WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA WYROBÓW CIASTKARSKICH

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

Nazwa środka spożywczego

Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa określona w przepisach, w przypadku braku takiej nazwy nazwa zwyczajowa (wafle, herbatniki, pierniki, biszkopty, ptysie, eklerki), a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. W przypadku wyrobów ciastkarskich wykorzystywane są również nazwy opisowe zawierające jasny opis środka spożywczego umożliwiający poznanie jego rzeczywistego charakteru ze względu na rodzaj użytych składników np. ciastka kruche z nadzieniem malinowym w czekoladzie, wafle śmietankowe, ciastka z nadzieniem czekoladowym, herbatniki w polewie czekoladowej.

Wykaz składników

- poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „*składniki*",
- obejmuje wszystkie składniki, które wymienia się w kolejności malejącej, rozpoczynając od tego, którego jest najwięcej a kończąc na tym którego jest najmniej, w momencie ich użycia do produkcji,
- składniki stanowiące mniej niż 2% gotowego środka spożywczego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach,
- poszczególne składniki oznaczane są szczegółowymi nazwami np. *mąka pszenna, mąka żytnia razowa, mąka pszenna graham, olej roślinny rzepakowy, czekolada mleczna, suszona żurawina, dżem truskawkowy,*
- składniki alergenne muszą zostać wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty składników np. ***mleko*** *w proszku, płatki owsiane,* ***migdały****, mąka pszenna,*
- zastosowanie podczas produkcji składnika złożonego wymaga podania w wykazie składników wszystkich jego komponentów. Marmolada, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, margaryna to składniki złożone.
- zamiast składnika może być podana nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy np.
  - „*Mąka*", po której nastąpi lista zbóż z których ją uzyskano, w malejącym porządku według masy np.: mąka: pszenna, żytnia, owsiana,
  - wszystkie rodzaje sacharozy – *„Cukier"* ,
  - wszystkie rodzaje białek mleka (kazeiny, kazeiniany oraz białka z serwatki) i ich mieszanki – *„Białka mleka",*
- w przypadku stosowania dozwolonych substancji dodatkowych lub składników zawierających substancje dodatkowe pełniące określone funkcje technologiczne w wyrobie gotowym muszą być one oznaczone nazwą kategorii (np. regulator kwasowości, substancja spulchniająca, emulgator), po której podajemy szczegółową nazwę dozwolonej substancji dodatkowej lub nr E. Należy pamiętać, że soda oczyszczona to wodorowęglan sodu będący substancją spulchniającą. W wykazie składników można wykazać go pod nazwą ogólną: *substancja spulchniająca: węglan sodu/ substancja spulchniająca: E500* bądź wskazać nazwę szczegółową: *substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu/ substancja spulchniająca: E500ii.* Wodorowęglan sodu wchodzi także w skład proszku do pieczenia. Amoniak wykorzystywany do pieczenia to węglan amonu (E503) – nazwa szczegółowa wodorowęglan amonu (E503ii) będący również substancją spulchniającą. Należy również pamiętać aby sprawdzić czy w skład stosowanej mąki pszennej wchodzi środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy (E300), który należy wskazać w składzie wyrobów ciastkarskich,
- wodę dodaną jako składnik produktu gotowego podajemy w wykazie składników jeśli jej ilość przekracza 5% masy produktu gotowego (woda dodana jako składnik = całkowita ilość produktu pomniejszona o masę innych składników).

Dane producenta: imię i nazwisko

Wyżej wymienione informacje dotyczące wyrobów ciastkarskich musza być dostępne w miejscu sprzedaży np. na wywieszce lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

W przypadku produktów opakowanych informacje te musza zostać uzupełnione o:

Dane dotyczące oznaczenia ilościowego składnika lub składników:

- 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. *….z kokosem* – konieczność określenia procentowej zawartości kokosu,
- wyrażone jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników względem wyrobu gotowego,
- znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników,

Data minimalnej trwałości/Termin przydatności do spożycia

- z obowiązku podawania daty minimalnej trwałości zwolnione są wyroby piekarnicze lub cukiernicze, zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od daty wytworzenia,
- 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,
- 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, w przypadku pozostałych produktów określa się datę minimalnej trwałości,
- termin przydatności do spożycia poprzedza sformułowanie: „*Należy spożyć do*" np. „*Należy spożyć do: 22.05.2017 r.*",
- datę minimalnej trwałości poprzedza sformułowanie :„*Najlepiej spożyć przed*" np. „*Najlepiej spożyć przed 14.05.2017 r.*" Sformułowaniom tym towarzyszy sama data lub odesłanie do miejsca gdzie data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia produktu jest podana np. „*na spodzie opakowania".*

Warunki przechowywania produktu – podaje się zaraz po dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, nie oddziela innymi informacjami.

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

- kodem partii produkcyjnej może być termin przydatności do spożycia określony 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. „*termin przydatności do spożycia jest równocześnie numerem partii*",
- jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą "L".

Ilość netto żywności

- może być poprzedzona wyrażeniem „*masa netto*", „*zawartość netto*",
- podaje się w jednostkach masy tj. gramach (g) lub kilogramach (kg),
- podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji ± tj. *„masa netto 500 g"* ~~*„masa netto 500 g ± 10 g"*~~ ,
- nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia,

Dodatkowe wymagania dotyczące oznakowania

- 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, wyraźne czytelne oraz nieusuwalne,
- informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem,
- 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

- nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta,
- nie mogą być prezentowane ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentowania informacji obowiązkowych,

Przykłady dobrowolnych informacji stosowanych w przypadku wyrobów ciastkarskich:

- *„bez konserwantów”* – produkty nie zawierające w swoim składzie konserwantów również pochodzących z innych produktów złożonych np. margaryny, marmolady, suszonych owoców,
- **„***nie zawiera substancji dodatkowych***”, „***bez polepszaczy*” – produkty nie zawierające w swoim składzie substancji dodatkowych jak również substancje te nie wchodziły w skład zastosowanych surowców np. mąk, mieszanek piekarskich, nawet jeśli zgodnie z przepisami nie są traktowane jako składnik tego produktu i nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym,
- *„produkt bezglutenowy”* – zawartość glutenu w produkcie nie przekracza 20 mg/kg,
- *„produkt o bardzo niskiej zawartości glutenu”* – zawartość glutenu w produkcie nie przekracza 100 mg/kg,
  Informacjom na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności mogą towarzyszyć sformułowania: *„odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu”* lub *„odpowiednie dla osób cierpiących na celiakię”.*
- **„***oryginalne*”, „*najwyższa jakość***”** – można stosować w przypadku produktów, które faktycznie wyróżniają się dobrą jakością, oryginalnością w porównaniu z innymi produktami obecnych na rynku.
- *„tradycyjny”* - to produkt wytwarzany w sposób tradycyjny niezmienny od lat (co najmniej 30) tj. z tradycyjnych surowców, zgodnie ze starą recepturą i sposobem produkcji,
- *„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,
- „*Produkt polski*” to produkt wyprodukowany na terytorium Polski wyłącznie ze składników pochodzących z produkcji podstawowej (pierwotnej), która miała miejsce w Polsce. Jeżeli do produkcji wyrobów ciastkarskich zastosowano składniki inne niż pochodzenia krajowego to łączna masa tych składników w chwili ich użycia nie może przekraczać 25% łącznej masy wszystkich składników, nie licząc masy wody użytej do produkcji. Składników tych nie można zastąpić składnikami, odpowiednio, będącymi produktami podstawowymi lub pochodzącymi z takich produktów, których produkcja podstawowa odbyła się na terenie kraju. W oznakowaniu artykułu rolno-spożywczego informację „*Produkt polski*” można zamieszczać również 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 (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności,*
- 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