

WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA SOKÓW I NEKTARÓW OWOCOWYCH

Nazwa środka spożywczego

Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana 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. Nazwa opisowa zawiera opis środka spożywczego, w tym również jego zastosowania, wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru środka spożywczego.

W przypadku soków i nektarów mają zastosowanie nazwy przewidziane w przepisach odpowiadające definicjom: sok owocowy, sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego, sok owocowy zagęszczony, sok owocowy w proszku; nektar owocowy; sok owocowy wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej, przecier owocowy, zagęszczony przecier owocowy.

soki owocowe – wyroby otrzymane z jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych, zamrożonych owoców (jednego lub większej liczby gatunków posiadające barwę, smak, zapach charakterystyczny dla soku z owoców z których został wytworzony. Części lub składniki pestek, nasion, i skórek nie mogą wchodzić w skład soku, chyba, że nie można ich usunąć.

- nie mogą być dosładzane (wyjątek stanowi sok z rokitnika),
- nie mogą zawierać substancji słodzących ani substancji konserwujących (wyjątek stanowi sok limonowy i cytrynowy).
- można do nich dodać witaminy lub składniki mineralne zgodnie z zasadami opisanymi w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji ,
- w celu korekcji kwaśnego smaku można dodawać sok cytrynowy i sok z limonek,
- do soku pomidorowego można dodawać sól, przyprawy i aromatyczne zioła.

nektary owocowe – wyroby otrzymane przez dodanie wody do soku/ przecieru owocowego, zagęszczonego soku/przecieru owocowego, soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego, soku owocowego w proszku, soku owocowego wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej lub mieszaniny wymienionych wyrobów.

- mogą zawierać cukier lub miód,
- można zastąpić cukry substancjami słodzącymi,
- minimalna zawartość soków lub przecierów owocowych wyrażona w % objętości wyrobu końcowego w zależności od gatunku owoców wynosi od 25-50%.

Pomidory są uważane za owoce.

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych określone są w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych.

- nazwie muszą towarzyszyć następujące informacje:
 - wskazanie nazwy gatunku owocu, z którego wytworzono produkt, jeśli produkt otrzymano z dwóch lub więcej gatunków owoców (z wyjątkiem soku cytrynowego lub soku z limonek użytych w celu korekcji kwaśnego smaku) nazwa powinna zawierać wykaz wszystkich gatunków owoców w kolejności malejącej objętościowego udziału poszczególnych soków/przecierów w produkcie gotowym. W przypadku wyrobów otrzymanych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony określeniem "wielooowocowy" lub innym o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby owoców użytych do ich wytworzenia np. nektar wielooowocowy, sok jabłkowo- wiśniowy,
 - o zastosowanych procesach technologicznych np. sproszkowany, zagęszczony, pasteryzowany,
 - w przypadku soku i nektaru jabłkowego zawierających zagęszczony naturalny sok jabłkowy, którego kwasowość ogólna przy ekstrakcie refraktometrycznym 65% jest nie niższa niż 2,5% w przeliczeniu na kwas jabłkowy, nazwa soku/nektaru może zostać uzupełniona informacją "z zagęszczonego soku jabłkowego o wysokiej naturalnej kwasowości",
 - w przypadku soku z rokitnika zwyczajnego, do którego dodano cukier w ilości nieprzekraczającej 140 g/l w oznakowaniu podaje się nazwę „słodzony sok z rokitnika”,
- obowiązkowe dane szczegółowe towarzyszące nazwie produktu – podane w tym samym polu widzenia
 - „z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)”, „częściowo z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)”, „z zagęszczonego przecieru (przecierów zagęszczonych)”, „częściowo z zagęszczonego przecieru (przecierów zagęszczonych) - w zależności od stosowanych zagęszczonych składników,

- w oznakowaniu nektarów owocowych podaje się informację zawierającą określenie minimalnej zawartości soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny, przy użyciu określenia „zawartość owoców minimum %”.

Wykaz składników

- nie jest wymagany:
 - w przypadku produktów zawierających jeden składnik gdy nazwa środka spożywczego zawiera jeden składnik identyczny z nazwą składnika oraz umożliwia zidentyfikowanie charakteru składnika
 - w przypadku soków odtwarzanych do pierwotnego stanu za pomocą substancji niezbędnych do tego celu,

w pozostałych przypadkach”

- 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. wszystkie rodzaje sacharozy – „Cukier” ,
- 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 i/lub numer E np., regulator kwasowości kwas cytrynowy i/ 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. sok jabłkowy - konieczność określenia procentowej zawartości jabłek,
 - wyrażone jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia,
 - znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników,

Dane producenta – imię nazwisko oraz adres.

Ilość netto żywności

- może być poprzedzona wyrażeniem „objętość netto”,
- podaje się w jednostkach objętości,
- nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia.

Data minimalnej trwałości/Termin przydatności do spożycia

- 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. W przypadku produktów, których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku. W przypadku produktów, których trwałość przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie roku.
- 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 np. mleko, jogurt, w przypadku pozostałych produktów określa się datę minimalnej trwałości np. ser,
- termin przydatności do spożycia poprzedza sformułowanie: „Należy spożyć do”,

- 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*”
 Sformułowaniom tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „*w górnej części opakowania*”,

Warunki przechowywania produktu – podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości/terminem przydatności do spożycia, nie oddziela innymi informacjami.

Specjalne warunki przechowywania – podajemy w przypadku gdy produkty wymagają szczególnych warunków przechowywania oraz aby umożliwić odpowiednie przechowywanie po otwarciu opakowania tj. poprzez podanie warunków przechowywania oraz czasu przechowywania w jakim produkt będzie zachowywał swoje właściwości i się nie zepsuje np. po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych (lodówka) i spożyć w ciągu 2 dni.

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".

Kraju lub miejsca pochodzenia – podjemy w przypadku gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta 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;

Obowiązkowe dane szczegółowe

- jeśli do soku dodano większą ilość miąższu lub cząstek owoców niż była zawarta w tym soku przed przetworzeniem w oznakowaniu podaje się informację o zawartości większej ilości cząstek lub miąższu owoców,
- 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 aspartamu/ acesulfamu w jego oznakowaniu umieszcza się informację „*zawiera aspartam (źródło fenyloalaniny)*” - w wykazie składników aspartam/sól aspartamu/ acesulfamu są oznaczone wyłącznie numerem E lub „*zawiera źródło fenyloalaniny*” - w wykazie składników podana jest nazwa szczególna aspartamu/soli aspartamu/ acesulfamu.

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.**

Dobrowolne informacje na temat żywności

- nie mogą one jednak 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 soków i nektarów:

- jeśli do nektarów owocowych nie dodano cukrów prostych, dwucukrów oraz innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące w tym również substancji słodzących w oznakowaniu można podać informację „nie zawiera cukrów dodanych”, „bez dodatku cukru i substancji słodzących” lub inną o podobnym znaczeniu
- jeśli cukry występują naturalnie w nektarze owocowym w oznakowaniu można podać informację „zawiera naturalnie występujące cukry”,
- ww. deklaracji nie można stosować w odniesieniu do soków. Do soków nie można dodawać cukru i substancji słodzących,
- określenie „świeży” lub „świeżo wyciśnięty” mogą być stosowane tylko w odniesieniu do soków świeżo wyciśniętych/bezpośrednio tłoczonych nie poddanych żadnym procesom utrwalania żywności np. zamrożeniu, pasteryzacji
- określenie „sok 100%” może być stosowane tylko dla produktów otrzymanych bezpośrednio z owoców lub poprzez przywrócenie do zagęszczonego soku owocowego, tej samej ilości wody usuniętej z tego soku podczas jego zagęszczania. Nie może być stosowane jeżeli do soku dodano witaminy, składniki mineralne i inne składniki dozwolone w produkcji soków.
- „tradycyjny” - to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji,
- „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” – to produkt który został wytworzony ze składników naturalnych, a także jest wolny od substancji dodatkowych,
- „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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych
- rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych
- 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,

na stronie www.ijhars.gov.pl znajduje się przewodnik do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011