



Co znajduje się na etykiecie produktów spożywczych?

Poradnik konsumenta w ramach kampanii EFSA 2022 „Wybieraj bezpieczną żywność”



Prawo konsumenta do informacji.

Z założenia konsument posiada na rynku słabszą pozycję względem sprzedawcy czy producenta.

Głównym czynnikiem decydującym o tej nierównowadze jest **deficyt informacyjny**.

Producent czy sprzedawca wiedzą o produkcie znacznie więcej niż kupujący. Chcąc sprzedać produkt – reklamują go, ukrywając część informacji, a część eksponując. **Oczywiście, ukrywane są informacje stawiające produkt w mniej korzystnym świetle, a eksponowane te, które stanowią o jego atrakcyjności.**

Prawo konsumenta do informacji.

Żywność, leki czy kosmetyki to produkty o szczególnych właściwościach.

Dostarczenie konsumentowi właściwych informacji o ich składzie i przeznaczeniu stanowi nie tylko o komforcie konsumenta czy realizacji jego uświadomionych potrzeb, ale także o bezpieczeństwie.

Przepisy prawa mają na celu przywrócenia równowagi stron. Nakazują podmiotom uczestniczącym w obrocie przekazać **konsumentowi jasnych i niewprowadzających w błąd informacji** o oferowanej rzeczy jeszcze przed zawarciem umowy.

Oznakowanie żywności

W świetle obowiązujących
przepisów UE



Oznakowanie żywności.

- Każda osoba, która sięga w sklepie po produkt spożywczy chce mieć pewność, że jest on bezpieczny i będzie odpowiadał oczekiwaniom.
- Jednym z najistotniejszych elementów, pozwalających na ocenę żywności jest oznakowanie. To właśnie tam znajdują się najważniejsze dla nas, konsumentów informacje takie jak: nazwa produktu, dane identyfikujące przedsiębiorcę wprowadzającego produkt do obrotu, czy składniki, jakich użyto do produkcji wyrobu.
- Dzięki temu możemy porównać wszystkie istotne kryteria i w ten sposób odnieść je do innych, podobnych produktów dostępnych w sklepie i dokonać optymalnego dla nas wyboru.






Oznakowanie żywności

- Warto pamiętać, że oznakowanie to nie tylko informacja na etykiecie.
- Dane dotyczące żywności znajdować się mogą na innej części opakowania, w tym na obwolucie lub zawieszce przymocowanej do niego, katalogu dostępnym u przedsiębiorcy, z którym możemy się samodzielnie zapoznać, ale również na ulotce czy opakowaniu zbiorczym.
- Informacje mogą być przedstawione zarówno w postaci tekstu, jak i elementów graficznych czy symboli.
- Ustna informacja przekazana przez sprzedawcę nigdy nie zastąpi nam oznakowania – pamiętajmy o tym!

Podstawa prawna

Unijne rozporządzenie w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności obowiązuje od 13 grudnia 2014r.



Jako rozporządzenie, ten akt prawa unijnego obowiązuje bezpośrednio we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej. Nie wymagał osobnego wdrożenia do polskiego porządku prawnego, tak jak np. dyrektywa.

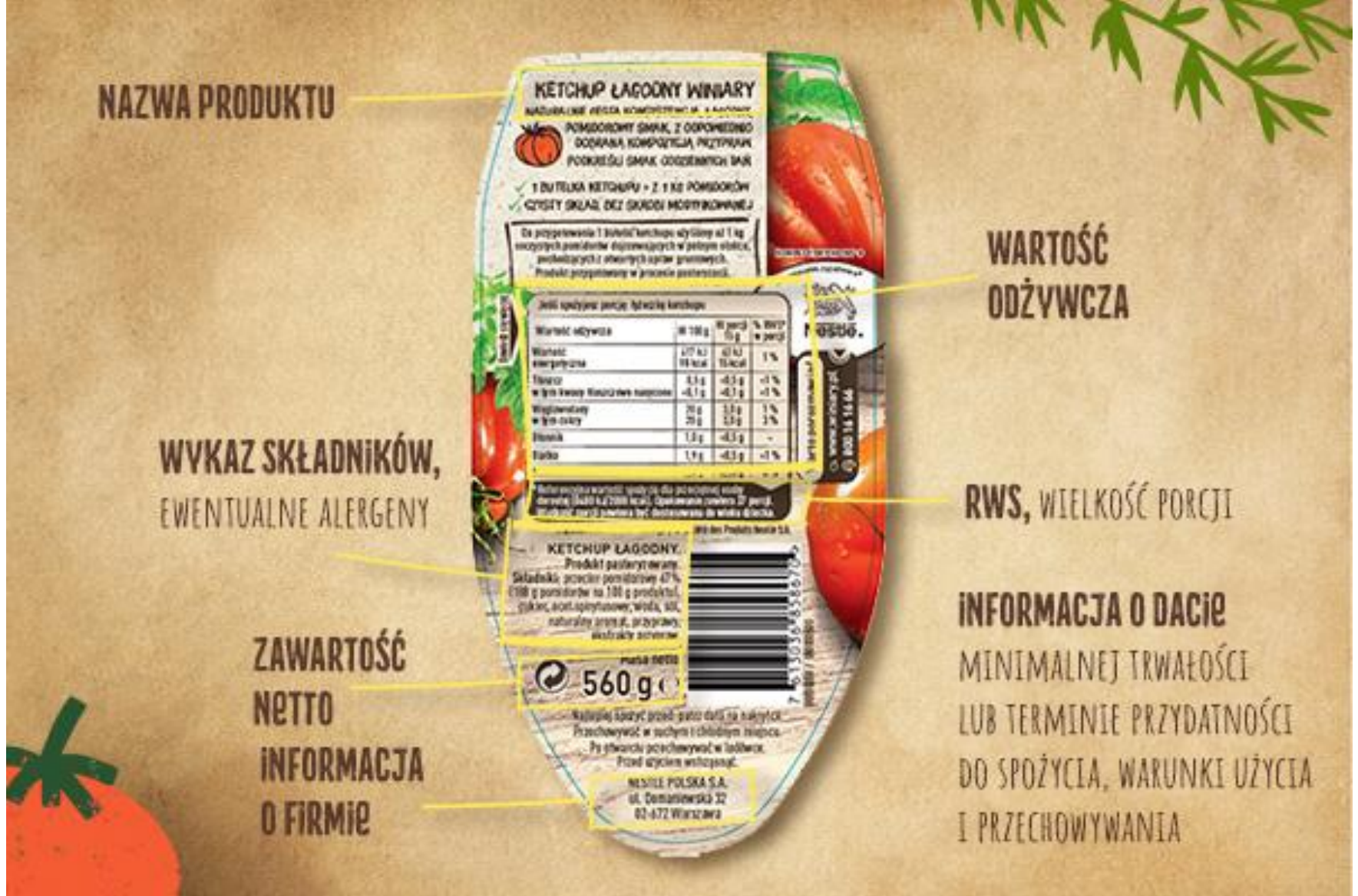
Jakie informacje muszą być podane w oznakowaniu?

