



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI
KATEDRA MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

ĆWICZENIE 4: OCENA OZNAKOWANIA OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Przewodnik metodyczny do ćwiczeń z przedmiotu
**Podstawy opakowalnictwa
artykułów spożywczych**

Studia stacjonarne
Studia niestacjonarne
Rok II

Dr inż. Marek Juśkiewicz

WPROWADZENIE

Znakowaniem (etykietowaniem) określa się wszelkie słowa, opisy, znaki handlowe i znaki graficzne (rysunki i symbole) dotyczące produktów spożywczych, które umieszczane są na opakowaniach, w postaci etykiety, obwoluty lub niekiedy w dokumentach towarzyszących lub odnoszących się do produktów spożywczych.

Etykietowanie żywności szczególnego znaczenia nabrało w końcu lat siedemdziesiątych, kiedy to pojawiły się pierwsze edycje przepisów Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, dotyczące prezentacji rynkowej żywności. W połowie lat osiemdziesiątych zauważono, że etykiety produktów żywnościowych mogą pełnić funkcje deklaracji i zobowiązań cywilno-prawnych producenta wobec konsumenta, bezpośrednio mu dostępnych i szybszych do wyegzekwowania, aniżeli różnego rodzaju przepisy i normy. Ponadto etykieta może być tanim i efektywnym środkiem edukacji konsumentów w dziedzinie racjonalnego żywienia. To przekonanie spowodowało wprowadzenie na etykietach informacji żywieniowych o produkcie, odniesionych do zalecanych norm dziennego spożycia w zakresie pożądanych, jak i niepożądanych składników.

Celem znakowania jest dostarczenie konsumentom, jak również dystrybutorom, handlowcom i przedstawicielom organów kontrolujących, niezbędnych informacji o produkcie.

Wszelkie znaki i informacje znajdujące się na opakowaniach jednostkowych można zestawić w dwie zasadnicze grupy. Do pierwszej grupy zalicza się informacje, które obowiązkowo powinny znaleźć się na opakowaniu, zgodnie z głównym aktem prawnym regulującym zasady znakowania produktów żywnościowych, którym jest **ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności**. Drugą grupę stanowią znaki i informacje zamieszczone dobrowolnie przez producenta na opakowaniu jednostkowym produktów spożywczych.

INFORMACJE OBOWIĄZKOWE

Z Rozporządzenia wynika, że wszystko, co jest potrzebne konsumentowi, handlowcom i służbom kontrolującym, do oceny jakości i wartości towaru, musi być dokładnie oraz jednoznacznie podane na etykiecie. Nie jest, więc konieczne uzupełnianie tych informacji na podstawie norm, czy dokumentów handlowych. Informacje na etykiecie umieszcza producent towaru i on ponosi pełną odpowiedzialność za ich prawidłowość i rzetelność. Żywność kontrolowana jest w całym obrocie handlowym a sposób znakowania umożliwia zidentyfikowanie zarówno producenta, jak i konkretnej partii towaru.

Znakowanie środka spożywczego nie powinno:

- wprowadzać w błąd konsumenta tekstem lub rysunkiem w zakresie istoty środka spożywczego, rodzaju, właściwości, składu, ilości, pochodzenia lub metod produkcji, przypisywania środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których nie posiada,
- przypisywać środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania lub leczenia chorób lub powoływać się na takie właściwości (nie dotyczy to dietetycznych środków spożywczych oraz wód mineralnych leczniczych),
- zawierać takich określeń jak: „**zdrowy**”, „**bezpieczny**” itp.
- sugerować, że środek spożywczy posiada specjalne właściwości, które w rzeczywistości posiadają wszystkie podobne środki spożywcze.

Powyższe zasady stanowią podstawę dla dokumentów normatywnych wielu branż przemysłu spożywczego. Normy dotyczące znakowania poszczególnych produktów mogą wykazywać pewne niewielkie odstępstwa wynikające ze specyfiki opakowań tych produktów.

