

Informacja zbiorcza o wynikach kontroli planowej w zakresie jakości handlowej produktów oferowanych luzem - IV kwartał 2024r.

Skontrolowano łącznie 10 podmiotów w detalu, oferujących do sprzedaży produkty luzem. Nieprawidłowości stwierdzono w 8 podmiotach, co stanowi 80 % skontrolowanych podmiotów.

łącznie kontrolą objęto w zakresie:

- **cech organoleptycznych** – nie badano
- **parametrów fizykochemicznych** – **15 partii** produktów oferowanych luzem o łącznej masie 387,03 kg
- **znakowania** – **44 partie** produktów oferowanych luzem o łącznej masie 543,67 kg,

z czego **zakwestionowano**

- **26 partii** produktów oferowanych luzem o masie 168,81 kg w zakresie **oznakowania**, w tym **1 partię** o masie 4,80 kg również w zakresie **parametrów fizyko-chemicznych**.

Wyniki kontroli

Ogółem na etapie sprzedaży detalicznej zbadano **44 partie** produktów oferowanych luzem o łącznej masie 543,67 kg, w tym:

- 1) **39 partii ryb** oferowanych luzem o masie 523,17 kg, w tym:
 - a) 17 partii ryb mrożonych o łącznej masie 140,22 kg,
 - b) 15 partii ryb mrożonych glazurowanych o łącznej masie 359,39 kg,
 - c) 7 partii ryb schłodzonych o łącznej masie 23,56 kg,
- 2) **5 partii owoców morza** o masie 20,50 kg, w tym:
 - a) 4 partie owoców morza schłodzonych o masie 12,00 kg,
 - b) 1 partię owoców morza mrożonych glazurowanych o masie 8,50 kg;

z czego **zakwestionowano 26 partii** produktów oferowanych luzem o łącznej masie 168,81 kg w zakresie **oznakowania**, w tym:

- 1) 23 partii ryb oferowanych luzem o masie 161,81 kg, w tym:

- a) 13 partii ryb mrożonych o łącznej masie 123,40 kg, w tym **1 partię** ryb o masie 4,80 kg w zakresie parametrów fizyko-chemicznych,
 - b) 6 partii ryb mrożonych glazurowanych o łącznej masie 25,35 kg,
 - c) 4 partie ryb schłodzonych o łącznej masie 13,06 kg,
- 2) 3 partie owoców morza schłodzonych o łącznej masie 7,00 kg.

Do badań laboratoryjnych w zakresie parametrów fizykochemicznych pobrano **15 partii** ryb produktów oferowanych luzem o łącznej masie 387,03 kg, w tym:

- 1) 14 partii ryb oferowanych luzem o masie 378,53 kg, w tym:
 - a) 6 partii ryb mrożonych o łącznej masie 58,84 kg,
 - b) 8 partii ryb mrożonych glazurowanych o łącznej masie 319,69 kg,
- 2) 1 partię owoców morza mrożonych glazurowanych o masie 8,50 kg,

z czego **zakwestionowano 1 partię** ryby mrożonej o masie 4,80 kg, która nie spełnia wymagań oznakowania produktu pod względem obecności wielofosforanów: $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ oraz $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times 10 \text{H}_2\text{O}$, co stanowi o **zafalszowaniu produktu**.

Kontrolą prawidłowości **znakowania** objęto **39 partii ryb mrożonych** oferowanych luzem o masie 523,17 kg, w tym:

- a) 17 partii ryb mrożonych o łącznej masie 140,22 kg,
- b) 15 partii ryb mrożonych glazurowanych o łącznej masie 359,39 kg,
- c) 7 partii ryb schłodzonych o łącznej masie 23,56 kg,

z czego **zakwestionowano 23 partie** ryb oferowanych luzem o masie 161,81 kg, w zakresie **oznakowania**, w tym:

- a) 13 partii ryb mrożonych o łącznej masie 123,40 kg, w tym **1 partię** ryb o masie 4,80 kg w zakresie parametrów fizyko-chemicznych,
- b) 6 partii ryb mrożonych glazurowanych o łącznej masie 25,35 kg,
- c) 4 partie ryb schłodzonych o łącznej masie 13,06 kg,

Stwierdzono m.in.:

- 1) brak lub podanie w nieprawidłowy sposób informacji dotyczących:
 - a) metody produkcji, np. nie podano informacji „wyhodowane ...” lub „złowione ...” – 10 partii, w tym w przypadku 1 partii błędnie podano metodę produkcji tj. na

etykiecie zbiorczej widniała informacja „złowione w morzu”, natomiast w informacji dostępnej dla klienta „hodowla”,

