

**KRYTERIA STOSOWANIA TERMINÓW „ŚWIEŻY”,
„CZYSTY”, „NATURALNY” ITP. W ZNAKOWANIU
ŻYWNOŚCI**

KRYTERIA STOSOWANIA TERMINÓW „ŚWIEŻY”, „CZYSTY”, „NATURALNY” ITP. W ZNAKOWANIU ŻYWNOŚCI
--

SPIS TREŚCI:

WPROWADZENIE

INFORMACJE OGÓLNE:

ODNOŚNE PRZEPISY

UWAGI OGÓLNE

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „ŚWIEŻY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „NATURALNY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „CZYSTY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „TRADYCYJNY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „ORYGINALNY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „AUTENTYCZNY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „DOMOWY”

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „WIEJSKI”

WPROWADZENIE

1. Brytyjska Agencja ds. Standardów Żywności FSA (*Food Standards Agency*) jest zaangażowana w promocję świadomego wyboru. Jednym z głównych zadań FSA jest poprawa standardów znakowania żywności.
2. Konsumenci są zaniepokojeni tym, że niektóre opisy umieszczane na etykietach utraciły swoje prawdziwe znaczenie. Do takiego wniosku prowadzą wyniki badania zachowań konsumentów, konsultacje publiczne i korespondencja.
3. Niniejsze uwagi dotyczące stosowania tych terminów zostały opracowane z myślą o udzieleniu pomocy:
 - wytwórcom, producentom, detalistom i podmiotom świadczącym usługi gastronomiczne w rozstrzyganiu, kiedy terminy te mogą być stosowane, a kiedy nie;
 - organom ścigania w walce z nieodpowiednim stosowaniem tych terminów; konsumentom poprzez zachęcanie do stosowania konsekwentnych i przejrzystych sposobów znakowania.
4. Uwag tych nie należy traktować jako autorytatywnych stwierdzeń czy też wykładni prawa, ponieważ jedynie sądy dysponują kompetencjami w tym zakresie. Ostatecznie wyłącznie sądy mogą orzekać, czy w danych okolicznościach doszło do popełnienia przestępstwa lub wykroczenia.

INFORMACJE OGÓLNE:

5. FSA zwróciła się do Komitetu Doradczego ds. Żywności FAC (*Food Advisory Committee*) o przeprowadzenie badania dotyczącego stosowania szeregu terminów oraz o sformułowanie uwag na temat możliwości uniknięcia ich niewłaściwego stosowania. Do terminów tych należą:

- | | |
|--|--|
| · świeży (<i>fresh</i>) | · oryginalny
(<i>original</i>) |
| · naturalny (<i>natural</i>) | · autentyczny
(<i>authentic</i>) |
| · czysty (<i>pure</i>) | · domowy
(<i>home-made</i>) |
| · tradycyjny (<i>traditional</i>) | · wiejski
(<i>farmhouse</i>) |

6. FAC stwierdził¹, że podstawowe wymogi określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności z 1990r., Ustawie o opisach handlowych z 1968r. oraz Regulacjach dotyczących znakowania żywności z 1996 zapewniają konsumentom dostateczną

¹ "FAC Review of the use of the terms Fresh, Pure, Natural etc in Food Labelling 2001" [Opracowany przez Komitet Doradczy ds. Żywności Przegląd stosowania terminów: świeży, czysty, naturalny itp. w znakowaniu żywności]– FSA/0334/0701.

ochronę przed wprowadzeniem w błąd w tym zakresie.

7. FAC stwierdził jednak również, że terminy te są w niektórych przypadkach niewłaściwie stosowane, a także, że w oczywisty sposób w tym zakresie pozostaje wiele do poprawienia. Zdaniem FAC w niektórych przypadkach zastosowanie tych terminów znacznie odeszło od ich powszechnie akceptowanego znaczenia i może wprowadzać konsumentów w błąd, nawet biorąc pod uwagę fakt, że znajdujące się w użyciu znaczenia tych słów mogą z czasem ulec zmianie. FAC sformułował szereg zaleceń, na których oparto uwagi zawarte w niniejszym dokumencie.

ODNOŚNE PRZEPISY

8. Uwagi te dotyczą i powinny być interpretowane w świetle postanowień:

- **Art. 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002** (ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego)

zgodnie z którym znakowanie, reklama i prezentacja żywności oraz informacji udostępnionych na ich temat w jakikolwiek sposób, nie może wprowadzić konsumentów w błąd.

- **Art. 2 dyrektywy 2000/13/WE** (w sprawie znakowania środków spożywczych)

zgodnie z którym znakowanie, reklama i prezentacja żywności nie mogą wprowadzać nabywcy w błąd, w szczególności:

- co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- poprzez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- poprzez sugerowanie, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości.

- **Ustawa o bezpieczeństwie żywności z 1990r.**

zgodnie z którą zakazuje się sprzedaży jakiejkolwiek żywności, której charakter, istota lub jakość nie odpowiadają nabywcy, a opisywanie, prezentacja lub reklama żywności w sposób niezgodny z prawdą lub mogąca wprowadzać konsumenta w błąd jest przestępstwem.

- **Ustawa o opisach handlowych z 1968r.**

zgodnie z którą dołączanie nieprawdziwych opisów handlowych do jakichkolwiek produktów, w tym szczegółowych informacji dotyczących jakości, rozmiaru i składu, zastosowanej metody produkcji oraz producenta.

- Postanowienia ogólne Regulacji dotyczących znakowania żywności z 1996r.

UWAGI OGÓLNE

9. Uwagi dotyczą w równym stopniu wszystkich środków spożywczych, bez względu na to czy jest to żywność paczkowana czy też nie, a także bez względu na jej punkt

sprzedaży.

