

# Jaja są! Nie tylko wielkanocne...

Data publikacji: 30.03.2013 18:30

12 008 zbadanych partii produktów i 326,1 tys. zł kar pieniężnych za nieprawidłowe oznakowanie - oto jak wypadły produkty spożywcze w ubiegłorocznych badaniach Inspekcji Handlowej. To ważna wiadomość, szczególnie przed Wielkanocą, kiedy masowo ruszamy do sklepów i często - w pośpiechu - wrzucamy zakupy do koszyka. Lepiej jednak - dla własnego dobra - spojrzeć, co kupujemy - radzi Urząd Ochrony Konsumenta i Konkurencji, zleceniodawca badań, z którego raport ukazał się 26 marca 2013.

□

Jak Wielkanoc, to jajka. Używamy ich nie tylko do ciast, ale i do świątecznej sałatki, czy do dzielenia się z najbliższymi. To naturalne, że chcemy, by było jak najświeższe i najsmaczniejsze. Tymczasem okazuje się, że z przebadanych w zeszłym roku jajek 60 proc. posiadało niezgodne z prawem oznakowanie: - **Najczęściej w miejscu sprzedaży nie podawano wymaganych informacji o klasie jakości (A czyli jaja świeże), klasie wagowej (S,M,L,XL), metodzie chowu (np. klatkowy, ekologiczny). Tylko w jednym przypadku stwierdzono brak obowiązkowego stempla na skorupie** - podaje UOKiK.

Jak sprawdzić świeżość jajka czy np. rodzaj hodowli kur? Informują o tym obowiązkowe nadruki (Kod ma postać: X-YY-AABBCCDD). Pierwsza cyfra informuje o systemie hodowli. Towar pochodzący od ptaków z chowu klatkowego, czyli z dużych ferm, oznaczony jest cyfrą "3". "2" to jajka od kur z tzw. chowu ściółkowego, a "1" - z tzw. wolnego wybiegu. Najcenniejsze, z cyfrą "0", pochodzą od kur z chowu ekologicznego. PL (YY) - to nazwa kraju pochodzenia. Kolejne dwie cyfry (AA) oznaczają kod województwa, następne dwie powiat (BB), dalej kod określający zakres i rodzaj działalności (CC) i na koniec dwucyfrowy numer producenta (DD). Na opakowaniach powinno znaleźć się również oznaczenie wielkości jajek i klasy. Klasa "A" to jaja świeże, przeznaczone dla konsumentów; symbol "B" oznacza jajka przemysłowe. Koniecznie należy także sprawdzić datę przydatności do spożycia. Uważa się, że jako jest świeże przez 28 dni od dnia zniesienia.

Ale uważać powinniśmy również na wędliny czy sery: - **Najczęściej kwestionowano brak obowiązkowych informacji o składnikach wędlin sprzedawanych na wagę, jaj, mięsa, pieczywa i ryb. Bardzo często na stoiskach informowano klientów jedynie o nazwie zwyczajowej produktu (np. śląska zamiast kielbasa śląska, mediolanka zamiast kielbasa wędzona), nie podając zawartości składników oraz rodzaju produktu. Sprzedawcy niejednokrotnie uważali, że ich klienci znają asortyment danego sklepu, więc nie potrzebują informacji o składzie produktu. Wątpliwości wzbudzał także sposób ekspozycji: wędlin - w sklepach informowano o sprzedaży prawdziwie naturalnych wiejskich wyrobów, jednak z etykiet wynikało, że do ich produkcji użyto substancji wzmacniających smak i zapach - oraz serów: wyroby seropodobne znajdowały się wśród serów dojrzewających, a konsumentom podano fantazyjne nazwy tych towarów: Złoty dukat, Blok żółty kanapkowy, Świętokrzyski** - informuje urząd.

Na co powinniśmy zwracać szczególną uwagę? Odpowiada Dariusz Łomowski, Zastępca Dyrektora Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK (poniżej wiadomości do pobrania również poradnik).

Poradnik dotyczący kupowania produktów żywnościowych można też znaleźć [TUTAJ](#). A co, jeśli trafiliśmy na nieświeży, niewłaściwie nieoznakowany produkt? Na temat reklamacji mówi Małgorzata Cieloch, Rzecznik Prasowy Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów

[UOKiK przypomina, że 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 (Ich lista [TUTAJ](#)).

(red.)

[PORADNIK 'JAK KUPOWAĆ PRODUKTY' \(pdf\)](#)

[RAPORT UOKIK \(pdf\)](#)

[NIEPRAWIDŁOWOŚCI \(pdf\)](#)