

Milena Grajko
Sylvia Ciągło-Androsiuk

CZY BRAK OPAKOWANIA MUSI OZNACZAĆ BRAK INFORMACJI O PRODUKCIE?

Na półkach sklepowych możemy znaleźć artykuły rolno-spożywcze opakowane przez producenta oraz takie, które są wprowadzane do obrotu luzem, pakowane na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży. Niezależnie od tego w jakiej formie produkt spożywczy wprowadzany jest do obrotu muszą mu towarzyszyć wymagane przepisami prawa informacje, które umożliwią konsumentowi dokonanie świadomego, zgodnego z własnymi przekonaniem wyboru. W przypadku produktów oferowanych do sprzedaży w opakowaniu, wszelkie niezbędne dane konsument znajdzie na opakowaniu lub dołączonej do nich etykiecie. Z kolei w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowania informacje o produkcie powinny znaleźć się na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub zostać zaprezentowane w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi. Wśród produktów oferowanych konsumentowi bez opakowania najczęściej znajdują się pieczywo w tym pieczywo półcukiernicze, wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze, świeże mięso, wędliny oraz ryby świeże lub mrożone.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych w oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania bądź pakowanych na życzenie klienta w miejscu sprzedaży konsument ma prawo oczekiwać przede wszystkim takich informacji jak nazwa produktu, wykaz składników oraz dane identyfikujące producenta.

Nazwa produktu stanowi pierwszą informację na którą zwraca uwagę konsument, dlatego ważne jest, aby umożliwiła konsumentowi zidentyfikowanie produktu, równocześnie nie wprowadzając go w błąd. W nazewnictwie środków spożywczych stosuje się nazwy przewidziane w przepisach, nazwy zwyczajowe lub też nazwy opisowe. Przedsiębiorca decydując się na wykorzystanie nazwy, która została przewidziana w przepisach np. mięso mielone, decyduje się również na to, że wytworzony przez niego produkt będzie posiadał ściśle określone wymagania przewi-

dziane przez ustawodawcę. Z kolei nazwy zwyczajowe to nazwy powszechnie stosowane, jednoznacznie kojarzące się z produktem, akceptowane przez konsumenta bez potrzeby ich dalszego wyjaśniania. Konsumenti mają także do czynienia z nazwami opisowymi, które powinny zawierać wystarczająco jasny opis produktu umożliwiający konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru produktu i odróżnienie go od innych, z którymi mogłyby zostać pomyłone. W nazwie opisowej produktu powinny znaleźć się między innymi informacje dotyczące warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany np. głęboko mrożony, wędzony średniorozdrobniony. Ponadto, powinny znaleźć się informacje wskazujące na składniki zastosowane w produkcji środka spożywczego mające wpływ na wybór konsumenta np. gatunek zwierzęcia, z którego pozyskano mięso do produkcji przetworów mięsnych, gatunek zboża, z którego pozyskano mąkę wykorzystaną do produkcji wyrobów piekarskich, dodatek grzybów, ziół, ziaren zbóż lub innych składników mających decydujący wpływ na charakter i właściwości produktu. Nazwa produktu powinna jednoznacznie informować konsumenta z czego wytworzono konkretny produkt np. *bułka zwykła pszenno-żytnia*.

Kolejnym istotnym dla konsumenta elementem oznakowania jest wykaz składników, w którym powinny zostać wymienione wszystkie składniki, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Zasada ta dotyczy również składników składnika złożonego np. margaryny, wsadów owocowych, marmolad i innych. Aby zapewnić konsumentom najwyższy poziom bezpieczeństwa obowiązkowe jest dodatkowe wyróżnienie substancji lub produktów mogących powodować alergię, lub reakcje nietolerancji za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła od reszty wykazu składników.

W przypadku pieczywa wprowadzanego do obrotu bez opakowania, z uwagi na to, że są to produkty sprzedawane na sztuki, na wywieszce towarzyszącej produktowi powinna znaleźć się również informacja

o jego masie jednostkowej. Konsument powinien zostać także poinformowany o tym, że pieczywo zostało wyprodukowane z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego jeśli zastosowano taki proces technologiczny.

W oznakowaniu świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, owiec, kóz i drobiu wprowadzanego do obrotu luzem, z wyjątkiem mięsa, w którego oznakowaniu użyto znaku graficznego zawierającego informację „Produkt Polski” przepisy rozporządzenia krajowego zobowiązują również do umieszczenia w miejscu sprzedaży informacji o państwie pochodzenia lub miejscu pochodzenia mięsa. Informacja ta musi zostać podana zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013 dnia 13 grudnia 2013 r. *ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu* (Dz. Urz. UE L 335 z 14.12.2013, str. 19), wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia. Tak więc państwo lub miejsce pochodzenia mięsa drobiowego, wieprzowego, z owiec i kóz powinno być wskazane w odniesieniu do dwóch istotnych etapów życia zwierzęcia tj. miejsca chowu i miejsca uboju. Możliwe jest zastąpienie wskazania miejsca chowu i miejsca uboju poprzez określenie „pochodzenie: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego” jednak w tym przypadku wskazuje ono na trzy ważne etapy życia zwierzęcia tj. państwo lub miejsce jego urodzenia, chów oraz miejsce jego uboju. Określenie takie można zastosować pod warunkiem, że mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub państwie trzecim.

