

## MARKA WŁASNA - RAPORT

Poprawiła się jakość produktów żywnościowych oferowanych przez sieci handlowe pod własną marką - w stosunku do roku 2008 aż dwukrotnie. Najlepiej wypadły soki, wody oraz miody. Gorzej - przetwory owocowe i mięsne. Wyniki najnowszej kontroli Inspekcji Handlowej prezentuje raport UOKiK

[Warszawa 20 stycznia 2012 r.] Nie tylko cena, ale i jakość produktów ma znaczenie. O tym, że niższa cena nie zawsze musi oznaczać gorszą jakość informuje najnowszy raport UOKiK dotyczący produktów oferowanych pod własną marką sieci handlowych. Są to towary produkowane na zamówienie konkretnej sieci. O tym, kto odpowiada za ich jakość informuje najczęściej napis na opakowaniu: *Wyprodukowano dla...*

Produkty oferowane pod marką własną są coraz częściej kupowane przez konsumentów, ale i oferowane przez super- i hipermarkety. W 2011 roku zdecydowana większość tych sklepów posiadała w ofercie co najmniej jeden rodzaj produktu oznaczony marką własną. Ponadto produkty marek własnych miały 12,8 proc. udział w koszyku spożywczym\*. W przeciwieństwie do produktów konkretnych producentów, marki własne odnotowały 18 proc. wzrost sprzedaży. Dlatego Inspekcja Handlowa na zlecenie UOKiK regularnie kontroluje jakość oraz oznakowanie tych towarów - w 2011 roku przeprowadzona została już piąta kontrola.

Inspekcja Handlowa na zlecenie UOKiK sprawdziła łącznie **588 placówek** wybranych sieci handlowych na terenie Polski w ciągu całego 2011 roku. Celem kontroli była ocena jakości handlowej wybranych grup produktów żywnościowych oferowanych przez sprzedawców pod własną marką, ale także prawidłowość oznakowania, warunki magazynowania i przestrzeganie okresu trwałości. Kontrolą objęto siedem grup produktów: mleczne, mięsne, rybne, przetwory owocowe i warzywne, miody, soki, wody, napoje bezalkoholowe oraz oliwy z oliwek. Przedsiębiorcy zostali wytypowani losowo, na podstawie skarg konsumentów i wyników poprzedniej kontroli. **Wyniki pokazują, że zastrzeżeń nie wzbudziło 92 proc. sprawdzonych produktów oferowanych pod marką własną.**

### Jakość

Ze względu na jakość produktów pod marką własną zakwestionowano ogółem tylko 10,2 proc. partii. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do sprawdzonych partii ryb (17,4 proc.),



przetworów mięsnych (14,3 proc.), owocowych i warzywnych (15,7 proc.), mlecznych (8,1 proc.). Nieprawidłowości polegały na **obecności substancji dodatkowych niedeklarowanych na etykiecie** - m.in. w serku homogenizowanym, śmietanie, marmoladzie wykryto konserwant - kwas sorbowy, we frankfurterkach - fosfor dodany, pochodzący z substancji zwiększających zdolność mięsa do wiązania wody. Ponadto kwestionowano zawyżoną ilość glazury (otoczki z lodu) w filetach z mintaja (zamiast 10 proc. stwierdzono 26 proc. lodu), niezgodny z deklaracją składnik: kabanosy wieprzowe z papryką zawierały drób. Zdarzyło się także, że jogurt truskawkowy zamiast 10 proc. zawierał jedynie 2,5 proc. truskawek. Najlepiej wypadły kontrole oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (nie zakwestionowano jakości ani jednej partii), miodu, wód, soków, napojów.

### Oznakowanie

**3,3 proc. zbadanych pod kątem oznakowania partii wzbudziło wątpliwości inspektorów.** Najczęściej kwestionowano nieprawidłowe oznakowanie oliwy (8,4 proc.), miodu (5,1 proc.), przetworów mięsnych (4 proc.). Producenci nieprawidłowo informowali o dacie minimalnej trwałości produktu, podana przez nich nazwa nie była adekwatna do składu na etykiecie, towary były oznakowane dwiema różnymi nazwami, a produkty sprzedawane luzem w ogóle nie miały oznaczeń handlowych. Przykładowo: opakowanie miodu informowało z jednej strony, że jest to miód wielokwiatowy, z drugiej - lipowy; *Napój Mięta Jabłko* nie zawierał żadnego składnika pochodzącego z mięty, a jedynie aromat identyczny z naturalnym. W jednej sieci handlowej zdarzyło się, że sery sprzedawane luzem na tackach miały przedłużony o 39 dni przez sprzedawcę termin trwałości niż deklarowany przez producenta.

