**INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI**
**JAKOŚCI I PRAWIDŁOWOŚCI OZNAKOWANIA MROŻONYCH**
**PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA**

1. Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, Inspekcja Handlowa w pierwszym kwartale 2013 roku przeprowadziła w sklepach i hurtowniach na terenie całego kraju kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania mrożonych produktów rybołówstwa.

   Podstawą prawną wszczęcia i przeprowadzenia kontroli był art. 3 ust. 1, 2, 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt*[1], art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*[2] w związku z art. 3 ust. 1 pkt 6 oraz art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. *o Inspekcji Handlowej*[3].

   Zakres kontroli obejmował sprawdzenie prawidłowości oznakowania produktów w opakowaniach przeznaczonych dla konsumentów oraz produktów oferowanych „luzem" pakowanych w miejscu sprzedaży, a także jakości handlowej tych produktów.

   Kontrolą objęto łącznie 165 placówek, w tym: 53 sklepy należące do sieci handlowych, 45 innych sklepów detalicznych oraz 29 hurtowni.

   Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 100 placówkach (60,6 proc. skontrolowanych).

2. Ogółem skontrolowano 1.022 partie produktów o łącznej wartości 645,4 tys. zł, w tym 582 partie w opakowaniach o wartości 274,2 tys. zł i 440 partii oferowanych do sprzedaży luzem o wartości 371,2 tys. zł, w tym:
   - 73 partie ryb mrożonych w opakowaniach jednostkowych,
   - 105 partii ryb mrożonych oferowanych do sprzedaży luzem (bez opakowań),
   - 350 partii ryb mrożonych glazurowanych (tj. pokrytych lodem) w opakowaniach jednostkowych,
   - 320 partii ryb mrożonych glazurowanych oferowanych do sprzedaży luzem,
   - 119 partii mrożonych owoców morza w opakowaniach jednostkowych,
   - 15 partii mrożonych owoców morza oferowanych do sprzedaży luzem,
   - 40 partii innych opakowanych mrożonych przetworów rybołówstwa (surimi mrożone paluszki o smaku krabowym, mrożone medaliony z łososia, szyjki rakowe mrożone w

[1] Dz.U. L 165 z 30.4.2004 str. 1, z późn. zm.
[2] Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.
[3] Dz.U. z 2009 r. Nr 151, poz. 1219, z późn. zm.

glazurze, kotlety rybne mrożone, mrożone paluszki rybne w panierce, dukaty rybne mrożone, mrożone krewetki w cieście, mrożone steki rybne w panierce z ziołami, filety z łososia wędzone mrożone).

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 316 partii (30,9 proc.), o łącznej wartości 299,3 tys. zł, w tym najwięcej do ryb mrożonych glazurowanych oferowanych do sprzedaży luzem (43,1 proc.), mrożonych owoców morza oferowanych do sprzedaży luzem (33,3 proc.) i ryb mrożonych glazurowanych w opakowaniach jednostkowych (30,0 proc.) najmniej zaś do innych mrożonych przetworów rybołówstwa oferowanych w opakowaniach (7,5 proc.).

3. Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

   Jakość handlowa w myśl art. 3 pkt 5 ww. ustawy oznacza cechy artykułu rolno-spożywczego, dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

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

   Wyniki badań stanowiły podstawę do zakwestionowania 120 partii (37,4 proc.) w tym:

   - 1 partii (6,2 proc.) ryb mrożonych w opakowaniach jednostkowych,
   - 60 partii (35,7 proc.) ryb mrożonych glazurowanych w opakowaniach jednostkowych,
   - 49 partii (51,0 proc.) ryb mrożonych glazurowanych oferowanych do sprzedaży luzem,
   - 9 partii (33,3 proc.) mrożonych owoców morza w opakowaniach jednostkowych,
   - 1 partii (12,5 proc.) innych mrożonych przetworów rybołówstwa.

   Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości należały:

   - niewłaściwe cechy organoleptyczne: np. niewłaściwy wygląd filetów rybnych przed rozmrożeniem - filety w postaci zlepieńca trwałego, wskazujące na rozmrożenie i ponowne zamrożenie produktu; skupiska bryłek lodu w opakowaniach krewetek w glazurze; niedokładne oprawienie ryb - pozostawienie gonad oraz płetw piersiowych w tuszach głęboko mrożonych; bardzo intensywny nieprzyjemny zapach przed i po rozmrożeniu świadczący o rozpoczęciu procesu psucia krewetek koktajlowych gotowanych obranych mrożonych glazurowanych; bardzo miękka gąbczasta tekstura oraz po obróbce termicznej wyczuwalny gorzki posmak filetów rybnych mrożonych glazurowanych;
   - zawyżona zawartość glazury (lodu) w stosunku do deklaracji producenta zamieszczonej na opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym, tj.; przy deklaracji glazury 5% stwierdzono do 11,9%; przy deklaracji 10% stwierdzono do 20%; przy deklaracji 15% stwierdzono do 26%; przy deklaracji 20% stwierdzono do 33%; przy deklaracji 25%

stwierdzono do 38%; przy deklaracji 30% stwierdzono do 40%; przy deklaracji 35% stwierdzono do 44%;

- zaniżona masa ryb glazurowanych (po usunięciu glazury) w opakowaniach jednostkowych np. deklarowano 225g, a stwierdzono 211,5g; deklarowano 375g a stwierdzono 338,3g; deklarowano 700g a stwierdzono 581,1g; deklarowano 750g a stwierdzono 675g;
- obecność fosforu dodanego niezadeklarowanego przez producenta na opakowaniach produktów (w 9 partiach stwierdzono od 2,2 g/kg do 7,5 g/kg);
- skład niezgodny z deklaracją zamieszczoną na opakowaniu jednostkowym mieszanki owoców morza w glazurze z uwagi na niższą zawartość żółtego mięczaka jadalnego (było 11,7 % zamiast 20%) i wyższą zawartość ośmiornic (było 33% zamiast 20%);
- obniżona zawartość białka w stosunku do zadeklarowanej na opakowaniu jednostkowym w wartości odżywczej np. deklarowano 23,42% a było 11,1%; deklarowano 16,6% a stwierdzono 8,8%;
- obecność soli, której nie deklarowano w oznakowaniu.

Próbki produktów w opakowaniach jednostkowych poddane badaniom laboratoryjnym sprawdzono także pod względem zgodności ilości rzeczywistej z ilością nominalną towaru podaną przez paczkującego na opakowaniu. Wyniki pomiarów nie przekroczyły dwukrotnej ujemnej wartości błędu ilości towaru paczkowanego ($T_1$), określonej w ustawie z dnia 7 maja 2009 r. *o towarach paczkowanych*[4].

4. W toku tej kontroli sprawdzono, czy były przestrzegane ogólne przepisy w zakresie znakowania środków spożywczych, a także szczegółowe wymagania odnoszące się do ryb i produktów rybołówstwa, w tym szczególnie w:
   - rozporządzeniu Rady (WE) nr 104/2000 z dnia 17 grudnia 1999 r. *w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury*[5] - art. 4;
   - rozporządzeniu Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. *ustanawiającym wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniającym rozporządzenia (WE) nr 847/96, (WE) nr 2371/2002, (WE) nr 811/2004, (WE) nr 768/2005, (WE) nr 2115/2005, (WE) nr 2166/2005,(WE) nr 388/2006, (WE) nr 509/2007, (WE) nr 676/2007, (WE) nr 1098/2007, (WE) nr 1300/2008, (WE) nr 1342/2008 i uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006*[6] - art. 58;
   - rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE)Nr 404/2011 z dnia 8 kwietnia 2011 r. *ustanawiającym szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa*[7] - art. 68;
   - rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2065/2001 z dnia 22 października 2001 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 104/2000 w zakresie informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury*[8];

[4] Dz.U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.
[5] Dz.U. L 17 z 21.01.2000, s. 22, z późn. zm.
[6] Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1
[7] Dz.U. UE L z 30.04.2011 r.
[8] Dz.U. L 278 z 23.10.2001, s. 6, z późn. zm.

– rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych*[9].

Mrożone ryby i mrożone owoce morza mogą być oferowane do sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu, bez względu na sposób wprowadzania do obrotu, jeżeli właściwe oznakowanie lub etykieta wskazuje: handlowe oznaczenie gatunku, metodę produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych bądź wyhodowane), obszar połowu.

W przypadku produktów głęboko mrożonych w opakowaniach przeznaczonych bezpośrednio dla konsumentów, oprócz innych informacji wymaganych przepisami, podaje się dodatkowo informacje:

– „produkt głęboko mrożony",
– określające okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania;
– „nie zamrażać powtórnie" albo podobne określenie,

a w przypadku produktów rybnych mrożonych glazurowanych zarówno oferowanych w opakowaniach jednostkowych jak i luzem również informację o ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach.

Oznakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami, posiadało 208 partii produktów (20,3 proc.), w tym:

– 16 partii (21,9 proc.) ryb mrożonych w opakowaniach jednostkowych,
– 24 partie (22,8 proc.) ryb mrożonych oferowanych do sprzedaży luzem,
– 46 partii (13,1 proc.) ryb mrożonych glazurowanych w opakowaniach jednostkowych,
– 103 partie (32,2 proc.) ryb mrożonych glazurowanych oferowanych do sprzedaży luzem,
– 12 partii (10,1 proc.) mrożonych owoców morza w opakowaniach jednostkowych,
– 5 partii (33,3 proc.) mrożonych owoców morza oferowanych do sprzedaży luzem,
– 2 partie (5,0 proc.) innych mrożonych przetworów rybołówstwa.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie polegały na:

<u>w przypadku produktów rybołówstwa sprzedawanych luzem (bez opakowań)</u>

– 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),
– braku informacji o metodzie produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych bądź wyhodowane) i obszarze połowu (np. Morze Bałyckie - obszar FAO 27. IIId ) ,
– niepodaniu pełnej nazwy oferowanego produktu (np. podano miruna z/s zamiast miruna patagońska filet ze skórą, głęboko mrożony; morszczuk filet zamiast morszczuk północnopacyficzny filety bez skóry, glazurowane, głęboko mrożone),
– podaniu w miejscu sprzedaży nazwy niezgodnej ze stanem faktycznym ( np. „filety limandy żółtopłetwej" oznaczono jako „filety z soli" lub na wywieszce uwidoczniono „Filety z morszczuka z/s" i „Filety z dorsza atlantyckiego", podczas gdy faktycznie, zgodnie z deklaracją producenta, w obrocie znajdowały się odpowiednio „Filety ze srebrzyka z/s" i „Filety z czarniaka b/s"),

[9] Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.

- usunięciu oznakowania, w szczególności danych umożliwiających identyfikację środka spożywczego, np. terminu przydatności do spożycia – (dotyczyło to 18 partii w czterech placówkach zlokalizowanych na targowisku),
- podaniu informacji o ilościowej zawartości glazury niezgodnej z deklarowaną na opakowaniu transportowym (podano glazura 2% podczas gdy na etykiecie z opakowania zbiorczego uwidoczniono glazura/woda 25% lub 25% zamiast zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu zbiorczym 28%).

W przypadku partii produktów rybołówstwa, których opakowania zbiorcze zostały wyrzucone przez przedsiębiorców i nie było możliwości ustalenia czy środek spożywczy znajduje się w obrocie w ustalonej dla niego dacie minimalnej trwałości zostały one wycofane z obrotu. Pozostałe partie zakwestionowanych towarów zostały dopuszczone do obrotu po uzupełnieniu wymaganych informacji w oparciu o dane zamieszczone na opakowaniach zbiorczych.