Decydując się na zakup produktów rybołówstwa takich jak ryby świeże, schłodzone, zamrożone, suszone, solone lub w solance, wędzone, filety rybne, mięso rybne świeże, schłodzone lub zamrożone oraz skorupiaków i mięczaków żywych, świeżych, schłodzonych, zamrożonych, suszonych, solonych lub w solance, gotowanych na tablicach ogłoszeniowych lub plakatach, zawierających informacje o produkcie w miejscu dostępnym konsumentowi powinna znaleźć się:

- nazwa artykułu – handlowe oznaczenie gatunku oraz jego nazwa systematyczna;
- metoda produkcji – w szczególności następujące sformułowania: „...złowione...” lub „...złowione w wodach śródlądowych...” bądź „...wyhodowane...”;

- obszar, na którym produkt został złowiony lub wyhodowany, oraz kategoria narzędzia połowowego używanego do połowów – w przypadku ryb dziko żyjących konieczne jest wskazanie jednej z poniższych kategorii narzędzi połowowych: „niewody”, „włoki”, „sieci skrzelowe i podobne”, „sieci okrążające i podrywki”, „haki i liny”, „dragi i pułapki”;
- informacja, czy produkt został rozmrożony,
- data minimalnej trwałości, w stosownych przypadkach,
- informacja o ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w produkcie spożywczym – w przypadku produktów rybołówstwa mrożonych glazurowanych.

W oznakowaniu produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowania powinna również znaleźć się informacja o klasie jakości handlowej lub inny wyróżnik jakości handlowej jeśli obowiązek ich podania został przewidziany w przepisach. Stąd też konsument powinien takie informacje uzyskać w oznakowaniu świeżego, mrożonego lub głęboko mrożonego mięsa drobiowego.

Przepisy prawa jasno określają w jakiej formie przedsiębiorca powinien udostępnić informacje o produktach nieopakowanych, a mianowicie podaje się je w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Muszą one być rzetelne, jasne, łatwe do zrozumienia, czytelne a przede wszystkim dostępne bez udziału osób trzecich. Często w sklepie mamy do czynienia z sytuacją, gdzie na wywieszce cenowej znajduje się nazwa środka spożywczego, w stosownych przypadkach kraj pochodzenia produktu oraz jego klasa jakości, natomiast dane dotyczące składników wykorzystanych do produkcji środka spożywczego znajdują się w skoroszycie, katalogu, na tablicy, telebimie lub innym podobnym miejscu. Właściciel sklepu sam wybiera sposób prezentacji informacji o produkcie, ważne jednak aby konsument mógł bez problemu dopasować te informacje do konkretnego produktu. Zastosowana na wywieszce cenowej nazwa produktu musi jednoznacznie wskazywać na produkt. Jeśli w ofercie sklepu znajdują się dwa lub więcej produktów o tej samej nazwie np. chleb pszenny, informacja podana na wywieszce (cenówce) powinna umożliwić odróżnienie tych produktów od siebie i zapewnić identyfikowalność produktu z pozostałymi informacjami znajdującymi się na wybranym przez właściciela sklepu nośniku informacji. Niedopuszczalne jest umieszczenie w folderze dwóch produktów o ta-

kiej samej nazwie bez możliwości odróżnienia ich od siebie. Konsument przed podjęciem decyzji o zakupie musi mieć możliwość zapoznania się ze składem produktu, a w szczególności z informacjami dotyczącymi obecności w produkcie składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji.

Katalog produktów czy też inna wybrana przez właściciela sklepu forma przekazu danych o produkcie bez opakowania nie mogą być ukryte pod ladą, w szafce, na zapleczu, nie mogą być również zawarte w elektronicznych wagach i drukowane na życzenie konsumenta. Konsument powinien mieć prawo swobodnego wyboru produktu spełniającego jego oczekiwania bez presji czasu, ponagleń innych osób stojących za nim w kolejce, bez poszukiwania osoby, która mogłaby podać interesujące go dane o produkcie, podać katalog czy też wskazać miejsce gdzie one się znajdują. Obowiązkiem właściciela sklepu jest jednoznaczne, wyraźne wskazanie miejsca, w którym znajdzie on wszystkie wymagane przepisami prawa informacje na temat składu produktów. Konsument po wejściu do obiektu powinien móc bez problemu znaleźć taką informację samodzielnie bez konieczności pytania obsługi.

Niestety, nie w każdym miejscu konsument ma możliwość poznać charakter i właściwości produktów oferowanych do sprzedaży bez opakowania. Kontrole prowadzone w I kwartale 2021 r. przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w placówkach handlu detalicznego na terenie województwa warmińsko-mazurskiego wykazały nieprawidłowości w 35,5% kontrolowanych podmiotów oferujących do sprzedaży produkty bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta. W przy-

padku 26,2% kontrolowanych partii stwierdzono wady w zakresie oznakowania. Niestety, spora część ujawnionych nieprawidłowości dotyczyła braku szczegółowych informacji o produktach oferowanych do sprzedaży bez opakowania lub też umieszczenia tych informacji w miejscu niedostępnym dla konsumenta tj. pod ladą lub na zapleczu sklepu.

1. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 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 uchylecia 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
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. Urz. L 157 z 17.06.2008, str. 46 ze zm.)
4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenie Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007



Źródło: Pixabay

Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 2 (63)/2021 str. 18-20