

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest instytucją, która czuwa nad jakością produktów rolno-spożywczych dostępnych na rynku krajowym i zagranicznym.

Nasza misja:

Zapewniamy, by żywność trafiająca do konsumentów była bezpieczna, zgodna z deklarowaną jakością i uczciwie oznakowana.

Działamy na rzecz:

- **Przedsiębiorców**
wspierając uczciwą konkurencję i przejrzystość rynku;
- **Konsumentów**
chroniąc ich prawa i zdrowie;
- **Eksportu i importu**
kontrolując jakość produktów w obrocie międzynarodowym.

Co robimy:

- Kontrole jakości handlowej produktów;
- Wydawanie świadectw jakości;
- Doradztwo i edukację w zakresie przepisów jakościowych;
- Prowadzimy współpracę z producentami i dystrybutorami.

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel. 22 25 57 800
sekretariat@ijhars.gov.pl

**WIĘCEJ INFORMACJI
NA STRONIE
I SOCIAL MEDIACH:**



**WYMAGANIA DOTYCZĄCE
ZNAKOWANIA
HERBAT I KAW**

KAWA I HERBATA

Producencie, Sprzedawco,

kawa to napój zawierający kofeinę, otrzymywany poprzez zaparzenie zmielonych i palonych ziaren kawowca - tropikalnej rośliny z rodzaju botanicznego Coffea.

W zależności od gatunku botanicznego rozróżnia się kawy:

- Arabica (Coffea arabica) – łagodniejsza, aromatyczna, bardziej popularna;
- Robusta (Coffea canephora) – mocniejsza, bardziej gorzka, z większą ilością kofeiny.

Herbata polska nazwa pochodzi od łacińskiego wyrażenia herba tea – „ziele herbaciane”. Herbata jest wiecznie zieloną rośliną należącą do rodzaju botanicznego Thea sinensis z rodziny Camellia sinensis. To właśnie jego liście są podstawą prawdziwej herbaty.

Główne odmiany:

- Camellia sinensis var. sinensis – z Chin, delikatniejsza;
- Camellia sinensis var. assamica – z Indii (region Assam), intensywniejsza.

✓ **WAŻNE!** Nazwą „herbata” można oznaczać tylko produkty zawierające liście krzewu Camellia sinensis.

✗ Napary ziołowe, owocowe czy kwiatowe, które nie zawierają liści herbaty, to herbatki (np. „herbatka z rumianku”, „herbatka malinowa”).

OBYWIAZKOWE DANE SZCZEGÓŁOWE NA TEMAT ŻYWNOŚCI OPAKOWANEJ, KTÓRE POWINNY BYĆ UDOSTĘPNIONE KONSUMENTOWI:

- nazwa żywności – podana w przepisach prawnych zwyczajowa lub opisowa;
- wykaz składników – wszystkie składniki wykorzystane przy produkcji środka spożywczego – dla produktów jednoskładnikowych niewymagane;
- ilości określonych składników – np. występujących w nazwie wyrobu;

- ilość netto żywności i/lub liczba sztuk – w litrach, centylitrach, mililitrach, kilogramach lub gramach, nie stosuje się tolerancji ($\pm$);
- data minimalnej trwałości – data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie;
- warunki przechowywania – gdy środek spożywczy wymaga szczególnych warunków przechowywania, należy je podać po dacie minimalnej trwałości;
- instrukcja użycia – sposób przygotowania, gdy brak takiej informacji spowodowałby niewłaściwe postępowanie z wyrobem;
- kraj lub miejsce pochodzenia – obowiązkowy, gdy brak podania może wprowadzać konsumenta w błąd;
- dane identyfikacyjne podmiotu odpowiedzialnego za produkt;
- kod identyfikacyjny partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA:

- nazwa żywności i masa netto muszą być umieszczone w jednym polu widzenia;
- minimalna wysokość czcionki: 1,2 mm;
- minimalna wysokość cyfr i liter ilości nominalnej towaru paczkowanego od 2 do 6 mm w zależności od ilości nominalnej towaru paczkowanego;
- wszystkie obowiązkowe informacje muszą być czytelne, dobrze widoczne i trwałe, nie mogą być ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane przez inne elementy graficzne;
- oznakowanie nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

W przypadku **żywności opakowanej** informacje obowiązkowe powinny znaleźć się na opakowaniu lub dołączonej do produktu etykiety.

W przypadku **żywności nieopakowanej**, tj. sprzedawanej luzem lub pakowanej na życzenie konsumenta obowiązkowe informacje, które powinny być uwidocznione dla konsumenta w miejscu sprzedaży ograniczają się do:

- nazwa żywności – podana w przepisach prawnych, zwyczajowa lub opisowa;
- wykaz składników – wszystkie składniki wykorzystane przy produkcji środka spożywczego – dla produktów jednoskładnikowych niewymagane;
- nazwa albo imię i nazwisko producenta.

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ EKSTRAKTÓW KAWY I EKSTRAKTÓW CYKORII

Produkty te mogą być oznaczone jako:

- **ekstrakt kawy** lub **ekstrakt cykorii** – wyłącznie jeśli spełniają wymagania jakościowe. Uzupełnienie nazwy: „płynny” / „w postaci płynnej”, „pasta” / „w postaci pasty”.

ZAGĘSZCZONE EKSTRAKTY (płynne)

Można użyć określenia „**zagęszczony**”, jeśli:

- **kawa**: zawiera więcej niż 25 % suchej masy z kawy,
- **cykoria**: zawiera więcej niż 45 % suchej masy z cykorii.

KAWA BEZKOFEINOWA dopuszczalna tylko, jeśli **kofeina** $\leq 0,3$ % w suchej masie z kawy.

ZAWARTOŚĆ SUCHEJ MASY

Wymagana minimalna zawartość suchej masy z surowca:

Forma produktu	Ekstrakt kawy	Ekstrakt cykorii
Proszek	≥ 95 %	≥ 95 %
Pasta	70–85 %	70–85 %
Płynny	15–55 %	25–55 %

DODATKI I CZYSTOŚĆ SKŁADU

- płynne ekstrakty mogą zawierać cukry (palone lub nie): do: 12% (kawa), a 35 % (cykoria). W tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się informacje o nazwach użytych rodzajów cukrów przy zastosowaniu określenia „z ...” albo „z dodatkiem ...”, albo „upalona z ...”;
- ekstrakty w proszku i pasty: bez dodatków spoza ekstrakcji (max. 1% w cykorii);
- w oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy/cykorii oraz ekstraktu kawy/cykorii w postaci pasty podaje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z kawy/cykorii, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

Świadomy wybór zaczyna się od informacji. Klient, opierając się na własnej wiedzy i doświadczeniu, sam decyduje, co jest dla niego najlepsze. Dlatego musi mieć dostęp do rzetelnych i jasnych danych o produkcji.

Zapewnienie takich informacji to Twój obowiązek, producentów miodu oraz przedsiębiorców oferujących go w sprzedaży.

Więcej informacji na temat miodu znajdziesz w Internecie skanując kod QR.