- Produkty dostępne na polskim rynku powinny być oznakowane w języku polskim, a wszystkie obowiązkowe informacje muszą być dobrze widoczne, czytelne, wyraźne, napisane czcionką o wielkości co najmniej 1,2 mm z wyjątkiem bardzo małych opakowań, gdzie wielkość czcionki nie może być mniejsza niż 0,9 mm.
- Przepisy zabraniają prezentowania dobrowolnych informacji na temat żywności ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat żywności (np. składu, masy netto, itp.), nie jest więc dopuszczalne stosowanie oznakowań w rodzaju: „najlepsze w Polsce”, „superokazja” i jednocześnie niepodanie informacji, które zgodnie z prawem muszą się znaleźć w oznakowaniu żywności.



O czym musi poinformować przedsiębiorca kiedy oferuje żywność w opakowaniu?

Nazwa produktu,	Skład produktu (wykaz składników),	Alergeny – w wykazie składników,
Dodatki do żywności – w wykazie składników,	Wyróżnione składniki,	Termin przydatności do spożycia i data minimalnej trwałości,
Masa netto,	wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;	Informacja o wartości odżywczej
	nazwa lub firma i adres podmiotu odpowiedzialnego z informację na temat żywności;	



NAZWA PRODUKTU

KETCHUP ŁAGODNY WINIARY

NATURALNE WIECZA KOMPOZYCYJNIE. A KAPRYCJUSZ
POMIDOROWY SMAK, Z ODPOWIEDNIO
DOBRANĄ KOMPOZYCJĄ PRZETRAWIAJĄ
POKREŚLĄ SMAK ODPOWIEDNICH SMAR

- ✓ 1 BUTELKA KETCHUPU = Z 1 KG POMIDORÓW
- ✓ CZYSTY SKŁAD, BEZ SKŁODKI MODYFIKOWANEJ

Do przygotowania 1 butelki ketchupu użyliśmy ok. 1 kg
smacznych pomidorów dojrzewających w pełnym słońcu,
produkcyjnych z obszarów upraw grunowych.
Produkt przygotowany w procesie pasteryzacji.

Jeśli spożywasz porcję 15 ml ketchupu

Wartość odżywcza	W 100 g	W porcji 15 g	% RWS*
Wartość energetyczna	177 kJ 42 kcal	26 kJ 6 kcal	1%
Tłuszcz	0,1 g	0,1 g	<1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g	0,1 g	<1%
Węglowodory	20 g	3 g	1%
w tym cukry	20 g	3 g	1%
Białko	1,0 g	0,1 g	-
Sól	1,9 g	0,3 g	<1%

WARTOŚĆ
ODŻYWCZA

WYKAZ SKŁADNIKÓW,
EWENTUALNE ALERGENY

*Referencyjne wartości: węglowodory do pojedynczej energii
energetycznej (1620 kJ/3800 kcal), białko 50 mg/200 kcal, cukier 100 mg/400 kcal.
Wartości odżywcze mogą różnić się od wartości deklarowanych na etykiecie.

RWS, WIELKOŚĆ PORCJI

ZAWARTOŚĆ
NETTO
INFORMACJA
O FIRMI

KETCHUP ŁAGODNY

Produkt pasteryzowany.
Składniki: przecier pomidorowy 47%,
cukier, octy spirytusowe, sól,
naturalny aromat, przyprawy,
ekstrakt drożdżowy

masa netto
560 g e

Należy przechowywać przed otwarciem w oryginalnym opakowaniu.
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
Po otwarciu przechowywać w lodówce.
Przed użyciem wstrząsnąć.

