



WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT INSPEKCJI HANDLOWEJ W GDAŃSKU

ul. M. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk

tel/fax (58) 341-08-77, (58) 341-53-37

<http://www.ihgd.pl>, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

INFORMACJA

o wynikach kontroli jakości i prawidłowości oznakowania mrożonych produktów rybołówstwa przeprowadzonych na terenie województwa pomorskiego w IV kwartale 2014 roku.

Kontrolą na terenie województwa pomorskiego objęto 9 jednostek handlowych, w tym:

- 4 hurtownie,
- 4 sklepy sieci handlowych,
- 1 sklep z grupy pozostałych sklepów.

Ogółem skontrolowano 43 partie produktów w opakowaniach o wartości 24.711 zł, z czego zakwestionowano 12 partii (27,9%) o wartości 7.917 zł.

1. Ocena jakości.

Badaniom organoleptycznym i fizykochemicznym w laboratorium kontrolno-analitycznym poddano 18 partii o wartości 13.925 zł (próby pobrano w 7 placówkach).

Jako niezgodne z deklarowanym poziomem jakości na opakowaniach **zakwestionowano w 5 placówkach ogółem 5 partii (27,8 %)** o wartości 6.757 zł, i tak:

- **RYBY MROŻONE W GLAZURZE** – zbadano **11 partii**, z czego **zakwestionowano 4 partie (36,4%)**, tj.:
 - **sandacz filet ze skórą, mrożony, glazurowany, rozmiar fileta: 120-170g á 500g** z uwagi na **niższą masę netto bez glazury oraz wyższą zawartość glazury** – masa netto bez glazury: **423g, 419g, 427g** przy deklarowanej masie **450g** (niepewność wyniku 16g) oraz zawartość glazury: **19%, 20%, 20%** przy deklarowanej zawartości **10%** (niepewność wyniku 1%) - partia produktu o wartości 390 zł zakwestionowana również pod względem oznakowania i wymieniona w punkcie 3 informacji.
 - **mrożone filety z pangii sum (glazurowane) á 5 kg** z uwagi na **niższą zawartość fileta z pangii (wyższą zawartość glazury)** – zawartość filetów z pangii – **65%** przy deklarowanej zawartości – **80%** (niepewność wyniku 3%), zawartość glazury – **35%** przy deklarowanej zawartości **20%** (niepewność wyniku 1%).

Badania próbki kontrolnej produktu przeprowadzone na wniosek kontrolowanego przedsiębiorcy w Laboratorium Kontrolno-Analitycznym UOKiK w Olsztynie wykazały **wyższą zawartość glazury oraz niższą masę ryby bez glazury** - masa ryby bez glazury - **68%** (67,7% ±4,1%) przy deklarowanej zawartości – **80%** oraz zawartość glazury – **32%** (32,3% ±1,6%) przy deklarowanej zawartości **20%**;

- **morszczuk kostka z fileta mrożona glazurowana IQF á 5kg** z uwagi na wyższą zawartość glazury i niewłaściwe cechy organoleptyczne - stwierdzono zawartość glazury - 9,9% przy deklarowanej zawartości - 5% (niepewność wyniku 0,4%) oraz **bardzo liczne przekrwienia przenikające w głąb tkanki oraz niejednorodną teksturę mięsa po ugotowaniu,**
- **tilapia Nilowa filety bez skóry mrożone glazurowane á 5kg** z uwagi na wyższą zawartość glazury - zawartość glazury - 28% przy deklarowanej zawartości - 25% (niepewność wyniku 1%);
- **OWOCE MORZA** – zbadano 5 partii, z czego zakwestionowano 1 partię, tj.:
 - **krewetki surowe, obrane, z ogonkiem, glazurowane, głęboko mrożone á 500g** z uwagi na niższą masę netto krewetek bez glazury (wyższą zawartość glazury) - masa netto bez glazury: 379 g, 381 g przy deklarowanej masie 400 g (niepewność wyniku 14g), zawartość glazury: 26%, 25% przy deklarowanej zawartości 20% (niepewność wyniku 1%).

