

Wybrane zagadnienia ze znakowania żywności

na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego

Beata Bakalarska

**Główny Inspektorat
Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**



IJHARS



IJHARS

Przepisy UE dotyczące znakowania żywności

- Rozporządzenie (WE) nr [178/2002](#) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.*
- Rozporządzenie (WE) nr [853/2004](#) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.*
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr [1169/2011](#) z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.*
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr [1308/2013](#) z dnia 17 grudnia 2013 r. *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych.*
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr [1333/2008](#) z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności.*
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr [601/2014](#) z dnia 4 czerwca 2014 r. *zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do kategorii żywności „Mięso” oraz w odniesieniu do stosowania określonych dodatków do żywności w surowych wyrobach mięsnych.*

Przepisy UE dotyczące znakowania żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr **1379/2013** z dnia 11 grudnia 2013 r. *w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury.*
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr **589/2008** z dnia 23 czerwca 2008 r. *ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj.*
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr **543/2008** z dnia 16 czerwca 2008 r. *wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego.*
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr **1337/2013** z dnia 13 grudnia 2013 r. *ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu.*

Przepisy krajowe dotyczące znakowania żywności

- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych.*
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych.*



Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

art. 17 ust. 1

Rozporządzenie nr 1169/2011

Podmioty działające na rynku spożywczym

zapewniają

na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji !!!

zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego

21 kwietnia 2016 r.



IJHARS

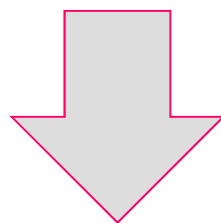
ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

ŻADEN Z PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH NA RYNKU SPOŻYWCZYM

NIE JEST ZWOLNIONY

Z ODPOWIEDZIALNOŚCI

ZA PRZEKAZYWANIE INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOSCI



RÓWNIEŻ podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny !!!!

Żywność

art. 3 pkt 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych
art. 3 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
art. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002

Żywność lub **środek spożywczy** oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

Definicja obejmuje: napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki.

Żywnością nie są:

- pasze;
- zwierzęta żywe (chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi);
- rośliny przed dokonaniem zbiorów;
- produkty lecznicze;
- kosmetyki;
- tytoń i wyroby tytoniowe;
- narkotyki lub substancje psychotropowe;
- pozostałości i zanieczyszczenia.



IJHARS

Obrót = wprowadzanie na rynek

art. 2 rozporządzenie 178/2002 i ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

wprowadzenie na rynek lub *obrót* jest to posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.



IJHARS

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



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

z dnia 25 października 2011 r.

Zmiany:

- **1924/2006** – oświadczenia żywieniowe i zdrowotne
- **1925/2006** – witaminy i składniki mineralne dodawane do żywności

Uchylenia:

- **87/250/EWG** – oznaczanie zawartości alkoholu w napojach alkoholowych
- **90/496/EWG** – oznaczanie wartości odżywczej środków spożywczych
- **1999/10/WE** – odstępstwa od znakowania ilością składników
- **2000/13/WE** – etykietowanie, prezentacja i reklama środków spożywczych
- **2002/67/WE** – etykietowanie środków spożywczych zawierających chininę i kofeinę
- **2008/5/WE** – obowiązek umieszczania dodatkowych danych szczegółowych
- **608/2004** – etykietowania żywności oraz składników żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli i/lub estrów fitostanoli

DATY OBOWIĄZYWANIA



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

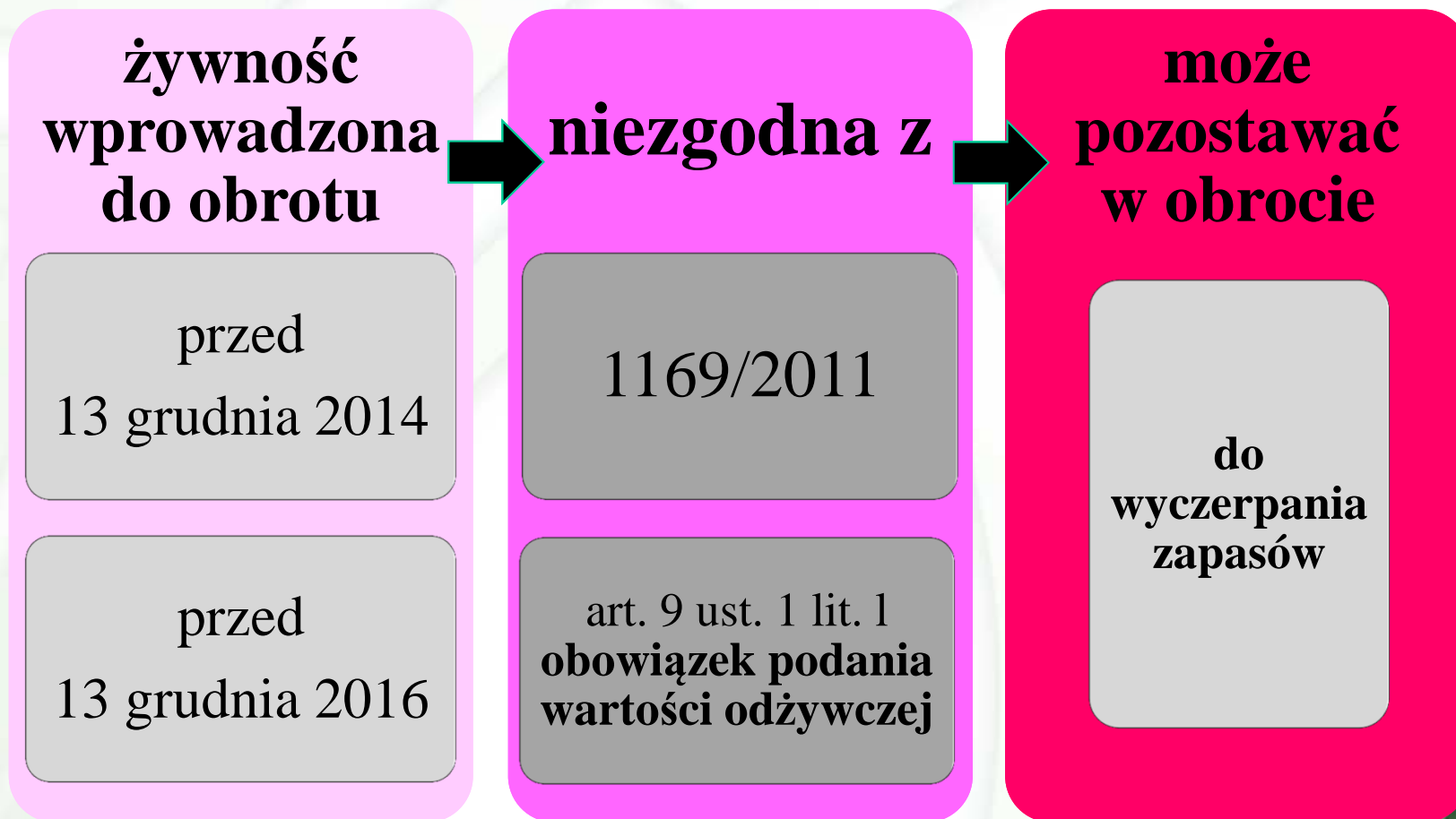
Stosuje się od **13 grudnia 2014 r.**,

- **mięso mielone** – od 1 stycznia 2014 r.
- **wartość odżywcza** - od 13 grudnia 2016 r.

Obowiązuje w całości i wprost we wszystkich państwach Unii Europejskiej

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Okresy przejściowe:



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Zakres stosowania:

- Ogólne zasady, wymogi i zakresy odpowiedzialności dotyczące informacji na temat żywności, a w szczególności etykietowania żywności
- Podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego
- Żywność przeznaczona dla konsumenta finalnego
- Żywność dostarczana do oraz oferowana przez zakłady żywienia zbiorowego
- Usługi gastronomiczne świadczone przez przedsiębiorstwa transportowe
- Płynne funkcjonowanie rynku wewnętrznego
- Stosuje się bez uszczerbku dla wymogów dotyczących etykietowania, przewidzianych w szczególnych przepisach unijnych mających zastosowanie do szczególnych środków spożywczych (wino, świeże owoce i warzywa itp.)

