PRODUKTY CHRONIONE POD LUPĄ INSPEKCJI HANDLOWEJ

* **Inspekcja Handlowa skontrolowała produkty zarejestrowane takie jak szynka szwarcwaldzka, ser koryciński czy kiełbasa lisiecka.**
* **Inspektorzy sprawdzili 272 partie produktów, mieli zastrzeżenia do 14 proc.**
* **Nieprawidłowości dotyczyły zarówno składu, jak i oznakowania.**

**[Warszawa, 7 grudnia 2018 r.]** Na półkach sklepowych można czasem znaleźć tzw. produkty chronione. Wytwarza się je w sposób tradycyjny na określonym obszarze i są one zarejestrowane przez Komisję Europejską. Aktualnie polskich produktów zarejestrowanych jest [42](https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci). Wyróżniamy następujące kategorie chronionych oznaczeń:

**ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia)** – produkty w całości wytwarzane w konkretnym regionie lub miejscu. Ich nazwa jest zastrzeżona i nie może być używana dla artykułów spożywczych gdzie indziej lub według innych receptur. Swoją jakość i cechy charakterystyczne zawdzięczają warunkom przyrodniczym i kulturowym regionu. Przykładem może być oscypek, jagnięcina podhalańska, wiśnia nadwiślańska czy fasola „Piękny Jaś”.

**ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne)** – jeden etap produkcji musi odbywać się w ściśle określonym obszarze. Przykładem może być Kiełbasa Lisiecka – wytwarzana jest w gminach Liszki i Czernichów, ale mięso może być pozyskiwane z innych regionów. Jako Chronione Oznaczenie Geograficzne jest zarejestrowany również rogal świętomarciński.

**GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność)** – produkty chronione ze względu na tradycyjny sposób produkcji, skład lub wykonanie z tradycyjnych surowców. Mogą być produkowane na całym terenie kraju, który składa wniosek o rejestrację. Polskim przykładem jest olej rydzowy czy kiełbasa jałowcowa staropolska.

**Kontrola IH**

Inspekcja Handlowa sprawdziła produkty posiadające chronione oznaczenia. Kontrola odbyła się w 81 placówkach w całym kraju, większość z nich należała do sieci handlowych. Inspektorzy sprawdzali jakość artykułów spożywczych, ich skład, oznakowanie, a także zwrócili uwagę na ich prezentację w sklepie. Stwierdzili nieprawidłowości w przypadku 38 spośród 272 badanych partii. Ze względu na skład najczęściej kwestionowali produkty mięsne. Nieprawidłowości dotyczyły między innymi wyższej zawartości soli, tłuszczu lub wody w stosunku do wartości deklarowanych. Na przykład zawartość soli w szynce szwarcwaldzkiej (ChOG) czy kiełbaskach Norymberskich parzonych do grillowania i smażenia była wyższa, z kolei w serze korycińskim z czarnuszką było 51,2 proc. wody, choć zgodnie ze specyfikacją zawartą we wniosku o rejestrację powinno jej być mniej niż 48 proc.

Kolejne nieprawidłowości dotyczyły oznakowania. Najczęściej brakowało informacji o wartości odżywczej lub była ona niewłaściwie przedstawiona - w języku obcym, nieczytelna lub zaprezentowana niezgodnie z przepisami. Zdarzały się również rozbieżności pomiędzy informacjami zawartymi na etykiecie producenta i etykiecie doklejonymi przez personel sklepu – na przykład w przypadku sera korycińskiego zawartość tłuszczu podana na etykiecie producenta była niższa, niż na etykiecie sklepu, a zawartość błonnika nie została w ogóle wyszczególniona na etykiecie sklepu, choć była umieszczona na etykiecie producenta. Dwie partie produktów miały oznakowanie sprzeczne ze specyfikacją zawartą we wniosku o rejestrację – na przykład szynka szwarcwaldzka tradycyjnie wędzona zawierała aromat dymu wędzarniczego, choć w nazwie producent zamieścił informację o tradycyjnym wędzeniu.

W trzech przypadkach konsument mógł zostać wprowadzony w błąd przez niewłaściwą ekspozycję w sklepie i zastosowanie nazwy podobnej do nazwy chronionej. Na przykład wyrób „LISIECKA DROBIOWA KG” umieszczony był w ladzie chłodniczej bezpośrednio obok „Kiełbasy Lisieckiej”, posiadającej chronione oznaczenie.

W wyniku kontroli Inspekcja Handlowa skierowała jedną informację do organów nadzoru sanitarnego i cztery do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wszczęła także postępowania administracyjne wobec ośmiu przedsiębiorców, w związku z wprowadzaniem przez nich do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu – na przykład wobec sklepu sprzedającego ser koryciński z uwagi na niższą zawartość soli, wyższą zawartość wody i nieprawidłowe oznakowanie czy sprzedawcy sera owczego ze względu na uchybienia w oznakowaniu. Cztery postepowania zakończyły się nałożeniem kar pieniężnych, w czterech odstąpiono od wymierzenia kary.

Masz wątpliwości dotyczące zakupów? Zgłoś je do właściwego [wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Handlowej](https://uokik.gov.pl/wazne_adresy.php#faq595).

**Pomoc dla konsumentów:**

Tel. 801 440 220 lub 22 290 89 16 – infolinia konsumencka   
E-mail: [porady@dlakonsumentow.pl](mailto:porady@dlakonsumentow.pl)   
[Oddziały Federacji Konsumentów](http://www.federacja-konsumentow.org.pl/63,tu-znajdziesz-pomoc.html)  
[Rzecznicy konsumentów](https://uokik.gov.pl/pomoc.php) – w Twoim mieście lub powiecie

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Biuro Prasowe UOKiK   
Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa   
Tel. 695 902 088, 22 55 60 246  
E-mail: [biuroprasowe@uokik.gov.pl](mailto:biuroprasowe@uokik.gov.pl)  
Twitter: @UOKiKgovPL