WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA MLEKA, PRZETWORÓW I TŁUSZCZÓW MLECZNYCH

Obowiązkowe informacje w przypadku produktów sprzedawanych luzem lub pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży

Nazwa środka spożywczego

Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach (masło, mleko), w przypadku braku takiej nazwy nazwa zwyczajowa (jogurt), 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, w sposób wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentowi poznanie charakteru środka spożywczego.

Przetwory mleczne to produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można do nich dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Wyłącznie do przetworów mlecznych zarezerwowane są między innymi nazwy: ser, śmietana, śmietanka, kefir, maślanka, serwatka, jogurt.

Nazwa **„mleko"** może być stosowana w połączeniu z wyrazem lub wyrazami oznaczającymi typ, klasę jakości, pochodzenie lub przeznaczenie takiego mleka lub opisującymi technologiczny proces jego przetworzenia lub zmianę składu, której zostało ono poddane, pod warunkiem, że zmiana ta jest ograniczona do dodania lub usunięcia naturalnych składników mleka.

Konsumentowi finalnemu może być dostarczone mleko spełniające wymagania określone dla mleka spożywczego.
Następujące produkty są uznawane za mleko spożywcze:

- surowe mleko - mleko, które nie zostało podgrzane do temperatury powyżej 40 °C lub poddane obróbce mającej równoważny efekt,
- mleko pełne znormalizowane lub nieznormalizowane - mleko poddane obróbce termicznej o zawartości tłuszczu co najmniej 3,50 % (m/m),
- mleko częściowo odtłuszczone - mleko poddane obróbce termicznej o zawartość tłuszczu od 1,50% (m/m) do 1,80 % (m/m),
- mleko odtłuszczone - mleko poddane obróbce termicznej o zawartości tłuszczu nie więcej niż 0,50% (m/m).

W przypadku mleka poddanego obróbce termicznej, które nie spełnia ww. wymogów w zakresie zawartości tłuszczu, w oznakowaniu należy podać zawartość tłuszczu za pomocą zwrotu *„zawartość tłuszczu … %"* (z dokładnością do jednego miejsca po przecinku). Mleko to nie jest określane jako mleko pełne, częściowo odtłuszczone lub odtłuszczone.

Określenie „świeże" może być stosowane w przypadku mleka surowego lub mleka spożywczego pasteryzowanego, w którym występuje dodatnia reakcja w badaniu na obecność laktoperoksydazy.

Pasteryzacja – obróbka cieplna polegająca na stosowaniu wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72°C przez 15 sekund)lub niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63°C przez 30 minut).

Tłuszcze mleczne to produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych; zasadniczym elementem ich wartości jest tłuszcz. Dodawane mogą być jednak także inne substancje niezbędne do ich produkcji, pod warunkiem, że nie są one używane w celu zastąpienia – w całości ani w części – jakichkolwiek składników mleka. Zalicza się do nich masło, masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu, masło półtłuste, tłuszcz mleczny do smarowania.

Masło to produkt pozyskany wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16% wody oraz nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka.

W drodze wyjątku nazwa:

- *„masło"* może być stosowana w przypadku produktu złożonego zawierającego co najmniej 75% tłuszczu mlecznego, jeśli był on wyprodukowany wyłącznie z masła i innego dodanego składnika wymienionego w opisie (np. czosnku, ziół),
- *„produkt maślany"* możne być stosowana w przypadku produktu złożonego zawierającego mniej niż 75%, ale co najmniej 62% tłuszczu mlecznego, jeśli był on wyprodukowany wyłącznie z masła i innego dodanego składnika wymienionego w opisie (np. czosnku, ziół).

Nazwie muszą towarzyszyć następujące informacje:

- w przypadku jeśli mleko lub przetwór mleczny uzyskano z mleka nie pochodzącego od krowy nazwę uzupełnia się informacją o pochodzeniu surowca np. mleko kozie, ser kozi,
- o zastosowanych procesach technologicznych np. w przypadku sera podpuszczkowego - wędzony, w przypadku mleka – pasteryzowane.

Wykaz składników

- nie jest wymagany w przypadku produktów:
  - do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne podczas produkcji,
  - zawierających jeden składnik identyczny z nazwą produktu np. mleko lub nazwa produktu umożliwia zidentyfikowanie charakteru składnika.

w pozostałych przypadkach 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,
- składniki alergenne muszą zostać wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty składników,
- mieszanki przypraw i ziół w przypadku gdy żadna z przypraw i żadne z ziół nie ma znacznej przewagi w proporcji wagowej mogą być wymienione w różnej kolejności gdy towarzyszy im określenie „*w zmiennej proporcji*",
- składniki podobne lub wzajemnie zastępowalne, które mogą być stosowane podczas wytwarzania lub przygotowywania żywności bez zmiany jej składu, charakteru lub postrzeganej wartości oraz stanowią mniej niż 2% produktu gotowego mogą być określone z użyciem *„zawiera … i/lub …",*
- zamiast składnika może być podana nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy np.:
  - 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",*
- 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. stabilizator: chlorek wapnia lub E509,
- 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. masło z czosnkiem - konieczność określenia procentowej zawartości czosnku,
  - 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,
- w wykazie składników nie umieszczamy:
  - dodatków do żywności i enzymów spożywczych nie pełniących żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym, których obecność wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, stosowanych jako substancje pomocnicze w przetwórstwie,
  - nośników i substancji, które nie są dodatkami do środków spożywczych, stosowanych w taki sam sposób i w tym samym celu co nośniki oraz w ilościach ściśle niezbędnych,
  - substancji, które nie są dodatkami do żywności, stosowanych w taki sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie.

Dane producenta – imię nazwisko oraz adres.

W przypadku produktów opakowanych informacje te musza zostać uzupełnione o:

Ilość netto żywności

- może być poprzedzona wyrażeniem „*masa netto*", „*zawartość netto*" lub „*objętość netto*"
- podaje się w jednostkach objętości w przypadku produktów w konsystencji płynnej lub jednostkach masy w przypadku produktów o konsystencji stałej, półpłynnej , mazistej,
- podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji ±

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 dojrzewający,
- termin przydatności do spożycia poprzedza sformułowanie: „*Należy spożyć do*",
- datę minimalnej trwałości poprzedza sformułowanie
  - „*Najlepiej spożyć przed*" – jeśli data zawiera oznaczenie dnia
  - „*Najlepiej spożyć przed końcem*" – w pozostałych przypadkach

  Sformułowaniom tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „*na szyjce butelki",*
- znajduje się na każdej z oddzielnie zapakowanych porcji.

Warunki przechowywania produktu – podaje się zaraz po dacie minimalnej trwałości/terminie 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 określone 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".

Dodatkowe wymagania dotyczące oznakowania

- nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia,
- obowiązkowe 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,
- informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem,
- informacje na temat żywności muszą być wydrukowane w sposób zapewniający wyraźną czytelność,
- 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 one 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 mleka i przetworów mlecznych:

- *„tradycyjny"* - to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji,
- określenie *„tradycyjny"* może być używane wraz z nazwą „masło" w przypadku, gdy produkt otrzymywany jest bezpośrednio z mleka lub śmietanki,
- *„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,
- *„naturalny"* – to 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.
- „*Produkt polski*" to produkt:
  - nieprzetworzony, którego produkcja pierwotna odbywa się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane są ze zwierząt, których chów odbywa się na terytorium Polski
  - przetworzony, wyprodukowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wyłącznie ze składników, których produkcja pierwotna odbyła się w Polsce. Można do niego dodać inne składniki jeśli nie można ich zastąpić składnikami spełniającymi wymagania jednak ich ilość nie może być większa niż 25% łącznej masy wszystkich składników w chwili ich użycia do wyprodukowania tego produktu, nie licząc masy wody użytej do produkcji.

    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 (UE) NR 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) 1037/2001, i (WE) nr 1234/2007,*
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych,*
- rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*,
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności,*
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 445/2007 z dnia 23 kwietnia 2007 roku *ustanawiające niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/1994 określającego normy dla tłuszczów do smarowania oraz stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1898/1987 w sprawie ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi,*
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. *w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów roln0-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

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie
ul. Szarych Szeregów 7, 10 – 079 Olsztyn tel. (89) 522 89 20, faks: (89) 521 33 25
https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn,, e-mail: wijhars@wijhars.olsztyn.pl