<u>w przypadku produktów rybołówstwa sprzedawanych w opakowaniach jednostkowych</u>

- niezamieszczeniu na opakowaniu jednostkowym informacji o treści „produkt głęboko mrożony" i „nie zamrażać ponownie",
- niepodaniu informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania,
- braku informacji dotyczących glazurowania,
- podaniu niepełnych danych identyfikujących producenta,
- podaniu nieprawidłowej nazwy naukowej danego gatunku tj. „Theragra Chalcogramma", która jest nazwą mintaja, a powinno być „Limanda Aspera" właściwa dla limandy żółtopłetwej,
- podaniu nazwy handlowej niezgodnej z wykazem oznaczeń handlowych przyjętych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (np. „dorsz norweski – czarniak" , „dorsz – czarniak" zamiast „czarniak" jak na to wskazywała nazwa naukowa/łacińska(Pollachius virens) – w wykazie wymienia się nazwy: „Dorsz atlantycki (Gadus morhua)" i „Dorsz pacyficzny (Gadus macrocephalus)" albo <u>Sola Żółtopłetwa (Limanda aspera)</u> zamiast Limanda żółtopłetwa (Limanda aspera),
- braku oznaczenia partii produkcyjnej,
- niepodaniu w tym samym polu widzenia nazwy środka spożywczego, daty minimalnej trwałości oraz zawartości netto,
- braku zasadniczej funkcji technologicznej substancji dodatkowej zamieszczonych w wykazie składników,
- zamieszczeniu oświadczenia żywieniowego o treści: zawiera kwasy tłuszczowe z grupy Omega-3, przy braku deklaracji zawartości kwasów tłuszczowych wielonienasyconych,
- braku oznaczeń w języku polskim (stwierdzono tylko w odniesieniu do 1 partii).

Ocena oznakowania objęła również przestrzeganie zasad dotyczących stosowania terminów zastrzeżonych dla produktów rolnictwa ekologicznego oraz dla produktów objętych ochroną na mocy przepisów w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

5. W toku kontroli sprawdzono ponadto przestrzeganie:
   - aktualności dat minimalnej trwałości; z uwagi na przeterminowanie zakwestionowano w 5 sklepach 5 partii produktów oferowanych konsumentom (5 partii ryb mrożonych w glazurze w opakowaniach jednostkowych),
   - warunków przechowywania, stwierdzając nieprawidłowości w 2 placówkach; zakwestionowano 3 partie, z uwagi na składowanie ich w temperaturze wyższej od zalecanej,
   - obowiązku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych, niestwierdzając nieprawidłowości.
6. Wyniki kontroli stanowiły podstawę do wycofania z obrotu towarów przeterminowanych, niewłaściwej jakości lub nieprawidłowo oznakowanych o łącznej wartości 29,4 tys. zł.
   Całokształt ustaleń kontroli dał podstawę do skierowania 9 informacji do właściwych terenowo organów nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego oraz 94 – do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wszczęto 83 postępowania administracyjne na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w sprawie wymierzenia kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej lub zafałszowanych i wydano 83 decyzje o wymierzeniu kar w łącznej wysokości 209,9 tys. zł. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami ukarano mandatami 15 osób na łączną kwotę 2,6 tys. zł w związku z popełnieniem wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*[10] tj. w związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości i art. 111 § 1 pkt 1 KW[11] (związku z niedopełnieniem obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego), 136 § 2 KW (związku z przeznaczeniem do sprzedaży towarów niewłaściwie oznakowanych lub z usuniętym oznakowaniem), 137 § 1 KW (związku z naruszeniem przepisów o obowiązku uwidaczniania cen lub ilości nominalnej).

<u>Opracowanie:</u>

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK

[10] Dz.U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 ze zm.
[11] Dz.U. z 2013 r., poz. 482 t.j.