10. Ogólne zasady dotyczące znakowania odnoszą się do stosowania wszystkich terminów ujętych w niniejszych uwagach. Jak w przypadku wszystkich innych aspektów opisów produktów, sprzedaż żywności nie może opierać się na oszustwie, a jej znakowanie i reklama powinny umożliwiać potencjalnemu nabywcy dokonanie właściwego i świadomego wyboru na podstawie przejrzystej i bogatej w informacje etykiety.
 - Żywność musi być zgodna z dotyczącym jej opisem, muszą też zostać udostępnione właściwe informacje potwierdzające zasadność takiego opisu;
 - W przypadku, gdy dany opis jest dwuznaczny lub nieprecyzyjny, decydujące znaczenie powinien mieć sposób, w jaki zrozumiałby go przeciętny konsument;
 - Zarówno konsumentom, jak i uczciwym sprzedawcom należy zapewnić ochronę poprzez przeprowadzanie kontroli;
 - Kontrole powinny pozwalać na dokonanie porównania produktów, sektorów i sprzedawców oraz umożliwiać konkurencję między nimi;
 - W przypadku konfliktu interesów konsumenta i producenta, pierwszeństwo mają interesy konsumenta.
11. Ilustracje na etykietach i w reklamach silnie oddziałują na potencjalnego nabywcę, a w niektórych sektorach mogą odgrywać większą rolę niż nazwy czy inne informacje opisowe. Prezentacja graficzna powinna podlegać takiemu samemu nadzorowi i kontroli, jak słowa, których używa się do przedstawiania podobnych obrazów i pojęć. Należy zadbać o to, aby znajdujące się w tle ilustracje i materiał graficzny nie wprowadzały konsumenta w błąd co do rodzaju, jakości i pochodzenia produktu. Na przykład:
 - Prezentowanie scen z życia wsi może prowadzić konsumenta do wniosku, że produkty pochodzenia zwierzęcego zostały otrzymane ze zwierząt z hodowli ekstensywnej prowadzonej w warunkach naturalnych;
 - Prezentowanie scen rozgrywających się w kuchni może prowadzić konsumenta do wniosku, że dany produkt został wytworzony ręcznie lub przynajmniej wyprodukowany w ramach przedsięwzięcia o małej skali.
12. Znakowanie i prezentacja żywności powinny być wykorzystywane do oceny czy dana etykieta lub opis mogą zostać uznane za wprowadzające w błąd. W przypadku, gdy prezentacje graficzne mogą wprowadzać konsumenta w błąd, wszelkie potencjalne niejednoznaczności muszą zostać wyjaśnione za pomocą odpowiednio przejrzystej i widocznej etykiety.
13. Wszelkie stosowanie terminów objętych niniejszymi uwagami musi być technicznie uzasadnione. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do interpretacji stosowanego wyrażenia lub opisu decydujące znaczenie powinien mieć sposób, w jaki zinterpretowałby je typowy konsument.
14. Bez względu na różnorakie możliwe znaczenia tych terminów w różnych kontekstach, w których są stosowane, w każdym przypadku powinno zawsze być jasne, jaka cecha produktu jest opisywana.

15. Uściślania terminów objętych niniejszymi uwagami za pomocą słów „styl” (*style*) lub „typ” (*type*), np. „w tradycyjnym stylu”, nie uważa się za użyteczne.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „ŚWIEŻY”^{x1)}

16. Opis „świeży” (*fresh*) może być dla konsumentów użyteczny w przypadku, gdy wyróżnia artykuły sprzedawane krótko po ich produkcji lub zbiorze. Jednak nowoczesne metody dystrybucji i przechowywania mogą znacznie opóźnić efekty upływu czasu, przez co stwierdzenie czy zastosowanie tego terminu jest uzasadnione staje się coraz trudniejsze.
17. Termin ten może być również użyteczny, gdy stosuje się go w odniesieniu do produktów, które nie zostały przetworzone. W takim przypadku, należy jasno określić co jest rozumiane pod pojęciem przetwarzania: nadmiernie restrykcyjne wydaje się tutaj wykluczenie możliwości stosowania temperatury chłodniczej i innego rodzaju kontrolowanych warunków atmosferycznych w celu opóźnienia procesu dojrzewania i/lub wydłużenia czasu przechowywania warzyw i owoców lub mycia i oczyszczania.
18. Termin „świeży” (*fresh*) pojawia się w wielu angielskich wyrażeniach, które mogą odwoływać się do emocji, ale być pozbawione rzeczywistego znaczenia, np. „świeżo z pieca” (*oven fresh*), „prosto z ogrodu” (*garden fresh*), „świeżo z oceanu” (*ocean fresh*), „świeżo z kuchni” (*kitchen fresh*) itp.

Uwagi ogólne:

19. Stosowanie terminu „świeży” (*fresh*) podlega w pewnych okolicznościach sankcjom prawnym: np. „tradycyjny indyk świeżo z fermi” (*Traditional Farmfresh Turkey*)², „ekstra świeże jaja” (*extra fresh eggs*)³ i „świeży drób” (*fresh poultry*)⁴.
20. Poza tym termin „świeży” powinien być stosowany jedynie w kontekście, w którym jego znaczenie jest zrozumiałe. Opis taki pomaga konsumentom odróżnić od siebie podobne produkty, np:
- Świeża sałatka owocowa przygotowywana jedynie ze świeżych owoców;
 - Świeże produkty mleczarskie, takie jak śmietana, przechowywane w miejscu sprzedaży w warunkach chłodniczych i mające ograniczony okres przydatności do spożycia, nawet w przypadku poddania ich minimalnej, łagodnej obróbce cieplnej, takiej jak konwencjonalna pasteryzacja, ze względów bezpieczeństwa.
21. Znaczenie terminów „świeży” (*fresh*) lub „świeżo” (*freshly*) musi być zrozumiałe, za każdym razem, kiedy są one stosowane, zarówno pojedynczo, jak i łącznie z innymi słowami. Należy unikać stosowania terminów odwołujących się do emocji, ale pozbawionych znaczenia, takich jak „świeżo z oceanu”, „świeżo z kuchni”, „świeżo z ogrodu”.
22. Wyrażenia takie jak: „świeżo ugotowane” (*freshly cooked*), „świeżo przyrządzone” (*freshly prepared*), „świeżo upieczone” (*freshly baked*), „świeżo zebrane” (*freshly picked*) nie mogą sugerować nic innego niż to, że opisywana czynność została właśnie wykonana. W przypadku stosowania takich sformułowań zaleca się doprecyzowanie ich poprzez określenie czasu, kiedy dana czynność została wykonana: np. „przyrządzone

² Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1482/2000 w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych

³ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2771/75 w sprawie wspólnej organizacji rynku jaj, z późniejszymi zmianami

⁴ Rozporządzenie Komisji (EWG) No 1538/91 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do drobiu, z późniejszymi zmianami

świeżo dzisiaj rano (*freshly prepared this morning*).