Zgodnie z powyższymi zasadami znakowanie środka spożywczego powinno zawierać następujące informacje:

- **nazwę produktu, zgodną z normą lub ogólnie przyjętą,**
- **informacje dotyczące składników występujących w środku spożywczym,**
- **alergeny,**

- nazwę i adres producenta,
- nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego lub rozlewającego środek spożywczy,
- kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy lub w którym dokonano przetworzenia zmieniającego właściwości środka spożywczego, jeśli jego pominięcie mogłoby wprowadzić w błąd konsumenta,
- datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania, przy znakowaniu terminem przydatności do spożycia oraz w przypadkach gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania,
- zawartość netto lub ilość sztuk,
- sposób użycia, jeśli brak tej informacji uniemożliwiłoby właściwe postępowanie ze środkiem spożywczym,
- zawartość tłuszczu, w przypadku produktów mleczarskich,
- oznaczenie partii produkcyjnej, umożliwiające identyfikację środka spożywczego,
- moc napoju zawierającego objętościowo powyżej 1,2% alkoholu,
- klasę jakości lub inny wyróżnik jakości, w przypadku gdy dla środka spożywczego określono klasyfikację jakościową,
- napis „utrwalono radiacyjnie” - w przypadku środków spożywczych konserwowanych metodami radiacyjnymi,
- pakowane w atmosferze ochronnej,
- wartość odżywcza,
- na opakowaniach produktów pochodzenia zwierzęcego powinien być umieszczony znak weterynaryjny (rys. poniżej) mówiący o tym, że dany produkt pochodzi z zakładu przetwórczego, który spełnia określone wymogi i jego wyroby mogą być przeznaczone na rynek Unii Europejskiej.



Rys. ZNAK WETERYNARYJNY

Znakowanie środka spożywczego umieszczonego w opakowaniu jednostkowym o powierzchni mniejszej niż 10 cm² powinno zawierać następujące informacje:

- **nazwę,**
- **datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,**
- **zawartość netto lub ilość sztuk**
- **alergeny.**

Nazwa produktu – Nazwa środka spożywczego ma precyzyjnie informować konsumenta o rodzaju środka spożywczego, umożliwiać odróżnienie go od podobnych środków spożywczych. Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli ta nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. („Nazwa przewidziana w przepisach” oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego. „Nazwa zwyczajowa” oznacza nazwę, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśnienia. „Nazwa opisowa” oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby

również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony.).

Ponadto nazwie powinny towarzyszyć informacje dotyczące postaci środka spożywczego lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji w przypadku, gdy brak tej informacji może wprowadzać nabywcę w błąd (np. określenia: „sproszkowany”, „lifikalizowany”, „wędzony”, „zagęszczony”, „głęboko mrożony”, itp.). Nazwa, pod którą środek spożywczy jest wprowadzany do obrotu, nie może być zastąpiona znakiem towarowym, nazwą marki lub nazwą handlową (wymyśloną).

Wykaz składników – Poprzedza nagłówek składający się z wyrazu „składniki” lub wyrażenia zawierającego ten wyraz np. „wykaz składników” (~~skład, wykaz~~).

Obejmuje wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego.

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 ditlenkiem węgla;
- Ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem, że nie zostały dodane żadne inne składniki;
- Ser, masło, fermentowane mleko (mleczne napoje fermentowane) 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 (twarogowy) 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.

Składnikiem gotowego środka spożywczego jest również woda, którą należy podać obowiązkowo w składzie, jeżeli jej zawartość przekracza 5% gotowego produktu!

Wyjątek: mięso, surowe wyroby mięsne, nieprzetworzone produkty rybołówstwa i nieprzetworzone małże.

W przypadku gdy składnik złożony stanowi więcej niż 2% gotowego środka spożywczego wymagane jest podawanie wykazu składników tego składnika.

SUBSTANCJE DODATKOWE

W wykazie składników należy wymienić każdą substancję dodatkową wykorzystywaną w produkcji środka spożywczego i nadal obecną w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie...

Zamieszczając w wykazie składników substancje dodatkowe, podaje się:

- ich nazwę lub numer, oraz
- zasadniczą funkcję technologiczną, którą ta substancja pełni w środku spożywczym (decyduje o tym producent środka spożywczego!)

Brzmienie funkcji technologicznej substancji dodatkowych:

- *substancja konserwująca*
- *emulgator*
- *wzmacniacz smaku*
- *substancja utrzymująca wilgoć*
- *substancja zagęszczająca*
- *stabilizator*
- *substancja przeciwpieniąca*

Składniki alergenne: (wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie).

