

Informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne, zrozumiałe, nie mogą przypisywać właściwości, których produkt nie posiada.

Przed wszystkim nie mogą wprowadzać w błąd

Obowiązkowe dane szczegółowe na temat żywności, które powinny być udostępnione konsumentowi:

nazwa żywności podana w przepisach prawnych lub zwyczajowa lub opisowa.

wykaz składników - wszystkie składniki wykorzystane przy wytworzeniu lub przygotowaniu środka spożywczego w malejącej kolejności ich masy w momencie ich użycia przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (w tym dodatki do żywności, aromaty i enzymy). Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji powinny być wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników.

ilości określonych składników występujących w nazwie wyrobu lub zwykle kojarzonych z tą nazwą oraz istotnych w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony.

ilość netto żywności i/lub liczba sztuk

data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

warunki przechowywania jeśli środek spożywczy wymaga szczególnych warunków przechowywania, gdy jego jakość w istotny sposób zależy od warunków przechowywania – aby umożliwić odpowiednie przechowywanie żywności zarówno przed, jak i po otwarciu opakowania.

instrukcja użycia - sposób przygotowania lub stosowania w przypadku, gdy brak takiej informacji spowodowałby niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym.

kraj lub miejsce pochodzenia – w przypadku, gdy brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd i w odniesieniu do mięsa świeżego, schłodzonego lub zamrożonego.

dane identyfikacyjne producenta lub paczkującego lub wprowadzającego do obrotu.

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

informacja o wartości odżywczej – wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli - od 13 grudnia 2016 r.

W przypadku **żywności opakowanej** informacje te powinny znaleźć się na opakowaniu lub dołączonej do produktu etykiecie. W przypadku **żywności nieopakowanej** tj. sprzedawanej luzem lub pakowanej na życzenie konsumenta informacje te powinny być dostępne w miejscu sprzedaży.

Pamiętaj !

Owocowy czy o smaku owocowym

• nazwa produktu np. „Wafle z kremem o smaku cytrynowym”, „Herbata czarna o smaku malinowym”, „Napój gazowany o smaku cytrynowym”, „Jogurt o smaku brzoskwiniowym” – smak pochodzi wyłącznie od zastosowanych w produkcji aromatów i nie ma nic wspólnego z dodatkiem prawdziwych owoców lub ich części.

• nazwa produktu np. „Jogurt truskawkowy” - smak pochodzi od użytego w procesie produkcyjnym owocu lub jego części. W składzie mogą znajdować się również aromaty naturalne, ale to przede wszystkim owoce nadają smak produktowi.

Wyrób tradycyjny to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji.

Określenia „wiejski”, „babuni”, „domowy” itp. to produkty wytworzone w sposób możliwy do odtworzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem produktów ogólnie dostępnych

W oznakowaniu wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego wymagane jest podanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Numer ten świadczy o tym, że zakład działa legalnie, a produkcja odbywa się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Ryby

Kupując sprawdź:

- kupując ryby świeże, mrożone, wędzone lub solone – metodę produkcji (złowione...; wychodowane...), obszar połowu, kategorię użytego narzędzia połowowego, nazwę systematyczną ryby.
- kupując ryby glazurowane – masę netto bez glazury. Kupujesz rybę!
- kupując ryby w zalewie – masę produktu po odsączeniu.

Czy wiesz że:

- nazwa wyrobu powinna zawierać informację „**z połączonych kawałków ryby**”, jeśli produkt składający się z różnych kawałków połączonych ze sobą sprawia wrażenie, że stanowi jeden kawałek.

Jaja

Kupując sprawdź:

- sposób chowu kur niosek, od których pochodzi jajko ekologiczny: 0, z wolnego wybiegu: 1, ściółkowy: 2, klatkowy: 3
- kod producenta na skorupce – nie ma obowiązku umieszczania kodu na skorupce jaj pochodzących z gospodarstw utrzymujących nie więcej niż 50 kur niosek sprzedawanych bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu produkcji.
- klasę wagową:
XL - bardzo duże: masa ≥ 73 g; L - duże: $73 \text{ g} > \text{masa} \geq 63$ g;
M - średnie: $63 \text{ g} > \text{masa} \geq 53$ g; S - małe: masa < 53 g.
Dopuszczalna jest sprzedaż opakowanych jaj o różnej wielkości opatrzonych informacją np. „Jaja różnej wielkości” oraz informacją jaką masę ma najmniejsze jajko

