# PRZEDŚWIĄTECZNY PORADNIK KONSUMENTA

## *Przydatne informacje przy zakupie żywności*

## OPAKOWANIE – OZNAKOWANIE

Na opakowaniu środka spożywczego szukaj obowiązkowych informacji o:

- **nazwie środka spożywczego**,
- **wykazie składników występujących w środku spożywczym,** *według masy tych składników, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, w porządku malejącym,*
- **dacie minimalnej trwałości albo terminie przydatności do spożycia,**
- **warunkach przechowywania**, *jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania,*
- **sposobie przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym,**
- **danych identyfikujących producenta** *lub paczkującego lub wprowadzającego środki spożywcze ,jeżeli działalność jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich UE, miejsce albo źródło pochodzenia, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzać konsumentów w błąd,*
- **zawartości netto lub liczbie sztuk** opakowanego środka spożywczego,
- **numerze partii produkcyjnej** *rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach*

  **Numer partii produkcyjnej jest niezbędny dla identyfikacji danego produktu. Ma to znaczenie w przypadku np.: rozpatrywania reklamacji konsumenta.**
- **klasie jakości handlowej**, *jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.*

## JAJA SPOŻYWCZE

Jaja kurze klasyfikowane są według jakości w następujący sposób:

- **klasa A (inaczej świeże) – jaja przeznaczone do sprzedaży konsumentom**
- **klasa B – jaja wyłącznie dla przemysłu spożywczego i niespożywczego**

Jaja klasy A klasyfikuje się według poniższych klas wagowych:

- **XL - bardzo duże: masa ≥73 g;**
- **L - duże: 73 g > masa ≥63 g;**
- **M - średnie: 63 g > masa ≥53 g;**
- **S - małe: masa <53 g.**

Określono również klasyfikację według sposobu utrzymania kur nieśnych (sposobu chowu):

- **0 - chów ekologiczny**
- **1 - chów z wolnym wybiegiem**
- **2 - chów ściółkowy**
- **3 - chów klatkowy**

**Opakowania zawierające jaja klasy A posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia: „klasa" A lub „świeże".**

Na opakowaniu powinny znajdować się:

- **kod zakładu pakowania**,
- **klasa jakości -** *opakowania są oznaczone za pomocą słów „klasa A" lub litery „A" występujących albo samodzielnie, albo w powiązaniu ze słowem „świeże",*
- **klasa wagowa,**
- **data minimalnej trwałości,**

  **Jaja są klasyfikowane, znakowane i pakowane w ciągu dziesięciu dni od dnia, w którym zostały zniesione. Datę minimalnej trwałości, ustala się na nie więcej niż 28 dni od dnia zniesienia.**

  ***Nasze wątpliwości powinno wzbudzić oferowanie do sprzedaży jaj w dniu np. 26.03.2011 z podaną datą trwałości „23.04.2011". Oznaczałoby to, że jajka zostały zniesione, zaklasyfikowane, oznaczone, zapakowane i dostarczone do sklepu w dniu 26.03.2011, co jest fizycznie niemożliwe.***
- **informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,**
- **metoda chowu kur wyrażona słownie.**

**Jaja znakowane są kodem producenta (o wysokości przynajmniej 2mm), w skład którego wchodzą:**

- numer oznaczenia sposobu utrzymania kur nieśnych,
- kod państwa członkowskiego,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny

**W przypadku, gdy z przyczyn technicznych nie jest możliwe oznakowanie jaj brudnych, oznakowanie kodem producenta nie jest obowiązkowe.**

**Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta (tj. kodu umieszczonego na skorupie jaja).**

*Jaj nie powinno się myć ani czyścić, ponieważ czynności te mogą prowadzić do uszkodzenia skorupki jaja, która jest skuteczną barierą uniemożliwiającą przedostawanie się bakterii i posiada szereg właściwości chroniących jajo przed drobnoustrojami.*

**Informacje podawane przy sprzedaży jaj luzem**

**W przypadku sprzedaży jaj luzem** w sposób łatwo widoczny i czytelny dla konsumenta podaje się następujące informacje:

- klasa jakości
- klasy wagowe
- oznaczenie metody chowu
- objaśnienie znaczenia kodu producenta;
- data minimalnej trwałości.

## MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Na opakowaniach wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego oprócz wspomnianych wcześniej danych wymagane jest podanie **weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego**.
***Numer ten mówi o tym, że zakład działa legalnie, a produkcja odbywa się nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.***

**Przy sprzedaży przetworów mięsnych oferowanych luzem** („na wagę”) **sprzedawca ma obowiązek uwidocznić informację o składzie wędlin** tj. informację o zawartości składników np. mięsa wołowego, cielęcego czy też drobiowego, przypraw, substancji dodatkowych dozwolonych.

*Laboratorium Kontrolno-Analityczne UOKiK z siedzibą w Warszawie przeprowadza między innymi analizy umożliwiające określenie gatunku mięsa zarówno świeżego, jak i w przetworach.*

*Testy immunologiczno-enzymatyczne przeprowadzane w tym laboratorium pozwalają określić już 1% dodatku mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego lub 2% baraniny do produktu. Pozwala to na wykrywanie ewentualnych zafałszowań.*

## PIECZYWO

**W punktach sprzedaży pieczywa bez opakowań przy określonym rodzaju pieczywa należy podać następujące informacje:**

- nazwę pieczywa,
- dane dotyczące producenta lub paczkującego,
- masę jednostkową,
- informację *„Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”*, w przypadku użycia takiego ciasta do produkcji pieczywa,
- wykaz składników oraz datę minimalnej trwałości, w przypadku pieczywa, przy którego produkcji użyto dozwolonych substancji dodatkowych przedłużających świeżość.

