



RYBY I PRODUKTY RYBNE



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

PORADNIK DLA KONSUMENTÓW

Ryby oferowane jako żywe, świeże, mrożone, solone i wędzone muszą być odpowiednio oznakowane. Poza informacjami, które muszą być podane w oznakowaniu wszystkich środków spożywczych, ryby powinny zawierać dodatkowo:

- handlowe oznaczenie gatunku¹,
- **metodę produkcji, w szczególności następujące sformułowania:** „...złowione...” lub „...złowione w wodach śródlądowych...” lub „...wyhodowane...”,
- obszar, na którym produkt został złowiony lub wyhodowany,
- informację czy produkt został rozmrożony,
- datę minimalnej trwałości, w stosownych przypadkach,
- **w przypadku ryb mrożonych** – dodatkowo informację o ilościowej zawartości glazury lub ryby w tych produktach; natomiast w niektórych przypadkach, np. jeśli ryby mrożone glazurowane zawierają fosforany – także wykaz składników,
- **w przypadku opakowanych środków spożywczych głęboko mrożonych, w tym ryb, przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego** – dodatkowo informację „produkt głęboko mrożony” i „nie zamrażać powtórnie” lub podobne określenie, a także informacje określające okres przechowywania przez konsumenta, wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do tego celu (nie dotyczy to produktów sprzedawanych luzem).

¹ Wykaz oznaczeń handlowych gatunków ryb, wodnych bezkręgowców oraz glonów i wodorostów morskich wprowadzanych do obrotu na rynek polski (nazwa polska, nazwa naukowa, kod FAO alfa-3), prowadzony jest przez Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej i publikowany na stronie internetowej Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej w zakładce Rybołówstwo / Rynek i przetwórstwo rybne / Rejestry i wykazy. Linki do wykazów oznaczeń handlowych państw UE publikowane są przez Komisję Europejską na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/consumer-information/names_en.htm.





Ryby świeże

powinny odznaczać się przezroczystym śluzem naskórnym, wypukłymi błyszczącymi oczami, skrzelami w jaskrawym kolorze bez śluzu i jędrnym mięsem.

Aby konsumenci mogli się lepiej zorientować, skąd pochodzi produkt, w oznakowaniu ryb powinny znajdować się szczegółowe informacje dotyczące obszaru połowu:

- **w przypadku ryb złowionych w morzu:** na Północno-Wschodnim Atlantyku, w Morzu Śródziemnym i Morzu Czarnym – nazwa podobszaru lub rejonu FAO² oraz uproszczone informacje dla konsumenta (uproszczona nazwa, mapka lub piktogram); natomiast na innych wodach – nazwa obszaru FAO,
- **w przypadku ryb słodkowodnych** – jednolita część wód, kraj pochodzenia w UE lub kraj pochodzenia spoza UE,
- **w przypadku ryb hodowlanych** – państwo UE lub spoza UE, w którym odbył się końcowy etap hodowli.

Gatunki ryb eskolar i kostropak sprzedawane jako „ryba maślana” zawierają woski, które mogą wywoływać biegunkę oraz inne dolegliwości żołądkowo-jelitowe. Stąd też, ryby te mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w formie opakowań i muszą być odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy;

Warto zapoznać się z informacjami opublikowanymi przez Komisję Europejską na stronie internetowej: https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/consumer-information_pl, w szczególności z: „Miniprzewodnikiem po nowych unijnych oznakowaniach konsumenckich dla produktów rybołówstwa i akwakultury”, „Nazwami obszarów we wszystkich językach UE” oraz „Mapą wszystkich obszarów połowowych w UE”.

2 FAO jest to międzynarodowy system znakowania obszarów połowu ryb słodkowodnych, opracowany przez Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa z siedzibą w Rzymie (ang. Food and Agriculture Organization of the United Nations).

