

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Obowiązkowe informacje w przypadku produktów sprzedawanych luzem lub pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży

Nazwa środka spożywczego

Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa określona w przepisach (np. mięso mielone, surowy wyrób mięsny – kielbasa surowa biała), w przypadku braku takiej nazwy nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. Nazwa opisowa zawiera opis środka spożywczego, w tym również jego zastosowania, w sposób wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru środka spożywczego.

mięso mielone oznacza mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1 % soli.

„**kielbasa surowa biała**”, „**kielbasa surowa metka**”, „**tatar wołowy (danie tatarskie)**” to produkty, do których w drodze odstępstwa można dodać azotyny (azotyn potasu E249, azotyn sodu E250). Stosowana nazwa może być uzupełniona o informacje dotyczące składnika, który decyduje o charakterze lub smaku takiego produktu np. kielbasa surowa metka cebulowa.

- muszą jej towarzyszyć następujące informacje:
 - o rodzaju surowca, z którego został wytworzony produkt (gatunek zwierząt) np. wołowy, drobiowy, wieprzowo-drobiowy,
 - o zastosowanych procesach technologicznych np. wędzenie, parzenie, stopniu rozdrobnienia,
 - „z wodą dodaną” w przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych (w formie plata, sztuki, plastru, porcji lub tuszy zwierzęcej) jeżeli dodana woda przekracza 5% wagi gotowego produktu (nie dotyczy kielbas),
 - o obecności białka dodanego i o jego pochodzeniu w przypadku dodawania do produktu białek w tym hydrolizatów białkowych pochodzenia zwierzęcego np. z dodatkiem białka wołowego,
 - „z połączonych kawałków mięsa” w przypadku produktów, które mogą sprawiać wrażenie, że stanowią jeden kawałek mięsa, a w rzeczywistości składają się z różnych kawałków połączonych za pomocą innych składników, w tym dodatków do żywności i enzymów spożywczych, lub innymi sposobami np. wędzonki.

Wykaz składników

- poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „*składniki*”,
- obejmuje wszystkie składniki, które wymienia się w kolejności malejącej, w momencie ich użycia do produkcji, rozpoczynając od tego, którego jest najwięcej, a kończąc na tym którego jest najmniej,
- składniki stanowiące mniej niż 2% gotowego środka spożywczego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach,
- poszczególne składniki oznaczane są szczegółowymi nazwami,
- składniki alergenne muszą zostać wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty składników,
- zastosowanie podczas produkcji składnika złożonego wymaga podania w wykazie składników wszystkich jego komponentów np. peklosól zawiera w swoim składzie sól oraz substancję konserwującą: azotyn sodu,
- mieszanki przypraw i ziół w przypadku gdy żadna z przypraw i żadne z ziół nie ma znacznej przewagi w proporcji wagowej mogą być wymienione w różnej kolejności, gdy towarzyszy im określenie „w zmiennej proporcji”,
- składniki podobne lub wzajemnie zastępowalne, które mogą być stosowane podczas wytwarzania lub przygotowywania żywności bez zmiany jej składu, charakteru lub postrzeganej wartości oraz stanowią mniej niż 2% produktu gotowego mogą być określone z użyciem „*zawiera ... i/lub ...*”,
- zamiast składnika może być podana nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy np.
 - przyprawy w ilości nieprzekraczającej wagowo 2% środka spożywczego – „*Przyprawy*” lub „*Mieszanka przypraw*”,
 - zioła i części ziół w ilości nieprzekraczającej wagowo 2% środka spożywczego – „*Zioła*” lub „*mieszanka ziół*”,
- w przypadku stosowania dozwolonych substancji dodatkowych pełniących określone funkcje technologiczne w wyrobie gotowym muszą być one oznaczone nazwą kategorii, po której podajemy szczegółową nazwę dozwolonej substancji dodatkowej lub numer E np. wzmacniacz smaku: glutaminian sodu,
- wodę jako składnik produktu podajemy w wykazie składników jeśli jej ilość przekracza 5% masy produktu gotowego (woda dodana jako składnik = całkowita ilość produktu pomniejszona o masę innych składników),