NESTLÉ POLSKA S.A.
ul. Demianowska 32
02-672 Warszawa

INFORMACJA O Dacie
MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI
LUB TERMINIE PRZYDATNOŚCI
DO SPOŻYCIA, WARUNKI UŻYCIA
I PRZECHOWYWANIA

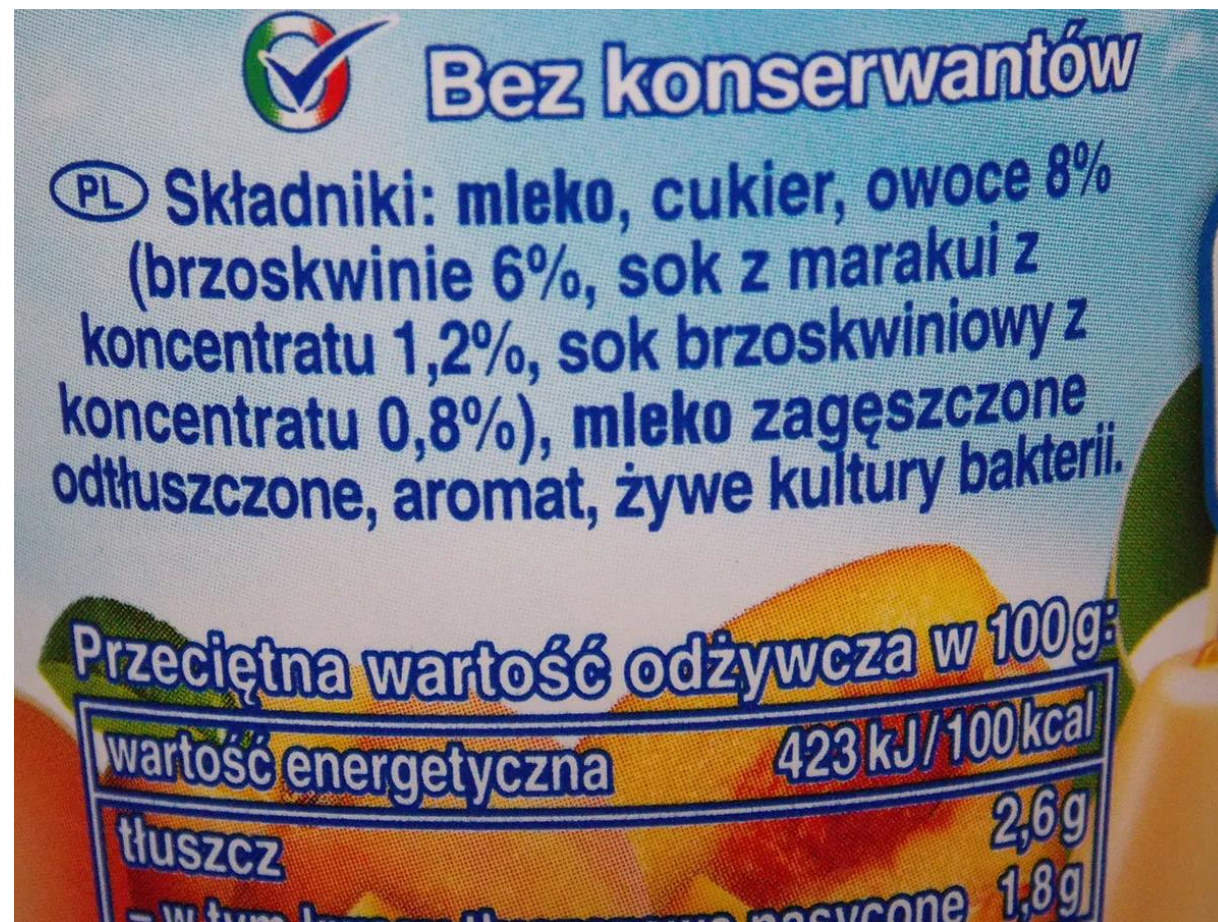
Nazwa produktu.

- Nazwa produktu ma nas precyzyjnie poinformować o rodzaju żywności, jaką kupujemy, umożliwić odróżnienie produktu od podobnych środków spożywczych oraz podkreślić jakie procesy technologiczne zastosowano do jego wytworzenia.
- Przykładowo, w przypadku produktów, które zostały przed sprzedażą zamrożone, a które sprzedawane są rozmrożone nazwie powinno towarzyszyć określenie „rozmrożone”.



Skład produktu (wykaz składników).

- Na opakowaniu powinniśmy znaleźć spis wszystkich surowców, które zostały użyte do wyprodukowania wyrobu.
- W wykazie, jako pierwszy powinien być wymieniony ten ze składników, który znajduje się w produkcie w największej ilości a następnie – w kolejności malejącej.
- W wykazach może pojawić się słowo „nano” przy niektórych składnikach, co oznacza, że są one obecne w postaci nanomateriałów.
- Wykazu nie trzeba podawać w przypadku m.in. Produktów jednoskładnikowych, świeżych owoców i warzyw, czy wody gazowanej.



Nazwa kontra skład

- Pamiętajmy, że nazwy niektórych produktów żywnościowych są zarezerwowane dla wyrobów o parametrach określonych przez prawo, tak jest np. z mlekiem, masłem, czy czekoladą. Inne produkty, szczególnie przetwory mięsne mogą być nazywane przez przedsiębiorców w sposób dowolny, stąd też możemy kupić produkty kilku wytwórców oznaczone jako „kiełbasa zwyczajna”, a różniące się składem. Aby wyróżnić je między sobą warto przeanalizować ten skład i dowiedzieć się szczególnie ile i jakiego rodzaju mięsa użyto do produkcji.
- Przykładowo, zawartość mięsa w parówkach może wynosić od kilkunastu do ponad dziewięćdziesięciu procent, a pasztet drobiowy może w ogóle nie zawierać mięsa drobiowego tylko MOM (mięso oddzielone mechanicznie) lub inne jadalne części tuszki (np. skórę) nie będące mięsem.
- Nie ufajmy też wyeksponowanym napisom „naturalny”, ale skonfrontujmy je ze składem produktu, nie będzie bowiem „naturalnym” produkt wędliniarski zawierający w sobie wzmacniacze smaku i aromatu.

Alergeny – w wykazie składników

- Informacja o wszystkich występujących alergenach powinna być zawarta w wykazie składników, w sposób wyróżniający się od pozostałych informacji np. inną czcionką lub kolorem tła.
- Ich lista obejmuje: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, soję, mleko, orzechy (ziemne, migdały, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia), seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na dwutlenek siarki, łubin oraz mięczaki.
- Z pewnymi wyjątkami obowiązek podania alergenów dotyczy również pochodnych ww. składników.
- Odniesienie do nazwy składnika uczulającego nie jest wymagane w sytuacji, gdy produkt jest wprowadzany do obrotu pod nazwą wyraźnie odnoszącą się do tego składnika (np. „pasztet sojowy”, „mleko migdałowe” albo „jogurt z ziarnami zbóż”).

CHLEB z LUBLINA

pieczywo pszenno-żytnie

Składniki: woda, mąka żytnia, nasiona słonecznika, mąka pszenna, mąka z pełnego przemiału pszenicy orkisz, zakwas na bazie mąki z pełnego przemiału pszenicy orkisz, skrobia kukurydziana, sól, cukier, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna Graham, zakwas piekarski, kwas octowy.

Alergeny: patrz słowa wyróżnione.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
Data ważności oznacza numer partii produkcyjnej.

Data produkcji: **2015-08-17**

Najlepiej spożyć przed: **2015-08-23**

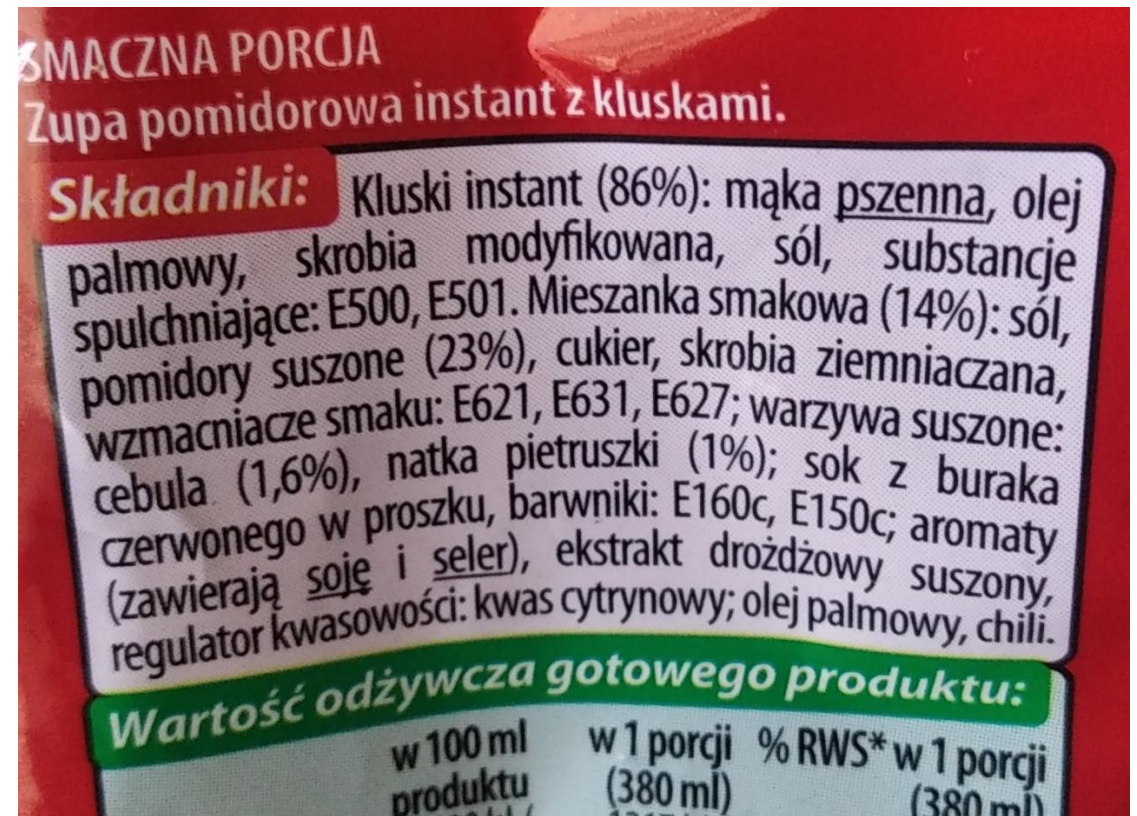
Masa netto: **450 g**

Wartość odżywcza	w 100g	porcja (1 kromka)
Wartość energetyczna	1638kJ/ 388 kcal	82 kJ/19 kcal
Tłuszcz, w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,5 g 0,48 g	0,23 g 0,02 g
Węglowodany, w tym cukry	72 g 0,42 g	3,6 g 0,02 g
Błonnik	6,7 g	0,34 g
Białko	11 g	0,55 g
Sól	0,56 g	0,03 g



Dodatki do żywności – w wykazie składników.

- W wykazie składników podanym na produkcie znajdziemy także informację czy do jego wytworzenia użyto dozwolonych dodatków do żywności.
- Substancje te powinny być wymienione pomiędzy innymi składnikami, zachowując kolejność malejącą, począwszy od składnika, którego jest najwięcej.
- Oprócz nazwy substancji dodatkowej lub jej numeru wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej, (tj. „E” + numer, np. E-621), należy zawsze podać zasadniczą funkcję technologiczną (np. wzmacniacz smaku i aromatu, substancja zagęszczająca itp.)



Wyróżnione składniki.

