

Niższa cena nie musi oznaczać gorszej jakości

Data publikacji: 22.01.2012 19:40

Poprawiła się jakość produktów żywnościowych oferowanych przez sieci handlowe pod własną marką. Najlepiej wypadły soki, wody oraz miody. Gorzej - przetwory owocowe i mięsne. To najnowszy wynik kontroli Inspekcji Handlowej, którą podsumował Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Coraz częściej kupujemy produkty oferowane pod własną marką super- i hipermarketów. Miniony rok pokazał, że większość sklepów posiada w swojej ofercie, co najmniej jeden taki produkt.

Nie tylko cena, ale i jakość produktów ma znaczenie. O tym, że niższa cena nie zawsze musi oznaczać gorszą jakość informuje najnowszy raport UOKiK dotyczący produktów oferowanych pod własną marką sieci handlowych. Są to towary produkowane na zamówienie konkretnej sieci. O tym, kto odpowiada za ich jakość informuje najczęściej napis na opakowaniu: Wyprodukowano dla...

588 placówek na zlecenie UOKiK zostało skontrolowanych w ciągu minionego roku. Pod uwagę wzięto między innymi prawidłowość oznakowania produktów, warunki magazynowania, a także przestrzeganie okresu trwałości. Wśród skontrolowanych znalazły się: produkty mleczne, mięsne, rybne, przetwory owocowe i warzywne, miody, soki, wody oraz napoje bezalkoholowe, a także oliwy z oliwek. Wynik okazał się być zadowalający - jakość produktów żywnościowych oferowanych przez sieci handlowe pod własną marką - w stosunku do roku 2008 poprawił się aż dwukrotnie. Zastrzeżeń nie wzbudziło 92 proc. sprawdzonych produktów.

- Ze względu na jakość produktów pod marką własną zakwestionowano ogółem tylko 10,2 proc. partii. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do sprawdzonych partii ryb (17,4 proc.), przetworów mięsnych (14,3 proc.), owocowych i warzywnych (15,7 proc.), mlecznych (8,1 proc.). Nieprawidłowości polegały na obecności substancji dodatkowych niedeklarowanych na etykiecie - m.in. w serku homogenizowanym, śmietanie, marmoladzie wykryto konserwant - kwas sorbowy, we frankfurterkach - fosfor dodany, pochodzący z substancji zwiększających zdolność mięsa do wiązania wody. Ponadto kwestionowano zawyżoną ilość glazury (otoczki z lodu) w filetach z mintaja (zamiast 10 proc. stwierdzono 26 proc. lodu), niezgodny z deklaracją składnik: kabanosy wieprzowe z papryką zawierały drób. Zdarzyło się także, że jogurt truskawkowy zamiast 10 proc. zawierał jedynie 2,5 proc. truskawek. Najlepiej wypadły kontrole oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (nie zakwestionowano jakości ani jednej partii), miodu, wód, soków, napojów - informuje UOKiK.

Kupując żywność pamiętajmy...

- W oznakowaniu środków spożywczych powinny znajdować się następujące podstawowe informacje: nazwa produktu (np. „kiełbasa suszona”, „mleko pełne”), termin przydatności do spożycia (np. „należy spożyć do ...”) lub data minimalnej trwałości (np. „najlepiej spożyć przed ...”), wykaz składników, warunki przechowywania, zawartość netto, oznaczenie producenta lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu. Na sprzedawcach oferujących wędliny bez opakowań (sprzedawanych na wagę) ciąży obowiązek podawania na wywieszkach składu wędlin, dlatego też w przypadku braku takich informacji należy się ich domagać. Przy zakupie ryb mrożonych należy upewnić się czy jest to ryba mrożona czy mrożona glazurowana. Reklamację żywności musimy złożyć w ciągu trzech dni od otwarcia opakowania produktu opatrzonego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości lub trzech dni od dnia sprzedaży w przypadku towaru sprzedawanego luzem - przestrzega UOKiK.