



UNIA
EUROPEJSKA



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Operacja realizowana przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

„Problemy bezpieczeństwa i rozwoju produkcji żywności oraz jej dystrybucji przez rolników, gospodarstwa agroturystyczne i Koła Gospodyń Wiejskich”

Nowoczesna etykieta – nowe wymagania dotyczące znakowania żywności



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Obowiązki producenta żywności/podmiotu wprowadzającego żywność na rynek

- Spełniać wymogi prawa żywnościowego
 - Wytwarzanie bezpiecznej żywności, wolnej od zagrożeń
 - Wszystkie środki spożywcze wprowadzone do obrotu muszą być znakowane
 - Producenci żywności muszą przekazywać rzetelne informacje konsumentom
- 

Obowiązki producenta żywności/podmiotu wprowadzającego żywność na rynek

- **Spełniać wymogi prawa żywnościowego**
- Wytwarzanie bezpiecznej żywności, wolnej od zagrożeń
- Wszystkie środki spożywcze wprowadzone do obrotu muszą być znakowane
- Producenci żywności muszą przekazywać rzetelne informacje konsumentom

Definicja prawa żywnościowego wg 178/2002

„**Prawo żywnościowe**” oznacza przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące sprawy żywności w ogólności, a bezpieczeństwo żywności w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym. Definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz pasze produkowane lub używane do żywienia zwierząt przeznaczonych na żywność



Obowiązki producenta żywności/podmiotu wprowadzającego żywność na rynek

- Spełniać wymogi prawa żywnościowego
 - **Wytwarzanie bezpiecznej żywności, wolnej od zagrożeń**
 - Wszystkie środki spożywcze wprowadzone do obrotu muszą być znakowane
 - Producenci żywności muszą przekazywać rzetelne informacje konsumentom
- 

Obowiązki producenta żywności/podmiotu wprowadzającego żywność na rynek

- Spełniać wymogi prawa żywnościowego
- Wytwarzanie bezpiecznej żywności, wolnej od zagrożeń
- **Wszystkie środki spożywcze wprowadzone do obrotu muszą być znakowane**
- Producenci żywności muszą przekazywać rzetelne informacje konsumentom

Znakowanie

- Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, **każdy produkt spożywczy, wprowadzany do obrotu na terenie Unii Europejskiej musi zostać odpowiednio oznakowany oraz posiadać etykietę zgodną z wymaganiami prawnymi.**
- Zasady znakowania produktów spożywczych zmieniają w taki sposób aby sprostać chęci i potrzebie dokonywania coraz bardziej świadomych wyborów przez konsumentów. Świadomy wybór produktów spożywczych opiera się przede wszystkim na podstawie obecnych w nich składników, dodatków lub wartości odżywczej, ale na podstawie miejsca pochodzenia lub produkcji, posiadanych certyfikatów lub produkcji zgodnej z ideą zrównoważonego rozwoju.

Obowiązki producenta żywności/podmiotu wprowadzającego żywność na rynek

- Spełniać wymogi prawa żywnościowego
- Wytwarzanie bezpiecznej żywności, wolnej od zagrożeń
- Wszystkie środki spożywcze wprowadzone do obrotu muszą być znakowane
- **Producenci żywności muszą przekazywać rzetelne informacje konsumentom**

Rzetelne informowanie



Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności:

- a) co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- b) przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- c) przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
- d) przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.

Rzetelne informowanie

- Obwarowania dot. przekazywanych informacji mają również zastosowanie do
 - reklamy
 - prezentacji środków spożywczych (kształtu, wyglądu lub opakowania itp.)



1

Pepper - Flavored Chicken Shape (Small)

500g

Znakowanie: informacje obowiązkowe

- Nazwa żywności
- Wykaz składników i ich ilość
- Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji
- Zawartość netto
- Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- Zawartość alkoholu



Znakowanie: informacje obowiązkowe

- Warunki przechowywania i użycia
- Dane producenta/podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzenie żywności na rynek
- Kraj lub miejsce pochodzenia
- Informacja o wartości odżywczej



Znakowanie: informacje obowiązkowe

- Poza wymienionymi danymi obowiązkowymi, w załączniku III rozporządzenia (WE) 1169/2011 określono dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące szczególnych rodzajów lub kategorii żywności.