RZETELNE INFORMOWANIE

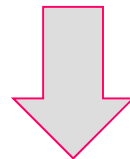


IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Rzetelne informacje na temat żywności:

- **Zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie informacji na temat żywności**
- Umożliwienie konsumentom identyfikacji i właściwego wykorzystywania danego środka spożywczego oraz dokonywania wyborów zaspokajających ich indywidualne potrzeby dietetyczne
- Określenie wspólnych definicji, zasad, wymogów i procedur tak, aby stworzyć jasne ramy i wspólną podstawę środków unijnych i krajowych regulujących informacje na temat żywności



Etykiety żywności powinny być jasne i zrozumiałe

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd:

- 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;
- przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- 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;
- 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.



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Język:

Obowiązkowe informacje na temat żywności
muszą być podawane
w języku łatwo zrozumiałym
dla konsumentów
z państw członkowskich,
w których dany środek spożywczy jest wprowadzany do obrotu.

Nie zabrania się podawania danych szczegółowych w kilku językach

Informacje podane w kilku językach nie mogą się wzajemnie wykluczać !!!



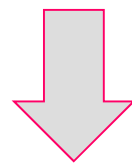
IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Język:

Na swoim własnym terytorium państwa członkowskie,
w których dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek,
**mogą określić, że dane szczegółowe są podawane
w jednym lub kilku językach urzędowych Unii**

art. 6. 1. ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*



oznakowanie co najmniej w języku polskim*

* nie dotyczy artykułów rolno-spożywczych przeznaczonych do wywozu poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

NOWE DEFINICJE



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„czytelność”

fizyczny wygląd informacji, dzięki któremu jest ona wizualnie dostępna ogółowi społeczeństwa

- rozmiar czcionki,
- odstępy między literami,
- odstępy między wierszami,
- grubość linii pisma,
- barwa czcionki,
- rodzaj czcionki,
- stosunek szerokości liter do ich wysokości,
- powierzchnia materiału
- kontrast między pismem a tłem

OŚRODEK
DORADZTWA
ROLNICZEGO



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„**etykieta**”

metka, znak firmowy, znak handlowy, ilustracja lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub załączony do opakowania lub pojemnika z żywnością;



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„etykietowanie”

wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje i symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności i odnoszącym się do niej

etykietowanie = oznakowanie opakowania + informacje w dokumentach towarzyszących

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„żywność opakowana”

- każda pojedyncza sztuka przeznaczona do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego
- stanowi produkt i opakowanie, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż,
- zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania

Definicja nie obejmuje żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży !!!!



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„żywność opakowana”

- przygotowane w sklepie produkty „na zapas” - podzielone, pokrojone i zapakowane (w „zamknięte” opakowania), jeśli oferowane są na sali samoobsługowej bez udziału sprzedawcy - **żywność opakowana** - powinny zawierać informacje takie jak obowiązują dla środka spożywczego opakowanego
- jeśli prowadzona sprzedaż odbywa się z udziałem obsługi sklepu (np. pokrojone w ladach sprzedażowych wędliny, przy których jednocześnie jest sprzedawca i na życzenie konsumenta waży/odmierza produkt, wówczas **oznakowanie tak oferowanych środków spożywczych powinno spełniać wymagania jak dla produktów oferowanych „luzem”**

(§ 19 rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych)

ROZPORZĄDZENIE MRiRW

W SPRAWIE ZNAKOWANIA POSZCZEGÓLNYCH RODZAJÓW ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

§ 19

W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:

- nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
- nazwę albo imię i nazwisko producenta;
- wykaz składników;
- klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej;

Dodatkowo:

- w przypadku produktów rybołówstwa mrożonych glazurowanych –informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;
- w przypadku pieczywa:
 - ❖ masę jednostkową,
 - ❖ informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”

**ROZPORZĄDZENIE MRiRW
W SPRAWIE ZNAKOWANIA POSZCZEGÓLNYCH RODZAJÓW ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

§ 19

Informacje obowiązkowe
podaje się w miejscu sprzedaży
na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego
lub w inny sposób,
w miejscu dostępnym **bezpośrednio** konsumentowi finalnemu

21 kwietnia 2016 r.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„**główne pole widzenia**”

pole widzenia opakowania, które konsument najprawdopodobniej zobaczy przy pierwszym spojrzeniu na produkt w momencie zakupu i które umożliwia konsumentowi natychmiastową identyfikację produktu. Jeżeli opakowanie ma kilka identycznych głównych pól widzenia, to główne pole widzenia jest polem wybranym przez podmiot działający na rynku spożywczym;

**Ser podpuszczkowy
dojrzewający z czarnuszką
(5%)**

Kielbasa wieprzowo-wołowa
grubo rozdrobniona wędzona
z papryką chili (2%)

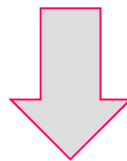


ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nazwą środka spożywczego jest nazwa przewidziana w przepisach



Nazwa zwyczajowa



Nazwa opisowa



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

GREMZELKA

MACIEK MAZOWIECKI

Taka nazwa

POMASTA

HARYNKI W CEBULOWEJ ZOŁZIE

KIEŁBASA

SZYNKA

**nie jest
wystarczająca!!!!**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nazwą środka spożywczego jest nazwa przewidziana w przepisach



- Mięso
- Mięso mielone
- Produkty rybołówstwa
- Mleko i przetwory mleczne
- Nazwy produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowanych przez KE jako
chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub
gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS)



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„**nazwa przewidziana w przepisach**”

nazw środka spożywczego określona w przepisach unijnych lub w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego;

czekolada miód oliwa z oliwek alkohole dżemy marmolady soki

38 POLSKICH NAZWY PRODUKTÓW ROLNYCH I ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZAREJESTROWANYCH PRZEZ KE

Ostatni: Od 21 czerwca 2016 r. nazwa *krupnioki śląskie* - ChOG .

Krupnioki śląskie to 38 polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Krupnioki śląskie to wędlna podrobowa, parzona, w osłonce naturalnej, o średnicy batonów 30–40 mm, długości 15–25 cm, i masie jednostkowej batonu 200–300 g. Krupnioki charakteryzują się lekko wilgotną powierzchnią, o barwie od szarej do brunatnej lub ciemnobrązowej, a na przekroju brunatną z odcieniem fioletu lub brązu – w zależności od zastosowanych składników tj. mięsa wieprzowego, kaszy jęczmiennej lub gryczanej, podrobów, tłuszczu i skórek. Smak i zapach krupnioków jest właściwy dla użytych składników, lekko słony, z wyraźnie wyczuwalnymi dodatkami i przyprawami (cebula, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, nieobowiązkowo czosnek i pieprz ziołowy)

Mięso do produkcji *krupnioków śląskich* nie powinno być peklowane i solone.

Obszar geograficzny wytwarzania *krupnioków śląskich* obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat oleśnicki, województwo dolnośląskie).

38 POLSKICH NAZWY PRODUKTÓW ROLNYCH I ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZAREJESTROWANYCH PRZEZ KE



EUR-Lex - 02004R0853-201... System ochrony produktów re... +

ex.php/system-ochrony-produktow-regionalnych-i-tradycyjnych.html Szukaj

ARTYKUŁOW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

LJHARS Aktualności Wzory dokumentów Ogłoszenia publiczne Szkolenia Biuro prasowe FAQ Kontakt LJHARS

Strona główna > Produkty regionalne i tradycyjne > System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych

System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych Drukuj A A A

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej stworzyło producentom sektora rolno-spożywczego szansę ochrony wytwarzanych przez nich produktów regionalnych i tradycyjnych. System ten oparty został na istniejących wcześniej rozwiązaniach krajowych stosowanych we Francji (system L'appellation d'origine contrôlée – AOC) oraz we Włoszech (Denominazione d'Origine Controllata – DOC).