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji (załącznik II):

- Zboża zawierające gluten i produkty pochodne
- Skorupiaki i produkty pochodne
- Jaja i produkty pochodne
- Ryby i produkty pochodne
- Orzeszki ziemne i arachidowe oraz produkty pochodne
- Soja i produkty pochodne
- Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
- Orzechy
- Seler i produkty pochodne
- Gorczyca i produkty pochodne
- Nasiona sezamu i produkty pochodne

- Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
- Łubin i produkty pochodne
- Mięczaki i produkty pochodne

Zasady oznakowania alergenów:

- są oznaczane w wykazie składników¹,
¹+źródło pochodzenia składnika alergennego
- nazwa substancji lub produktu alergennego powinna być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła,
- w przypadku braku wykazu składników oznaczenie składników alergicznych obejmuje słowo „zawiera”, po którym podana jest nazwa substancji lub produktu.

Ilość określonych składników lub kategorii składników (ilościowa zawartość składnika)

→ podaje się gdy:

- a) dany składnik lub dana kategoria składników występuje w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta, np. napój pomarańczowy;
- b) składnik lub kategoria składników są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie (np. chleb z dynią); lub
- c) składnik lub kategoria składników jest istotna do scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od innych środków spożywczych, z którymi może być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd.

→ informację o ilościowej zawartości składnika lub kategorii składników podaje się w nazwie środka spożywczego, obok tej nazwy albo w wykazie składników obok składnika lub kategorii składników.

Zawartość netto w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego podaje się:

- w jednostkach objętości – w przypadku środków spożywczych w postaci płynnej;
- w jednostkach masy – w przypadku środków spożywczych innych niż określone w pkt. 1. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966)

W przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego zawartość netto może być wyrażona w jednostkach masy albo jednostkach objętości.

Partia produkcyjna – jest określeniem ilości środka spożywczego, otrzymanego z tego samego surowca i w tych samych warunkach produkcji.

KOD IDENTYFIKACYJNY PARTII – widoczny, czytelny, nieusuwalny, poprzedza się literą „L” jeżeli nie jest możliwe odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu.

Kod ten nie jest wymagany w przypadku środków spożywczych oznakowanych DMT lub TP, z podaniem co najmniej dnia i miesiąca jeżeli dane te są wystarczające do identyfikacji partii produkcyjnej.

TRWAŁOŚĆ PRODUKTU - ZASADY ZNAKOWANIA

Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie, łatwo psujące się oraz dietetyczne środki spożywcze i środki spożywcze dla niemowląt i dzieci do lat trzech, znakuje się *terminem przydatności do spożycia*, podając pełną datę cyfrową (dzień, miesiąc, rok) poprzedzoną wyrazami „**należy spożyć do...**”.

Środki spożywcze o większej trwałości znakuje się *datą minimalnej trwałości* i poprzedza wyrazami:

- „**najlepiej spożyć przed...**” jeżeli jest podawany dzień i miesiąc - dla środka spożywczego o trwałości nie przekraczającej 3 miesięcy lub
- „**najlepiej spożyć przed końcem...**” jeżeli jest podawany miesiąc i rok - dla środka spożywczego o trwałości od 3 do 18 miesięcy lub rok - dla środka spożywczego, którego trwałość przekracza 18 miesięcy.

Jeżeli nie jest możliwe ze względów technicznych oznaczenie na opakowaniu, po określeniu słownym daty cyfrowej, należy umieścić informację w jakim miejscu opakowania znajduje się data. Miejsce to powinno być widoczne bez otwierania opakowania.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA – ZASADY ZNAKOWANIA

Informacja o wartości odżywczej lub etykietowanie dotyczące wartości odżywczej oznaczają informacje określające:

- A. Wartość energetyczną, lub:

B. Wartość energetyczną i tylko jeden lub więcej niż jeden spośród następujących składników odżywczych:

- *Tłuszcz* (kwasy tłuszczowe nasycone, jednonienasycone, wielonienasycone, cholesterol, izomery trans kwasów tłuszczowych)
- *Węglowodany* (cukry, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia)
- *Sól*
- *Błonnik*
- *Białko*
- *Każda z witamin lub każdy ze składników mineralnych* (wymienione w załącznikach)

Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

- **Wartość energetyczna**, oraz
- Ilość **tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka** oraz **soli**

Sposób podawania wartości odżywczej:

