

**INFORMACJA Z WYNIKÓW
KONTROLI
JAKOŚCI I PRAWIDŁOWOŚCI
OZNAKOWANIA RYB I
PRZETWORÓW RYBNYCH**



Warszawa, 2017 r.

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI I PRAWIDŁOWOŚCI OZNAKOWANIA RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH

1.

Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa w drugim kwartale 2017 roku przeprowadziła kontrolę, której celem była ocena jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych w tym mrożonych produktów rybołówstwa w glazurze z uwzględnieniem badań w kierunku zgodności gatunku z deklarowanym, a także przestrzegania zasad obrotu tymi produktami

2.

Kontrola objęła zasięgiem cały kraj.

3.

Kontrolą objęto łącznie 161 placówek, w tym: 59 sklepów należących do sieci handlowych, 75 innych sklepów detalicznych oraz 27 hurtowni. Nieprawidłowości stwierdzono w 117 placówkach (72,7 proc.).

4.

Skontrolowano ogółem 1.020 partii ryb i przetworów rybnych o łącznej wartości 383,8 tys. zł , w tym:

- 339 partii ryb mrożonych w glazurze (262) i bez glazury (77),
- 278 partii konserw rybnych w tym sardynki, tuńczyk i bonito (82),
- 153 partie marynat rybnych,
- 110 partii ryb wędzonych,
- 50 partii ryb świeżych,
- 46 partii mrożonych innych produktów rybołówstwa (np. paluszki rybne z fileta, kostka z mięsa łososia mrożona glazurowana) oraz mrożonych owoców morza,
- 44 partie innych produktów rybołówstwa (np. pasta z ryby wędzonej, sałatka śledziowa z kurczakiem, sałatka z pstrąga wędzonego w sosie tatarskim, ryba po grecku, ryba w galarecie).
- Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 391 partii (38,6 proc.), o łącznej wartości 68,9 tys. zł, w tym:

Informacja z wyników kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych

- 203 partii ryb mrożonych w tym 169 partii w glazurze (64,5 proc.) i 34 partie bez glazury (44,2 proc.),
- 54 partii konserw rybnych w tym: 19 partii sardynek, tuńczyka i bonito (23,2 proc.) i 35 partii pozostałych konserw (17,9 proc.),
- 41 partii ryb wędzonych (37,3 proc.),
- 32 partie marynat rybnych (20,9 proc.),
- 26 partii ryb świeżych (52 proc.),
- 15 partii innych produktów rybołówstwa (34,1 proc.),
- 20 partii mrożonych innych produktów rybołówstwa w tym owoców morza (43,5 proc.).

5.

Badaniom jakości pod względem cech organoleptycznych i fizykochemicznych, w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu, przeprowadzonym w laboratoriach UOKiK, poddano ogółem 318 partii produktów.

Wyniki badań stanowiły podstawę do zakwestionowania 100 partii (31,4 proc.) w tym:

- 43 partii ryb mrożonych w glazurze,
- 33 partii konserw rybnych w tym 13 partii sardynek, tuńczyka i bonito,
- 19 partii marynat rybnych,
- 5 partii pozostałych produktów w tym: jednej partii ryb świeżych, dwóch partii ryb mrożonych bez glazury, dwóch partii innych produktów rybołówstwa.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały:

- **w rybach mrożonych glazurowanych:**
 - zawyżona zawartość glazury (lodu) w stosunku do deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym, tj. przy deklaracji 35% stwierdzono do 43,3%, %, przy deklaracji 30% stwierdzono do 42%, przy deklaracji 25% stwierdzono do 38,9%, przy deklaracji 20% stwierdzono do 35,1%, przy deklaracji 15% stwierdzono do 18,3%, przy deklaracji 10% stwierdzono do 15%, przy deklaracji glazury 5% stwierdzono do 10%;
 - niższa zawartość ryby bez glazury np. deklarowano 450 g filetów a stwierdzono 363,8 g, albo wg deklaracji na opakowaniu winno być 70%, a stwierdzono 63,5% lub winno być 65% filetów rybnych a było 60%;
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne: liczne intensywne zażółcenia, silna wysusзка oraz smak i zapach lekko tranowy (łosoś norweski mrożony z glazurą); nieprzyjemny zapach po obróbce termicz-

Informacja z wyników kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych

nej, gąbczasta tekstura mięsa ryby (limanda żółtopłetwa mrożona z wodą dodaną); niewłaściwe oprawienie ryb, pozostawienie płetw oraz narządów wewnętrznych m.in. gonad (tusza nototeni); tekstura po rozmrożeniu miękka do mazistej, osłabiona a po obróbce cieplnej miękka, gąbczasta, rozpadająca się (mrożone filety z mintaja);

