

Informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne, zrozumiałe, nie mogą przypisywać właściwości, których produkt nie posiada.

Przed wszystkim nie mogą wprowadzać w błąd

Obowiązkowe dane szczegółowe na temat żywności, które powinny być udostępnione konsumentowi:

nazwa żywności podana w przepisach prawnych lub zwyczajowa lub opisowa.

wykaz składników - wszystkie składniki wykorzystane przy wytworzeniu lub przygotowaniu środka spożywczego w malejącej kolejności ich masy w momencie ich użycia przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (w tym dodatki do żywności, aromaty i enzymy). Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji powinny być wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników.

ilości określonych składników występujących w nazwie wyrobu lub zwykle kojarzonych z tą nazwą oraz istotnych w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony.

ilość netto żywności i/lub liczba sztuk

data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

warunki przechowywania jeśli środek spożywczy wymaga szczególnych warunków przechowywania, gdy jego jakość w istotny sposób zależy od warunków przechowywania – aby umożliwić odpowiednie przechowywanie żywności zarówno przed, jak i po otwarciu opakowania.

instrukcja użycia - sposób przygotowania lub stosowania w przypadku, gdy brak takiej informacji spowodowałby niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym.

kraj lub miejsce pochodzenia – w przypadku, gdy brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd i w odniesieniu do mięsa świeżego, schłodzonego lub zamrożonego.

dane identyfikacyjne producenta lub paczkującego lub wprowadzającego do obrotu.

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

informacja o wartości odżywczej – wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli - od 13 grudnia 2016 r.

W przypadku **żywności opakowanej** informacje te powinny znaleźć się na opakowaniu lub dołączonej do produktu etykiecie. W przypadku **żywności nieopakowanej** tj. sprzedawanej luzem lub pakowanej na życzenie konsumenta informacje te powinny być dostępne w miejscu sprzedaży.

Pamiętaj!

Owocowy czy o smaku owocowym

• nazwa produktu np. „Wafle z kremem o smaku cytrynowym”, „Herbata czarna o smaku malinowym”, „Napój gazowany o smaku cytrynowym”, „Jogurt o smaku brzoskwiniowym” – smak pochodzi wyłącznie od zastosowanych w produkcji aromatów i nie ma nic wspólnego z dodatkiem prawdziwych owoców lub ich części.

• nazwa produktu np. „Jogurt truskawkowy” – smak pochodzi od użytego w procesie produkcyjnym owocu lub jego części. W składzie mogą znajdować się również aromaty naturalne, ale to przede wszystkim owoce nadają smak produktowi.

Wyrób tradycyjny to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji.

Określenia „wiejski”, „babuni”, „domowy” itp. to produkty wytworzone w sposób możliwy do odtworzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem produktów ogólnie dostępnych.

W oznakowaniu wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego wymagane jest podanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Numer ten świadczy o tym, że zakład działa legalnie, a produkcja odbywa się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Pieczyno

Czy wiesz że:

- nazwa opisowa powinna zawierać odniesienie do rodzaju gatunkowego mąki użytej do produkcji
- chleb nazwany graham lub razowy – mąka graham lub razowa powinna stanowić jego podstawowy składnik.
- chleb nazwany „chleb orkiszowy” – mąka orkiszowa powinna występować w przewodzie w stosunku do pozostałych sypkich składników użytych podczas produkcji. W przeciwnym razie chleb powinien nazywać się „chleb z dodatkiem mąki orkiszowej”.
- do produkcji chleba i produktów podobnych nie można stosować barwników, w tym również karmelu. Stosowanie karmelu dozwolone jest jedynie w przypadku chleba słodowego.
- producent ma obowiązek umieszczania informacji „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego/głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Powidła, konfitury, dżemy i marmolady

Kupując sprawdź:

- skład, w tym zawartość owoców w produkcie gotowym do spożycia, obliczonej po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego – „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”.
- zawartość cukru w produkcie gotowym do spożycia, określoną refraktometrycznie – „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu” lub wartością odżywczą uwzględniającą zawartość cukru.

Czy wiesz, że

- powidła są tylko śliwkowe
- dżem otrzymujemy z jednego lub więcej gatunków owoców
- marmoladę otrzymujemy z owoców cytrusowych, soku, ekstraktu wodnego lub skórki
- marmoladę twardą lub miękką można otrzymać z jednego lub więcej gatunków owoców innych niż cytrusowe, soku lub ekstraktu wodnego z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego
- dżemy i marmolady posiadają odpowiednio żelowaną konsystencję
- konfiturę otrzymuje się z owoców, jest odpowiednio gęsta, lecz ma niezżelowaną konsystencję.

Soki i nektary owocowe

Soki owocowe są to wyroby zdolne do fermentacji, lecz niesfermentowane, otrzymane z jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych, schłodzonych lub zamrożonych owoców, jednego lub większej liczby gatunków, posiadające barwę, smak i zapach charakterystyczną dla soku z owoców, z których zostały wytwarzane.

Nektary owocowe są to wyroby zdolne do fermentacji, lecz niesfermentowane, 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. Minimalna zawartość soków lub przecierów owocowych wyrażona w % objętości wyrobu końcowego w zależności od gatunku owoców wynosi od 25-50%.

Czy wiesz że:

- „świeżym” lub „świeżo wyciśniętym” sokiem nie jest sok:
 - ✓ przygotowany poprzez rozcieńczenie soku zagęszczonego (tj. koncentratu soku),
 - ✓ poddawany procesom utrwalenia żywności np. pasteryzacji,
 - ✓ wytworzony z soku bezpośrednio tłoczonego z dodatkiem soku otrzymanego z soku zagęszczonego lub soku, który podlegał procesom utrwalenia żywności.
- jeżeli sok owocowy lub nektar owocowy został otrzymany w całości lub części z zagęszczonych soków lub przecierów w pobliżu jego nazwy powinna zostać umieszczona stosowna informacja np. „z soku/soków/przecieru/przecierów zagęszczonych”, „częściowo z soku/soków/przecieru/przecierów zagęszczonych” – w zależności od stosowanych zagęszczonych składników
- do „soku 100%” nie mogą być dodawane witaminy, składniki mineralne i inne składniki dozwolone w produkcji soków
- do soków owocowych nie można dodawać cukru ani żadnych substancji słodzących
- do soków warzywnych można dodawać cukier oraz substancje słodzące

- do nektarów owocowych można dodawać miód lub cukier w ilości nie większej niż 20% wagowo w stosunku do wyrobu końcowego

- „sok 100%” to produkt otrzymany bezpośrednio z owoców lub przez dodanie do zagęszczonego soku owocowego wody w ilości jaka została z niego usunięta podczas zagęszczania.

Czekolada i kakao

czekolada to wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów. Zawiera nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej.

czekolada mleczna jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych. Zawiera nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej, 14% suchej masy mlecznej, 2,5% beztłuszczowej suchej masy kakaowej, 3,5% tłuszczu mlecznego oraz 25% całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego,

kakao otrzymuje się przez sproszkowanie oczyszczonych, odłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych. Zawiera nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę oraz nie więcej niż 9% wody.

Czy wiesz że:

- czekoladą nie jest wyrób podczas produkcji, którego zastąpiono tłuszcz kakaowy tłuszczem roślinnym w ilości wyższych niż 5% całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonego o masę dodanych składników produktu. Jest to wyrób czekoladopodobny.
- ciastka w polewie czekoladowej muszą zawierać prawdziwą czekoladę
- niedopuszczalne jest dodawanie do czekolady, tłuszczów zwierzęcych i ich pochodnych innych niż pochodzących z mleka.
- jeżeli do produkcji czekolady użyto tłuszcz roślinny inny niż kakaowy to w pobliżu nazwy musi być informacja np. „wyrób oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”.

Broszura ma charakter informacyjny i nie stanowi wykładni prawa



ABC znakowania produktów żywnościowych