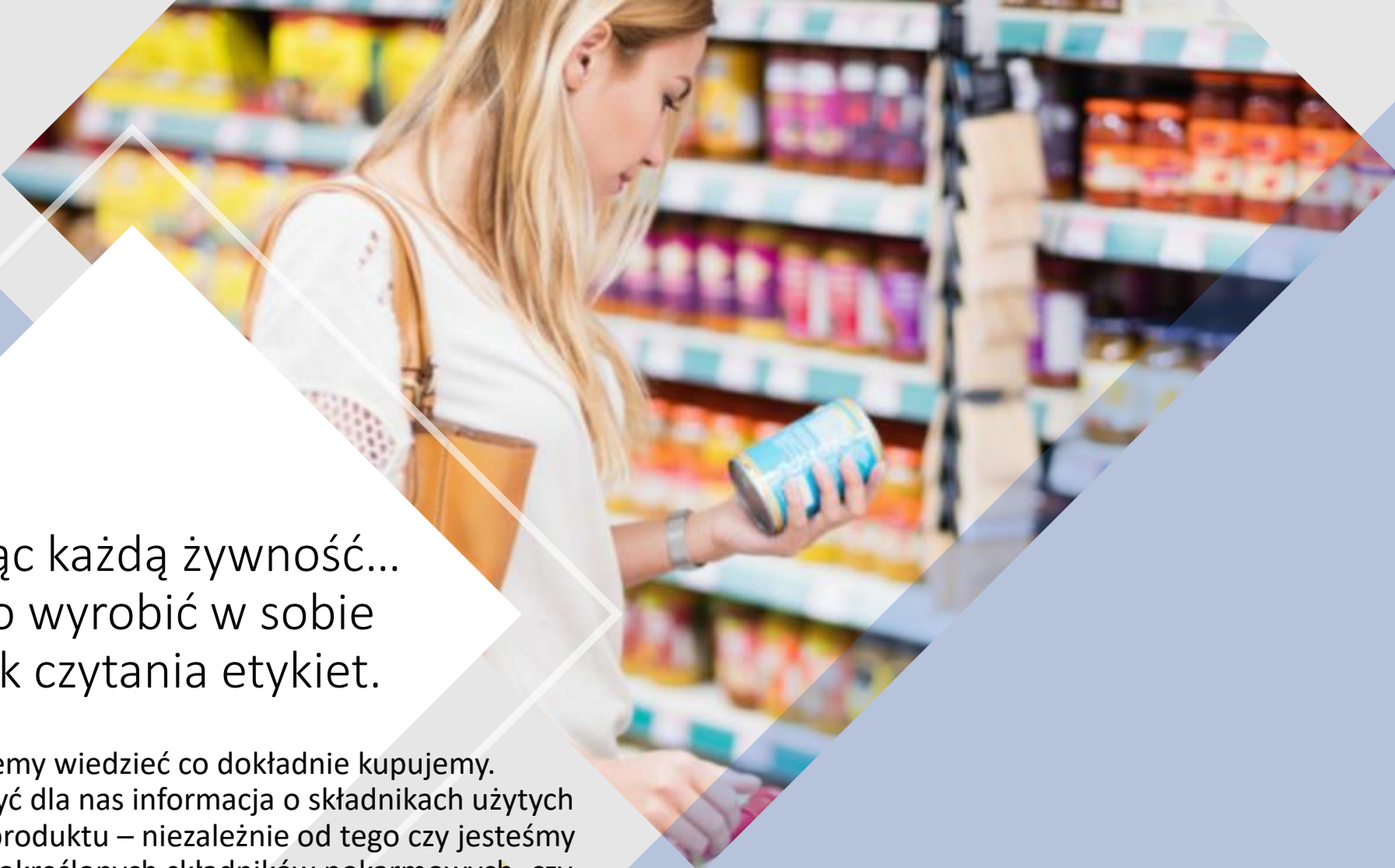
- Tym składnikom, które podkreślono w nazwie wyrobu lub w oznakowaniu za pomocą słów, ilustracji czy symboli graficznych, powinna towarzyszyć informacja na temat procentowej zawartości tego właśnie, wyróżnionego w nazwie czy grafice składnika,
- Przykładowo w przypadku opakowania „serka pieczarkowego” ozdobionego jeszcze stosowną grafiką – w wykazie składników powinniśmy znaleźć informację w rodzaju: „pieczarki – 2%”).



Termin przydatności do spożycia i data minimalnej trwałości.

- Bez względu na to, w oznakowaniu musi się znaleźć informacja o terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.
- Oba pojęcia nie są tożsame, ponieważ pierwsze z nich oznacza dzień i miesiąc, po upływie którego produkt żywnościowy traci swoje właściwości i nie powinien być przez nas zjedzony.
- Termin jest podawany w większości przetworów mięsnych i mlecznych, ponieważ należą one do produktów nietrwałych, które łatwo się psują, np. mięso mielone, czy śmietana.
- Data minimalnej trwałości jest natomiast podawana w przypadku środków spożywczych, które można przechowywać dłużej, przykładowo będą to konserwy mięsne, mleko UHT, mleko w proszku czy skondensowane.



A woman with long blonde hair, wearing a white top and a brown shoulder bag, is standing in a supermarket aisle. She is holding a blue and white cylindrical product and looking at its label. The shelves behind her are filled with various products, including jars and boxes. The image is framed by a white diamond shape on a blue background.

Kupując każdą żywność...
warto wyrobić w sobie
nawyk czytania etykiet.

Dzięki czemu będziemy wiedzieć co dokładnie kupujemy. Najważniejsza powinna być dla nas informacja o składnikach użytych do wytworzenia danego produktu – niezależnie od tego czy jesteśmy na diecie, nie tolerujemy określonych składników pokarmowych, czy też po prostu chcemy się zdrowo odżywiać. Różnorodność artykułów żywnościowych dostępnych na rynku i ich oznakowanie zapewni nam dokonanie wyboru zgodnego z naszymi preferencjami.

Kupując nabiał...

