

Wielkanocne jaja - czy wiesz, co kupujesz? 14.04.2011



Czekolada przeterminowana o ponad 200 dni, gotowe ciasto ze sklepu z zakalcem, spleśniałe bakalie mogą zepsuć wielkanocne przygotowania niejednej pani domu. Wszystkim przygotowującym się do wielkanocnych zakupów UOKiK przypomina o tym jak wybierać produkty spożywcze

Barszcz czerwony na Mazowszu, zupa ze święconki w Małopolsce, żurek wielkopolski — mimo różnych tradycji i zwyczajów wszystkie wielkanocne stoły zawsze uginają się pod obfitością potraw. Co zawiera majonez light? Jak wybierać gotowe ciasta, gdy zabraknie czasu na upieczenie mazurków? Przed zbliżającymi się świętami na te pytania odpowiadają Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Inspekcja Handlowa.

Powinniśmy czytać etykiety i zwracać uwagę na informacje na nich zawarte

Inspektorzy IH na zlecenie UOKiK regularnie kontrolują produkty spożywcze, sprawdzając m.in. ich jakość i oznakowanie. Ostatnie kontrole dotyczyły wyrobów czekoladowych, bakalii, suszonych owoców, masła. Wyniki analiz powinny być przede wszystkim dla nas informacją na co zwracać uwagę robiąc duże, przedświąteczne zakupy. Pierwsza rada — **powinniśmy czytać etykiety i zwracać uwagę na informacje na nich zawarte**. Jak pokazują badania IH, analizując jakość produktów kontrolerzy sygnalizują najczęściej nieprawidłowe oznakowanie.



Wyroby czekoladowe i w polewie czekoladowej

Łącznie skontrolowano 460 partii, z czego **nieprawidłowości stwierdzono w 24 proc. sprawdzonych produktów**.

Czekolada to produkt składający się z miazgi kakaowej, kakao, tłuszczu kakaowego, i cukrów, w tym nie mniej niż 35 proc. suchej masy kakaowej. Czekolada mleczna zawiera dodatkowo mleko lub produkty mleczne, nie mniej niż 25 proc. suchej masy kakaowej i minimum 3,5 proc. tłuszczu mlecznego.

Zastrzeżenia dotyczyły przekroczonego limitu dozwolonych tłuszczów roślinnych (prawo dopuszcza taką możliwość, ale w ilości nie większej niż 5 proc.), niższej zawartości tłuszczu mlecznego w czekoladzie mlecznej (zamiast wymaganych 3,5 proc. — 2,36 proc.), mniejszej niż zadeklarowana ilości orzechów i rodzynek. Ponadto, nie zawsze nazwa produktu odpowiadała jego rzeczywistej zawartości. Np. użycie nazwy *czekolada* a nie *czekolada mleczna* dla produktu zawierającego składniki mleka, co stanowiło zagrożenie dla konsumentów

uczulonych na ten składnik. Nieprawidłowości dotyczyły także nieprzestrzegania daty minimalnej trwałości — **w jednym ze sklepów produkty czekoladowe były przeterminowane o 228 dni.**



Masło

Sprawdzono 384 partie – zastrzeżenia wzbudziło 16 proc. Kontrola dotyczyła przede wszystkim jakości oraz oznakowania. Warto przypomnieć, że masło to produkt zawierający od 80 do 90 proc. tłuszczów mlecznych i ani grama roślinnych. Najczęstsze nieprawidłowości polegały na **dodawaniu do masła tłuszczu roślinnego** (np. ponad 67 proc.), wyższej niż dopuszczalna **zawartości wody**. Ponadto, wątpliwości inspektorów wzbudziło umieszczenie na opakowaniu informacji sugerującej, że masło jednego z producentów posiada szczególne właściwości — „**100 proc. masła w maśle**” — podczas gdy jest to charakterystyczne dla wszystkich produktów tego typu. Zastrzeżenia wzbudziło także używanie nazwy *masło* dla miksów tłuszczowych.

