



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

*Domowy, tradycyjny, naturalny,
bez konserwantów, bez barwników,
bez sztucznych słodzików, wolny od GMO:*

PORADNIK DLA KONSUMENTÓW



Warszawa, grudzień 2014 r.

PORADNIK DLA KONSUMENTÓW

Poza oznakowaniem obowiązkowym (takim jak dane o nazwie, składzie, zawartości), przedsiębiorcy znakują żywność informacjami dobrowolnymi, zamieszczanymi z własnej inicjatywy takimi jak „tradycyjny”, „naturalny”, czy „domowy”.

Oznakowanie dobrowolne nie zawsze przekazuje prawdę o produkcie, więc konieczne jest zwrócenie uwagi na cztery ważne zagadnienia.

PO PIERWSZE – najpierw informacje obowiązkowe

Podstawą decyzji o produkcie powinny być w pierwszej kolejności informacje obowiązkowe o produkcie spożywczym, czyli takie, do podania których producent czy sprzedawca zobowiązany jest na mocy prawa. Są to podstawowe informacje na temat żywności.

OBOWIĄZKOWE OZNAKOWANIE – ŻYWNOSĆ W OPAKOWANIU¹:

- nazwa żywności;
- wykaz składników wraz z zaznaczonymi w nim alergenami;
- ilość netto;
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
- wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
- nazwa lub firma i adres podmiotu odpowiedzialnego z informacją na temat żywności;
- informacja o wartości odżywczej (będzie obowiązkowa od 13.12.2016 r.).

Informacje dotyczące żywności w opakowaniu powinny być oznaczone w sposób trwały i czytelny (wielkość czcionki nie mniejsza niż 1,2 mm). Informacje obowiązkowe znajdują się przeważnie w nieekspozowanej części opakowania – np. na jego spodzie. Jeżeli oznakowanie nieobowiązkowe, fantazyjne, widoczne w głównej części opakowania sugeruje inne, lepsze cechy produktu niż wskazano w części obowiązkowej – najprawdopodobniej producent próbuje wprowadzić nas w błąd (np. na wieczku kubka z tłuszczem do smarowania znajdują się informacje o dodatku masła, a na spodzie z informacji obowiązkowych dowiadujemy się, że jest to margaryna z tłuszczów roślinnych zawierająca 0,5% masła; lub w ekspozowanej części etykiety znajduje się nazwa „kielbasa z cielęciną”, a dopiero z wykazu składników dowiadujemy się, że cielęciny w wyrobie jest 2%).

OBOWIĄZKOWE OZNAKOWANIE – ŻYWNOSĆ NIEOPAKOWANA², np. sprzedawana na wagę:

¹ Podstawa prawna: art. 9 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 s. 18 z późn. zm.);

- nazwa środka spożywczego (nie wystarczy nazwa fantazyjna);
- nazwa albo imię i nazwisko producenta;
- wykaz składników, z uwzględnieniem alergenów.

Informacje muszą być podane w miejscu sprzedaży (także jeżeli tym miejscem jest zakład gastronomiczny) na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi. Udzielanie informacji o składzie przez personel sklepu, umieszczanie wywieszek na zapleczu, czy z drugiej strony wywieszki cenowej, nie spełniają nałożonego wymogu. Unikajmy wyrobów, które są oferowane luzem, a nie są w ogóle oznakowane.

PO DRUGIE – czytanie informacji o składzie

Metodą na uniknięcie wprowadzenia w błąd jest przede wszystkim czytanie składu, nawet jeżeli zniechęca nas przekonanie, że nie znamy się na technologii produkcji, nie wiemy co oznaczają symbole E i obco brzmią dla nas nazwy „dekstryny” czy „syrop glukozowo-fruktozowy”. Po pewnym czasie nabierzemy orientacji, zauważymy różnice pomiędzy produktami „wiejskimi”, „naturalnymi” itp., czyli będziemy mieć większą świadomość, co dokładnie kupujemy.