Badania próbki kontrolnej produktu przeprowadzone na wniosek kontrolowanego przedsiębiorcy w Laboratorium Kontrolno-Analitycznym UOKiK w Olsztynie wykazały niższą masę krewetek bez glazury oraz wyższą zawartość glazury, i tak:

- masa krewetek bez glazury: 374,7g (niepewność wyniku 22,5g), 378,9g (niepewność wyniku 22,7g) przy deklarowanej masie 400g;
- zawartość glazury : 25,5% (niepewność wyniku 1,2%), 25,8% (niepewność wyniku 1,3%) przy deklarowanej zawartości glazury – 20%;

2. Sprawdzenie ilości rzeczywistej produktu.

Masę netto produktów w stosunku do deklaracji producentów na opakowaniach sprawdzono laboratoryjnie w odniesieniu do 16 opakowań jednostkowych 6 produktów – **nieprawidłowości nie stwierdzono.**

3. Prawdliwość oznakowania.

Sprawdzono prawidłowość oznakowania 43 partii produktów w opakowaniach jednostkowych o wartości 24.711 zł, w wyniku czego **zakwestionowano w 3 placówkach 8 partii (18,6%)** o wartości 1.550 zł, i tak:

- **RYBY MROŻONE W GLAZURZE** – skontrolowano 24 partie i zakwestionowano 3 partie (12,5%), w tym:
 - partię **pastruga tęczowego patroszonego z/g 200/300g vac** z uwagi na **brak w oznakowaniu** informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania. Ww. produkt posiadał m.in. oznaczenia o treści; „Sposób

- przechowywania: -18°C do upływu terminu przydatności”, „ Najlepiej spożyć przed 19.11.2015”.
 - **partię dorsza bałtyckiego filety ze skórą á 500g** z uwagi na oznaczenie: **nieprawidłowym wyrażeniem „należy spożyć przed”** (zamiast „najlepiej spożyć przed”) odnoszącym się do daty minimalnej trwałości; **niewłaściwą nazwą naukową**, tj. „Gadus morhua” zamiast „ Gadus morhua callarias”.
 - **partię sandacza filet ze skórą, mrożony, glazurowany, rozmiar fileta: 120-170g á 500g** (partia produktu o wartości 390 zł zakwestionowana również w wyniku badań laboratoryjnych i wymieniona w punkcie 1 informacji) z **uwagi na oznaczenie nieprawidłowym wyrażeniem „należy spożyć przed”** (zamiast „najlepiej spożyć przed”) odnoszącym się do daty minimalnej trwałości.
- **OWOCE MORZA MROŻONE** – skontrolowano **13 partii i zakwestionowano 4 partie (30,8%)** (w sklepie z grupy pozostałych sklepów), tj.:
 - **partię „Greenshell Mussels” z uwagi na brak w oznakowaniu nazwy środka spożywczego**, informacji dotyczących: składników występujących w środku spożywczym, wyrażenia „najlepiej spożyć przed” odnoszącego się do daty minimalnej trwałości umieszczonej na opakowaniu jednostkowym, sposobu przygotowania lub stosowania, miejsca albo źródła pochodzenia, warunków przechowywania (produkt bez jakichkolwiek oznaczeń w języku polskim - małże);
 - **partię krewetek, Provençail, Ajtel z uwagi na brak w oznakowaniu:** informacji dotyczących składników występujących w środku spożywczym, wyrażenia „najlepiej spożyć przed” odnoszącego się do daty minimalnej trwałości umieszczonej na opakowaniu jednostkowym, sposobu przygotowania lub stosowania, miejsca albo źródła pochodzenia, warunków przechowywania;
 - **2 partie krewetek z uwagi na brak w oznakowaniu informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania**, tj.:
 - **Krewetki Koktajlowe 200-300, gotowane, glazurowane, indywidualnie mrożone á 1kg,**
 - **Krewetki blanszowane, obrane z ogonkiem, mrożone IQF, 31-40 szt./lb/68-88 szt./kg á1000g).**

W trakcie kontroli ww. 4 partie owoców morza o łącznej wartości 630 zł zostały wycofane z obrotu handlowego przez kontrolowanego przedsiębiorcę.

- **INNE WYROBY MROŻONE** - skontrolowano **2 partie i zakwestionowano 1 partię** (w sklepie z grupy pozostałych sklepów), tj.: **„Tintenfischringe im Backteig (geformt)” z uwagi na brak w oznakowaniu:** nazwy środka spożywczego, informacji dotyczących: składników występujących w środku spożywczym, wyrażenia „najlepiej spożyć przed” odnoszącego się do daty minimalnej trwałości umieszczonej na opakowaniu jednostkowym, sposobu przygotowania lub stosowania, miejsca albo źródła

pochodzenia, warunków przechowywania (produkt bez jakichkolwiek oznaczeń w języku polskim - kalmary w cieście).

