**Kraków, styczeń 2019 r.**

**Informacja**

**z kontroli jakości handlowej nierafinowanych olejów roślinnych i oliwy z oliwek**

W **II kwartale 2018 roku** przeprowadzono kontrole w **5** placówkach, w tym 2 detalicznych należących do sieci handlowych oraz 3 sklepach zdefiniowanych jako pozostałe, nie ujawniając nieprawidłowości. Badaniem objęto łącznie **26** partii, o wartości **2.361 zł,** tj.:

* **14** oliw z oliwek (1.802 zł), w tym:
	+ **11** oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (1.568 zł),
	+ **1** oliwę z oliwek - z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (61 zł),
	+ **2** oliwy z wytłoczyn oliwek (173 zł),
* **12** nierafinowanych olejów roślinnych (559 zł),

nie kwestionując żadnej z nich.

**USTALENIA KONTROLI**

1. **Jakość oliwy z oliwek.**

W trakcie **2** kontroli pobrano próbki z **2** partii **oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia** o łącznej wartości **297 zł,** do badań laboratoryjnych w zakresie oceny zgodności
z wymaganiami określonymi w załączniku I do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. *w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy,* przede wszystkimw kierunku zafałszowania innymi olejami oraz zafałszowania w obrębie poszczególnych kategorii oliwy, nie kwestionując żadnej z nich.

1. W toku **1** kontroli dokonano oceny laboratoryjnej **1** partii **nierafinowanego oleju kokosowego tłoczonego na zimno** o wartości **215 zł**, na zgodność z deklaracją zamieszczoną
w oznakowaniu, głównie w kierunku weryfikacji pochodzenia oleju z danej rośliny oraz czy nie został zafałszowany olejem rafinowanym.

Analiza próbki, wykonana przez Laboratorium w Olsztynie, wykazała w porównaniu
z wymogami zawartymi w CODEX STAN 210-1999 min. niższą:

* wartość liczby jodowej, tj. 5,2g/100g (niepewność wyniku 0,3), przy wymaganiach 6,3-10,6g/100g,
* zawartość kwasu oleinowego C18:1 - 4,2% (niepewność wyniku 0,1), a winno być 5-10%,
* zawartość kwasu linolowego C18:2 - 0,6% (niepewność wyniku 0,1), zamiast 1,0-2,5%.

Ostatecznie nie kwestionowano jakości ww. oleju, a o powyższym powiadomiono przedsiębiorcę stosownym pismem.

1. **Ilość rzeczywistą** towarów w stosunku do deklaracji producentów oceniono dla **2** partii **oliwy
z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia** poddanych analizie laboratoryjnej (łącznie 2 opakowania jednostkowe) o wartości **76 zł**.

Zawartości netto badanych oliw uznano za zgodne po zastosowaniu przepisów ustawy z dnia 7 maja 2009 r. *o towarach paczkowanych* o czym powiadomiono kontrolowane spółki.

1. **Prawidłowość oznakowania** skontrolowano we **wszystkich** podmiotach łącznie dla **26** partii na kwotę **2.361 zł.** Badaniami w tym zakresie objęto następujące ilości partii:
* **14** oliw z oliwek (1.802 zł), w tym:
	+ **11** oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (1.568 zł),
	+ **1** oliwę z oliwek - z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (61 zł),
	+ **2** oliwy z wytłoczyn oliwek (173 zł),
* **12** nierafinowanych olejów roślinnych (559 zł),

nie kwestionując żadnej z nich.

**Wszystkie** oceniane towary zawierały nr partii produkcyjnej.

Oznakowanie **5** partii olejów nierafinowanych na kwotę **72** zł zawierało oświadczenia żywieniowe z jednoczesnym podaniem odpowiednich tabel wartości odżywczej.

W oznakowaniu sprawdzanych wyrobów nie użyto określenia „bio”, „eko”, bądź innych mogących sugerować, że składniki lub cały produkt spełnia kryteria produkcji ekologicznej, jak również symboli ChNP, ChOG i GTS.

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

1. **Zgodność oznakowania oliwy z oliwek z postanowieniami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 29/2012 z dnia 13 stycznia 2012r. *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek*.**

Kontrolą w tym zakresie objęto łącznie **14** partii oliw z oliwek na łączną kwotę **1.802 zł**,
(tj.: 11 – oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (1.568 zł), 1 - oliwy z oliwek - z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (61 zł), 2 – oliw
z wytłoczyn oliwek (173 zł)), nie kwestionując żadnej z nich.

W oznakowaniu **1** partii (61 zł) oliwy z kategorii „oliwa z oliwek - składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia”, składniki wymieniono w nazwie
we właściwej kolejności, a wyrażenie „oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia” nie było bardziej eksponowane niż pozostałe słowa w nazwie.

1. Przestrzeganie **dat minimalnej trwałości** sprawdzono we **wszystkich** placówkach
w odniesie­niu do **26** partii na sumę **2.361 zł** (wyszczególnione w pkt 4)**,** nie wnosząc uwag.
2. **Warunki i sposób przechowywania 26 partii** oliwywartości **2.361 zł**, były zgodne
z deklaracjami podanymi na ich opakowaniach jednostkowych.

Nie wniesiono również uwag do stanu ich opakowań.

1. **Objętość opakowań jednostkowych** nie przekraczała ustalonego maksymalnego limitu 5 l,
a sposób ich zamknięcia nie pozwalał na otwarcie i ponowne zapieczętowanie.
2. **Obowiązek monitorowania** przemieszczania się **26 partii** produktów **wartości 2.361zł** spełniony był w każdej placówce. Przedłożone zostały dokumenty pozwalające ustalić dostawców wszystkich ocenianych w tym zakresie środków spożywczych.

Oceniane wyroby oznaczone były kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

**Identyfikacja kontrolowanych przedsiębiorców**, dokonana w oparciu o okazane odpisy
z Krajowego Rejestru Sądowego (3) oraz wydruki z Centralnej Ewidencji i Informacji
o Działalności Gospodarczej (2), wykazała zgodność zawartych tam zapisów ze stanem faktycznym.

W trakcie 5 kontroli sprawdzono zgodność zakresu, rodzaju i miejsca wykonywania działalności z danymi zawartymi w zaświadczeniach (3) i decyzjach (4 w 4 podmiotach) potwierdzających zatwierdzenie zakładu lub dokonanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W każdym przypadku dane ujęte w tych dokumentach były zgodne z faktycznymi.

1. Kontrolowani przedsiębiorcy nie prowadzili sprzedaży środków spożywczych w sklepach internetowych.

**Ustalenia kontroli dały podstawę do** przesłania do 3 podmiotów pism informujących
o wynikach badań laboratoryjnych, z jednoczesnym zwolnieniem próbek kontrolnych produktów.

**Wnioski**

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości, zarówno w zakresie jakości, jak i oznakowania. Zastrzeżeń nie budziły również zagadnienia całkowicie podlegające nadzorowi ze strony kontrolowanych, tj.: przestrzeganie dat minimalnej trwałości i warunków przechowywania produktów, dokumentacja dotycząca identyfikowalności towarów oraz stan opakowań. Zalecane jest jednak dalsze przeprowadzanie kontroli w tym zakresie oraz monitorowanie rynku oliw i olejów nierafinowanych.

**ZASTĘPCA MAŁOPOLSKIEGO**

**WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA**

**INSPEKCJI HANDLOWEJ**

**/-/ mgr Bogusław Nędzka**