

## **ZJ-02-15 MATERIAŁY DLA NAUCZYCIELI „OPAKOWANIA”**

Środki spożywcze wprowadzane do obrotu w Polsce muszą spełniać wymagania zdrowotne określone w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU nr 71, poz. 1225) oraz w przepisach wykonawczych wydanych na jej podstawie.

### **Wymagania dotyczące znakowania opakowanych środków spożywczych**

Produkty spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być odpowiednio oznakowane. Oznakowanie produktów spożywczych obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń. Są to m.in. znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego i umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub się do niego odnoszą. Produkty spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być oznakowane w taki sposób, aby zawarte na etykietach lub opakowaniach tych produktów informacje były w pełni zrozumiałe dla potencjalnego konsumenta. Napisy powinny być czytelne, wyraźne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu. Informacje na etykietach lub opakowaniach produktów spożywczych nie powinny być ukryte, zasłonięte lub przesłonięte np. innymi nadrukami lub obrazkami, co uniemożliwiłoby konsumentowi zapoznanie się z informacją o produkcie. Wszystkie produkty spożywcze wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej muszą być oznakowane przede wszystkim w języku polskim, ale mogą być oznakowane również w innych językach.

**Oznakowanie produktu spożywczego** polega na umieszczeniu na jego etykiecie lub opakowaniu informacji niezbędnych do ochrony zdrowia i życia konsumenta. Opakowany produkt spożywczy znakuje się, podając co najmniej następujące informacje:

- 1) nazwę produktu spożywczego,
- 2) dotyczące składników występujących w środku spożywczym,
- 3) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,
- 4) sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym,
- 5 a) nazwa osoby fizycznej lub prawnej albo jednostki organizacyjnej nieposiadającej osobowości prawnej, która produkuje lub paczkuje środki spożywcze lub wprowadza produkty spożywcze do obrotu, jeżeli działalność w tym zakresie jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich Unii Europejskiej lub na terytorium państwa członkowskiego Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), będącego stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym,
- 5 b) miejsce albo źródło pochodzenia, jeśli brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd,
- 6) zawartość (wagę) netto lub liczbę sztuk opakowanego środka spożywczego,
- 7) warunki przechowywania, jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o terminie przydatności do spożycia oraz gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania,
- 8) oznaczenie partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach,

9) klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

**Informacje dotyczące składników występujących w środku spożywczym oraz data minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia powinny być zamieszczone w tym samym polu widzenia, co nazwa środka spożywczego!**

**Termin przydatności do spożycia** – termin, po upływie którego produkt spożywczy traci przydatność do spożycia (nie może być przeznaczony do obrotu i do spożycia). Termin ten jest stosowany do oznaczania nietrwałych mikrobiologicznie produktów spożywczych, łatwo psujących się; data powinna być poprzedzona określeniem „należy spożyć do”, następnie producent podaje: dzień, miesiąc, rok.

**Data minimalnej trwałości** – data, do której prawidłowo przechowywany lub transportowany środek spożywczy zachowuje pełne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne, organoleptyczne. Po jej upływie nie może on znajdować się w obrocie handlowym. Data ta powinna być poprzedzona określeniem:

- „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” w odniesieniu do produktów o trwałości nie przekraczającej 3 miesięcy,
- „najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok” dla produktów o trwałości od 3 do 18 miesięcy,
- „najlepiej spożyć przed końcem: rok” dla produktów, o trwałości przekraczającej 18 miesięcy.

**W przypadku produktów spożywczych, których powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm<sup>2</sup>,** na etykiecie lub opakowaniu zostają umieszczone co najmniej następujące informacje:

- 1) nazwa środka spożywczego,
- 2) daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia,
- 3) dane o zawartości (wadze) netto lub liczbie sztuk opakowanego środka spożywczego.

W oznakowaniu opakowanego środka spożywczego zawartość netto tego środka spożywczego podaje się w jednostkach objętości lub w jednostkach masy. Podawanie zawartości netto środka spożywczego w oznakowaniu nie jest wymagane, jeżeli:

- 1) liczba pojedynczych, nieopakowanych sztuk środka spożywczego, takich jak: jaja, owoce, warzywa, umieszczonych w opakowaniu, jest widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz albo wskazana w oznakowaniu;
- 2) masa netto środków spożywczych jest niższa niż 5 g lub 5 ml, z wyjątkiem przypraw i ziół;
- 3) środki spożywcze charakteryzujące się znacznym ubytkiem masy lub objętości są sprzedawane na sztuki lub ważone w obecności konsumenta.

