

UOKiK skontrolował sprzedaż i jakości kurzych jaj

16 kwietnia 2014

Jaja od szczęśliwych kur, świeże, wiejskie, fermowe – wybór przyprawia o zawrót głowy. Czy jaja dostępne w sprzedaży są prawidłowo oznakowane zarówno na skorupie jak i opakowaniu? Czy klienci nie są wprowadzani w błąd co do metody chowu kur czy co do wagi produktu? UOKiK podpowiada na co zwrócić uwagę, wybierając jajka na wielkanocny stół.

W czwartym kwartale 2013 roku Inspektorzy Inspekcji Handlowej sprawdzili 551 partii jaj kurzych w sklepach, hurtowniach oraz sprzedawanych luzem na targowiskach. Zastrzeżenia wzbudziło 167 partii (30,3 proc.). Najczęściej kwestionowano nieprawidłowe oznakowanie (27,5 proc. ocenionych), rzadziej – niewłaściwą wagę (12,1 proc. sprawdzonych partii). W zakresie oznakowania najgorzej wypadły jajka sprzedawane luzem na targowiskach (zakwestionowano 68 proc. ze sprawdzonych 147 partii). Jaja opakowane – zastrzeżenia wzbudziło 12,7 proc. spośród sprawdzonych 402 partii.

Ze względu na niewłaściwe oznakowanie opakowań zakwestionowano 51 partii jaj, czyli 12,7 proc., spośród sprawdzonych 402 partii. Przedsiębiorcy nie informowali o metodzie chowu kur, używając np. jedynie określenia „jaja od szczęśliwych kur z wolnego wybiegu”, albo wprowadzali w błąd, sugerując, że jaja pochodzą od kur z wolnego wybiegu („świeże wiejskie jaja”, obrazki w formie krajobrazu wiejskiego), gdy w rzeczywistości był to chów klatkowy. Data minimalnej trwałości w ogóle nie pojawiła się na opakowaniu, albo została wyznaczona ponad przepisowe 28 dni od zniesienia jaj.

Jeszcze gorzej sprawa przedstawia się na targowiskach, gdzie jaja sprzedaje się luzem – tam zakwestionowano aż 68 proc. partii jaj. Sprzedawcy wprowadzali klientów w błąd stosując

lakoiczne informacje typu „jaja wiejskie”, „jaja fermowe”, nie podając żadnych danych na temat metody chowu kur, wagowej klasie czy dacie minimalnej przydatności. UOKIK zwraca uwagę, że wielu sprzedawców nie miało dokumentów potwierdzających, że jaja pochodzą z chowu ekologicznego, ściółkowego czy od kury zielononóżki, mimo iż informowali na wywieszce o sprzedaży jaj z chowu ekologicznego.

Inspektorzy przypominają, że jedynie jajka sprzedawane bezpośrednio przez gospodarza na terenie powiatu, w którym prowadzi gospodarstwo, nie muszą być oznakowane.

Na co zwrócić uwagę, wybierając jajka na wielkanocny stół? UOKIK przypomina, że konsumentom mogą być sprzedawane wyłącznie jaja świeże, czyli klasy A. Dodatkowo takie jaja muszą na skorupie posiadać informacje o: metodzie chowu kur (0 – ekologiczna, 1 – wolny wybieg, 2- ściółkowa, 3 – klatkowa), kod państwa (PL – Polska), weterynaryjny numer identyfikacyjny, czyli kod zakładu produkcji.

Jaja w opakowaniu: opakowanie musi informować o klasie jakości (np. A), wadze (np. M, XL), dacie minimalnej trwałości, metodzie chowu kur. Obowiązkowe oznakowanie na skorupie.

Jaja sprzedawane luzem, na sztuki: w miejscu sprzedaży musi się znajdować informacja o klasie jakości, wadze, metodzie chowu, dacie minimalnej trwałości, nazwą albo imieniem i nazwiskiem producenta.

Oznakowanie na skorupach nie jest wymagane w przypadku jaj sprzedawanych bezpośrednio konsumentom przez gospodarza, producenta, którzy posiadają mniej niż 50 kur – w miejscu sprzedaży muszą się znaleźć informacje: nazwa i adres gospodarstwa, imię i nazwisko gospodarza.

Źródło: [Ekologia.pl](https://ekologia.pl)