Najmniej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania przetworów mlecznych.

### Inne nieprawidłowości

Do rzadko stwierdzanych nieprawidłowości należało oferowanie żywności przeterminowanej (w 9 placówkach, stanowiących 1,5 proc. ogólnej liczby). Nie stwierdzono przypadków niewłaściwego przechowywania produktów pod własną marką.



## Podjęte działania

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości przedsiębiorców wezwano do ich dobrowolnego usunięcia, ponadto na 15 inspektorzy Inspekcji Handlowej nałożyli mandaty karne i wydali 38 decyzji wobec tych przedsiębiorców, którzy wprowadzili do obrotu artykuły spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej bądź zafałszowane. Ponadto skierowano 103 zawiadomienia do [Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych](#), a 15 do [Państwowej Inspekcji Sanitarnej](#).

## O czym pamiętać, kupując produkty żywnościowe?

- Produkty żywnościowe oznaczone marką własną sieci handlowych w Polsce są produkowane w zakładach spożywczych zarówno mało znanych przedsiębiorców, jak i renomowanych dużych koncernów, posiadających swoje własne marki producenckie. Zdarza się, że w jednym sklepie można wybierać pomiędzy produktami wyprodukowanymi w tym samym zakładzie, ale oznaczonymi różnymi markami. Informacja na ten temat nie zawsze jest jednak dostępna dla konsumenta na etykiecie, ponieważ sieć handlowa może wskazać siebie jako producenta, bez podania danych przedsiębiorcy, który fizycznie wyprodukował dany towar. Jakikolwiek może to budzić zastrzeżenia, działania takie są zgodne z prawem, a podmiot wskazany w oznakowaniu jako „producent” ponosi pełną odpowiedzialność za produkt.
- Należy czytać dokładnie informacje na etykiecie, zwłaszcza te podane drobnym drukiem. Nie sugerujmy się atrakcyjną szatą graficzną opakowania ani wyeksponowaną fantazyjną nazwą, która często zamiast informować o rodzaju wyrobu może wprowadzić w błąd - należy wtedy szukać na opakowaniu właściwej nazwy, z reguły podanej znacznie mniejszą czcionką.
- W oznakowaniu środków spożywczych powinny znajdować się następujące podstawowe informacje: **nazwa rodzajowa produktu** (np. „kielbasa suszona”, „mleko pełne”), **termin przydatności do spożycia** (np. „należy spożyć do ...”) lub data minimalnej trwałości (np. „najlepiej spożyć przed ...”), **wykaz składników**, **warunki przechowywania**, zawartość netto, **oznaczenie producenta** lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu.



- Warto **porównywać skład podobnych produktów**, np. śmietany (może ona zawierać substancje dodatkowe dozwolone bądź nie zawierać ich w ogóle) lub parówek (zawartość mięsa może w nich wynosić od 20 do 70 proc.). Producent ma obowiązek podawać procentową zawartość głównego składnika, np. mięsa dla wędlin.
- Na sprzedawcach oferujących wędliny bez opakowań (sprzedawanych na wagę) ciąży obowiązek podawania na wywieszkach składu wędlin, dlatego też w przypadku braku takich informacji należy się ich domagać.
- Przy zakupie ryb mrożonych **należy upewnić się czy jest to ryba mrożona czy mrożona glazurowana**. Producent lub sprzedawca mają obowiązek poinformowania konsumenta o tym, że jest to ryba mrożona w glazurze z podaniem ilościowej zawartości glazury lub ryby w tym produkcie.
- Pamiętajmy, że produkty rybołówstwa, takie jak: ryby żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solankach i wędzone oraz skorupiaki i mięczaki poddane podobnym procesom, muszą być zaopatrzone w informacje o handlowym oznaczeniu gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych lub wyhodowane), obszarze połowu (np. Morze Bałtyckie, a w przypadku wód śródlądowych i hodowli nazwa państwa np. złowione lub wyhodowane w Polsce).
- **Reklamację żywności musimy złożyć w ciągu trzech dni** od otwarcia opakowania produktu opatrzonego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości lub trzech dni od dnia sprzedaży w przypadku towaru sprzedawanego luzem.

