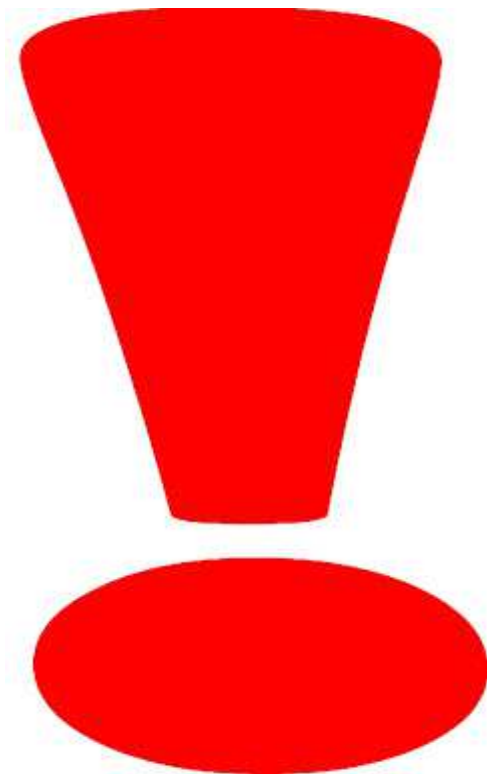




NOWE PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŻYWNOSTCI

Od 13.12.2014r. obowiązuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

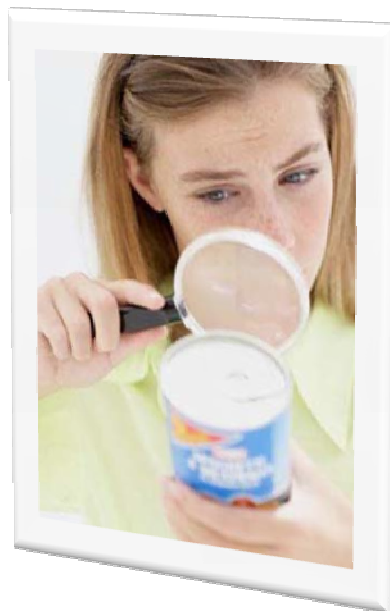
Wprowadzone regulacje mają za zadanie dokonanie aktualizacji, uproszczenia i ujednolicenia prawa żywnościowego UE dotyczącego znakowania żywności w zakresie wymagań ogólnych, wymagań dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej, a także mają ułatwić konsumentom dokonanie właściwego wyboru przy zakupie żywności. **Głównym celem tego rozporządzenia jest przede wszystkim dostarczanie pełnych i zgodnych z prawem informacji.** Rozporządzenie stosuje się do **podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego.**

Najważniejsze zmiany dotyczą m. in.:

- wprowadzenia wymagań mających na celu zwiększenie czytelności etykiet,
- zamieszczania przejrzystych i pełnych informacji o alergenach,
- obowiązkowego informowania o wartości odżywczej produktu,
- podawania kraju pochodzenia, a także innych wymagań.

**Minimalna wielkość czcionki wynosi
1,2 mm dla obowiązkowych informacji:**

- nazwa żywności,
- wykaz składników,
- składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie (wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące **alergie lub reakcje nietolerancji**, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie),
- ilość określonych składników lub kategorii składników,
- ilość netto żywności,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania i użycia,
- nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym,
- kraj lub miejsce pochodzenia w przypadku przewidzianym w art. 26,
- instrukcja użycia (gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione),
- w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo, rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu,
- informacja o wartości odżywczej.



Odstępstwo od tej wielkości wprowadzono tylko dla małych opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia wynosi poniżej 80 cm² – w takim przypadku można zastosować minimalną wysokość X czcionki wynoszącą 0,9 mm.

Wszystkie informacje obowiązkowe na temat żywności muszą być nieusuwalne, nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerywane innymi nadrukami i ilustracjami.



Kraj lub miejsce pochodzenia

- Obowiązkowe w przypadku, gdy zaniechanie wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta

Rozporządzenie UE wprowadza też nowe uregulowania w kwestii zapisu składników alergennych

Zgodnie z przepisami producent żywności powinien **na opakowaniu oraz w przypadku żywności nieopakowanej umieścić:**

- nazwę każdego składnika alergennego używanego do produkcji środka spożywczego i nadal obecnego w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie, oraz nazwę każdego składnika pochodzącego ze składnika alergennego z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika wskazanego jako składnik alergenny,
- każdą substancję wykorzystywaną do produkcji środka spożywczego i nadal obecną w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie, uznaje się za składnik i znakuje z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika alergennego z którego pochodzi.

Nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II, czyli składnika alergennego na etykiecie, ma być **podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników**, np. za pomocą **czcionki, stylu lub koloru tła**.

W przypadku braku wykazu składników oznaczanie alergenów ma obejmować słowo „zawiera”, po którym podana będzie nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II. W przypadku, gdy kilka składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie pochodzi od jednego składnika alergennego, w znakowaniu ma to być sprecyzowane w odniesieniu do każdego takiego składnika.



Lista składników alergennych – załącznik II do rozporządzenia 1169/2011

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, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland 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 pochodne.

Środki spożywcze bez opakowania

Od 09.01.2015 r. obowiązuje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U z 2015, poz.29)

§ 19. 1. W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:



1) **nazwę środka spożywczego** wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;

2) nazwę albo imię i nazwisko producenta;

3) **wykaz składników** – zgodnie z art. 18–20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia;

4) **klasę jakości** handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;

5) **w przypadku produktów rybołówstwa** w rozumieniu pkt 3.1 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 mrożonych glazurowanych – dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;

6) **w przypadku pieczywa** – dodatkowo:

a) masę jednostkową,

b) informację „*pieczywo produkowane z ciasta mrożonego*” albo „*pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego*” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

2. Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych skutkuje wymierzeniem kary pieniężnej, o której mowa w art. 103 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.