PO TRZECIE – dobrowolne nie znaczy dowolne

Warto wiedzieć, że dobrowolne informacje o żywności bywają uwarunkowane przepisami prawa³. Np. doprecyzowane zostało, kiedy oliwa z oliwek może być określona w oznakowaniu jako „łagodna” i kiedy jaja kurze mogą być oznakowane jako „ekstra” lub „ekstra świeże”. Pozostałe komunikaty stosowane w oznakowaniu, nawet jeżeli nie zostały szczegółowo uregulowane, zawsze podlegają ogólnej zasadzie prawa żywnościowego, że nie mogą wprowadzać konsumentów w błąd, w szczególności co do charakteru środka spożywczego, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji. Oznakowanie nie może przypisywać środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada, sugerować, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości. Dobrowolne informacje na temat żywności nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta, a w stosownych przypadkach, muszą być oparte na odpowiednich danych naukowych. Nie można prezentować

² Podstawa prawna: § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29);

³ Podstawa prawna: art. 7, art. 36 ust. 2 i art. 37 ww. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

dobrowolnych informacji na temat żywności ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat żywności.

PO CZWARTE – uwaga na puste deklaracje

Zasady używania określeń „domowa”, „tradycyjna”, „naturalna”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolna od GMO” w znakowaniu żywności nie zostały szczegółowo uregulowane. Informacje te bywają używane zupełnie bezzasadnie jako uatrakcyjnienie przekazu marketingowego i nierzadko nie niosą ze sobą żadnej informacji albo wprost wprowadzają w błąd.

W związku z tym konsumentom zwracamy uwagę, że:

- żywność „domowa”, „wiejska” – powinna być produkowana w prosty sposób i z takich składników, jak robi to każdy z nas w kuchni domowej, czy w gospodarstwie wiejskim. Konsumenti powinni jednak mieć świadomość, że określenie produktu jako „domowy”, „wiejski” najczęściej jest pustym sloganem. Aby być pewnym jakiego rodzaju produkt oferowany jest naprawdę, trzeba sprawdzić jego wykaz składników. Warto wiedzieć, że składnik o nazwie „mięso oddzielone mechanicznie” (MOM) nie jest mięsem – jest to składnik możliwy do pozyskania wyłącznie nowoczesną metodą przemysłową i z pewnością nie jest stosowany w kuchni domowej czy w wytwórni wiejskiej. Z kolei nie wszystkie substancje dodatkowe wymienione w składzie świadczą o produkcji wielkoprzemysłowej. Konserwant o nazwie azotyn sodu, o symbolu E-250 znajduje się w mieszankach pekujących używanych w gospodarstwach domowych do produkcji przetworów mięsnych. Dodatek kwasu askorbinowego (E-300) również może znajdować się w tego typu wędlinach – przy jego dodatku ilość azotynu sodu może być zmniejszona nawet o 1/3;
- produkt „tradycyjny” – w zasadzie powinien być wyprodukowany metodami uznawanymi za tradycyjne lub znajdować się na rynku krajowym co najmniej 30 lat. Z pewnością produktami tradycyjnymi są te oznakowane jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – GTS (oznaczenie to podlega specjalnemu systemowi urzędowych kontroli na terenie całej Unii Europejskiej). Wyznacznikiem „tradycyjności” jest też informacja na opakowaniu, że produkt został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
- produkt „naturalny” – uprawnione jest nazywanie w ten sposób produktów wytworzonych w prosty sposób (w tym poprzez tłoczenie, suszenie, wędzenie, marynowanie itp.), z naturalnych i niskoprzetworzonych składników. Za naturalny można też uznać taki produkt spożywczy, który wytworzono wyłącznie ze składników naturalnych niezbędnych do jego wytworzenia, np. sery, masło, jogurt bez dodatków, śmietanka i śmietana, do których wytworzenia użyto tylko mleka oraz niezbędnych w procesach przetwórczych enzymów i kultur drobnoustrojów, lub soli spożywczej (w

przypadku sera) i takie produkty nie będą posiadały wykazu składników zgodnie z prawem;

- produkt „bez konserwantów”, „bez barwników”, „bez sztucznych słodzików”, „wolny od GMO” itp. – powinien spełniać dwa podstawowe warunki: w procesie produkcji nie dodano do niego wskazanego składnika i jednocześnie gotowy produkt nie zawiera żadnej ilości tego składnika, nawet przypadkowej. Przy tego typu oznakowaniu również warto zapoznać się z wykazem składników, gdyż produkt „bez glutaminianu sodu” może zawierać inny rodzaj substancji poprawiającej sztucznie smak, a produkt „bez konserwantów” może zawierać inne substancje dodatkowe zapobiegające psuciu produktu. Np. napis na majonezach „bez konserwantów” może wprowadzać w błąd, ponieważ do tego typu produktów w celu przedłużenia trwałości używa się przeciwutleniaczy, a nie konserwantów.

REKLAMACJA ŻYWNOŚCI

Jeśli żywność nie spełniła naszych wymagań mamy prawo do reklamacji⁴.

Kiedy więc – na przykład – zauważymy, że towar okazał się zepsuty, nieświeży, niedoważony, czy też nie miał właściwości, o jakich sprzedawca lub producent nas zapewniał (np. sprzedano nam wieprzowinę zapewniając nas, że jest to wołowina, którą chcieliśmy nabyć) – kierujemy się do sprzedawcy i wnosimy reklamację.

Mamy na to określony prawem termin, czyli rok od zauważenia nieprawidłowości, choć najlepiej zrobić to tak szybko, jak tylko stwierdzimy wadę. Pamiętajmy przy tym, że reklamację powinniśmy wnieść tak, aby zmieścić się w ramach terminu przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości wynikających z oznakowania (są to daty poprzedzone określeniami „Należy spożyć do” lub „Najlepiej spożyć przed/Najlepiej spożyć przed końcem”).

Reklamację możemy zgłosić ustnie lub na piśmie. Powinniśmy w niej określić czego domagamy się od sprzedawcy. W przypadku żywności naszym podstawowym żądaniem będzie wymiana towaru na taki, który jest pozbawiony wad (np. wymiana oleju zjełczałego na pełnowartościowy). Wymiana taka powinna się odbyć – zgodnie z prawem – w rozsądnym terminie i bez nadmiernych niedogodności dla konsumenta. Optymalnie więc byłoby, aby sprzedawca od ręki i bez kosztów w zamian za produkt wadliwy wydał nam dobry. Poza wymianą na artykuł niewadliwy, możemy również domagać się obniżenia ceny (wówczas powinniśmy określić jaką cenę możemy zaoferować za wyrób – proporcjonalnie do utraty wartości tej żywności, którą nam zaoferowano). Naszym najdalej idącym prawem jest odstąpienie od umowy – wówczas sprzedawca ma obowiązek zwrócić nam koszt zakupu a my oddajemy mu wadliwy produkt.

Jeśli kupiliśmy żywność przez internet przysługiwać nam będzie dodatkowe prawo, to jest odstąpienia od umowy bez podania przyczyn w terminie 14 dni od objęcia rzeczy w posiadanie. Uwaga jednak na żywność nietrwałą, ponieważ prawo do odstąpienia nie

⁴ Podstawa prawna: ustawa z dnia 30 maja 2014 r. o *prawach konsumenta* (Dz. U. z 2014 r. poz. 827).

przysługuje w odniesieniu do rzeczy ulegających szybkiemu zepsuciu lub z krótkim terminem przydatności. Możliwe więc będzie odstąpienie od umowy o zakup przez internet kaszy czy oliwy z oliwek o długich (np. rocznych) datach trwałości, ale już nie będzie możliwe odstąpienie od umowy w przypadku, kiedy w sklepie wirtualnym kupimy np. twarożek, czy jogurt z tygodniowym terminem przydatności.

Więcej informacji o prawach konsumentów związanych z reklamacją można znaleźć na stronie <http://www.prawakonsumenta.uokik.gov.pl/>

W przypadku kłopotów z uznaniem reklamacji możemy zwrócić się o pomoc do:

- Inspekcji Handlowej, której inspektoraty działają w każdym mieście wojewódzkim,
- miejskiego lub powiatowego rzecznika konsumentów,
- organizacji konsumenckich, np. Federacji Konsumentów, Stowarzyszenia Konsumentów Polskich.

Adresy wyżej wymienionych instytucji dostępne są na stronie internetowej UOKiK:

www.uokik.gov.pl, w zakładce: *Konsumenci > Instytucje Konsumenckie*.