

Ulotka informacyjna dla przedsiębiorców

Czytelne oznaczanie **daty minimalnej trwałości** i **terminu przydatności do spożycia**

DLACZEGO TO WAŻNE?

Prawidłowe oznakowanie żywności obowiązkowymi informacjami, w tym datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, pomaga konsumentom:

- ▶ bezpiecznie korzystać z produktów,
- ▶ podejmować świadome decyzje zakupowe oraz
- ▶ ograniczać marnowanie żywności.

Nieprawidłowe oznakowanie środków spożywczych może stanowić naruszenie przepisów prawa, prowadzić do wprowadzenia konsumentów w błąd, a nawet zagrażać ich bezpieczeństwu.

Jak oznaczać datę na produktach spożywczych?

Data minimalnej trwałości

Stosuj odpowiednio:

- ▶ **„Najlepiej spożyć przed ...”**
 - gdy data zawiera dzień (np. „Najlepiej spożyć przed 10.12.2026 r.”)
- ▶ **„Najlepiej spożyć przed końcem ...”**
 - gdy data nie zawiera dnia (np. „Najlepiej spożyć przed końcem 07.2026 r.”, „Najlepiej spożyć przed końcem 2026 r.”)

Termin przydatności do spożycia

Dla środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie stosuj:

- ▶ **„Należy spożyć do ...”**
 - Dacie minimalnej trwałości i terminowi przydatności do spożycia towarzyszy:
 - ▶ sama data (np. „Najlepiej spożyć przed 10 marca 2027 r.”) albo
 - ▶ odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu (np. „Najlepiej spożyć przed – data na wieczku opakowania”)



UWAGA - Szczegóły dotyczące tych określeń, m.in. informacja o tym, do kiedy żywność oznakowana jednym z tych komunikatów może znajdować się na rynku, znajdują się w [artykule na stronie internetowej GIS](#).

Gdzie umieścić datę?

Przepisy nie wskazują konkretnego miejsca na opakowaniu, w którym należy umieścić datę. Można ją zamieścić w innej części opakowania niż pozostałe informacje, pod warunkiem, że konsument:

- ▶ łatwo ją odnajdzie,
- ▶ otrzyma jednoznaczne wskazanie miejsca jej umieszczenia,
- ▶ będzie mógł ją bez problemu odczytać.



UWAGA - Informacja o warunkach przechowywania na opakowaniu podawana jest:

- ▶ **obowiązkowo**, po terminie przydatności do spożycia;
- ▶ w razie potrzeby, po dacie minimalnej trwałości.

Wymagania dotyczące czytelności

Informacje o dacie minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia muszą być:

- ▶ widoczne,
- ▶ czytelne,
- ▶ trwałe i nieusuwalne,
- ▶ umieszczone w miejscu łatwo dostępnym przez konsumenta.

Minimalna wielkość czcionki to **1,2 mm (w określonych przypadkach co najmniej 0,9 mm – zob. art. 13 ust. 3 rozporządzenia nr 1169/2011)**.

Pamiętaj o odpowiednim projekcie oznakowania

Na czytelność wpływają m.in.:

- ▶ rozmiar i rodzaj czcionki,
- ▶ grubość linii pisma,
- ▶ odstępy między literami i wierszami,
- ▶ kolor czcionki,
- ▶ kontrast pomiędzy tekstem a tłem,
- ▶ stosunek szerokości liter do ich wysokości,
- ▶ powierzchnia materiału opakowania.

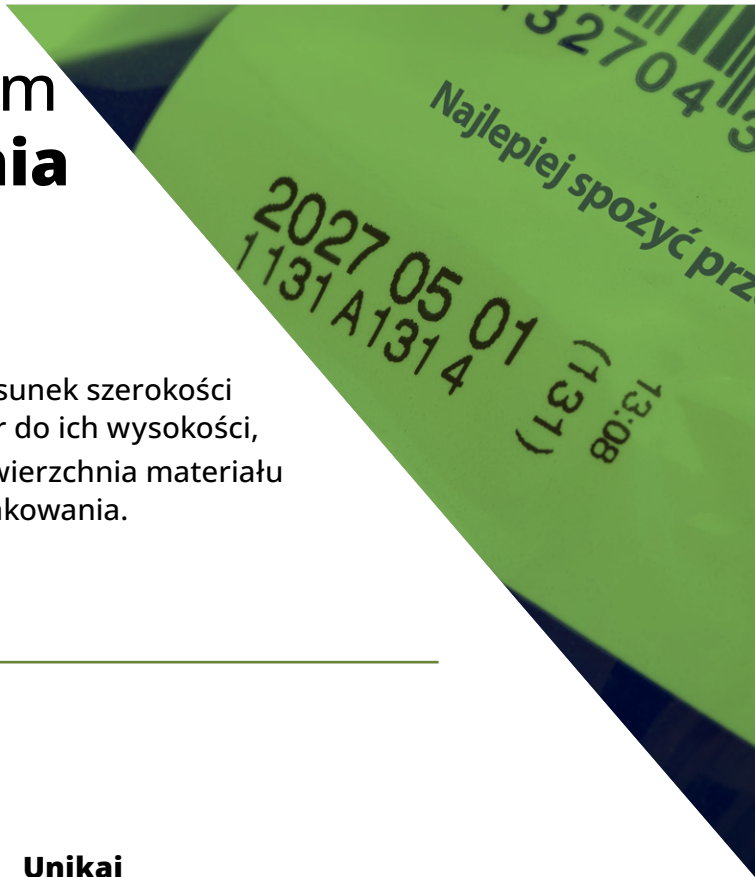
Dobre praktyki

Stosuj

- ✓ wyraźny kontrast pomiędzy tekstem a tłem,
- ✓ umieszczanie dat w łatwo widocznych miejscach,
- ✓ regularną kontrolę jakości nadruku,
- ✓ czytelne oznaczenia przez cały okres obrotu produktem,
- ✓ zostawianie wolnej przestrzeni między blokami informacji.

Unikaj

- ✗ jasnego tekstu na jasnym tle lub jasnego tekstu na przezroczystym opakowaniu,
- ✗ oznakowania na wewnętrznej stronie opakowania (widocznego na wskroś zawartości opakowania, np. przezroczysta butelka z przezroczystym napojem),
- ✗ nadruków łatwo ulegających starciu lub uszkodzeniu,
- ✗ umieszczania dat w miejscach trudno dostępnych lub niewidocznych dla konsumenta, np. pod zgięciem etykiety,
- ✗ umieszczania dat na nierównej powierzchni, zwłaszcza gdy używasz folii termokurczliwej,
- ✗ umieszczania dat na zgrzewach, fałdach, przetłoczeniach i innych miejscach narażonych na deformację,
- ✗ zasłaniania dat przez elementy graficzne, lakier wybiórczy, tłoczenia, folie metalizowane i elementy konstrukcyjne opakowania utrudniające odczyt.



Uwaga!



Regularnie oceniaj stosowane rozwiązania w zakresie znakowania żywności oraz podejmuj działania dostosowujące te rozwiązania do obowiązujących wymagań prawnych.



Pamiętaj, że kwestie czytelności dotyczą również innych obowiązkowych informacji na temat żywności (np. wykazu składników, alergenów, informacji o wartości odżywczej, ilości netto, warunkach przechowywania – patrz art. 9 rozporządzenia nr 1169/2011).

Podstawa prawna



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