Czy wiesz że:

- data minimalnej trwałości jaj wynosi 28 dni od zniesienia,
- o świeżości jajka świadczy wielkość komory powietrznej im większa, tym jajko starsze,
- jaja wprowadzane do obrotu nie mogą być myte,
- po zakupie jaja należy przechowywać w lodówce,
- jaja klasy A są jajami spożywczymi, klasyfikuje się je według wagi,
- jaja klasy B wykorzystuje się wyłącznie do celów przemysłu spożywczego i niespożywczego

Mięso i przetwory mięsne

Świeże mięso oznacza mięso niepoddane żadnemu procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze kontrolowanej.

Mięso mielone oznacza mięso bez kości, rozdrobnione na kawałki, zawierające mniej niż 1 % soli.

Surowy wyrób mięsny oznacza świeże mięso, również rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy lub substancje dodatkowe, lub które poddano procesom niewystarczającym do wyeliminowania cech świeżego mięsa

Produkt mięsny oznacza produkty przetworzone uzyskane w wyniku przetworzenia mięsa lub dalszego przetworzenia produktów przetworzonych, co w konsekwencji powoduje utratę właściwości mięsa świeżego na powierzchni przekroju.

Mięso oddzielone mechanicznie (MOM) to produkt uzyskany przez usunięcie, za pomocą środków mechanicznych, mięsa z tkanek przylegających do kości po ich oddzieleniu od tuszy lub z tusz drobiowych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych.

Kupując świeże, schłodzone lub mrożone mięso sprawdź: kraj, miejsce pochodzenia zwierząt z których zostało wyprodukowane.

„Miejsce chowu (nazwa państwa)”, „miejsce uboju (nazwa państwa)” – kraj, w którym zwierzę było chowane, poddane ubojowi.

„Pochodzenie: (nazwa państwa)” – kraj, w którym zwierzę urodziło się, było chowane oraz poddane ubojowi.

Czy wiesz że:

- nazwa wyrobu powinna zawierać informację „**z połączonych kawałków mięsa**”, jeśli produkt mięsny lub surowy wyrób mięsny składający się z różnych kawałków mięsa połączonych ze sobą sprawia wrażenie, że stanowi jeden kawałek,

- nazwa wyrobu powinna zawierać informację **o dodanej wodzie**, jeśli jej ilość w wyrobie gotowym - produkcie mięsnym lub surowym wyrobie mięsnym jest większa niż 5%.

- nazwa opisowa przetworów mięsnych powinna zawierać informacje o rodzaju produktu, zastosowanych procesach technologicznych (między innymi stopień rozdrobnienia), rodzaj gatunkowy surowca, z którego został wytworzony produkt, o obecności białka dodanego pochodzącego z innych źródeł zwierzęcych.

Przetwory mleczne

Przetwory mleczne to produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka. Można do nich dodać tylko substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka.

Czy wiesz że:

- nazwy masło, maślanka, śmietanka, serwatka, ser jogurt, kefir zarezerwowane są wyłącznie dla przetworów mlecznych

- masło to produkt zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16 % wody i nie więcej niż 2 % suchej masy beztłuszczowej mleka

- masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu zawiera nie mniej niż 60 % i nie więcej niż 62 % tłuszczu mlecznego

- margaryna to produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu. Zawartości tłuszczów mlecznych nie powinna przekroczyć 3 % całkowitej zawartości tłuszczu.

- zmiana składu mleka może dotyczyć tylko dodania lub usunięcia naturalnych składników mleka

- gatunek zwierzęcia, od którego dane mleko pochodzi podaje się, jeśli nie jest to mleko krowie

- jeżeli podczas produkcji przetworów mlecznych zastąpiono tłuszcz mleczny tłuszczem obcym wówczas mamy do czynienia z analogiem przetworu mlecznego np. wyrobem seropodobnym

- wyrób otrzymany przez dodanie do mleka steroli roślinnych lub kwasów omega-3 nie może nazywać się produktem mlecznym ani mlekiem

Broszura ma charakter informacyjny i nie stanowi wykładni prawa



IJHARS

ABC znakowania produktów żywnościowych

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych w Olsztynie
ul. Szarych Szeregów 7, 10 – 079 Olsztyn
tel. (89) 522 89 20, faks: (89) 521 33 25
www.wijhars.olsztyn.pl, e-mail: wijhars@wijhars.olsztyn.pl