



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ JAJ SPOŻYWCZYCH OFEROWANYCH W OPAKOWANIACH



Warszawa, 2019

INFORMACJA Z WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ JAJ SPOŻYWCZYCH OFEROWANYCH W OPAKOWANIACH



Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów konsumentów, w czwartym kwartale 2018 roku Inspekcja Handlowa przeprowadziła na terenie całego kraju kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania jaj kurzych oferowanych konsumentom.

Celem przeprowadzonych działań była ocena jakości handlowej jaj kurzych klasy A¹ oraz innych jaj spożywczych w stosunku do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Sprawdzano także, czy działalność gospodarcza przedsiębiorców detalicznych jest zgodna z ogólnymi wymaganiami prawa żywnościowego.

ZAKRES PRZEDMIOTOWY

Wymagania dotyczące jakości i oznakowania jaj kurzych zostały określone na poziomie prawa Unii Europejskiej, w szczególności w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6, z późn. zm.). Produkty te podlegają również przepisom ogólnym, dotyczącym wszystkich środków spożywczych. W toku kontroli sprawdzono, czy:

1. oznakowanie jaj jest zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego (np. czy nie wprowadza w błąd co do metody chowu kur niosek, czy zawiera wszystkie obowiązkowe informacje, czy podane dobrowolne informacje są rzetelne i zgodne z prawem),

¹ Klasa A (inaczej: jaja świeże) – jaja przeznaczone do sprzedaży konsumentom; klasa B – jaja dostarczane wyłącznie do przemysłu.

2. klasa wagowa jaj zadeklarowana w oznakowaniu jest zgodna z rzeczywistością, a więc czy nie doszło do zafałszowania produktów (w tym celu przeważono jaja na miejscu w placówce handlowej),
3. cechy fizyczne i organoleptyczne jaj odpowiadają normom handlowym.

W przypadku innych jaj spożywczych prawo żywnościowe nie określa tak szczegółowych norm jakościowych, jak w przypadku jaj kurzych. W toku kontroli sprawdzono, czy jaja inne niż kurze odpowiadają ogólnym zasadom oznakowania ustalonym dla wszystkich środków spożywczych.

Nadto przeprowadzona kontrola dotyczyła przestrzegania innych przepisów prawa żywnościowego: zasad identyfikowalności produktów w łańcuchu obrotu, aktualności dat minimalnej trwałości, kwestii związanych z przechowywaniem żywności oferowanej konsumentom oraz legalności prowadzonej przez podmiot działalności gospodarczej.

ZAKRES PODMIOTOWY

Kontrolą objęto 164 punkty sprzedaży detalicznej jaj, w tym: 91 sklepów działających w sieciach handlowych i 62 inne sklepy oraz 10 hurtowni (które zgodnie z prawem zaliczane są do punktów sprzedaży prowadzących handel detaliczny) i 1 magazyn centralny sieci handlowej.

Podmioty do kontroli typowano na podstawie jednego lub kilku z niżej wymienionych kryteriów:

- na podstawie wyników poprzednich kontroli, skarg i informacji przekazanych przez konsumentów lub innych uczestników obrotu,
- dobór losowy spośród będących w posiadaniu wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej danych o przedsiębiorcach.

SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

Kontrolą objęto 530 partii jaj, w tym:

- 513 partii jaj kurzych klasy A o łącznej wartości 59 tys. zł, z których zdecydowana większość (491 partii) miała oznaczenie klasy wagowej²,
- 17 partii jaj przepiórczych.

łącznie zakwestionowano 104 partie jaj (co stanowiło 19,6 proc. ogółem ocenionych), w tym najwięcej z powodu niewłaściwego oznakowania (73 partie stanowiące 13,8 proc. partii ocenionych).

Nieprawidłowości stwierdzono w 62 placówkach (37,8 proc.

ogółem skontrolowanych), tj.:

- 32 sklepach należących do sieci handlowych,
- 24 sklepach spoza sieci handlowych,
- 5 hurtowniach,
- 1 magazynie centralnym sieci handlowej.

