

Etykiety - nowe przepisy

12.12.2014



Inspekcja Handlowa skontrolowała najtańsze produkty spożywcze. Najwięcej zastrzeżeń wzbudziło nieprawidłowe oznakowanie. O tym, jakie informacje znajdziemy na opakowaniu, UOKiK przypomina dzień przed rozpoczęciem obowiązywania nowych przepisów dotyczących etykiet. Większa czcionka, wyraźna informacja o alergenach, czy data zamrożenia żywności – to tylko niektóre ze zmian

13 grudnia wchodzi w życie [rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#). Etykiety żywności oferowanej konsumentom w opakowaniach muszą być czytelne, nieusuwalne, zrozumiałe, nie mogą wprowadzać w błąd i pomijać istotnych informacji. Najważniejsze zmiany:

1. **Minimalna wielkość czcionki** na etykiecie to 1,2 mm, a na bardzo małych opakowaniach – 0,9 mm.
2. Obowiązkowe umieszczenie na etykiecie m.in. następujących informacji: nazwa (ale nie wymyślona przez przedsiębiorcę, tylko wskazująca na rodzaj produktu), wykaz wszystkich składników (wraz z alergenami oraz dodatkami do żywności), zawartość netto, data minimalnej trwałości (albo termin przydatności do spożycia), warunki przechowywania lub przygotowania, dane producenta.
3. **Alergeny** – etykiety muszą informować o rodzaju składnika powodującego alergię, który **musi być wyróżniony** np. napisany inną czcionką, kolorem, na innym tle. W przypadku produktów sprzedawanych luzem – informacji o alergenach szukajmy na wywieszce przy produkcie.
4. **Skład** – na pierwszym miejscu na etykiecie musi znajdować się składnik, którego w produkcji jest najwięcej. Artykuły jednoskładnikowe np. masło, mleko, nie muszą mieć wykazu składników.
5. **Składnik niespodzianka** – jeżeli produkt zawiera składniki, których zazwyczaj nie spodziewamy się w danych produktach, będzie o tym informować napis na opakowaniu znajdujący się obok nazwy. Np. możemy spodziewać się takiej informacji: „pasztet drobiowy z tłuszczem roślinnym” lub „pizza z produktem seropodobnym”.
6. **Określenie kraju lub miejsca pochodzenia produktu** – miejsce pochodzenia produktu ma duże znaczenie dla decyzji zakupowych konsumentów. Etykieta musi informować skąd pochodzi produkt, jeśli szata graficzna albo informacje w oznakowaniu mogłyby konsumenta wprowadzić w błąd.

7. **Woda w surowym mięsie i rybach wyglądających jak sztuka mięsa, czy filet** - gdy jest jej więcej niż 5 proc. masy produktu, to zgodnie z nowymi przepisami – będziemy o tym poinformowani.

8. **Gdy do mięsa lub ryby dodano białko zwierzęce, to nazwa produktu, a nie tylko wykaz składników, musi o tym informować.** Znajdziemy wtedy np. takie zdanie: „kotlet z dorsza z dodatkiem białka wieprzowego”, „połędwica wołowa z dodatkiem białka wieprzowego”. **Na etykiecie powinna znaleźć się także informacja o dacie zamrożenia mięsa i ryb.**

9. **Żywność w Internecie** – w tym kanale sprzedaży to właściciel strony internetowej przed zakupem musi zadbać o prawidłowe poinformowanie konsumentów o składzie produktu. Czyli musi dostarczyć takich samych informacji, jak sprzedawca w sklepie tradycyjnym.

Rozporządzenie zaczyna obowiązywać od 13 grudnia. Jednak znajdziemy w sklepach produkty oznakowane zgodnie z poprzednimi wymaganiami, jeżeli zostały wprowadzone na rynek przed tą datą.

Kontrola Inspekcji Handlowej – najtańsza półka cenowa

Inspekcja Handlowa od października 2013 do czerwca 2014 roku w całej Polsce po raz pierwszy sprawdzała jakość i oznakowanie najtańszych produktów spożywczych. Kontrolerzy zawitali do sklepów osiedlowych, hiper- i supermarketów, dyskontów i hurtowni. **Zbadali 2 784 partie produktów, kwestionując 20 proc. (610 partii) ze względu na niewłaściwe oznakowanie i 13 proc. (107 partii) ze względu na niską jakość.** Oceniono m.in. wędliny, konserwy, mięso mielone, masło, mleko, sery.

Ze względu na niewłaściwą jakość artykułów z najniższej półki cenowej najczęściej kwestionowano wędliny podrobowe (m.in. pasztety, salcesony, pasztetowe), konserwy mięsne i masło.

Oznakowanie

Inspektorzy kwestionowali m.in. błędną ekspozycję – na półce z masłem pracownicy sklepu ułożyli produkty zawierające tłuszcz roślinny. Ponadto, produkty były źle oznakowane – np. na opakowaniu mięsa mielonego wieprzowo-wołowego zabrakło informacji o procentowej ilości tych dwóch składników. Nie zgadzał się także wymieniony na etykiecie skład z tym, co deklarował producent na opakowaniu – np. konserwa turystyczna nie zawierała wymienionej na etykiecie wołowiny.

Jakość

Zastrzeżenia wzbudziły te produkty, które zawierały składniki niezadeklarowane na etykiecie – np. „mielonka indycza” zawierała także wieprzowinę, czy posiadały nazwy nieadekwatne do składu: „pasztet borowikowy” nie zawierał grzybów, a „pasztet domowy z drobiem” – wyprodukowany został z mięsa oddzielonego mechanicznie i substancji niestosowanych w warunkach domowych (np. wzmacniacze smaku).

Działania IH

Inspektorzy Inspekcji Handlowej wycofali 131 partii towarów, które rażąco naruszały obowiązujące standardy, w szczególności były to produkty zafałszowane, nieprawidłowo oznakowane, zepsute lub nieświeże, a ponadto przeterminowane oraz przechowywane w niewłaściwych warunkach. Ponadto, IH wydała 91 decyzji z łącznymi karami 118 623 zł za wprowadzenie do obrotu produktów zafałszowanych.

Raport, zawierający wyniki kontroli, poradnik dla konsumentów oraz załącznik z nazwami skontrolowanych produktów dostępne są na stronie internetowej UOKiK.

Pomoc dla konsumentów

Zastrzeżenia do jakości produktów zgłaszajmy [Inspekcji Handlowej](#), której inspektoraty działają w każdym mieście wojewódzkim.