

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Wymagania w zakresie znakowania produktów spożywczych

RADOM 2015

CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
ODDZIAŁ W RADOMIU
26-600 Radom, ul. Chorzowska 16/18
e-mail: radom@cdr.gov.pl

Autor:

Barbara Sałata, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Projekt okładki:

Danuta Guellard, CDR O/Radom

@ Copyright by Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu 2015

ISBN 978-83-63411-52-7

Druk: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu
ul. Chorzowska 16/18, tel. 48 365 69 00
Nakład: 500 egz.

Spis treści

1.	Wstęp	5
2.	Przepisy prawne	6
3.	Definicje mające zastosowanie w regulacjach prawnych w zakresie znakowania żywności	8
4.	Wymagania w zakresie znakowania	12
5.	Znakowanie grup produktów spożywczych - wymagania szczegółowe	42
6.	Odpowiedzialność podmiotu w zakresie znakowania żywności	58
7.	Nadzór i kontrola	59

Wstęp

Wiedza o tym, jak prawidłowo znakować żywność jest niezbędna wszystkim producentom żywności. Zasady znakowania żywności były określone w wielu aktach prawnych na poziomie wspólnoty i poziomie krajowym. Komisja Europejska w celu uproszczenia i ujednoczenia przepisów w tym zakresie w całej UE, zaproponowała nowe rozwiązania, które ściśle regulują wygląd etykiet, a także ich zawartość merytoryczną. Zgodnie z nowymi wymaganiami etykiety mają być przede wszystkim bardziej czytelne i muszą zawierać więcej informacji. Przy tym muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia. Nie mogą wprowadzać w błąd kupującego, co do cech, działania lub właściwości środka spożywczego. Wymóg ten ma zastosowanie również do reklamy oraz prezentacji środków spożywczych, sposobu ustawienia oraz otoczenia, w jakim są pokazywane. Wymienione wyżej zasady zostały zdefiniowane w Unijnym Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które wchodzi w życie zgodnie z zaplanowanym harmonogramem czasowym od dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego miały trzy lata od momentu jego opublikowania, na dostosowanie się do nowych zasad, ponieważ nowe przepisy rozporządzenia stosuje się od 1 stycznia 2014 roku z wyjątkiem wprowadzenia informacji o wartości odżywczej, którą stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 roku. Zmienione przepisy mają zapewnić konsumentom możliwość podejmowania właściwych i świadomych wyborów przy zakupie żywności.

Główną przyczyną wprowadzenia nowych regulacji była konieczność aktualizacji, uproszczenia i ujednoczenia prawa żywnościowego UE dotyczącego znakowania żywności w zakresie wymagań ogólnych, a także wymagań dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej. Ważnym celem tego rozporządzenia jest dostarczanie konsumentom pełnych i zgodnych z prawem informacji, a także zapewnienie harmonijnego funkcjonowania rynku wewnętrznego. Wejście w życie tego aktu prawnego wymusiło także potrzebę zmian dotychczas funkcjonujących w tym zakresie przepisów prawnych na poziomie krajowym. Rozporządzenie jest dość obszernym i rozbudowanym dokumentem składającym się z preambuły, 55 artykułów oraz 15 szczegółowych załączników. Sprecyzowane zostały w nim nowe i niezdefiniowane do tej pory pojęcia, takie

jak: „czytelność”, „etykieta”, „pole widzenia”, „główne pole widzenia”, a także definicje „nazwy przewidzianej w przepisach”, „nazwy opisowej”, „nazwy zwyczajowej” i inne. Zupełną nowością jest wprowadzenie terminu „wytworzonego nanomateriału”.

Wymagania zawarte w rozporządzeniu dotyczą wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, podczas których informacje na temat żywności są przekazywane konsumentom, w tym wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, produktów dostarczanych przez i do zakładów żywienia zbiorowego, a także usług gastronomicznych świadczonych przez przedsiębiorstwa transportowe. Najważniejsze zmiany w stosunku do obowiązujących przepisów dotyczą m.in. wprowadzenia wymagań mających na celu zwiększenie czytelności etykiet, obowiązkowego informowania o wartości odżywczej produktu, zamieszczania przejrzystych i pełnych informacji o alergenach, podawania kraju pochodzenia w przypadku mięsa wieprzowego, baraniego i koziego oraz drobiu, a także innych wymagań.

Przepisy prawne

Przepisy UE dotyczące znakowania żywności

1. Rozporządzenie (WE) nr **178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
2. Rozporządzenie (WE) nr **853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr **1308/2013** z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych.
4. Rozporządzenie Komisji (WE) nr **445/2007** z dnia 23 kwietnia 2007 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/94 określającego normy dla tłuszczów do smarowania oraz stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1898/87 w sprawie ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi.

5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr **1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr **1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
7. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr **1337/2013** z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu.

Przepisy krajowe dotyczące znakowania żywności

1. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku, *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*.
2. Od 13 grudnia 2014 r. Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. *o zmianie ustawy, o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*
3. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U. z 2015r, poz. 594)
4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*.
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. *w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej*.
6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu*.
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych*.
8. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powidel śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych*.

Definicje mające zastosowanie w regulacjach prawnych w zakresie znakowania żywności

Na użytek Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności mają zastosowanie następujące definicje:

- a) „żywności”, „prawa żywnościowego”, „przedsiębiorstwa spożywczego”, „podmiotu działającego na rynku spożywczym”, „handlu detalicznego”, „wprowadzenia na rynek” i „konsumenta finalnego” z art. 2 i art. 3 pkt 1, 2, 3, 7, 8 i 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
- b) „przetwarzania”, „produktów nieprzetworzonych” i „produktów przetworzonych” z art. 2 ust. 1 lit. m), n) i o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (2);
- c) „enzymu spożywczego” z art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych (3);
- d) „dodatku do żywności”, „substancji pomocniczej w przetwórstwie” i „nośnika” z art. 3 ust. 2 lit. a) i b) oraz z pkt 5 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (4);
- e) „środków aromatyzujących (aromatów)” z art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych (5);
- f) „mięsa”, „mięsa oddzielonego mechanicznie”, „surowych wyrobów mięsnych”, „produktów rybołówstwa” i „produktów mięsnych” z pkt 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 i 7.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (6);

- g) „reklamy” z art. 2 lit. a) dyrektywy 2006/114/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 grudnia 2006 r. dotyczącej reklamy wprowadzającej w błąd i reklamy porównawczej (7).

Zastosowanie mają również definicje dotyczące:

- a) „informacji na temat żywności” oznaczają informacje dotyczące danego środka spożywczego udostępniane konsumentowi finalnemu za pośrednictwem etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego;
- b) „prawo dotyczące informacji na temat żywności” oznacza przepisy unijne regulujące informacje na temat żywności, w szczególności dotyczące etykietowania, w tym przepisy o ogólnym charakterze mające zastosowanie do wszystkich środków spożywczych w szczególnych okolicznościach lub do niektórych kategorii środków spożywczych oraz przepisy mające zastosowanie wyłącznie do określonych środków spożywczych;
- c) „obowiązkowe informacje na temat żywności” oznaczają dane szczegółowe, które muszą być przekazane konsumentowi finalnemu zgodnie z przepisami unijnymi;
- d) „zakład żywienia zbiorowego” oznacza wszelkie zakłady (w tym pojazdy oraz nieruchomości lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego;
- e) „żywność opakowana” oznacza każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, niezależnie od tego, czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie czy też jedynie częściowo, ale w każdym razie w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania; „żywność opakowana” nie obejmuje żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży;
- f) „składnik” oznacza każdą substancję lub produkt, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie; pozostałości nie uważa się za składniki;

- g) „miejsce pochodzenia” oznacza miejsce, z którego według zamieszczonej informacji pochodzi dana żywność, a które nie stanowi „kraju pochodzenia” określonego zgodnie z art. 23-26 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92; nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykiecie nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności w rozumieniu niniejszego rozporządzenia;
- h) „składnik złożony” oznacza składnik, który sam w sobie jest produktem zawierającym więcej niż jeden składnik;
- i) „etykieta” oznacza jakąkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, ilustrację lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub załączony do opakowania lub pojemnika z żywnością;
- j) „etykietowanie” oznacza wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje lub symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności lub odnoszącym się do niej;
- k) „pole widzenia” oznacza wszystkie powierzchnie opakowania, których treść można odczytać z pojedynczego punktu widzenia;
- l) „główne pole widzenia” oznacza pole widzenia opakowania, które konsument najprawdopodobniej zobaczy przy pierwszym spojrzeniu na produkt w momencie zakupu i które umożliwi konsumentowi natychmiastową identyfikację produktu, jeśli chodzi o jego charakter lub rodzaj, a w stosownych przypadkach o jego markę. Jeżeli opakowanie ma kilka identycznych głównych pól widzenia, to główne pole widzenia jest polem wybranym przez podmiot działający na rynku spożywczym;
- m) „czytelność” oznacza fizyczny wygląd informacji, dzięki któremu informacja jest wizualnie dostępna ogółowi społeczeństwa, a który określają różne elementy, m.in. rozmiar czcionki, odstęp między literami, odstęp między wierszami, grubość linii pisma, barwa czcionki, rodzaj czcionki, stosunek szerokości liter do ich wysokości, powierzchnia materiału oraz kontrast między pismem a tłem;
- n) „nazwa przewidziana w przepisach” oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w pań-

stwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego;

- o) „nazwa zwyczajowa” oznacza nazwę, która jest akceptowana, jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania;
- p) „nazwa opisowa” oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony;
- r) „podstawowy składnik” oznacza składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50% tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu, do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe;
- s) „data minimalnej trwałości środka spożywczego” oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania;
- t) „składnik odżywczy” oznacza białko, węglowodany, tłuszcz, błonnik, sól, witaminy i składniki mineralne, wymienione w pkt 1 części A załącznika XIII do niniejszego rozporządzenia, oraz substancje, które należą do jednej z tych kategorii lub stanowią jej składniki;
- u) „wytworzony nanomateriał” oznacza każdy celowo wytworzony materiał zawierający cząstki w stanie swobodnym lub w formie agregatu bądź aglomeratu, w którym co najmniej 50% cząstek w liczbowym rozkładzie wielkości cząstek ma, co najmniej jeden wymiar zewnętrzny mieszczący się w zakresie 1 nm – 100 nm.

Na zasadzie odstępstwa:

- a) dodatków do żywności objętych definicją zawartą w pkt. u, nie uważa się za wytworzone nanomateriały, jeśli ujęto je w wykazach unijnych, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w drodze rozporządzeń (UE) nr 1129/2011 (*) i (UE) nr 1130/2011 (**);
- b) za wytworzone nanomateriały uważa się fulereny, płatki grafenowe oraz jednościenne nanorurki węglowe, o co najmniej jednym wymiarze zewnętrznym poniżej 1 nm.

Wymagania w zakresie znakowania

Żywność lub **środek spożywczy** oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

Definicja ta obejmuje: napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki.

Żywnościami nie są:

- pasze;
- zwierzęta żywe (chyba, że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi);
- rośliny przed dokonaniem zbiorów;
- produkty lecznicze;
- kosmetyki;
- tytoń i wyroby tytoniowe;
- narkotyki lub substancje psychotropowe;
- pozostałości i zanieczyszczenia.

Wprowadzenie na rynek lub **obrót** jest to posiadanie żywności, lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie, oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania. Definicja art. 2 rozporządzenie 178/2002 i ustawa, *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*.

Bezpieczeństwo zdrowotne ludzi

Prawo żywnościowe ma za zadanie realizację jednego lub więcej ogólnych celów dotyczących wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia ludzi oraz tam gdzie jest to właściwe, ochronę zdrowia i warunków życia zwierząt, zdrowia roślin i środowiska naturalnego.

Bezpieczeństwo ekonomiczne ludzi

Prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. Ma na celu zapobieganie:

- oszukańczym lub podstępny praktykom;
- fałszowaniu żywności oraz
- wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd.



Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, obowiązuje w całości i wprost we wszystkich państwach Unii Europejskiej, stosuje się go od dnia **13 grudnia 2014 r.**, ale są wyjątki:

- **mięso mielone** - od dnia **1 stycznia 2014 r.**
- **wartość odżywcza** - od dnia 13 grudnia 2016 r.

Nowe przepisy dotyczą wszystkich etykiet na wspólnotowym rynku. Tym niemniej po 13 grudnia 2014 r. w obrocie handlowym będą znajdować się przez pewien czas produkty oznakowane zarówno wg dotychczasowych zasad, jak i nowych. Wynika to z zapisu w artykule 54 ww. rozporządzenia, który dopuszcza wykorzystywanie zapasów produktów oznakowanych wg dotychczasowych przepisów i wprowadzonych do obrotu przed 13 grudnia br. Takie podejście zapewnia harmonijną wymianę towarów i zapobiega stratom żywności, czyli niszczeniu pełnowartościowych produktów wyłącznie z powodu różnic w oznakowaniu wynikających ze zmiany przepisów. Żywność, która została wprowadzona na rynek lub etykietowana przed 13 grudnia 2014 r. i przed 1 stycznia 2014 r. będzie mogła pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów. Szczególny środek przejściowy został przewidziany w stosunku do obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej. Między 13 grudnia 2014 r. a 13 grudnia 2016 r. podawanie informacji o wartości odżywczej będzie, co do zasady, fakultatywne. Jeżeli producent zdecyduje się umieścić przedmiotową informację na swoim produkcie, to będzie musiał spełnić wymogi rozporządzenia 1169/2011.

W przypadku takiej decyzji przedsiębiorca musi jednak posługiwać się nowymi zasadami konsekwentnie, tzn. w ramach jednej etykiety informacja o wartości odżywczej nie może być podawana częściowo w oparciu o zasady stare, a częściowo w oparciu o nowe zasady.

Zakres wymagań, określony w nowym rozporządzeniu dotyczy:

- Ogólnych zasad, wymagań i zakresu odpowiedzialności w zakresie informacji na temat żywności, a w szczególności etykietowania żywności;
- Podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego;
- Żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego;
- Żywności dostarczanej do oraz oferowanej przez zakłady żywienia zbiorowego;
- Usług gastronomicznych i świadczonych przez przedsiębiorstwa transportowe.

Informacje przekazywane konsumentowi muszą być rzetelne. Tym samym przyczynią się do:

- Zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie informacji na temat żywności,
- Umożliwią konsumentom identyfikację i właściwe wykorzystywanie danego środka spożywczego oraz dokonywanie wyborów zaspokajających ich indywidualne potrzeby dietetyczne,
- Ujednolicenia wspólnych definicji, zasad, wymogów i procedur tak, aby stworzyć jasne ramy i wspólną podstawę środków unijnych i krajowych regulujących przekazywane informacje na temat żywności.

Umieszczane przez producenta informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd:

- co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności, co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;

- przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem;
- dotyczą danego środka spożywczego;
- są udostępniane konsumentowi finalnemu za pośrednictwem etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego.

Współczesny konsument ma dostęp do wielu informacji o nabywanych środkach spożywczych. Do jednego z najważniejszych źródeł wiedzy należy jednak zaliczyć oznakowanie na opakowaniach jednostkowych i w miejscu sprzedaży detalicznej. Duża część informacji w oznakowaniu dostarczana jest konsumentom obowiązkowo. Przedsiębiorcy mogą dobrowolnie rozszerzyć zakres przekazywanych informacji o żywności, lecz w tym przypadku muszą dostosować się do określonych reguł prawnych. Wymagania dotyczące obowiązkowych danych określonych dla opakowanych środków spożywczych zostały określone w art. 9 rozporządzenia 1169/2011. Zgodnie z przepisami rozporządzenia, obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych dotyczących:

- nazwy żywności,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym (nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie),
- ilości określonych składników,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia,
- instrukcji użycia,
- danych identyfikujących podmiot odpowiedzialny za przekazywanie informacji na temat żywności,
- informacji o wartości odżywczej,
- w przypadku napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2% objętościowo wymagany jest wskazanie informacji o rzeczywistej zawartości objętościowej alkoholu.

Wyżej wymienione dane powinny umożliwić konsumentom identyfikację i właściwe wykorzystanie danego środka spożywczego oraz dokonywanie wyborów zaspokajających ich indywidualne potrzeby żywieniowe. Dla żywności, w której zachodzą mikrobiologiczne zmiany niewidoczne gołym okiem, np. dla soków czy napojów na bazie soków owocowych wprowadzono obowiązek wskazywania warunków specjalnego przechowywania lub użycia. W związku z powyższym, koniecznym jest wskazanie warunków przechowywania gwarantujących, że środek spożywczy przechowywany w takich warunkach zachowa swoje szczególne właściwości. Informacje o specjalnych warunkach przechowywania mogą dotyczyć:

- temperatury,
- unikania ekspozycji na słońce,
- informacji typu „przechowywać w suchym i chłodnym miejscu”, „nie zamrażać” itp.

Instrukcja użycia jest wymagana w każdym przypadku, gdy jej brak uniemożliwiłby właściwe użycie danego środka spożywczego. I tak przykładowo, informacja ta jest konieczna dla:

- produktów w proszku wymagających obróbki termicznej przed spożyciem, tj.: dania typu instant, zupy i sosy w proszku, kisiel,
- wyrobów mrożonych, jak np.: frytki, pierogi, kluski.

Poza obowiązkowymi danymi szczegółowymi, które zostały wyszczególnione w art. 9 ust. 1 rozporządzenia 1169/2011, istnieje także konieczność wskazywania w oznakowaniu dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności. Wyróżnione zostały m.in.:

- środki spożywcze zawierające substancje słodzące i/lub dodatek cukru,
- środki spożywcze zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól,
- zamrożone mięso, surowe wyroby mięsne i nieprzetworzone produkty rybołówstwa.

W stosunku do wyszczególnionych kategorii środków spożywczych wskazano obowiązek podawania w oznakowaniu informacji o zawartości poszczególnych substancji lub też zastosowanej technologii produkcji, np. „zawiera lukrecję”, „zawiera substancje/ę słodzące/a?”, „pakowana/y w atmosferze ochronnej.

Uszczegółowione wymagania obowiązują także producentów w zakresie znakowania produktów mrożonych:

- Opakowane ryby glazurowane – uszczegółowienie masa netto = masa ryby bez glazury.
- Data zamrożenia lub pierwszego zamrożenia – uszczegółowienie „zamrożone dnia ...”
- Jeśli data pierwszego mrożenia – uszczegółowienie „ponownie zamrożony” w nazwie.
- Produkty zamrożone i sprzedawane rozmrożone – uszczegółowienie „rozmrożony” w nazwie.

W oznakowaniu żywności niektóre obowiązkowe dane producent może pominąć. Odstępstwo to dotyczy następujących grup środków spożywczych:

- napojów alkoholowych o zawartości alkoholu większej niż 1,2% obj., w których nie są wymagane obowiązkowe dane dotyczące wartości odżywczej oraz wykazu składników;
- produktów w stosunku, do których nie istnieje obowiązek wskazywania informacji o wartości odżywczej, w tym m.in.: słodziki stołowe, zioła, przyprawy i ich mieszanki, żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25cm²;
- produktów w przypadku, których nie istnieje obowiązek wskazywania wykazu składników, m.in.: świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane, woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla.

Pominięcie obowiązkowych danych w oznakowaniu żywności dotyczy także:

- trwale oznakowanych szklanych butelek przeznaczonych do ponownego użycia, gdzie obowiązkowe dane szczegółowe zostały ograniczone do nazwy żywności, informacji o użytych składnikach, w tym składnikach lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, ilości netto, kraju lub miejsca pochodzenia;
- opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10cm². W tym przypadku obowiązkowe jest zamieszczenie na opakowaniu lub etykiecie danych dotyczących nazwy żywności, informacji o użytych składnikach lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, ilości netto oraz daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Wykaz składników podaje się za pośrednictwem innych środków lub udostępnia na życzenie konsumenta.

Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być umieszczone bezpośrednio na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie. Na etapie przed sprzedażą konsumentowi finalnemu bądź w przypadku, gdy żywność opakowana jest sprzedawana do zakładów żywienia zbiorowego dozwolone jest zamieszczanie obowiązkowych danych szczegółowych w dokumentach handlowych odnoszących się do środka spożywczego. W przypadku sprzedaży na etapie poprzedzającym sprzedaż konsumentowi finalnemu (np. do hurtowni) środków spożywczych w opakowaniach zbiorczych, wymagane jest podanie na opakowaniu:

- nazwy żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub użycia,
- nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za informację na temat żywności.

Każda sztuka produktu nie musi być opatrzona oddzielną etykietą, ale jeśli będzie sprzedawana opakowana pojedynczo musi posiadać wszystkie dane obowiązkowe.

Uwzględniając postęp technologiczny oraz nowe formy oferowania środków spożywczych (np. przez Internet) określono również przepisy ustanawiające wymogi informacyjne dla żywności opakowanej, oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość. W przypadku takiej sprzedaży, obowiązkowe informacje na temat żywności (z wyjątkiem daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia) muszą być dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu i muszą się znajdować w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych wyraźnie określonych środków.

W przypadku środków spożywczych sprzedawanych konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest podanie jedynie danych szczegółowych dotyczących: składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu danego środka spożywczego. Niemniej jednak należy zaznaczyć, że kwestie związane z oznakowaniem żywności wprowadzanej do obrotu bez opakowania jednostkowego zostały uregulowane w przepisach krajowych. Zgodnie z art. 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29) stanowiącym rozszerzenie wymagań określonych w art. 44 rozporządzenia (WE)

nr 1169/2011 w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest wskazanie:

- nazwy środka spożywczego,
- nazwy albo imienia i nazwiska producenta,
- wykazu składników,
- klasy jakości handlowej albo innego wyróżnika jakości handlowej w przypadku, gdy zostały one ustalone w przepisach prawa.

Dla produktów rybołówstwa mrożonych i glazurowanych przepisy krajowe wprowadzają obowiązek podawania dodatkowo informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach. W przypadku pieczywa należy wskazać dodatkowo: masę jednostkową oraz informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” w sytuacji, gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Wymagane informacje, dotyczące środków spożywczych sprzedawanych bez opakowania muszą być dostępne w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Prezentacja wykazu składników na etykiecie rozpoczyna się lub jest poprzedzona właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „**składniki**” lub zawiera ten wyraz. Obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Składniki oznaczane są ich szczegółowymi nazwami. Pominięcie wykazu składników jest dozwolone w przypadku takich środków spożywczych jak:

- świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane;
- woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla;
- ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem, że nie zostały dodane żadne inne składniki;
- ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze

i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji;

- środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy: nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika, nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

Oznaczanie składników złożonych:

- Składnik złożony (np. polewa czekoladowa w produkcji: galaretki w czekoladzie) może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, w zakresie, w jakim jest to przewidziane przez prawo lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników.
- Wykaz składników w przypadku składników złożonych nie jest obowiązkowy, gdy składnik złożony stanowi mniej niż 2% produktu gotowego. Przepis ten nie ma zastosowania w przypadku dodatków do żywności i składników alergennych.

Dodatkowo, gdy dany składnik lub dana kategoria składników występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta; są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd, obowiązkowo producent podaje w oznakowaniu oznaczenie ilości składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego.

Oznaczenie ilościowe składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego nie jest wymagane w przypadku:

- składnika lub kategorii składników, w których podana jest masa netto po odsączeniu;
- oznaczenie ilości w etykietowaniu jest już obowiązkowe zgodnie z przepisami unijnymi;
- które są użyte w małych ilościach do celów aromatyczno-smakowych lub które występując w nazwie środków spożywczych, nie wpływają na wybór dokonywany przez konsumenta w kraju, w którym są wprowadzone na rynek, ponieważ zmiana ilości nie ma zasadniczego wpływu na charakterystykę środków spożywczych lub nie odróżnia tego środka spożywczego od podobnych środków spożywczych;

- gdy szczegółowe przepisy unijne ustalają dokładnie ilość składnika lub kategorii składników, nie przewidując oznaczenia ich na etykiecie;
- gdy żaden z poszczególnych gatunków nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać, stosowane w mieszance, jako składniki środka spożywczego – owoce, warzywa, grzyby; mogą natomiast być grupowane w wykazie składników pod nazwą „**owoce**”, „**warzywa**” lub „**grzyby**”, z następującą po niej frazą „**w zmiennych proporcjach**”, bezpośrednio, po której podany jest wykaz danych owoców, warzyw lub grzybów;
- jakiegokolwiek składnika lub kategorii składników objętych określeniem „z substancją słodzącą (substancjami słodzącymi)” lub „z cukrem (cukrami) i substancją słodzącą (substancjami słodzącymi)”, jeśli to określenie towarzyszy nazwie żywności;
- jakiegokolwiek dodanej witaminy i jakiegokolwiek dodanego składnika mineralnego, jeśli taka substancja jest przedmiotem informacji o wartości odżywczej;
- mieszanki przypraw lub ziół, gdy żadna z przypraw i żadne z ziół nie ma znacznej przewagi w proporcji wagowej. Mogą być wymienione w różnej kolejności, pod warunkiem, że wykazowi składników towarzyszy sformułowanie „w zmiennych proporcjach” lub podobne.

Określenie ilości składnika lub kategorii składników wyraża się wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia. Umieszcza się go albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.

Nazwa, pod którą środek spożywczy wprowadzany jest do obrotu, to podstawowy element oznakowania. Jej ustalenie to pierwsza rzecz, jaką powinien zrobić producent, opracowując etykietę. Oznacza nazwę środka spożywczego określoną w przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego. Nazwę powinny posiadać produkty sprzedawane w opakowanych, jak i żywność nieopakowana. Zamieszczana jest na etykiecie, opakowaniu, w witrynie chłodniczej czy półce sklepowej lub w katalogu produktów. Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) NR 1169/2011, najczęściej nazwą środka spożywczego jest jego na-

zwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy, nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego:

- „nazwa przewidziana w przepisach” oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego;
- „nazwa zwyczajowa” oznacza nazwę, która jest akceptowana, jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania;
- „nazwa opisowa” oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony.

W przypadku, kiedy nie ma przepisów określających nazwę lub nie istnieje nazwa zwyczajowa, stosujemy nazwę opisową, np. „ciastka kruche z kremem o smaku kakaowym oblane czekoladą mleczną”. Nazwa, pod którą produkt jest wprowadzany do obrotu, nie może być zastąpiona nazwą chronioną, jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną. Oznakowanie nie będzie jednak kwestionowane, gdy zostanie użyta nazwa handlowa/wymyśloną, pod warunkiem, że będzie uzupełniona właściwą nazwą dla danej kategorii produktu. Nazwa handlowa może być umieszczona na froncie opakowania, a nazwa właściwa dla danej kategorii produktu – w miejscu, w którym zamieszczone są pozostałe niezbędne informacje. Oznakowanie produktu, który wprowadzany jest do obrotu na terenie Polski, powinno być opracowane w języku polskim. Nie zabrania się jednak zamieszczania oznakowania w kilku językach. Przepisy dopuszczają stosowanie nazwy produktów importowanych, pod którą ten produkt jest wprowadzany w innym kraju członkowskim. Gdyby jednak nazwa ta nie była rozumiana przez konsumentów lub nie oddawałaby charakteru produktu i mogłaby spowodować pomylenie go z innymi, powinna być uzupełniona innymi informacjami opisowymi, które znajdują się w pobliżu nazwy tego środka spożywczego. W sytuacji, gdy produkty importowane z innych krajów członkowskich wyraźnie

różnią się od produktów wprowadzanych na nasz rynek – pod względem składu lub sposobu produkcji – nazwa stosowana w kraju produkcji nie może być użyta.

Przepisy prawa nie wymagają, aby nazwa produktu była obligatoryjnie zamieszczona w głównym polu widzenia opakowania, czyli miejscu, które konsument najprawdopodobniej zobaczy przy pierwszym spojrzeniu na produkt w momencie zakupu. Określono jednak wymóg, że w tym samym polu widzenia, co nazwa produktu powinna być zamieszczona ilość netto produktu.

Jeśli w nazwie jest podkreślona obecność danego składnika, np.: „z żurawiną”, „z jabłkiem”, „ze słonecznikiem”, „3 ziarna”, „z kawałkami czekolady”, „orzechowe”, „z siemieniem lnianym” itp., wymagane jest podanie procentowej zawartości składnika, który przywołany jest w nazwie.

Nazwa danego środka spożywczego zawiera dane szczegółowe dotyczące warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony), bądź dane takie towarzyszą nazwie, we wszystkich przypadkach, w których pominięcie takiej informacji mogłoby wprowadzić nabywcę w błąd.

W przypadku środków spożywczych, które zostały przed sprzedażą zamrożone, a które są sprzedawane rozmrożone, nazwie danego środka spożywczego powinno towarzyszyć określenie „rozmrożone”. Środki spożywcze poddane procesom promieniowania jonizującego muszą być opatrzone jednym z następujących oznaczeń: „napromieniono(-y)”, lub „poddano(-y) promieniowaniu jonizującemu”. W środkach spożywczych, w których komponent lub składnik, których normalnego stosowania lub naturalnej obecności oczekują konsumenci, został zastąpiony innym komponentem lub składnikiem, etykietowanie zawiera – oprócz wykazu składników – jasne wskazanie, że ten komponent lub składnik został użyty w ramach częściowego lub całkowitego zastąpienia:

- bezpośrednio w pobliżu nazwy produktu; oraz
- z wykorzystaniem rozmiaru czcionki o wysokości x wynoszącej, co najmniej 75% wysokości nazwy produktu i nie mniejszego niż minimalny rozmiar czcionki np. „czekolada” oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcz roślinny.

W przypadku produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa zawierających dodatek białka, jako takiego, w tym hydrolizatów białkowych, z różnych źródeł zwierzęcych, nazwa żywności opatrzona jest informacją o obecności tych białek i o ich pochodzeniu.

Produkty mięsne i surowe wyroby mięsne w formie plata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej nazwa żywności obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5% wagi gotowego produktu. Ta sama zasada ma zastosowanie do produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie plata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa.

Produkty mięsne, surowe wyroby mięsne i produkty rybołówstwa, które mogą sprawiać wrażenie, że stanowią jeden kawałek mięsa lub ryby, a w rzeczywistości składają się z różnych kawałków połączonych za pomocą innych składników, w tym dodatków do żywności i enzymów spożywczych, lub innymi sposobami, powinny zawierać następującą informację „z połączonych kawałków mięsa” i „z połączonych kawałków ryby”.

Bardzo istotną kwestią jest określanie nazwy produktów zarejestrowanych w Rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności, zgodnie z oddzielnymi przepisami prawnymi (Rozporządzeniem Rady (WE) 510/2006 z 20 marca 2006 r. lub Rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006 z 20 marca 2006 r.), gdzie określono wykaz zastrzeżonych nazw gwarantowanych tradycyjnych specjalności dla produktów spożywczych. Zgodnie z art. 17 Rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 z 20 marca 2006 r. zarejestrowane nazwy są chronione przed wszelkimi działaniami mogącymi prowadzić do wprowadzenia w błąd konsumenta, w tym praktykami sugerującymi, że produkt rolny lub środek spożywczy jest gwarantowaną tradycyjną specjalnością uznaną przez Wspólnotę. Oznakowanie środka spożywczego poprzez umieszczenie na opakowaniu, etykietce, obwolucie, ulotce, zawieszce, nazwy, która w jakikolwiek sposób sugeruje lub przypomina nazwę produktu zarejestrowanego, np. poprzez użycie wyrażen „typu”, „rodzaju” itp., jest niezgodne z prawem.

Informacje takie jak: nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykietce nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności. Zatem co należy rozumieć pod pojęciem kraju pochodzenia?

Odpowiedz na to pytanie można znaleźć w regulacjach prawnych zawartych w art. 23-26 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92 ustanawiającego Wspólny Kodeks Celny. Zgodnie z powyższym rozporządzeniem, towarami pochodzącymi z danego kraju, są towary całkowicie uzyskane lub wyprodukowane w tym kraju. Określenie „kraj” obejmuje również jego morze terytorialne. Oznacza to m.in. produkty roślinne zebrane w tym kraju, zwierzęta tam urodzone i wyho-

dowane oraz produkty z nich uzyskane i wytworzone w tym kraju, produkty rybołówstwa morskiego i inne produkty wydobyte z mórz znajdujących się poza morzem terytorialnym tego kraju, przez statki w nim zarejestrowane i pływające pod jego banderą, towary wytworzone na pokładach statków przetwórci o ile te statki przetwórci zostały zarejestrowane w tym kraju i pływają pod jego banderą towary tam wytworzone wyłącznie z ww. towarów lub z ich pochodnych na dowolnym etapie przetworzenia.

W przypadku, gdy w produkcję wyrobu zaangażowany jest więcej niż jeden kraj, produkt uznawany jest za pochodzący z kraju, w którym podlega ostatniej, istotnej, ekonomicznie uzasadnionej obróbce lub przetworzeniu w przedsiębiorstwie wyposażonym do tego celu, co daje w efekcie wytworzenie nowego produktu lub stanowi istotny etap produkcji.

Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 podanie kraju pochodzenia jest obowiązkowe w przypadku, gdy brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd, co do rzeczywistego kraju pochodzenia środka spożywczego. W szczególności podanie kraju pochodzenia jest konieczne, gdy informacje towarzyszące produktowi lub etykieta, jako całość sugerują, że ten środek spożywczy pochodzi z innego kraju niż w rzeczywistości. Podanie kraju pochodzenia jest obowiązkowe w przypadku świeżego, schłodzonego lub zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu. Informacje o kraju pochodzenia wymagane są w odniesieniu do podstawowego składnika, w przypadku, gdy jest on różny od kraju pochodzenia środka spożywczego, a informacja o kraju pochodzenia środka spożywczego została zamieszczona w oznakowaniu. Wymóg ten będzie spełniony również, gdy zostanie podana informacja, iż kraj pochodzenia podstawowego składnika jest inny niż kraj pochodzenia środka spożywczego. Wskazanie kraju pochodzenia środka spożywczego może również wynikać ze szczegółowych aktów prawnych. Takie regulacje związane z określaniem miejsca pochodzenia zostały wprowadzone w odniesieniu do wołowiny i produktów z wołowiny rozporządzeniem (WE) nr 1760/2000 ustanawiającym system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczącym etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny. Dla oliwy z oliwek mają zastosowanie wymagania rozporządzenia (UE) nr 29/2012 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek. Dla miodu wymagania dyrektywy 2001/110/WE odnoszącej się do miodu a do produktów rybołówstwa rozporządzenia (UE) nr 1379/2013 sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury. W przypadku świeżych owoców i warzyw – informacje dotyczą-

ce państwa pochodzenia wymagane są na mocy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011.

Przepisy w zakresie kraju i miejsca pochodzenia, stosuje się również dla przepisów dotyczących produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz przepisów odnoszących się do ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. Umieszczone na etykiecie dane identyfikacyjne podmiotu działającego na rynku spożywczym, w tym jego adres muszą być zgodne z danymi wykazanymi w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG). Posługiwanie się skróconą nazwą jest dopuszczalne jedynie w przypadkach, gdy skrót ten jest zarejestrowany i uwidoczniiony w KRS bądź w CEIDG.

Regulacje dotyczące sposobu podawania kraju lub miejsca pochodzenia wymaganego na podstawie przepisów rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 zostały uszczegółowione w aktach wykonawczych. Od 1 kwietnia 2015 r. obowiązują zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu określone w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. Zgodnie z powyższym rozporządzeniem, na etykiecie mięsa przeznaczonego dla konsumenta finalnego lub do zakładu żywienia zbiorowego, obowiązkowe jest podanie miejsca chowu, czyli państwa w którym odbywał się chów – przez wskazanie „Miejsca chowu: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)”, miejsca uboju czyli państwa, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi – przez wskazanie „Miejsce uboju: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)” oraz kodu partii identyfikującej mięso. Miejsce chowu dla mięsa pochodzącego ze świń uzależnione jest od wieku zwierzęcia oraz w przypadku, gdy wiek nie przekracza 6 miesięcy – dodatkowo od masy ciała żywego zwierzęcia. Zatem gdy wiek zwierzęcia poddawanego ubojowi przekracza 6 miesięcy, należy podać państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący, co najmniej cztery miesiące.

W sytuacji, gdy wiek zwierzęcia poddawanego ubojowi nie przekracza 6 miesięcy podanie odpowiedniego państwa uzależnione jest od masy ciała żywego zwierzęcia. Jeśli masa wynosi, co najmniej 80kg podaje się państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce etap chowu po uzyskaniu przez zwierzę masy 30 kg natomiast, gdy zwierzę ma mniej niż 80 kg – państwo członkow-

skie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce cały chów. Jeżeli nie osiągnięto wymaganej długości etapu chowu w żadnym państwie członkowskim lub państwie trzecim, w którym odbywał się chów zwierzęcia – określenie miejsca chowu zastępuje się odpowiednio wskazaniem: „Miejsce chowu: kilka państw UE”; „Miejsce chowu: kilka państw spoza UE” lub „Miejsce chowu: kilka państw UE i spoza UE”. Dopuszczalne jest również podanie „Miejsce chowu: (wykaz państw członkowskich lub państw trzecich, w których odbywał się chów zwierzęcia)”, pod warunkiem, że podmiot działający na rynku spożywczym w zadowalający sposób udowodni właściwemu organowi, że chów zwierzęcia odbywał się w tych państwach członkowskich lub państwach trzecich.

Określając miejsce chowu dla mięsa pochodzącego z owiec lub kóz należy wskazać państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący, co najmniej sześć miesięcy lub – jeżeli wiek zwierzęcia poddawanego ubojowi nie przekracza sześciu miesięcy – państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce cały chów. Dla mięsa z drobiu określając miejsce chowu według przepisów rozporządzenia nr 1337/2013 podaje się państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący, co najmniej jeden miesiąc lub – jeżeli wiek zwierzęcia poddawanego ubojowi nie przekracza jednego miesiąca – państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce cały chów od momentu rozpoczęcia tuczki zwierzęcia. Wskazanie miejsca chowu i miejsca uboju można zastąpić wskazaniem: „Pochodzenie: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)”, pod warunkiem, że podmiot działający na rynku spożywczym w zadowalający sposób udowodni właściwemu organowi, że mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub państwie trzecim.

Rozporządzenie nr 1337/2013 przewiduje w zakresie podawania kraju pochodzenia dla mięsa pochodzącego z państw trzecich oraz mięsa mielonego i mięsa drobnego odstępstwa.

Na podstawie odstępstwa etykieta mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu, które jest przywożone w celu wprowadzenia do obrotu w Unii i w przypadku, którego informacje o miejscu chowu nie są dostępne – może zawierać wskazanie „Miejsce chowu: poza UE” oraz „Miejsce uboju: (nazwa państwa trzeciego, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi)”. W odniesieniu do mięsa mielonego i mięsa drobnego możliwe jest stosowanie następujących wskazań:

- „Pochodzenie: UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich;
- „Miejsce chowu i uboju: UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich;
- „Miejsce chowu i uboju: poza UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa przywiezionego do Unii;
- „Miejsce chowu: poza UE” i „Miejsce uboju: UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt przywiezionych do Unii, jako zwierzęta przeznaczone do uboju i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich;
- „Miejsce chowu i uboju: UE i poza UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane z mięsa uzyskanego ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich i z mięsa przywiezionego do Unii, lub mięsa uzyskanego ze zwierząt przywiezionych do Unii i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich.

Komisja Europejska może także podjąć decyzje o obowiązkowej informacji o kraju pochodzenia w stosunku do innych grup towarowych – w chwili obecnej rozważany jest taki obowiązek m.in. w zakresie:

- innych rodzajów mięsa niż wołowina i te wskazane w rozporządzeniu nr 1337/2013,
- mleka,
- mleka, jako składnia w produktach mlecznych,
- nieprzetworzonych środków spożywczych,
- produktów jednoskładnikowych,
- składników stanowiących więcej niż 50% wyrobu gotowego.

Składniki alergenne znajdujące się w żywności stanowią kryterium wyboru dla pewnych grup konsumentów, szczególnie tych cierpiących na alergie lub nietolerancje pokarmowe. Zmieniające się przepisy prawa żywnościowego mają na celu ochronę konsumentów i zapewnienie im właściwej informacji o kupowanej żywności. Dlatego w uregulowaniach rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 zna-

lazły się również kwestie dotyczące etykietowania produktów żywnościowych substancjami lub produktami powodującymi alergię lub reakcje nietolerancji. Producenci mają obowiązek wyszczególniania na opakowaniu wszystkich składników produktu, w tym składników alergennych, jednak nie zawsze są one czytelne i łatwe do znalezienia na etykiecie. Zgodnie z nowymi przepisami nazwy wszystkich substancji, mogących wywołać alergię, muszą być podkreślone na opakowaniu za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego się od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła. Ponadto informacje o alergenach będą musiały pojawiać się w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży na życzenie konsumenta, a także w przypadku żywności sprzedawanej zakładom żywienia zbiorowego. Obowiązkowe jest również umieszczanie informacji o alergenach na opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm², obok nazwy żywności, ilości netto i daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. Kraje członkowskie muszą samodzielnie zdecydować, w jaki sposób taka informacja powinna być przekazana konsumentom. Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji określa załącznik II do Rozporządzenia 1169/2011. Są to:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty.

Aby produkt był właściwie oznakowany, w wykazie składników danego produktu należy podać nazwę każdego składnika alergennego oraz składnika pochodzącego ze składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji i obecnego w gotowym produkcie nawet, jeśli jego forma uległa zmianie. Zatem sformułowanie zawarte pod wykazem składników, że „produkt zawiera alergeny: gluten, mleko, soję”, jest informacją niepoprawną. Alergeny mają być wymienione w wykazie składników. Są produkty, na których nie jest wymagane podawanie składu; wówczas na etykiecie należy wymienić alergeny w oddzielnym sformułowaniu. Zawsze należy odnosić się do nazwy składnika, która jest podana w wykazie alergenów, np. „mąka pszenna”, a nie „mąka (zawiera gluten)”. Nie ma obowiązku pisania przy takim składniku słowa „alergen”. Należy też brać pod uwagę substancje dodatkowe, substancje pomagające w przetwarzaniu, nośniki substancji dodatkowych czy aromatów. Przykład: „emulgator: lecytyna sojowa” zamiast „emulgator: E 322”. W przypadku aromatów należy informować o alergenach, np., że zawierają laktozę z mleka lub mąkę pszenną, albo olej arachidowy, który może być nośnikiem czynnika alergennego. Oznaczenie substancji alergennej nie jest wymagane w przypadkach, gdy nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do substancji alergennej np. otręby pszenne, płatki jęczmienne. W przypadku braku wykazu składników na etykiecie oznaczanie alergenów ma obejmować słowo „zawiera”, po którym podana będzie nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia 1169/2011.

Rozporządzenie nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności daje tylko dwie możliwości podawania ilości netto żywności: w jednostkach masy lub w jednostkach objętości. Ilość netto wyraża się w litrach, centylitrach, mililitrach, kilogramach lub gramach, odpowiednio: w jednostkach objętości – w przypadku produktów płynnych, w jednostkach masy – w przypadku innych produktów. Krajowe Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 2014 r. w sprawie znakowania niektórych grup środków spożywczych wprowadza możliwość, w przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego, określenia ilości netto, o której mowa w art. 23 rozporządzenia nr 1169/2011 w jednostkach masy albo jednostkach objętości.

Rozporządzenie wymienione powyżej określa również zasady znakowania zawartości netto żywności pakowanej zbiorczo. W przypadku, gdy opakowany produkt składa się z dwóch lub więcej pojedynczych sztuk w opakowaniach jednostkowych zawierających taką samą ilość tego samego produktu, ilość netto

oznaczona jest przez wymienienie ilości netto zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym oraz całkowitej liczby takich opakowań. Oznaczenie to nie jest obowiązkowe w przypadku, gdy całkowita liczba opakowań jednostkowych jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz oraz gdy przynajmniej jedno oznaczenie ilości netto, zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym, jest wyraźnie widoczne z zewnątrz. Kiedy opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej opakowań jednostkowych, które nie są uznane ze jednostki sprzedaży, ilość netto jest podawana przez oznaczenie całkowitej ilości netto oraz całkowitej liczby opakowań jednostkowych, np. 400 g (10 sztuk po 40 g).

Oznaczanie ilości netto nie jest obowiązkowe w przypadku produktów, które znacznie tracą na objętości lub masie i które są sprzedawane na sztuki lub ważone w obecności nabywcy. Zapis ten nie ma jednak zastosowania do chleba, który traci wodę w wyniku tzw. ususzki. Producent powinien uwzględnić straty masy podczas przechowywania, a deklarowana masa podczas okresu przechowywania powinna być zgodna z deklaracją. Masa netto nie jest wymagana w przypadku pieczywa nieopakowanego, sprzedawanego konsumentom na sztuki (np. kajzerki) lub ważonego w obecności konsumenta (np. chleb krojony na wagę). Ilość netto nie jest obowiązkowo określana dla środków spożywczych, których ilość netto jest mniejsza niż 5 g lub 5 ml; jednakże niniejszy przepis nie ma zastosowania do przypraw i ziół.

W przypadku, gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, na etykiecie należy podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu. Środek płynny oznacza produkty, które mogą występować, jako mieszanki, a także w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej, pod warunkiem, że płyn jest jedynie dodatkiem do podstawowych składników tego preparatu i przez to nie jest czynnikiem decydującym o zakupie: woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodne roztwory cukrów, wodne roztwory innych substancji słodzących, soki owocowe lub warzywne w przypadku owoców lub warzyw. W przypadku środka spożywczego glazurowanego opakowanego, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury i bez opakowania.

Dla konsumenta bardzo ważną informacją deklarowaną przez producenta na etykiecie jest trwałość produktu spożywczego, którą determinuje wiele czynników. Są to m.in.: skład chemiczny, mikroflora, sposób pakowania, określone warunki przechowywania. Bezpieczna żywność to taka, która w trakcie terminu przydatności do spożycia nie wpływa niekorzystnie na konsumenta, nie stwa-

rza zagrożeń dla jego zdrowia lub życia. Odpowiednie wyznaczenie terminu przydatności do spożycia ma, zatem kluczowe znaczenie w realizacji wymagań prawnych. Każdy producent żywności ma obowiązek informowania konsumenta końcowego o trwałości danego produktu spożywczego, sposobie jego przechowywania i przygotowywania do bezpiecznego spożycia. Obowiązek ten wynika z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Dla konsumenta ważna jest umiejętność rozumienia informacji podanych na etykietach produktów spożywczych po to, by ich spożywanie było bezpieczne dla zdrowia. Producenci przed wprowadzeniem produktu do sprzedaży sprawdzają, jak długo i w jakich warunkach ich wyrób może być przechowywany. Formą tego sprawdzenia jest przeprowadzenie laboratoryjnych badań przechowalniczych, potwierdzających deklaracje producenta, co do trwałości produktu. Mogą one dotyczyć parametrów mikrobiologicznych, ale i też organoleptycznych czy fizykochemicznych. Szczegółowy zakres badań dobiera się w zależności od rodzaju i charakterystyki badanego produktu.

Termin przydatności do spożycia w oznakowaniu środka spożywczego określa się podając w kolejności: dzień, miesiąc i (jeżeli to możliwe) rok i stosując wyrażenie „należy spożyć do ...” np. należy spożyć do: 21.11.2013. Datę minimalnej trwałości podaje się, określając w kolejności dzień, miesiąc i rok, z tym, że w przypadku środków spożywczych o trwałości: - nieprzekraczającej 3 miesięcy: można podać jedynie dzień i miesiąc, - od 3 do 18 miesięcy: można podać jedynie miesiąc i rok, - powyżej 18 miesięcy: można podać jedynie rok. Datę minimalnej trwałości poprzedza się wyrażeniem: „najlepiej spożyć przed...”, jeżeli jest określona datą dzienną albo wyrażeniem: „najlepiej spożyć przed końcem...” w innych przypadkach, np. najlepiej spożyć przed: 14.12.2012 najlepiej spożyć przed końcem: 12.2013 najlepiej spożyć przez końcem: 2013 r.

Data minimalnej trwałości – data, do której prawidłowo przechowywany środek spożywczy zachowuje swoje właściwości. Umieszczana jest na produktach, które mają stosunkowo długi okres przydatności, często mrożonych, chłodzonych lub suszonych, takich jak makaron, kasza, ryż, konserwy, czy mrożone warzywa. Jeśli produkt tego rodzaju był właściwie przechowywany jego spożycie po owym, sugerowanym terminie nadal jest bezpieczne, może on jednak tracić właściwości smakowe lub zmienić konsystencję.

Termin przydatności do spożycia – termin, po upływie, którego środek spożywczy traci przydatność do spożycia. Termin ten jest podawany w przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, łatwo psujących się.

Umieszczany jest na produktach, takich jak mięso, ryby czy sery. Ich spożycie po upływie terminu może powodować zatrucia pokarmowe i należy tego kategorycznie unikać. Jeśli produkt przechowywany jest w innych warunkach niż zaleca producent (np. w wyższej temperaturze) okres przydatności może ulec znaczącemu skróceniu.

W razie potrzeby po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane, aby produkt mógł być przechowywany przez określony okres lub użycie żywności po otwarciu. Termin przydatności do spożycia powinien się znajdować na każdej z oddzielnie zapakowanych porcji.

Oznaczenia daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla:

- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne,
- win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego,
- napojów o zawartości alkoholu wynoszącej 10% objętościowo lub więcej,
- wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- octu,
- soli kuchennej,
- cukru w stanie stałym,
- wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych,
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia.

Środek spożywczy w opakowaniach jednostkowych znakuje się kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej na opakowaniu lub etykiecie, a w innych przypadkach kod identyfikacyjny umieszcza się na opakowaniu lub pojemniku albo zamieszcza się go w dokumentach przewozowych bądź innych dokumentach towarzyszących. Jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny

powinien być poprzedzony literą „L”. Numer partii produkcyjnej jest niezbędny dla identyfikacji danego produktu. Ma to znaczenie w przypadku np.: rozpatrywania reklamacji konsumenta. Partia produkcyjna rozumiana, jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

Znakowanie numerem partii produkcyjnej nie jest wymagane w przypadku:

- produktów rolnych w stanie surowym transportowanych bezpośrednio z gospodarstwa rolnego, w którym zostały wyprodukowane,
- przeznaczonych do sprzedaży albo dostarczenia do miejsc tymczasowego składowania, przygotowania albo pakowania,
- przewożonych do grup producentów rolnych,
- zebranych i zgromadzonych w celu dalszego niezwłocznego przygotowania lub przetworzenia,
- środków spożywczych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta bez opakowania lub pakowanych na życzenie w miejscu sprzedaży albo pakowanych w celu niezwłocznej sprzedaży,
- środków spożywczych w opakowaniach lub pojemnikach, jeśli największa powierzchnia tego opakowania lub pojemnika jest mniejsza niż 10 cm²,
- środków spożywczych, których oznakowanie zawiera datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, określone z podaniem, co najmniej dnia i miesiąca, ponieważ to wystarcza do identyfikacji partii produkcyjnej.

Zmienione, nowe regulacje prawne mają gwarantować, że etykiety staną się bardziej czytelne, co ułatwi konsumentom odnalezienie niezbędnych informacji o produkcie żywnościowym podczas dokonywania zakupów. Minimalna wysokość czcionki, jaką mają być podawane na etykiecie informacje obowiązkowe: „wysokość x” równą, co najmniej 1,2 mm. W przypadku opakowań, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm² – minimalna „wysokość x” może wynosić, co najmniej 0,9 mm. Wszystkie informacje obowiązkowe na temat żywności muszą być nieusuwalne, nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane innymi nadrukami i ilustracjami. Czcionką o minimalnej wysokości powinny być zapisane tzw. obowiązkowe informacje na temat żywności.

Minimalna wysokość czcionki w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego (Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie

szczególowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych).

Ilość nominalna towaru paczkowanego [g] lub [ml]	Minimalna wysokość cyfr i liter [mm]
do 50	2
powyżej 50 do 200	3
powyżej 200 do 1000	4
powyżej 1000	6

Dobór wielkości jest stosunkowo prosty w przypadku opakowań o klasycznym kształcie prostopadłościanu. Jeśli jednak ma ono kształt cylindryczny lub niestandardowy, producenci mają często problem z określeniem największego pola powierzchni. Jeśli opakowanie ma kształt sześcianu, przyjmuje się, że największą powierzchnią jest 1/6 całkowitego pola powierzchni, a więc jeden bok. W przypadku prostopadłościanów jest to bok, którego pole wynosi około 1/3 powierzchni całkowitej. Jeżeli mamy do czynienia z bardziej skomplikowanymi kształtami opakowań (cylindrycznymi, nietypowymi) za największe pole powierzchni należy uznać 1/3 jego powierzchni bocznej objętej jednym polem widzenia, bez wieczek, denek i nakrętek. Pod uwagę bierzemy tylko tę powierzchnię, która nadaje się do zadruku.

Największa powierzchnia (stanowisko Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Konsumentów w Komisji Europejskiej):

- opakowania o kształcie sześcianu lub prostopadłościanu największą powierzchnię stanowi jeden cały bok opakowania – na podstawie stosunku wysokości do szerokości;
- opakowania o nieregularnych kształtach – butelki, puszki, słoiki i największą powierzchnię opakowania stanowi 1/3 całkowitej bocznej powierzchni opakowania z wyłączeniem wieczek, denek, kołnierzy wokół wieczek i denek puszek, szyjek butelek i słoików, a także miejsc, w których szyjki się rozszerzają.

Wyjątki dla małych opakowań: Opakowania o największej powierzchni mniej-
szej niż:

80 cm ²	Wysokość x czcionki, co najmniej 0,9 mm dla obowiązkowych informacji na temat żywności.
25 cm ²	Informacja o wartości odżywczej nie jest wymagana.
10 cm ²	<ul style="list-style-type: none">✓ Obowiązkowe: nazwa żywności, alergeny, ilość netto, data minimalnej trwałości.✓ Wykaz składników podawany za pośrednictwem innych środków lub na życzenie konsumenta.✓ Wyłączenie z obowiązku podawania informacji w jednym polu widzenia.

W rozporządzeniu nr 1169/2011 określono, że wysokość małych liter powinna wynosić, co najmniej 1,2 mm (rysunek). Wielkie litery oraz litery takie, jak np. k, p, y, j, g, d oraz f, zgodnie z ogólną zasadą pisowni, powinny mieć wielkość proporcjonalną do wysokości x.

Wśród producentów żywności panuje przekonanie, że przeciętny konsument jest odpowiednio poinformowany, spostrzegawczy i ostrożny a także orientuje się w grupach produktów, które dostarczają organizmowi głównych, niezbędnych składników odżywczych. Niemniej jednak, w ostatnich latach nastąpił intensywny rozwój technologii w przemyśle spożywczym. Na rynku spożywczym występuje bogata oferta artykułów różniących się między sobą cenami, metodą produkcji i źródłem pochodzenia surowca, w związku z tym coraz trudniej jest dokonywać świadomych wyborów produktów odpowiadających indywidualnym potrzebom żywieniowym. Umieszczenie na etykiecie produktów danych odnośnie ich wartości odżywczej ma pomóc w informowaniu konsumentów o ich przydatności żywieniowej, a także umożliwić porównywanie podobnych do siebie produktów. Celem wprowadzenia obowiązkowej informacji o wartości odżywczej w oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych jest wspieranie polityki zdrowia publicznego, poprzez między innymi ułatwienie konsumentom dokonywania świadomych wyborów żywności.

Wartość odżywcza – szczególne wartości środka spożywczego ze względu na:

- energię (wartość kaloryczną) niezależnie od tego czy środek spożywczy jej dostarcza i w jakiej ilości lub

- składniki odżywcze, niezależnie od tego czy środek spożywczy je zawiera czy nie.



Wartość odżywcza	na 100g/ 100 ml
wartość energetyczna (energia)	kJ/kcal
tłuszcz	g
w tym:	g
- kwasy tłuszczowe nasycone	g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone	g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone	g
węglowodany	g
w tym:	g
- cukry	g
- alkohole wielowodorotlenowe	g
- skrobia	g
błonnik	g
białko	g
sól	g
witaminy i składniki mineralne	jednostki zgodne z Rozporządzeniem

Przez 3 lata od wejścia w życie rozporządzenia producenci mogą znakować artykuły spożywcze wartością odżywczą zgodnie z aktualnymi wymaganiami, czyli rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą lub według zasad nowego rozporządzenia. Po pięciu latach od wejścia w życie nowego rozporządzenia wszystkie środki spożywcze będą musiały być znakowane wartością odżywczą. Szczegółowy harmonogram wdrażania obowiązku znakowania wartością odżywczą przedstawia się następująco:

- do 12 grudnia 2014 roku produkty mogły (lub musiały, gdy wymagały tego przepisy szczegółowe) być znakowane wartością odżywczą zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.), lub zgodnie z art. 30-35 niniejszego rozporządzenia;
- od 13 grudnia 2014 roku, informacja o wartości odżywczej może (lub musi, gdy wymagają tego przepisy szczegółowe) być przekazywana zgodnie z art. 30 -35 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.;
- od 13 grudnia 2016 r. informacja o wartości odżywczej musi (chyba, że produkt jest zwolniony z obowiązku) być podawana zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

Przepisy dotyczące zamieszczania informacji o wartości odżywczej określone w rozporządzeniu, nie mają zastosowania do środków spożywczych, co do których stosuje się właściwe dla nich przepisy w zakresie etykietowania. Są to:

- suplementy diety;
- naturalne wody mineralne;
- żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jeżeli nie istnieją żadne szczególne przepisy dotyczące poszczególnych aspektów informacji o wartości odżywczej.

Z obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej wyłączone są:

- Produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników, np. warzywa mrożone, owoce mrożone;
- Produkty przetworzone, w przypadku, których jedynym procesem przetwarzania, jakim je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmują pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
- Wody przeznaczone do spożywania przez ludzi, w tym wody, których jedynymi dodanymi składnikami są dwutlenek węgla lub środki aromatyzujące;
- Zioła, przyprawy lub ich mieszaniny;
- Sól i substytuty soli;
- Słodziki stołowe;
- Produkty objęte dyrektywą 1999/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. odnoszącą się do ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii, całe lub zmielone ziarna kawy oraz całe lub zmielone bezkofeinowe ziarna kawy;
- Napary ziołowe i owocowe, herbata, herbata bezkofeinowa, herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, bezkofeinowa herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;
- Octy fermentowane i substytuty octu, w tym te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
- Środki aromatyzujące;
- Dodatki do żywności;
- Substancje pomocnicze w przetwórstwie;
- Enzymy spożywcze;
- Żelatyna;

- Składniki powodujące zestalanie się dżemów;
- Drożdże;
- Gумы do żucia;
- Żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm²;
- Żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktom konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.

Czego nie trzeba znakować wartością odżywczą

Przekazywanie informacji o wartości odżywczej nie jest obowiązkowe w przypadku środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu, zbywanych do zakładów żywienia zbiorowego bez opakowań, lub w przypadku pakowania żywności w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta. Jednak poszczególne kraje członkowskie mogą przyjąć przepisy krajowe, które będą zawierały taki wymóg.

Na etykietach środków spożywczych informacja o wartości odżywczej obowiązkowo musi obejmować wartość energetyczną, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli, jak również ilość jakiegokolwiek składnika odżywczego, dla którego złożono oświadczenie żywieniowe, lub innej substancji, dla której złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne. Podkreślić należy, że wymagana jest informacja o zawartości soli, a nie sodu. Wartość dla soli oblicza się, używając wzoru: sól x 2,5. Jeśli zawartość soli wynika z naturalnej zawartości sodu w produkcie informację można zamieścić bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej żywności.

Informacja o wartości odżywczej zamieszczana na produktach spożywczych jest zamkniętą listą ograniczoną do wartości energetycznej i składników odżywczych. Nie można jej uzupełniać żadną dodatkową informacją żywieniową. W związku z powyższym, nie jest możliwe podanie na etykiecie zawartości komponentów składników odżywczych podawanych na zasadzie dobrowolności, np. „kwasów tłuszczowych omega-3”, jako komponentów kwasów tłuszczowych wielonienasyconych. Zawartość danego składnika odżywczego w środku spożywczym określa się poprzez podawanie wartości średnich opartych na: analizie żywności, obliczeniu na podstawie znanych lub rzeczywistych średnich wartości użytych składników, lub ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

Poza obowiązkowymi informacjami wartość odżywcza może być uzupełniona informacją o ilości jednego lub kilku składników, tj.: kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia i błonnik oraz witaminy i składniki mineralne, jeżeli są obecne w środku spożywczym w znacznej ilości. Zawartość witamin i składników mineralnych podaje się w przeliczeniu na referencyjne wartości spożycia. Dlatego też, do celów znakowania dla tych składników zostały opracowane przez ekspertów referencyjne wartości spożycia dla osób dorosłych na poziomie zapotrzebowania energetycznego 2000 kcal. Powyższe wartości zostały włączone do rozporządzenia Nr 1169/2011. Procent referencyjnych wartości spożycia lub skrót „% RWS” mogą pojawić się, jako informacje dobrowolne i obejmują m.in.: 14 witamin i 13 składników mineralnych. Zawartość witamin lub składników mineralnych może być deklarowana na opakowaniach, pod warunkiem, że składniki te występują w ilości pokrywającej przynajmniej 7,5% referencyjnych wartości spożycia w 100 ml napoju, a w przypadku produktów innych niż napoje, np. produkty mięsne, pieczywo, cukierki – 15% referencyjnych wartości spożycia w 100 g lub 100 ml.

Wymogi dotyczące zamieszczania na etykiecie, informacji na temat wartości odżywczej zostały w rozporządzeniu bardzo dokładnie określone. Dane ilościowe składników odżywczych wyraża się w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, w postaci środka spożywczego, w jakiej jest sprzedawany. Wartość odżywczą można wyrazić także po przygotowaniu danej żywności, pod warunkiem zawarcia na etykiecie dokładnego przepisu na sposób przygotowania. Zawartość poszczególnych elementów wartości odżywczej może być podana również w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności łatwo rozpoznawalną dla konsumenta. Informację o witaminach i składnikach mineralnych wyraża się w gramach na 100 g lub na 100 ml, natomiast wartość energetyczną w kilodżulach (kJ) i kilokaloriach (kcal) na 100 g lub 100 ml środka spożywczego. Wszystkie obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być umieszczone w widocznym miejscu, wyraźne i nieusuwalne. Wydrukowane na opakowaniu lub etykiecie w sposób zapewniający czytelność. Określono również rozmiar czcionki, jakiej należy użyć: jest to, co najmniej 1,2 mm, z wyjątkiem opakowań lub pojemników, których najmniejsza powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm² – minimalna wysokość x rozmiar czcionki wynosi 0,9 mm. O ile pozwala na to dostępne miejsce, informację należy przedstawić w formie tabeli wraz z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formacie tabeli.

Należy zastosować kolejność i jednostki miary. Producent, na zasadzie dobrowolności najistotniejsze informacje o wartości odżywczej, tj. wartość energetyczną, ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów oraz soli, może również powtórzyć w głównym polu widzenia, by pomóc konsumentom dostrzec podstawowe informacje o wartości odżywczej produktu. Wówczas te powtórzone elementy wartości odżywczej powinny być zamieszczone w głównym polu widzenia z użyciem czcionki, którą określa rozporządzenie: dla wielkości x , co najmniej 1,2 mm. Poszczególne kraje członkowskie mogą zalecić producentom stosowanie jednej lub większej liczby dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej, jakie uznają za najlepiej spełniające wymogi.

Informacja o wartości odżywczej produktów spożywczych umieszczana na opakowaniach stanowi dla konsumenta źródło wiedzy o zawartości bardzo ważnych z żywieniowego punktu widzenia składników odżywczych i daje możliwość prawidłowego wyboru produktów wchodzących w skład diety. Obligatoryjność podawania wartości odżywczej na opakowaniach produktów ma być narzędziem edukacyjnym umożliwiającym prawidłowy wybór żywności dostępnej na rynku, zgodny z indywidualnymi potrzebami.

ZNAKOWANIE GRUP PRODUKTÓW – wymagania szczegółowe

1. Produkty i przetwory z mięsa



Branża spożywcza od dłuższego czasu przygotowują się do wprowadzenia nowych, bardziej czytelnych etykiet ułatwiających konsumentowi świadomy wybór produktów. Dotychczas w UE obowiązywały różne przepisy dotyczące znakowania żywności. Często etykiety są mało czytelne i nie zawierają wszystkich niezbędnych informacji o produkcie. Tymczasem konsumenci stają się bardziej świadomi i chcą wiedzieć, z czego składa się wyrób spożywczy i znać jego pochodzenie. Dla poszczególnych grup produktów spożywczych określono szczegółowe wymagania w zakresie ich znakowania oraz jakości handlowej.

Rozporządzenie 1169/2011 określa trzy definicje nazw wyrobu gotowego, tj. nazwę przewidzianą w przepisach, nazwę zwyczajową i nazwę opisową. W przypadku przetworów mięsnych nie możemy mówić o ich nazwie przewidzianej w przepisach, ponieważ w żadnym akcie prawnym nie uregulowano kwestii nazewnictwa wędlin. Uwzględniając skład surowcowy, stosowane różnorodne dodatki oraz stopień rozdrobnienia wsadu w przetworach mięsnych, zastosowanie do tych wyrobów zastosowanie mogą mieć nazwy opisowe. Nazwa opisowa powinna być tak skonstruowana, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru wybranej wędliny i odróżnienie jej od innych podobnych.

Od 13 grudnia 2014 roku nazwy wyrobów mięsnych muszą być uzupełnione o pewne dodatkowe informacje, które pomogą konsumentom dokonać świadomego wyboru. W przypadku użycia białka (również pod postacią hydrolizatów) do produkcji produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa, producent powinien umieścić w nazwie wyrobu informację o obecności białek w wyrobie oraz ich pochodzeniu. Jeżeli stosowane w procesie produkcyjnym białko pochodzi z tego samego gatunku zwierzęcia, co pozostałe surowce, informacji o stosowaniu białka nie trzeba umieszczać w nazwie. Przykładowo nie ma potrzeby wskazywania obecności białka wieprzowego w nazwie produktu wieprzowego. Istotne jest podanie informacji o źródle, z jakiego białko było pozyskane. Stąd w nazwie wyrobu należy podać, oprócz gatunku zwierzęcia, z jakiego uzyskano białko, również rodzaj białka, np. białko kolagenowe, hemoglobina, białko mleka itp. Nazwa produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa, oferowanych do sprzedaży w formie sprawiającej wrażenie jednego dużego kawałka, a faktycznie powstałych przez sklejenie mniejszych fragmentów mięsa lub ryby, powinna być uzupełniona o określenie z połączonych kawałków mięsa lub z połączonych kawałków ryby.

Istotne jest to, że używanie nazw handlowych „szynka” lub „polędwica” dla wyrobów gotowych, przygotowanych z rozdrobnionych wsadów mięsno-tłuszczowych lub uformowanych na kształt mięśnia anatomicznego, wprowadza konsumenta w błąd, co do konsystencji i postaci produktu.

Nazwy wędlin „szynka” i „polędwica” sugerują konsumentowi, że ma do czynienia z wyrobem o całkowicie zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowanym z jednego kawałka (lub kilku połączonych) części anatomicznej tuszy. W przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych oferowanych do sprzedaży w formie pląta, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej, ich nazwa obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5% wagi gotowego produktu. Ta sama zasada ma zastosowanie do produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie pląta, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu. Nie ma wymogu podawania w nazwie wyrobu gotowego informacji o dodanej wodzie w kielbasach, klopsach, pulpetach itp., ponieważ konsumenci mogą spodziewać się stosowania wody w procesie produkcyjnym, podczas którego przygotowuje się żywność rozdrobnioną i/lub wysoko przetworzoną. W przypadku stosowania przez producenta wędlin osłonek niejadalnych, wymagane jest podawanie takiej informacji w oznakowaniu tych produktów. Informacja o tym, że osłonka nie jest jadalna, powinna znaj-

dawać się w miejscu łatwo dostępnym dla każdego konsumenta, tj. w pobliżu nazwy wyrobu gotowego. Konsument w prosty i przystępny sposób powinien zostać poinformowany o tym, że osłonka wędliny nie jest jadalna, stąd bardziej zrozumiałym będzie podanie informacji osłonka wędliny jest niejadalna niż wędlina w osłonce poliamidowej. Siatka otaczająca wędzonkę nie jest osłonką, lecz jest rodzajem opakowania, w związku z tym nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy odnoszące się do osłonek niejadalnych. W przypadku wędlin, których osłonki są jadalne i stanowią integralną część produktu, i które są spożywane przez konsumentów, należy wskazać w oznakowaniu taką informację. Powyższą informację o osłonce jadalnej proponuje się wskazać nie w wykazie składników, lecz bezpośrednio po nim np.: osłonka - jelito wieprzowe lub jelito baranie (osłonka).

Producenci przetworów mięsnych w oznakowaniu obligatoryjnie podają ilość zawartość mięsa dla każdego rodzaju wyrobu. Nazwie produktu towarzyszą dane szczegółowe określające:

- składnik, którego obecności konsument oczekuje został zastąpiony innym komponentem, wyraźne i jasne wskazanie w pobliżu nazwy wyrobu gotowego,
- czcionka o wysokości, co najmniej 75% wysokości „x” w nazwie wyrobu gotowego i nie mniejsza niż 1,2 mm,
- szczegółowe dane dotyczące warunków fizycznych wyrobu lub szczególnego sposobu przetwarzania, jakiemu ten wyrób został poddany, np. głęboko mrożony, wędzony, „Rozmrożone”, „Ponownie zamrożony”.

Mięso oddzielone mechanicznie” lub „MOM” to produkt: uzyskany przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości, po ich oddzieleniu od tuszy za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych. Mięso oddzielone mechanicznie nie może być oznaczone w oznakowaniu, jako mięso. Definicja MOM zawarta w załączniku I pkt 1.14. do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wyraźnie określa trzy kryteria dla klasyfikacji surowca, jako mięso oddzielone mechanicznie. Występują dwa rodzaje MOM w zależności od techniki jego pozyskiwania:

- uzyskany metodą niskociśnieniową bez naruszenia struktury kości, zbliżony wyglądem do mięsa mielonego, zawierający nie więcej niż 0,1% wapnia,
- uzyskany metodą wysokociśnieniową powodującą naruszenie struktury kości – może zawierać powyżej 0,1% wapnia.

Mięso oddzielone mechanicznie znakuje się nazwą gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi.

Wymóg wskazania na etykiecie kraju pochodzenia, na podstawie przepisów rozporządzenia nr 1760/2000, dotyczy tylko mięsa wołowego, cielęciny i młodej wołowiny. Zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 1760/2000, podmioty prowadzące dystrybucję mięsa wołowego na rynkach UE powinny je znakować podając obligatoryjnie następujące informacje:

- numer lub kod identyfikacyjny zapewniający istnienie powiązania międy mięsem a zwierzęciem lub zwierzętami;
- numer ten może być numerem identyfikacyjnym konkretnego zwierzęcia, z którego pochodzi mięso lub numerem identyfikacyjnym grupy zwierząt;
- numer zatwierdzenia ubojni, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt oraz nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ubojnia; na etykiecie musi się znajdować napis: Ubój w ... (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia);
- numer zatwierdzenia masarni, w której dokonano podziału mięsa na tusze oraz nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się masarnia; na etykiecie musi się znajdować napis: Podzielone w ... (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia).

Od 1 kwietnia 2015 r. stosowane jest rozporządzenie wykonawcze nr 1337/2013, w którym określono szczegółowe zasady podawania w oznakowaniu kraju lub miejsca pochodzenia dla mięsa wieprzowego, drobiowego oraz uzyskanego z owiec i kóz. Obowiązek podania informacji o kraju pochodzenia dotyczy mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego, oferowanego konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego.

W rozporządzeniu nr 1337/2013 określono, że etykieta mięsa powinna zawierać nazwę państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym odbywał się chów zwierzęcia oraz miał miejsce jego ubój. Określenie przez producenta właściwego państwa członkowskiego lub kraju trzeciego będzie możliwe po szczegółowej analizie długości czasu chowu, masy oraz wieku zwierzęcia przy uboju. Dodatkowo na etykiecie będzie musiał być zamieszczony kod partii identyfikujący mięso.

W przypadku oferowania do sprzedaży mięsa w kilku kawałkach i różnych gatunków zwierząt, producent na etykiecie będzie musiał wykazać poszczególne państwa UE lub kraje trzecie w odniesieniu do każdego gatunku.

Mięso mielone – jest to mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli.

Etykieta mięsa mielonego powinna zawierać następujące wyrażenia:

➤ zawartość procentowa tłuszczu poniżej...

oraz

➤ stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej...

Konstruując etykietę mięsa mielonego nie można zapominać o wymaganiach, jakie są określonego dla tego surowca w rozporządzeniu 853/2004 oraz dyrektywie 2000/13/WE. W rozporządzeniu 853/2004 zawarta jest definicja mięsa mielonego – jest to mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli, natomiast dyrektywa 2000/13/WE dotyczy ogólnych zasad etykietowania wszystkich środków spożywczych.

Od dnia 1 kwietnia 2015 r., zgodnie z rozporządzeniem 1337/2013, konieczne będzie wskazanie pochodzenia mięsa mielonego. Jeżeli surowiec ten będzie wytworzony wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych obojowi w krajach członkowskich to na etykiecie powinna znaleźć się informacja w postaci pochodzenie: UE.

Każda modyfikacja, np. mięso mielone uzyskane ze zwierząt chowanych poza UE, ale poddanych ubojowi w jednym z krajów UE, będzie musiała być szczegółowo opisana na etykiecie mięsa mielonego.

2. Produkty rybołówstwa i akwakultury



Informacje zawarte w oznakowaniu produktów rybołówstwa i akwakultury można podzielić na te, które producent umieszcza obowiązkowo oraz te, które można umieścić dobrowolnie. Produkty te mogą być „opakowane” i „nieopakowane”. Wymagania prezentowane poniżej nie odnoszą się do małej ilości produktów sprzedanych konsumentom bezpośrednio przez rybaków lub producentów akwakultury.

Etykieta nieprzetworzonego i opakowanego świeżego produktu rybołówstwa i akwakultury musi zawierać poniższe oznaczenia:

- oznaczenie handlowe i nazwa systematyczna
- kategoria narzędzi połowowych
- ilość netto
- podmiot działający na rynku spożywczym
- znak identyfikacyjny
- metoda produkcji
- obszar połowu
- data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia
- warunki przechowywania
- data zamrożenia lub data pierwszego zamrożenia. Datę tę należy oznaczać następująco: „Zamrożono dnia: dzień/miesiąc/rok”.

Bardziej szczegółowe i obszernie informacje w zakresie znakowania zawiera etykieta niektórych przetworzonych, pakowanych produktów rybołówstwa i akwakultury np. solonych, wędzonych produktów, gotowanych krewetek w skorupkach. W przypadku tych produktów etykieta zawiera obowiązkowo:

- handlowe oznaczenie gatunku (czyli nazwę ryby w języku urzędowym państwa i ew. inne nazwy) i jego nazwę systematyczną (łacińską);
- metodę produkcji, w szczególności następujące sformułowania: „...złowione...” lub „...złowione w wodach śródlądowych...” lub „...wychodowane...”;
- kategorię narzędzia połowowego używanego do połowów, czyli np. zamiast „Sieci okrężające i podrywki” można wskazać wyłącznie „Sieci okrężające” lub „Podrywki”;
- obszar, na którym produkt został złowiony lub wyhodowany:
 - w przypadku produktów złowionych w morzu — zapisaną nazwę podobszaru lub rejonu wymienionego w obszarach rybołówstwa FAO,

(dot. obszarów FAO 27 i 37 a także nazwę takiej strefy przy zastosowaniu terminologii zrozumiałej dla konsumenta, lub mapę lub piktogram pokazujące tę strefę; W przypadku pozostałych obszarów FAO podaje się jedynie nazwę głównego obszaru połowowego, np. Północno-zachodni Ocean Spokojny;

- w przypadku produktów złowionych w wodzie słodkiej-- odniesienie do jednolitej części wód pochodzenia w państwie członkowskim lub w państwie trzecim będącym krajem pochodzenia produktu, np. Złowione w wodach śródlądowych w jeziorze Tiefer, Niemcy;
 - w przypadku produktów wyhodowanych — z odniesienia do Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym produkt pozostawał przez ponad połowę okresu hodowania, lub osiągnął ponad połowę swojej wagi końcowej.
- datę minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia;
 - warunki przechowywania;
 - składniki alergenne. W wykazie składników należy umieścić wyraźne odniesienie do nazwy wszelkich alergenów. Taką nazwę należy przedstawić za pomocą takiej charakterystyki pisma (np. forma kroju pisma lub kolor tła), która wyraźnie odróżni ją od reszty wykazu składników;
 - informację, czy produkt został rozmrożony. Słowo „rozmrożone” musi zostać umieszczone na etykiecie w sytuacji, gdy produkt rybołówstwa lub akwakultury był wcześniej zamrożony. Uznaje się, iż brak tego określenia na etapie sprzedaży detalicznej oznacza, że produkty rybołówstwa i akwakultury nie były wcześniej zamrożone, a następnie rozmrożone. Słowo „rozmrożone” nie musi pojawiać się na:
 - produktach rybołówstwa i akwakultury zamrożonych wcześniej z uwagi na kwestie dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa,
 - produktach rybołówstwa i akwakultury, które rozmrożono przed poddaniem ich procesowi wędzenia, solenia, gotowania, marynowania, suszenia lub kombinacji tych procesów;
 - informację o wartości odżywczej (od 13 grudnia 2016 r.). W przypadku produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników, nie wymaga się tego rodzaju informacji;
 - nazwa lub firmę i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym: należy wskazać nazwę i adres podmiotu działającego na rynku spożywc-

czym, który odpowiada za informacje o środku spożywczym oraz pod nazwą, którego dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek. Jeżeli podmiot ten nie ma siedziby w UE, konieczne jest wskazanie nazwy i adresu importera;

- wykaz składników: nie jest to konieczne w przypadku jednoskładnikowych środków spożywczych, których nazwa pokrywa się z nazwą składnika;
- ilość składników: wartość ta musi zostać wyrażona procentowo. Podanie takiej informacji jest konieczne, jeżeli dany składnik:
 - występuje w nazwie środka spożywczego,
 - został wyróżniony na oznakowaniu,
 - stanowi kluczowy element charakterystyki danego środka spożywczego.Informację tę można pominąć w wyjątkowych sytuacjach, np. jeżeli podano masę netto po odsączeniu;
- ilość netto (masa netto): wartość ta musi zostać wyrażona w gramach lub kilogramach. Jeżeli środek spożywczy występuje w formie płynnej (również mrożonej lub głęboko mrożonej), konieczne jest wskazanie także jego masy netto po odsączeniu. W przypadku, gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka musi być podawana z wyłączeniem glazury. W takim przypadku na oznaczeniu należy wskazać jedną z czterech poniższych możliwości:
 - masa netto = 250 g, a masa netto po odsączeniu = 250 g,
 - masa netto = masa netto po odsączeniu = 250 g,
 - masa netto po odsączeniu = 250 g,
 - masa netto (bez glazury) = 250 g;
- produkty zapakowane w atmosferze ochronnej: informacja na ten temat musi zostać podana, jeżeli produkt został zapakowany przy użyciu określonych gazów;
- dodana woda: w przypadku dodania wody konieczne jest umieszczenie wody w wykazie składników. W przypadku produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa dodana woda musi także zostać wykazana w nazwie środka spożywczego, jeżeli stanowi więcej niż 5% masy gotowego produktu;
- dodatki białka z różnych źródeł zwierzęcych: w nazwie konieczne jest wskazanie obecności dodatków białek oraz podanie informacji o ich zwierzęcym pochodzeniu;

- ryby z połączonych kawałków: produkty, które sprawiają wrażenie, że stanowią jeden kawałek ryby, a w rzeczywistości składają się z różnych kawałków połączonych za pomocą innych składników (np. dodatków do żywności, enzymów spożywczych) lub innymi sposobami, należy opatrzyć stosowną informacją: „z połączonych kawałków ryby”;
- znak identyfikacyjny: jeżeli dany produkt jest wytwarzany w UE, należy podać nazwę państwa, numer zatwierdzenia zakładu, w którym odbywa się produkcja, oraz znak UE lub jego tłumaczenie na inne języki UE. W przypadku produktów przywożonych obowiązkowe są jedynie: nazwa państwa oraz numer zatwierdzenia zakładu.

Poza wymaganymi informacjami obowiązkowymi dopuszczalne jest także przekazywanie dobrowolnych informacji, pod warunkiem, że są one jasne, jednoznaczne i weryfikowalne oraz nie wprowadzają konsumenta w błąd. Nie wolno prezentować informacji dobrowolnych ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji informacji obowiązkowych. Informacje dobrowolne:

- data złowienia/zbioru: stosownie do odpowiedniej dokumentacji;
- data wyładunku: stosownie do odpowiedniej dokumentacji. Port wyładunku produktów rybołówstwa. Nazwa portu pierwszego wyładunku ryb;
- bardziej szczegółowe informacje na temat narzędzi połowowych: stosownie do odpowiedniej dokumentacji. Poza siedmioma obowiązkowymi kategoriami narzędzi połowowych można dodać bardziej szczegółowe informacje;
- jeżeli ryby zostały złowione za pomocą innych, niewymienionych technik połowu (np. ręcznie lub w trakcie nurkowania), informację na ten temat można zamieścić dobrowolnie;
- państwo bandery statku: stosownie do odpowiedniej dokumentacji;
- informacje dotyczące zagadnień środowiskowych, etycznych lub społecznych: stosownie do odpowiedniej dokumentacji;
- technologia produkcji i praktyki produkcyjne: stosownie do odpowiedniej dokumentacji;
- zawartość składników odżywczych/informacja o wartości odżywczej: zachęca się podmioty działające na rynku spożywczym do dobrowolnego przedstawiania informacji o wartości odżywczej w następujących przypadkach:
 - do czasu aż stanie się to obowiązkowe, tj. do 13 grudnia 2016 r.;

- Inne: wszelkie inne informacje, które dany podmiot działający na rynku spożywczym uzna za użyteczne dla konsumenta, pod warunkiem, że są one jasne, jednoznaczne i weryfikowalne.

Od 13 grudnia 2014 r. w odniesieniu do dobrowolnych informacji obowiązują te same przepisy w zakresie sposobu ich wyrażania i prezentacji, co w przypadku obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

3. Mleko i przetwory mleczne



„Mleko” oznacza wyłącznie zwykłą wydzielinę z wymion – bez żadnych dodatków ani niepoddaną ekstrakcji – otrzymaną, z co najmniej jednego doju.

Pojęcie „mleko” może jednak być stosowane:

- do mleka przetworzonego bez zmiany składu lub do mleka, którego zawartość tłuszczu została znormalizowana;
- w połączeniu z wyrazem lub wyrazami oznaczającymi typ, klasę jakości, pochodzenie lub przeznaczenie takiego mleka, lub opisującym technologiczny proces jego przetworzenia, lub zmianę składu, której zostało ono poddane, pod warunkiem że zmiana ta jest ograniczona do dodania, lub usunięcia naturalnych składników mleka.

Mleko świeże:

- surowe
- spożywcze: pasteryzowane, dodatnia reakcja w badaniu na obecność laktoperoksydazy.

W odniesieniu do mleka podaje się gatunek zwierzęcia, od którego dane mleko pochodzi, jeżeli nie jest to mleko krowie mleko owcze, kozie, bawole itp.

„Przetwory mleczne” produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu, że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Nazwy zarezerwowane wyłącznie dla przetworów mlecznych to m. in.: ser masło jogurt kefir maślanka.

Przetwór złożony – jogurt owocowy lub mleko czekoladowe – uzyskanie smaku bez zastąpienia składników mleka.

Jeśli do przetworu mlecznego dodano składniki inne niż niezbędne w procesie wytwarzania (np. karoten do masła, paprykę do sera) w wykazie składników podaje się wszystkie składniki użyte do produkcji poprzedzając je nagłówkiem: składniki. W przypadku, gdy mleko lub jego przetwór są składnikami innych wyrobów (np. parówki z serem) podaje się w wykazie składników nazwę substancji alergennej (mleko) w sposób wyraźnie odróżniający ją od reszty treści na etykiecie. Nie wyróżniamy dodatkowo mleka, jako substancji alergennej, gdy nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do danej substancji alergennej, np. jogurt z truskawkami lub drożdżówka z serem.

4.Miód



„Miód”- środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Rodzaje miodu zostały określone w rozporządzeniu w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu. Wszelkiego typu odstępstwa, w tym wprowadzanie nowych rodzajów miodu, są naruszeniem obowiązującego prawa i traktowane są, jako zafalszowanie produktu.

W przepisach zdefiniowano następujące rodzaje i odmiany miodu:

- nektarowy, określony nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znacznej przewadze,
- nektarowy wielokwiatowy, pochodzący z wielu roślin,
- spadziowy, ze spadzi iglastej,
- spadziowy, ze spadzi liściastej,
- nektarowo-spadziowy.

O nazwie miodu nektarowego, decyduje przewaga procentowej zawartości pyłku jednej, określonej rośliny (tj. miód nektarowy lipowy, a nie miód lipowo-wielokwiatowy), pomimo że wynik analizy pyłkowej miodu nektarowego jednodmianowego wskazuje na udział kilku różnych pyłków. W przypadku braku przewagi określonego pyłku i równoczesnym zbliżonym, przeważającym udzialem pyłku pochodzącego z kilku roślin, miód nektarowy należy nazwać wyłącznie wielokwiatowym (tj. miód wielokwiatowy zamiast miód lipowo-gryczany).

Miodem spadziowym można nazwać jedynie miód otrzymany głównie z wydalin owadów wysysających żywe części roślin lub z wydzielin żywych części roślin.

Miód otrzymany głównie z nektaru roślin oraz, w mniejszej ilości, z wydalin owadów wysysających żywe części roślin lub z wydzielin żywych części roślin, należy nazwać miodem nektarowo-spadziowym.

W oznakowaniu miodu w opakowaniach podaje się dodatkowo:

- pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu, zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu;
- wyrazy „miód wyłącznie do dalszego przerobu”, w przypadku miodu piekarniczego (przemysłowego), które umieszcza się obok nazwy;
- nazwę państwa lub państw pochodzenia, w których miód został zebrany, a w przypadku, gdy miód pochodzi więcej niż jednego państwa – informację:
 - „mieszanka miodów pochodzących z UE” albo
 - „mieszanka miodów niepochodzących z UE”, albo
 - „mieszanka miodów pochodzących z UE i niepochodzących z UE”.

Pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu może być zastąpiona wyrazem „miód”. Takiego rozwiązania nie stosuje się do miodu przefiltrowanego, miodu sekcijnego, miodu z plastrami i miodu piekarniczego - przemysłowego).

4. Produkty owocowe - soki, nektary



Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych, nazwa soku lub nektaru owocowego musi być zgodna z nazwą przewidzianą w przepisach i odpowiadać definicjom:

- soku owocowego,
- soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego,
- soku owocowego zagęszczonego,
- soku owocowego w proszku,
- nektaru owocowego,
- soku owocowego wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej.

Znakowanie określeniem „sok 100%” może być stosowane tylko dla produktów otrzymanych bezpośrednio z owoców lub poprzez przywrócenie do zagęszczonego soku owocowego, tej samej ilości wody usuniętej z tego soku podczas jego zagęszczania. Takie oznakowanie nie może być stosowane, jeżeli witaminy, składniki mineralne i inne składniki dozwolone w produkcji soków są dodane do soku.

W przypadku soków owocowych, wytworzonych z owoców, które nie zostały zebrane w Polsce (np. pomarańczy, owoców egzotycznych), gdzie w oznakowaniu użyto terminu „świeży” lub „świeżo wyciśnięty”, surowiec nie może być wcześniej poddany procesom utrwalania żywności (np. zamrożeniu, pasteryzacji, zastosowaniu wysokich ciśnień).

Termin „świeży” lub „świeżo wyciśnięty”, nie powinien być stosowany w przypadku:

- soków owocowych przygotowanych poprzez rozcieńczenie soku zagęszczonego (tj. koncentratu soku),
- soków owocowych poddanych procesom utrwalenia żywności (zarówno przed jak i po rozlewie do opakowań jednostkowych przeznaczonych dla konsumenta finalnego),
- soków owocowych wytworzonych z soku bezpośrednio tłoczonego z dodatkiem soku otrzymanego z soku zagęszczonego lub soku, który podlegał procesom utrwalenia żywności.

Nazwy umieszczonych w opakowaniach soków i nektarów, otrzymanych z dwóch lub więcej gatunków owoców, z wyjątkiem użycia soku cytrynowego lub soku z limonek lub zagęszczonego soku cytrynowego lub zagęszczonego soku z limonek w celu korekcji kwaśnego smaku, podawane w ich oznakowaniu zawierają wykaz użytych gatunków owoców, w kolejności malejącego objętościowego udziału użytych soków lub przecierów zgodnie z wykazem składników, z tym, że w przypadku soków i nektarów wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony terminem „wielooowocowy” lub innym o podobnym znaczeniu, lub wskazaniem liczby owoców użytych do wytworzenia. Natomiast w nazwie soku albo nektaru owocowego wytworzonego z jednego gatunku owocu w miejsce określenia „owocowy” podaje się nazwę gatunku owocu użytego do jego wytworzenia.

W oznakowaniu soków, do których dodano większą ilość miąższu lub cząstek owoców niż była zawarta w tym soku przed przetworzeniem, podaje się informację o zawartości większej ilości cząstek lub miąższu owoców.

Na etykiecie umieszczonego w opakowaniu soku owocowego otrzymanego z mieszaniny soku owocowego i soku owocowego z zagęszczonego soku owocowego oraz nektaru owocowego otrzymanego w całości lub części z jednego lub więcej zagęszczonych soków owocowych lub zagęszczonych przecierów w pobliżu nazwy środka spożywczego podaje się w sposób czytelny i wyróżniający się od tła, odpowiednio informację:

- „z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)”
- „z zagęszczonego soku (zagęszczonych soków)”
- „częściowo z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)”
- „z przecieru zagęszczonego (przecierów zagęszczonych)”

- „z zagęszczonego przecieru (zagęszczonych przecierów)”
- „częściowo z zagęszczonego przecieru (przecierów zagęszczonych)”

Opakowania nektarów owocowych w oznakowaniu, w tym samym polu widzenia, co nazwa środka spożywczego, powinny zawierać informację podającą określenie minimalnej zawartości soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny, przy użyciu określenia „zawartość owoców minimum ...%”.

Soki i nektary jabłkowe zawierające zagęszczony naturalny sok jabłkowy, którego kwasowość ogólna przy ekstrakcji refraktometrycznym 65% jest nie niższa niż 2,5% w przeliczeniu na kwas jabłkowy, powinny zawierać w swej nazwie uzupełnienie w postaci informacji „z zagęszczonego soku jabłkowego o wysokiej naturalnej kwasowości”.

W oznakowaniu soków owocowych, soków owocowych z zagęszczonych soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych (koncentratów owocowych, koncentratów soków owocowych), soków owocowych w proszku oraz soków owocowych wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej (soków owocowych wyekstrahowanych wodą), można do dnia 28 października 2016 roku podawać, w tym samym polu widzenia, co nazwa soku, wyrażenie „od dnia 28 kwietnia 2015 r. żadne soki owocowe nie zawierają dodatku cukrów”.

Szczegółowe wymagania w zakresie znakowania przetworów owocowych zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w *sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*. Zgodnie z wyżej wymienionym rozporządzeniem, jako dżem, dżem ekstra, konfitura, konfitura ekstra, galaretka, galaretka ekstra, marmolada, marmolada galaretkowa, marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe, powidła śliwkowe lub słodzony przecier z kasztanów jadalnych oznakowany może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych. Przy czym nazwy wymienionych produktów można stosować, jako dodatek do nazwy oraz zgodnie z praktykami stosowanymi w określaniu innych produktów, których nie można pomylić z produktami wymienionymi.

W oznakowaniu opakowań owocowych dżemów, galaretek, marmolad, konfitur, wytwarzanych z więcej niż jednego gatunku owoców, nazwę środka spożywczego uzupełnia się wykazem gatunków owoców użytych do ich wytworzenia,

w kolejności malejącego wagowego udziału, z tym że w przypadku środków spożywczych wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz ten może zostać zastąpiony określeniem „owoce mieszane”, innym określeniem o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby gatunków owoców użytych do ich wytworzenia.

Dodatkowo etykieta wymienionych przetworów owocowych powinna zawierać:

- wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia, obliczonej po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego, przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”;
- wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia, określonej refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktometryczne, przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”. Informacji tej można nie podawać w przypadku, gdy oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o jego wartości odżywczej, z uwzględnieniem zawartości cukru;
- uzupełnienie wykazu składników informacją o pozostałości dwutlenku siarki, jeżeli zawartość ta jest większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego.

Wymienione dodatkowo informacje podaje się wyraźnie, w tym samym polu widzenia, co nazwę środka spożywczego.

Odpowiedzialność podmiotu

**ŻADEN Z PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH
NA RYNKU SPOŻYWCZYM
NIE JEST ZWOLNIONY Z ODPOWIEDZIALNOŚCI
ZA PRZEKAZYWANIE INFORMACJI
NA TEMAT ŻYWNOSCI**

Podmiotem odpowiedzialnym za dostarczanie informacji na temat żywności jest podmiot, który pod swoją nazwą lub firmą wprowadza do obrotu dany środek spożywczy. Jego obowiązkiem jest zapewnienie obecności i rzetelności informacji na temat wprowadzanej do obrotu rynkowego żywności. Dlatego powinien posiadać niezbędną w tym zakresie wiedzę.

Środki spożywcze znajdujące się w obrocie rynkowym muszą cechować się wymaganą jakością handlową. Obowiązek zapewnienia właściwej jakości handlowej, spoczywa na każdym podmiocie wprowadzającym produkt do obrotu, nie tylko na podmiocie, który faktycznie znakuje produkt.

Za jakość handlową produktu odpowiada zarówno ten podmiot, który jest wskazany w oznakowaniu jak i ten, który produkuje środek spożywczy.

Jeżeli podczas kontroli w podmiocie produkującym artykuły rolno-spożywcze zostaną stwierdzone nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej (w tym w oznakowaniu produktu), to podmiot ten niezależnie od tego czy sam wprowadza produkt do obrotu, czy jedynie wykonuje określone czynności na rzecz innego podmiotu, poniesie odpowiedzialność w swoim zakresie.

Nadzór i kontrola

Oznakowanie artykułów rolno-spożywczych stanowi element jakości handlowej, nad którą nadzór w obrocie detalicznym sprawuje Inspekcja Handlowa kierowana przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. U producentów badaniem jakości zajmuje się IJHARS.

IJHARS sprawuje nadzór, nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych poprzez:

- kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
- kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy, w tym kontrolę graniczną tych artykułów,
- dokonywanie oceny i wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- oraz kontrolę warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych.

Jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Zgodnie z art. 23 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz warunków składowania i transportu tych artykułów ma na celu sprawdzenie, czy:

- artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz deklarowane przez producenta lub wprowadzającego do obrotu,
- artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej.

Kontrola obejmuje, co najmniej jedną z następujących czynności:

- sprawdzenie dokumentów umożliwiających identyfikację artykułu rolno-spożywczego, atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jego jakości handlowej,

- sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oraz warunków jego przechowywania i transportu,
- oględziny artykułu rolno-spożywczego,
- pobranie próbek oraz ich ocenę lub badanie laboratoryjne,
- ustalenie klasy jakości artykułu rolno-spożywczego,
- sprawdzanie sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Kontroli IJHARS nie podlegają artykuły rolno-spożywcze wytwarzane na własny użytek lub sprzedawane przez producentów w gospodarstwie bezpośrednio konsumentom oraz materiał siewny roślin.

Co uległo zmianie?

- możliwość żądania sporządzenia kserokopii i urzędowego tłumaczenia na język polski dokumentów związanych z przedmiotem kontroli sporządzonych w języku obcym,
- możliwość wstępu do pomieszczeń lub do środków transportu kontrolowanych jednostek, ale także na poruszanie się po terenie, obiektach i pomieszczeniach kontrolowanych jednostek oraz dokonywania oględzin środków transportu,
- możliwość legitymowania osób przebywających na terenie jednostki kontrolowanej w trakcie kontroli.

Sankcje IJHARS

Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany:

- produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych;
- produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych, w szczególności, jeżeli: dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład, lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej, w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą, w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności

do spożycia, lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej;

Kto:

- wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, podlega karze pieniężnej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł;
- wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze zafałszowane, podlega karze pieniężnej w wysokości nie wyższej niż 10% przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary, nie niższej jednak niż 1.000 zł;
- nie usunął nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie określonym w zaleceniach pokontrolnych, podlega karze pieniężnej w wysokości do trzykrotnego przeciętnego wynagrodzenia;
- wprowadza ponownie do obrotu produkt tego samego rodzaju, który nie odpowiada jakości handlowej ze względu na tę samą wadę, podlega karze pieniężnej ustalonej - w zależności od stwierdzonej wady, podwyższonej o wysokość kar nałożonych w okresie 24 miesięcy przed dniem rozpoczęcia kontroli.

Ustalając wysokość kary, wojewódzki inspektor JHARS uwzględni stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów.

Opracowano na podstawie:

1. Przewodnik do rozporządzenia 1169/2011.
2. Mini przewodnik po nowych unijnych oznakowaniach konsumenckich dla produktów rybołówstwa i akwakultury.
3. Materiały szkoleniowe CDR O/Radom 2015 r.
4. Biuletyn „Wiedza i Jakość” 2014 r., 2015 r.
5. Przemysł spożywczy czerwiec 2012, maj, sierpień 2014 r.

