



Niepokojące wyniki kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb oraz przetworów rybnych – w tym mrożonych produktów glazurowanych.

W ostatnim okresie czasu Inspekcja Handlowa w Gdańsku przeprowadziła 12 kontroli w zakresie jakości i prawidłowości oznakowania ryb, przetworów rybnych, w tym mrożonych produktów w glazurze.

Kontrolą objęto jednostki handlowe na terenie województwa pomorskiego, w tym:

- 3 hurtownie,
- 4 sklepy sieci handlowych,
- 5 małych sklepów detalicznych.

Nieprawidłowości ujawniono w 10 placówkach (**85% skontrolowanych**). Ogółem skontrolowano 66 partii w opakowaniach i oferowanych luzem o wartości 14.176 zł, zakwestionowano 29 partii (**43,9%**).

Ocena jakości:

Z punktu widzenia jakości badaniom organoleptycznym i fizykochemicznym poddano 25 partii, z czego zakwestionowano 10 partii (40%).

Nieprawidłowości polegały przede wszystkim na:

- ryby świeże – filet z łososia wykazywał cechy zepsucia w postaci mazistej tekstury mięsa, śluzowatej powierzchni, barwa żółto-brązowa, zapach kałowy i gnilny;
- ryby mrożone w glazurze – zakwestionowano 57,1% partii, z uwagi na:
 - wyższą w stosunku do deklaracji producenta zawartości glazury: mintaj oraz filety z mintaja średnio o 15%, dorsz o 38%,
 - podmianę asortymentową soli na limandę żółtopłetwą,
- marynaty rybne – zakwestionowano 43% partii:
 - z uwagi na niższą zawartość białka o 43%, tłuszczu o 39%, niewłaściwe cechy organoleptyczne – zażółcenia krawędzi filetów, miękka i rozpadająca się tekstura, mętna zalewa, smak i zapach lekko jałki – filety śledziowe,
 - z uwagi na niższą zawartość tłuszczu o 55% - klopsiki dorszowate,
- przetwory rybne z tuńczyka – z uwagi na niższą zawartość tłuszczu o 44% oraz niższą masę ryby o 9%,

- makrela rozmrożona – z uwagi na niewłaściwe cechy organoleptyczne, tj. żółte przebarwienia, oczy zapadnięte, zapach ostry kwaśnego ścieku, drażniący.

Prawidłowość oznakowania:

Sprawdzono prawidłowość oznakowania 60 partii ryb, w wyniku czego zakwestionowano **17 partii, tj. 28,3%**. Nieprawidłowości polegały przede wszystkim na:

- ryby świeże (łosoś) – brak podania nazwy systematycznej, metody produkcji, obszaru na którym rybę złowiono oraz danych identyfikujących producenta,
- ryby mrożone bez glazury (filet mrożony z czarniaka) – podanie nieprawdziwej nazwy „dorsz – filet bez skóry”,
- ryby mrożone w glazurze – zakwestionowano 33,3% zbadanych partii:
 - dorsz bałtycki filet – brak danych identyfikujących podmiot działający na rynku,
 - mrożone filety z pangii, suma bez skóry – brak informacji o dopuszczalnym okresie przechowywania oraz warunkach przechowywania,
 - sola – podobne nieprawidłowości jak w przypadku ryby świeżej oraz nie podano informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby,
- marynaty rybne – zakwestionowano 18,8% zbadanych partii:
 - koreczki śledziowe marynowane ze smażoną pastą pomidorową – z uwagi na użycie w oznakowaniu określenia „**Domowe Receptury**” – podczas gdy z wykazu składników wynika, iż zastosowano do produkcji wyrobu np.: kwasy – octowy E954 i E955, substancje konserwujące, aromat papryki – **niestosowane w produkcji domowej** – charakterystyczne dla produkcji przemysłowej,
- filety śledziowe w oleju po hiszpańsku oraz koreczki śledziowe w oleju marynowanym – oznakowanie zawierało niejednoznaczną informację o zawartości alergenów oraz brak było informacji o zawartości substancji słodzącej (**sacharyny**),
- konserwy rybne (tuńczyk z kuskusem perłowym i suszonymi pomidorami) – oznakowano produkt w ten sposób, że głównym składnikiem wyrobu jest tuńczyk, podczas gdy zawartość tuńczyka wynosiła 26%, a przeważającym składnikiem była mieszanka warzyw i kaszy kuskus (56,5%),
- inne wyroby mrożone (paluszki surimi o smaku krabowym) – brak informacji określających okres przechowywania wraz temperaturą przechowywania,
- inne wyroby:
 - makrela luzem – niedopełnienie obowiązków informacyjnych dotyczących nazwy systematycznej metody produkcji, obszaru na którym produkt został złowiony, danych identyfikujących producenta,
 - pasztet z łososia z żurawiną – brak w oznakowaniu informacji wymaganych dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
 - łosoś zrazy z pieczarkami wędzone na gorąco oraz kabanosy z łososia atlantyckiego – podobne nieprawidłowości jak w pasztecie z łososia z żurawiną.

Terminy przydatności do spożycia – daty minimalnej trwałości:

Zakwestionowano 6 partii (9,5%) po upływie minimalnej trwałości bądź terminu przydatności do spożycia – przekroczone terminy **od 12 do 341 dni**.

Wykorzystanie ustaleń kontroli:

- wszczęto 9 postępowań administracyjnych w stosunku do kontrolowanych celem wydania decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych z art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- wszczęto 5 postępowań administracyjnych celem wydania decyzji nakładających obowiązek uiszczenia równowartości kosztów przeprowadzonych badań laboratoryjnych z art. 30 ust. 1 ustawy o Inspekcji Handlowej,
- nałożono 3 mandaty karne na łączną karę grzywnien w wysokości 800 zł,
- skierowano 14 informacji do innych organów kontroli celem wykorzystania naszych ustaleń kontrolnych,
- skierowano 14 wystąpień pokontrolnych do 14 producentów i dystrybutorów kontrolowanych produktów,
- zostanie skierowane zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa do właściwej miejscowo prokuratury za wprowadzenie do obrotu środka spożywczego zepsutego.

Kontrole dowiodły, że jakość ryb i przetworów rybnych na pomorskim rynku **jest w dalszym ciągu niezadowalająca**, a szeroko rozumiane interesy konsumentów w tym segmencie rynku są **szczególnie zagrożone**.

Inspekcja Handlowa w Gdańsku zintensyfikuje działania kontrolne w tym obszarze rynku.

Dodatkowe informacje dla mediów:

Waldemar Kołodziejczyk, p.o. Rzecznika Prasowego Wojewódzkiego
Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku
ul. Marii Konopnickiej 4
80-240 Gdańsk
tel. (58) 3410924 wew. 33
tel. kom. 502255765
email: po@ihgd.pl