

## Jakie obowiązki informacyjne mają Koła Gospodyń Wiejskich?



Przygotowywanie potraw gotowych w formie wyrobów kulinarnych, cukierniczych, poprzez wykorzystanie lokalnego produktu i regionalnych przepisów, a następnie ich sprzedaż podczas lokalnych imprez kulturalnych to jedna z działalności Kół Gospodyń Wiejskich. Wszelkie kwestie związane z produkcją i obrotem żywnością są regulowane przepisami prawa żywnościowego. Dlatego też w przypadku potraw tradycyjnych i regionalnych wszystkie Koła Gospodyń Wiejskich mają obowiązek precyzyjnego informowania konsumentów o charakterystyce oferowanych potraw. Informacje na ich temat muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta oraz nie mogą wprowadzać w błąd, aby umożliwić konsumentom poznanie produktu i dokonanie świadomego wyboru. Ważne jest, aby wymagane prawem informacje o potrawie były uwidocznione w nazwie produktu lub w dostępnym dla konsumenta wykazie składników. Warto wiedzieć o jakie informacje chodzi.

### Zakres wymaganych informacji dla konsumentów

#### ✓ znakowanie żywności nieopakowanej, produktów oferowanych luzem

Obowiązkowe informacje w przypadku produktów sprzedawanych luzem lub pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży, w tym gotowe dania (dotyczy to posiłków oferowanych na wynos, jak i potraw spożywanych na miejscu) określa § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Obowiązkowo, dla znakowania żywności nieopakowanej, nakłada się obowiązek podawania następujących informacji:

- nazwa środka spożywczego,
- wykaz składników, w tym alergeny,
- dane producenta tj. nazwa lub imię i nazwisko.

**Nazwa środka spożywczego** może być nazwą przewidzianą w przepisach prawa, np. *gorzca czekolada*, ale w przypadku braku nazwy zdefiniowanej przepisami prawa, może być to nazwa zwyczajowa, która konkretnie kojarzy się z daną potrawą, np. *kotlet schabowy z frytkami*. Jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje, używa się nazwy opisowej, np. *rolki ciasta psennego z warzywami (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka) z sosem czosnkowym*.

Nazwa powinna być tak skonstruowana, aby umożliwiała poznanie prawdziwego charakteru dania oraz odróżniała *daną potrawę od innych*, z którymi może być mylona.

Nazwie zawsze powinna towarzyszyć informacja uwzględniająca sposób jej obróbki, tj. warunki fizyczne środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany, np. *filet z sandacza smażony*.

#### Jak prawidłowo podać skład potrawy?

W przypadku, gdy w skład potrawy, np. *naleśników z sosem truskawkowym*, wchodzi sos truskawkowy, stanowiący składnik złożony, składający się oprócz truskawek także z innych składników elementarnych, należy podać wszystkie składniki wchodzące w skład tego sosu.

W przypadku umieszczenia w nazwie produktu, np. *filet z sandacza smażony w panierce z mąki pszennej i jajka z ziemniakami z wody, surówką z marchewki z jabłkiem, z przyprawami* - wszystkich wymaganych prawem informacji, włącznie z zaznaczeniem alergenów, umieszczanie dodatkowo informacji o składzie dania wydaje się zbędne.

Zwolnienie z obowiązku podania składu dotyczy m.in. przypadków, kiedy nazwa potrawy jest identyczna z nazwą składnika (np. *jajka na twardo*) lub nazwa umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika (np. *tatar z mięsa wołowego, tatar z łososia*). Wskazując na konkretne składniki potrawy, należy zachować szczególną uwagę, aby uniknąć zarzutu wprowadzenia konsumenta w błąd poprzez stosowanie tańszych zamienników, np. poprzez wskazanie, że w skład potrawy wchodzi ser feta, śmietana i cytryna, gdy do jej przyrządzenia zostały użyte tańsze zamienniki (wyroby mlekopodobne, zawierające w swoim składzie oprócz tłuszczu mlecznego również tłuszcz roślinny albo koncentrat o smaku cytrynowym, który zawiera też różne dodatki do żywności).