***Kupując pieczywo należy szczególnie zwrócić uwagę na nazwę rodzajową pieczywa, czy jest adekwatna do deklarowanego składu, np. czy pieczywo żytnie zostało wyprodukowane rzeczywiście z mąki żytniej, a pieczywo orkiszowe – z mąki orkiszowej itd., czy znajdujące się w ich składzie składniki złożone z kilku komponentów (np.: polepszacze) posiadają wykaz tych komponentów.***

*W składzie chleba, do którego produkcji użyto różnego rodzaju mąk należy wskazać ilościową zawartość mąki, jeżeli zawartość danej mąki w chlebie jest istotna dla scharakteryzowania tego środka spożywczego i wpływa na odróżnienie go od podobnych chlebów dostępnych na rynku (np. mąki żytniej dla „chleba żytniego”, w którego składzie wymieniono mąkę żytnią i pszenną).*

## REKLAMACJE

**Artykuł żywnościowy reklamujemy u sprzedawcy niezwłocznie po stwierdzeniu niezgodności z umową, ale nie później niż w terminie:**

- 3 dni od dnia otwarcia opakowania w przypadku towaru paczkowanego (oznakowanego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości lub dla którego nie określa się daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia);

- 3 dni od dnia sprzedaży lub otrzymania towaru – w przypadku towaru sprzedawanego luzem, odmierzanego w miejscu zakupu lub dostarczanego do miejsca zamieszkania kupującego.

**Zawiadomienie o stwierdzeniu niezgodności z umową powinno nastąpić nie później niż przed upływem daty minimalnej trwałości towaru lub terminu jego przydatności do spożycia.**

## PAMIĘTAJ!

- **Produkty oferowane w świątecznej promocji często mają krótkie terminy przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, dlatego też sprawdźmy na opakowaniu ich termin ważności i nie kupujmy na zapas;**

  ***Należy pamiętać, że jeśli data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia już upłynęły - to znaczy, że dane produkty nie nadają się do spożycia i po tej dacie nikt nie gwarantuje ich dobrej jakości.*** *Data minimalnej trwałości określa do kiedy produkt spożywczy zachowuje w pełni swoje właściwości a oznacza się ją sformułowaniem: „Najlepiej spożyć przed". Termin przydatności do spożycia stosuje się do produktów nietrwałych, po upływie którego produktu nie należy spożywać. Oznacza się go sformułowaniem: „Należy spożyć do".*

- **Towary z krótkimi terminami przydatności do spożycia bądź datami minimalnej trwałości są bardziej dostępne – bliżej klienta;**

- **Artykuł spożywczy przeterminowany, tj.: po terminie przydatności do spożycia bądź dacie minimalnej trwałości nie może być oferowany do sprzedaży, nawet po znacznie obniżonej cenie;**

- **Mając do wyboru ten sam asortyment sprzedawany luzem np.: pomarańcze, które klient sam wybiera, a pakowane przez sprzedawcę, wybieraj pierwszy wariant, gdyż w opakowaniu może znajdować się towar o niejednorodnej jakości handlowej;**

- **Sprzedawca ma obowiązek podania informacji o cenie jednostkowej, tj.: cenie za jednostkę miary (za litr, kilogram, gram). Porównując cenę jednostkową tego samego asortymentu, ale np.: o innej masie netto bądź innego producenta, można lepiej wybrać.**

- **Sprawdź cenę uwidocznioną na wywieszce przy towarze z ceną na opakowaniu jednostkowym bądź w czytniku, aby uniknąć rozczarowania przy kasie, gdyż często ceny na wywieszkach są niższe od cen zarejestrowanych w systemie komputerowo – kasowym;**

  ***Wywieszka cenowa to etykieta, tabliczka lub plakat z wydrukowaną lub napisaną odręcznie ceną i nazwą towaru, niezłączona trwale z towarem.*** *Na wywieszkach podaje się ceny aktualne w momencie oferowania towarów.*

- **Umieszczone na opakowaniu informacje nie mogą wprowadzać w błąd – powinniśmy znaleźć tam jasną informację, czy kupujemy „sok”, czy też „nektar”, a może napój;**
- **Kupujmy produkty w szczelnie zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach;**
- **Żądajmy zawsze wydania paragonu – sprzedawca ma obowiązek go wydać;**
- **Wprowadzającym w błąd jest umieszczenie informacji, że wyrób posiada specjalne właściwości, w przypadku gdy ich nie posiada lub wszystkie inne artykuły tego rodzaju posiadają takie same właściwości, np. *„bez cholesterolu”* na oleju.**

---

***Opracowanie:***

***Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Warszawie***
***ul. Sienkiewicza 3, 00-015 Warszawa***

***tel. 22-826-18-30, 22-826-42-09***
***fax 22-826-21-95***

***mail: ih_warszawa@wiih.org.pl***

***www.wiih.org.pl***