

## **Pytania i odpowiedzi dotyczące stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności**

---

### **1 Wprowadzenie**

W dniu 25 października 2011 r. Parlament Europejski i Rada przyjęły rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (zwane dalej „rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności”). Rozporządzenie w sprawie informowania o żywności zmienia obowiązujące w Unii przepisy dotyczące etykietowania żywności, aby umożliwić konsumentom dokonywanie świadomych wyborów i bezpieczne stosowanie żywności, a jednocześnie zapewnić swobodny przepływ legalnie wyprodukowanej i wprowadzonej do obrotu żywności.

Rozporządzenie weszło w życie dnia 12 grudnia 2011 r. Rozporządzenie stosuje się od dnia 13 grudnia 2014 r. z wyjątkiem przepisów dotyczących informacji o wartości odżywczej, które stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 r.

Aby udzielić odpowiedzi na szereg pytań dotyczących stosowania rozporządzenia, zgodnie z nieformalną praktyką działania Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Konsumentów w Komisji Europejskiej powołała grupę roboczą, w skład której wchodzi eksperci z państw członkowskich.

Niniejszy dokument ma pomóc wszystkim podmiotom łańcucha żywnościowego oraz właściwym organom krajowym w lepszym zrozumieniu i prawidłowym stosowaniu rozporządzenia w sprawie informowania o żywności. Dokument ten nie posiada jednak oficjalnego statusu prawnego i w razie sporu ostateczna odpowiedzialność za interpretację przepisów prawa spoczywa na Trybunale Sprawiedliwości Unii Europejskiej.

## 2 Ogólne wymogi dotyczące etykietowania

### 2.1 *Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji na temat żywności (art. 6, 8, 12, 13 i 37 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności)*

#### 2.1.1 **W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje na temat żywności muszą się znajdować albo na opakowaniu, albo na dołączonej do niego etykiecie. Jakiego rodzaju etykiety można zastosować do tego celu?**

W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje na temat żywności muszą się znajdować bezpośrednio na opakowaniu lub na dołączonej do niego etykiecie. Etykieta definiuje się jako jakąkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, ilustrację lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub dołączony do opakowania lub pojemnika z żywnością.

Etykiety muszą być dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. Obowiązkowe informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem. Etykiety nie mogą być zatem łatwo usuwalne, tak aby nie ograniczać dostępności obowiązkowych informacji na temat żywności dla konsumenta. Ponadto, aby zapewnić zrównoważone wykorzystanie miejsca na etykietach żywności przez podmioty działające na rynku spożywczym, w przepisach zabrania się prezentowania dobrowolnych informacji na temat żywności ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat żywności.

Można zastosować każdy rodzaj etykiety uznany za spełniający wyżej wymienione kryteria. W przypadku etykiet odklejanych dołączonych do opakowania można przeprowadzić indywidualną ocenę, aby ustalić, czy spełnione są ogólne wymogi dotyczące dostępności i umieszczania obowiązkowych informacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na to, czy informacje na temat żywności podane na tego rodzaju etykietach są łatwo dostępne.

#### 2.1.2 **Czy w przypadku tzw. wielopaku składającego się z pojedynczo opakowanych sztuk sprzedawanych przez producentów hurtownikom lub detalistom obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności powinny znajdować się na każdej sztuce opakowanej pojedynczo?**

Przedmiotowa transakcja dotyczy etapu poprzedzającego sprzedaż konsumentowi finalnemu z wyłączeniem sprzedaży zakładom żywienia zbiorowego lub ich zaopatrzenia. W takim przypadku obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności muszą się znajdować w jednym z poniższych miejsc:

- na opakowaniu (tj. na tzw. wielopaku); lub
- na dołączonej do niego etykiecie; lub
- w dokumentach handlowych odnoszących się do tych środków spożywczych, w przypadkach, w których można zagwarantować, że dokumenty albo będą towarzyszyć żywności, do której się odnoszą, albo zostały wysłane przed dostawą lub równocześnie z dostawą. W takich przypadkach poniższe dane szczegółowe muszą jednak znajdować się również na opakowaniu zewnętrznym, w którym żywność opakowana jest prezentowana w obrocie:
  - nazwa żywności;
  - data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
  - wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
  - nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym odpowiedzialnego za informację na temat żywności.

W związku z powyższym nie jest konieczne, aby każda sztuka opakowana pojedynczo była opatrzona oddzielną etykietą.

Jeżeli jednak hurtownik lub detalista zdecyduje się sprzedać konsumentowi finalnemu sztukę opakowaną pojedynczo, musi się upewnić, że na każdej z nich umieszczone są obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności, na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu lub na dołączonej do niego etykiecie, lub w towarzyszących mu dokumentach handlowych.

### **2.1.3 Gdzie należy umieścić obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności w przypadku tzw. wielopaku sprzedawanego zakładom żywienia zbiorowego w sytuacjach określonych w art. 8 ust. 7, i składającego się z pojedynczo opakowanych sztuk?**

W przypadku tzw. wielopaku przeznaczonego do sprzedaży zakładom żywienia zbiorowego i składającego się z przedmiotów opakowanych pojedynczo obowiązkowe dane szczegółowe muszą się znajdować bezpośrednio na tzw. wielopaku lub na dołączonej do niego etykiecie.

Jeżeli jednak pojedynczo opakowane sztuki (wchodzące w skład tzw. wielopaku) są jednostkami sprzedaży przeznaczonymi dla konsumenta finalnego, obowiązkowe informacje muszą się również znajdować na poszczególnych sztukach.

Jeżeli największa powierzchnia takich poszczególnych sztuk jest mniejsza niż 10 cm<sup>2</sup>, obowiązkowe informacje, które muszą się znajdować na opakowaniu lub na etykiecie, są ograniczone do poniższych danych:

- nazwa żywności;

- wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- ilość netto żywności;
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

Wykaz składników należy podać za pośrednictwem innych środków lub udostępnić na życzenie konsumenta.

Biorąc pod uwagę różne formy dostarczania żywności konsumentowi finalnemu w zakładach gastronomicznych, należy zauważyć, że pojemniki z małymi porcjami żywności (np. dżemu, miodu, musztardy) służące jako dodatek do posiłku dla klientów zakładów żywienia zbiorowego nie powinny być uznawane za jednostki sprzedaży. W takich przypadkach wystarczające jest zatem umieszczenie informacji na temat żywności na wielopakach.

(Uwaga: w każdym przypadku konsument finalny musi mieć dostęp do obowiązkowych informacji na temat alergenów).

## **2.2 Wykaz danych szczegółowych (art. 9 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności)**

### **2.2.1 Czy w „instrukcji użycia” podmiot działający na rynku spożywczym może zastosować symbol patelni lub piekarnika, nie używając słów „patelnia” lub „piekarnik”?**

Nie, nie jest to możliwe. Obowiązkowe dane szczegółowe, takie jak instrukcje użycia, muszą być określone słownie i liczbowo. Użycie piktogramów lub symboli jest tylko dodatkowym sposobem wyrażania takich danych szczegółowych.