Warto wiedzieć, że 12 grudnia 2011 roku wszedł w życie nowy przepis dotyczący znakowania żywności wdrażający regulacje [rozporządzenia Parlamentu Europejskiego](#). W związku z tym będą się stopniowo pojawiały produkty żywnościowe z nieco innym oznakowaniem niż dotychczas, ale bardziej przyjaznym dla konsumentów, chociażby ze względu na wielkość czcionki, która standardowo nie będzie mogła być niższa niż 1,2 mm. W przypadku problemów ze sprzedawcami konsumenci uzyskują bezpłatną pomoc w dochodzeniu swoich praw u powiatowych lub miejskich [rzeczników konsumentów](#) w



urzędach miejskich lub starostwach powiatowych albo pod numerem telefonu 0800 007 707 czynnym od pn. do pt. od 9.00 do 17.00. Nieprawidłowości można zgłaszać w [wojewódzkich inspektoratach Inspekcji Handlowej](#). Ponadto, konsumenci mogą skorzystać z bezpłatnej porady w [oddziałach terenowych Federacji Konsumentów](#).

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Małgorzata Cieloch, Rzecznik prasowy UOKiK

Departament Współpracy z Zagranicą i Komunikacji Społecznej

Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa

Tel. 22 827 28 92, 55 60 314

Fax 22 826 11 86

E-mail: [malgorzata.cieloch@uokik.gov.pl](mailto:malgorzata.cieloch@uokik.gov.pl)

\* wg badania Nielsen przeprowadzonego w okresie luty 2010-marzec 2011

## MARKA WŁASNA - RAPORT

Poprawiła się jakość produktów żywnościowych oferowanych przez sieci handlowe pod własną marką - w stosunku do roku 2008 aż dwukrotnie. Najlepiej wypadły soki, wody oraz miody. Gorzej - przetwory owocowe i mięsne. Wyniki najnowszej kontroli Inspekcji Handlowej prezentuje raport UOKiK

[Warszawa 20 stycznia 2012 r.] Nie tylko cena, ale i jakość produktów ma znaczenie. O tym, że niższa cena nie zawsze musi oznaczać gorszą jakość informuje najnowszy raport UOKiK dotyczący produktów oferowanych pod własną marką sieci handlowych. Są to towary produkowane na zamówienie konkretnej sieci. O tym, kto odpowiada za ich jakość informuje najczęściej napis na opakowaniu: *Wyprodukowano dla...*

Produkty oferowane pod marką własną są coraz częściej kupowane przez konsumentów, ale i oferowane przez super- i hipermarkety. W 2011 roku zdecydowana większość tych sklepów posiadała w ofercie co najmniej jeden rodzaj produktu oznaczony marką własną. Ponadto produkty marek własnych miały 12,8 proc. udział w koszyku spożywczym\*. W przeciwieństwie do produktów konkretnych producentów, marki własne odnotowały 18 proc. wzrost sprzedaży. Dlatego Inspekcja Handlowa na zlecenie UOKiK regularnie kontroluje jakość oraz oznakowanie tych towarów - w 2011 roku przeprowadzona została już piąta kontrola.