- Informacja o wartości odżywczej określana jest słownie i liczbowo.
- Informacja o wartości odżywczej, jako jedna z obowiązkowych informacji na temat żywności, musi być łatwo dostępna. W przypadku żywności opakowanej, musi znajdować się bezpośrednio na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie.
- W przypadku żywności opakowanej oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość, informacja o wartości odżywczej musi być dostępna przed ostatecznym dokonaniem zakupu i musi znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub dostarczona z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez podmiot działający na rynku spożywczym.
- Wartość energetyczna i ilości składników odżywczych odnoszą się do żywności w postaci dostępnej w sprzedaży, a w stosownych przypadkach mogą odnosić się do żywności przygotowanej do spożycia (gdy podana jest dokładna instrukcja przygotowania).
- Wartość energetyczna i ilość składników odżywczych wyrażana jest w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml w kJ lub kcal.
- Wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, oprócz formy wyrażania w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, może być wyrażana w przeliczeniu na

porcję lub na jednostkową ilość żywności łatwo rozpoznawalną dla konsumenta, pod warunkiem, że ta porcja lub jednostkowa ilość są zgodne z informacją ilościową na etykiecie i że podana jest liczba porcji lub jednostkowych ilości zawartych w opakowaniu → RWS

- Ilość witamin i składników mineralnych wyrażana jest w mg lub µg w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml. Informacja o witaminach i składnikach mineralnych jest również wyrażana jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia (określonych w załączniku XIII) w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.
- Szczegółowe informacje dotyczące wartości odżywczej powinny być zawarte w tym samym polu widzenia, łącznie w czytelnym formacie oraz odpowiedniej kolejności – jeżeli jest na to miejsce – w formie tabeli z wyrównanymi liczbami, a jeśli nie ma na to miejsca – w formacie liniowym.

Wartość energetyczna (energia)	kJ/kcal
tłuszcz	g
w tym	
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	g
węglowodany	g
w tym	
- cukry	g
białko	g
sól	g

wartość energetyczna (energia)	kJ/kcal
tłuszcz	g
w tym	
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	g
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone (jednonienasycone)	g
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone (wielonienasycone)	g
węglowodany	g
w tym	
- cukry	g
- alkohole wielowodorotlenowe (poliole)	g
- skrobia	g
błonnik	g
białko	g
sól	g
witaminy i składniki mineralne	mg/ μ g

Deklarowane w informacji żywieniowej ilości składników odżywczych powinny być wartością średnią, ustaloną na podstawie:

- analizy środka spożywczego dokonanej przez producenta, lub
- obliczeń dokonanych w oparciu o skład recepturowy produktu, lub

- zawartości składników odżywczych podanych w ogólnie dostępnych tabelach wartości odżywczej produktów spożywczych.

W przypadkach gdy wartość energetyczna lub ilość składnika (-ów) odżywczego (-ych) w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić komunikatem: „zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, o ile taka informacja występuje.

W odpowiednich przypadkach zamieszcza się (bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej) komunikat, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

Zwolnienia z obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej:

- *Napoje o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo*
- *Środki spożywcze oferowane do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich uprzedniego pakowania do bezpośredniej sprzedaży*
- *Produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników*
- *Produkty przetworzone jw., w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakim je poddano, jest dojrzewanie*
- *Wody przeznaczone do spożywania przez ludzi, w tym wody, których jedynymi dodanymi składnikami są dwutlenek węgla lub środki aromatyzujące*
- *Zioła, przyprawy lub ich mieszaniny*
- *Sól i substytuty soli*
- *Słodziki stołowe*
- *Ekstrakty kawy i ekstrakty cykorii, całe lub zmielone ziarna kawy oraz całe lub zmielone bezkofeinowe ziarna kawy*
- *Napary ziołowe i owocowe, herbata (w tym bezkofeinowa, instant lub rozpuszczalna lub jej ekstrakt) nie zawierające innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty*
- *Octy fermentowane i substytuty octu (w tym te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące)*
- *Środki aromatyzujące*
- *Dodatki do żywności*
- *Substancje pomocnicze w przetwórstwie*

- *Enzymy spożywcze*
- *Żelatyna*
- *Składniki powodujące zestalanie się dżemów*
- *Drożdże*
- *Gumy do żucia*
- *Żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm²*
- *Żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego*

Znakowania środka spożywczego dokonuje się w języku polskim w sposób czytelny, zrozumiały, widoczny i nieusuwalny. Jeżeli jednak znakowanie podane jest w języku obcym, niezbędne jest dodatkowe znakowanie w języku polskim.