Załącznik III

ŚRODKI SPOŻYWCZE, W PRZYPADKU KTÓRYCH ETYKIETOWANIE MUSI ZAWIERAĆ CO NAJMNIEJ JEDEN DODATKOWY RODZAJ DANYCH SZCZEGÓŁOWYCH

RODZAJ LUB KATEGORIA ŻYWNOSTCI	DANE SZCZEGÓŁOWE
1. Środki spożywcze pakowane w atmosferze niektórych gazów	
1.1. Środki spożywcze, których trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów opakowaniowych dozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„pakowano(-y) w atmosferze ochronnej”.
2. Środki spożywcze zawierające substancje słodzące	
2.1. Środki spożywcze zawierające substancję słodzącą lub substancję słodzącą dozwoloną zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)”; informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
2.2. Środki spożywcze zawierające zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i substancję słodzącą lub substancję słodzącą dozwoloną zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)”; informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
2.3. Środki spożywcze zawierające aspartam/sól aspartamu-acesulfamu dozwolone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„zawiera aspartam (źródło fenyloalaniny)”; informację tę umieszcza się na etykiecie, jeżeli w wykazie składników aspartam/sól aspartamu-acesulfamu są oznaczone wyłącznie numerem E. „zawiera źródło fenyloalaniny”; informację tę umieszcza się na etykiecie, jeżeli w wykazie składników podana jest nazwa szczególna aspartamu/soli aspartamu-acesulfamu.
2.4. Środki spożywcze zawierające ponad 10 % dodanych alkoholi wielowodorotlenowych dozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający”.
3. Środki spożywcze zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową	
3.1. Wyroby lub napoje zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (takich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> , w stężeniu 100 mg/kg lub 10 mg/l lub większym.	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję”, chyba że termin „lukrecja” został już włączony do wykazu składników lub do nazwy środka spożywczego. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
3.2. Wyroby zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (takich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> w stężeniu 4 g/kg lub większym.	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia”. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
3.3. Napoje zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (takich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> w stężeniu 50 mg/l lub większym, lub 300 mg/l lub większym w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętości (°).	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia”. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.

Informacje obowiązkowe RHD

- Nazwa żywności
- Wykaz składników ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergię lub nietolerancję oraz jeśli wymagane określenie ilościowego udziału poszczególnych składników
- Ilość netto żywności
- Data trwałości
- Wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia
- Imię i nazwisko oraz adres producenta
- Instrukcję użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione
- Numer partii produkcyjnej

Pominięcie wykazu składników

- świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane;
- woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla;
- ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem że nie zostały dodane żadne inne składniki;
- ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji;
- środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy:
 - nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika; lub
 - nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

Data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia

Z zastrzeżeniem przepisów unijnych przewidujących inne rodzaje oznaczenia daty oznaczenie daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla:

- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne,
- win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego,
- napojów o zawartości alkoholu wynoszącej 10 % objętościowo lub więcej,
- wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- octu,
- soli kuchennej,
- cukru w stanie stałym,
- wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych,
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia.

Food Labelling Information System FLIS

- **FLIS, czyli system informacji na temat etykietowania żywności** zapewnia przyjazne dla użytkownika rozwiązanie informatyczne, które umożliwia użytkownikom **wybór żywności i automatyczne wyszukiwanie obowiązkowych oznaczeń na etykietach UE** w 23 językach UE.
- System zawiera również linki do odpowiednich przepisów prawnych i istniejących wytycznych.

Food Labelling Information System FLIS

- W przypadku **wskazań pochodzących z dyrektyw UE należy również zapoznać się z przepisami krajowymi je transponującymi**. Należy również pamiętać, że dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania mogły zostać nałożone przez ustawodawstwo krajowe dla niektórych produktów spożywczych.
- System informacji na temat etykietowania żywności **służy wyłącznie jako narzędzie dokumentacyjne i nie ma skutków prawnych**. Instytucje Unii nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jej treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów, w tym ich preambuły, to te opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i dostępne w EUR-Lex.