1. Oznakowanie jaj kurzych

Zgodnie z przepisami, jaja kurze klasy A powinny posiadać odpowiednie oznakowanie, tj.:

- na skorupie powinien znajdować się kod producenta, który składa się z kodu systemu utrzymania kur (w zależności od metody chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 – na wolnym wybiegu, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy), kodu państwa (np. PL dla Polski), weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (8 cyfr). Oznaczenie takie nie jest wymagane tylko w wyjątkowych przypadkach;
- opakowania jaj kurzych muszą posiadać na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia dotyczące: kodu zakładu pakowania jaj, klasy jakości (np. „klasa A”), klasy wagowej (np. XL – bardzo duże), daty minimalnej trwałości, zalecenia przechowywania jaj po zakupie w warunkach chłodniczych, metody chowu kur wyrażonej słownie (np. „jaja z chowu klatkowego”). Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta (tj. kodu umieszczonego na skorupie jaja);
- jaja oferowane luzem (nie były przedmiotem niniejszej kontroli) powinny zostać opatrzone w miejscu sprzedaży informacjami dla konsumentów o: klasie jakości, klasie wagowej, metodzie chowu, dacie minimalnej trwałości, znaczeniu kodu producenta (uwidocznionego na skorupie jaj) oraz nazwą albo imieniem i nazwiskiem producenta.

Oznakowanie jaj kurzych musi także spełniać wymagania ogólnego prawa żywnościowego, np. ich szata graficzna i dobrowolne komunikaty nie mogą wprowadzać konsumentów w błąd.

Inspekcja Handlowa sprawdziła prawidłowość zarówno obowiązkowych jak i dobrowolnych informacji zamieszczonych w oznakowaniu (przykładowo, w niektórych przypadkach zweryfikowano prawidłowość deklaracji o pochodzeniu jaj od kur rasy zielononóżki, o karmieniu kur paszami wielozbożowymi lub bez GMO).

² Zgodnie z art. 4 rozporządzenia nr 589/2008, jaja klasy A klasyfikuje się według czterech klas wagowych: XL - bardzo duże; L - duże; M - średnie; S – małe. W drodze odstępstwa od tej zasady, jeżeli w jednym opakowaniu znajdują się jaja o różnej wielkości, należy podać minimalną masę netto jaj w gramach, a na powierzchni zewnętrznej opakowania zamieścić opis "Jaja różnej wielkości" lub podobny.

Ogółem inspektorzy zakwestionowali oznakowanie 67 spośród 509 partii jaj kurzych (13,2 proc. ocenionych), w tym:

- 54 partii ze względu na nieprawidłowe oznakowanie opakowań (11,3 proc.) – stwierdzone nieprawidłowości były zróżnicowane, od wprowadzającego w błąd oznakowania co do metody chowu kur niosek lub innych właściwości produktu, po brak niektórych obowiązkowych informacji lub zamieszczanie ich niezgodnie z przepisami prawa,
- 14 partii ze względu na oznakowanie nieprawidłowo wydłużoną datą minimalnej trwałości³ (2,6 proc.) – dłuższą od jednego do kilku dni,
- 8 partii ze względu na niewłaściwe oznakowanie na skorupie (1,5 proc.) – stwierdzanymi nieprawidłowościami były: brak oznaczenia kodem producenta lub nieczytelność tego kodu (np. słabo odbite cyfry i litery).

Przykłady nieprawidłowego oznakowania opakowań:

- oznakowanie jaj z chowu klatkowego nazwą „Świeże Wiejskie Jaja”,
- zastosowanie na opakowaniu innych jaj z chowu klatkowego szaty graficznej z wizerunkiem swobodnie poruszających się kur,
- użycie nieprawidłowego określenia metody chowu niosek, tj. „jaja z tradycyjnego chowu ściółkowego” podczas gdy zgodnie z przepisami można jedynie wskazać „jaja z chowu ściółkowego”,
- brak dokumentacji potwierdzającej deklarację o karmieniu kur niosek paszami wielozbożowymi (deklaracja sama w sobie także była nieprawidłowa: „jaja wielozbożowe”),
- nieprecyzyjne wskazanie klasy wagowej jaj, tj. podano dwie klasy (M i L),
- brak kodu zakładu pakowania oraz daty minimalnej trwałości,
- oznakowanie informacją „jaja wspomagają pracę mózgu, poprawiają pamięć i dbają o nasz wzrok”,
- oznakowanie jednej partii jaj jako produktu rolnictwa ekologicznego w przypadku gdy producent nie poddał się certyfikacji,
- umieszczenie daty minimalnej trwałości na opakowaniu w sposób nietrwały (metkownicą),
- niepełne informacje dotyczące producenta, brak kodu zakładu pakowania jaj.