System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych w UE regulowany jest Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 678, ze zm.). Rozporządzenie to zastąpiło wcześniej obowiązujące w tym zakresie rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 oraz nr 509/2006. Wdrożenie rozporządzenia 1151/2012 pozwoliło na ujednoczenie kwestii związanych z ochroną nazw produktów rolnych i środków spożywczych.

Zgodnie z wspomnianym rozporządzeniem produkty rolne lub środki spożywcze mogą zostać wyróżnione poprzez stosowanie następujących rodzajów oznaczeń:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP),
- Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG),
- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

Stosowanie tych oznaczeń pozwala na łatwiejszą identyfikację produktów, ich ochronę przed nieprawym użyciem zarejestrowanych nazw oraz promocję produktów o specyficznych cechach i określonym pochodzeniu. Producentom wytwarzającym produkty o wysokiej jakości i wyjątkowych walorach daje natomiast szansę zaistnienia na rynku. Wytwarzanie wyrobów regionalnych i tradycyjnych może również przyczynić się do rozwoju obszarów wiejskich poprzez różnicowanie działalności rolniczej i promocję tych regionów. Ponadto, system ten wspiera rozwój gospodarki wiejskiej, gdyż tradycyjne metody wytwarzania wymagają znacznie większego nakładu pracy, dzięki czemu możliwe jest zwiększenie zatrudnienia w rolnictwie. Jest to cecha istotna szczególnie dla terenów o niekorzystnych warunkach gospodarowania.

Jednym z podstawowych elementów zapewnienia ochrony jest skuteczny system kontroli, na który składa się kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją oraz kontrola urzędowa.

Podstawą funkcjonowania systemu rejestracji i ochrony nazw produktów regionalnych i tradycyjnych jest prawo Unii Europejskiej. W przepisach polskich określone zostały natomiast ramy instytucjonalne umożliwiające wdrożenie systemu na szczeblu krajowym. Aktem prawnym określającym zadania poszczególnych organów w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce jest ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 r., Nr 10, poz. 68,



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„**nazwa zwyczajowa**”

nazwa, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśnienia



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nowe definicje:

„nazwa opisowa” → przetwory mięsne i przetwory rybne

nazwa zawierająca opis środka spożywczego oraz jego zastosowanie, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony

Kolorowy pasztet

**Wyrób wieprzowo-drobiowy z wątróbką wieprzową i grzybami leśnymi
parzony pieczony**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

- **warunki fizyczne środka spożywczego lub sposoby przetwarzania**, jakim został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony) itp.

Nasza szyneczka

Wyrób wieprzowy, parzony, wędzony z dodatkiem wody

Ser słoneczny

podpuszczkowy dojrzewający wędzony

OBOWIĄZKOWE INFORMACJE NA ETYKIECIE

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Wykaz danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe:

jedno pole widzenia

- Nazwa produktu
- Wykaz składników
- Substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji
- Zawartość ilościowa składników
- Masa netto
- Termin przydatności do spożycia/ data minimalnej trwałości
- Warunki przechowywania/ warunki użycia
- Kraj lub miejsce pochodzenia
- Dane podmiotu działającego na rynku spożywczym
- Wartość odżywcza

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Obowiązkowe dane szczegółowe – dostępność:

**Obowiązkowe informacje
muszą być łatwo dostępne w odniesieniu do każdego środka spożywczego**

Informacje dobrowolne

nie mogą być prezentowane

ze szkodą dla danych obowiązkowych



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Obowiązkowe dane szczegółowe:

- Środki spożywcze, których trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów (rozporządzenie 1333/2008) → „**pakowano/ -y w atmosferze ochronnej**”
- Środki spożywcze zawierające substancję słodzącą lub substancje słodzące (rozporządzenie 1333/2008) → „**zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)**” - informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego
- Środki spożywcze zawierające zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i substancję słodzącą lub substancje słodzące (rozporządzenie 1333/2008) → „**zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)**” - informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Wykaz składników:

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.

Składniki oznaczane są ich szczegółowymi nazwami.



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

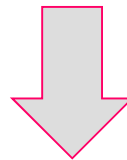
Pominięcie wykazu składników:

- **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;
 - nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.
- mięso!!!!**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Pominięcie dodatków i enzymów w wykazie składników:

- jeśli ich obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia (1333/2008), pod warunkiem że **nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym**;
- są stosowane jako **substancje pomocnicze** w przetwórstwie.



NIE PODAJE SIĘ
W WYKAZIE SKŁADNIKÓW PRZETWORU MIĘSNEGO
SUBSTANCJI PRZECIWBRYLAJĄCEJ,
KTÓRA BYŁA SKŁADNIKIEM SOLI!!!!!!!!!!



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Pominięcie składu składnika złożonego:

W wykazie składników **nie trzeba podawać składu składnika złożonego jakim jest mieszanka przypraw lub ziół jeśli stanowi ona mniej niż 2% produktu gotowego.**

W takim przypadku należy jednak wymienić dodatki do żywności (z zastrzeżeniem przepisów art. 20 lit. a-d) oraz alergeny, które są w składzie tej mieszanki.



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Określenie niektórych składników nazwą kategorii zamiast nazwy szczegółowej:

Definicja kategorii żywności	Oznaczenie
Wszystkie rodzaje rozdrobnionych pieczonych produktów zbożowych	„Bułka tarta” lub „Suchary”
Wszystkie rodzaje sera, gdy ser lub mieszanka serów stanowi składnik innego środka spożywczego, pod warunkiem że nazwa i prezentacja takiego środka spożywczego nie odnosi się do określonego rodzaju sera	„Ser”
Wszystkie przyprawy w ilości nieprzekraczającej wagowo 2 % środka spożywczego	„Przyprawy” lub „Mieszanka przypraw”
Wszystkie zioła lub części ziół w ilości nieprzekraczającej wagowo 2 % środka spożywczego	„Zioła” lub „mieszanka ziół”
Mięśnie szkieletowe (2) gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi, z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką, gdzie całkowita zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza wartości wskazanych poniżej, oraz w przypadku gdy mięso stanowi składnik innego środka spożywczego.	„Mięso” + nazwa gatunku zwierzęcia
Wszystkie rodzaje produktów objętych definicją „mięso oddzielone mechanicznie”.	„Mięso oddzielone mechanicznie” + nazwa gatunku zwierzęcia

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Oznaczenie ilościowe składników:

Oznaczenie ilości składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego **jest obowiązkowe**, gdy dany składnik lub dana kategoria składników:

- występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta;
- są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie;
- są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mogłyby być mylone ze względu na jego nazwę lub wygląd.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Ilościowa zawartość mięsa

**MOM
podroby**



obligatoryjne dla każdego rodzaju wyrobu mięsnego

Nazwy: kielbasa, wędlina, parówka itp. są kojarzone przez konsumenta z zawartością mięsa/ surowca pochodzenia zwierzęcego

**Składnik jest podkreślony w nazwie lub grafice !!!
ilościowa zawartość w wykazie składników**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Oznaczenie ilościowe składników:

Kiełbasa kolorowa wyrób drobiowy średnio rozdrobniony pieczony

Wykaz składników: mięso drobiowe 75%, skóry drobiowe, tłuszcz drobiowy, sól, substancja konserwująca E250

Gouda z suszonymi pomidorami – ser podpuszczkowy dojrzewający

Składniki: mleko, suszone pomidory (5%), sól, stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato, substancja konserwująca – lizozym z jaja

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Kraj lub miejsce pochodzenia:

Należy wskazać zawsze w przypadku:

- gdy brak takiej informacji może wprowadzić w błąd co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, szczególnie gdy etykieta sugeruje inne pochodzenie
- **mięsa wieprzowego, drobiowego, z kóz i owiec**
- mięsa wołowego

1337/2013

Stosuje się od dnia
1 kwietnia 2015 r.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Kraj lub miejsce pochodzenia:

Propozycja!!!

