

## WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA PRZETWORÓW OWOCOWYCH I WARZYWNYCH

(kiszzone i marynowane warzywa i owoce, owoce w zalewie np. kompoty, owoce w syropie itp.)

### 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 przetworów owocowo warzywnych istnieje szereg nazw zwyczajowych np. kapusta kiszona/kwaszona, koncentrat pomidorowy, kompot, chrzan tarty, ćwikła z chrzaniem, korniszony, sos warzywny oraz wiele innych. Wykorzystywane są również nazwy opisowe zawierające jasny opis środka spożywczego umożliwiający poznanie jego rzeczywistego charakteru ze względu na rodzaj użytych składników np. sałatka warzywna w zalewie octowej, marynowana fasolka szparagowa.

- nazwie muszą towarzyszyć następujące informacje:
  - o zastosowanych procesach technologicznych np. pasteryzowany
  - dotyczące warunków fizycznych np. w przypadku koncentratu pomidorowego dane dotyczące zawartości ekstraktu
- nazwie mogą towarzyszyć informacje dotyczące:
  - właściwości charakterystycznych przydatnych konsumentowi np. *pikantny, łagodny*,
  - użytych do produkcji składników np. *ketchup z bazylią*,
  - przeznaczenia np. w przypadku sosów warzywnych „do makaronu”.

### Wykaz składników

- poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „składniki”,
- obejmuje wszystkie składniki, które wymienia się w kolejności malejącej, rozpoczynając od tego którego jest najwięcej a kończąc na tym którego jest najmniej, w momencie ich użycia do produkcji,
- składniki stanowiące mniej niż 2% gotowego środka spożywczego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach,
- poszczególne składniki oznaczane są szczegółowymi nazwami,
- 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.
  - „warzywa”, „owoce”, „grzyby” – gdy żaden z ich poszczególnych gatunków nie ma znaczącej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać – następuje po nich fraza „w zmiennych proporcjach”. W przypadku gdy np. jedno z warzyw występuje w przewadze wagowej należy je umieścić na pierwszym miejscu, a w odniesieniu do pozostałych można zastosować określenie „w zmiennych proporcjach”,
  - 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 sacharozy – „Cukier”,
  - bezwodna glukoza (bezwodna dekstroza) lub jednowodna glukoza (jednowodna dekstroza) – „Glukoza”,
  - syrop glukozowy i bezwodny syrop glukozowy – „syrop glukozowy”,
- w przypadku stosowania dozwolonych substancji dodatkowych pełniących określone funkcje technologiczne w wyrobie gotowym muszą być one oznaczone nazwą kategorii, po której podajemy szczegółową nazwę dozwolonej substancji dodatkowej lub numer E np. regulator kwasowości kwas cytrynowy lub E330,
- wodę dodaną jako składnik produktu podajemy w wykazie składników jeśli jej ilość przekracza 5% masy produktu gotowego (woda dodana jako składnik = całkowita ilość produktu pomniejszona o masę innych składników),
- wody dodanej jako składnika produktu nie podajemy jeżeli jest stosowana wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skondensowanej lub odwodnionej,
- oznaczenie ilościowe składników:
  - jest 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. kompot truskawkowy - konieczność określenia procentowej zawartości truskawek,
  - wyrażone jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia,

# ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

---

- znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników,
- oznaczenie ilościowe składników nie jest konieczne w przypadku mieszanek owoców, warzyw lub grzybów gdy żaden z ich poszczególnych gatunków nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać

**Dane producenta** – imię i nazwisko oraz adres.

## Ilość netto żywności

- może być poprzedzona wyrażeniem „masa netto”, „zawartość netto” lub „objętość netto”
- podaje się w jednostkach objętości w przypadku produktów o konsystencji płynnej lub jednostkach masy w przypadku produktów o konsystencji stałej, półpłynnej, mazistej
- minimalna wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego wynosi minimum odpowiednio:
  - dla produktu o masie/objętości do 50 g (ml) – 2 mm,
  - dla produktu o masie/objętości powyżej 50 do 200 g (ml) – 3 mm,
  - dla produktu o masie/objętości powyżej 200 do 1000 g (ml) – 4 mm,
  - dla produktu o masie/objętości powyżej 1 kg (l) – 6 mm.
- podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji  $\pm$
- w przypadku, gdy dany środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, na etykiecie należy podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu (nie dotyczy kompotów), pod warunkiem że płyn jest jedynie dodatkiem do podstawowych składników wyrobu i nie jest czynnikiem decydującym o zakupie,
- nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia.

## Data minimalnej trwałości

- składa się z dnia miesiąca oraz roku w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie. W przypadku produktów, których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku.
- datę minimalnej trwałości poprzedza sformułowanie
  - *Najlepiej spożyć przed* – jeśli data zawiera oznaczenie dnia np. „*Najlepiej spożyć przed: 24.04.2018*”
  - *„Najlepiej spożyć przed końcem”* – w pozostałych przypadkach np. „*Najlepiej spożyć przed końcem: 04.2018*”Sformułowaniu tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „*na wieczku opakowania*”.

## Warunki przechowywania produktu

- podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości, nie oddziela innymi informacjami.
- w przypadku produktów pakowanych w atmosferze ochronnej, próżniowo lub w hermetycznych sterylizowanych opakowaniach konieczne jest wskazanie jak długo i w jakich warunkach produkt może być przechowywany po jego otwarciu.

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

- kodem partii produkcyjnej może być data minimalnej trwałości/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. „*data minimalnej trwałości jest równocześnie numerem partii*”,
- jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą "L".

## Obowiązkowe dane szczegółowe

- jeśli do produktu dodano substancje słodzące w jego oznakowaniu umieszcza się informację „*zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)*”,
- jeśli do produktu oprócz cukru dodano substancje słodzące w jego oznakowaniu umieszcza się informację „*zawiera cukier(cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)*”,
- jeśli do produktu dodano środki spożywcze zawierające aspartam/sól aspartamuacesulfamu w jego oznakowaniu umieszcza się informację: „*zawiera aspartam (źródło fenyloalaniny)*” - w wykazie składników aspartam/sól aspartamuacesulfamu są oznaczone wyłącznie numerem E lub „*zawiera źródło fenyloalaniny*” - w wykazie składników podana jest nazwa szczególna aspartamu/soli aspartamuacesulfamu, ”

# ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

## Dodatkowe wymagania dotyczące oznakowania

- 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, wyraźne, 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.**

## Obowiązkowe informacje w przypadku produktów sprzedawanych luzem lub pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży np. kapusty kiszonej, ogórków kiszonych lub małosolnych

- nazwa środka spożywczego
- wykaz składników
- dane producenta tj. imię i nazwisko

## Dobrowolne informacje na temat żywności które można umieścić w oznakowaniu

- nie mogą one jednak wprowadzać konsumenta w błąd, być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta,
- muszą być poparte dowodami,
- nie mogą być prezentowane ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentowania informacji obowiązkowych,

Przykłady dobrowolnych informacji stosowanych w przypadku mięsa i przetworów mięsnych:

- „*bez konserwantów*” – produkty do produkcji, których nie użyto substancji dodatkowych, jak również substancje te nie wchodziły w skład stosowanych surowców, składników złożonych. Może być stosowane tylko w odniesieniu do produktów, do których zgodnie z obowiązującym prawem istnieje możliwość dodawania substancji dodatkowych a pomimo tego nie zostały one do niego dodane.
- „*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,
- „*ekologiczny*” dotyczy wyłącznie żywności wyprodukowanej metodami ekologicznymi i mającej certyfikat zgodności produkcji lub przetwarzania metodami ekologicznymi.
- „*naturalny*” – produkt, który został wytworzony ze składników naturalnych, a także jest wolny m.in. od substancji dodatkowych, takich jak np. substancje konserwujące, barwniki, substancje żelujące, stabilizatory, substancje zagęszczające, czy też substancji chemicznych będących źródłem składników mineralnych.
- „*oryginalne*”, „*najwyższa jakość*” – można stosować w przypadku produktów, które faktycznie wyróżniają się dobrą jakością, oryginalnością w porównaniu z innymi produktami obecnymi na rynku.
- „*Produkt polski*” to produkty wyprodukowane na terytorium Polski wyłącznie ze składników pochodzących z produkcji podstawowej (pierwotnej), która miała miejsce w Polsce. Jeżeli do produkcji 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,

## ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

---

- 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 Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowania towarów paczkowanych.
- 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](http://www.ijhars.gov.pl) znajduje się przewodnik do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011