- zwróćmy uwagę, że w części produktów znajdują się dozwolone substancje dodatkowe a część wyrobów nie zawiera ich wcale.
- Pamiętajmy, że dodatki znajdują się przede wszystkim w śmietanach termizowanych (poddanych w toku produkcji obróbce cieplnej), do innych śmietan, w zasadzie nie powinno się ich dodawać, chyba że producent przedstawi solidne uzasadnienie technologiczne dla ich użycia.
- Na serach, masłach, fermentowanym mleku, śmietance i śmietanie, do których wytworzenia użyto tylko mleka oraz niezbędnych w procesach przetwórczych enzymów i kultur drobnoustrojów, lub soli spożywczej niezbędnej do produkcji serów innych niż sery świeże i topione możemy nie znaleźć wykazu składników.



Kupując mięso...

- Pamiętajmy, że uwidoczniony w wykazie składników wyraz „mięso” nie jest pustym słowem, ale oznacza, że spełnione zostały ściśle określone wymagania.
- I tak: mięso wieprzowe nie może zawierać więcej niż 30 proc. tłuszczu i 25 proc. tkanki łącznej, mięso wołowe – to nie więcej niż 25 proc. tłuszczu i 25 proc. tkanki łącznej, zaś mięso drobiowe i królicze – to nie więcej niż 15 proc. tłuszczu oraz 10 proc. tkanki łącznej.
- Ale to nie wszystko, sprawdzajmy też wartość odżywczą. W pośredni sposób dowiemy się dzięki temu, czy mięso użyte do produkcji nie było zbyt tłuste. O dobrej jakości mięsa będzie świadczył – przykładowo – niski poziom zawartości tłuszczu i wysoka zawartość białka, o ile białko, jako odrębny składnik, nie zostanie wykazane przy nazwie i w wykazie składników.

MIĘSO NA KOTLETY Z INDYKA
Surówy wyrób mięsny, chłodzony.
Pakowano w atmosferze ochronnej.

Składniki: Mięso z indyka 97%, woda 1,5%, sól, regulator kwasowości: octany sodu, aromaty.
Produkt solony. **Produkt może zawierać: gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę.**

Wartość odżywcza produktu:

	w 100 g produktu	%RWS* w 100 g produktu
Wartość energetyczna	613 kJ/147 kcal	7%
Tłuszcz	8,3 g	12%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,7 g	14%
Węglowodany	0,0 g	0%
w tym cukry	0,0 g	0%
Białko	18,0 g	36%
Sól	1,63 g	27%

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)

Opakowanie 500 g zawiera 5 porcji produktu.

Przechowywanie:
Należy spożyć do: / Numer partii: patrz nadruk z przodu opakowania.
Przechowywać w temperaturze od -1°C do +2°C

Do spożycia po obróbce cieplnej.
Zużyć bezpośrednio po otwarciu opakowania.
Pergamin znajdujący się na spodzie opakowania nie nadaje się do spożycia.
Usun pergamin znajdujący się pod wstęgą mięsa.

Kupując mięso...

- Starajmy się rozważnie sięgać po produkty, w których wykazie składników widnieje MOM (mięso oddzielone mechanicznie).
- W świetle obowiązujących przepisów, składnik ten nie jest mięsem a produktem uzyskanym w wyniku mechanicznego usunięcia reszty tkanek przylegających do kości, po oddzieleniu od nich mięśni.



Kupując mięso...

- Zgodnie z przepisami w przypadku, kiedy w sklepie sprzedawane jest opakowane mięso w formie sztuki, plastru, czy tuszy, do której dodano wodę w ilości ponad 5 proc. – informacja o tym powinna towarzyszyć produktowi.
- Regulacja wprowadza także obowiązek umieszczania informacji o treści: „z połączonych kawałków mięsa”, o ile produkt mięsny sprzedawany jest w formie sugerującej wytworzenie go z jednego kawałka mięsa a faktycznie taki plaster, surowy kotlet, sztuka czy tusza powstały z różnych części mięsa.



Kupując wieprzowinę, wołowinę, drób, mięso owcze, czy kozie...

- Zgodnie z przepisami – powinniśmy zostać poinformowani o kraju i miejscu pochodzenia tego mięsa.