- b) nazwy systematycznej - 7 partii, w tym w 1 przypadku podano błędnie nazwę systematyczną karmazyna tj.: na etykiecie zbiorczej podano *Sebastes mentella* natomiast na informacji dostępnej dla klienta podano *Sebastes marinus*,
 - c) oznaczenia gatunku ryby – 1 partia,
 - d) obszaru połowu lub hodowli - 7 partii,
 - e) kategorii narzędzia połowowego - 13 partii,
 - f) informacji o zawartości glazury - 7 partii, w tym w 1 przypadku błędnie podano zawartość glazury, tj. z etykiety zbiorczej wynika, że zawartość glazury wynosi 10%, a z informacji dostępnej dla klienta zawartość glazury wynosiła 20%,
 - g) daty minimalnej trwałości – 5 partii,
 - h) informacji, iż produkt został rozmrożony - 1 partia;
- 2) nieprawidłowe oznakowanie w zakresie składu:
- a) brak wykazu składników na wywieszce cenowej lub w innym miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentom - 5 partii,
 - b) brak wyszczególnienia w wykazie wszystkich składników (związków fosforu wykrytych w badaniach laboratoryjnych) - 1 partia;
- 3) brak lub niewłaściwe dane producenta, np. brak nazwy albo imienia i nazwiska producenta - 19 partii;
- 4) zastosowanie niepełnej lub niewłaściwej nazwy, np.:
- a) brak informacji dotyczących sposobu przetworzenia produktu, tj. głęboko mrożony oraz informacji o wodzie dodanej - 2 partie,
 - b) brak informacji o postaci pod jaką występuje ryba, tj.: filet - 1 partia
 - c) podano nazwę „Dorsz atlantycki mrożony” podczas gdy w rzeczywistości były to filety z dorsza atlantyckiego – 1 partia,
 - d) podano nazwy niezgodne z prawdą – 3 partie tj.:
 - pod nazwą „SOLA mrożona” oferowano do sprzedaży rybę, pn. „Mrożone filety z limandy żółtopłetwej”,
 - pod nazwą „Mintaj filet bez skóry” oferowano do sprzedaży „Mrożone filety z mintaja z wodą dodaną glazurowane bez skóry”,

- pod nazwą „Tilapia filet” oferowano do sprzedaży „Mrożone filety z tilapii nilowej z wodą dodaną glazurowane bez skóry”;

5) wprowadzanie konsumenta w błąd co do pochodzenia produktu, tj. podano kraj pochodzenia Falklandy, podczas gdy produkt pochodził z Hiszpanii - 1 partia.

Należy zaznaczyć, że oznakowanie skontrolowanych partii często zawierało jednocześnie po kilka niezgodności.

Ponadto w przypadku jednego przedsiębiorcy, stwierdzono niewykonanie zaleceń pokontrolnych tj. brak było uwidocznienia ponownie informacji w zakresie:

- nazwy albo imienia i nazwiska producenta – 3 partie,
- kategorii narzędzia użytego do połowu – 3 partie ,
- obszaru na którym produkt został złowiony lub wyhodowany – 1 partia.

Ponowne wprowadzenie do obrotu trzech produktów tego samego rodzaju, nie odpowiadających jakości handlowej ze względu na tę samą wadę stanowi naruszenie art. 40 a ust. 2 i 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych.

Kontrolą w zakresie **oznakowania** objęto również **5 partii owoców morza** o masie 20,50 kg, w tym:

- a) 4 partie owoców morza schłodzonych o masie 12,00 kg,
- b) 1 partię owoców morza mrożonych glazurowanych o masie 8,50 kg;

z czego **zakwestionowano 3 partie** owoców morza schłodzonych o łącznej masie 7,00 kg z uwagi na:

- a) brak nazwy albo imienia i nazwiska producenta 2 partie,
- b) błędnie podaną nazwę systematyczną kalmarów – 1 partia.

Zastosowane sankcje

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzki inspektor JHARS w Szczecinie:

- a) wydał 1 decyzję administracyjną nakładającą karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej na kwotę 500 zł,

- b) skierował 3 zalecenia pokontrolne do przedsiębiorców wzywających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości,
- c) wszczął 11 postępowań administracyjnych z ustawy o jakości artykułów rolno-spożywczych zmierzających do wymierzenia kary pieniężnej, w tym:
 - 6 postępowań z niewłaściwej jakości,
 - 3 postępowania z zafałszowania,
 - 1 postępowanie ze względu na niewykonanie zaleceń,
 - 1 postępowanie ze względu na tę samą wadę.

Ponadto:

- zostanie skierowanych 5 zaleceń pokontrolne do przedsiębiorców wzywających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Opracowała: Agnieszka Lis Główny specjalista