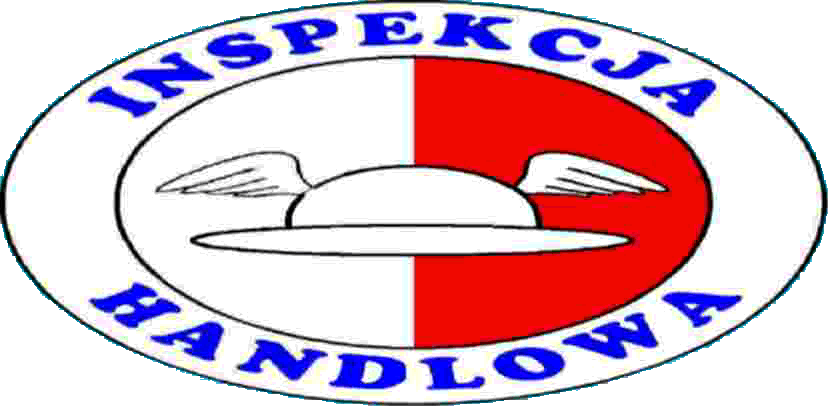
**WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT**

**INSPEKCJI HANDLOWEJ**

**W KIELCACH**

25-501 Kielce, ul. Henryka Sienkiewicza 76

tel. 41 366-19-41, fax 41 366-22-34 , e-mail : [wiih.kielce@pro.onet.pl](mailto:wiih.kielce@pro.onet.pl)



## ŻG.833.25.2019 Kielce dn. 12.11.2019r

**Informacja**

**o wynikach kontroli jakości   
i prawidłowości oznakowania ryb   
i produktów rybnych w zakresie weryfikacji deklarowanego składu z rzeczywistym**

**Kielce, listopad 2019r**

Wydział Kontroli Artykułów Żywnościowych i Gastronomii Wojewódzkiego Inspektoratu   
Inspekcji Handlowej w Kielcach zgodnie z wytycznymi zawartymi w programie   
DIH-1.702.13.2019.JS z dnia 27.09.2019r., przeprowadził kontrolę w 6 jednostkach handlowych.w tym: 3 hurtowniach , 2 placówkach sieci handlowych, 1 placówce, z grupy „sklepy pozostałe”.

Ustalenia kontroli wg zagadnień tematycznych przedstawiają się następująco:

**I. OCENA JAKOŚCI RYB I PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA, ŚWIEŻYCH, MROŻONYCH   
I PRZETWORZONYCH**

W zakresie jakości zbadano w Laboratorium UOKiK w Kielcach, ogółem 6 partii ryb i produktów rybołówstwa wartości 2762 zł, kwestionując 2 partie ryb mrożonych wartości 2124 zł,

co stanowi 33,30 procent w odniesieniu do ilości zbadanych partii.   
 Badaniom laboratoryjnym poddano:

- 1 partię ryb mrożonych, wartości 180 zł,

- 1 partię ryb mrożonych w glazurze, wartości 1944 zł,

- 1 partię marynat rybnych, wartości 58 zł,

- 1 partię sardynek w puszce, wartości 61 zł,

- 1 partię konserwy rybnej, wartości 101 zł,

- 1 partię z grupy inne produkty (Dorsz atlantycki polędwice bez skóry), wartości 418 zł.

Zakres analiz pobranych próbek obejmował cechy organoleptyczne, badania fizyczne i chemiczne (tj. zawartość glazury, masa netto (masa ryby bez glazury), zawartość netto, masa ryby po odsączeniu, udział wodnistej zawiesiny, zawartość białka, substancji konserwujących: kwasu benzoesowego i jego soli, kwasu sorbowego i jego soli, substancji słodzących – sacharyny i jej soli, acesulfamu K oraz aspartamu, soli jako sód x 2,5, obecność i identyfikacja związków fosforu, na zgodność z deklaracją na opakowaniach oraz w świetle obowiązujących przepisów.

Niewłaściwą jakość stwierdzono w odniesieniu do partii:

1. Filety z Mintaja. Produkt głęboko mrożony, „FASTER” a’475g, w ilości 18 szt., wartości 180 zł, Wyprodukowano w Chinach. Dystrybutor: Biofrescos – Comércio da Produtos Alimentares Rua Marcelino Mesquita n˚11, loja 7, Alto de Santa Catarina, 2795-134 Linda-a-Velha (Lizbona)/Portugalia.