Jeśli opakowanie środka spożywczego zawiera dwie albo więcej pojedynczych porcji w opakowaniach zawierających taką samą ilość tego samego środka spożywczego, w oznakowaniu tego środka podaje się masę netto pojedynczej opakowanej porcji oraz całkowitą liczbę tych porcji – jeśli liczba porcji nie jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz oraz gdy nie jest widoczne z zewnątrz oznakowanie masy netto pojedynczej opakowanej porcji.

**Skład produktu**

Skład produktu podaje się w formie wykazu składników wykorzystanych do produkcji środka spożywczego według masy tych składników, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, w porządku malejącym (z zastrzeżeniem podanym w § 7 ust. 3 i 4). Wykaz składników poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki” albo „skład”. Nazwę składnika złożonego podaje się w wykazie składników, w kolejności zgodnej z jego masą, gdy składnik ten stanowi więcej niż 2% gotowego środka spożywczego. Informacje o ilościowej zawartości składnika lub kategorii składników określa się w procentach, podaje się w nazwie środka spożywczego obok tej nazwy lub wykazie składników obok składnika lub kategorii składników, np. zawartość rodzynek w produkcie 12%.

### **Substancje dodatkowe**

Wykaz składników obejmuje również wykaz substancji dodatkowych dodawanych do żywności.

Wymagane jest podawanie zasadniczej funkcji technologicznej i nazwy lub specyficznego symbolu E (tzw. numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej). Listę substancji dodatkowych dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych, ich funkcje technologiczne oraz ilości reguluje stosowne rozporządzenie ministra właściwego do spraw zdrowia.

### **Alergeny**

Jeśli środki spożywcze zawierają składniki alergenne lub pochodzące ze składników alergennych, to ta informacja musi również pojawić się na opakowaniu środka spożywczego.

Do składników alergennych zaliczamy:

- zboża zawierające gluten, więc pszenicę, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenicę oplewioną orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe);
- skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, nasiona soi, mleko (łącznie z laktozą);
- migdały, orzech laskowy, włoski, nerkowiec, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia;
- seler, gorczyca, nasiona sezamu;
- dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO<sub>2</sub>.

### **Dodatkowe informacje**

Zalecane jest zamieszczanie dodatkowych informacji, np.: pakowany w atmosferze ochronnej, gdy zastosowany jest gaz obojętny, przedłużający trwałość, pozostałe przykłady umieszczania na opakowaniach środków spożywczych dodatkowych przedstawiono w tab. 1.

### **Warunki przechowywania**

Producent musi obligatoryjnie podać na opakowaniu warunki przechowywania, gdy produkt oznaczony jest terminem przydatności do spożycia oraz jeśli warunki te mają wpływ na jakość artykułów spożywczych.

### **Weterynaryjny numer identyfikacyjny**

Znak (rys. 1) jest nadawany przez powiatowego lekarza weterynarii zakładom lub podmiotom produkującym produkty pochodzenia zwierzęcego i inne (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 1 czerwca 2007 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, Dz.U. 2007 nr 114, poz. 784). Oznakowanie produktu spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności:

- a) co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji,
  - b) przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których nie posiada,
  - c) przez sugerowanie, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości, jeżeli wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości,
  - d) przypisywać środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia albo odwoływać się do takich właściwości, z zastrzeżeniem art. 24 ust. 4 i art. 33 ust. 4.
- Powyższe przepisy dotyczą również reklamy oraz sposobu prezentacji produktów spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, zastosowanych materiałów opakowaniowych, sposobu prezentacji oraz otoczenia, w jakim są prezentowane. Na opakowaniu produktu spożywczego powinna znaleźć się również informacja dotycząca postaci produktu lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji, określająca, czy jest to środek spożywczy sproszkowany, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony – jeśli brak tej informacji może wprowadzać nabywcę w błąd. Powyżej podano tylko niektóre przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych. W rozporządzeniu podano również m.in. wymagania dotyczące znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz załączniki:
- a) wykaz składników alergennych,
  - b) wykaz składników i substancji, które nie muszą być znakowane z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika alergennego,
  - c) składniki, w stosunku do których zamiast ich nazwy w wykazie składników może być podana nazwa ich kategorii.

### **Literatura:**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych. DzU 2007, nr 219, poz. 1629.

Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, DzU 2006, nr 171, poz. 1225.

<http://www.ijhar-s.gov.pl/>.

[http://www.danone-zdrowie.pl/etykiety\\_oznaczenia.html](http://www.danone-zdrowie.pl/etykiety_oznaczenia.html).