Food Labelling Information System FLIS



English **EN**

Search

[Home](#) > [Food Labelling Information System](#) > [European Union](#)

Food Labelling Information System

1. European Union >

✓ European Union

2. Language >

Select language

3. Food category >

4. Results >

Next step >

Food Labelling Information System FLIS



English **EN**

Search

[Home](#) > [Food Labelling Information System](#) > [Language](#)

Food Labelling Information System

1. European Union >

✓ European Union

2. Language >

✓ Polski (pl)

3. Food category >

4. Results >

Polski (pl)

Next step >

Food Labelling Information System FLIS

The screenshot displays the Food Labelling Information System (FLIS) interface. A modal window is open, showing a hierarchical list of food categories in Polish. The background interface includes a sidebar with navigation options and a main content area.

Background Interface:

- 1. European Union >**
 - ✓ **European Union**
- Select a food category**
- < Back**
- European Commission**
 - European Commission website
- About the Commission's new web presence**

Modal Window:

- Q Filter**
- All Wszystkie produkty spożywcze**
 - A Produkty mleczarskie**
 - A.1 Mleko spożywcze
 - A.2 Mleko odwodnione
 - A.3 Jogurt
 - A.4 Śmietanka
 - A.5 Ser
 - A.6 Inne produkty mleczarskie
 - B Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe i olejowe**
 - B.1 Tłuszcze do smarowania**
 - B.1.1 Tłuszcze mleczne
 - B.1.2 Tłuszcze
 - B.1.3 Tłuszcze złożone z produktów roślinnych lub zwierzęcych
 - B 1 4 Inne emulsje

Close

Right Panel:

- Results >**
- Next step >**
- European Institutions** [external link icon]

A.5 Ser

Mandatory (14)

All foods - Conditionally mandatory (48)

14 results

Find within the results

- + Nazwa żywności
- + Wykaz składników
- + Oznaczenie składnika lub substancji pomocniczej w przetwórstwie powodującej alergię lub reakcje nietolerancji
- + Ilości niektórych składników lub kategorii składników (QUID)
- + Ilość netto
- + Data minimalnej trwałości 'Najlepiej spożyć przed' lub termin przydatności do spożycia
- + Wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia
- + Nazwa lub firma i adres odpowiedzialnego podmiotu działającego na rynku spożywczym
- + Kraj lub miejsce pochodzenia
- + Instrukcja użycia
- + Informacja o wartości odżywczej
- + Partia towaru
- + Użycie terminu mleko w przetworach mlecznych
- + Gatunek zwierzęcia, od którego dane mleko pochodzi, jeżeli nie jest to mleko krowie.

[< Back](#)

[Restart ↺](#)

A.5 Ser

Mandatory (14)

All foods - Conditionally mandatory (48)

48 results

Find within the results

- + Surowe mleko i siara i produkty wytwarzane z surowego mleka i siary
- + Kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika
- + Szklane butelki przeznaczone do ponownego użycia
- + Środki spożywcze pakowane w atmosferze niektórych gazów - atmosfera ochronna
- + Środki spożywcze zawierające zawierające substancję słodzącą lub substancje słodzące
- + Środki spożywcze zawierające zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i substancję słodzącą lub substancje słodzące
- + Środki spożywcze zawierające aspartam/sól aspartamu-acesulfamu
- + Środki spożywcze zawierające ponad 10 % dodanych alkoholi wielowodorotlenowych
- + Napoje o wysokiej zawartości kofeiny lub środki spożywcze z dodatkiem kofeiny
- + Środki spożywcze z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli lub estrów fitostanoli
- + Opakowania lub pojemniki, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm2
- + Oznaczenie warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony)
- + Środki spożywcze, które zostały przed sprzedażą zamrożone, a które są sprzedawane rozmrożone
- + Środki spożywcze poddane procesom promieniowania jonizującego
- + Wykaz składników - Przepisy szczegółowe dotyczące oznaczania składników w malejącej kolejności wagowej:
 - + Dodana woda oraz dodane produkty lotne

A.5 Ser

Mandatory (14)

All foods - Conditionally mandatory (48)

14 results

Find within the results

+ Nazwa żywności

— Wykaz składników

EU>Rozporządzenie (UE) 1169/2011>Artykuł 9>1.>b), Rozporządzenie (UE) 1169/2011>Artykuł 19>1.>(d)

Wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz. Obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego.

Zgodnie z Artykułem 16 ust. 4 i 19 Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, niektóre środki spożywcze są zwolnione z wymogu przedstawiania wykazu składników. W tym względzie, ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji są zwolnione (Artykuł 19).

