

WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA PIECZYWA

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, w przypadku braku takiej nazwy nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.

W przypadku pieczywa stosuje się nazwy opisowe zawierające jasny opis środka spożywczego umożliwiające poznanie jego rzeczywistego charakteru ze względu na rodzaj użytych mąk, np.:

- chleb zbójnicki żytni razowy ze słonecznikiem – nazwa wskazuje, że chleb został wytworzony z mąki żytniej razowej (typ 2000) z dodatkiem pestek słonecznika, które powinny być widoczne na przekroju poprzecznym chleba),
- chleb pszenno-owsiany z żurawiną – nazwa wskazuje, że chleb został wytworzony z mąki pszennej i owsianej z dodatkiem żurawiny, która powinna być widoczna na przekroju poprzecznym chleba).

Nazwie muszą towarzyszyć również informacje dotyczące rodzaju surowca, z którego został wytworzony produkt np. pieczywo mieszane, pieczywo pszenno-żytnie, pieczywo pszenno-gryczane.

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 np. mąka żytnia razowa, mąka pszenna graham, mąka pszenna orkiszowa, sól jęczmienny,
- 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,
- zamiast składnika może być podana nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy np.
 - „Mąka”, po której nastąpi lista zbóż z których ją uzyskano, w malejącym porządku według masy np.: mąka: pszenna, żytnia, owsiana
 - 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”,
 - wszystkie rodzaje sacharozę – „Cukier”,
 - wszystkie rodzaje białek mleka (kazeiny, kazeiniany oraz białka z serwatki) i ich mieszanki – „Białka mleka”,
- w przypadku stosowania składników zawierających substancje dodatkowe np. maki pszennej z kwasem askorbinowym (E300) w wykazie składników należy wyszczególnić kwas askorbinowy i podać jego funkcję technologiczną tj. środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy lub środek do przetwarzania mąki: E300,
- dozwolone substancje dodatkowe pełniące określone funkcje technologiczne w wyrobie gotowym muszą być oznaczone nazwą kategorii, po której podajemy szczegółową nazwę dozwolonej substancji dodatkowej lub numer E np. w przypadku stosowania mąki zawierającej w swoim składzie kwas askorbinowy (E300) w wykazie składników należy wyszczególnić kwas askorbinowy i podać jego funkcję technologiczną, tj. środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy lub środek do przetwarzania mąki: E300. Kwas askorbinowy jest stosowany w określonym celu technologicznym i jego użycie do mąki, wpływa również na produkt finalny czyli pieczywo,
- wodę dodaną jako składnik produktu gotowego podajemy w wykazie składników jeśli jej ilość przekracza 5% masy produktu gotowego (woda dodana jako składnik = całkowita ilość produktu pomniejszona o masę innych składników).

Dane producenta: imię i nazwisko

Masa jednostkowa pieczywa

Wyżej wymienione informacje dotyczące pieczywa muszą być dostępne w miejscu sprzedaży np. na wywieszce lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

W przypadku produktów opakowanych informacje te muszą zostać uzupełnione o:

Wykaz składników należy uzupełnić o informacje dotyczące oznaczenia ilościowego składników:

- 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. ...ze słonecznikiem – konieczność określenia procentowej zawartości słonecznika,
- wyrażone jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników względem wyrobu gotowego,
- znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników,

Data minimalnej trwałości/Termin przydatności do spożycia

- z obowiązku podawania daty minimalnej trwałości zwolnione są wyroby piekarnicze lub cukiernicze, zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od daty wytworzenia,
- 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,
- 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*” np. „*Należy spożyć przed 22.05.2017 r.*”
Sformułowaniu tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „*na spodzie opakowania*”.

Warunki przechowywania produktu – podaje się zaraz po dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, nie oddziela innymi informacjami.

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

- kodem partii produkcyjnej może być termin przydatności do spożycia jeśli określony jest 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. „*termin przydatności do spożycia jest równocześnie numerem partii*”,
- jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą "L".

Kraj lub miejsce pochodzenia – podajemy zawsze gdy brak tej informacji mógłby wprowadzać konsumenta w błąd co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca.

Ilość netto żywności

- może być poprzedzona wyrażeniem „*masa netto*”, „*zawartość netto*”
- podaje się w jednostkach masy tj. gramach (g) lub kilogramach (kg)
- podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji \pm tj. „*masa netto 500 g*” „*masa netto 500 g \pm 10 g*”

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 oraz nieusuwalne,
- informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem,
- 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 wprowadzać konsumenta w błąd, być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta,
- nie mogą być prezentowane ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentowania informacji obowiązkowych,

Przykłady dobrowolnych informacji stosowanych w przypadku pieczywa:

- „*bez konserwantów*” – produkty nie zawierające w swoim składzie konserwantów również pochodzących z innych produktów złożonych np. mieszanek przypraw, suszów owocowo-warzywnych,
- „*nie zawiera substancji dodatkowych*”, „*bez polepszaczy*” – produkty nie zawierające w swoim składzie substancji dodatkowych jak również substancje te nie wchodziły w skład zastosowanych surowców np. mąk, mieszanek piekarskich, nawet jeśli zgodnie z przepisami nie są traktowane jako składnik tego produktu i nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w produkcji gotowym
- „*na naturalnym zakwasie/kwasie*” – produkt został wyprodukowany w tradycyjny sposób na naturalnym zakwasie. Informacja tego typu nie powinna być zamieszczana w oznakowaniu pieczywa produkowanego z dodatkiem syntetycznych kwasów,
- „*nie zawiera barwników*” nie można umieszczać tego typu informacji w oznakowaniu pieczywa ponieważ barwniki nie mogą być dodawane do chleba i produktów podobnych. Barwniki (karmele E150 a-d) mogą być używane wyłącznie do produkcji chleba słodowego.
- „*produkt bezglutenowy*” – zawartość glutenu w produkcie nie przekracza 20 mg/kg,
- „*produkt o bardzo niskiej zawartości glutenu*” – zawartość glutenu w produkcie nie przekracza 100 mg/kg, Informacjom na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności mogą towarzyszyć sformułowania: „*odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu*” lub „*odpowiednie dla osób cierpiących na celiakię*”.
- „*oryginalne*”, „*najwyższa jakość*” – można stosować w przypadku produktów, które faktycznie wyróżniają się dobrą jakością, oryginalnością w porównaniu z i innymi produktami obecnymi na rynku.
- „*tradycyjny*” - to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji,
- „*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. Podczas ich wytwarzania nie mogą być wykorzystywane półprodukty,
- „*Produkt polski*” to produkty wyprodukowane na terytorium Polski wyłącznie ze składników pochodzących z produkcji podstawowej (pierwotnej), która miała miejsce w Polsce. Jeżeli do produkcji pieczywa zastosowano składniki inne niż pochodzenia krajowego to łączna masa tych składników w chwili ich użycia nie może przekraczać 25% łącznej masy wszystkich składników, nie licząc masy wody użytej do produkcji. Składników tych nie można zastąpić składnikami, odpowiednio, będącymi produktami podstawowymi lub pochodzącymi z takich produktów, których produkcja podstawowa odbyła się na terenie kraju. 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 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