#### Ponadto ważna jest kwestia informacji dostępnych bezpośrednio dla konsumenta. Co to oznacza?

To informacje podawane w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

#### ✓ znakowanie produktów spożywczych opakowanych

Podstawowym aktem prawnym regulującym kwestię znakowania środków spożywczych jest rozporządzenie nr 1169/2011, które określa, że w oznakowaniu żywności – na etykietach / opakowaniach – obowiązkowe jest podanie m.in. następujących informacji:

- nazwy żywności,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- ilości określonych składników istotnych do scharakteryzowania produktu,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- wszelkich specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia,
- nazwy lub firmy i adresu podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, odpowiedzialnego za informacje na temat żywności, tj. dane producenta, paczkującego lub wprowadzającego do obrotu,
- kraju lub miejsca pochodzenia w określonych przypadkach np. *miodu*,
- instrukcji użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione,
- w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2% objętościowo, rzeczywistej zawartości objętościowej alkoholu,
- informacji o wartości odżywczej.

#### Nazwa środka spożywczego

W przypadku np. *przetworów owocowo-warzywnych* istnieje szereg nazw zwyczajowych np. *kapusta kiszona, koncentrat pomidorowy, kompot, chrzan tarty, ćwikła z chrzanem, korniszony, sos warzywny* oraz wiele innych. Wykorzystywane są również nazwy opisowe zawierające jasny opis środka spożywczego umożliwiający poznanie jego rzeczywistego charakteru ze względu na rodzaj użytych składników np. *sałatka warzywna w zalewie octowej, marynowana fasolka szparagowa*. Nazwy przewidziane przepisem prawa to np. *dżem, konfitura, powidła śliwkowe, miód, ser, masło, śmietana*.

Nazwie muszą towarzyszyć następujące informacje:

- o zastosowanych procesach technologicznych np. pasteryzowany,
- dotyczące warunków fizycznych np. w przypadku koncentratu pomidorowego dane dotyczące zawartości ekstraktu,
- wskazanie nazwy gatunku owocu, z którego wytworzono produkt. Jeśli produkt otrzymano z więcej niż jednego gatunku owoców nazwa powinna zawierać je wszystkie w kolejności malejącej ich wagowego udziału w produkcie gotowym. W przypadku wyrobów otrzymanych z trzech lub większej liczby gatunków owoców nie ma konieczności wymieniania nazw gatunków owoców można zastąpić określeniem „owoce mieszane” lub innych o podobnym znaczeniu np. dżem z owoców mieszanych, konfitura wieloowocowa.

**Wykaz składników** dostarcza konsumentowi informacji o surowcach jakie zostały wykorzystane podczas produkcji. Poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „składniki”.

**Co powinien obejmować wykaz składników?**

- 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,
- poszczególne składniki oznaczane są szczegółowymi nazwami,
- składniki alergenne muszą zostać wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty składników,
- zastosowanie podczas produkcji składnika złożonego wymaga podania w wykazie składników wszystkich jego komponentów,
- 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. regulator kwasowości kwas cytrynowy lub E330, substancja żelująca pektyna.

**Oznaczenie ilościowe składników – co warto wiedzieć?**

- 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. kompot truskawkowy - konieczność określenia procentowej zawartości truskawek.
- **WAŻNE!** 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.

**Data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia**

- Data minimalnej trwałości poprzedzana jest sformułowaniem:
  - ✓ „Najlepiej spożyć przed” – jeśli data zawiera oznaczenie dnia np. „Najlepiej spożyć przed: 24.04.2018”
  - ✓ „Najlepiej spożyć przed końcem” – w pozostałych przypadkach np. „Najlepiej spożyć przed końcem: 04.2018”
- Termin przydatności do spożycia dotyczy produktów szybko psujących się i jest poprzedzany sformułowaniem: „Należy spożyć do ...”

**Pamiętaj!** Znakowanie żywności musi być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta oraz nie może wprowadzać w błąd.

## Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie



Jakie obowiązki informacyjne mają  
Koła Gospodyń Wiejskich?



ul. Marszałkowska 115, 00-102 Warszawa

tel. (22) 654 01 80,

[www.gov.pl/web/wijhars-warszawa](http://www.gov.pl/web/wijhars-warszawa)

e-mail: [wi\\_warszawa@ijhars.gov.pl](mailto:wi_warszawa@ijhars.gov.pl)