Relevant legal provisions

Guidance documents

+ Oznaczenie składnika lub substancji pomocniczej w przetwórstwie powodującej alergię lub reakcje nietolerancji

+ Ilości niektórych składników lub kategorii składników (QUID)

+ Ilość netto

+ Data minimalnej trwałości 'Najlepiej spożyć przed' lub termin przydatności do spożycia

+ Wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia

+ Nazwa lub firma i adres odpowiedzialnego podmiotu działającego na rynku spożywczym

+ Kraj lub miejsce pochodzenia

+ Instrukcja użycia

+ Informacja o wartości odżywczej

Food Labelling Information System FLIS

[Home](#) > [Food Labelling Information System](#) > [Relevant legal provisions](#)

Food Labelling Information System

Relevant legal provisions

Food category: Ser

Labelling indication: Wykaz składników

— [Rozporządzenie \(UE\) nr 1169/2011](#)



- + [Artykuł 9](#)
- + [Artykuł 19](#)
- + [Artykuł 16,18,20](#)
- + [ZAŁĄCZNIK VII](#)
- + [Artykuł 2>2.>f\),h\)](#)

[European Commission](#)

[European Commission website](#)

[Contact Us](#)

[SANTE-FLIS Support Team](#)

[European Union](#)

[European Union](#)

[European Institutions](#)

Food Labelling Information System FLIS

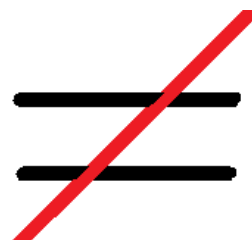
Podsumowanie:

- System ruszył 21.12.2020 i jest w języku polskim
- Informacje są uaktualniane
- Świetne narzędzie dla producentów żywności, który odpowiedzialni są za znakowanie produktów
- System wspomaga producentów przy znakowaniu, ale nie ma skutków prawnych!
- Odnośniki do przepisów pozwalają zainteresowanym łatwiejsze poruszanie się w prawie żywnościowym i skupienie się na przepisach dotyczących wyłącznie interesującej kategorii żywności
- System ułatwia prawidłowe wdrażanie odpowiednich przepisów przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze

Miejsce pochodzenia (definicja 1169/2011)

„Miejsce pochodzenia” oznacza miejsce, z którego według zamieszczonej informacji pochodzi dana żywność, a które nie stanowi „kraju pochodzenia” określonego zgodnie z art. 23–26 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92; nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykiecie nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności w rozumieniu niniejszego rozporządzenia;

Jan Kowalski
Aleje Jerozolimskie
123/20a
02-471 Warszawa



Miejsce pochodzenia

Miejsce pochodzenia

- Kraj pochodzenia to kraj, w którym towar został całkowicie uzyskany, np. zebrany, wyhodowany czy urodzony, złowiony, upolowany.
- W sytuacji gdy środek spożywczy produkowany jest w więcej niż jednym kraju- określając pochodzenie składnika należy ustalić kraj, w którym towar został poddany ostatniemu istotnemu i ekonomicznie uzasadnionemu przetwarzaniu lub obróbce w przedsiębiorstwie przystosowanym do tego celu, w wyniku czego wytworzono nowy produkt bądź też stanowiło to istotny etap wytwarzania.

Miejsce pochodzenia

- Informacja na temat podstawowego składnika powinna uzupełniać informacje podane do wiadomości konsumentów na temat kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego i powinna być dobrze widoczna i czytelna, a w stosownych przypadkach nieusuwalna
- Oznacza to, że jeśli dany środek spożywczy ma zadeklarowany kraj lub miejsce pochodzenie, ale jest inne niż podstawowego składnika etykiety należy uzupełnić o informację o pochodzeniu składnika podstawowego.

Miejsce pochodzenia- jak wykazać

Zgodnie z rozporządzeniem 2018/775 (akt wykonawczy do rozporządzenia 1169/2011) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika, które są odmienne od deklarowanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego, podaje się:

- a) jako odniesienie do jednego z wymienionych w ww. rozporządzeniu obszarów geograficznych (np. UE, spoza UE, państwo członkowskie, państwo trzecie, itp.),
- b) lub za pomocą następującego oświadczenia:
"(nazwa podstawowego składnika) nie pochodzi/nie pochodzą z (kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego)" lub przy użyciu innego podobnego sformułowania o takim samym znaczeniu dla konsumenta.

Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe

- **Oświadczenie żywieniowe** oznacza każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na energię (której dostarcza/dostarcza w zmniejszonej lub zwiększonej ilości/nie dostarcza) lub substancje odżywcze lub inne substancje (które zawiera/zawiera w zmniejszonej lub zwiększonej ilości/których nie zawiera)

def. wg rozporządzenia 1924/2006



Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe

- Oświadczenie zdrowotne oznacza każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników a zdrowiem.

def. wg rozporządzenia 1924/2006



Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe

- Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne **moga** być stosowane przy etykietowaniu, prezentacji i w reklamie żywności wprowadzanej na rynek we Wspólnocie jedynie w przypadku, gdy są one zgodne z przepisami rozporządzenia (WE) 1924/2006.
- Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne **nie mogą**:
 - a) być nieprawdziwe, niejednoznaczne lub wprowadzające w błąd;
 - b) budzić wątpliwości co do bezpieczeństwa lub adekwatności odżywczej innej żywności;
 - c) zachęcać do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowić przyzwolenie dla niego;
 - d) stwierdzać, sugerować lub dawać do zrozumienia, że zrównoważony i zróżnicowany sposób odżywiania się nie może zapewnić odpowiednich ilości składników odżywczych w ujęciu ogólnym;
 - e) odnosić się do zmian w funkcjonowaniu organizmu w sposób wzbudzający lub wykorzystujący lęk u konsumenta przy pomocy tekstu bądź przy pomocy obrazów, przedstawień graficznych lub symbolicznych.



Kiedy można „się oświadczyć”

- jeżeli potwierdzone jest, że obecność lub brak, lub zmniejszona zawartość danej substancji ma korzystne działania odżywcze lub fizjologiczne;
- jeżeli dana substancja znajduje się w odpowiedniej/przyswajalnej ilości lub jej zawartość jest obniżona, lub została wyeliminowana z żywności i to decyduje o korzystnym wpływie;

Stosowanie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych jest dopuszczalne tylko w przypadku, gdy można oczekiwać, że przeciętny konsument zrozumie opisane w oświadczeniu korzystne działanie.

Oświadczenia żywieniowe

- NISKA WARTOŚĆ ENERGETYCZNA
- ZMNIEJSZONA WARTOŚĆ ENERGETYCZNA
- NIE MA WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ
- NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU
- NIE ZAWIERA TŁUSZCZU
- NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZÓW NASYCONYCH
- NIE ZAWIERA TŁUSZCZÓW NASYCONYCH
- NISKA ZAWARTOŚĆ CUKRÓW
- NIE ZAWIERA CUKRÓW
- BEZ DODATKU CUKRÓW
- NISKA ZAWARTOŚĆ SODU/SOLI
- BARDZO NISKA ZAWARTOŚĆ SODU/SOLI
- NIE ZAWIERA SODU lub NIE ZAWIERA SOLI
- BEZ DODATKU SODU/SOLI
- ŹRÓDŁO BŁONNIKA POKARMOWEGO
- WYSOKA ZAWARTOŚĆ BŁONNIKA POKARMOWEGO
- ŹRÓDŁO BIAŁKA
- WYSOKA ZAWARTOŚĆ BIAŁKA
- ŹRÓDŁO [NAZWA WITAMINY/WITAMIN]
LUB [NAZWA SKŁADNIKA
MINERALNEGO/SKŁADNIKÓW
MINERALNYCH]
- WYSOKA ZAWARTOŚĆ [NAZWA
WITAMINY/WITAMIN] I/LUB [NAZWA
SKŁADNIKA
MINERALNEGO/SKŁADNIKÓW
MINERALNYCH]
- ZAWIERA ...
- O PODWYŻSZONEJ ZAWARTOŚCI ...
- O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI ...

OŚWIADCZENIA ŻYWIENIOWE I WARUNKI ICH STOSOWANIA

NISKA WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

Oświadczenie, że dany środek spożywczy ma niską wartość energetyczną, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera więcej niż 40 kcal (170 kJ)/100 g dla produktów stałych lub nie więcej niż 20 kcal (80 kJ)/100 ml dla produktów płynnych. W przypadku słodzików stołowych zastosowanie ma limit 4 kcal (17 kJ)/porcję, przy intensywności słodzenia równoważnej 6 g sacharozy (ok. 1 łyżeczki sacharozy).