W trakcie kontroli ww. produkt o wartości 173 zł został wycofany z obrotu handlowego przez kontrolowanego przedsiębiorcę.

W ofercie sprzedaży kontrolowanych placówek **nie stwierdzono** produktów rybołówstwa z ryb trujących pochodzących z rodzin: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae* oraz produktów rybołówstwa z ryb z rodziny *Gempylidae*.

4. Sprawdzenie dat minimalnej trwałości, warunków i sposobu przechowywania.

W powyższym zakresie skontrolowano 43 partie o wartości 24.711 zł – nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Identyfikacja dostawców kontrolowanych produktów i kontrolowanych przedsiębiorców.

Wszyscy kontrolowani przedsiębiorcy legitymowali się dowodami zakupu - dostawy, które pozwalały na identyfikację dostawców skontrolowanych produktów.

Zakres i rodzaj prowadzonej działalności w 1 placówce (z grupy pozostałych sklepów) w trakcie kontroli **nie był zgodny z wpisem do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego** - stwierdzono prowadzenie działalności gospodarczej nie wpisanej do ww. Rejestru, tj. sprzedaży detalicznej ryb i innych owoców morza oraz wyrobów z nich otrzymanych oraz innych środków spożywczych, takich jak oleje roślinne, przyprawy.

WYKORZYSTANIE USTALEŃ KONTROLI:

Skierowano wystąpienia pokontrolne do producentów – importerów z wnioskami o podanie przyczyn ujawnionych nieprawidłowości i podjęcie działań mających na celu wyeliminowanie ich w przyszłości.

Stosowne wystąpienia pokontrolne skierowane również do kontrolowanych przedsiębiorców. W uzyskanych do chwili obecnej odpowiedziach:

- wskazano na „czynniki ludzkie” jako przyczynę ujawnionych uchybień. Otrzymano informację o rozpoczęciu procedury gromadzenia danych w celu zidentyfikowania placówek będących w posiadaniu zakwestionowanego **sandacza - filetu ze skórą** celem wycofania tego produktu z obrotu oraz o przeprowadzeniu szkolenia pracowników zaangażowanych w proces znakowania produktów w zakresie przepisów dotyczących znakowania produktów rybołówstwa, w celu uniknięcia w przyszłości stwierdzonych nieprawidłowości, zobowiązując się jednocześnie do dochowania należytej staranności podczas opracowywania etykiet produktów.

- wyjaśniono, że zgodnie z *Deklaracją producenta filetów z pangii sum* oraz własnym *Protokołem oceny zawartości glazury w tym produkcie, sporządzonym na okoliczność dokonania analiz własnych*, ilość glazury nie odbiega od deklarowanej na opakowaniu. Na potwierdzenie powyższego przedsiębiorca załączył do pisma *Zakładową instrukcję oceny zawartości glazury wraz z Protokołem oceny zawartości glazury w ww. produkcie oraz Deklarację producenta*.
 - otrzymano informację, że przeprowadza ocenę surowca, w tym organoleptyczną i glazury, zgodnie z *Instrukcją postępowania podczas badań własnych i czynności kontrolnych*, podczas przyjęcia surowca oraz na każdym etapie produkcji. W wyniku analizy wewnętrznej dokumentacji jakościowej nie odnotowano wady surowca polegającej na licznych przekrwieniach przenikających w głąb tkanki mięsnej, dlatego poinformowała o tym dostawcę, do którego wystosowała jasno sprecyzowane żądania co do jakości dostarczanych surowców do Spółki, a osoby odpowiedzialne za nadzór zostały pouczone. Wyjaśniła, że niejednolita tekstura mięsa może być spowodowana dodatkiem polifosforanów (E451 bądź E452), który osłabia i lekko zmienia strukturę tkanki mięsnej, natomiast zawyżenie glazury mogło być wynikiem parowania wody i powstawania śniegu na powierzchni produktu jako skutków niewłaściwego przechowywania. Poinformowała również, że według zapisów jakościowych Spółki, zarówno surowiec, jak i wyrób gotowy nie wykazały niepożądanych cech organoleptycznych oraz podwyższonej glazury. Zadeklarowała, iż wzmożona zostanie kontrola importowanych surowców w celu zapewnienia zgodności z deklaracją towarów wprowadzanych na rynek. Ustosunkowując się do wyników badań **tilapia Nilowa filetów bez skóry** przedsiębiorca poinformował, że wewnętrzna dokumentacja związana z przyjęciem surowca ww. asortymentu potwierdza dokonanie wrywkowej kontroli kontenera zgodnie z *Instrukcją postępowania podczas badań własnych i czynności kontrolnych*, a zapisy przeprowadzonych badań wskazują na prawidłowe wyniki, potwierdzając deklarowaną glazurę, co było podstawą do zwolnienia danej partii, jako zgodnej, do obrotu.
 - odnosząc się do oznakowania **pstrąga tęczowego**, przedsiębiorca poinformował, że dopuszcza tylko jeden sposób jego przechowywania uznając oznaczenie swojego produktu za poprawne. Zdaniem przedsiębiorcy okres przechowywania jest w tym przypadku tożsamy z okresem przydatności do spożycia, co wynika zarówno z logiki takiego oznakowania, jak i praktyki powszechnie zrozumiałej przez konsumentów, a za powyższym przemawia jednoznacznie zwrot „do upływu terminu przydatności do spożycia” użyty w oznakowaniu obok temperatury przechowywania.
 - otrzymano informację o oddelegowaniu na szkolenie w zakresie znakowania ryb i przetworów rybnych swoich przedstawicieli, którzy następnie przeprowadzą zakładowe szkolenie pracowników sprzedaży detalicznej, co pozwoli na dokonywanie przyjęcia towarów zgodnie z wymogami prawnymi. Przedsiębiorca poinformował również o podjęciu kroków w celu dopisania do Rejestru KRS prowadzonej działalności dotychczas nie wpisanej.
- Tut. Inspektor poinformował właściwy sąd o prowadzeniu przez ww. przedsiębiorcę działalności nie wpisanej do Rejestru Przedsiębiorców KRS.