INFORMACJE I OZNAKOWANIA DOBROWOLNE

Informacje nieobowiązkowe znajdujące się na produktach spożywczych podzielić można na trzy podstawowe grupy:

- znaki i informacje odnoszące się do samego produktu,
- znaki i informacje odnoszące się do opakowania produktu,
- znaki i informacje obejmujące zarówno rodzaj produktu, jak i rodzaj opakowania.

A. ZNAKI I INFORMACJE ODNOSZĄCE SIĘ DO PRODUKTU

W tej grupie wyróżnia się znaki jakościowe, które określają zgodność z polskimi normami, normami branżowymi, zakładowymi oraz innymi dokumentami mającymi charakter normatywny. Posiadacze certyfikatów, świadczących o jakości produktów mogą podawać te informacje do wiadomości publicznej, wykorzystując je np. w reklamie. Poniżej zestawiono przykładowe znaki dotyczące jakości produktu:

	Znak zgodności z Polską Normą	Przyznawany wyrobom spełniającym wymagania określone w Polskiej Normie; na podstawie Uchwały Nr 15/95 Prezesa Polskiego Komitetu Normalizacyjnego
	Znak jakości Q	Przyznawany wyrobom o wysokich parametrach jakościowych oraz niskiej materiało- i energochłonności, na podstawie Zarządzenia nr 18 dyrektora PCBC z dnia 28 maja 1996 r.
	„e”	Przyznawany w przypadku zgodności ze średnim systemem miar i mas regulującym ilość produktu znajdującego się w opakowaniu

W krajach Unii Europejskiej potwierdzeniem europejskiego systemu certyfikacji w obszarze dobrowolnym jest europejski znak jakości – European Keymark (poniżej).



Do tej grupy informacji zaliczamy także oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.

Termin „**oświadczenie żywieniowe**” oznacza każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na: energię (wartość kaloryczną), substancje odżywcze lub inne substancje. Oto przykłady oświadczeń żywieniowych:

- „niska zawartość tłuszczu”,
- „nie zawiera tłuszczu”,
- „niska zawartość cukrów”,
- „nie zawiera cukrów”,
- „bez dodatku cukrów”,

- „źródło (nazwa witaminy/witamin lub nazwa składnika mineralnego/składników mineralnych”,

- „lekki”, „light”.

Termin „**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. Przykłady oświadczeń zdrowotnych:

- „Wapń jest potrzebny do prawidłowego wzrostu i rozwoju kości u dzieci”,

- „Białko jest potrzebne do prawidłowego wzrostu i rozwoju kości u dzieci”,

- „Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe są potrzebne dla prawidłowego wzrostu i rozwoju dzieci”.

Termin „oświadczenie o zmniejszeniu ryzyka choroby” oznacza każde oświadczenie zdrowotne, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że spożycie danej kategorii żywności, danej żywności lub jednego z jej składników znacząco zmniejsza jakiś czynnik ryzyka w rozwoju choroby dotykającej ludzi (np. „Udowodniono, że sterole roślinne obniżają/zmniejszają poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca – warunek: korzystny efekt występuje w przypadku spożycia co najmniej 2 g steroli roślinnych dziennie”.

Oświadczenia żywieniowe nie mogą:

- być nieprawdziwe, niejednoznaczne lub wprowadzające w błąd;

- budzić wątpliwości co do bezpieczeństwa lub adekwatności odżywczej innej żywności;

- zachęcać do nadmiernego spożycia danej żywności lub stanowić przyzwolenie na jej nadmierne spożycie;

- stwierdzać, sugerować lub dawać do zrozumienia, że zrównoważony i zróżnicowany sposób odżywiania się nie może zapewnić odpowiednich ilości składników odżywczych w ujęciu ogólnym;

- odnosić się do zmian w funkcjonowaniu organizmu w sposób wzbudzający lub wykorzystujący lęk konsumenta za pomocą tekstu, obrazków, przedstawień graficznych czy symbolicznych.