- inne rodzaje mięsa niż wołowina i te wskazane w rozporządzeniu nr 1337/2013
- mleko
- mleko jako składnik w produktach mlecznych
- nieprzetworzone środki spożywcze
- produkty jednoskładnikowe
- składniki stanowiące więcej niż 50% wyrobu gotowego



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Informacja o alergenach:

substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – **podkreśla się za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników**, np. za pomocą **czcionki, stylu** lub **koloru tła**

Paszтет wieprzowo-drobiowy z orzechami włoskimi

Składniki: mięso wieprzowe 35%, wątroba wieprzowa 12%, tłuszcz wieprzowy, woda, skórki drobiowe, **kasza manna z pszenicy**, sól, **białko sojowe, orzechy włoskie 5%**
... itp.

składniki alergenne należy podać również
przy sprzedaży żywności bez opakowań lub pakowanej przy sprzedaży !!!!



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Informacja o alergenach:

- w przypadku braku wykazu składników

„zawiera” + nazwa substancji powodującej alergię

„zawiera sód jęczmienny” (w przypadku piwa)



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Informacja dobrowolna o alergenach:

Brak aktów prawnych określających zasady podawania informacji dotyczącej
możliwej i niezamierzonej obecności w żywności
substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji

„może zawierać ...”

„możliwa obecność ...”

~~„zawiera śladowe ilości ...”~~

NIE PODKREŚLAMY ALERGENU !!!

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Informacja dobrowolna o alergenach – Bez laktozy – stanowisko GIS:

Informacja o braku substancji, która może powodować reakcje alergiczne lub reakcje nietolerancji:

Uzasadnione wyłącznie wtedy, gdy:

- **produkt finalny nie zawiera laktozy**
- **konsument mógłby się spodziewać w danym produkcie występowania laktozy**

(np. w mleku i produktach mlecznych, w których standardowo obecna jest laktoza lub w produktach stosowanych jako zamienniki przetworów mlecznych, np. w tzw. „mleku” roślinnym, w których przez analogię, konsument może spodziewać się obecności laktozy)



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Informacja dobrowolna o alergenach – **Bez laktozy** – stanowisko GIS:

Maksymalna zawartość laktozy



**wartość równa granicy oznaczalności metody enzymatycznej
uznawanej za metodę referencyjną
tj. 0,01% (10 mg laktozy na 100 g produktu)**

**Informacja dobrowolna, której zastosowanie
w oznakowaniu **wymaga potwierdzenia w dokumentacji****

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Wysokość czcionki:

Appendix

Wysokość x = 1,2 mm

W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia ma pole **mniejsze niż 80 cm² minimalna wysokość x - co najmniej 0,9 mm**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Wysokość czcionki:

Minimalna **wysokość czcionki w oznakowaniu ilości nominalnej** towaru paczkowanego (Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych)

Ilość nominalna towaru paczkowanego [g] lub [ml]	Minimalna wysokość cyfr i liter [mm]
do 50	2
powyżej 50 do 200	3
powyżej 200 do 1000	4
powyżej 1000	6

ZAKRESY ODPOWIEDZIALNOŚCI

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Zakres odpowiedzialności :

- obowiązek zapewnienia właściwej jakości handlowej, **spoczywa na każdym podmiocie wprowadzającym produkt do obrotu**, a nie tylko na podmiocie, który faktycznie znakuje produkt
- podmioty zapewniają przestrzeganie wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i **upewniają się, że wymogi te są spełnione**
- zarówno ten podmiot, który jest wskazany w oznakowaniu jak i ten, który produkuje środek spożywczy, odpowiada za jego jakość handlową

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Zakres odpowiedzialności :

- **podmiotem odpowiedzialnym** za dostarczanie informacji na temat żywności jest **podmiot**, który pod swoją nazwą lub firmą wprowadza do obrotu dany środek spożywczy
- w przypadku żywności oferowanej do **sprzedaży na odległość**, odpowiedzialność za przekazanie obowiązkowych informacji na temat żywności przed ostatecznym dokonaniem zakupu spoczywa na **właścicielu stron internetowych**
- podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informację na temat żywności **zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności** - podmiot wprowadzający do obrotu produkt **powinien posiadać niezbędną wiedzę**, aby zapewnić obecność i rzetelność informacji na temat żywności
- podmioty, które **nie mają wpływu na informacje na temat żywności**, nie mogą dostarczać żywności, o której wiedzą lub w stosunku do której mają podejrzenia, że jest niezgodna z mającym zastosowanie prawem



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Zakres odpowiedzialności :

- podmioty nie mogą modyfikować informacji towarzyszących środkowi spożywczemu, jeżeli taka modyfikacja wprowadzałaby w błąd konsumenta finalnego lub w inny sposób zmniejszała poziom ochrony konsumentów - **podmioty są odpowiedzialne za wszelkie zmiany, których dokonują w informacjach na temat żywności towarzyszących środkowi spożywczemu**
- podmioty **zapewniają przekazywanie informacji**, na temat żywności nieopakowanej przeznaczonej do dostarczenia do konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego, **podmiotowi działającemu na rynku spożywczym otrzymującemu żywność**, aby umożliwić, tam gdzie jest to wymagane, przekazywanie konsumentom finalnym obowiązkowych informacji na temat żywności
- podmioty **dostarczające innym podmiotom** żywność nieprzeznaczoną dla konsumenta finalnego ani dla zakładów żywienia zbiorowego, **zapewniają przekazywanie tym innym podmiotom wystarczających informacji**, które umożliwią im spełnienie ich obowiązku przekazanie informacji na temat żywności



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Zakres odpowiedzialności :

- informacje dotyczące znakowania żywności narzucone do umieszczenia na opakowaniu przez sieć handlową lub inny podmiot, zlecający produkcję, nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd
- produkujący i dostarczający zapakowane i oznakowane produkty (np. zgodnie z wewnętrznymi umowami) do zlecającego (np. sieci handlowej) jest odpowiedzialny za jakość handlową, w tym również za oznakowanie
- sieć handlowa, która zostanie wskazana w oznakowaniu, będzie odpowiedzialna nie tylko za samo oznakowanie, ale również parametry fizykochemiczne - skład



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Zakres odpowiedzialności :

- jeżeli podczas kontroli w podmiocie produkującym artykuły rolno-spożywcze zostaną stwierdzone nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej (w tym w oznakowaniu produktu), to podmiot ten niezależnie od tego czy sam wprowadza produkt do obrotu, czy jedynie wykonuje określone czynności na rzecz innego podmiotu, poniesie odpowiedzialność w swoim zakresie
- **możliwość wymierzania kar z art. 40a ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych każdemu przedsiębiorcy wprowadzającemu do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta środek spożywczy nieprawidłowo oznakowany, nawet przedsiębiorcy prowadzącemu mały sklep spożywczy, który nie miał wpływu na oznakowanie**



MIĘSO I JEGO PRZETWORY

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Mięso

mięśnie szkieletowe gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi, z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką

Mięso + nazwa gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi
(mięso wieprzowe, mięso drobiowe, mięso z indyka itp.)

Mięso oddzielone mechanicznie nie może być oznaczone w oznakowaniu jako mięso !!!



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Mięso oddzielone mechanicznie

Definicja MOM zawarta w załączniku I pkt 1.14. do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wyraźnie określa **trzy kryteria** dla klasyfikacji surowca jako mięso oddzielone mechanicznie.

„Mięso oddzielone mechanicznie” lub „MOM” to produkt:

- 1.uzyskany przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości,
- 2.po ich oddzieleniu od tuszy za pomocą środków mechanicznych,
- 3.co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych.