Bakalie

Skontrolowano 642 partie, z których zakwestionowano 20 proc. Sprawdzając suszone owoce i bakalie inspektorzy IH odkryli, że niektóre owoce (np. morele) były sfermentowane, inne zawierały konserwanty i alergeny niedeklarowane w składzie. Poza tym, zdarzało się, że mieszanki bakalii zawierały mniej składników niż informowała etykieta.

Jaja, ciasta, przetwory



Inspekcja Handlowa sprawdzała także jajka, ciasta, pieczywo, przetwory owocowe i warzywne oraz produkty o nazwach chronionych. W wyniku **kontroli jaj sprawdzono 284 partie, zakwestionowano 43,8 proc.** (ze względu na niewłaściwe oznakowanie zastrzeżenia wzbudziło 30,4 proc.). Zakwestionowano nieprawidłowe oznakowanie, klasę wagową (np. na opakowaniu podawano klasę XL, gdy w rzeczywistości w opakowaniu były jajka mniejsze, odpowiadające klasie L, a nawet M), wprowadzające w błąd ilustracje co do metody chowu kur (np. rysunek kury spacerującej po trawie sugeruje chów na wolnym wybiegu, tymczasem był to chów klatkowy na co wskazywała cyfra „3” w kodzie na skorupce).



Sprawdzając ciasta o przedłużonej trwałości, Inspektorzy najczęściej mieli zastrzeżenia do nieprawidłowej jakości wypieku (np. zakalec, spód biskoptowy, który jest ciastem beztłuszczowym, zawierał olej) oraz jego konsystencji, niższej niż zadeklarowana ilości składników (np. wiśni kandyzowanych, marmolady).
Skontrolowano 153 partie ciast – wątpliwości wzbudziło 34,6 proc.

W wyniku kontroli przetworów owocowych i warzywnych sprowadzono łącznie 511 partii przetworów warzywnych (zakwestionowano 20 proc. skontrolowanych) oraz 341 partii przetworów owocowych (zakwestionowano 27,6 proc.). Inspekcja Handlowa kwestionowała najczęściej wprowadzanie w błąd co do składu (np. użyto informacji „**bez dodatku cukru**”, a produkt był dosładzany fruktozą, skórka pomarańczowa wbrew deklaracji producenta zawierała konserwanty) oraz co do metody produkcji (np. *przetwory rekomendowane przez namiestnikową Adamową Potocką, z nasion szklarni księcia Hieronima Radziwiłła w Balicach*).

Prawa konsumentów

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Inspekcja Handlowa przypominają:

- nieswieżą żywność możesz reklamować: **paczkowaną – w terminie 3 dni od chwili otwarcia, sprzedawanej luzem – 3 dni od momentu zakupu**. Warto dodać, że towary kupione w promocji, a będące niezgodne z umową również podlegają reklamacji;
- artykuł spożywczy przeterminowany, tj.: po terminie przydatności do spożycia bądź dacie minimalnej trwałości nie może być oferowany do sprzedaży, nawet po znacznie obniżonej cenie;
- „**niska zawartość tłuszczu**”, „**bez dodatku cukrów**” są określeniami to oświadczenia żywieniowe producenta. Jeśli producent wskazuje, że wytwarzany przez niego produkt jest light z uwagi na niższą zawartość tłuszczu, cukru czy innego składnika, to powinno być go **o co najmniej 30 proc. mniej** niż w innych wyrobach. Przed zakupem **sprawdź wartość odżywczą**. Jest to istotne szczególnie dla osób stosujących różnego rodzaju diety, bowiem np. **może się okazać, że jogurt smakowy o obniżonej zawartości tłuszczu zawiera duże ilości węglowodanów (cukrów), a majonez light zamiast oleju konserwanty**;

- **czytaj** dokładnie **informacje** zamieszczone **na etykiecie**, zwłaszcza te podane drobnym drukiem. Nie sugeruj się atrakcyjną szatą graficzną opakowania ani wyeksponowaną fantazyjną nazwą;
- 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;
- wszelkie zastrzeżenia dotyczące oznakowania, jakości i bezpieczeństwa produktów można zgłaszać w wojewódzkich inspektoratach Inspekcji Handlowej. Ponadto bezpłatną pomoc w dochodzeniu swoich praw uzyskamy od powiatowych lub miejskich rzeczników konsumentów.