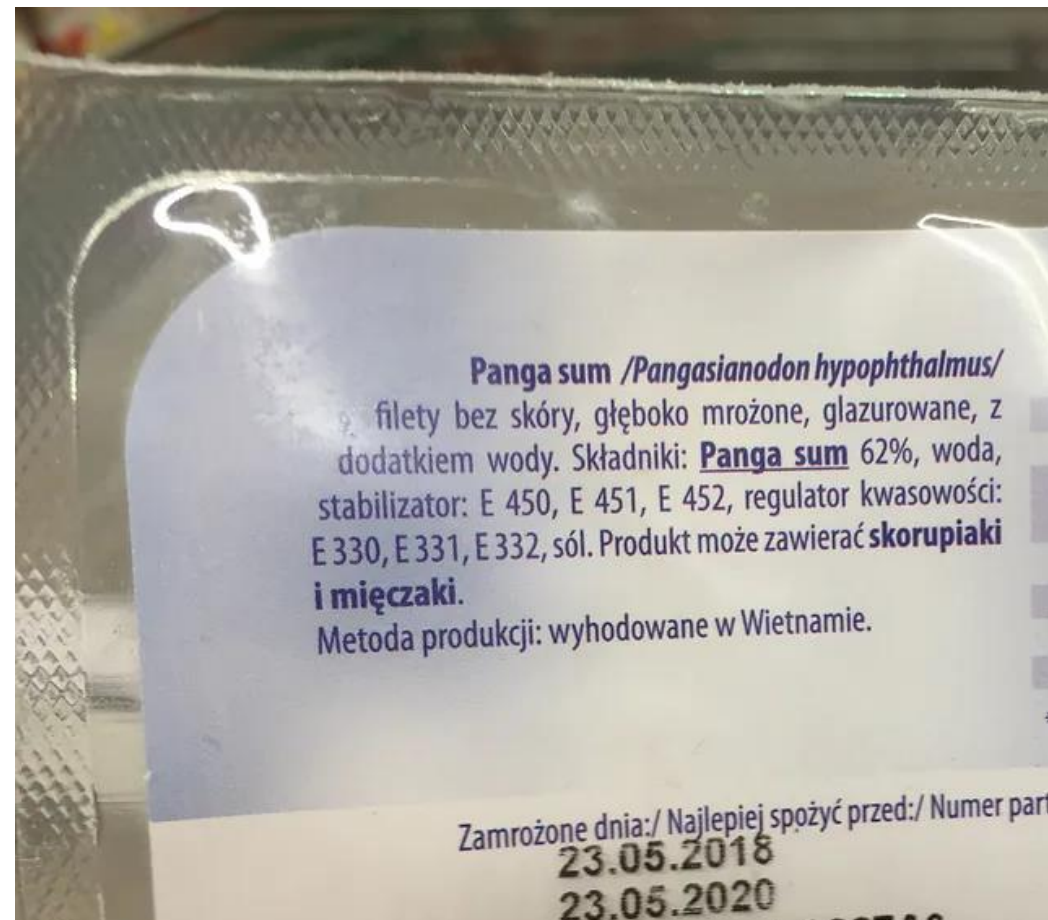
Kupując wędliny w opakowaniach...

- wybierajmy takie z jak największą zawartością mięsa, ale uważajmy. Często zdarza się, że mimo iż w wykazie składników na pierwszym miejscu widnieje mięso, to jego zawartość procentowa może być w praktyce niewielka,
- zwróćmy przy tym uwagę, czy w składzie nie wymieniono białka kolagenowego i tłuszczu, co wskazywałoby na użycie do produkcji surowca mięsnego, który nie spełnia określonych wymogów,
- dodatkowo sprawdzmy, czy już przy nazwie wyrobu nie podano informacji o obecności białka dodanego. Zgodnie z przepisami, w przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych zawierających dodatek białka, nazwy takich produktów muszą być opatrzone informacją o obecności tych białek i ich pochodzeniu (np. „parówki cielęce z dodatkiem białka wieprzowego” albo „polędwica wołowa z dodatkiem białka wieprzowego”).



Kupując ryby...

- szczególnie te mrożone, powinniśmy być poinformowani o ilości glazury (czyli wodnej otoczki służącej do zabezpieczenia produktów). Zgodnie z przepisami w przypadku, kiedy sprzedawany jest nam opakowany filet albo tusza ryby, do której dodano wodę w ilości przekraczającej 5 proc. – poza innymi obowiązkowymi informacjami – musi znaleźć się informacja o tym, że wodę dodano do produktu.
- Podobnie jak w przypadku mięsa, jeśli filet, czy tusza rybna będzie sprawiać wrażenie, że zostały sporządzone z jednego kawałka, choć w rzeczywistości sformowano go z różnych części ryby – takiemu produktowi powinno towarzyszyć oznakowanie: „z połączonych kawałków ryby”.
- Jeśli zaś do produktów rybołówstwa w opakowaniach dodano białko z różnych źródeł zwierzęcych, to – podobnie jak i w przypadku mięsa – nazwa żywności powinna być, zgodnie z przepisami, opatrzona w informację o obecności tych białek i ich pochodzeniu, np. „kotlet z dorsza z dodatkiem białka wieprzowego”.



Kupując przetwory mięsne bądź rybne...

- zwróćmy uwagę na ich oznakowanie umieszczone na opakowaniu, ponieważ zgodnie z przepisami należy tam wskazywać takie komponenty czy składniki, których konsumenci zazwyczaj nie spodziewają się w wyrobach.
- Przykładowo prawidłową nazwą będzie „Paszтет drobiowy z tłuszczem roślinnym” w takiej sytuacji, kiedy składnik powszechnie stosowany lub którego naturalnej obecności oczekują konsumenci (tutaj: tłuszcz drobiowy), zastąpiono w tym przypadku innym komponentem (a więc w naszym przykładzie tłuszczem roślinnym).
- Napis tego rodzaju powinien pojawić się bezpośrednio w pobliżu nazwy produktu i należy do tego użyć czcionki o wysokości nie mniejszej niż 3/4 wysokości użytej do określenia nazwy tego produktu.
- Innym z przykładów będzie oferowana w opakowaniu mrożona pizza, którą konsumenci z reguły kojarzą, że powinna być z serem, jeśli jednak użyto do niej produktów seropodobnych (analogów sera) – informacja na ten temat powinna być ujawniona w wyżej podany sposób.

Kupując świeże owoce i warzywa...

- nie spodziewajmy się na ich opakowaniach wykazu składników, ponieważ ta kategoria żywności jest zwolniona od obowiązku jego podawania.
- Na tych produktach powinniśmy natomiast znaleźć kraj pochodzenia jarzyn oraz owoców.



Kupując w promocji...

- dobrze się zastanówmy dlaczego towar jest przeceniony. Być może przyczyną jest upływający terminu przydatności? Wówczas dokładnie sprawdzimy czy w określonym w oznakowaniu czasie spożyjemy żywność (np. czy użyjemy cały litr oleju przez dwa dni, kiedy kończy się data minimalnej trwałości).
- Powinniśmy także uważać na szczególnie tanie produkty. Cena, choć nie musi, może być wyznacznikiem jakości produktui wyroby najtańsze będą charakteryzowały się odpowiednią do ceny – niską – jakością.
- Nie ma wątpliwości, że głównymi składnikami tanich wędlin będzie woda, MOM, tłuszcz i roślinne wypełniacze.