Występują dwa rodzaje MOM w zależności od techniki jego pozyskiwania:

- uzyskany metodą niskociśnieniową bez naruszenia struktury kości, zbliżony wyglądem do mięsa mielonego, zawierający nie więcej niż 0,1% wapnia,
- uzyskany metodą wysokociśnieniową powodującą naruszenie struktury kości – może zawierać powyżej 0,1% wapnia.

Mięso oddzielone mechanicznie + nazwa gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi

NAZEWNICTWO PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Wyroby wyprodukowane z surowców pochodzących z jednego gatunku zwierzęcia

wśród użytych składników z danego gatunku zwierzęcia mogą znajdować się:
mięso oraz inne surowce (np. MOM, tłuszcz, podroby, skórki itp.)

Kiełbasa drobiowa

Składniki: mięso drobiowe 45%, woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, skóry drobiowe, laktoza, białko sojowe, substancja konserwująca – azotyn sodu, przyprawy w tym gorczyca, stabilizator – E 407, wzmacniacz smaku – E 621

Kiełbasa drobiowa

Składniki: mięso drobiowe 45%, **tłuszcz wieprzowy**, woda, skóry drobiowe, skóry wieprzowe, białko kolagenowe wieprzowe, laktoza, białko sojowe, substancja konserwująca – azotyn sodu, przyprawy w tym gorczyca, stabilizator – E 407, wzmacniacz smaku – E 621



IJHARS

NAZEWNICTWO PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Wyroby wyprodukowane z surowców pochodzących z dwóch gatunków zwierząt

wśród użytych składników pochodzących z określonych w nazwie gatunków zwierząt mogą znajdować się : mięso oraz inne surowce zwierzęce (np. MOM, tłuszcz, podroby, skórki itp.)

Kiełbasa wieprzowo-wołowa

Składniki: mięso wieprzowe 45%, mięso wołowe 3% woda, mięso oddzielone mechanicznie wieprzowe, tłuszcz wołowy, białko wołowe, laktoza, białko sojowe, substancja konserwująca – azotyn sodu, przyprawy w tym gorczyca, stabilizator – E 407, wzmacniacz smaku – E 621

Kiełbasa drobiowo-wieprzowa

Składniki: mięso drobiowe z kurczaka 20%, tłuszcz wołowy, woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, tłuszcz wieprzowy, skóry wieprzowe, laktoza, białko sojowe, substancja konserwująca – azotyn sodu, przyprawy w tym gorczyca, stabilizator – E 407, wzmacniacz smaku – E 621

NAZEWNICTWO PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Wyroby blokowe typu mielonka nie powinny mieć w nazwie produktu określeń, np.: szynka, baleron lub połówka przy braku udziału surowców wykorzystywanych przy produkcji tych wyrobów, tj.: szynki, karkówki czy schabu, stanowiących części składowe tuszy wieprzowej

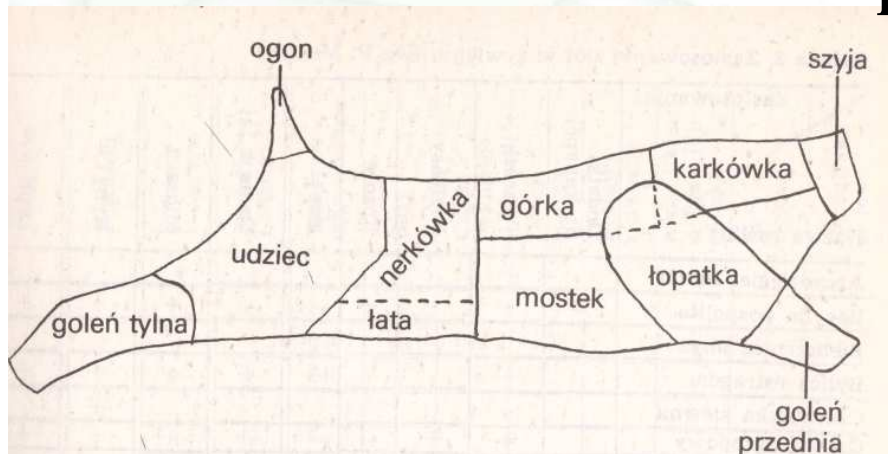
Dopuszcza się nazwy typu:
szynka **mielona**;
połówka **mielona**;
boczek **mielony**, itp.



NAZEWNICTWO PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Podobnie należy postępować w przypadku blokowych wyrobów mięsnych, do wyrobu których użyto elementów

tuszy cielecej lub wołowej



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

O słonka:

▪ **Jeżeli słonka wędliny nie jest jadalna, musi to zostać wskazane.**

▪ Informacja ta może być zawarta w nazwie produktu, w bezpośrednim sąsiedztwie nazwy produktu lub w dowolnym miejscu oznakowania, łatwo dostępnym dla konsumenta.

▪ W przypadku wędlin, których słonki są jadalne i stanowią integralną część produktu, i które są spożywane przez konsumentów, należy wskazać w oznakowaniu taką informację (jest to składnik produktu spożywany przez konsumenta). Powyższą informację o słonce jadalnej proponujemy wskazać nie w wykazie składników, lecz bezpośrednio po nim np.: słonka - jelito wieprzowe lub jelito baranie (słonka).

▪ Siatka otaczająca wędzonkę nie jest słonką lecz jest rodzajem opakowania, w związku z tym nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy odnoszące się do słońek niejadalnych.

Karmele dopuszczone są do stosowania przy produkcji kiełbas i pasztetów oraz do słońek, powłok oraz dekoracji mięsa. Stąd **barwienie karmelem powierzchni wędzonek, które pozbawione są słońek i powłok nie jest dopuszczalne.**



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

Dodatek białka

- produkty mięsne, surowe wyroby mięsne, produkty rybołówstwa
- białko + pochodzenie

**Kiełbasa drobiowo-wieprzowa
z białkiem wieprzowym
drobno rozdrobniona, wędzona, parzona**

**Kiełbasa drobiowa z białkiem
wieprzowym
parzona, wędzona**

**Wieprzowina w sosie własnym z białkiem drobiowym
Konserwa sterylizowana**



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

Dodatek wody

- produkty mięsne, produkty rybołówstwa i surowe wyroby mięsne w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji
- jeśli dodana woda przekracza 5% wagi wyrobu gotowego

- 1. Półgęski z wodą, wędzonka z gęsi, parzona**
- 2. Parówki wieprzowe z wodą kielbasa homogenizowana, wędzona**
- 3. Schab wieprzowy w papryce wędzony z wodą**
- 4. Karkówka wieprzowa na grill, zawiera wodę dodaną**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

Z połączonych kawałków mięsa

- produkty mięsne, surowe wyroby mięsne i produkty rybołówstwa, które sprawiają wrażenie jednego kawałka
- faktycznie są mniejszymi kawałkami połączonymi za pomocą enzymów lub dodatków do żywności

**Szynka wieprzowa z połączonych kawałków mięsa
wędzona, pieczona**

**Kiełbasa wieprzowo-drobiowo z połączonych kawałków mięsa
grubo rozdrobniona, parzona, wędzona**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

Całkowite lub częściowe zastąpienie

- składnik, którego obecności konsument oczekuje został zastąpiony innym komponentem
- wyraźne i jasne wskazanie w pobliżu nazwy wyrobu gotowego
- czcionka o wysokości co najmniej 75% wysokości „x” w nazwie wyrobu gotowego i nie mniejsza niż 1,2 mm



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dodatki w składzie wyrobów gotowych:

Kategoria zasadniczej funkcji + nazwa szczegółowa lub numer E

substancja konserwująca azotyn sodu
lub
substancja konserwująca E250

W przypadku gdy składnik należy do więcej niż jednej z kategorii, należy oznaczyć kategorię właściwą dla zasadniczej funkcji składnika w przypadku danego środka spożywczego.

