

Ile czekolady w czekoladzie? Z czego może zrobione być wino? 13,3 proc. wyrobów czekoladowych oraz 6,2 proc. wyrobów winiarskich wzbudziło zastrzeżenia Inspekcji Handlowej w trakcie kontroli prowadzonych na zlecenie UOKiK

Statystyczny Polak wypija rocznie 2 litry wina i zjada 1,2 kg czekolady*. Przepisy unijne w szczegółowy sposób regulują kwestie związane z jakością handlową oraz oznakowaniem zarówno wyrobów winiarskich, jak i czekoladowych oraz w polowie czekoladowej. Regulacje wprowadzają m.in. definicje poszczególnych produktów czy obowiązek umieszczania na opakowaniu bądź etykiecie informacji o składzie oraz właściwej nazwie. Zgodnie z tym słowo wino – bez użycia dodatkowych określeń uzupełniających, jak np. wino z dzikiej róży, może być stosowane wyłącznie do alkoholu otrzymanego z winogron. Natomiast w czekoladzie powinniśmy znaleźć wyroby kakaowe, np. miazga kakaowa, kakao, tłuszcz kakaowy, i cukry, w tym nie mniej niż 35 proc. suchej masy kakaowej. Dla odróżnienia czekolada mleczna zawiera dodatkowo mleko lub produkty mleczne i już tylko nie mniej niż 25 proc. suchej masy kakaowej.

Wyroby czekoladowe i w polowie czekoladowej

Inspekcja Handlowa skontrolowała jakość i oznakowanie. Ocenie poddano 1851 partii, z czego zastrzeżenia dotyczyły 246 (13,3 proc.). Kontrolerzy IH, sprawdzając jakość, szczególną uwagę zwracali przede wszystkim na zawartość tłuszczu mlecznego oraz zamienników tłuszczu kakaowego. Weryfikowane również były deklaracje producentów dotyczące m.in. masy netto, zawartości tłuszczu ogółem, cukrów i białka. Najwięcej nieprawidłowości dotyczyło wykrycia, w trakcie badań laboratoryjnych, przekroczonego pięcioprocentowego limitu dozwolonych tłuszczów roślinnych stanowiących zamienniki tłuszczu kakaowego oraz obecności zamienników niezadeklarowanych.

Wśród wymogów odnoszących się do oznakowania warto wymienić obowiązek podawania m.in. na czekoladzie, czekoladzie mlecznej i do picia informacji o treści masa kakaowa minimum ...% czy oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne. Nieprawidłowości stwierdzone przez IH dotyczyły przede wszystkim braku tych informacji, czy zastosowania nieodpowiedniej nazwy rodzajowej czekolady – producent podał nazwę „Orzechy laskowe w czekoladzie”, ale zadeklarowany skład polewy odpowiadał czekoladzie mlecznej. Z kolei pojawiające się na opakowaniach owoce lub użycie ich określeń w nazwie nie zawsze oznaczało, że je tam znajdziemy. Banany w galaretkach oblane gorzką czekoladą w rzeczywistości nie zawierały bananów, w Czekoladzie nadziewanej z kawą i whisky nie było kawy, zaś Biszkopki z galaretką w prawdziwej czekoladzie poziomkowe zamiast poziomek miały sok jabłkowy i aromat.

Wyroby winiarskie

Kontrola dotyczyła przede wszystkim jakości. Zgodnie z przepisami unijnymi winem jest produkt otrzymywany wyłącznie z winogron. Stosowanie tego określenia w nazwach win uzyskanych w wyniku fermentacji innego owocu jest możliwe, ale tylko w połączeniu z nazwą użytego owocu np. wino z czarnego bzu. Sprawdzano również, czy pod chronioną nazwą pochodzenia i chronionym oznaczeniem geograficznym nie są oferowane produkty z fałszywymi oznaczeniami, przy użyciu zwrotów takich jak styl, typ, metoda. Inspektorzy kontrolowali wina, wina owocowe, napoje winopodobne owocowe i winopochodne. Wśród skontrolowanych 1291 partii nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 80 (6,2 proc.). Najwięcej zastrzeżeń dotyczyło zbyt wysokiej lub zbyt niskiej zawartości cukrów i obniżonej zawartości alkoholu. Z kolei nieprawidłowości w oznakowaniu polegały m.in. na stosowaniu wprowadzających w błąd określeń – użyto określenia wino, podczas gdy był to napój winopochodny aromatyzowany (sangria) lub wino aromatyzowane (wermut) czy podaniu sprzecznych informacji o produkcie – importer deklarował wino czerwone, producent – białe.

Działania podjęte przez IH

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości wojewódzcy inspektorzy Inspekcji Handlowej dopuszczają podjęcie dobrowolnych działań przez przedsiębiorców polegające na wycofaniu z obrotu wyrobów niewłaściwie oznaczonych, a także niezgodnych co do składu surowcowego, do momentu poprawy ich oznakowania. Większość kontrolowanych podejmowała takie działania. Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały IH podstawę do nałożenia 41 mandatów karnych, a także wydania 5 decyzji o nałożeniu kar pieniężnych na przedsiębiorców, którzy wprowadzili do obrotu produkty nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach lub deklarowanej przez producenta.

Prawa konsumentów

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów przypomina konsumentom o określonych terminach reklamacji nieświeżej czy przeterminowanej żywności: paczkowanej – w terminie 3 dni od chwili otwarcia, sprzedawanej luzem – 3 dni od momentu zakupu. Warto dodać, że towary kupione w promocji, a będące niezgodne z umową również podlegają reklamacji. Wszelkie zastrzeżenia dotyczące oznakowania, jakości i bezpieczeństwa produktów można zgłaszać w wojewódzkich inspektoratach Inspekcji Handlowej. Ponadto bezpłatną pomoc w dochodzeniu swoich praw uzyskamy od powiatowych lub miejskich rzeczników konsumentów. Bezpłatne porady udzielane są również przez Stowarzyszenie Konsumentów Polskich pod numerem telefonu 800 800 008. Poradnictwo konsumenckie w Polsce jest finansowane między innymi z budżetu UOKiK.

*Dane wg Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny oraz POLBISCO – Stowarzyszenia Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych

UOKiK