Inspekcja Handlowa na zlecenie UOKiK sprawdziła łącznie **588 placówek** wybranych sieci handlowych na terenie Polski w ciągu całego 2011 roku. Celem kontroli była ocena jakości handlowej wybranych grup produktów żywnościowych oferowanych przez sprzedawców pod własną marką, ale także prawidłowość oznakowania, warunki magazynowania i przestrzeganie okresu trwałości. Kontrolą objęto siedem grup produktów: mleczne, mięsne, rybne, przetwory owocowe i warzywne, miody, soki, wody, napoje bezalkoholowe oraz oliwy z oliwek. Przedsiębiorcy zostali wytypowani losowo, na podstawie skarg konsumentów i wyników poprzedniej kontroli. **Wyniki pokazują, że zastrzeżeń nie wzbudziło 92 proc. sprawdzonych produktów oferowanych pod marką własną.**

### Jakość

Ze względu na jakość produktów pod marką własną zakwestionowano ogółem tylko 10,2 proc. partii. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do sprawdzonych partii ryb (17,4 proc.),



przetworów mięsnych (14,3 proc.), owocowych i warzywnych (15,7 proc.), mlecznych (8,1 proc.). Nieprawidłowości polegały na **obecności substancji dodatkowych niedeklarowanych na etykiecie** - m.in. w serku homogenizowanym, śmietanie, marmoladzie wykryto konserwant - kwas sorbowy, we frankfurterkach - fosfor dodany, pochodzący z substancji zwiększających zdolność mięsa do wiązania wody. Ponadto kwestionowano zawyżoną ilość glazury (otoczki z lodu) w filetach z mintaja (zamiast 10 proc. stwierdzono 26 proc. lodu), niezgodny z deklaracją składnik: kabanosy wieprzowe z papryką zawierały drób. Zdarzyło się także, że jogurt truskawkowy zamiast 10 proc. zawierał jedynie 2,5 proc. truskawek. Najlepiej wypadły kontrole oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (nie zakwestionowano jakości ani jednej partii), miodu, wód, soków, napojów.

### Oznakowanie

**3,3 proc. zbadanych pod kątem oznakowania partii wzbudziło wątpliwości inspektorów.** Najczęściej kwestionowano nieprawidłowe oznakowanie oliwy (8,4 proc.), miodu (5,1 proc.), przetworów mięsnych (4 proc.). Producenci nieprawidłowo informowali o dacie minimalnej trwałości produktu, podana przez nich nazwa nie była adekwatna do składu na etykiecie, towary były oznakowane dwiema różnymi nazwami, a produkty sprzedawane luzem w ogóle nie miały oznaczeń handlowych. Przykładowo: opakowanie miodu informowało z jednej strony, że jest to miód wielokwiatowy, z drugiej - lipowy; *Napój Mięta Jabłko* nie zawierał żadnego składnika pochodzącego z mięty, a jedynie aromat identyczny z naturalnym. W jednej sieci handlowej zdarzyło się, że sery sprzedawane luzem na tackach miały przedłużony o 39 dni przez sprzedawcę termin trwałości niż deklarowany przez producenta.

Najmniej zastrzeżeń wniesiono do oznakowania przetworów mlecznych.

### Inne nieprawidłowości

Do rzadko stwierdzanych nieprawidłowości należało oferowanie żywności przeterminowanej (w 9 placówkach, stanowiących 1,5 proc. ogólnej liczby). Nie stwierdzono przypadków niewłaściwego przechowywania produktów pod własną marką.



## Podjęte działania

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości przedsiębiorców wezwano do ich dobrowolnego usunięcia, ponadto na 15 inspektorzy Inspekcji Handlowej nałożyli mandaty karne i wydali 38 decyzji wobec tych przedsiębiorców, którzy wprowadzili do obrotu artykuły spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej bądź zafałszowane. Ponadto skierowano 103 zawiadomienia do [Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych](#), a 15 do [Państwowej Inspekcji Sanitarnej](#).