O funkcji technologicznej dodatku, która będzie wskazana w oznakowaniu wyrobu gotowego decyduje producent - uzasadnienie

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Nazwy kategorii funkcji dodatków:

Kwas

Regulator kwasowości

Substancja przeciwzbrylająca

Substancja przeciwpieniąca

Przeciwutleniacz

Substancja wypełniająca

Barwnik

Emulgator

Sole emulgujące ⁽¹⁾

Substancja wiążąca

Wzmacniacz smaku

Środek do przetwarzania mąki
(polepszacz)

Substancja pianotwórcza

Substancja żelująca

Substancja glazurująca

Substancja utrzymująca wilgoć

Skrobia modyfikowana ⁽²⁾

Substancja konserwująca

Gaz nośny

Substancja spulchniająca

Sekwestranty

Stabilizator

Substancja słodząca

Substancja zagęszczająca

⁽¹⁾ Tylko dla serów przetworzonych oraz produktów wytwarzanych na bazie serów przetworzonych.

⁽²⁾ Nazwa szczegółowa ani numer E ni    by  oznacz62e / 72 | - + 

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Dodatki w dobrowolnych deklaracjach:

W wykazie składników – nazwa kategorii odnosząca się do funkcji technologicznej zgodnie z załącznikiem VII do rozporządzenia 1169/2011, np. substancja konserwująca itp.

Jako dobrowolna informacja – brak wytycznych więc może być „bez konserwantów”



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

„Bez konserwantów”:

Na etykiecie schabu wieprzowego – **NIE** – bo do mięsa nie wolno dodawać sub. konserwujących

Na etykiecie kielbasy – **TAK** – jeśli nie użyto sub. konserwujących ani nic o takim działaniu, np. susze warzywne

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 601/2014

Kategoria 08.2 surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia 853/2004:

E 162	Czerwień buraczana	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty typu «merguez», <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> i <i>chorizo fresco</i>
E 249–250	Azotyny	150	(7) (7')	Tylko <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> i <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 401	Alginian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 402	Alginian potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 601/2014

Kategoria 08.2 surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia 853/2004:



E 249–250 Azotyny

Tylko (...) **kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka i tatar wołowy (danie tatarskie)**



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 601/2014

Kategoria 08.2 surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia 853/2004:

W przypadku korzystania przez zakłady mięsne z możliwego odstępstwa i stosowania azotynów w produkcji surowych wyrobów mięsnych, **ich nazwa musi być zgodna z tą wymienioną w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 601/2014!!!!!!**

Stosowana nazwa może być uzupełniona o informacje dotyczące składnika, który decyduje o charakterze lub smaku takiego produktu

np. „*kiełbasa surowa metka cebulowa*”.

W przypadku gdy producent chce stosować odstępstwo **nie jest dopuszczalne stosowanie jedynie nazw handlowych (wymyślonych)**, np. „metka cebulowa” lub „metka tatarska”.



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 601/2014

Kategoria 08.2 surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia 853/2004:

Wytyczne opisujące kategorie żywności w Części E Aneksu II do Rozporządzenia (WE) Nr 1831/2003 w sprawie dodatków do żywności – wersja 2 z marca 2015 r.

Kielbasa surowa typu kielbasa biała: polska surowa kielbasa spożywana po obróbce cieplnej w gospodarstwach domowych (np. "biała kielbasa") - produkowana z rozdrobnionego mięsa z tłuszczem, z dodatkiem przypraw i dodatków; nadziewana w jelito.

Kielbasa surowa typu metka: polska surowa kielbasa spożywana bez obróbki cieplnej, produkowana z rozdrobnionego mięsa oraz tłuszczu pochodzenia wieprzowego lub wołowego ("metka tatarska" jest produkowana wyłącznie z mięsa wołowego) z dodatkiem wody, przypraw (w tym cebuli) i dodatków; nadziewana w sztuczne jelito lub inny flak do nadziewania.

Tatar (Danie tatarskie): polski wyrób mięsny spożywany bez obróbki cieplnej, produkowany z drobno siekanej wołowiny z dodatkiem wody, przypraw i dodatków do żywności; zostanie zapakowane do opakowań barierowych.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Aromat dymu wędzarniczego a wyroby wędzone:

Aromat jest dodawany do produktu bezpośrednio lub nastrzykiwany na powierzchnię:

- produkt nie może mieć nazwy „wędzony”
- aromat jest wymieniony w wykazie składników

Produkt jest wędzony w komorze wędzarniczej przy użyciu dymu regenerowanego:

- produkt nie może mieć nazwy jedynie: „wędzony”
- produkt może mieć nazwę: „ wędzony przy użyciu dymu regenerowanego”

lub „wędzony przy użyciu aromatu dymu wędzarniczego”

- aromat jest wymieniony w wykazie składników



JAKOŚĆ HANDLOWA W WYROKACH SĄDÓW

Wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 26.02.2015 r., sygn. akt: II GSK 2210/13

ilościowa zawartość składników



Z uzasadnienia wyroku NSA wynika, że spełnienie deklaracji w zakresie ilościowej zawartości składników produktu (w w/w wyroku – ryb marynowanych) jest obowiązkiem producenta, a wszelkie nieprawidłowości w tym zakresie świadczą o jego zafałszowaniu.

Wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 28 października 2014 r., sygn. akt: VI SA/Wa 2028/14

wiejski



W uzasadnieniu WSA podkreślił: „określenie *wiejski* sugeruje, iż produkty zostały wyprodukowane przy użyciu tradycyjnych składników stosowanych do tego typu wyrobów.

W związku z tym odznaczają się walorami smakowymi charakterystycznymi dla produktów wytwarzanych w *wiejski* prosty sposób bez użycia białka sojowego, białka wieprzowego i dozwolonych substancji dodatkowych (...). Ponadto *wiejskie* produkty cechowało wędzenie a nie dodatek aromatu dymu wędzarniczego. Pojęcie „*wiejski*” odnosi się do szeregu cech charakteryzujących produkcję, w której nie stosuje się dozwolonych substancji dodatkowych w celu uzyskania określonego rodzaju wędlin odznaczających się ustalonym przez producenta smakiem, wyglądem i składem.”

**Wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 16 grudnia 2014 r.,
sygn. akt:: II GSK 2033/13**

domowy



W uzasadnieniu NSA podkreślił: „Przepisy prawa krajowego, jak i wspólnotowego jednoznacznie sprzeciwiają się każdej praktyce mogącej w jakikolwiek sposób wprowadzać konsumentów w błąd. (...).

Informacje na opakowaniu wprowadzonych do obrotu artykułów nie odpowiadały prawdzie. Oznakowanie sugerowało bowiem konsumentowi, że artykuł jest wyprodukowany metodą domową, gdy tymczasem do jego składu dodano substancje zagęszczające, które zmieniają zarówno konsystencję jak i smak produktu spożywczego. Oznakowanie na opakowaniu powinno odzwierciedlać w sposób rzetelny deklarowany przez producenta skład artykułu spożywczego i nie pozostawiać żadnych wątpliwości co do jego właściwości.”

**Wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 5 marca 2015 r.,
sygn. akt: II GSK 2407/13NSA**

nazwa i pochodzenie produktu wprowadzają w błąd



W uzasadnieniu NSA wskazał, że „oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd co do charakterystyki środka spożywczego w tym jego nazwy, to oznaczenie produktu jak uczynił to skarżący niewątpliwie stanowiło naruszenie powołanych przepisów. Zastosowane przez skarżącego oznakowanie spornego produktu spożywczego sugerowało bowiem, że pochodzi on z Polski, co ewidentnie wprowadzało konsumenta w błąd.”

Przyjmując nawet, iż działanie producenta było niezamierzone, to produkty, w oznakowaniu, których podano niezgodne z prawdą pochodzenie, jak też nazwę, są produktami zafałszowanymi (art. 3 pkt 10 lit. b i c ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*).

Z powyższego jednoznacznie wynika, iż spełnienie deklaracji w zakresie nazwy i pochodzenia artykułu rolno-spożywczego (w ww. wyroku – elementów gęsi) jest obowiązkiem producenta, a wszelkie nieprawidłowości w tym zakresie świadczą o jego zafałszowaniu.