Kupując przez internet...

- pamiętajmy, że zgodnie z przepisami przed ostatecznym dokonaniem zakupu opakowanej żywności powinniśmy zostać poinformowani o wszystkich obowiązkowych danych.
- Wyjątkiem jest informacja o dacie minimalnej trwałości / terminie przydatności do spożycia, która to powinna być dla nas dostępna w momencie dostawy żywności.

Kupując żywność bez opakowań (luzem)...

- pamiętajmy, że zgodnie z obowiązującymi przepisami także i ona musi być oznakowana. Co prawda zakres podanych informacji jest znacznie węższy niż na produktach opakowanych, jednak każdorazowo musi być podana:
 - ✓ nazwa produktu,
 - ✓ nazwa albo imię i nazwisko producenta,
 - ✓ wykaz składników,
- klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej jeśli zostały ustalone dla poszczególnych artykułów lub ich grup albo wynika to z odrębnych przepisów.
- Wymagane informacje sprzedawca podaje na wywieszce dotyczącej danego środka lub w inny sposób w miejscu, które jest dla nas bezpośrednio dostępne (np. w katalogu, na plakacie itp.). Oznacza to, że powinniśmy mieć pełny i nieskrępowany dostęp do składu produktu. 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.

Reklamacja żywności.

Jeśli żywność nie spełniła naszych wymagań mamy prawo do reklamacji, którą po 25 grudnia 2014 r., czyli po wejściu w życie ustawy o prawach konsumenta składamy u sprzedawcy na takich samych zasadach, jakie obowiązują wobec wszystkich innych towarów.



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.

Reklamacja żywności.

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.

W reklamacji, którą możemy ją zgłosić ustnie, choć można ją sformułować także na piśmie, powinniśmy określić czego domagamy się od sprzedawcy. W przypadku żywności naszym podstawowym żądaniem będzie wymiana towaru na taki, który jest pozbawiony wad. 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).

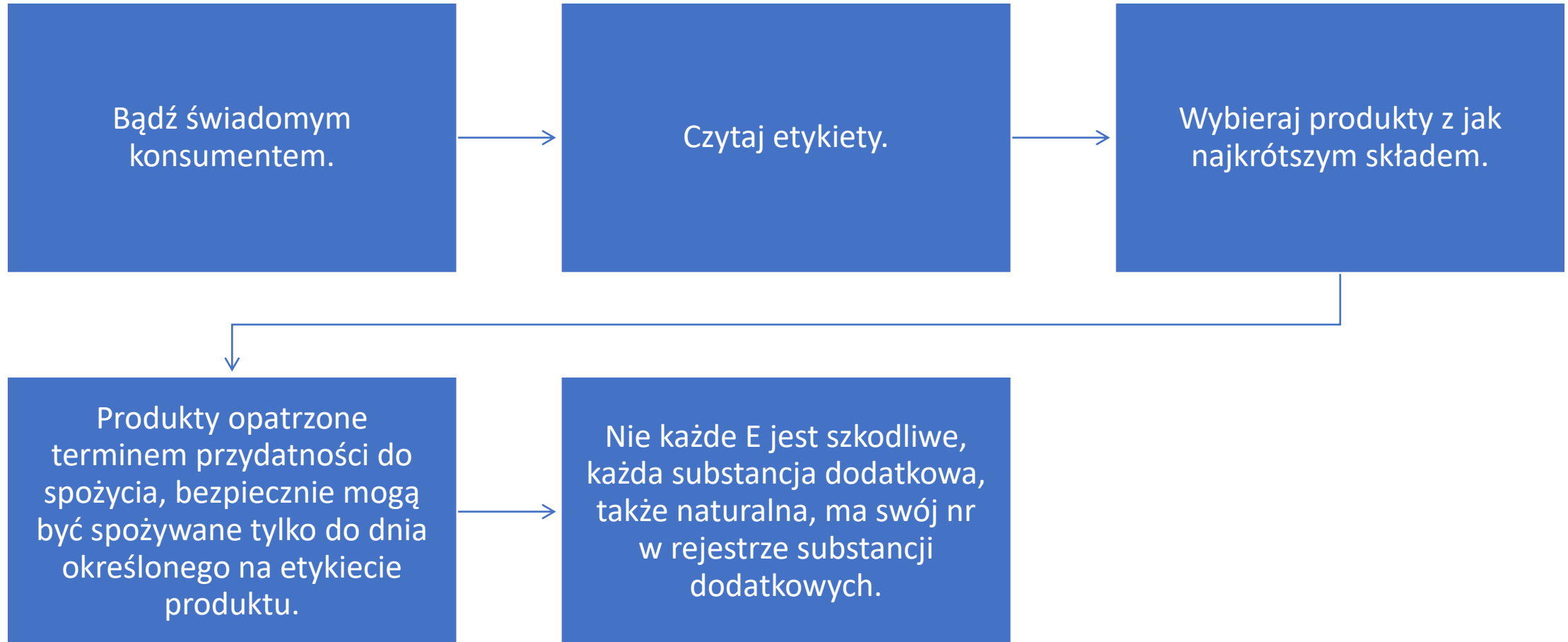
Naszym najdalej idącym prawem jest odstąpienie od umowy – wówczas sprzedawca ma obowiązek zwrócić nam koszt zakupu a my oddajemy mu wadliwy produkt.

Reklamacja żywności

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 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.

Podsumowując





Dziękuję

Prezentacja przygotowana w
ramach Kampanii EFSA
„Wybieraj bezpieczną
żywność”.