ZMNIEJSZONA WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

Oświadczenie, że środek spożywczy ma zmniejszoną wartość energetyczną, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy wartość energetyczna jest zmniejszona o przynajmniej 30 %, ze wskazaniem na cechę lub cechy, które sprawiają, że dany środek spożywczy ma zmniejszoną ogólną wartość energetyczną.

NIE MA WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ

Oświadczenie, że środek spożywczy nie posiada wartości energetycznej, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera więcej niż 4 kcal (17 kJ)/100 ml. W przypadku słodzików stołowych ma zastosowanie limit 0,4 kcal (1,7 kJ)/porcję, przy intensywności słodzenia równoważnej 6 g sacharozy (ok. 1 łyżeczki sacharozy).

NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU

Oświadczenie, że środek spożywczy ma niską zawartość tłuszczu, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 3 g tłuszczu na 100 g dla produktów stałych lub 1,5 g tłuszczu na 100 ml dla produktów płynnych (1,8 g tłuszczu na 100 ml mleka półtłustego).

NIE ZAWIERA TŁUSZCZU

Oświadczenie, że środek spożywczy nie zawiera tłuszczu, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 0,5 g tłuszczu na 100 g lub 100 ml. Jednakże oświadczenia wyrażone jako „X % bez tłuszczu” są zabronione.

NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZÓW NASYCONYCH

Oświadczenie, że środek spożywczy ma niską zawartość tłuszczów nasyconych, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, kiedy suma nasyconych kwasów tłuszczowych i izomerów trans kwasów tłuszczowych w produkcie nie przekracza 1,5 g na 100 g produktów stałych lub 0,75 g/100 ml dla produktów płynnych, a w obu przypadkach kwasy tłuszczowe nasycone i izomery trans kwasów tłuszczowych nie mogą dostarczać więcej niż 10 % wartości energetycznej.

NIE ZAWIERA TŁUSZCZÓW NASYCONYCH

Oświadczenie, że środek spożywczy nie zawiera tłuszczów nasyconych, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy suma tłuszczów nasyconych i izomerów trans kwasów tłuszczowych nie przekracza 0,1g tłuszczów nasyconych na 100 g lub 100 ml.

NISKA ZAWARTOŚĆ CUKRÓW

Oświadczenie, że środek spożywczy ma niską zawartość cukrów, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 5 g cukrów na 100 g dla produktów stałych lub 2,5 g cukrów na 100 ml dla produktów płynnych.

NIE ZAWIERA CUKRÓW

Oświadczenie, że środek spożywczy nie zawiera cukrów, oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera nie więcej niż 0,5 g cukrów na 100 g lub 100 ml.



Oświadczenia zdrowotne

<http://ec.europa.eu/nuhclaims>



EU Register on nutrition and health claims

Claim type	Nutrient, substance, food or food category	Claim	Conditions of use of the claim / Restrictions of use / Reasons for non-authorisation	Health relationship	EFSA opinion reference	Commission regulation	Status	Entry Id
Art.13(1)	Calcium	Calcium has a role in the process of cell division and specialisation	The claim may be used only for food which is at least a source of calcium as referred to in the claim SOURCE OF [NAME OF VITAMIN/S] AND/OR [NAME OF MINERAL/S] as listed in the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006.	regulation of cell division and differentiation	2010;8(10):1725	Commission Regulation (EU) 432/2012 of 16/05/2012	Authorised	237
Art.13(1)	Calcium	Calcium is needed for the maintenance of normal bones	The claim may be used only for food which is at least a source of calcium as referred to in the claim SOURCE OF [NAME OF VITAMIN/S] AND/OR [NAME OF MINERAL/S] as listed in the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006.	maintenance of normal bones and teeth	2009;7(9):1210, 2009;7(9):1272, 2010;8(10):1725, 2011;9(6):2203	Commission Regulation (EU) 432/2012 of 16/05/2012	Authorised	224, 230, 350, 354, 2731, 3155, 4311, 4312, 4703, 4704
Art.13(1)	Calcium	Calcium is needed for the maintenance of normal teeth	The claim may be used only for food which is at least a source of calcium as referred to in the claim SOURCE OF [NAME OF VITAMIN/S] AND/OR [NAME OF MINERAL/S] as listed in the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006.	maintenance of normal bones and teeth	2009;7(9):1210, 2010;8(10):1725, 2011;9(6):2203	Commission Regulation (EU) 432/2012 of 16/05/2012	Authorised	224, 230, 231, 2731, 3099, 3155, 4311, 4312, 4703, 4704