KRAJ POCHODZENIA MIĘSA



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1337/2013

Etykietowanie mięsa:

zasady dotyczące wskazania na etykiecie kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu

Na każdym etapie produkcji i dystrybucji mięsa, musi być system identyfikacji i rejestracji, który zapewnia:

- **powiązanie między mięsem a zwierzęciem lub grupą zwierząt**, z których to mięso uzyskano, przy czym na etapie uboju zapewnienie tego powiązania jest obowiązkiem rzeźni
- przekazywanie wraz z mięsem informacji odnoszących się do pochodzenia, podmiotom na kolejnych etapach produkcji i dystrybucji

do dostarczenia konsumentowi końcowemu lub do zakładów żywienia zbiorowego

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1337/2013

Etykietowanie mięsa:

- **miejsce chowu**
- **miejsce uboju**
- **kod partii identyfikujący mięso dostarczane konsumentowi lub zakładowi żywienia zbiorowego**



ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1337/2013

Etykietowanie mięsa:

1. Miejsce chowu: kraj członkowski lub państwo trzecie

świnie → wiek przy uboju > 6 m-cy → kraj, w którym ostatni etap chowu co najmniej 4 m-ce

→ wiek przy uboju > 6 m-cy i masa 80 kg → kraj, w którym ostatni etap chowu po uzyskaniu 30 kg

→ wiek przy uboju < 6 m-cy i masa < 80 kg → kraj, w którym cały chów

owce i kozy → kraj, w którym ostatni etap chowu co najmniej 6 m-ce

→ wiek przy uboju < 6 m-cy → kraj, w którym cały chów

drób → kraj, w którym ostatni etap chowu co najmniej 1 m-c

→ wiek przy uboju < 1 m-cy → kraj, w którym cały chów



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1337/2013

Etykietowanie mięsa:

➤ Jeżeli wymaganej długości etapu chowu nie osiągnięto w żadnym państwie członkowskim lub państwie trzecim, w którym odbywał się chów zwierzęcia:

- „Miejsce chowu: kilka państw UE”
- „Miejsce chowu: kilka państw spoza UE”
- „Miejsce chowu: kilka państw UE i spoza UE”.

lub



- „Miejsce chowu: (wykaz państw członkowskich lub państw trzecich, w których odbywał się chów zwierzęcia)”

Warunek: podmiot działający na rynku spożywczym w zadowalający sposób udowodni właściwemu organowi, że chów zwierzęcia odbywał się w tych państwach członkowskich lub państwach trzecich

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1337/2013

Etykietowanie mięsa

2. Miejsce uboju: kraj członkowski lub państwo trzecie

3. Kod partii identyfikujący mięso

Kilka kawałków mięsa tego samego lub różnych gatunków w jednym opakowaniu:

Wykaz państw członkowskich dla każdego gatunku + kod partii



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1760/2000

Etykietowanie mięsa wołowego:

„etykietowanie”

- umieszczenie etykiety na każdym kawałku lub kawałkach mięsa lub na ich opakowaniach
- w wypadku produktów nie pakowanych, udostępnienie konsumentowi odpowiednich informacji w formie pisemnej poprzez uwidocznienie ich w punkcie sprzedaży



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1760/2000

Etykietowanie mięsa wołowego:

podmioty prowadzące **dystrybucję mięsa wołowego na rynkach UE** powinny je znakować podając obowiązkowo następujące informacje:

- numer lub kod identyfikacyjny zapewniający istnienie powiązania między mięsem, a zwierzęciem lub zwierzętami; numer ten **może być numerem identyfikacyjnym konkretnego zwierzęcia, z którego pochodzi mięso lub numerem identyfikacyjnym grupy zwierząt**;
- **numer zatwierdzenia ubojni**, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta ubojnia; na oznaczeniu musi się znajdować napis: „**Ubój w** (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”;
- **numer zatwierdzenia masarni**, w której dokonano podziału mięsa na tusze lub grupy tusz oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta masarnia; na oznaczeniu musi się znajdować napis: „**Podzielone w** (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”.



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1760/2000

Etykietowanie mięsa wołowego:

Od dnia 1 stycznia 2002 r. jest obowiązek wskazywania na etykiecie mięsa wołowego:

- Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dane **zwierzę się urodziło**
- wszystkich Państw Członkowskich lub państw trzecich, w których **odbywała się hodowla**
- Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym **dokonano uboju**

Jeżeli mięso wołowe pochodzi od zwierząt urodzonych, hodowanych i ubitych:

- w tym samym Państwie Członkowskim, oznakowanie może być następujące: „**Pochodzenie: (nazwa Państwa Członkowskiego)**”
- w tym samym państwie trzecim, oznakowanie może być następujące: „**Pochodzenie: (nazwa państwa trzeciego)**”



IJHARS

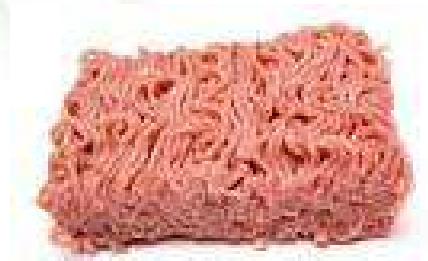
ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Mięso mielone:

to mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1 % soli.

Rozporządzenie (WE)
nr 853/2004

oraz



- „zawartość procentowa tłuszczu poniżej ...”
- „stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej ...”

MLEKO I JEGO PRZETWORY



IJHARS

Mleko - definicja

Rozporządzenie 1308/2013:

„**Mleko**” → oznacza wyłącznie zwykłą wydzielinę z wymion – bez żadnych dodatków ani niepoddaną ekstrakcji – otrzymywaną z co najmniej jednego doju.

Pojęcie „mleko” może jednak być stosowane:

- do mleka przetworzonego bez zmiany składu lub do mleka, którego zawartość tłuszczu została znormalizowana;
- w połączeniu z określeniami oznaczającymi typ, klasę jakości, pochodzenie lub przeznaczenie takiego mleka lub opisującymi technologiczny proces jego przetworzenia lub zmianę składu, której zostało ono poddane, pod warunkiem że zmiana ta jest ograniczona do dodania lub usunięcia naturalnych składników mleka.

W odniesieniu do mleka podaje się gatunek zwierzęcia, od którego dane mleko pochodzi, jeżeli nie jest to mleko krowie



mleko owcze, kozie, bawole itp.

Przetwory mleczne - definicja

Rozporządzenie 1308/2013:

„Przetwory mleczne” —> produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia jakichkolwiek naturalnych składników mleka.

Nazwy zarezerwowane wyłącznie dla przetworów mlecznych to m. in.:

- ser
- masło
- jogurt
- kefir
- maślanka

Przetwór złożony – jogurt owocowy lub mleko czekoladowe – uzyskanie smaku bez zastąpienia składników mleka!!!

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Pominięcie wykazu składników:

Jeśli do przetworu mlecznego dodano składniki inne niż niezbędne w procesie wytwarzania (np. karoten do masła, paprykę do sera) w wykazie składników podaje się wszystkie składniki użyte do produkcji poprzedzając je nagłówkiem: *składniki*.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Substancje alergenne:

Jeśli mleko lub jego przetwór są składnikami innych wyrobów (np. **parówki z serem**)

podaje się w wykazie składników nazwę substancji alergennej (mleko)

w sposób wyraźnie odróżniający

ją od reszty treści na etykiecie.

- Drożdżówka z serem, zapiekanka z serem
- Borowiki w śmietanie
- Jagnięcina w sosie jogurtowym
- Chłodnik na kefirze

Dodawane przetwory mleczne
muszą spełniać wymogi
rozporządzenia 1308/2013

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych

Mleko świeże:

- surowe
- spożywcze:
 - pasteryzowane
 - dodatnia reakcja w badaniu na obecność laktoperoksydazy



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Chlorek wapnia w przemyśle mleczarskim jest wykorzystywany w procesie produkcji serów dojrzewających, m.in. w celu przyspieszenia procesu produkcji i dojrzewania

Jest więc substancją pomagającą w przetwarzaniu mleka (produktu wyjściowego).