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

- wodę dodaną jako składnik produktu podajemy zawsze w przypadku mięsa w postaci elementów i surowych wyrobów mięsnych,
- wody jako składnika produktu nie podajemy jeżeli jest stosowana wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skondensowanej lub odwodnionej oraz jeśli jest składnikiem roztworów, które nie są normalnie spożywane,
- oznaczenie ilościowe składników:
 - jest obowiązkowe, gdy dany składnik lub dana kategoria składników występuje w nazwie środka spożywczego lub jest zwykle kojarzony z tą nazwą przez konsumenta; jest podkreślony w oznakowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; jest istotny w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd np. kielbasa....z serem - konieczność określenia procentowej zawartości mięsa oraz sera,
 - wyrażone jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia,
 - znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników,
 - w przypadku produktów tracących wilgotność po obróbce termicznej (np. suszonych, wędzonych), w których ilość składnika mięsnego użytego do produkcji przekracza ilość gotowego wyrobu ilość składnika mięsnego podaje się w przeliczeniu na 100 g np. „100 g wyrobu wyprodukowano z 145 g mięsa wieprzowego”.
- mięso to mięśnie szkieletowe gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi (wliczając przeponę i żwaczę), z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką, oraz w przypadku gdy mięso stanowi składnik innego środka spożywczego (serce, język, mięśnie głowy inne niż żwaczę, mięśnie nadgarstka, stępu i ogona nie są zaliczane do mięśni szkieletowych). zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w mięsie nie może przekroczyć:
 - ssaki inne niż króliki i świny: zawartość tłuszczu - 25%; stosunek kolagenu do białka mięsa - 25%
 - świny: zawartość tłuszczu - 30%; stosunek kolagenu do białka mięsa - 25%
 - króliki: zawartość tłuszczu - 15%; stosunek kolagenu do białka mięsa - 10%
- w przypadku przekroczenia maksymalnych limitów tłuszczu, tkanki łącznej, ale przy spełnieniu pozostałych kryteriów definicji „mięsa”, zawartość „mięsa ...” musi zostać odpowiednio obniżona, a w wykazie składników musi być wymieniona oprócz „mięsa ...”, dodatkowo zawartość tłuszczu lub tkanki łącznej,
- mięso oddzielone mechanicznie od kości tzw. MOM lub Bader nie jest mięsem zgodnie z ww. definicją a należy do produktów mięsnych uzyskanych przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości po ich oddzieleniu od tuszy, lub z tusz drobiowych, za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych. Składnika tego nie zalicza się do zawartości ilościowej mięsa.

Informacje o zastosowanej osłonce – w nazwie wyrobu np. kielbasa szynkowa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona w osłonce niejadalnej lub bezpośrednio pod wykazem składników np. „osłonka jelito wieprzowe / baranie”.

Dane producenta – imię nazwisko oraz adres.

Klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach np. w przypadku mięsa drobiowego.

W przypadku produktów opakowanych informacje te muszą zostać uzupełnione o:

Data minimalnej trwałości/Termin przydatności do spożycia

- składa się z dnia miesiąca oraz roku w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie. W przypadku produktów, których trwałość nie przekracza trzech miesięcy wystarczy oznaczenie dnia oraz miesiąca. W przypadku produktów, których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku,
- termin przydatności do spożycia stosuje się w przypadku produktów, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, w przypadku pozostałych produktów określa się datę minimalnej trwałości,
- termin przydatności do spożycia poprzedza sformułowanie: „Należy spożyć do”,
- datę minimalnej trwałości poprzedza sformułowanie
 - „Najlepiej spożyć przed” – jeśli data zawiera oznaczenie dnia
 - „Najlepiej spożyć przed końcem” – w pozostałych przypadkach

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Sformułowaniom tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „na opakowaniu”.

Ilość netto żywności

- może być poprzedzona wyrażeniem „masa netto”, „zawartość netto”
- podaje się w jednostkach masy tj. miligramach (mg), gramach (g) lub kilogramach (kg)
- podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji $\pm$

Warunki przechowywania produktu – podaje się zaraz po dacie minimalnej trwałości/terminem przydatności do spożycia.

Specjalne warunki użycia – w przypadku produktów pakowanych w atmosferze ochronnej, próżniowo lub w hermetycznych sterylizowanych opakowaniach konieczne jest wskazanie jak długo i w jakich warunkach produkt może być przechowywany po jego otwarciu.

Kod identyfikacyjny partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

- kodem partii produkcyjnej może być data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia określone co najmniej z podaniem dnia i miesiąca jeśli określenie to wystarczy do identyfikacji partii. W oznakowaniu umieszczamy informację o tym co jest kodem identyfikacyjny partii np. „data minimalnej trwałości jest równocześnie numerem partii”,
- jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą "L".

Kraju lub miejsca pochodzenia

- w przypadku przetworów mięsnych podajemy zawsze gdy brak tej informacji mógłby wprowadzać konsumenta w błąd co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca,
- w przypadku mięsa obowiązkowo podajemy zawsze w odniesieniu do decydujących etapów życia zwierzęcia tj. miejsca urodzenia, miejsca chowu, miejsca uboju.

Obowiązkowe dane szczegółowe

- w przypadku mięsa mielonego podajemy „zawartość procentowa tłuszczu poniżej ...” oraz „stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej ...”

Dodatkowe wymagania dotyczące oznakowania

- nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia,
- informacje dotyczące żywności podaje się w sposób zapewniający wyraźną czytelność z użyciem znaków o rozmiarze czcionki, których wysokość małej litery „x” wynosi co najmniej 1,2 mm,
- informacje na temat żywności muszą być dobrze widoczne, wyraźnie czytelne,
- informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem,
- informacje na temat żywności muszą być wydrukowane w sposób zapewniający wyraźną czytelność,
- prezentacje graficzne umieszczone w oznakowaniu nie mogą sugerować obecności składników rzeczywiście nie wykorzystanych do produkcji,
- **Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd.**

Dobrowolne informacje na temat żywności, które można umieścić w oznakowaniu

- nie mogą one jednak wprowadzać konsumenta w błąd, być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta,
- muszą być poparte dowodami,
- nie mogą być prezentowane ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentowania informacji obowiązkowych,

Przykłady dobrowolnych informacji stosowanych w przypadku mięsa i przetworów mięsnych:

- „bez konserwantów” – produkty nie zawierające w swoim składzie konserwantów również pochodzących z innych produktów złożonych np. mieszanek przypraw, suszów owocowo-warzywnych,

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

- „bez konserwantów” – nie wolno stosować w odniesieniu do świeżego mięsa, do którego nie wolno dodawać dodatków do żywności,
- „tradycyjny” - to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji. W przypadku przetworów mięsnych produkty tradycyjne mogą zawierać azotyny,
- „domowy”, „wiejski”, „babuni” itp. – to produkty wytworzone w sposób możliwy do odtworzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem produktów ogólnie dostępnych. Nie mogą zawierać dodatków do żywności z wyjątkiem azotynów. Podczas ich wytwarzania nie mogą być wykorzystywane półprodukty,
- „Produkt polski” to produkt:
 - nieprzetworzony, którego produkcja pierwotna odbywa się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, mięso pochodzi od zwierząt urodzonych, chowanych i zabitych w Polsce, produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane są ze zwierząt, których chów odbywa się na terytorium Polski,
 - przetworzony, wyprodukowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wyłącznie ze składników, których produkcja pierwotna odbyła się w Polsce. Można do niego dodać inne składniki jeśli nie można ich zastąpić składnikami spełniającymi wymagania jednak ich ilość nie może być większa niż 25% łącznej masy wszystkich składników w chwili ich użycia do wyprodukowania tego produktu, nie licząc masy wody użytej do produkcji.W oznakowaniu artykułu rolno-spożywczego informację „Produkt polski” można zamieszczać w formie ściśle określonego znaku graficznego zawierającego tę informację.

Broszurka ma charakter informacyjny i nie stanowi wykładni prawa.

Wykaz aktów prawnych zawierających szczegółowe informacje:

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,
- 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 (Dz.U.UE.L.2013.335.19),
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- 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,
- rozporządzenie 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 oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE;
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- 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,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”

na stronie www.ijhars.gov.pl znajduje się przewodnik do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011