## O czym pamiętać, kupując produkty żywnościowe?

- Produkty żywnościowe oznaczone marką własną sieci handlowych w Polsce są produkowane w zakładach spożywczych zarówno mało znanych przedsiębiorców, jak i renomowanych dużych koncernów, posiadających swoje własne marki producenckie. Zdarza się, że w jednym sklepie można wybierać pomiędzy produktami wyprodukowanymi w tym samym zakładzie, ale oznaczonymi różnymi markami. Informacja na ten temat nie zawsze jest jednak dostępna dla konsumenta na etykiecie, ponieważ sieć handlowa może wskazać siebie jako producenta, bez podania danych przedsiębiorcy, który fizycznie wyprodukował dany towar. Jakikolwiek może to budzić zastrzeżenia, działania takie są zgodne z prawem, a podmiot wskazany w oznakowaniu jako „producent” ponosi pełną odpowiedzialność za produkt.
- Należy czytać dokładnie informacje na etykiecie, zwłaszcza te podane drobnym drukiem. Nie sugerujmy się atrakcyjną szatą graficzną opakowania ani wyeksponowaną fantazyjną nazwą, która często zamiast informować o rodzaju wyrobu może wprowadzić w błąd - należy wtedy szukać na opakowaniu właściwej nazwy, z reguły podanej znacznie mniejszą czcionką.
- W oznakowaniu środków spożywczych powinny znajdować się następujące podstawowe informacje: **nazwa rodzajowa produktu** (np. „kielbasa suszona”, „mleko pełne”), **termin przydatności do spożycia** (np. „należy spożyć do ...”) lub data minimalnej trwałości (np. „najlepiej spożyć przed ...”), **wykaz składników**, **warunki przechowywania**, zawartość netto, **oznaczenie producenta** lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu.



- Warto **porównywać skład podobnych produktów**, np. śmietany (może ona zawierać substancje dodatkowe dozwolone bądź nie zawierać ich w ogóle) lub parówek (zawartość mięsa może w nich wynosić od 20 do 70 proc.). Producent ma obowiązek podawać procentową zawartość głównego składnika, np. mięsa dla wędlin.
- Na sprzedawcach oferujących wędliny bez opakowań (sprzedawanych na wagę) ciąży obowiązek podawania na wywieszkach składu wędlin, dlatego też w przypadku braku takich informacji należy się ich domagać.
- Przy zakupie ryb mrożonych **należy upewnić się czy jest to ryba mrożona czy mrożona glazurowana**. Producent lub sprzedawca mają obowiązek poinformowania konsumenta o tym, że jest to ryba mrożona w glazurze z podaniem ilościowej zawartości glazury lub ryby w tym produkcie.
- Pamiętajmy, że produkty rybołówstwa, takie jak: ryby żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solankach i wędzone oraz skorupiaki i mięczaki poddane podobnym procesom, muszą być zaopatrzone w informacje o handlowym oznaczeniu gatunku (nazwa polska i łacińska), metodzie produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych lub wyhodowane), obszarze połowu (np. Morze Bałtyckie, a w przypadku wód śródlądowych i hodowli nazwa państwa np. złowione lub wyhodowane w Polsce).
- **Reklamację żywności musimy złożyć w ciągu trzech dni** od otwarcia opakowania produktu opatrzonego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości lub trzech dni od dnia sprzedaży w przypadku towaru sprzedawanego luzem.

Warto wiedzieć, że 12 grudnia 2011 roku wszedł w życie nowy przepis dotyczący znakowania żywności wdrażający regulacje [rozporządzenia Parlamentu Europejskiego](#). W związku z tym będą się stopniowo pojawiały produkty żywnościowe z nieco innym oznakowaniem niż dotychczas, ale bardziej przyjaznym dla konsumentów, chociażby ze względu na wielkość czcionki, która standardowo nie będzie mogła być niższa niż 1,2 mm. W przypadku problemów ze sprzedawcami konsumenci uzyskują bezpłatną pomoc w dochodzeniu swoich praw u powiatowych lub miejskich [rzeczników konsumentów](#) w



urzędach miejskich lub starostwach powiatowych albo pod numerem telefonu 0800 007 707 czynnym od pn. do pt. od 9.00 do 17.00. Nieprawidłowości można zgłaszać w [wojewódzkich inspektoratach Inspekcji Handlowej](#). Ponadto, konsumenci mogą skorzystać z bezpłatnej porady w [oddziałach terenowych Federacji Konsumentów](#).

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Małgorzata Cieloch, Rzecznik prasowy UOKiK

Departament Współpracy z Zagranicą i Komunikacji  
Społecznej

Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa

Tel. 22 827 28 92, 55 60 314

Fax 22 826 11 86

E-mail: [malgorzata.cieloch@uokik.gov.pl](mailto:malgorzata.cieloch@uokik.gov.pl)

\* wg badania Nielsen przeprowadzonego w okresie luty 2010-marzec 2011