W przyszłości Komisja może jednak przyjąć akty delegowane lub wykonawcze umożliwiające wyrażenie jednego lub kilku elementów obowiązkowych danych szczegółowych za pomocą piktogramów lub symboli zamiast wyrażenia ich słownie lub liczbowo.

### **2.3 Definicja „największej powierzchni” w odniesieniu do minimalnego rozmiaru czcionki do celów przedstawienia obowiązkowych danych szczegółowych (art. 13 ust. 3), pominięcia niektórych obowiązkowych danych szczegółowych (art. 16 ust. 2) oraz wyłączenia dotyczące informacji o wartości odżywczej (załącznik V pkt 18)**

#### **2.3.1 W jaki sposób ustala się „największą powierzchnię”, szczególnie w odniesieniu do puszek lub butelek?**

W przypadku opakowań prostokątnych lub o kształcie pudełka ustalenie „największej powierzchni” jest proste, jest to bowiem jeden cały bok danego opakowania (stosunek wysokości do szerokości).

W przypadku kształtów cylindrycznych (np. puszki) lub opakowań o kształcie butelki (np. butelki), które są często nieregularne, ustalenie największej powierzchni jest jednak bardziej skomplikowane. Praktycznym sposobem uściślenia pojęcia „największej powierzchni” w przypadku opakowań o kształcie cylindrycznym lub o kształcie butelki, które są często nieregularne, może być na przykład odniesienie się do powierzchni z wyłączeniem wieczek, denek, kołnierzy wokół wieczek i denek puszek, szyjek butelek i słoików, a także miejsc, w których szyjki się rozszerzają.

### **2.4 Etykietowanie w zakresie alergenów (w przypadku żywności opakowanej) (art. 21 ust. 1 lit. b) oraz załącznik II)**

#### **2.4.1 Jeżeli nazwa składnika częściowo obejmuje nazwę substancji lub produktu, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji, w jednym słowie (np. niemieckie słowo „milchpulver” oznaczające „mleko w proszku”), czy cała nazwa składnika powinna być wyróżniona czy tylko część odnosząca się do substancji lub produktu, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji (milchpulver czy milchpulver)?**

Wymieniając składniki, podmioty działające na rynku spożywczym muszą podkreślać nazwę substancji lub produktu, która odpowiada nazwie wymienionej w załączniku II do rozporządzenia w sprawie informowania o żywności. Należy zatem wyróżnić tę część nazwy składnika, która odpowiada substancjom lub produktom wymienionym w załączniku II (np. „**milchpulver**”). Zgodnie z podejściem praktycznym wyróżnienie całej nazwy omawianego składnika (np. „**milchpulver**”) zostałyby jednak również uznane za zgodne z wymogami prawnymi.

Oczywiście, jeżeli nazwa składnika składa się z kilku oddzielnych słów, należy podkreślić tylko substancję lub produkt, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji (np. „poudre de **lait**”, „**latte** in polvere”, „**mleko** w proszku”).

#### **2.4.2 W jaki sposób można podkreślić obecność substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w przypadkach, gdy wszystkie składniki środka spożywczego są**

## **takimi substancjami lub produktami wymienionymi w załączniku II do rozporządzenia w sprawie informowania o żywności?**

Jeżeli wszystkie składniki środka spożywczego są substancjami lub produktami powodującymi alergię lub reakcje nietolerancji, muszą zostać wskazane w wykazie składników i podkreślone. Istnieje pewna elastyczność, jeżeli chodzi o sposób zapewnienia takiego podkreślenia, na przykład za pomocą czcionki, stylu czy też podświetlenia tła. Jeżeli wszystkie składniki znajdują się w wykazie w załączniku II, należy je wyróżnić na tle innych obowiązkowych informacji, takich jak słowo „składniki”, które wprowadza wykaz składników.

Podkreślenie substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w wykazie składników gwarantuje, że konsumenci będą kontynuowali sprawdzanie wykazu składników. Dzięki temu konsumenci cierpiący na alergię lub nietolerancję pokarmową (zwłaszcza wywoływaną substancjami, które nie znajdują się w wykazie zawartym w rozporządzeniu w sprawie informowania o żywności, takimi jak np. groch) będą mogli dokonywać świadomych, bezpiecznych dla nich wyborów.

### **2.4.3 W jaki sposób należy wskazać obecność substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym w przypadku opakowań lub pojemników na żywność, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 10 cm<sup>2</sup>?**

W przypadku opakowań lub pojemników na żywność, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 10 cm<sup>2</sup>, wykaz składników można pominąć. W przypadku braku wykazu składników obowiązkowe jest jednak wskazanie obecności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym poprzez dodanie słowa „zawiera”, po którym pojawi się nazwa substancji lub produktu, które powodują alergię lub reakcje nietolerancji.

W omawianym przypadku zastosowanie ma również zasada ogólna, zgodnie z którą obecności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji nie trzeba wskazywać, jeżeli nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do substancji lub produktu. Podobnie w takim przypadku nie ma konieczności wyróżniania lub podkreślenia w inny sposób substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

## **2.5 *Etykietowanie w zakresie alergenów (w przypadku żywności nieopakowanej) (art. 44)***

### **2.5.1 Czy podmiot działający na rynku spożywczym może przekazać informacje na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu nieopakowanego środka spożywczego tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta?**

Nie. Przekazywanie informacji na temat alergenów lub nietolerancji w przypadku użycia substancji wymienionych w załączniku II przy wytworzeniu nieopakowanego środka spożywczego jest obowiązkowe. Informacje takie muszą być łatwo dostępne, tak aby

konsument miał świadomość tego, że w odniesieniu do nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją. Dlatego też nie jest możliwe udostępnienie informacji na temat alergenów lub nietolerancji tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta.

### **2.5.2 Czy podmiot działający na rynku spożywczym może przekazać informacje na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu nieopakowanego środka spożywczego w sposób inny niż za pośrednictwem etykiety, w tym z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego?**

Państwa członkowskie mogą przyjąć środki krajowe dotyczące sposobów udostępniania informacji na temat alergenów. Jeżeli chodzi o przekazywanie informacji o żywności, zasadniczo dopuszczalne są wszystkie sposoby informowania, które umożliwiają konsumentowi dokonanie świadomego wyboru, np. etykieta, inne materiały towarzyszące lub inne środki, w tym nowoczesne narzędzia technologiczne lub przekaz ustny (tj. możliwa do zweryfikowania informacja przekazana ustnie).

W sytuacji braku środków krajowych, do etykietowania substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w przypadku żywności nieopakowanej zastosowanie mają przepisy rozporządzenia w sprawie informowania o żywności dotyczące żywności opakowanej. Informacje te muszą być zatem dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. Oznacza to, że informacje na temat alergenów lub nietolerancji muszą być przedstawione w formie pisemnej, o ile państwa członkowskie nie przyjęły szczególnych środków krajowych.

