

TAJNIKI NAZEWNICTWA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Sylwia Ciągło-
Androsiuk
Ewa Borowska

Nazwa środka spożywczego obok grafiki zamieszczonej na opakowaniu stanowi pierwszy element, na który zwraca uwagę kupujący. To na podstawie nazwy, konsument dokonuje pierwszej selekcji wyłaniając z ogromnej liczby oferowanych mu produktów te, które wzbudzają jego zainteresowanie, potencjalnie spełniają jego oczekiwania, zachęcają do spróbowania. Zastosowana nazwa powinna pozwolić konsumentowi w pełni zidentyfikować produkt równocześnie nie wprowadzając go w błąd. Nie jest to zadanie łatwe do wykonania, bo z jednej strony producent pragnie odpowiednią nazwą przykuć uwagę konsumenta, zareklamować swój produkt, z drugiej jednak strony musi się kierować ogólnymi zasadami odnoszącymi się do nazwy środka spożywczego zawartymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (...).

Nazwa określona w przepisach

Przepisy prawa definiują charakter i właściwości wielu środków spożywczych, wskazując między innymi ich skład, sposób produkcji, czy też wymagania fizykochemiczne. Decyzja dotycząca wykorzystania nazwy, pod którą kryje się produkt o tak ściśle sprecyzowanych cechach wiąże się z tym, że musi on spełniać określone wymagania przewidziane przez ustawodawcę. Dlatego też *mięso mielone* zawsze będzie *mięsem bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli*, natomiast *masło* zawsze będzie produktem pozyskanym wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych zawierający nie mniej niż 80% i mniej niż 90% tłuszczu mlecznego. W przepisach dotyczących prawa żywnościowego zdefiniowanych zostało wiele produktów, wśród których znajdują się między innymi przetwory mleczne, oliwa z oliwek, soki i nektary, czekolady, dżemy, marmolady i powidła. Niestety nie wszystkie artykuły rolno-spożywcze zostały tak dokładnie zdefiniowane, stąd też dla tej grupy produktów producent ma możliwość stosowania nazw zwyczajowych lub opisowych. Musi jednak tak nazwać produkt, aby konsument sięgając po niego, kierując się wyłącznie jego nazwą, nie miał wątpliwości co kupuje.

Stosowanie nazwy zwyczajowej

Przepisy prawa dopuszczają stosowanie nazwy zwyczajowej, tj. nazwy powszechnie stosowanej, jednoznacznie kojarzącej się z produktem wyprodukowanym z kon-

kretnych surowców i według określonej receptury, akceptowanej przez konsumenta bez potrzeby jej dalszego wyjaśnienia. Każdy konsument dokładnie zdefiniuje, iż kapusta kiszona to produkt poddany naturalnej fermentacji mlekowej, natomiast chleb pszenny graham czy też żytni razowy to pieczywo wyprodukowane odpowiednio z mąki pszennej graham lub żytniej razowej. Nie będzie miał też wątpliwości co do charakteru i właściwości takich produktów jak majonez, jogurt czy też herbatniki.

Konieczność stosowania nazwy opisowej

W sytuacji gdy przepisy prawa nie regulują nazewnictwa środków spożywczych a ich nazwy zwyczajowe nie istnieją lub nie są stosowane, przepisy prawa obligują producenta do zastosowania tak zwanej nazwy opisowej. Powinna ona zawierać wystarczająco jasny opis produktu umożliwiający konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru produktu i odróżnienie go od innych, z którymi mogłyby zostać pomyłony.

Nazwa środka spożywczego nie może być jednak zastąpiona nazwą chronioną jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną, fantazyjną (tak zwaną nazwą handlową). Choć prawdopodobnie większość konsumentów wie co kryje się pod nazwą *Prince polo*, *Grzeški*, *Pryncypalki*, czy też *Princessa*, nie zwalnia to jednak producenta od zamieszczenia w oznakowaniu produktu nazwy środka spożywczego tj. nazwy opisowej w pełni odzwierciedlającej jego charakter, właściwości oraz skład.

Obowiązkowe informacje towarzyszące żywności

Obowiązujące prawodawstwo nakłada na producenta obowiązek uzupełnienia nazwy wyrobów, które wprowadza do obrotu o dane szczegółowe dotyczące produktu, dzięki którym możliwe będzie w pełni ich scharakteryzowanie. Z tego powodu nazwa środka spożywczego powinna zawierać informacje dotyczące warunków fizycznych produktu np. stopień rozdrobnienia wsadu w przypadku kielbas, a także wszelkie dane dotyczące procesów technologicznych, jakim poddano produkt np.: *pasteryzowanie*, *parzenie*, *głębokie mrożenie*, *wędzenie*, *zagęszczanie*. Ponadto, w przypadku produktów, które były wcześniej mrożone, a są sprzedawane w formie rozmrożonej lub produktów poddanych procesowi promieniowania jonizującego nazwie żywności powinna towarzyszyć stosow-

na informacja tj. *rozrożony* lub *napromieniony*, dzięki czemu konsument będzie mógł je prawidłowo przechowywać np. nie zamrozi ich powtórnie.

Nazwa żywności musi w przejrzysty sposób informować kupującego z czego powstał produkt, a więc gatunków owoców wchodzących w skład soków, dżemów czy marmolad, gatunku zboża, z którego otrzymano mąkę do wypieku pieczywa czy też gatunku zwierzęcia, z którego pozyskano mięso do produkcji wędlin. Wskazane jest również odniesienie w nazwie do użytych podczas produkcji składników wyróżniających dany produkt, np. *ketchup z bazylią*, *masło z czosnkiem*, *jogurt żurawinowy*, *serek waniliowy* i wiele innych. Takie podkreślenie obecności danego składnika sugeruje jego istotny wpływ na właściwości np. smakowe, produktu. Nie wystarczy jednak dodać aromatu brzoskwiniowego czy truskawkowego aby nazwać produkt np. *serek truskawkowy* lub *jogurt brzoskwiniowy*. Tak nazwane produkty muszą w swoim składzie zawierać odpowiednio truskawki lub brzoskwinie.

Na producentów przetworów mięsnych czy rybnych prawo nakłada obowiązek umieszczenia w nazwie informacji o tym, że do ich produkcji zostały wykorzystane białka pochodzenia zwierzęcego innego niż podstawowy surowiec, z którego wyprodukowano kielbasę, pasztet czy też paluszki rybne. Dla konsumenta, z różnych powodów: religijnych, zdrowotnych czy związanych z własnymi przekonaniami, istotne znaczenie ma fakt, że kielbasa wieprzowa, paluszki rybne czy też burgery rybne zawierają w swoim składzie dodatek białek pochodzących np. z mleka. Producent przetworów mięsnych czy rybnych w nazwie produktu powinien również wyraźnie zaznaczyć, wykorzystując określenie *z połączonych kawałków mięsa/ryby*, jeśli jego produkt oferowany do sprzedaży w formie sprawiającej wrażenie jednego dużego kawałka faktycznie powstał przez sklejenie mniejszych kawałków mięsa lub ryby za pomocą innych składników. Określenia *szynka*, *połędwica* czy też *filet* sugerują konsumentowi, że ma do czynienia z produktem o całkowicie zachowanej strukturze tkankowej stąd też jeśli produkty zostały wyprodukowane z kilku połączonych części anatomicznych konsument ma prawo i powinien o tym wiedzieć.

Nazwa produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie plata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej, a także produktów rybołówstwa powinna również obejmować informację o dodanej do nich wodzie, jeżeli jej ilość przekracza 5% masy gotowego produktu. To z nazwy w pierwszej kolejności konsument powinien dowiedzieć się, że mięso kulinarne np. pod nazwą *mięso na kotlety* oprócz mięsa i innych składników zawiera również wodę. Konsument w tego

typu produktach nie spodziewa się obecności znacznej ilości wody zwiększającej ich masę. Podanie w nazwie informacji o dodanej wodzie pozwoli konsumentowi na rozpoznanie charakteru i składu produktu.

Informacja o zastosowanych podczas produkcji składnikach znajdująca się w wykazie składników jest **niewystarczająca**.

Informacje dodatkowe umieszczane w nazwie

Nazwie środka spożywczego mogą również towarzyszyć informacje przydatne konsumentowi, precyzyjnie informujące konsumenta o rodzaju produktu i jego właściwościach. Wśród nich znajdują się np. określenia typu *pikantny*, *łagodny*, *ostry*, *słodki* lub *kwaśny* w odniesieniu do sosów lub ketchupów, dzięki którym konsument będzie mógł dokonać wyboru produktu bez dokładnej analizy wykazu składników użytych podczas produkcji, czy też dane dotyczące przeznaczenia produktów np. *mięso na kotlety*, *sos do makaronu*, *mieszanka przypraw do bigosu* lub *olejek do ciasta*.

W nazwie wyrobu można użyć określeń typu *wiejski*, *babuni*, *domowy* np. *Pasztet Babuni*, *Kielbasa domowa*, *Szynka Wiejska*. Konsument kojarzy te środki spożywcze z wyrobami, których produkcja odbywała się w warunkach zbliżonych do domowych, w prosty sposób, z wykorzystaniem tylko ogólnodostępnych surowców, a nie z zastosowaniem licznych substancji dodatkowych, nie wykorzystywanych w gospodarstwie domowym (np. konserwanty czy emulgatory). Tak nazwane produkty są postrzegane jako bardziej wartościowe. Kojarzą się one konsumentowi z posiłkiem przygotowywanym w domowym zaciszu przez mamę zgodnie z babcinym przepisem, w prosty sposób bez udziału półproduktów, przetworzonych surowców oraz dodatków funkcjonalnych. Konsument oczekuje, że *domowy makaron* zostanie zrobiony z mąki i jaj z ewentualnym dodatkiem szczypty soli, *domowy twaróg* z podgrzanego kwaśnego mleka, a *wiejska śmietana* nie zawiera skrobi ani substancji zagęszczających.

Przepisy stojące na straży prawidłowości „nazwy środka spożywczego” mają na celu ochronę interesu konsumenta, który powinien być rzetelnie informowany o tym co w rzeczywistości kupuje. Należy przede wszystkim pamiętać, że generalną zasadą, jest to aby nazwa produktu nie wprowadzała konsumenta w błąd, właściwie opisywała produkt oraz była adekwatna do jego rzeczywistego składu. Nazwa nie może również sugerować, iż dany produkt posiada szczególne właściwości, jeżeli nie wyróżnia się niczym spośród innych produktów ze swojej grupy towarowej.

Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 2 (47)/2017 str. 25-26