23. Pakowanie, przechowywanie oraz inne procesy w ramach łańcucha dostaw, które zapewniają „świeżość” nie powinny być opisywane w sposób sugerujący, że czas sprzedaży dzieli od momentu zbioru lub przygotowania jedynie krótki okres, jeżeli nie jest to prawda. Na przykład: żywność pakowana próżniowo w celu utrzymania jej świeżości nie powinna być opisywana jako „świeżo pakowana” (*freshly packed*).

Owoce i warzywa:

24. Termin „świeży” (*fresh*) jest obecnie powszechnie stosowany nie w celu zasygnalizowania, że dane owoce i warzywa zostały zebrane w ostatnim czasie, lecz jako informacja, że nie zostały przetworzone, co jest do przyjęcia, o ile słowo to nie jest stosowane w sposób sugerujący, że dany produkt został zebrany w ostatnim czasie, np. „świeżo z farmy” (*fresh from the farm*), „świeżo zebrane” (*freshly picked*), jeżeli nie jest to prawda (zob. pkt. 22 powyżej).
25. Termin „świeży” może być stosowany w odniesieniu do owoców i warzyw, które zostały umyte lub oczyszczone, pod warunkiem, że zostanie również podana informacja o tym, że zostały one tym czynnościami poddane.

Mięso i ryby:

26. Po uboju prawie wszystkie tusze podlegają chłodzeniu w temperaturze bliskiej 0°C lub nieco niższej, co wynika głównie z zasad higieny. Termin „świeży” jest tradycyjnie stosowany w celu odróżnienia mięsa surowego od mięsa konserwowanego (chemicznie). Niedopuszczenie do stosowania terminu „świeży” w odniesieniu do chłodzonego mięsa byłoby bezcelowe. W takich okolicznościach stosowanie terminu „świeży” jest dopuszczalne.
27. Dopuszcza się stosowanie terminu „świeży” w odniesieniu do ryb, które poddano chłodzeniu lodem, ale nie poddano mrożeniu.
28. Przeciętny konsument nie uznałby za „świeże” mięsa lub ryb, które zostały zamrożone, a następnie rozmrożone przed sprzedażą. W takich okolicznościach termin „świeży” nie powinien być stosowany.^{X2)}

Sok owocowy:

29. Termin „świeży” nie powinien być stosowany bezpośrednio lub sugerowany na opakowaniach soków przygotowanych poprzez rozcieńczenie koncentratu.
30. Termin „świeżo wyciśnięty” powinien być stosowany tylko w odniesieniu do soku otrzymanego bezpośrednio z owoców (tzn. nie przygotowanego z koncentratu), w przypadku którego czas dzielący otrzymanie soku od jego pakowania jest krótki, a data przydatności do spożycia podana na opakowaniu nie jest późniejsza niż dwa tygodnie od daty otrzymania soku.
31. W przypadku, gdy sok owocowy opisany jako „świeżo wyciśnięty” został poddany pasteryzacji, należy to zaznaczyć w opisie produktu: np. „freshly squeezed pasteurised orange juice” (świeżo wyciśnięty pasteryzowany sok pomarańczowy).^{X3)}

X_{1, 2, 3})

Należy pamiętać, że opisane rozważania zostały poprzedzone badaniami konsumentów w Wielkiej Brytanii. W języku angielskim słowo „fresh” - „świeży” oraz „unfresh” – „nieświeży” być może jest traktowane inaczej niż w przypadku polskich konsumentów, dla których termin „nieświeży” kojarzy się bezpośrednio z określeniem „zepsuty”.

Stąd też należy się kierować przy rozważaniu użycia tego wyrażenia wskazówkami przedstawionymi we wstępie.

Zdaniem MRiRW na przykład użycie wyrażenia podanego w pkt. 31 wobec wyżej przedstawionych kryteriów też budzi wątpliwości.

Ponadto w przypadku terminu „świeży” w odniesieniu do mięsa należy pamiętać, że w załączniku nr. 1 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 określono definicję „świeżego mięsa” jako mięsa niepodanego żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem, lub szybkim mrożeniem, w tym mięsa pakowanego próżniowo lub pakowanego w atmosferze regulowanej. (kom. MRiRW)

Świeży makaron:

32. Za świeży makaron tradycyjnie uznaje się produkt o krótkim okresie przydatności do spożycia i jest mało prawdopodobne aby termin „świeży” stosowany w odniesieniu do produktów o długim okresie przydatności do spożycia mógł być utożsamiany z tym, co przeciętny konsument rozumie pod tym pojęciem⁵.

Świeże pieczywo:

33. Terminy takie jak „świeżo upieczony” (*freshly baked*), „pieczony na miejscu” (*baked in store*) oraz „świeżo z pieca” (*oven fresh*) mogą wprowadzać konsumentów w błąd pozwalając im wierzyć, że oferuje się im produkty wytworzone świeżo, na miejscu i z podstawowych surowców. W niektórych sklepach sprzedaje się pieczywo otrzymywane z produktów wstępnie upieczonych i pakowanych w atmosferze obojętnej lub mrożonych poza sklepem, a następnie „dopiekanych” w przysklepowych piekarniach. Stosowanie terminów „świeżo upieczony” (*freshly baked*), „pieczony na miejscu” (*baked in store*) oraz „świeżo z pieca” (*oven fresh*) w odniesieniu do takich produktów może stanowić potencjalne naruszenie przepisów ogólnych opisanych w pkt. 8 powyżej⁶.

