



BIULETYN INFORMACJI PUBLICZNEJ WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORATU INSPEKCJI HANDLOWEJ W OPOLU

[Start](#) > [Aktualności](#) > [Komunikaty UOKiK](#) > **Produkty luksusowe - kontrola IH**

Gorsze oznakowanie, lepsza jakość. Inspekcja Handlowa skontrolowała towary luksusowe. Zakwestionowano 26 proc. - mimo nieprawidłowości produkty z tej półki wyróżniały się lepszą jakością niż oferowane w masowej sprzedaży

[Warszawa, 18 grudnia 2012 r.] Parmezan, stek z sarny, pasztet z dzika, kawior, produkty klasztorne, jajka od kury zielononóżki, miód z kwiatów pomarańczy - to przykłady towarów sprawdzanych przez Inspekcję Handlową w 2011 roku. Tym razem pod lupę inspektorów trafiły produkty luksusowe, czyli co najmniej dwukrotnie droższe od oferowanych w masowej sprzedaży, ekologiczne oraz posiadające chronione nazwy. Była to pierwsza tego typu kontrola. Przedsiębiorcy zostali wybrani losowo. Sprawdzono 2 617 partii w 576 placówkach handlowych. Zastrzeżenia wzbudziły 684 partie (26 proc.). Najczęściej kwestionowano nieprawidłowe oznakowanie (21 proc.), rzadziej jakość produktów (15 proc.).

Oznakowanie

Pod względem oznakowania najgorzej wypadły produkty suszone, soki i napoje bezalkoholowe, jaja spożywcze, miody, mięso ryby i przetwory rybne oraz przetwory owocowe i warzywne. Do najpoważniejszych nieprawidłowości należało używanie nazwy wprowadzającej konsumentów w błąd co do rodzaju produktu, nieadekwatnej do składu - np. „pasztet z dzika” zawierał 25 proc. mięsa z dzika oraz składniki pochodzące z innych zwierząt, „dżem pigwowy z syropem z agawy” zawierał 70 proc. śliwki, makaron 4-jajeczny został w rzeczywistości wyprodukowany z 1,5 jaja na kilogram mąki. Zastrzeżenia wzbudziło użycie szaty graficznej z wizerunkami składników, których w rzeczywistości nie było w produkcie (np. na opakowaniu „soku wiśniowego” uwidoczono owoc wiśni, gdy sok składał się z mieszanki soku wiśniowego i jabłkowego).

Ponadto zdarzało się, że przedsiębiorcy na etykietach pomijali informacje o obecności substancji dodatkowych lub alergenów, umieszczali oznaczenia sugerujące ekologiczne metody produkcji, gdy w rzeczywistości towary zostały wyprodukowane w normalny sposób (dotyczyło to np. wędlin, ryb, jaj). W oznakowaniu ryb sprzedawanych na wagę brakowało m.in. informacji o zawartości otoczki z lodu tzw. glazury (np. podano 3 proc. zamiast rzeczywistych 25 proc.), czy informacji o szkodliwym wpływie ryby maślanej.

Zdarzało się także, że producenci przypisywali swoim produktom lecznicze właściwości (np. „miód lipowy wykazuje działanie wykrztuśne, napotne, przeciwgorączkowe (...); „owoce czereśni można stosować w stanach wyczerpania fizycznego i psychicznego”).

Jakość

Pod względem jakości najgorzej wypadły wyroby garmażeryjne, jajka, produkty suszone, przetwory z mleka koziego i owczego.

Nieprawidłowości polegały na: stosowaniu tańszych surowców (np. „pasztet z gęsi” składał się z wątroby wieprzowej, słoniny, głowizny, wątroby z gęsi i mięsa wieprzowego; przetwory z mleka koziego i owczego zawierały mleko krowie), obniżonej zawartości tłuszczu (np. „19 proc. bułgarski ser krowi” zawierał ok. 2 proc. tłuszczu). W przypadku produktów z deklaracją „bez konserwantów” stwierdzano obecności naturalnie występujących w owocach konserwantów (np. w marmoladach i konfiturach z wyższej półki stwierdzono obecność kwasu sorbowego i jego soli: E200-E203, działa grzybobójczo).

Działania Inspekcji Handlowej

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości przedsiębiorców wezwano do ich dobrowolnego usunięcia, ponadto inspektorzy Inspekcji Handlowej wydali 115 decyzji wobec tych przedsiębiorców, którzy wprowadzili do obrotu artykuły spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej bądź zafałszowane.

O czym pamiętać kupując produkty żywnościowe?

Ryby

Ryby żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone, wędzone oraz skorupiaki i mięczaki, muszą być zaopatrzone w informacje o handlowym oznaczeniu gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych lub wyhodowane), obszarze połowu (np. Morze Bałtyckie, a w przypadku wód śródlądowych i hodowli nazwa państwa np. złowione lub wyhodowane w Polsce, Chinach, Chile).

Ryba glazurowana

To ryba mrożona w otoczkach z lodu. Na etykiecie musimy znaleźć informacje o tym ile zawiera glazury (lodu). W sklepach występują także ryby mrożone - bez warstwy lodu.

Produkty „o smaku”

„Jogurt o smaku malinowym” - to produkt, który zawiera aromat, natomiast „jogurt malinowy” - to produkt, który zawiera owoce.

Sok, napój, nektar

Sok - to produkt wytworzony wyłącznie z owoców lub warzyw, soku zagęszczonego, bez dodatku wody. Maksymalna zawartość cukru może wynieść 150 g/l. Nektar - to mieszanka soku, wody i cukru lub miodu. Do soków i nektarów nie można dodawać konserwantów, czy barwników. Napój - zrobiony jest z soku, wody i cukru, jednak z reguły zawiera mniej soku niż nektar. Może zawierać konserwanty. Czytajmy etykiety, ponieważ częstą praktyką stosowaną przez producentów jest ozdabianie głównej strony opakowania wizerunkami tylko wybranych owoców, które wchodzi w skład produktu. Np. nektar ze zdjęciem czarnej porzeczki może być mieszanką soków porzeczkowego i jabłkowego, a sok z wizerunkiem wiśni bywa sokiem wiśniowo-winogronowym.

Wędliny - ta sama nazwa, inny smak i cena

Jakość wędlin o tej samej nazwie, ale pochodzących od innych producentów może się różnić. Dla wędlin standardy określa za każdym razem producent. Oznacza to, że sam ustala ich skład i deklaruje go na opakowaniu. Każdy konsument, kupując mięso i jego przetwory, powinien za każdym razem dokładnie zapoznać się z etykietą - powinien ją znaleźć na opakowaniu lub na wywieszce w sklepie, gdy kupuje wędliny na wagę.

Majonez light

„niska zawartość tłuszczu”, „bez dodatku cukrów” 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 takich samych wyrobach. Przed zakupem sprawdź wartość odżywczą, bowiem np. może się okazać, że jogurt smakowy o obniżonej zawartości tłuszczu zawiera duże ilości węglowodanów (cukrów), a majonez light zamiast oleju konserwanty.

Reklamacja

Jeśli żywność okaże się nieświeża lub niezgodna z tym, co deklaruje na opakowaniu producent zawsze przysługuje nam prawo do reklamacji. Składamy ją u sprzedawcy. W przypadku produktów spożywczych obowiązują szczególne przepisy - żywność paczkowaną można reklamować w terminie 3 dni od chwili otwarcia, natomiast produkty spożywcze sprzedawane luzem - 3 dni od momentu zakupu. Konieczny będzie dowód zakupu - np. paragon.

W przypadku naruszenia obowiązków informacyjnych, czy kłopotów z uznaniem reklamacji konsument może

zwrócić się o pomoc do:

- Inspekcji Handlowej (której inspektoraty działają w każdym mieście wojewódzkim),
- miejskiego lub powiatowego rzecznika konsumentów (adresy dostępne na stronie UOKiK),
- organizacji konsumenckich (np. Federacji Konsumentów, Stowarzyszenia Konsumentów Polskich).

Dodatkowe informacje:

Małgorzata Cieloch, Rzecznik prasowy UOKiK
Departament Współpracy z Zagranicą i Komunikacji Społecznej
Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa
Tel. 22 827 28 92, 55 60 314
Fax. 22 826 11 86
E-mail: malgorzata@cieloch.uokik.gov.pl

Wytworzył(a): Czech Rafal
Wprowadził(a): Czech Rafal
Opublikował(a): Czech Rafal

Data wytworzenia: 2014-11-13 12:33:02
Data publikacji: 2014-11-13 12:33:08
Ostatnio aktualizował(a): Kubiński Dariusz
Data ostatniej zmiany: 2016-09-27 11:49:03

Historia zmian artykułu:
2016-09-27 11:49:03 [Modyfikowano],
Wprowadził(a): Kubiński Dariusz, .
2016-04-07 11:53:31 [Modyfikowano],
Wprowadził(a): Kubiński Dariusz, .
2015-10-01 15:27:29 [Modyfikowano],
Wprowadził(a): Sierpiński Rafał, .
2015-09-24 12:13:26 [Modyfikowano],
Wprowadził(a): Sierpiński Rafał, .
2015-09-15 12:33:30 [Modyfikowano],
Wprowadził(a): Sierpiński Rafał,
Przeniesienie z sekcji "Produkty luksusowe - kontrola IH" do sekcji "Komunikaty UOKiK 2015"
2014-12-09 10:51:34 [Modyfikowano],
Wprowadził(a): Czech Rafal, poprawiono linki