- **w marynatach rybnych:**

- niewłaściwe cechy organoleptyczne: tekstura filetów miękka, mazista, rozpadająca się, bardzo słodki nietypowy smak z posmakiem słodzików dla ryby marynowanej;
- przekroczona zawartość sacharyny i jej soli (było od 392 mg/kg do 538 mg/kg zamiast wg rozporządzenia max 160 mg/kg);
- niższa masa netto ryby po odsączeniu w stosunku do deklarowanej (było od 124 g do 141 g zamiast 225 g);
- niższa zawartość białka w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu jednostkowym w wartości odżywczej np. deklarowano 18% a było 8,2%*;
- wyższa zawartość tłuszczu np. deklarowano 8% a stwierdzono 14% lub winno być 20% a było 30,1%;
- niższa zawartość tłuszczu np. deklarowano 11% a stwierdzono 4,7%, lub wg deklaracji winno być 31,8% a było 20,5%;

- **w konserwach rybnych:**

- niewłaściwe cechy organoleptyczne – konserwa nie zawierała kawałków tuńczyka ale rozdrobnione fragmenty mięsa tuńczyka (strzępy) bez zachowanej struktury mięśniowej (tuńczyk kawałki - w oleju roślinnym i w sosie własnym);
- niższy udział składników stałych (ryb) w stosunku do deklaracji (np. było 45% zamiast 50%);
- niższa zawartość białka np. deklarowano 26% a było 18,7%;
- niższa zawartość tłuszczu np. deklarowano 16% a było 4%,
- wyższa zawartość tłuszczu np. deklarowano: 9,3% a stwierdzono 18,6%, deklarowano 2,3% a było 16%;

- **w innych produktach rybołówstwa:**

- niższa zawartość tłuszczu (w rybie po grecku, w śledziu w galarecie) np. deklarowano 6,5% a było 3,8%, deklarowano 5,3% a stwierdzono 2,7%;
- niższa zawartość białka np. deklarowano 11% a było 8,5%;
- wyższa zawartość soli (w rybie w galarecie) - deklarowano 0,55g a stwierdzono 1,82g;

*wynik niemieszczący się w granicach przewidzianych tolerancji

Informacja z wyników kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych

- **w rybach świeżych:**

- niższa zawartość netto ryby w stosunku do deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu jednostkowym – przy deklaracji 282 g było 257,5 g;

Próbki poddane badaniom laboratoryjnym sprawdzono także pod względem zgodności ilości rzeczywistej z ilością nominalną towaru podaną przez paczkującego na opakowaniu. W wyniku pomiaru zawartości 753 opakowań produktów rybołówstwa nie stwierdzono przekroczenia dwukrotnej ujemnej wartości błędu ilości towaru paczkowanego (T1), określonej w ustawie o towarach paczkowanych¹.

6.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami^{2,3,4} ogółem posiadało 282 partie ryb i produktów rybołówstwa (27,6 proc.), w tym 38 partii w opakowaniach spośród 522 partii skontrolowanych (7,3 proc.) oraz 244 partii produktów oferowanych do sprzedaży bez opakowań (luzem) spośród 495 partii skontrolowanych (49,3 proc.) .

Nieprawidłowości w oznakowaniu polegały na:

- **w przypadku produktów rybołówstwa sprzedawanych luzem (bez opakowań)**

- braku w miejscu sprzedaży informacji, że oferowane produkty pokryte są warstwą glazury (nie podano informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tym produkcie) lub informacji o dodatku stabilizatorów (związków fosforu) - w przypadku ryb z wodą dodaną;
- niepodaniu pełnej nazwy handlowej zgodnie z wykazem oznaczeń handlowych gatunków ryb oraz wodnych bezkręgowców wprowadzanych do obrotu na rynek polski;
- braku nazwy naukowej (łacińskiej);
- braku informacji o metodzie produkcji, obszarze połowu i kategorii narzędzia połowowego;
- niepodaniu wykazu składników z wyróżnieniem substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji (np. ryby w panierce);
- braku nazwy albo imienia i nazwiska producenta;
- podaniu w miejscu sprzedaży nazwy niezgodnej ze stanem faktycznym (np. na wywieszce podano sola: zamiast limanda żółtopłetwa lub złocica lub niegładzica pacyficzna (halibut płastogłowy) albo

¹Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2015 r., poz. 1161).

²Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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. UE L 304 z 22.11.2011 s. 18 z późn. zm.).

³Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniającym rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylającym rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 (Dz. U. UE L 354 z 28.12.2013 r., s. 1).

⁴Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29).

Informacja z wyników kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych

na wywieszce uwidoczniono „dorsz atlantycki” zamiast plamiak lub łupacz, bądź filety z czarniaka oferowano jako filety dorsza);

- podaniu na opakowaniu zbiorczym, oznaczenia handlowego gatunku niezgodnie z wykazem oznaczeń handlowych gatunków ryb oraz wodnych bezkręgowców wprowadzanych do obrotu na rynek polski – uwidoczniono nazwę dorsz tusza oraz nazwę naukową (*Melanogrammus aeglefinus*), która odpowiada polskiej nazwie plamiak (łupacz);
 - podaniu błędnej informacji o ilościowej zawartości glazury, tj. 10% zamiast deklarowanej przez producenta 30% lub podano 20% zamiast 25%;
- **w przypadku produktów rybołówstwa sprzedawanych w opakowaniach jednostkowych**
 - braku informacji o metodzie produkcji i obszarze połowu;
 - oznaczeniu mogącym wprowadzać konsumentów w błąd - na czołowej etykiecie ryby mrożonej o nazwie „Pstrąg tęczowy patroszony z głową w przyprawie z grilla Family Fish” podano informację „100 bez wzmacniaczy smaku” podczas gdy z kontretykiety wynikało, że użyta przyprawa w swoim składzie zawierała wzmacniacz smaku – glutaminian monosodowy;
 - niepodaniu dla wyrobów mrożonych informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymagany rodzaj wyposażenia do przechowywania;
 - braku informacji, że produkt został rozmrożony;
 - stwierdzeniu rozbieżności w ilościach składników produktu podanych przez producenta a zamieszczonymi w języku polskim przez dystrybutora;
 - braku ilości składnika (panierki) występującego w nazwie środka spożywczego i podkreślonego graficznie w oznakowaniu (np. dorsz filet kostka panierowana mrożona);
 - zamieszczeniu na opakowaniu ryby wędzonej terminu przydatności do spożycia w sposób nietrwały, łatwy do usunięcia (metkownicą);
 - niepodaniu nazwy systematycznej gatunku ryby;
 - braku daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia;
 - braku na etykiecie wartości odżywczej;
 - oferowaniu do sprzedaży produktów z usuniętym oznakowaniem (środkom spożywczym nie towarzyszyły żadne wymagane informacje);
 - braku oznaczeń w języku polskim.

7.

W toku kontroli sprawdzono ponadto przestrzeganie:

- aktualności terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości. Z uwagi na przeterminowanie wynoszące od 1 dnia do 18 miesięcy (ryby wędzone, sałatki rybne, smażone kotlety z dorsza, ryby mrożone, konserwy rybne i marynaty rybne), w 12 sklepach zakwestionowano 21 oferowanych konsumentom partii o wartości 1,0 tys. zł, które zostały wycofane z obrotu,
- warunków przechowywania, wnosząc zastrzeżenia w czterech placówkach gdzie w niewłaściwych warunkach termicznych tj. poza urządzeniami chłodniczymi przetrzymywano ryby wędzone, smażone kotlety rybne i marynaty niezgodnie z zaleceniami producentów lub produkty głęboko mrożone przechowywano w lodówce w temperaturze + 2,1 0C.
- obowiązku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Ustalono, że kontrolowani przedsiębiorcy prowadzili działalność gospodarczą po uzyskaniu wpisu do CE-IDG lub rejestru przedsiębiorców, zgodnie z danymi zawartymi w dokumentach rejestracyjnych.

8.

Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania 11 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego, 4 do organów nadzoru weterynaryjnego oraz 50 do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W związku z popełnieniem wykroczeń: z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. w związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, 136 § 2 KW (w związku z przeznaczeniem do sprzedaży towarów niewłaściwie oznakowanych lub z usuniętym oznakowaniem), art. 26 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o miarach (z powodu używania przyrządów pomiarowych bez aktualnych świadectw legalizacji) oraz 111 § 1 KW (niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego), ukarano mandatami 12 osób na łączną kwotę 2,2 tys. zł. Na dzień sporządzenia niniejszej informacji organy Inspekcji Handlowej wydały 67 decyzji dotyczących kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w łącznej wysokości 91,7 tys. zł, w tym 22 decyzje dotyczące zafałszowania w wysokości 52,4 tys. zł.

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK

¹Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).

²Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach (Dz. U. z 2016 r., poz. 884 z późn. zm.).

³Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r., poz. 1604 z późn. zm.).