Mrożonki/składniki:

34. Termin „świeży” (*fresh*) powinien być stosowany w odniesieniu do mrożonek, jedynie jeżeli jego znaczenie jasno wynika z kontekstu. Na przykład:

- sformułowanie „zamrożony na świeżo” (*frozen from fresh*) powinno być stosowane

⁵ Okólnik LACORS LAC 14 96 7: „Fresh pasta” [świeży makaron]

⁶ Zob. również: okólnik LACORS LAC 9 98 9: „Labelling and description of bread” [Etykietowanie i opisywanie chleba]

jedynie w celu zaznaczenia, że dany produkt był świeży (tzn. ostatnio wyprodukowany lub zebrany) w momencie zamrożenia go.

- sformułowanie “wyprodukowany ze świeżych składników” (*made with fresh ingredients*) powinno być stosowane jedynie w przypadku, gdy ma ono oznaczać, że w procesie produkcji nie wykorzystano żadnych składników przetworzonych, tzn. składników, które zostały poddane procesowi suszenia, liofilizacji, mrożenia, koncentracji, sproszkowania, puszkowania;
- sformułowanie “wyprodukowany ze świeżego X” (*made with fresh X*), powinno być stosowane jedynie w przypadku, gdy X odpowiada nazwie składnika, który nie został przetworzony, a dany produkt spożywczy nie zawiera ponadto jego przetworzonych odpowiedników, np. produkt opisywany jako otrzymany „ze świeżych pomidorów” nie powinien oprócz świeżych pomidorów zawierać pomidorów z puszk.

Świeży smak:

35. Sformułowanie “świeży smak” (*fresh taste*) nie powinno być stosowane w przypadku, gdy może wprowadzać konsumenta w błąd, np. sugerując, że dany produkt jest „świeżo wyciśnięty”, o ile z kontekstu jasno nie wynika, że sformułowanie to odnosi się do „wyrazistości” smaku lub nie zostały spełnione odpowiednie kryteria „świeżości”. Należy rozważyć możliwość stosowania odpowiedników tego sformułowania, takich jak: „czysty smak” (*clean taste*) „odświeżający smak” (*refreshing taste*).

36. Określenia takie jak „o smaku świeżego X” (*with the taste of fresh X*) powinny być stosowane jedynie w przypadku, gdy dany produkt zawiera „świeży X”, a opisywany smak pochodzi całkowicie lub głównie z tego właśnie „świeżego X”.

Żywność schłodzona:

37. W wyniku wzrostu sprzedaży chłodzonych dań gotowych termin „świeży” zaczęto stosować w celu zaznaczenia, że dany produkt był przechowywany w chłodni przez umiarkowanie długi okres, a także, aby podkreślić różnicę dzielącą taki produkt od konwencjonalnego produktu o przedłużonej trwałości. Za przykład mogą służyć chłodzone zupy i sosy o smaku i konsystencji produktów poddanych mniej intensywnemu przetworzeniu, produkty w puszkach lub butelkach, a także sok owocowy otrzymywany bezpośrednio z owoców, ewentualnie pasteryzowany. W takich przypadkach, produkty takie mają krótki okres przydatności do spożycia, nawet pomimo przechowywania w chłodni, a termin ten jest rzekomo stosowany w celu zasygnalizowania tego

konsumentowi.

38. Warunki przechowywania można określić dużo precyzyjniej. Termin „świeży” nie powinien być stosowany w taki sposób, o ile dany produkt nie spełnia odpowiednich kryteriów stosowania tego terminu określonych w niniejszych uwagach.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „NATURALNY”

39. Termin „naturalny” (*natural*) oznacza, że dany produkt został wytworzony ze składników naturalnych, np. składników pochodzenia naturalnego, a nie ze składników wyprodukowanych przez człowieka lub takich, w których powstanie człowiek ingerował. Przez wprowadzanie w błąd rozumie się stosowanie tego terminu w odniesieniu do żywności lub jej składników, których skład został zmieniony za pomocą substancji chemicznych lub takich, które składają się z produktów nowych technologii, w tym dodatków do żywności oraz aromatów stanowiących produkt przemysłu chemicznego lub otrzymywanych w wyniku procesów chemicznych.

Produkty mleczarskie:

40. Termin „naturalny” jest od wielu lat umieszczany na opakowaniach niektórych produktów mleczarskich w celu zasygnalizowania, że są one wytwarzane z mleka, z wykorzystaniem jedynie koniecznych kultur bakterii fermentacji mlekowej i są wolne od innych składników i dodatków, takich jak konserwanty, aromaty, barwniki, tzn. są „zwykłymi”, niearomatyzowanymi produktami (np. „jogurt naturalny”, „naturalny ser fromage”, „twaróg naturalny”). Zastosowanie takie jest łatwo zrozumiałe, a zatem i dopuszczalne, o ile jest jasne, że użycie tego terminu oznacza, że aromat produktu pochodzi wyłącznie ze składników koniecznych do jego wytworzenia i że nie został zmodyfikowany za pomocą jakichkolwiek innych metod. Wykorzystane składniki muszą spełniać wymogi zawarte w pkt. 44 i pkt. 45.

Woda butelkowana:

41. Termin „naturalny” (*natural*) może być stosowany w odniesieniu do wody mineralnej zgodnie z przepisami w sprawie naturalnej wody mineralnej, wody źródłanej i butelkowanej wody pitnej z 1999 r.⁷ W przypadku wody butelkowanej innymi nazwami produktów są „woda źródłana” (*spring water*) i „butelkowana woda pitna” (*bottled drinking water*).