Stosowanie oświadczeń żywieniowych jest dozwolone, gdy zachowane są następujące warunki:

- Na podstawie uznanych danych naukowych potwierdzone zostało, że obecność, brak lub też obniżona zawartość składnika odżywczego bądź innej substancji, do której odnosi się oświadczenie, ma korzystne działanie odżywcze lub fizjologiczne;
- Składnik odżywczy lub inna substancja, do której odnosi się oświadczenie:
 - o Jest zawarty w produkcie końcowym w znaczącej ilości określonej w przepisach lub potwierdzonej przez ogólnie uznane dane naukowe;
 - o Nie jest w nim zawarty lub jest zawarty w obniżonej ilości, która ma zgodne z oświadczeniem działanie odżywcze lub fizjologiczne, potwierdzone i uznane przez dane naukowe;
- W odpowiednich przypadkach składnik odżywczy lub inna substancja, której dotyczy oświadczenie, występuje w postaci przyswajalnej przez organizm;
- Ilość produktu jakiej spożycia można oczekiwać, zapewnia znaczącą ilość składnika odżywczego lub innej substancji, której dotyczy oświadczenie, określoną w przepisach lub potwierdzoną przez ogólnie uznane dane naukowe;

Stosowanie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych jest dopuszczalne wtedy, gdy można oczekiwać, iż przeciętny konsument zrozumie opisane w nim działania. Deklaracje takie muszą więc być oparte na ogólnie uznanych danych naukowych oraz być nimi potwierdzone.

RWS – ZASADY ZNAKOWANIA

RWS=RI, czyli **REFERENCYJNA WARTOŚĆ SPOŻYCIA =REFERENCE INTAKE**

Jest to dobrowolny system znakowania wartością odżywczą polegający na oznakowaniu produktu informacją o procentowej zawartości wybranych składników odżywczych i energii w porcji produktu, w odniesieniu do wartości referencyjnych.

System ten:

- *wspiera system edukacji żywieniowej mającej na celu zapobieganie rozwojowi nadwagi i otyłości*
- *wspomaga konsumentów w decyzjach dotyczących sposobu odżywiania i stosowaniu zasad zbilansowanej energetycznie i żywieniowo diety*
- *uzupełnia w czytelny i łatwy do zrozumienia sposób podawane na etykietach produktów spożywczych informacje o wartości odżywczej*

Referencyjne Wartości Spożycia (RWS dawniej określane GDA) to typowe ilości składników odżywczych, które powinny być spożywane przez większość osób w ciągu doby. Ponieważ występuje wiele różnic pomiędzy ludźmi, np. we wzroście, masie ciała i poziomach aktywności, RWS nie stanowią wartości docelowych dla poszczególnych osób, ale poziomy orientacyjne, według których można ocenić udział poszczególnych składników odżywczych na porcję danego produktu.

% RWS wraz z innymi informacjami żywieniowymi stanowią wytyczne pomagające konsumentom zrozumieć ile w przybliżeniu energii, tłuszczów, tłuszczów nasyconych, cukrów i soli mogą dostarczyć wraz z pożywieniem w ciągu doby w ramach prawidłowej zbilansowanej diety.

% RWS oblicza się na ogół jako odniesienie do porcji produktu. **Porcja produktu:**

- Obowiązkiem producenta jest określenie wielkości porcji dla artykułu spożywczego lub napoju.
- Wielkość porcji powinna zawierać ilość produktu, co do której można słusznie się spodziewać, że zostanie jednorazowo spożyta.
- W przypadku gdy jest to uzasadnione z punktu widzenia przejrzystości informacji dostarczanej konsumentowi, wielkość spożywanej ilości, bądź porcji powinna być opisana nie w jednostkach metrycznych, lecz w postaci miar stosowanych w gospodarstwie domowym, obok podanej informacji na temat masy/ilości produktu: np. 2 herbatniki (60g).
- Artykuły spożywcze, w tym napoje, które są pakowane w ilościach, które prawdopodobnie zostaną spożyte jednorazowo, powinny zawierać na etykiecie informacje dotyczące wartości odżywczej całej zawartości opakowania.
- W przypadku gdy na etykiecie nie ma wystarczającej ilości miejsca, aby podać pełne informacje o wartości odżywczej jednej porcji produktu, należy odesłać konsumenta np. do strony internetowej lub linii informacyjnej dla konsumentów, gdzie można uzyskać taką informację.