### **2.5.3 Czy w drodze środków krajowych państwa członkowskie mogą zezwolić na przekazywanie informacji na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności nieopakowanej tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta?**

Przekazywanie informacji na temat alergenów „na życzenie” nie należy uznawać za „sposób przekazywania informacji”. W ramach podejścia praktycznego środki krajowe mogą jednak przewidywać możliwość udostępniania szczegółowych informacji na temat alergenów/reakcji nietolerancji dotyczących wytwarzania lub przygotowywania żywności nieopakowanej na życzenie konsumenta, o ile podmiot działający na rynku spożywczym wskazuje w widocznym miejscu oraz w sposób dobrze widoczny, wyraźnie czytelny i w stosownych przypadkach nieusuwalny, że takie informacje można uzyskać na życzenie. Takie rozwiązanie wskazywałoby przynajmniej konsumentowi, że w odniesieniu do danej nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami/reakcjami nietolerancji oraz że takie informacje są dostępne i można je łatwo uzyskać.

## 2.6 Sprzedaż na odległość (art. 8 i 14)

### 2.6.1 Kto jest odpowiedzialny za a) dostarczanie informacji konsumentom oraz b) obecność i rzetelność informacji na temat żywności w przypadku żywności oferowanej do sprzedaży na odległość?

Podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za dostarczanie informacji na temat żywności jest podmiot, który pod swoją nazwą lub firmą wprowadza do obrotu dany środek spożywczy. Podmiot ten musi zapewnić obecność i rzetelność przekazanych informacji na temat żywności.

W przypadku żywności oferowanej do sprzedaży na odległość, odpowiedzialność za przekazanie obowiązkowych informacji na temat żywności przed ostatecznym dokonaniem zakupu spoczywa na właścicielu stron internetowych.

### 2.6.2 Jakiego rodzaju informacje powinien przekazywać podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informacje na temat żywności oraz na jakim etapie powinien to uczynić w przypadku, gdy żywność jest wprowadzana do obrotu poprzez sprzedaż na odległość?

Należy dokonać rozróżnienia między żywnością opakowaną<sup>1</sup> a żywnością nieopakowaną oferowaną do sprzedaży na odległość.

#### ➤ W odniesieniu do żywności opakowanej:

**Przed ostatecznym dokonaniem zakupu** podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informacje na temat żywności musi udostępnić **wszystkie obowiązkowe informacje na temat żywności<sup>2</sup>**, z wyjątkiem **daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia**. Definicja „obowiązkowych informacji na temat żywności” zawiera wszystkie informacje, które należy udostępniać konsumentowi finalnemu ogólnie zgodnie z prawem UE, a nie jedynie zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności. Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym bez obciążania konsumenta finalnego dodatkowymi kosztami.

Ponadto **w momencie dostawy** podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informacje na temat żywności jest zobowiązany udostępnić **wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe** (w tym datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia).

---

<sup>1</sup> Definicja „żywności opakowanej” znajduje się w art. 2 ust. 2 lit. e) rozporządzenia w sprawie informowania o żywności.

<sup>2</sup> Definicja „obowiązkowych informacji na temat żywności” znajduje się w art. 2 ust. 2 lit. c) rozporządzenia w sprawie informowania o żywności.



➤ **W odniesieniu do żywności nieopakowanej:**

Podmiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany przekazać jedynie informacje na temat alergenów, o ile środki krajowe nie wymagają przekazania wszystkich lub niektórych danych szczegółowych, o których mowa w art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności. Informacje na temat alergenów lub wszelkie inne dane szczegółowe wymagane zgodnie z prawem krajowym należy przekazać (a) **przed ostatecznym dokonaniem zakupu** poprzez umieszczenie w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym bez obciążania konsumenta finalnego dodatkowymi kosztami oraz (b) **w momencie dostawy**.

**2.6.3 Czy podmiot działający na rynku spożywczym musi podać „numer partii” przed ostatecznym dokonaniem zakupu zgodnie z dyrektywą 2011/91/UE w przypadku, gdy żywność opakowana jest wprowadzana do obrotu poprzez sprzedaż na odległość?**

„Obowiązkowe informacje na temat żywności” obejmują wszystkie dane szczegółowe, które należy udostępniać konsumentowi finalnemu zgodnie z przepisami UE. „Numer partii” określono w dyrektywie 2011/91/UE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 13 grudnia 2011 r. w sprawie oznaczeń lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy. Informacje te nie są jednak przeznaczone dla konsumenta finalnego. W głównej mierze są one narzędziem zapewniającym identyfikowalność i nie mają wpływu na wybór konsumentów. W związku z tym i w ramach podejścia praktycznego przekazanie tej informacji nie powinno być obowiązkowe przed ostatecznym dokonaniem zakupu.

**2.7 Wykaz składników (art. 18 i 20)**

**2.7.1 Czy wytworzone nanomateriały należy oznaczyć na etykiecie w wykazie składników? Czy istnieją jakiegokolwiek wyłączenia?**

Wszelkie składniki obecne w postaci wytworzonych nanomateriałów muszą być wyraźnie wskazane w wykazie składników. Po nazwie tych składników umieszcza się w nawiasach wyraz „nano”.

Nie ma wymogu oznaczania wytworzonych nanomateriałów w wykazie składników, jeżeli mają postać jednego z poniższych komponentów:

- dodatki do żywności i enzymy spożywcze:
  - których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, o której mowa w art. 18 ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, pod warunkiem że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym; **lub**
  - które stosuje się jako substancje pomocnicze w przetwórstwie;

- stosowane w ilościach ściśle niezbędnych nośniki i substancje, które nie są dodatkami do żywności, lecz są stosowane w taki sam sposób i w tym samym celu, co nośniki;
- substancje niebędące dodatkami do żywności, lecz które stosuje się w taki sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie i które są nadal obecne w produkcie gotowym, nawet w zmienionej formie.

## **2.8 Środki przejściowe (art. 54)**

### **2.8.1 Czy podmioty działające na rynku spożywczym mogą wprowadzać na rynek produkty opatrzone etykietą zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności przed dniem 13 grudnia 2014 r.?**

Tak, podmioty działające na rynku spożywczym mogą wprowadzać na rynek produkty opatrzone etykietą zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności przed dniem 13 grudnia 2014 r., pod warunkiem, że nie zachodzi konflikt z wymogami dotyczącymi etykietowania określonymi w dyrektywie 2000/13/WE, które stosuje się do dnia 12 grudnia 2014 r.

Na przykład w dyrektywie 2000/13/WE data przydatności do spożycia musi znajdować się w tym samym polu widzenia co nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany, ilość netto (w przypadku opakowanych środków spożywczych) oraz objętościowa zawartość alkoholu (w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo). Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności, data przydatności do spożycia nie musi znajdować się w tym samym polu widzenia. W takim przypadku podmioty działające na rynku spożywczym, które stosowałyby przepisy rozporządzenia w sprawie informowania o żywności przed jego wejściem w życie, tj. przed dniem 13 grudnia 2014 r., naruszałyby przepisy dyrektywy 2000/13/WE.

## **2.9 Oznaczanie i określanie składników (załącznik VII)**

### **2.9.1 Czy na etykiecie można umieścić sformułowanie: „olej rzepakowy lub olej palmowy częściowo utwardzony” w przypadku zmiany źródła oleju przez producenta?**

Nie, takie oznaczenie nie byłoby zgodne z przepisami rozporządzenia w sprawie informowania o żywności. Na etykiecie nie można podawać informacji, które są nierzetelne lub w sposób niewystarczająco szczegółowy przedstawiają opis środka spożywczego, co może doprowadzić do wprowadzenia konsumenta w błąd.

### **2.9.2 Czy wykaz oznaczeń określonych źródeł roślinnych jest obowiązkowy dla wszelkiej żywności zawierającej oleje lub tłuszcze pochodzenia roślinnego, niezależnie od ilości oleju lub tłuszczu w danym środku spożywczym?**

Tak, wspomniany wykaz jest obowiązkowy niezależnie od ilości oleju lub tłuszczu w danym środku spożywczym.

**2.10** *Data zamrożenia lub data pierwszego zamrożenia w przypadku produktów zamrażanych więcej niż jednokrotnie umieszczona w etykietowaniu zamrożonego mięsa, zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa (załącznik III)*

**2.10.1** Czy datę zamrożenia lub datę pierwszego zamrożenia w przypadku produktów zamrażanych więcej niż jednokrotnie należy obowiązkowo umieszczać w etykietowaniu nieopakowanego zamrożonego mięsa, zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa?

Nie. Umieszczenie daty zamrożenia jest obowiązkowe jedynie w etykietowaniu opakowanego zamrożonego mięsa, opakowanych zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa. Państwa członkowskie mogą podjąć decyzję o objęciu tym wymogiem nieopakowanego zamrożonego mięsa, nieopakowanych zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa.

**2.10.2** W jaki sposób w rozporządzeniu w sprawie informowania o żywności definiuje się „nieprzetworzone produkty rybołówstwa”?

Produkty rybołówstwa obejmują wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne (z wykluczeniem żywych małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, a także wszystkich ssaków, gadów i żab), dzikie lub pochodzące z chowu i hodowli, oraz wszystkie ich jadalne formy, części i pochodzące z nich produkty.. Nieprzetworzone produkty rybołówstwa to produkty rybołówstwa, które nie zostały poddane obróbce, w tym produkty, które zostały podzielone, rozczłonkowane, przecięte, pocięte w plastry, odfiletowane, posiekane, oskórowane, zmiążdżone, pokrojone, umyte, sprawione, schłodzone, zamrożone, poddane głębokiemu zamrożeniu i rozmrożone.

**2.10.3** W jaki sposób należy określić datę zamrożenia?

Datę zamrożenia lub datę pierwszego zamrożenia należy wskazać w następujący sposób:

- poprzedza ją sformułowanie „Zamrożone dnia ...”;
- sformułowaniu temu towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu;
- data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie, np. „Zamrożono dnia DD/MM/RRRR”.

## **2.11 Informacje o dodanej wodzie towarzyszące nazwie środka spożywczego (załącznik VI pkt 6)**

Celem powyższego wymogu jest ochrona konsumenta przed nieuczciwymi i wprowadzającymi w błąd praktykami odnoszącymi się do produktów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej oraz do produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa, do których, bez uzasadnionych powodów technicznych, w trakcie procesu produkcyjnego dodano wodę. Konsumentom nie spodziewają się obecności znacznej ilości wody w tego typu żywności. Dodanie wody może zwiększyć masę wyrobów mięsnych/rybnych. W związku z tym podanie informacji o dodanej wodzie w nazwie takiej żywności pozwoliłoby konsumentowi na natychmiastowe rozpoznanie takiej żywności.

### **2.11.1 W jakich przypadkach w nazwie środka spożywczego należy podać informację o wodzie dodanej w ilości przekraczającej 5 % masy gotowego produktu?**

Nazwa środka spożywczego obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 % masy gotowego produktu, w przypadku następujących produktów:

- produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej;
- produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa.

Zgodność poszczególnych środków spożywczych z tymi wymogami sprawdzają w pierwszej kolejności podmioty działające na rynku spożywczym, a następnie państwa członkowskie w ramach działań kontrolnych. W tym przypadku należy wziąć pod uwagę formę środka spożywczego. Nie ma wymogu podawania takiej informacji w szczególności w przypadku żywności takiej jak kiełbaski (np. mortadela, parówki), kaszanka, klopsy, pasztet mięsny/rybny, pulpety mięsne/rybne.

## **2.12 Oznaczanie ilości netto (załącznik IX, pkt 4 i 5)**

### **2.12.1 Czy w przypadku podania ilości netto na opakowanej żywności składającej się z szeregu jednostkowo opakowanych artykułów, których rozmiar może się od siebie różnić, podmiot działający na rynku spożywczym wskazuje także całkowitą liczbę jednostkowych opakowań? Czy w tym przypadku można zastosować określenie średniej liczby?**

Na żywności opakowanej składającej się z dwóch lub więcej jednostkowych opakowań, które nie są uznawane za jednostki sprzedaży oraz nie zawierają takiej samej ilości tego samego produktu, poza ilością netto całego opakowania oznacza się całkowitą liczbę takich jednostkowych opakowań.

Zgodnie z dobrymi praktykami wytwarzania, w przypadku gdy dokładne oznaczenie całkowitej liczby jednostkowych opakowań uniemożliwiają ograniczenia techniczne

(brak kontroli liczby elementów) lub inne ograniczenia związane z wytwarzaniem, liczba ta może wyjątkowo odnosić się do średniej liczby. Można także zastosować termin „w przybliżeniu” lub podobne sformułowania/skróty.

**2.12.2 Rozporządzenie stanowi, że „w przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury”. Oznacza to, że w takich przypadkach masa netto środka spożywczego będzie identyczna z masą netto środka spożywczego po odsączeniu. Czy na etykiecie należy oznaczyć zarówno „masę netto”, jak i „masę netto po odsączeniu”?**

W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, poza masą/ilością netto należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu. Do celów tego punktu, wodę zamrożoną lub głęboko zamrożoną uznaje się za środek płynny, który wymaga podania na etykiecie informacji dotyczącej masy netto, jak również masy netto po odsączeniu. Ponadto rozporządzenie w sprawie informowania o żywności stanowi, że w przypadku gdy środek spożywczy w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej był glazurowany, masa netto nie powinna uwzględniać masy samej glazury (masa netto bez glazury).

W konsekwencji deklarowana masa netto glazurowanego środka spożywczego jest taka sama jak jego masa netto po odsączeniu. Uwzględniając powyższy fakt oraz konieczność unikania sytuacji grożących wprowadzeniem konsumenta w błąd, możliwe jest zastosowanie następujących oznaczeń masy netto:

- podwójne oznaczenie:
  - masa netto: X g oraz
  - masa netto po odsączeniu: X g;
- oznaczenie porównawcze:
  - masa netto = masa netto po odsączeniu = X g;
- pojedyncze oznaczenie:
  - masa netto po odsączeniu: X g
  - masa netto (bez glazury): X g

### 3 Informacja o wartości odżywczej

#### 3.1 ***Czy przepisy dotyczące informacji o wartości odżywczej określone w rozporządzeniu w sprawie informowania o żywności mają zastosowanie do wszystkich środków spożywczych? (art. 29)***

Przepisy te nie mają zastosowania do niżej wymienionych środków spożywczych, do których stosuje się właściwe dla nich przepisy w zakresie etykietowania:

- suplementy diety;
- naturalne wody mineralne;
- żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jeżeli nie istnieją żadne szczególne przepisy dotyczące poszczególnych aspektów informacji o wartości odżywczej (zob. także dyrektywa 2009/39/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 6 maja 2009 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz dyrektywy szczegółowe, o których mowa w art. 4 ust. 1 wspomnianej dyrektywy).

#### 3.2 ***Jakie informacje należy podać? (art. 13, 30, 32, 34 i 44, załącznik IV i załącznik XV)***

Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej musi obejmować wszystkie poniższe elementy, jak również ilość jakiegokolwiek składnika odżywczego, dla którego złożono oświadczenie żywieniowe, lub innej substancji, dla której złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne:

wartość energetyczna, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

Wartość energetyczną należy podawać w kJ (kilodżulach) oraz kcal (kilokaloriach). Jako pierwszą należy podać wartość w kilodżulach, a następnie wartość w kilokaloriach. Można stosować skróty kJ/kcal.

Kolejność prezentowanych informacji powinna być następująca:

wartość energetyczna
tłuszcz
w tym:
- kwasy tłuszczowe nasycone

węglowodany
w tym:
- cukry
białko
sól

O ile pozwala na to dostępne miejsce, informację należy przedstawić w formie tabeli wraz z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formacie tabeli.

Do informacji o wartości odżywczej zastosowanie mają zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki: informację tę należy drukować, stosując rozmiar czcionki o wysokości x wynoszącej co najmniej 1,2 mm. W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm<sup>2</sup>, wysokość x musi wynosić co najmniej 0,9 mm. Wysokość x zdefiniowano w załączniku IV do rozporządzenia w sprawie informowania o żywności. (Uwaga: żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia wynosi mniej niż 25 cm<sup>2</sup>, jest zwolniona z obowiązku podawania na niej informacji o wartości odżywczej (zob. pkt 3.5, ppkt 18 poniżej).

W przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika (składników) odżywczego (odżywczych) w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić takim komunikatem, jak „Zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej (więcej informacji na temat pojęcia znikomej ilości znajduje się w pkt. 3.15).

W przypadku żywności nieopakowanej treść informacji o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej lub wartości energetycznej łącznie z ilością tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli.

### **3.3 Jaka ilość referencyjną stosuje się w przypadku informacji o wartości odżywczej? (art. 32 i 33, załącznik XV)**

W odniesieniu do informacji o witaminach i składnikach mineralnych, zob. pkt 3.7.

Ilość składników odżywczych wyraża się w gramach (g) na 100 g lub na 100 ml, natomiast wartość energetyczną w kilodżulach (kJ) i kilokaloriach (kcal) na 100 g lub 100 ml środka spożywczego.

Dodatkowo można podać informację na temat wspomnianych ilości w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość danego środka spożywczego. Porcja lub jednostkowa ilość żywności musi być łatwo rozpoznawalna dla konsumenta, ponadto na etykiecie należy ją określić ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a także podać liczbę porcji lub jednostkowych ilości w opakowaniu.

Ponadto wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów, białka i soli można także wyrazić jako wartość procentową referencyjnych

wartości spożycia na 100 g lub na 100 ml określonych w poniższej tabeli. Informację o wartościach procentowych referencyjnych wartości spożycia podaną w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml można dodatkowo rozszerzyć o informację o wartościach procentowych referencyjnych wartości spożycia w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności. Powyższe informacje podane w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml można też zastąpić informacją podaną w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności.

<b>Wartość energetyczna lub składnik odżywczy</b>		Referencyjna wartość spożycia
Wartość energetyczna		8 400 kJ/2 000 kcal
Całkowita zawartość	tłuszczu	70 g
Nasycone kwasy tłuszczowe		20 g
Węglowodany		260 g
Cukry		90 g
Białko		50 g
Sól		6 g

W przypadku gdy wartości procentowe referencyjnych wartości spożycia wyrażono w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, informacja o wartości odżywczej powinna zawierać następujący komunikat: „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

W przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można wyrazić jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności.



### **3.4 Czy można stosować inne formy wyrażania informacji? (art. 35)**

Oprócz wspomnianych wyżej form wyrażania informacji (w przeliczeniu na 100 g/ml, porcję, wartość procentową referencyjnych wartości spożycia) oraz prezentacji (nazwa składnika odżywczego, wartość numeryczna) można zastosować inne formy wyrażania informacji lub prezentacji w postaci grafik lub symboli, pod warunkiem, że:

- opierają się one na rzetelnych, naukowo uzasadnionych badaniach konsumenckich i nie wprowadzają konsumenta w błąd;
- ich opracowanie jest wynikiem konsultacji z szerokim spektrum zainteresowanych grup;
- mają na celu ułatwienie konsumentowi zrozumienia znaczenia danej żywności dla zawartości energii i składników odżywczych w diecie;
- w przypadku innych form wyrażania informacji są one oparte albo na zharmonizowanych referencyjnych wartościach spożycia określonych w załączniku XIII, albo – w przypadku ich braku – na ogólnie przyjętych zaleceniach naukowych dotyczących spożycia energii lub składników odżywczych;
- są one obiektywne i niedyskryminacyjne; oraz
- nie stwarzają przeszkód dla swobodnego przepływu towarów.

### **3.5 Jakie produkty podlegają wyłączeniom? (art. 16 ust. 4 i art. 44 ust. 1 lit. b), załącznik V)**

Następujące produkty są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, z wyjątkiem przypadków, w których złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne:

1. produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
2. produkty przetworzone, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakim je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmują pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
3. wody przeznaczone do spożywania przez ludzi, w tym wody, których jedynymi dodanymi składnikami są dwutlenek węgla lub środki aromatyzujące;
4. zioła, przyprawy lub ich mieszaniny;
5. sól i substytuty soli;
6. słodziki stołowe;
7. ekstrakty kawy i ekstrakty cykorii, całe lub zmielone ziarna kawy oraz całe lub zmielone bezkofeinowe ziarna kawy;

8. napary ziołowe i owocowe, herbata, herbata bezkofeinowa, herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, bezkofeinowa herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;
9. octy fermentowane i substytuty octu, w tym te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
10. środki aromatyzujące;
11. dodatki do żywności;
12. substancje pomocnicze w przetwórstwie;
13. enzymy spożywcze;
14. żelatyna;
15. składniki powodujące zestalanie się dżemów;
16. drożdże;
17. gumy do żucia;
18. żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm<sup>2</sup>;
19. żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego;
20. napoje alkoholowe (o zawartości alkoholu przekraczającej 1,2 %);
21. żywność nieopakowana (o ile środki krajowe nie stanowią inaczej).

W przypadku dobrowolnego przekazania informacji o wartości odżywczej należy przestrzegać przepisów dotyczących obowiązkowego etykietowania w zakresie wartości odżywczej. Istnieją jednak następujące wyjątki:

- w przypadku napojów alkoholowych informacja o wartości odżywczej nie jest obowiązkowa i można ją ograniczyć do podania wartości energetycznej. Nie wymaga się żadnego określonego formatu;
- w przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Informacje te można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności, pod warunkiem ilościowego określenia porcji/jednostkowej ilości oraz liczby porcji/jednostkowych ilości.

### **3.6 Jakich innych składników odżywczych mogą dotyczyć informacje? (art. 30 ust. 2, art. 32, 33 i 34, załącznik XV)**

Treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej można uzupełnić informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników:

- a) kwasów tłuszczowych jednonienasyconych;
- b) kwasów tłuszczowych wielonienasyconych;
- c) alkoholi wielowodorotlenowych;
- d) skrobi;
- e) błonnika;
- f) witamin i składników mineralnych (zob. także pkt 3.7 poniżej).

Kolejność prezentowanych informacji, w stosownych przypadkach, powinna być następująca:

wartość energetyczna;
tłuszcz;
w tym:
– kwasy tłuszczowe nasycone;
kwasy tłuszczowe jednonienasycone;
kwasy tłuszczowe wielonienasycone;
węglowodany;
w tym:
– cukry;
– alkohole wielowodorotlenowe;
– skrobia;
błonnik;
białko;
sól;

witaminy i składniki mineralne.
---------------------------------

O ile pozwala na to miejsce, informację należy przedstawić w formie tabeli z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formie tabeli.

Informacje o składnikach odżywczych należy podawać w (g)<sup>3</sup> w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, a dodatkowo można je podać w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności dla danego produktu.

W przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności.

### **3.7 Jakie witaminy i składniki mineralne można deklарować na etykiecie? Jakie warunki obowiązują w odniesieniu do minimalnej ilości w produkcie? Jaką jednostkę należy stosować w informacji? (art. 30 ust. 2, art. 32 ust. 2 i 3 oraz art. 33 ust. 1, załącznik XIII)**

Każdą z witamin lub każdy ze składników mineralnych, które przedstawiono w tabeli poniżej, można deklарować, jeżeli występują w znaczącej ilości. Znaczącą ilość oblicza się w następujący sposób:

— 15 % referencyjnych wartości spożycia określonych w tabeli poniżej, zawarte w 100 g lub 100 ml, w przypadku produktów innych niż napoje;

— 7,5 % referencyjnych wartości spożycia określonych w tabeli poniżej, zawarte w 100 ml, w przypadku napojów; lub;

— 15 % referencyjnych wartości spożycia określonych w tabeli poniżej, w przeliczeniu na porcję, jeżeli dane opakowanie zawiera wyłącznie jedną porcję.

Informacje dotyczące witamin i składników mineralnych podaje się z zastosowaniem jednostek określonych w tabeli poniżej oraz jako wartości procentowe wartości referencyjnych określonych w tej samej tabeli w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml. Dodatkowo informacje te można podać w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności.

<b>Witaminy i składniki mineralne, które można podać w informacji</b>	<b>Wartości referencyjne składników odżywczych</b>
Witamina A (µg)	800
Witamina D (µg)	5

<sup>3</sup> Zob. także szczególne jednostki miary dla witamin i składników mineralnych w tabeli w pkt 3.7.

<b>Witaminy i składniki mineralne, które można podać w informacji</b>	<b>Wartości referencyjne składników odżywczych</b>
Witamina E (mg)	12
Witamina K (μg)	75
Witamina C (mg)	80
Tiamina (mg)	1,1
Ryboflawina (mg)	1,4
Niacyna (mg)	16
Witamina B6 (mg)	1,4
Kwas foliowy (μg)	200
Witamina B12 (μg)	2,5
Biotyna (μg)	50
Kwas pantotenowy (mg)	6
Potas (mg)	2 000
Chlor (mg)	800
Wapń (mg)	800
Fosfor (mg)	700
Magnez (mg)	375
Żelazo (mg)	14
Cynk (mg)	10
Miedź (mg)	1
Mangan (mg)	2
Fluor (mg)	3,5
Selen (μg)	55
Chrom (μg)	40

<b>Witaminy i składniki mineralne, które można podać w informacji</b>	<b>Wartości referencyjne składników odżywczych</b>
Molibden (μg)	50
Jod (μg)	150

### **3.8 W jaki sposób określa się zawartość danego składnika odżywczego w środku spożywczym? (art. 31 ust. 4)**

Podawane wartości są wartościami średnimi opartymi na:

- analizie żywności;
- obliczeniu na podstawie znanych lub rzeczywistych średnich wartości użytych składników; lub
- ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

### **3.9 W jaki sposób można określić wartość energetyczną środka spożywczego? (art. 31 ust. 1, załącznik XIV)**

Wartość energetyczną oblicza się z zastosowaniem następujących współczynników przeliczeniowych:

<b>Składnik odżywczy</b>	<b>Współczynnik przeliczeniowy</b>
węglowodany (z wyjątkiem wielowodorotlenowych)	17 kJ/g — 4 kcal/g
alkohole wielowodorotlenowe	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
białko	17 kJ/g — 4 kcal/g
tłuszcz	37 kJ/g — 9 kcal/g
salatrimy	25 kJ/g — 6 kcal/g
alkohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
kwasy organiczne	13 kJ/g — 3 kcal/g
błonnik	8 kJ/g — 2 kcal/g

<b>Składnik odżywczy</b>	<b>Współczynnik przeliczeniowy</b>
erytrytol	0 kJ/g — 0 kcal/g

**3.10** *Czy informacje dotyczące zawartości składników odżywczych w środku spożywczym powinny odnosić się do żywności „po przygotowaniu” czy „w postaci dostępnej w sprzedaży”? (art. 31 ust. 3)*

Informacja o wartości odżywczej powinna odnosić się do żywności w postaci dostępnej w sprzedaży, jednak zamiast tego i w stosownych przypadkach, może się ona odnosić do żywności po przygotowaniu, pod warunkiem podania wystarczająco dokładnych instrukcji dotyczących przygotowania. W związku z tym możliwe jest podanie jedynie informacji o wartości odżywczej żywności „po przygotowaniu” dla takich produktów jak zupa w proszku.

**3.11** *Kiedy można zastosować komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu? (art. 30 ust. 1)*

Komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu, można zamieścić bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej żywności, do której nie dodano soli, takiej jak mleko, warzywa, mięso i ryby. W przypadku gdy sól dodano podczas przetwarzania lub poprzez dodanie zawierających ją składników, takich jak szynka, ser, oliwki, sardele itd., nie można zamieścić wspomnianego komunikatu.

**3.12** *Czy wartość energetyczną można podawać jedynie w kcal, jeżeli informacja o wartości odżywczej jest powtarzana w głównym polu widzenia na zasadzie dobrowolności? (art. 32 ust. 1, załącznik XV)*

Nie. Informację dotyczącą wartości energetycznej podaje się konsekwentnie, niezależnie od miejsca, w którym ją umieszczono, w kJ (kilodżulach) oraz kcal (kilokaloriach).

**3.13** *Czy istnieje możliwość podawania na etykiecie zawartości komponentów składników odżywczych podawanych na zasadzie dobrowolności, np. „kwasów tłuszczowych omega-3” jako komponentów kwasów tłuszczowych wielonienasyconych? (art. 30)*

Nie. Informacja o wartości odżywczej jest zamkniętą listą ograniczoną do wartości energetycznej i składników odżywczych i nie można jej uzupełniać żadną dodatkową informacją żywieniową (zob. jednak także pkt 3.14 poniżej).

**3.14 Należy także podać informacje o ilości składnika odżywczego lub innej substancji, w odniesieniu do których zamieszczono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne. Czy taka informacja może być podana jako część informacji o wartości odżywczej? (art. 30 i 49)**

W przypadku gdy informacja o składniku odżywczym, w odniesieniu do którego zamieszczono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, jest już częścią informacji o wartości odżywczej, nie jest wymagana żadna dodatkowa deklaracja.

W przypadku gdy informacji o danym składniku odżywczym lub innej substancji, do których odnosi się oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, nie podano w ramach informacji o wartości odżywczej, ilość składnika odżywczego lub innej substancji należy podać na etykiecie bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej (zob. także pkt 3.13 powyżej).

**3.15 Czy w przypadku, gdy produkt zawiera znikome ilości składnika(-ów) odżywczego(-ych), których podanie jest obowiązkowe, lub ma znikomą wartość energetyczną, konieczne jest zamieszczenie tych składników odżywczych lub wartości energetycznej w tabeli wartości odżywczej? (art. 34 ust. 5)**

Nie, w przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika odżywczego jest znikoma, informację o zawartości danego składnika odżywczego można zastąpić komunikatem „Zawiera znikome ilości...” bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

W określeniu wartości znikomej ilości pomocny może być Przewodnik w zakresie dopuszczalnych tolerancji.

**3.16 Jaką informację o wartości odżywczej można powtarzać na opakowaniu? (art. 30 ust. 3, art. 32 ust. 2 oraz art. 33)**

Niektóre elementy obowiązkowej informacji żywieniowej można powtórzyć na opakowaniu, w głównym polu widzenia (zwanym powszechnie „przodem opakowania”), stosując jeden z następujących formatów:

- wartość energetyczna; lub
- wartość energetyczna, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

W odniesieniu do wspomnianej informacji powtórzonej stosuje się zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki (art. 13 ust. 2, załącznik IV, zob. także pkt 3.2).

W przypadku powtórzenia, informację o wartości odżywczej należy przedstawiać w formie wykazu o określonej i ograniczonej treści. Żadne dodatkowe informacje nie mogą



być zamieszczane w ramach informacji o wartości odżywczej powtórzonej w głównym polu widzenia.

W przypadku powtórzenia informację można podać jedynie w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności (pod warunkiem, że porcję/jednostkową ilość żywności określono ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a na opakowaniu podano liczbę porcji/jednostkowych ilości). Wartość energetyczną należy jednak podać także w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

**3.17 Czy w przypadku gdy informację o wartości odżywczej powtórzoną w głównym polu widzenia (na „przodzie opakowania”) wyrażono jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia, taką informację należy podać również w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej (z „tyłu opakowania”)? (art. 30 ust. 3, art. 32 ust. 4 i art. 33, załącznik XIII)**

Informacja o wartości odżywczej powtórzona w głównym polu widzenia (na „przodzie opakowania”) na zasadzie dobrowolności może zawierać jedynie informację o wartości energetycznej lub o wartości energetycznej uzupełnioną o zawartość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Wspomnianą informację należy także podać w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej (z „tyłu opakowania”). Istnieje jednak możliwość wyrażenia wspomnianej informacji na przodzie opakowania jako wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia (oprócz wartości bezwzględnych), mimo że tej formy wyrażania nie stosuje się w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

**3.18 Czy można stosować akronim RWS? (art. 32 i 33)**

W każdym przypadku zastosowania akronimu, np. RWS w odniesieniu do referencyjnych wartości spożycia, należy go w pełni rozwinąć w dowolnym miejscu na opakowaniu. Nie można modyfikować komunikatu „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

**3.19 Czy można stosować akronim GDA? (art. 32 i 33)**

Celem rozporządzenia w sprawie informowania o żywności jest harmonizacja treści, wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej przekazywanych konsumentom, w tym informacji dobrowolnych. W związku z tym nie ma możliwości stosowania terminu „wskazane dzienne spożycie” ani jego akronimu GDA w kontekście zastosowania art. 32 i 33 wspomnianego rozporządzenia (zob. także pkt 3.18). Należy również zauważyć, że pojęcie referencyjnej wartości spożycia różni się od pojęcia wskazanego dziennego spożycia, ponieważ termin „referencyjna wartość spożycia” nie sugeruje zaleceń żywieniowych, w przeciwieństwie do terminu „wskazane”. Przykładowo nie istnieją zalecenia żywieniowe mówiące o spożyciu 20 g nasyconych kwasów tłuszczowych dziennie i konsumenci nie powinni sądzić, że jest to minimalna ilość niezbędna dla zachowania zdrowia.

**3.20** *Czy dodatkowy komunikat „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)” powinien znajdować się bezpośrednio w pobliżu każdej informacji o wartości odżywczej? (art. 32 i 33)*

Tak, w przypadku gdy informację wyraża się jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

Nie, w przypadku gdy wyraża się ją w przeliczeniu na porcję.

**3.21** *Referencyjne wartości spożycia w odniesieniu do wartości energetycznej i składników odżywczych określono dla osób dorosłych. Czy wartość energetyczną oraz ilości składników odżywczych można wyrazić na zasadzie dobrowolności w formie wartości procentowych referencyjnych wartości spożycia dla dzieci, zamiast lub jako uzupełnienie wartości procentowych referencyjnych wartości spożycia dla osób dorosłych? (art. 32 ust. 4, art. 36 ust. 3 i art. 43, załącznik XIII)*

Nie. Dobrowolne wskazanie referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności jest dozwolone jedynie pod warunkiem przyjęcia przepisów UE, a w przypadku ich braku – przepisów krajowych.

Wartość energetyczną oraz ilości składników odżywczych można wyrazić jedynie w formie wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia dla osób dorosłych, jako uzupełnienie ich wyrażenia w formie wartości bezwzględnych. Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności Komisja jest jednak zobowiązana przyjąć akty wykonawcze dotyczące wskazania referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności oprócz referencyjnych wartości spożycia określonych dla osób dorosłych, a zatem referencyjne wartości spożycia dla dzieci mogą być dostępne w przyszłości. W oczekiwaniu na przyjęcie wspomnianych przepisów UE państwa członkowskie mogą przyjąć przepisy krajowe, ustalając potwierdzone naukowo referencyjne wartości spożycia dla wspomnianych grup ludności. W związku z tym stosowanie referencyjnych wartości spożycia dla innych grup ludności, takich jak dzieci, będzie niedozwolone po zakończeniu okresu przejściowego, tj. po dniu 13 grudnia 2014 r., chyba że na mocy przepisów UE lub krajowych zostaną ustanowione potwierdzone naukowo referencyjne wartości spożycia dla takich grup.

**3.22** *Czym jest jednostkowa ilość żywności? Czy w celu określenia porcji można stosować piktogramy? Czy można stosować symbol  $\approx$  lub  $\sim$  oznaczający „równy w przybliżeniu” w celu wskazania liczby porcji w opakowaniu? (art. 33)*

„Jednostkowa ilość żywności” powinna być łatwo rozpoznawalna przez konsumenta i oznacza jednostkę żywności przeznaczoną do indywidualnej konsumpcji. Pojedyncza jednostkowa ilość żywności niekoniecznie odpowiada jednej porcji. Przykładowo kostka tabliczki czekolady może stanowić jednostkową ilość żywności, jednak porcją może stanowić więcej niż jedna kostka czekolady.

W celu określenia porcji lub jednostkowej ilości żywności można stosować symbole lub piktogramy. Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności jedynym wymogiem jest łatwa rozpoznawalność oraz ilościowe określenie jednostkowej ilości żywności lub porcji na etykiecie. Znaczenie stosowanych symboli lub piktogramów musi być dla konsumenta jasne i nie może wprowadzać go w błąd.

Drobne różnice liczby jednostkowych ilości żywności lub porcji w produkcie można sygnalizować, stosując symbol  $\approx$  lub  $\sim$  przed liczbą porcji lub jednostkowych ilości żywności.

### **3.23 Czy w celu przedstawienia składników odżywczych lub wartości energetycznej zamiast zapisu słownego można stosować same ikony? (art. 34, załącznik XV)**

Nie. Zarówno w przypadku obowiązkowych, jak i dobrowolnych informacji o wartości odżywczej stosuje się określony format, zgodnie z którym wartość energetyczną oraz składniki odżywcze należy podawać w oznakowaniu przy pomocy ich nazwy.

Ogólna zasada, zgodnie z którą obowiązkowe informacje należy podawać przy pomocy zapisu słownego i liczbowego, ma również zastosowanie w przypadkach, w których informację o wartości odżywczej podaje się na zasadzie dobrowolności. Piktogramy i symbole można stosować dodatkowo.

### **3.24 Czy w przypadku gdy produkt przeznaczony jest do sprzedaży w więcej niż jednym państwie, informacja o wartości odżywczej może być podana w formacie wymaganym w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie oprócz informacji o wartości odżywczej podanej zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie informowania o żywności,? (art. 30 i 34, załącznik XIV i XV)**

Nie. Informacja o wartości odżywczej podana w formacie wymaganym przez Stany Zjednoczone i Kanadę nie byłaby zgodna z wymogami UE, ponieważ zarówno obowiązkowe, jak i dobrowolne informacje muszą być zgodne z przepisami określonymi w rozporządzeniu w sprawie informowania o żywności. Takie etykietowanie mogłoby również wprowadzić konsumenta w błąd ze względu na inne współczynniki przeliczeniowe stosowane w Stanach Zjednoczonych w celu obliczania wartości energetycznej oraz ilości składników odżywczych.

**3.25 Ilość „soli” podawaną w obowiązkowym zestawieniu wartości odżywczych oblicza się według wzoru: sól = sód × 2,5. Czy tę metodę obliczania należy stosować w przypadku każdego rodzaju sodu pochodzącego z dowolnego składnika, np. sacharynianu sodu, askorbinianu sodu itd.?**

Tak, równoważną zawartość soli zawsze otrzymuje się z całkowitej zawartości sodu w danym produkcie spożywczym, stosując następujący wzór: sól = sód × 2,5.

**3.26 Kiedy wchodzi w życie nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej? (art. 49, 50, 54 i 55)**

Nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 r. Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed tą datą mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków. Jeżeli między dniem 13 grudnia 2014 r. a 12 grudnia 2016 r. przedsiębiorstwa zdecydują się przekazywać informację żywieniową na zasadzie dobrowolności, będą musiały przestrzegać przepisów dotyczących prezentacji i treści określonych w rozporządzeniu w sprawie informowania o żywności.

W przypadku zamieszczenia oświadczenia żywieniowego lub zdrowotnego, lub dodania do środka spożywczego witamin lub składników mineralnych, obowiązkowa informacja o wartości odżywczej musi być zgodna z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności poczynawszy od dnia 13 grudnia 2014 r.

**3.27 Czy podmioty działające na rynku spożywczym mogą dostosować swoje etykiety do nowych przepisów dotyczących określania wartości odżywczej przed dniem 13 grudnia 2014 r.? Czy istnieje możliwość częściowego przyjęcia nowych przepisów dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej, czy też przyjęcie jednego z przepisów wymagałoby zgodności ze wszystkimi nowymi przepisami? (art. 54 i 55)**

Tak, podmioty działające na rynku spożywczym mogą przyjąć nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej przed dniem 13 grudnia 2014 r. zamiast przestrzegać przepisów określonych w dyrektywie Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych. Podmioty działające na rynku spożywczym decydujące się na przyjęcie nowych przepisów dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej będą musiały przestrzegać wszystkich przepisów. Przykładowo w przypadku stosowania nowych przepisów określania znaczącej ilości w odniesieniu do witamin i składników mineralnych, zastosowanie będą miały wszystkie nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej.