł** również nie budziły zastrzeżeń. Wszystkie środki spożywcze składowano zgodnie z zaleceniami producentów podanymi na opakowaniach jednostkowych lub przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych*.

 **Stanu opakowań** **16** partii na sumę **1.048 zł** nie kwestionowano.

1. **Obowiązek monitorowania przemieszczania się żywności** spełniony był w każdej kontrolowanej placówce.Przedłożone zostały odpowiednie dowody pozwalające ustalić dostawców ocenianych **19** partii środków spożywczych o wartości **1.307 zł**.

Wszystkie sprawdzane partie wyrobów oznaczone były właściwym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

**Identyfikacja kontrolowanych** przedsiębiorców dokonana w oparciu o wydruki z Centralnej Informacji Krajowego Rejestru Sądowego (5) lub z Centralnej Ewidencji i Informacji
o Działalności Gospodarczej (1), a także zaświadczenia lub decyzje potwierdzające dokonanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wykazała zgodność zawartych zapisów ze stanem faktycznym.

**Aktualność orzeczeń lekarskich** sprawdzono w **6** podmiotach dla **109** osób mających bezpośredni kontakt z artykułami żywnościowymi. W badanym zakresie nie wniesiono uwag.

**Ustalenia kontroli dały podstawę do:**

* wydania **1** decyzji z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w sprawie wymierzenia kary pieniężnej w kwocie 500,00 zł,
* skierowania **1** wystąpienia do kontrolowanego z **1** wnioskiem o wyeliminowanie nieprawidłowości,
* przesłania **3** pism do przedsiębiorców w celu poinformowania o wynikach badań laboratoryjnych, a dodatkowo w 2 o zwolnieniu próbek kontrolnych.

1 sprawa jest w toku.

**Przyczyny stwierdzonych nieprawidłowości.**

Nieprawidłowości dotyczyły głównie oznakowania produktów w miejscu sprzedaży, wynikały one przede wszystkim z niewiedzy pracowników i nieznajomości przepisów oraz przeoczenia. Ponadto w placówce oferującej kwestionowany ser Iberico weryfikacją oznakowania zajmują się pracownicy centrali, natomiast zadaniem osób zatrudnionych
w sklepie jest wystawianie wywieszek, które od nich otrzymują.

**Wnioski.**

Uchybienia stwierdzone w 2 na 6 placówek dotyczyły oznakowania produktów oferowanych „*luzem*”. Ponadto stwierdzono niewielkie uchybienia w zakresie jakości, niemniej jednak
z uwagi na to, iż ostatecznie wyniki badań mieściły się w granicach niepewności pomiaru lub limitach tolerancji dla żywności innej niż suplementy, nie kwestionowano ich jakości. Zadowalającym jest fakt, że zastrzeżeń nie budziły zagadnienia całkowicie podlegające nadzorowi ze strony kontrolowanych, tj. przestrzeganie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia i warunków przechowywania produktów (ChNP, ChOG i GTS), dokumentacja dotycząca identyfikowalności towarów, stan opakowań, aktualność orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz identyfikacja kontrolowanych.

**p.o. MAŁOPOLSKI**

**WOJEWÓDZKI INSPEKTOR**

**INSPEKCJI HANDLOWEJ**

***mgr Bogusław Nędzka***