Uwagi ogólne:

42. Termin „naturalny” nie wymaga doprecyzowania jedynie, gdy jest stosowany w następujących celach:
- a) do opisania pojedynczych środków spożywczych o tradycyjnym charakterze, do których nic nie zostało dodane i które zostały poddane jedynie takiemu przetworzeniu, dzięki któremu nadają się do spożycia przez ludzi:

⁷ Dyrektywa wdrażająca 80/777/EWG, z późniejszymi zmianami oraz 80/778/EWG

- wędzenie (bez użycia środków chemicznych), tradycyjne procedury przygotowywania żywności na ciepło, takie jak: pieczenie, blanszowanie oraz tradycyjne metody liofilizacji, są przykładami procesów dopuszczalnych, podobnie jak przesiewanie mechaniczne oraz mycie wodą.
- sama fermentacja jest procesem naturalnym, ale procesy późniejsze mogą wykluczać możliwość zastosowania terminu „naturalny” w odniesieniu do produktu końcowego, o ile nie jest on odpowiednio sprecyzowany.
- Procesy takie jak mrożenie, koncentracja, pasteryzacja i sterylizacja, chociaż w oczywisty sposób odgrywają istotną rolę zarówno w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności jak i jego konserwacji leżą w sprzeczności z obecnymi oczekiwaniami konsumentów względem żywności "naturalnej". można jednak za pomocą tych terminów opisywać proces, któremu został poddany produkt „naturalny”, np. „pasteryzowany naturalny sok cytrynowy” (*pasteurised natural lemon juice*), „mrożony naturalny sok owocowy” (*frozen natural orange juice*).
- w przypadku jednoskładnikowych produktów spożywczych, takich jak ser, jogurt i masło, dopuszczalne jest takie przetwarzanie, którego zastosowanie jest niezbędne, aby otrzymać produkt końcowy (zgodnie z opisem zawartym w pkt. 40 powyżej i 44 oraz 45 poniżej).

Wybielanie, utlenianie, wędzenie (z zastosowaniem środków chemicznych), zmiękczenie (z zastosowaniem środków chemicznych), uwodornianie i podobne procesy nie leżą w tym zakresie.

Ograniczenie do „żywności o naturalnym charakterze” wyklucza żywność otrzymaną w wyniku procesów nowatorskich z zakresu pojęcia „naturalności”.

- b) w celu opisanie składników żywności otrzymanych z uznanych źródeł żywności, które spełniają kryteria wymienione w punkcie a).

w celu opisanie dozwolonych dodatków do żywności pochodzących z innych uznanych źródeł żywności i otrzymanych w wyniku odpowiedniego przetwarzania mechanicznego, w tym destylacji oraz usuwania rozpuszczalników, lub tradycyjnych procedur przygotowywania żywności.

- d) w celu opisanie aromatów zgodnych z brytyjskimi Regulacjami dotyczącymi aromatów w żywności z 1992 r., z późniejszymi zmianami, oraz dyrektywą WE 91/71/EWG i dyrektywą 2000/13/WE (załącznik III⁸).

- d) w celu opisanie konserwowanego tuńczyka i bonito zgodnych z rozporządzeniem WE nr 1536/92.

43. Wieloskładnikowe produkty spożywcze nie powinny być określane bezpośrednio, ani poprzez sugestię, jako „naturalne”; jest jednak dopuszczalne opisywanie takiej

⁸ Europejskie prawo dotyczące aromatów nakłada na producentów i dostawców aromatów wymóg stosowania terminów: „naturalny” (*natural*), „identyczny z naturalnym” (*identical to nature*) i „sztuczny” komercyjnym handlu swoimi produktami. Konsumentów mogą jednak nie rozumieć różnicy pomiędzy pojęciami „sztuczny” i „identyczny z naturalnym” (*identical to nature* lub *nature-identical*) stosowanymi w opisach aromatów w odniesieniu do końcowego produktu spożywczego.

żywności jako „wyprodukowanej z naturalnych składników”, o ile wszystkie składniki spełniają kryteria zawarte odpowiednio w pkt. 42 lit. b), lit. c) oraz lit. d).

44. Żywności niespełniającej kryteriów zawartych w pkt. 42 lit. a) oraz pkt. 43 nie należy opisywać jako charakteryzującej się „naturalnym” smakiem, aromatem lub kolorem.
45. Słowo „naturalny” oznaczające jedynie, że produkt jest zwykły i niearomatyzowany, nie powinno być stosowane, o ile dana żywność nie spełnia kryteriów zawartych w pkt. 42 lit. a) lub pkt. 43, bądź nie jest zgodna z Kodeksem postępowania Federacji Przemysłu Mleczarskiego dotyczącym składu i znakowania jogurtu.
46. Słowo „naturalny”, ani jego pochodne nie powinny wchodzić w skład marek, nazw marketingowych lub wyrażeń w sposób sugerujący, że żywność niespełniająca kryteriów zawartych w pkt. 42 lit. a) oraz pkt. 43 jest naturalna lub została wyprodukowana z naturalnych składników.
47. W przypadku, gdy słowo „naturalny” stanowi część nazwy firmowej, słowa tego nie należy nadmiernie podkreślać na opakowaniu żadnego z poszczególnych produktów, o ile produkt taki nie spełnia wymogów powyższych kryteriów.
48. Opisy takie jak „naturalna wartość” (*natural goodness*), „naturalnie lepszy” (*naturally better*) lub „z natury” (*nature's way*) są w przeważającym stopniu pozbawione znaczenia i nie powinny być stosowane.
49. Przedstawione powyżej zasady dotyczą również stosowania innych słów i sformułowań, takich jak „prawdziwy” (*real*), „rzeczywisty” (*genuine*), „czysty” (*pure*) itp. mającymi własne odrębne i charakterystyczne znaczenia, w przypadku stosowania ich w miejscu słowa „natural” w sposób sugerujący konsumentowi podobne korzyści. Wskazówki dotyczące takich terminów zostały zawarte w innych punktach niniejszych uwag.
50. Inne opisy (można je nazwać „opisami negatywnymi”), które nie zawierają terminu „naturalny” lub jego bezpośrednich pochodnych, ale mają za zadanie sugerować konsumentowi „naturalność” produktu, są opisami mogącymi wprowadzać konsumenta w błąd lub dezorientować. Następujące sformułowania nie powinny być stosowane:
- opis, z którego wynika, że dana żywność jest „wolna od X” (jeżeli wszystkie środki spożywcze należące do tej grupy lub kategorii są wolne od „X”);
 - oświadczenia lub sugestie kładące nadmierny nacisk na fakt, że dany produkt jest „wolny od pewnego nienaturalnego dodatku do żywności lub dodatków należących do pewnej kategorii” (jeżeli dany produkt zawiera inne nienaturalne dodatki);
 - opis, zgodnie z którym dana żywność jest „wolna od dodatków do żywności jednej kategorii” (*free from one category of additive*), jeżeli został w jej przypadku zastosowany składnik lub dodatek należący do innej kategorii, ale zasadniczo dający ten sam efekt.