Przykłady oświadczeń zdrowotnych

- *Wapń jest potrzebny dla prawidłowego wzrostu i rozwoju kości u dzieci.*
- *Magnez przyczynia się do prawidłowego funkcjonowania mięśni.*
- *Udowodniono, że sterole roślinne obniżają/zmniejszają poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca*

Intuicyjny system oceny żywności Nutri-Score

- System podobny do „Dziurki od klucza” (*The Keyhole*) obecnego w Skandynawii (*The Keyhole is about choosing a good thing, not avoiding a bad*)
- Nutri-Score to ocena wartości odżywczej w 5-stopniowej skali od A do E



Źródło: www.livsmedelsverket.se

- Produkty oznaczone kolorem zielonym i literą A to produkty o wysokiej wartości odżywczej, które warto spożywać częściej lub w większej ilości, natomiast te które oznaczone są kolorem czerwonym i literą E zawierają większą ilość składników, które powinny być ograniczane w codziennej diecie, dlatego powinny być spożywane rzadziej lub w mniejszej ilości

Intuicyjny system oceny żywności Nutri-Score

- Nutri-Score ma uprosić ścieżkę wyboru produktów przez konsumentów
- Ułatwienie konsumentom codziennych wyborów w kwestii żywności ma na celu zmniejszenie występowania chorób cywilizacyjnych, które związane są ze spożyciem żywności wysoko przetworzonej, bogatej w tłuszcze (NKT), cukry, sól
- Dodatkowo oznaczenia Nutri-Score może spowodować, że producenci chcąc zachęcić konsumentów do wyboru ich produktów podejmą się modyfikacji receptur w kierunku „zdrowszych” produktów



- Produkty o wysokiej wartości odżywczej
- Produkty bardzo ważne w diecie
- Produkty, które warto spożywać w większej ilości lub częściej



- Produkty, które powinno się spożywać w sposób umiarkowany



- Produkty, które zawierają większą ilość składników, które powinny być ograniczane
- Produkty, które należy spożywać w mniejszej ilości lub rzadziej

Jak obliczany jest Nutri-Score?

- Nutri-Score jest obliczany na podstawie informacji o zawartości składników w 100 g lub 100 ml produktu
 - Od 0 do 10 pkt. za składniki, których ilość w diecie należy ograniczać, takie jak: energia, cukry, tłuszcze nasycone i sód pochodzący z soli.

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wartość energetyczna (kcal)	≤80	>80	>160	>240	>320	>400	>480	>560	>640	>720	>800
Cukry(g)	≤4,5	>4,5	>9	>13,5	>18	>22,5	>27	>31	>36	>40	>45
Nasycone kwasy tłuszczowe (g)	≤1	>1	>2	>3	>4	>5	>6	>7	>8	>9	>10
Sód (g)	≤0,09	>0,09	>0,18	>0,27	>0,36	>0,45	>0,54	>0,63	>0,72	>0,81	>0,9

- Od 0 do 5 pkt. za składniki korzystne, których spożycie należy promować, takie jak owoce, warzywa, orzechy, błonnik pokarmowy i białko.

	0	1	2	3	4	5
Białko (g)	≤1,6	>1,6	>3,2	>4,8	>6,4	>8,0
Błonnik pokarmowy (g)	≤0,7	>0,7	>1,4	>2,1	>2,8	>3,5
Owoce/warzywa/orzechy (%)	≤40	>40	>60	-	-	>80

Jak obliczany jest Nutri-Score?

$$\begin{array}{l} \text{SUMA PUNKTÓW} \\ \text{SKŁADNIKÓW} \\ \text{DO OGRANICZENIA} \\ \text{WARTOŚĆ ENERGETYCZNA +} \\ \text{+ TŁUSZCZE NASYCONIE +} \\ \text{+ CUKRY +} \\ \text{+ SÓD} \end{array} - \begin{array}{l} \text{SUMA PUNKTÓW} \\ \text{SKŁADNIKÓW} \\ \text{POZYTYWNYCH} \\ \% \text{ WARZYWA/OWOCE/ORZECY +} \\ \text{+ BŁONNIK +} \\ \text{+ BIAŁKO} \end{array} = \text{PUNKTACJA RAYNER'A}$$