Ponadto, dodatek soli wapnia wpływa na wzrost ilości jonów wapnia (Ca^{2+}), zawartości koloidalnego fosforanu wapnia oraz redukcję pH mleka, co bezpośrednio poprawia zwięzłość otrzymanego skrzepu.

Zatem chlorek wapnia pełni również funkcję stabilizatora.

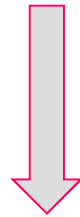
W związku z faktem, iż chlorek wapnia, w serowarstwie, jest zarówno substancją pomagającą w przetwarzaniu, jak i dozwoloną substancją dodatkową pełniącą funkcję technologiczną w gotowym wyrobie, to jest uznawany za składnik środka spożywczego i znakowany zgodnie z zasadami przyjętymi dla dodatków do żywności.

**Na etykiecie serów dojrzewających
należy umieszczać informację o obecności chlorku wapnia.**

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Podpuszczka mikrobiologiczna jest enzymem spożywczym pomagającym w przetwarzaniu – koagulacja białek w procesie produkcji serów podpuszczkowych

Nie pełni funkcji w wyrobie gotowym więc nie trzeba wymieniać jej w wykazie składników



ale jeśli jest wymieniona to ...

Podpuszczka mikrobiologiczna nie jest tożsama z podpuszczką uzyskiwaną z żołądka przeżuwaczy – jeśli jest podawana w wykazie składników musi być wyraźne wskazanie rodzaju

TŁUSZCZE DO SMAROWANIA – ROZPORZĄDZENIE 1308/2013

Grupa tłuszczów	Opisy handlowe	Kategorie produktu
Definicje		Uzupełniający opis kategorii ze wskazaniem procentowej zawartości tłuszczu według masy
<p>A. Tłuszcze mleczne</p> <p>Produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych; zasadniczym elementem ich wartości jest tłuszcz. Dodawane mogą być jednak także inne substancje niezbędne do ich produkcji, pod warunkiem że nie są one używane w celu zastąpienia – w całości ani w części – jakichkolwiek składników mleka.</p>	1. Masło	Produkt zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16 % wody i nie więcej niż 2 % suchej masy beztłuszczowej mleka.
	2. Masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu (*)	Produkt zawierający nie mniej niż 60 % i nie więcej niż 62 % tłuszczu mlecznego.
	3. Masło półtłuste (**)	Produkt zawierający nie mniej niż 39 % i nie więcej niż 41 % tłuszczu mlecznego.
	4. Tłuszcz mleczny do smarowania X %	Produkt zawierający następujące ilości tłuszczu mlecznego: — poniżej 39 %, — powyżej 41 % i poniżej 60 %, — powyżej 62 % i poniżej 80 %.
<p>B. Tłuszcze</p> <p>Produkty w formie stałej, miękkiej</p>		z tworzonych z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu.

TŁUSZCZE DO SMAROWANIA – ROZPORZĄDZENIE 1308/2013

<p>B. Tłuszcze</p> <p>Produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane ze stałych lub płynnych tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nadających się do spożycia przez ludzi, o zawartości tłuszczu mlecznego nie większej niż 3 % zawartości tłuszczu.</p>	1. Margaryna	Produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu.
	2. Margaryna o zawartości trzech czwartych tłuszczu (***)	Produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 60 % i nie więcej niż 62 % tłuszczu.
	3. Margaryna półtłusta (****)	Produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 39 % i nie więcej niż 41 % tłuszczu.
	4. Tłuszcze do smarowania X %	Produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający następujące ilości tłuszczu: — poniżej 39 %, — powyżej 41 % i poniżej 60 %, — powyżej 62 % i poniżej 80 %.
<p>C. Tłuszcze złożone z produktów roślinnych lub zwierzęcych.</p> <p>Produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane ze stałych lub płynnych tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nadających się do spożycia przez ludzi,</p>	1. Miks (mix) tłuszczowy	Produkt otrzymywany z mieszaniny tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu.



ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

Śmietana 18% - TAK

Twaróg tłusty/ półtłusty/ chudy- TAK



IJHARS

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA



IJHARS

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1379/2013

w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury,
zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009
oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000

„produkty rybołówstwa” - organizmy wodne pochodzące z dowolnej działalności połowowej lub otrzymywane z nich produkty

Obowiązkowo na etykiecie należy podać:

- handlowe oznaczenie gatunku i jego nazwę systematyczną;
- metodę produkcji, w szczególności następujące sformułowania: „...*złowione*...” lub „...*złowione w wodach śródlądowych*...” lub „...*wyhodowane*...”;
- obszar, na którym produkt został złowiony lub wyhodowany, oraz kategorię narzędzia połowowego używanego do połowów,
- informację czy produkt został rozmrożony;
- datę minimalnej trwałości.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1379/2013

Kod CN	Wyszczególnienie
a) 0301	Ryby żywe
0302	Ryby świeże lub schłodzone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304
0303	Ryby zamrożone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304
0304	Filety rybne i pozostałe mięso rybne (nawet rozdrobnione), świeże, schłodzone lub zamrożone
b) 0305	Ryby suszone, solone lub w solance; ryby wędzone, nawet gotowane przed lub podczas procesu wędzenia; mąki, mączki i granulki, z ryb, nadające się do spożycia przez ludzi
c) 0306	Skorupiaki, nawet w skorupach, żywe, świeże, schłodzone, zamrożone, suszone, solone lub w solance; skorupiaki w skorupach, gotowane na parze lub w wodzie, nawet schłodzone, zamrożone, suszone, solone lub w solance; mąki, mączki i granulki, ze skorupiaków, nadające się do spożycia przez ludzi
0307	Mięczaki, nawet w skorupach, żywe, świeże, schłodzone, zamrożone, suszone, solone lub w solance; bezkręgowce wodne, inne niż skorupiaki i mięczaki, żywe, świeże, schłodzone, zamrożone, suszone, solone lub w solance; mąki, mączki i granulki, z bezkręgowców wodnych innych niż skorupiaki, nadające się do spożycia przez ludzi
d)	Produkty pochodzenia zwierzęcego, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone; martwe zwierzęta objęte działem 1 lub 3, nienadające się do spożycia przez ludzi
	- Inne
	-- Produkty z ryb lub skorupiaków, mięczaków lub pozostałych bezkręgowców wodnych; martwe zwierzęta objęte działem 3:
0511 91 10	--- Odpadki rybne
0511 91 90	--- Pozostałe
e) 1212 20 00	- Wodorosty morskie i pozostałe algi

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1379/2013

W odniesieniu do **nieopakowanych** produktów rybołówstwa i akwakultury obowiązkowe informacje mogą być dostarczane w przypadku sprzedaży detalicznej za pomocą informacji handlowych, takich jak tablice ogłoszeniowe lub plakaty.

- Jeżeli do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładowi żywienia zbiorowego oferowany jest produkt mieszany składający się z tych samych gatunków, ale otrzymanych różnymi metodami produkcji, **dla każdej partii wskazuje się metodę produkcji.**
- Jeżeli do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładowi żywienia zbiorowego oferowany jest produkt mieszany składający się z takich samych gatunków, ale otrzymanych z różnych obszarów połowów lub z różnych państw, w których hodowane są ryby, **wskazuje się co najmniej pochodzenie geograficzne partii, która jest najbardziej reprezentatywna pod względem ilości,** łącznie ze wskazaniem, że produkty pochodzą także z innych obszarów połowów lub obszarów hodowli ryb.





DEMOTYWATORY.PL

Wszystko ma swój koniec

Tylko kielbasa ma dwa

Źródło: www.demotywatory.pl



IJHARS

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ

**Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych**

ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
www.ijhars.gov.pl

tel. (22) 623 29 81

tel. kom. 509 551 797

bbakalarska@ijhars.gov.pl