Powyższe kryteria pozostają bez wpływu na „opisy negatywne”, które nie sugerują konsumentowi „naturalności”, takie jak: „wolny od X” (*free from X*), gdzie „X” jest konkretnym dodatkiem do żywności, a także takie, w przypadku których dane oświadczenie może stanowić dla konsumentów dokładną i użyteczną informację.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „CZYSTY”^{x)}

51. Termin „czysty” (*pure*) jest zazwyczaj stosowany w odniesieniu do jednoskładnikowych produktów spożywczych, np. do oznaczenia pojedynczej wymienianej odmiany ryżu, lub w celu podkreślenia jakości składników żywności, np. „kruche ciastko z dodatkiem czystego masła” (*pure butter shortbread*), aby zaznaczyć, że użyte masło nie zostało zmieszane z innymi tłuszczami.
52. Zasadność stosowania terminu „czysty” powinna być uzależniona od właściwości samej żywności, a nie od warunków, w jakich jest ona przechowywana.
53. Na ogół termin „czysty” powinien być stosowany jedynie w następujących okolicznościach:
- a) w celu opisanego jednoskładnikowego produktu spożywczego:
- do którego nic nie zostało dodane,
 - który jest wolny od przypadkowych zanieczyszczeń podobną żywnością (tzn. nie powinna to być żywność z tolerancją na zanieczyszczenia, taką, jak w przypadku ryżu basmati, makaronu z pszenicy durum, progu zawartości organizmów modyfikowanych genetycznie);
- b) wieloskładnikowe produkty spożywcze nie powinny być opisywane bezpośrednio, ani poprzez sugestię, jako produkty „czyste”. Jest jednak dopuszczalne opisywanie takiej żywności jako „wyprodukowanej z czystych składników” (, o ile wszystkie składniki spełniają kryteria wymienione powyżej lub o ile zawarty i wymieniony w opisie składnik spełnia powyższe kryteria i stanowi jedyne źródło tego składnika. Od tej ogólnej zasady istnieją dwa wyjątki:
- **Sok owocowy:** słowo „czysty” jest stosowane jedynie w odniesieniu do niesłodzonego soku owocowego, ale może być stosowane w odniesieniu do koncentratu soku rozcieńczonego wodą. W świetle przepisów prawa dozwolone jest dodawanie cukru lub kwasu cytrynowego w celu poprawienia smaku oraz stosowanie kwasu askorbinowego w charakterze antyutleniacza w cyklu przetwarzania soków owocowych. Termin „czysty” nie powinien być stosowany w odniesieniu do produktów zawierających dodatek cukru, kwasu cytrynowego lub kwasu askorbinowego.

^{x)} *Słowo „czysty” w języku polskim też może być inaczej interpretowane przez polskich konsumentów, stąd też należy ze szczególną uwagą przyjrzeć się wyjaśnieniom FSA i raczej wykorzystać je jako „klucz” do przemyśleń nad takim oznaczaniem produktów, które nie będzie wprowadzało w błąd konsumenta.*(kom. MRiRW)

- Dżemy i marmolady: termin „czyste owoce” jest stosowany w celu zaznaczenia, że przed użyciem do produkcji dżemu lub marmolady owoce nie były konserwowane z użyciem dwutlenku siarki. Takie zastosowanie tego terminu jest dopuszczalne. Europejski Trybunał Sprawiedliwości orzekł, że sformułowanie „naturalnie czysty” (jest uzasadnione i że jest mało prawdopodobne, aby wprowadzało konsumentów w błąd, w przypadku umieszczania go na opakowaniach dżemu truskawkowego z dodatkiem pektyny oraz z niską zawartością ołowiu, kadmu i dwóch określonych pestycydów) W skrócie: Europejski Trybunał Sprawiedliwości uznał, że obecność pektyny jest dla przeciętnego konsumenta oczywista z uwagi na ujęcie jej na liście składników; obecność naturalnie występujących zanieczyszczeń występujących w niewielkiej ilości jest nieunikniona, a poziom zawartości pozostałości pestycydów jest „szczególnie niski” w porównaniu do poziom, na który zezwala prawodawstwo Wspólnoty.

54. Słowo "czysty" nie powinno być stosowane w nazwach marek, nazwach marketingowych lub wyrażeniach w sposób sugerujący, że żywność niespełniająca powyższych kryteriów jest czysta i wyprodukowana z czystych składników.

55. Słowo „czysty" oznaczające jedynie, że produkt jest zwykły i niearomatyzowany, nie powinno być stosowane, o ile dana żywność nie spełnia powyższych kryteriów.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „TRADYCYJNY”

56. Termin „tradycyjny” (*traditional*) jest powszechnie stosowany do opisywania produktów lub sposobów ich przygotowania w przypadku, gdy na rynku istnieją ich nowsze odpowiedniki. Termin ten sugeruje coś więcej niż słowa „oryginalny” (*original*) lub „zwykły” (*plain*).

57. O ile termin „tradycyjny” nie stanowi części nazwy zarejestrowanej zgodnie z zasadami UE (np. *Traditional Farmfresh Turkey*⁹), powinien on być w sposób oczywisty zastosowany w celu opisanie receptury, podstawowej metody przygotowania lub przetwarzania produktu, która jest stosowana przez pewien dłuższy czas¹⁰. Wykorzystane składniki i zastosowany proces¹¹ powinny zatem pozostawać w tym okresie dostępne i zasadniczo niezmiennione.