-15 do -1



0 do 2



3 do 10



11 do 18



19 i więcej



Nutri-Score

Podsumowanie:

- Ułatwienie decyzji konsumentów, świadome zakupy spożywcze
- Łatwy i przejrzysty sposób oceny wartości odżywczej produktów
- Kolorowa skala od zielonego do czerwonego podpowiada „zdrowe” produkty
- System funkcjonujący z powodzeniem we Francji, Belgii, Hiszpanii, Niemczech, Holandii, Luksemburgu i Szwajcarii jako dobrowolny system znakowania żywności pozwalający konsumentom na dokonywanie świadomych zakupów produktów żywnościowych
- W Polsce powoli producenci dostrzegają korzyść z oznaczania etykietą Nutri-Score i poszczególne produkty na półkach są zaopatrzone skalą A-E

Produkcja ekologiczna- znakowanie

- Od 1.01.2022 roku będzie obowiązywać nowe rozporządzenie 2018/848 dot. produkcji ekologicznej
- Znakowanie produktów ekologicznych niewiele się zmieniło
- Opiskiem EKO/BIO i logo produkcji ekologicznej UE można oznaczać żywność przetworzoną, jest zgodna z przepisami dotyczącymi produkcji ekologicznej, co najmniej 95 % masy jej składników pochodzenia rolnego stanowią składniki ekologiczne lub produkty łowiectwa lub rybactwa oraz w przypadku środków aromatyzujących – są one stosowane tylko dla naturalnych substancji aromatycznych i naturalnych preparatów aromatycznych

Logo produkcji ekologicznej UE



- Kolor: Pantone nr 376, CMYK zielony (50% cyjan+100% żółty), może być też wersja czarno-biała, negatyw i wersja z konturem
- Wymiary: wysokość co najmniej 9 mm, a szerokość co najmniej 13,5 mm, proporcja jego wysokości do szerokości musi być zawsze równa 1:1,5 (w przypadku bardzo małych opakowań minimalna wysokość logo może zostać wyjątkowo zmniejszona do 6 mm)
- Opis tekstowy musi zawierać informacje o certyfikacie i pochodzeniu składników

Element tekstowy

Imperia solvit
qui tacet...



Lorum ipsum imperia solvit qui
tacet iussus loqui. Vulput adigna
faccum quat, quatue vel irilissi
velese facidunt aci tie dolobor.
Oborperos amcommy.



AB-CDE-999
Miejsce pochodzenia
upraw



prywatny lub krajowy logotyp
ekologiczny

AB-CDE-999

(numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej)

- AB** – kod ISO określony w art. 58 ust. 1 lit. a) i dotyczący państwa, w którym odbywają się kontrole;
- CDE** – termin złożony z trzech liter stanowiący odniesienie do produkcji ekologicznej, zgodnie z treścią art. 58(1)(b), np. „öko”, „org”, „eko”, „bio” itp.
- 999** – numer referencyjny złożony z maksymalnie trzech cyfr i nadany zgodnie z art. 58(1)(c)

Zmiany 2018/848

- Poszerzenie zakresu produktów/składników, które mogą podlegać certyfikacji EKO
- Możliwość certyfikacji grupowej jako “szansa dla małych gospodarstw”- dostawcy będą musieli zorganizować się w grupę (podmiot prawny), sprzedawać produkty tylko jako grupa oraz mieć własny system kontroli wewnętrznej, a jednostki certyfikujące nie będą kontrolować każdego dostawcy, tylko cały system
- Przetwórstwo: wykorzystanie substancji zapachowych będzie ściśle ograniczone, zostanie też przygotowana lista środków do mycia i dezynfekcji, elastyczność w oznakowaniu poprawi się: będzie można oznaczyć produkt „Rolnictwo Polska”, jeśli co najmniej 95% składników zostało wyprodukowane w Polsce (obecnie 98%)



Dziękuję za uwagę

Joanna Szulc

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy im. J.J. Śniadeckich w Bydgoszczy

Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej

Zakład Technologii i Inżynierii Przemysłu Spożywczego

e-mail: joanna.szulc@utp.edu.pl tel.: 52 374 9057





Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.