

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

1.

Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa w czwartym kwartale 2016 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: 75 sklepów należących do sieci handlowych, 54 inne sklepy detaliczne oraz 31 hurtowni. Nieprawidłowości stwierdzono w 90 placówkach (55,9 proc.).

4.

Skontrolowano ogółem 964 partie ryb i przetworów rybnych o łącznej wartości 203,1 tys. zł , w tym:

343 partie ryb mrożonych w glazurze (272) i bez glazury (71),

290 partii konserw rybnych w tym sardynki, tuńczyk i bonito (84),

137 partii marynat rybnych,

90 partii ryb wędzonych,

39 partii mrożonych innych produktów rybołówstwa (paluszki rybne panierowane, kotlety rybne) oraz mrożonych owoców morza,

34 partie ryb świeżych,

31 partii innych produktów rybołówstwa (sałatka warzywna ze śledziem, kotlety rybne, filety rybne zapiekane z dodatkami, paluszki rybne panierowane).

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

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 305 partii (31,6 proc.), o łącznej wartości 60,4 tys. zł, w tym:

170 partii ryb mrożonych w glazurze (129 – 47,4 proc.) i bez glazury (41 – 57,7 proc.),

39 partii konserw rybnych w tym: sardynki, tuńczyk i bonito (9 – 10,7 proc.), pozostałe (30 – 13,4 proc.),

28 partii ryb wędzonych (31 proc.),

27 partii marynat rybnych (19,7 proc.), 90 partii ryb wędzonych,

25 partii ryb świeżych (73,5 proc.),

9 partii innych produktów rybołówstwa (29 proc.),

7 partii innych mrożonych produktów rybołówstwa w tym owoców morza (18,4 proc.).

5.

Badaniom jakości pod względem cech organoleptycznych i fizykochemicznych, w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu, przeprowadzonej w laboratoriach UOKiK, poddano ogółem 321 partii produktów.

Wyniki badań stanowiły podstawę do zakwestionowania 72 partii (22,4 proc.) w tym:

- 40 partii ryb mrożonych w glazurze,
- 18 partii konserw rybnych w tym sardynek, tuńczyka i bonito (7),
- 9 partii marynat rybnych,
- 5 partii pozostałych produktów w tym po jednej partii: ryb świeżych, wędzonych, mrożonych owoców morza, mrożonych produktów rybołówstwa, innych produktów rybołówstwa.

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały:

- **w rybach świeżych:**
 - niewłaściwe cechy organoleptyczne filetów z łososia – mazista tekstura mięsa ryby, śluzowata powierzchnia, zapach gnilny;
- **w rybach wędzonych:**

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

- wyższa zawartość tłuszczu;

- **w rybach mrożonych w tym glazurowanych:**

- zawyżona zawartość glazury (lodu) w stosunku do deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym, tj. przy deklaracji 20% stwierdzono do 40,1%, przy deklaracji 35% stwierdzono do 44,4%, przy deklaracji 25% stwierdzono do 34%, przy deklaracji 10% stwierdzono do 16%, przy deklaracji glazury 5% stwierdzono do 8,1;

- niższa zawartość ryby bez glazury np. wg deklaracji na opakowaniu winno być 70% filetów rybnych a było 35,9% filetów lub winno być 90%, a stwierdzono 69,4%, albo deklarowano 137 g filetów a stwierdzono 108 g, przy deklaracji na opakowaniu 750 g było 700g ;

- niewłaściwe cechy organoleptyczne: makreli mrożonej – żółte przebarwienia, oczy zapadnięte w środku szare, miękka tkanka mięsna, popękane brzuszki oraz kwaśny, ostry drażniący zapach, mrożonych filetów z mintaja – tekstura po rozmrożeniu miękka do mazistej, osłabiona a po obróbce cieplnej miękka, gąbczasta, nietypowa, rozpadająca się, mrożonych płatów śledziowych – liczne żółte przebarwienia oraz widoczne fragmenty płatów z wysuszką, mrożonych filetów z tilapi nilowej – znaczna, głęboka wysuszką na całej powierzchni filetów;

- niezgodność gatunku z deklarowanym – (w wyniku badań stwierdzono, że sola jest faktycznie limandą żółtopłewą, kostka z filetów mintaja była kostką z miruny, a filety z limandy należały do gatunku gładzica);

- inny gatunek ryby niż deklarowany w miejscu sprzedaży – w sklepie oferowano dorsza, choć producent na opakowaniu zbiorczym deklarował czarniaka;

- niższa zawartość białka w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej np. deklarowano 18,8% a było 9,5% lub 17% a było 8,3%;

- **w marynatkach rybnych:**

- niewłaściwe cechy organoleptyczne: słodki nietypowy smak dla ryby marynowanej, znaczne zażółcenia na krawędzi filetów, tekstura filetów miękka, rozpadająca się, zalewa mętna z fragmentami ryb, smak i zapach nieczysty, jełki;

- przekroczona zawartość sacharyny i jej soli (było 272 mg/kg zamiast wg rozporządzenia max 160 mg/kg),

- przekroczona dopuszczalna zawartość kwasu benzoowego i sorbowego oraz ich soli (było 2433 mg/kg zamiast wg rozporządzenia max 2000 mg/kg),

- niższa zawartość białka w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu jednostkowym w wartości odżywczej np. deklarowano 15% a było 7,8%,

- wyższa zawartość tłuszczu np. deklarowano 9,9% a stwierdzono 17,6% lub wg deklaracji winno być

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

18% a było 32,5%;

- niższa zawartość tłuszczu np. deklarowano 14% a stwierdzono 6,3%, lub wg deklaracji winno być 12% a było 5,7%;

- **w konserwach rybnych:**

- niewłaściwe cechy organoleptyczne – tekstura rozpadająca się, tusze z dużymi ubytkami skóry oraz uszkodzeniami brzuszków (szprot w sosie pomidorowym);

- niższa masa ryb w stosunku do deklarowanej (było od 112,1 g do 119 g zamiast 130 g),

- niższy udział składników stałych (ryb) w stosunku do deklaracji (było od 48 % do 53% zamiast 62% lub 50,8% zamiast 60%),

- niższa masa ryb (tuńczyk i sardynki) w stosunku do deklarowanej masy netto opakowania (było od 60,6 g do 64,3 g zamiast zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 1536/92¹ – nie mniej niż 70 g), oraz (64,5 g zamiast zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 2136/89² – nie mniej niż 70 g);

- niższa zawartość tłuszczu np. deklarowano 21% a było 11,7% lub 13% a stwierdzono 7,2%,

- niższa zawartość białka w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu jednostkowym w wartości odżywczej np. deklarowano 16% a było 10,5%,

- w mrożonych innych produktach rybołówstwa oraz mrożonych owocach morza:

- zawyżona zawartość glazury (lodu) w stosunku do deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu jednostkowym w krewetkach - przy deklaracji 20% stwierdzono 27%;

- w innych produktach rybołówstwa:

- gatunek ryby inny niż wskazany na etykiecie opakowania (paluszki z dorsza panierowane);

Próbki poddane badaniom laboratoryjnym sprawdzono także pod względem zgodności ilości rzeczywistej z ilością nominalną towaru podaną przez paczkującego na opakowaniu. W wyniku pomiaru zawartości 667 opakowań produktów rybołówstwa nie stwierdzono przekroczenia dwukrotnej ujemnej wartości błędu ilości towaru paczkowanego (T1), określonej w ustawie o towarach paczkowanych³.

¹rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito - Dz.U. L 163 z 17.6.1992 s. 1

²rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiającego wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek - Dz.U. L 212 z 22.7.1989 s. 79 z późn. zm.

³ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2015 r., poz. 1161)

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

6.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami^{4,5,6} ogółem posiadało 237 partii ryb i produktów rybołówstwa (24,6 proc.), w tym 57 partii (20,9 proc.) w opakowaniach, oraz 180 partii (65,9 proc.) produktów oferowanych do sprzedaży bez opakowań (luzem).

- 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 podanie informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tym produkcie) lub informacji o dodanej wodzie,
 - niepodaniu pełnej nazwy handlowej zgodnie z wykazem oznaczeń handlowych gatunków ryb oraz wodnych bezkręgowców wprowadzanych do obrotu na rynek polski,
 - braku pełnego oznaczenia gatunku (brak nazwy naukowej),
 - braku informacji o metodzie produkcji, obszarze połowu i kategorii narzędzia połowowego,
 - niepodaniu wykazu składników,
 - braku nazwy albo imienia i nazwiska producenta,
 - braku jakichkolwiek oznaczeń,
 - braku informacji o metodzie produkcji i obszarze połowu,
 - podaniu w miejscu sprzedaży nazwy niezgodnej ze stanem faktycznym (np. filety z soli zamiast filety z limandy żółtopłetwej lub na wywieszce uwidoczniono „dorsz” dla „czarniaka”,
 - podaniu błędnej informacji o ilościowej zawartości glazury, tj. 20% zamiast deklarowanej przez producenta 30%,
 - rozbieżności pomiędzy składem surowcowym uwidocznionym w miejscu sprzedaży a faktycznym składem zadeklarowanym przez producenta bądź nie wykazanie wszystkich składników,
 - oferowaniu do sprzedaży produktów z usuniętym oznakowaniem (środkom spożywczym nie towarzyszyły żadne wymagane informacje),

⁴rozporządzeniem 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 uchylecia 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.),

⁵rozporządzeniem 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),

⁶rozporządzeniem 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

- w przypadku produktów rybołówstwa sprzedawanych w opakowaniach jednostkowych
 - braku informacji o metodzie produkcji i obszarze połowu,
 - oznaczeniu mogącym wprowadzać konsumentów w błąd (w głównym polu widzenia nazwa „Tuńczyk z kuskusem perłowym i suszonymi pomidorami” (przy zawartości tuńczyka 26%) podczas gdy z tyłu opakowania widniała nazwa „Sałatka z tuńczykiem, kuskusem perłowym i suszonymi pomidorami”,
 - użyciu w oznakowaniu nieuzasadnionego określenia „Domowe receptury” na marynacie rybnej zawierającej m.in. skrobię modyfikowaną, substancje słodzące i konserwujące – charakterystyczne dla produkcji przemysłowej lub określenia „A’ la wiejskie” przy zastosowaniu substancji dodatkowych m.in. sacharyny, aromatu, substancji konserwujących – pirosiarczynu sodu, sorbinianu potasu,
 - niepodaniu dla wyrobów mrożonych informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania,
 - niepodaniu nazwy systematycznej ryby,
 - podaniu handlowego oznaczenia gatunku niezgodnie z wykazem oznaczeń handlowych gatunków ryb oraz wodnych bezkręgowców wprowadzanych do obrotu na rynek polski,
 - niewłaściwej prezentacji środka spożywczego mogącej wprowadzać konsumenta w błąd ponieważ nazwa w głównym polu widzenia oraz zawartość szklanego słoika sprawiała wrażenie, że filety rybne są podstawowym składnikiem produktu podczas gdy z wykazu składników wynikało, że zalewa octowa stanowiła 61%, a smażone filety rybne 38%,
 - braku daty zamrożenia produktu,
 - braku wszystkich lub niektórych oznaczeń w języku polskim.

1. W toku kontroli sprawdzono ponadto przestrzeganie:

- aktualności dat minimalnej trwałości. Z uwagi na przeterminowanie wynoszące od 12 dni do 19 miesięcy (konserwy rybne i marynaty rybne), w 7 sklepach zakwestionowano 16 oferowanych konsumentom partii o wartości 0,9 tys. zł.,
- warunków przechowywania, wnosząc zastrzeżenia w dwóch placówkach gdzie produkty głęboko mrożone przechowywano w lodówce w temperaturze + 2 0C lub w ladzie chłodniczej w temperaturze + 14 0C oraz w przypadku ryb świeżych dla których producent zalecał temperatury od 0 do 3 0C - przetrzymywanie ich stanie zamrożonym,
- obowiązku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych, nie stwierdzając nieprawidłowości.

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

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

w jednej placówce stwierdzono, że zakres i rodzaj prowadzonej działalności nie był zgodny z wpisem do rejestru przedsiębiorców.

2. Wyniki kontroli stanowiły podstawę do wycofania z obrotu towarów przeterminowanych, niewłaściwej jakości lub nieprawidłowo oznakowanych o łącznej wartości 3,8 tys. zł.

3. Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania 16 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego, 4 do organów nadzoru weterynaryjnego oraz 70 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 żywienia⁷, 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), 111 § 1 KW (niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego), ukarano mandatami 12 osób na łączną kwotę 2,6 tys. zł. Na dzień przekazania informacji do UOKiK, organy Inspekcji Handlowej wydały 45 decyzji dotyczących kar pieniężnych na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych⁸ w łącznej wysokości 65 tys. zł.

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK

⁷ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594)

⁸ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 678)