58. W błąd wprowadza stosowanie terminu „tradycyjny” bez dodatkowych określeń w celu rozróżnienia pomiędzy recepturą „oryginalną” a jej kolejnymi wariantami. Wytwórcy i sprzedawcy detaliczni powinni ze szczególną uwagą traktować przypadki stosowania składników, w szczególności dodatków do żywności, a także procesów, które nie były wykorzystywane w produkcji żywności w okresie określonym powyżej. Muszą oni

⁹ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1482/2000 w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych (*aktualnie są to rozporządzenia : 509/2006 oraz 510/2006 (kom. MRiRW)*)

¹⁰ Z reguły jest to okres odpowiadający dwóm pokoleniom lub okres 50 lat

¹¹ „Proces produkcji chleba z Chorleywood” (*Chorleywood Bread Process*) jest stosowany w Wielkiej Brytanii od niemal 40 lat. Polega jedynie na wymieszaniu ciasta pod ciśnieniem/próżniowo, a korzystanie z niego nie powinno uniemożliwiać piekarzom nazywania chleba „tradycyjnym”, o ile pod innymi względami pozostaje on niezmienniony.

zagwarantować, że termin ten nie odnosi się do składu lub metody produkcji, której przeciętny konsument nie uznałby za „tradycyjną”, a także rozważyć, czy określenie „oryginalna receptura” lub podobne nie byłoby stosowniejsze. Zastosowanie słowa „tradycyjny” w odniesieniu do danego produktu powinno być poparte odpowiednimi dowodami.

59. Receptury produktów, które mogą zostać opisane jako „tradycyjne” mogą z upływem czasu ulegać zmianom w kierunku dostosowania do wymagań i oczekiwań konsumentów, np. pudding bożonarodzeniowy i babeczki bożonarodzeniowe, do których wyrobu zastosowano tłuszcze roślinne, a nie zwierzęce, a także inne produkty tradycyjnie spożywane o pewnych porach roku. Takie produkty spożywcze nie powinny być opisywane jako „tradycyjne X”. Można jednak nawiązywać do tradycyjnego charakteru takich produktów, o ile nie sugeruje to, że same produkty zostały wyprodukowane tradycyjnie lub zgodnie z tradycyjną recepturą, jeżeli nie jest to prawda. Na przykład: „pudding bożonarodzeniowy – wysokokaloryczny, gotowany na parze pudding jedzony tradycyjnie w Dzień Bożego Narodzenia ze słodkim sosem z mleka i jaj, kremem z masła, cukru i brandy lub kremem”.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „ORYGINALNY”

60. W przeciwieństwie do słowa „tradycyjny” (*traditional*), termin „oryginalny” (*original*) niekoniecznie sugeruje, że dany produkt pozostał niezmienny przez długi czas. Termin ten jest stosowany w celu zaznaczenia, że dany produkt pojawił się na rynku jako pierwszy produkt danego rodzaju, w przypadku gdy jego oryginalna postać lub aromat pozostały bez większych zmian na przestrzeni czasu, a zatem w celu odróżnienia go od nowszych produktów danego rodzaju. Termin ten jest powszechnie stosowany w znaczeniu „zwykły” (*plain*) lub „niearomatyzowany” (*unflavoured*) w przypadku, gdy na rynku dostępne są inne warianty danego produktu, np. „czipsy o oryginalnym smaku” (*original flavour crisps*), lub w celu oznaczenia pierwszego wariantu z całej serii produktów.
61. Termin „oryginalny” powinien być stosowany jedynie w celu opisania żywności produkowanej zgodnie z recepturą, której pochodzenie jest możliwe do ustalenia i która pozostała bez zasadniczych zmian na przestrzeni czasu. Może on być również stosowany do opisania procesu, o ile jest to pierwszy proces używany do produkcji tej żywności, który pozostał bez zasadniczych zmian na przestrzeni czasu.
62. Terminem „oryginalny” mogą być określane produkty, które nie uległy znacznym zmianom i które pozostają dostępne jako produkt „standardowy”, gdy wprowadzane są nowe produkty. Produkt wprowadzany na rynek ponownie po okresie nieobecności powinien być opisywany jako „oryginalny”, o ile możliwe jest wykazanie, że spełnia on powyższe kryteria.
63. Termin „oryginalny” nie powinien być stosowany w znaczeniu „zwykły” (*plain*) lub

„niearomatyzowany” (*unflavoured*) w przypadku, gdy na rynku dostępne są inne warianty danego produktu, np. „czipsy o oryginalnym smaku” (*original flavour crisps*), lub w celu oznaczenia pierwszego wariantu z całej serii produktów, o ile nie jest możliwe wykazanie, że dany produkt spełnia kryteria zawarte w pkt. 61 i 62.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „AUTENTYCZNY”

64. Termin „autentyczny” (*authentic*) ma dużo silniejszą wymowę niż termin „tradycyjny”. Termin ten może zarówno sugerować, że dany produkt nie uległ zmianom na przestrzeni czasu lub że rzeczywiście pochodzi z obszaru sugerowanego w jego nazwie, np. „autentyczne kornwalijskie paszteciki” (*authentic Cornish pasties*), jeżeli taki opis tej grupy produktów (*Cornish pasties*) wszedł do powszechnego użycia.

65. Termin „autentyczny” jest stosowany:

- w celu zaznaczenia prawdziwego pochodzenia danego produktu, jeżeli zastosowany opis może być powszechnie używany w odniesieniu do grupy produktów;
- Aby przekazać konsumentom, że dany produkt posiada szczególne właściwości niecodzienne dla brytyjskiego podniebienia, np. „dania z curry według autentycznych indyjskich przepisów” (*authentic Indian-recipe curry dishes*).
- w celu oznaczenia poszczególnych rodzajów ryżu, tam gdzie jest to istotne ze względu na ich różne właściwości.

66. Stosowane obecnie powszechnie terminy, takie jak „prawdziwy” (*real*), „rzeczywisty” (*genuine*) itp. w odniesieniu do poszczególnych składników żywności (np. „wyprodukowany z prawdziwego soku owocowego”) są najczęściej nieuzasadnione i stanowią tautologię. Takie stosowanie tych terminów może zostać odczytane jako sugestia, że dana żywność lub jej składniki charakteryzują się wyższą jakością składu niż inne produkty z tej samej grupy. Z uwagi na fakt, że w przypadku żywności lub składników będących odpowiednikami lub zamiennikami, bądź aromatami, ich obecność powinna zostać wyraźnie zaznaczona na etykiecie, zaleca się zaprzestania takiego stosowania tych terminów.

67. Termin „autentyczny” oraz terminy podobne, takie jak „prawdziwy” (*real*) i „rzeczywisty” (*genuine*) powinny być stosowane jedynie w następujących okolicznościach:

- aby podkreślić geograficzne pochodzenie produktu, np. w przypadku, gdy może on zostać pomyłony z innymi produktami o tej samej nazwie, które nie pochodzą z danego miejsca, np. „autentyczne toffi z Devon” (*authentic Devon toffees*);
- aby opisać zastosowaną do wytworzenia danego produktu recepturę, której pochodzenie jest uwzględnione w opisie, np. „curry według autentycznego indyjskiego przepisu” (*authentic Indian recipe curry*);
- aby podkreślić czystość pojedynczych odmian składników w przypadku, gdy

zapewnienie takiej czystości jest konieczne dla konkretnych właściwości produktu.

68. W innym przypadku słowo „autentyczny” i jego odpowiedniki nie powinny być stosowane bez dodatkowych określeń w opisach zarówno żywności, jak i składników.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „DOMOWY”

69. Termin „domowy” (*home-made*) jest w brytyjskich słownikach w bardzo prosty i jasny sposób definiowany jako:

- wytworzony lub przygotowany w domu; domowej roboty;
- wytworzony w domu z zastosowaniem metod tradycyjnych, a nie w drodze produkcji przemysłowej;
- wytworzony samodzielnie;
- wytworzony w prosty sposób.

70. W rozumieniu konsumentów termin „domowy” dotyczy raczej żywności przygotowywanej w domowej kuchni niż fabryce lub kuchni producenta. Stosowanie tego terminu bez dodatkowych określeń powinno być ograniczone ogólnymi kryteriami przedstawionymi powyżej.

71. Aby treści wizualne nie wprowadzały konsumenta w błąd, nie powinny one przedstawiać żywności produkowanej w fabrykach jako żywność produkowaną w małej kuchni, w domu na wsi itp.

72. W celu dostosowania procesu przygotowania posiłków i dań w komercyjnych lokalach gastronomicznych, zastosowanie terminu „domowy” powinno ograniczać się do przygotowania w danym lokalu posiłku zgodnie z recepturą, z podstawowych składników i w sposób odzwierciedlający jego przygotowanie w typowych warunkach domowych. Nie może on zostać przygotowany poprzez jedynie połączenie ze sobą wstępnie przygotowanych składników lub rozcieńczenie suchej mieszanki, jego przygotowanie musi wymagać wykonania pewnych podstawowych czynności kulinarnych. Podobnie jak w przypadku wyrobów domowych, firmy świadczące usługi gastronomiczne mają prawo korzystać z częściowo przygotowanych składników. Do typowych przykładów należy stosowanie do wyrobu deserów wstępnie przygotowanego surowego ciasta lub pochodzącego z piekarni pieczywa albo używanie kostek bulionowych podczas przygotowywania sosów.

ZALECANE KRYTERIA STOSOWANIA TERMINU „WIEJSKI”

73. Stosowanie terminów takich jak „wieś” (*country*), „gospodarstwo” (*farm*) lub podobnych wyobrażeń typowo wiejskich scen może wprowadzać konsumenta w błąd, jeżeli żywność, której takie terminy dotyczą nie została wyprodukowana w gospodarstwie wiejskim w rozumieniu typowego konsumenta.
74. Sformułowanie „wiejski dom” (*farm house*) i odnoszące się do niego określenie „wiejski” (*farmhouse*) mogą się odnosić jedynie do domu znajdującego się w gospodarstwie rolnym, a dokładnie do głównego miejsca zamieszkania rolnika.
75. W przemyśle piekarniczym termin „wiejski” (*farmhouse*) od dawna stosuje się w odniesieniu do rodzaju chleba posiadającego pojedyncze podłużne nacięcie, niekiedy oprószonego mąką. Takie zastosowanie tego terminu jest dopuszczalne.
76. W przypadku, gdy termin „wiejski” jest stosowany w odniesieniu do środków spożywczych innych niż chleb, powinien on dotyczyć wyrobów pochodzących z gospodarstwa wiejskiego. Jeżeli dany produkt nie został wyprodukowany w gospodarstwie rolnym, ale w procesie produkcji uzyskał jakość i cechy produktu wyprodukowanego w gospodarstwie rolnym, należy to odpowiednio ująć w jego opisie.
77. Zważywszy na mgliste znaczenie tego terminu w przypadku, gdy występuje on samodzielnie, należy unikać stosowania go i w zamian używać terminów bardziej opisowych i precyzyjnych, np. „zupa z dużymi kawałkami warzyw” (*chunky vegetable soup*). W przypadku, gdy termin ten jest stosowany, jego znaczenie należy wyjaśnić albo poprzez kontekst procesu sprzedaży, albo za pomocą odnoszącego się do niego sformułowania, np. „zupa wiejskiej roboty” (*farmhouse-made soup*).
78. Opis składnika brzmiący po prostu „wiejski” (*farmhouse*) np. „x z warzywami wiejskimi” (*x with farmhouse vegetables*) jest pozbawiony znaczenia. Termin ten nie powinien być stosowany w tym kontekście.
79. Podobne wyrażenie „w wiejskim stylu” (*country style*) wydaje się być pozbawione szczególnego znaczenia. Wrażenie to nie powinno być stosowane w opisach jakiegokolwiek żywności czy jej składników.