Według sprawozdania z badań (LKI) nr 356 z dnia 10.10.2019r, stwierdzono:  
- wyższą zawartość soli jako sód x 2,5 (wynik 0,9g/100g przy deklarowanej 0,3g/100g i niepewności wyniku 0,2).

II. Hurtownia „PINGWINEK”, ul. Domaszowska 94, 25-320 Kielce, podl. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „PINGWINEK”, Jerzy Świercz, Anna Świercz Spółka Jawna  
ul. Domaszowska 94, 25-320 Kielce, w której zakwestionowano następującą partię:

**1.** Tilapia nilowa filety bez skóry z dodaną wodą, mrożone, glazurowane IQF, w ilości 26 opakowań zbiorczych a’5kg/3,5kg, w łącznej ilości 130 kg, wartości 1944 zł, Importer: Nord Capital Sp. z o.o. Rekowo Górne, ul. Pucka 4, 84-123 Połchowo.

Według sprawozdania z badań (LKI) nr 358 z dnia 17.10.2019r, stwierdzono:  
  
- wyższą zawartość glazury (wynik badania 41% przy wynikającej z obliczeń 30% i niepewności wyniku 4%).

Do importerów/dystrybutorów skierowano wnioski pokontrolne obligujące do poprawy jakości.

Jeden z Importerów - Nord Capital w udzielonej i załączonej przedsiębiorcy „PINGWINEK” odpowiedzi napisał, że: „(…) *Proces nakładania glazury na filety odbywa się w ciągu technologicznym. Najpierw waga automatyczna naważa odpowiednią porcję surowca mrożonego, np. 3,5 kg i tę ilość transportem kieruje się do procesu glazurowania. Na tę ilość surowca nakładana jest glazura, tak aby masa tej porcji po procesie wyniosła 5 kg. Tak więc zawartość glazury na poszczególnych filetach może się minimalnie różnić, ale nie tak jak wykazuje badanie z inspekcji*.

*Badanie glazury na rybie powinno być wykonane pod strumieniem bieżącej zimnej wody do momentu usunięcia z niej warstwy lodu ale bez jej rozmrożenia. Jest to metoda bardzo subiektywna zależna tylko i wyłącznie od odczucia osoby oceniającej i wyniki tej metody są trudne do udowodnienia. Jeśli jest taka możliwość to proponuję zbadanie próbek kontrolnych…”.*

Te same argumenty importer zawarł w odpowiedzi na wystąpienie pokontrolne do tut. Inspektoratu.

Jeden z przedsiębiorców wystąpił z wnioskiem do tut. Inspektoratu o przebadanie próbki kontrolnej w innym Laboratorium Inspekcji na  zawartość glazury (która wynika z obliczeń na podstawie deklarowanej na opakowaniu masy netto i masy ryby bez glazury).

Próbkę kontrolną produktu przekazano do Laboratorium UOKiK w Katowicach.

Analiza potwierdziła zawyżoną zawartość glazury wynoszącą 40%, przy deklarowanej 30% i niepewności wyniku 3% - sprawozdanie z badań (LKT) nr 374/2019 z dnia 08.11.2019r.

O wynikach badań laboratoryjnych poinformowano jednocześnie właściwe miejscowo; Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej.

Z oznaczeń na opakowaniach skontrolowanych partii ryb mrożonych i przetworów rybnych wynika, że substancje dodatkowe użyte przy produkcji zastosowane były zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**II. SPRAWDZENIE ILOŚCI RZECZYWISTEJ PRODUKTÓW W STOSUNKU   
DO DEKLARACJI PRODUCENTA**

Sprawdzone w powyższym zakresie 15 próbek ryb i przetworów rybnych posiadały rzeczywiste masy netto zgodne z zadeklarowanymi.

**III. OCENA PRAWIDŁOWOŚCI OZNAKOWANIA**

W tym zakresie sprawdzono 30 partii w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych o wartości 33512 zł, w następujących grupach:

- 1 patia ryb wędzonych wartości 31 zł,

- 5 partii filetów mrożonych (bez glazury) wartości 21400 zł,

- 4 partie filetów mrożonych glazurowanych wartości 7669 zł,

- 11 partii marynat rybnych wartości 1090 zł,

- 4 partie sardynki/tuńczyki wartości 228 zł,

- 1 partia konserw rybnych, z grupy pozostałych wartości 101 zł,

- 4 partie z grupy „Inne produkty” wartości 2993 zł – dotyczyło to produktów: Mintaj kostka z fileta głęboko mrożona, z wodą dodaną „TRITON”, Kostki z łososia norweskiego, cięte z bloków, praktycznie bez ości, indywidualnie głęboko zamrożone, „SeaSide”, Dorsz atlantycki polędwice bez skóry, głęboko mrożone, glazurowane „ABRAMCZYK”,Dorsz czarny Kostka z fileta glazurowana z połączonych kawałków ryby, głęboko mrożona „FAMILY FISH”.

Z powyższych partii zakwestionowano jedną o wartości 351 zł, co stanowi 3,3 procent ilości badanych partii .

Dotyczyło to produktu „Kostki z łososia norweskiego, cięte z bloków, praktycznie bez ości, indywidualnie głęboko zamrożone „SeaSide”, z partii 27 szt., a’200g”, oferowane do sprzedaży w sklepie Biedronka, które zakwestionowano z uwagi na brak wskazania podmiotu odpowiedzialnego za produkt.

Pod owalnym znakiem weterynaryjnym PL 32631801 WE widniał napis „Wyprodukowano w Polsce”, a poniżej nazwa i adres firmy podany w języku niemieckim.

Ustalono, że podany znak weterynaryjny należy do firmy MARINUS Sp. z o.o., ul. Norberta Barlickiego 1A, 72-602 Świnoujście.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością w oznakowaniu, skierowano wnioski pokontrolne do przedsiębiorcy Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn

obligujące do poprawy oznaczeń, informując jednocześnie właściwy miejscowo ze względu na miejsce dystrybucji Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej.

**IV. DATY MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI BĄDŹ TERMINY PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA ORAZ PRZESTRZEGANIE WARUNKÓW I SPOSOBU PRZECHOWYWANIA RYB  
I PRZETWORÓW RYBNYCH W ODNIESIENIU DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW   
I DEKLARACJI PRODUCENTÓW**

W powyższym zakresie sprawdzono 30 partii produktów rybołówstwa o wartości 33512 zł, których nie kwestionowano.

**V. IDENTYFIKOWALNOŚĆ PRODUKTÓW**

Nie stwierdzono naruszenia przepisów art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L31 z 1.2.2002 s.1, z późn. zm.),* w zakresiemonitorowania oraz śledzenia drogi produktu.

**VI. LEGALNOŚĆ PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ**

Kontrolowane jednostki prowadziły działalność zgodnie z wpisami do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej bądź Krajowego Rejestru Przedsiębiorców.

PODSUMOWANIE

Z ustaleń kontroli wynika, że na 6 skontrolowanych jednostek w 2 stwierdzono różne nieprawidłowości.

Wynikały one z kwestionowania jakości i oznakowania produktów rybołówstwa.

Stwierdzona laboratoryjnie niewłaściwa jakość ryb, tj. zawyżona zawartość glazury czy zawyżona zawartość soli wynikała głównie z zastosowanego procesu technologicznego. Zawyżona zawartość glazury w rybach mrożonych (stwierdzana dla próbek pobieranych z opakowań zbiorczych/transportowych, z przeznaczeniem do sprzedaży luzem), jest nadal stwierdzana podczas kontroli prowadzonych cyklicznie. Są to często produkty oferowane do sprzedaży w dużo niższych/promocyjnych zachęcających konsumentów do zakupu cenach.

Kontynuowanie kontroli ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania, jak również zakresu i poziomu deklarowanych przez producentów parametrów fizykochemicznych jest wskazane celem bieżącego monitorowania niekorzystnych dla konsumentów zjawisk w stosowanych technologiach produkcji ryb.

Materiały z kontroli dały podstawę do:

1. Wszczęcia 2 postępowań administracyjnych za wprowadzenie do obrotu produktów o niewłaściwej jakości handlowej:

* na podstawie art. 40 a, ust.1. pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,*  z tytułu niewłaściwej jakości fileta z mintaja i niewłaściwego oznakowania

kostek z łososia,

* na podstawie art. 40 a, ust.1. pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,* , z tytułu niewłaściwej jakości tilapii nilowej.

2. Wystąpienia z 3 wnioskami pokontrolnymi do jednostek nadrzędnych   
i dystrybutorów/importerów zakwestionowanych wyrobów, z których po jednym przekazano   
do wiadomości właściwych miejscowo: Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej oraz Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego (w związku z informacją konsumencką o nieprawidłowościach w oznakowaniu).