2. Oznakowanie jaj przepiórczych

Ocenie poddano 17 partii jaj przepiórczych, w wyniku czego zakwestionowano 6 partii (35,3 proc. w tej grupie produktów).

Zastrzeżenia inspektorów dotyczyły przede wszystkim nieuprawnionych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych np. „nie zawiera szkodliwego cholesterolu”, „w badaniach stwierdzono możliwe działanie przeciwnowotworowe likopenu oraz kwasów omega 3, zwłaszcza w przypadku raka piersi, okrężnicy prostaty”. Kwestionowano także brak informacji o wartości odżywczej wymaganej w przypadku posługiwania się oświadczeniem żywieniowym np. „są bogatym źródłem żelaza, miedzi, fosforu cynku, karotenu i witaminy z grupy B, ryboflawiny, prowitaminy A...”, wskazanie wprowadzającej w błąd informacji „zawierają zioła”, a także brak informacji o producencie jaj.

3. Weryfikacja klasy wagowej jaj kurzych

Jaja klasy A klasyfikuje się według wagi na cztery klasy:

- XL – bardzo duże, tj. masa ≥ 73 g,
- L – duże, tj. $73 \text{ g} > \text{masa} \geq 63$ g,
- M – średnie, tj. $63 \text{ g} > \text{masa} \geq 53$ g,
- S – małe, tj. masa < 53 g.

Wyznaczona dla danej partii jaj klasa wagowa musi być podana w oznakowaniu do wiadomości konsumenta. Tylko niewielki określony odsetek jaj w partii może odbiegać masą od ustalonego przedziału.

W toku kontroli, na podstawie przeważenia jaj z 243 partii, stwierdzono niewłaściwą klasyfikację wagową w przypadku 25 partii, tj. 10,3 proc. skontrolowanych w tym zakresie.

Na przykład:

- 50 proc. jaj w partii zadeklarowanej jako L – duże posiadało masę odpowiadającą klasie M – średnie,
- 45 proc. jaj w partii zadeklarowanej jako L – duże posiadało masę odpowiadającą niższej klasie wagowej M i S.

4. Ocena cech jakości jaj kurzych

Normy handlowe określają cechy jakości jaj klasy A takie jak: skorupa i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt; komora powietrza: wysokość nieprzekraczająca 6 mm, nieruchoma; jednakże w odniesieniu do jaj, które mają być wprowadzane do obrotu jako „ekstra”, wysokość nie może przekraczać 4 mm; żółtko: podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem i powracające do centralnego położenia;

³ Zgodnie z art. 13 rozporządzenia nr 589/2008, data minimalnej trwałości umieszczona na opakowaniu nie może przekraczać 28 dni od dnia zniesienia.

białko: przejrzyste, przezroczyste; zarodek: rozwinięcie niewidoczne; ciała obce: niedopuszczalne; zapach obcy: niedopuszczalny. Normy określają także tolerancje, ile jaj w danej partii może nie spełniać ww. kryteriów.

W toku kontroli oceniono cechy jakości 13 partii jaj. Stwierdzono, że 7 partii (53,8 proc. ocenionych w tym zakresie), po uwzględnieniu przepisowych tolerancji, nie spełniało wymagań dla zadeklarowanej klasy A.

Jedną partię jaj zakwestionowano jeszcze w kontrolowanej placówce, ponieważ w miejscu ich ekspozycji stwierdzono obcy, intensywny i nieprzyjemny zapach. Pozostałe partie kwestionowano na podstawie wyników badań próbek ocenionych w laboratorium. Badania laboratoryjne przeprowadzono w zakresie: zapachu, kształtu i uszkodzeń skorupy, wyglądu żółtka, obecności ciał obcych, stabilności komory powietrznej, wysokości komory powietrznej. Przykładowe wyniki badań laboratoryjnych:

- w próbce 20 sztuk jaj stwierdzono 19 sztuk z wyższą wysokością komory powietrznej, 13 sztuk z ruchomą komorą powietrzną (próbkę pobrano 16 dni przed upływem daty minimalnej trwałości jaj) oraz 4 sztuki z pękniętą skorupą,
- w próbce 30 sztuk jaj stwierdzono 10 sztuk z pękniętą skorupą i 3 sztuki z wyższą wysokością komory powietrznej (próbkę pobrano 11 dni przed upływem daty minimalnej trwałości jaj).

5. Inne zagadnienia

W ofercie 4 skontrolowanych placówek stwierdzono jaja po upływie daty minimalnej trwałości, w jednej jaja o wydłużonej dacie minimalnej trwałości.

W większości kontrolowanych jednostek handlowych jaja przechowywane były zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami producentów. Wyjątek stanowiły 3 sklepy, w których przechowywano jaja w warunkach chłodniczych ponad 72 h.

Ustalono, że jeden przedsiębiorca nie zgłosił zmian objętych wpisem do ewidencji działalności gospodarczej.

Kontrola przyczyniła się również do ujawnienia nieuprawnionej sprzedaży w hurtowni jaj, które zgodnie z przepisami mogły być oferowane konsumentom tylko w ramach sprzedaży bezpośredniej (m.in. takie jaja nie są znakowane kodem producenta na skorupie).

DZIAŁANIA PODJĘTE W ZWIĄZKU Z USTALENIAMI KONTROLI

Z ustaleniami kontroli zapoznano właścicieli lub kierowników kontrolowanych placówek. W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości, skierowano wnioski do prowadzących sprzedaż, ich jednostek nadrzędnych, producentów lub

dostawców o podjęcie działań eliminujących stwierdzone nieprawidłowości.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- wydania 44 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych przedsiębiorcom, którzy wprowadzili do obrotu jaja nieodpowiadające przepisom o jakości handlowej, w tym 20 decyzji dotyczących zafałszowania. Łączna kwota kar wyniosła 41,1 tys. zł. W dwóch przypadkach wydano decyzję o odstąpieniu od wymierzenia kary pieniężnej. Na dzień przekazania informacji do UOKiK, część wszczętych postępowań pozostawała w toku;
- nałożenia 8 mandatów karnych na łączną kwotę 3,9 tys. zł za popełnienie wykroczeń, (polegających m.in. na wprowadzeniu do obrotu jaj przeterminowanych, stosowaniu przyrządów pomiarowych bez ważnego dowodu legalizacji);
- wycofania z obrotu jaj o łącznej wartości 5,6 tys. zł (decyzją wojewódzkiego inspektora lub w wyniku własnych działań kontrolowanych przedsiębiorców).

Ponadto skierowano: 43 zawiadomień do właściwych organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, 10 – do organów nadzoru weterynaryjnego, 7 – do organów nadzoru sanitarnego oraz 1 – do urzędu skarbowego.

PODSUMOWANIE

Z materiałów kontroli wynika, że jakość handlowa jaj nie była właściwa, o czym świadczył ogólny odsetek stwierdzonych niezgodności na poziomie 19,6 proc.

Istotnym naruszeniem przepisów o jakości handlowej jaj było pomijanie lub ukrywanie w oznakowaniu informacji o metodzie klatkowej chowu niosek, od których pozyskano jaja, a także stosowania takiej grafiki, która mogła sugerować inny chów kur niż w rzeczywistości – ekologiczny lub na wolnym wybiegu zamiast klatkowy.

Również ocena klasy wagowej jaj w opakowaniach dała wynik niezadowalający, ponieważ 10,3 proc. sprawdzonych partii jaj kwalifikowało się do niższej kategorii wagowej niż zadeklarowano w oznakowaniu dla konsumentów.

Ponadto pilotażowe badania cech jakościowych jaj (takich jak stan skorupy, wielkość komory powietrznej, która powiększa się wraz ze „starzeniem się” jaja), wskazują na konieczność zwiększenia nadzoru w tym zakresie zarówno przez przedsiębiorców jak i inspekcje.

Rozmiar stwierdzonych nieprawidłowości wskazuje na zasadność kontynuowania kontroli jakości i prawidłowości oznakowania oferowanych jaj.

PORADNIK DLA KONSUMENTÓW

JAJA KURZE

- w oznakowaniu jaj bywa specjalnie podkreślana informacja „jaja świeże”, określenia tego nie należy mylić z określeniem „ekstra” lub „ekstra świeże” gdyż te mogą być stosowane w charakterze dodatkowego oznaczenia jakości na opakowaniach zawierających jaja klasy A tylko do dziewiątego dnia po zniesieniu jaj, wówczas też na opakowaniu musi być w sposób łatwo widoczny i czytelny umieszczona data zniesienia i termin dziewięciu dni; data minimalnej trwałości dla jaj bez określenia „ekstra” lub „ekstra świeże” nie może przekraczać 28 dni od zniesienia jaj, na opakowaniu nie podaje się też daty zniesienia;
- warto zwrócić uwagę na inne obowiązkowe informacje, które muszą być dostępne dla konsumentów niezależnie od tego czy jaja są opakowane czy sprzedawane na sztuki:
 - » data minimalnej trwałości,
 - » metoda chowu kur (oznaczona słownie: jaja z chowu klatkowego, jaja z chowu ściółkowego, jaja z chowu na wolnym wybiegu, jaja ekologiczne/ z rolnictwa ekologicznego);
- w razie co do metody chowu niosek warto spojrzeć na kod wydrukowany na jajku, którego pierwsza cyfra kodu oznacza metodę chowu kur: 0 – ekologiczna, 1 – wolny wybieg, 2- ściółkowa, 3 – klatkowa (tylko w wyjątkowych przypadkach jaja mogą nie mieć kodu na skorupie);
- wyjaśnienie kodu musi być umieszczone na opakowaniu (gdy jaja sprzedawane są w opakowaniach) lub na widocznej wywieszce (gdy jaja sprzedawane są na sztuki);
- na opakowaniu jaj podana jest zawsze klasa wagowa (oznaczona np. przy użyciu liter S, M, L, XL o znaczeniu podobnym jak w oznakowaniu odzieży), czyli informacja, w jakim przedziale wagowym mieści się masa jaj w opakowaniu, ewentualnie – gdy jaja nie zostały sklasyfikowane wagowo – podana jest minimalna masa netto jaj;
- gdy na opakowaniu znajdują się ilustracje przedstawiające wieś, pola uprawne, łąkę - warto sprawdzić metodę chowu kur (czy jaja nie pochodzą z chowu klatkowego),
- informacje o składzie paszy, którą żywione były nioski, o specjalnych warunkach chowu kur lub o szczególnych właściwościach odżywczych jaj – są to informacje dobrowolne, do których należy

podchodzić z dużą rozważą, ponieważ bywają stosowane nieuczciwie.

JAJA INNYCH PTAKÓW

- w przeciwieństwie do jaj kurzych nie muszą mieć stempla na skorupce;
- nie dotyczy ich też obowiązek znakowania na opakowaniu lub w miejscu sprzedaży informacją o metodzie chowu zwierząt ani o klasie wagowej jaj;
- muszą być oznakowane zgodnie z ogólnymi zasadami, tj. na opakowaniu zawierać przynajmniej: nazwę, ilość, datę minimalnej trwałości, warunki przechowywania, nazwę lub firmę i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, a w przypadku sprzedaży na sztuki wskazywać nazwę produktu i nazwę producenta.

PORADNIK DLA PRZEDSIĘBIORCÓW

Zgodnie z załącznikiem III sekcja X rozdział I punkt 3 do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004 s. 55 z późn. zm.) jaja muszą zostać dostarczone konsumentowi maksymalnie w terminie 21 dnia od zniesienia.

Opracowanie:
Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK