



PORADNIK KONSUMENTA

Zakupy przedświąteczne

Grudzień to czas wzmożonych zakupów. W tym okresie kupujemy zdecydowanie więcej żywności, prezentów a także wyrobów takich jak lampki choinkowe, czy wyroby pirotechniczne – fajerwerki. Czas ten jest doskonałą okazją do przypomnienia wszystkim konsumentom najważniejszych informacji dotyczących wybranych grup towarów. Towarów, po które najczęściej sięgamy w okresie przedświątecznym.

ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

Dokonując zakupów artykułów spożywczych konsumenci powinni zwracać przede wszystkim uwagę na oznaczenia znajdujące się na opakowaniach środków spożywczych bądź informacje uwidocznione przy towarach i tak:

Na opakowaniu środka spożywczego szukaj obowiązkowych informacji o:

- ✗ nazwie środka spożywczego,
- ✗ wykazie składników występujących w środku spożywczym, według masy tych składników, w porządku malejącym, ze szczególnym podkreśleniem alergenów,
- ✗ dacie minimalnej trwałości albo terminie przydatności do spożycia,
- ✗ warunkach przechowywania, w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania,
- ✗ sposobie przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym,
- ✗ danych identyfikujących producenta lub paczkującego lub wprowadzającego środki spożywcze, jeżeli działalność jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich UE, miejsce albo źródło pochodzenia, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzać konsumentów w błąd,
- ✗ zawartości netto lub liczbie sztuk opakowanego środka spożywczego,





✗ numerze partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach

Numer partii produkcyjnej jest niezbędny dla identyfikacji danego produktu. Ma to znaczenie w przypadku np.: rozpatrywania reklamacji konsumenta.

✗ klasie jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

Na opakowaniach wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego oprócz wspomnianych wcześniej danych wymagane jest podanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Numer ten mówi o tym, że zakład działa legalnie, a produkcja odbywa się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej. Ponadto dla mięsa ze świń, krów, z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu, podaje się m.in. państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym odbywał się chów i ubój.



Przy sprzedaży wędlin oferowanych luzem („na wagę”) sprzedawca ma obowiązek uwidocznić informację o składzie wędlin tj. informację o zawartości składników lub kategorii składników w momencie ich użycia w procesie produkcyjnym np. mięsa wołowego, czy cielęcego, przypraw, substancji dodatkowych dozwolonych.

RYBY

Ryby żywe, świeże lub schłodzone, mrożone, ryby wędzone muszą posiadać uwidocznioną dla konsumenta informację dotyczącą:

- ✗ handlowego oznaczenia gatunku,
- ✗ metody produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych bądź wyhodowane),
- ✗ obszar połowu.

Ryby mrożone w glazurze





Glazura – cienka powłoka lodu na powierzchni zamrożonej ryby. Powierzchnia ta powstaje w wyniku natryskiwania „mgiełką wodną” w trakcie produkcji mrożonki i ma za zadanie między innymi chronić powierzchnię produktu przed wyschnięciem lub zabrudzeniem.

Prawidłowo przechowywana ryba w glazurze wygląda jak ryba zatopiona w przezroczystej tafli lodu. Warstwa lodu jest jednolicie przejrzysta i bezbarwna.

W przypadku ponownego zamrożenia ryby w glazurze warstwa lodu jest mętna, o różnej grubości pokryta niejednokrotnie szronem.

W miejscu sprzedaży luzem (bez opakowań) ryb mrożonych w glazurze (oprócz wyżej wymienionych informacji) musi być informacja dotycząca ilościowej zawartości glazury lub ryby.

Pamiętajmy, iż cena uwidoczniiona dotyczy produktu tj. ryby łącznie z glazurą, dlatego też należy zwracać uwagę na procentową zawartość ryby.

GRZYBY SUSZONE

Dopuszczenie do obrotu grzybów suszonych, uzyskanych z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, grzyboznawca potwierdza atestem na grzyby suszone.



Grzyby suszone, pozyskiwane z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, mogą być oferowane konsumentowi finalnemu: wyłącznie w placówkach handlowych lub na targowiskach oraz pod warunkiem uzyskania atestu na grzyby suszone.

Grzyby suszone pozyskiwane z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta finalnego, są **wprowadzane do obrotu w opakowaniach jednostkowych** i oznakowane następującymi informacjami: **gatunkiem grzybów, numerem atestu, rokiem zbioru oraz pozostałymi informacjami wymaganymi dla artykułów spożywczych w opakowaniach (producentem, masą netto, datą minimalnej trwałości, warunkami przechowywania).**



WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE ORAZ PRZETWORY OWOCOWO – WARZYWNE

Warzywa i owoce świeże mogą być wystawione do sprzedaży detalicznej pod warunkiem że sprzedawca umieści w widocznym miejscu w pobliżu produktu, czytelne szczegółowe informacje dotyczące państwa pochodzenia w sposób pozwalający uniknąć wprowadzenia konsumenta w błąd.

W przypadku mieszanek owoców, warzyw albo grzybów, składniki takich mieszanek mogą być wymieniane w wykazie składników po użyciu odpowiednio określenia: „owoce”, „warzywa” albo „grzyby” uzupełnionego określeniem „w różnych proporcjach” - pod warunkiem, że żaden ze składników takiej mieszanki nie występuje w ilości dominującej, a ich proporcje ulegają zmianie.



W oznakowaniu środka spożywczego w stanie stałym, znajdującego się w środowisku płynnym lub mieszance płynów, także w postaci zamrożonej lub głęboko mrożonej, takich jak: woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, roztwory cukrów, wodne roztwory innych substancji słodzących, a w przypadku owoców lub warzyw - soki owocowe lub warzywne, należy podać także masę netto środka spożywczego po odsączeniu, jeżeli płyn ten stanowi jedynie dodatek do podstawowego składu tego środka spożywczego i nie jest czynnikiem wpływającym na wybór konsumentów.