Ustalenia z kontroli będą ponadto stanowiły postawę do:

- wszczęcia postępowania administracyjnego celem wydania decyzji w przedmiocie nałożenia na:
 - **5 przedsiębiorców** obowiązku uiszczenia kwot stanowiących równowartość **kosztów badań** produktów zakwestionowanych w wyniku badań laboratoryjnych na podstawie **art. 30 ust.1** ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej;
 - **3 przedsiębiorców** kary pieniężnej na podstawie **art. 40a ust. 1 pkt. 3** ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
 - **3 przedsiębiorców** kary pieniężnej na podstawie **art. 40a ust. 1 pkt. 4** ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
- **skierowania informacji** dotyczących zakwestionowanych produktów do właściwych organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.

Kontrole ponownie ujawniły stosunkowo wysoki odsetek wyrobów nie spełniających deklarowanych na opakowaniach parametrów jakościowych oraz produktów wadliwie oznakowanych, co świadczy o tym, że jakość mrożonych produktów rybołówstwa na lokalnym rynku jest w dalszym ciągu niezadowalająca.

Badania laboratoryjne ujawniły zaniżenie masy netto bez glazury od 4,8% do 15% oraz zawyżenie zawartości glazury od 3% do 15% w stosunku do deklaracji na opakowaniach. Przy takiej skali odchyień niewiarygodne i nie do przyjęcia są oświadczenia przedsiębiorców o zgodności parametrów jakościowych deklarowanych na opakowaniach produktów z wewnętrzną dokumentacją jakościową przedsiębiorców.

Nasuwa się przypuszczenie, że sprzedaż glazurowanych produktów rybołówstwa, a zwłaszcza ryb glazurowanych, o zaniżonej masie netto i zawyżonej zawartości glazury, może być dobrą metodą na obniżenie cen i zwiększenie konkurencyjności tych produktów. Tańsze ryby glazurowane należą do produktów poszukiwanych na rynku przez większość konsumentów zainteresowanych tego rodzaju produktem, którzy przy zakupie kierują się przede wszystkim wysokością ceny i niestety nie są świadomi ile ryby jest w rybie glazurowanej i jaka jest jej rzeczywista cena.

Produkty oznaczone nieprawdziwą informacją o zawartości masy netto bez glazury i glazury stwierdzono aż w 3 hurtowniach na 4 objęte kontrolą, natomiast większość najistotniejszych uchybień w oznakowaniu ujawniono w małym sklepie rybnym, jedynej placówce objętej kontrolą z grupy pozostałych sklepów, co należy pochytywać jako sygnał wskazujący na potrzebę zintensyfikowania działań kontrolnych w tym właśnie obszarze rynku.

Informacje wytworzył:

Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych Anna Klecha