

Normy i wymagania dla żywności w Zjednoczonym Królestwie

Przedsiębiorca eksportujący artykuły rolno-spożywcze na rynek Zjednoczonego Królestwa będzie musiał:

- zapewnić zgodność z właściwymi wymaganiami tego kraju,
- upewnić się, czy wobec towarów importowanych/eksportowanych z Wielkiej Brytanii nie ma nałożonych dodatkowych ograniczeń/wymogów.

Przedsiębiorca powinien skontaktować się z odbiorcą towaru w Zjednoczonym Królestwie w celu uzgodnienia szczegółowych wymogów dotyczących znakowania produktów.

Zgodnie z dotychczas prezentowanymi szczegółowymi informacjami na [rządowej stronie Zjednoczonego Królestwa](#):

- znakowanie produktów żywnościowych przeznaczone na rynek Zjednoczonego Królestwa musi być spójne zarówno z prawem Zjednoczonego Królestwa jak i unijnym,
- póki co, przepisy Zjednoczonego Królestwa dotyczące informacji o żywności ([The Food Information Regulations 2014](#)) egzekwują przepisy prawa UE, które gwarantują, że żywność znakowana jest w sposób uczciwy, niewprowadzający w błąd oraz zapewniający spójność dla branży rolno-spożywczej, jak i konsumentów,
- etykiety żywności muszą zawierać nazwę prawną oferowanej żywności,
- określone produkty spożywcze posiadają „zastrzeżone opisy”, których można używać tylko wtedy, gdy posiadają określony skład. Normy szczegółowe w Zjednoczonym Królestwie odnoszą się do produktów względem, których konsumenci oczekują określonej jakości oraz produktów, gdzie istnieje ryzyko zastąpienia ich substytutami o niższej jakości.

Produktami, które posiadają „zastrzeżone opisy” są:

- chleb i mąka
- kakao i produkty czekoladowe
- tłuszcze i oleje
- ryby
- soki owocowe i nektar
- miód
- dżemy i podobne produkty

- produkty zawierające mięso
- mleko i przetwory mleczne
- rozpuszczalne ekstrakty kawy i cykorii
- określone produkty cukrownicze, takie jak sacharoza oraz syropy glukozowe
- woda butelkowana.

Chleb i pieczywo

Przepisy dotyczące [chleba i mąki](#) z 1998 roku określają szczegółowe wytyczne dotyczące znakowania i składu chleba oraz mąki, definiują takie terminy, jak mąka pełnoziarnista oraz samo rosnąca.

Powyższe przepisy definiują krajowy wymóg wzbogacania wszystkich typów mąk (z wyłączeniem mąki pełnoziarnistej) żelazem, niacyną, tiaminą oraz wapniem w celu przywrócenia składników odżywczych utraconych w procesie mielenia.

Kakao i produkty czekoladowe

Poszczególne produkty na bazie kakao i czekolady muszą być zgodne z zastrzeżonymi opisami określonymi w przepisach dotyczących [produktów kakaowych i czekoladowych](#) z 2003 roku. Powyższe zasady określają skład produktów czekoladowych, minimalną zawartość składnika oraz szczegółowe wytyczne dotyczące znakowania.

Przepisy określają zawartość suchej masy kakaowej i mlecznej oraz wykaz składników dodatkowych, które mogą być stosowane.

W przypadku większości wyrobów czekoladowych objętych powyższymi przepisami wymagana jest deklaracja dotycząca zawartości masy kakaowej (minimum X%), a w stosownych przypadkach również deklaracja dotycząca zawartości masy mlecznej.

Tłuszcze i Oleje

Istnieją ogólne zasady dotyczące znakowania tłuszczów i olejów jako składnika „olej lub tłuszcz roślinny”.

Przepisy dotyczące [tłuszczów do smarowania \(normy handlowe\) oraz mleka i przetworów mlecznych \(chronione nazwy\)](#) z 2008 roku, zawierają szczegółowe przepisy dotyczące znakowania oraz składu tłuszczów do smarowania, takich jak masło, które zostały określone w rozporządzeniu UE.

Ryby: nazwy gatunków, oznaczenia handlowe oraz znakowanie

Zasady dotyczące znakowania ryb wymagają następujących informacji:

- handlowe oznaczenie gatunku (uzgodniona nazwa zwyczajowa gatunku ryb)
- metoda produkcji (złowiona na morzu, złowiona na wodach śródlądowych lub wyhodowana)
- obszar połowu (obszar oceanu lub w przypadku ryb słodkowodnych kraj, w którym ryby zostały złowione lub wyhodowane).

Przepisy wymagają także nazwy systematycznej i oświadczenia, czy ryba była wcześniej zamrożona.

Przepisy dotyczące [znakowania ryb](#) z 2013 roku zawierają listę nowych oznaczeń handlowych (nazwy ryb) dla gatunków ryb, które pojawiły się na rynku w ostatnim czasie.

Dodatkowo opracowano [Wytyczne do przepisów dotyczących znakowania ryb z 2013 roku](#).

Dostępna jest również [lista nazw ryb \(oznaczeń handlowych\) akceptowanych w punkcie sprzedaży detalicznej](#) w Zjednoczonym Królestwie.

Soki i nektary owocowe

Przepisy dotyczące [soków i nektarów owocowych](#) z 2013 roku definiują normy minimalnej zawartości składników.

Przepisy definiują również takie terminy jak sok owocowy, sok owocowy z wyprodukowany z koncentratu, zagęszczony sok owocowy, sok owocowy ekstrahowany wodą i nektar owocowy.

Określono również listę składników oraz procesów technologicznych dozwolonych przy produkcji soków owocowych.

Miód

[Skład i znakowanie miodu](#) regulowane są przez przepisy dotyczące miodu z 2015 roku.

Przepisy te określają zastrzeżone opisy, które należy stosować w odniesieniu do:

- źródła, z którego pozyskiwany jest miód (np. kwiaty, spadź)
- procesów, w których jest ekstrahowany (na przykład odsączany)
- sposobu prezentacji (np. plaster miodu).

Przepisy określają ogólne kryteria dotyczące jakości miodu oraz szczegółowe wymagania dotyczące składu.

Znakowanie mieszanek miodu

Przepisy zawierają określone wymagania dotyczące znakowania, w tym wymóg oznaczania kraju pochodzenia. Jeżeli miód jest mieszanką miodów z więcej niż jednego kraju, można użyć jednego z poniższych stwierdzeń jako alternatywy dla podawania różnych krajów pochodzenia:

- mieszanka miodów pochodzących z UE
- mieszanka miodów spoza UE
- mieszanka miodów pochodzących z UE i spoza UE.

Jeżeli użyty został jeden z zastrzeżonych opisów, na przykład „miód plastrowy” lub „miód spadziowy” to produkt musi być wytworzony zgodnie z określonymi kryteriami dotyczącymi składu.

Dżemy i marmolady

Dżemy oraz podobne produkty, takie jak galaretki oraz marmolady, muszą być zgodne z zastrzeżonymi opisami określonymi w przepisach dotyczących [dżemów oraz produktów podobnych](#) z 2003 r. Obejmują one wymagania dotyczące składu, takie jak minimalne wymagania dotyczące zawartości owoców i cukru oraz szczegółowe wymagania dotyczące znakowania, takie jak oznaczanie zawartości owoców oraz cukru w dżemie lub marmoladzie.

Do produkcji dżemów oraz produktów dżemopodobnych stosować można jedynie określone w przepisach składniki. Przepisy regulują również skład takich produktów jak : *mincemeat* oraz *fruit curds*.

Kawa rozpuszczalna

Przepisy dotyczące [ekstraktów z kawy oraz cykorii](#) definiują rozpuszczalne ekstrakty kawy oraz ekstrakty z cykorii pod względem zawartości kawy oraz cykorii. Określono również zasady dotyczące znakowania np. „ z dodatkiem X ” lub „ palona z X ”.

Cukry

Przepisy dotyczące [produktów cukrowniczych](#) wprowadzają zastrzeżone opisy dla niektórych rodzajów produktów. Zastrzeżone opisy zostały zdefiniowane dla:

- cukru białego
- dekstrozy
- syropów glukozowych
- fruktozy.

Powyższe produkty muszą spełniać określone specyfikacje jak również być oznakowane zgodnie z dodatkowymi wymogami. Jednym takich wymogów jest obowiązek dotyczący wskazywania metody produkcji, na przykład „częściowo inwertowany poprzez hydrolizę”.

Mleko i produkty mleczne

Stosowanie terminów takich jak: mleko, ser, śmietana czy jogurt jest chronione. Można ich używać jedynie w odniesieniu do powiązanych produktów mlecznych i nie można ich stosować do opisywania produktów innych niż mleczne, definiują to [przepisy dotyczące mleka spożywczego](#).

W odniesieniu do mleka skondensowanego, mleka w proszku, sera, śmietany oraz kazeiny określone są specyficzne normy prawne dotyczące składu powyższych produktów.

Szczegółowe przepisy [dotyczące tłuszczów do smarowania \(normy handlowe\) oraz mleka i przetworów mlecznych \(ochrona oznaczeń\)](#) wymagają, aby mleko i przetwory mleczne przeznaczone do spożycia przez ludzi spełniały określone wymagania dotyczące nazw i składu produktu.

Przepisy dotyczące [mleka skondensowanego oraz mleka w proszku](#) definiują szczegółowe wymagania dotyczące składu oraz znakowania, w tym konieczność deklaracji zawartości tłuszczu oraz suchej masy.

Przepisy dotyczące [kazein i kazeinianów](#) definiują szczegółowe wymagania dotyczące składu oraz znakowania, w tym konieczność deklaracji zawartości białka mleka.

Mięso i produkty mięsne

Przepisy dotyczące [mięsa i produktów mięsnych](#) definiują między innymi minimalne wymagania dotyczące zawartości mięsa dla produktów z zastrzeżonymi opisami. Wśród nich znajdują się między innymi: hamburgery, peklowana wołowina, pasztety mięsne.

Zastrzeżone opisy dotyczą takich produktów mięsnych jak:

- hamburger

- chopped
- corned
- luncheon
- pie
- pudding
- game pie
- Scottish or Scotch pie
- pie or pudding
- pastie or pasty
- bridie
- sausage roll
- sausage, link, chipolata, sausage meat

Dostępny jest również przewodnik dotyczący [zasad znakowania oraz sprzedaży mięsa i produktów mięsnych](#). Dodatkowo w odniesieniu do [wołowiny i cielęciny](#) dostępny jest również [przewodnik dotyczący znakowania](#).

Woda butelkowana

Szczegółowe przepisy dotyczące [naturalnej wody mineralnej, wody źródlanej oraz butelkowanej wody pitnej](#) definiują trzy rodzaje wody butelkowanej:

- naturalna woda mineralna - [Wytyczne dotyczące znakowania i produkcji naturalnych wód mineralnych](#)
- woda źródlana - [Wytyczne dotyczące znakowania i produkcji wód źródlanych](#)
- butelkowana woda pitna - [Wytyczne dotyczące znakowania i produkcji butelkowanych wód pitnych](#)

Dostępne są szczegółowe [wytyczne dotyczące rozróżnienia typów wód](#), oraz [lista naturalnych wód mineralnych uznanych w Zjednoczonym Królestwie](#).

Na rządowej stronie Zjednoczonego Królestwa dostępne są: [szczegółowe brytyjskie wytyczne dotyczące przekazywania informacji konsumentom na temat produktów żywnościowych](#)

oraz [zasady importu do Zjednoczonego Królestwa od 1 stycznia 2021](#), które mogą być na bieżąco aktualizowane.