W głównym polu widzenia (na froncie opakowania), wartości % RWS mogą być podane na dwa sposoby – dla 1 składnika lub dla 5-ciu składników odżywczych jak podano poniżej:

a) Wartość energetyczna (1)

lub

b) Wartość energetyczna, tłuszczy, kwasy tłuszczowe nasycone, cukry, sól (5)

Nie jest możliwe podawanie w głównym polu widzenia wartości % RWS dla składników odżywczych innych niż wymienione w ramach dwóch powyższych opcji.

Jedna porcja (25 g) dostarcza:

W porcji (25 g):

Batonik (25 g) zawiera:



w 100 g:

2343 kJ / 560 kcal

* referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ / 2 000 kcal)

Jedna porcja (25 g) dostarcza:



w 100 g:

2343 kJ / 560 kcal

* referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ / 2 000 kcal)



W tabeli wartości odżywczej wartości % RWS można podać dla:

- Wartości energetycznej, tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli.

Jeśli zamieszcza się deklarację w tej formie, to konieczna jest pełna deklaracja % RWS dla całej powyższej listy składników odżywczych zamieszczona w tabeli wartości odżywczej. Nie jest możliwe podawanie w tabeli wartości odżywczej % RWS dla składników spoza powyższej listy lub tylko dla wybranych składników.

Sposób deklarowania

- Gdy podaje się wartości % RWS w tabeli wartości odżywczej, można je wyrazić tylko w przeliczeniu na porcję.
- Wartości % RWS podane w tabeli wartości odżywczej muszą być przedstawione w formie tabelarycznej z wyrównanymi liczbami. Jeśli nie ma na to miejsca, deklarację można przedstawić w formacie liniowym.
- Wartości % RWS podane w tabeli wartości odżywczej muszą spełniać wymogi czytelności określone w Rozporządzeniu.
- Rozporządzenie wymaga również, aby następujące stwierdzenie było zamieszczone w bezpośrednim sąsiedztwie wartości RWS podanych w przeliczeniu na 100 g/ml: „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

Jeśli wartości %RWS podane są zarówno w głównym polu widzenia jak w tabeli wartości odżywczej, to wystarczające jest umieszczenie powyższego napisu w bezpośrednim sąsiedztwie tej tabeli, umieszczając tylko odnośnik do niego (gwiazdkę) w głównym polu widzenia. Jeśli wartości %RWS deklarowane są tylko w

głównym polu widzenia, to w takim przypadku napis trzeba umieścić w głównym polu widzenia.

- Gdy podaje się znakowanie %RWS, wartość energetyczna deklarowana w głównym polu widzenia musi być wyrażona w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml produktu. Deklaracja wartości energetycznej w przeliczeniu na porcję obowiązuje jako dodatkowa do deklaracji w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, gdy podaje się ilości pozostałych składników odżywczych w przeliczeniu na porcję produktu (tłuszcz ogółem, tłuszcze nasycone, cukry i sól).
- Gdy w głównym polu widzenia podaje się tylko informację o wartości energetycznej w przeliczeniu na porcję produktu, wówczas wymagane jest również podanie wartości energetycznej w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.
- Kiedy podaje się oprócz wartości energetycznej również inne składniki odżywcze (tłuszcz ogółem, tłuszcze nasycone, cukry i sól), to można podać te składniki w postaci wartości % RWS tylko w przeliczeniu na porcję (bez odniesienia do 100 g lub 100 ml produktu).
- Zgodnie z wymogami Rozporządzenia nr 1169/2011, bezwzględna wartość energetyczna musi być wyrażona zarówno w kilodżulach (kJ) jak w kilokaloriach (kcal), natomiast inne składniki odżywcze muszą być podane w gramach (g).
- Wskazane jest, aby informacja o wartościach RWS w przeliczeniu na porcję deklarowana na froncie opakowania była uzupełniona z tyłu opakowania lub w innym miejscu tabelą składników odżywczych, zawierającą informacje o ich zawartości w przeliczeniu „na porcję”.

Wartość odżywcza	w 100 g	w porcji (250 ml)	% RWS* w porcji (250 ml)
Wartość energetyczna	240 kJ / 56 kcal	600 kJ / 140 kcal	7 %
Tłuszcz	0,4 g	1,0 g	1 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g	0,3 g	2 %
Węglowodany	8,8 g	22,0 g	8 %
w tym cukry	1,2 g	3,0 g	3%
Białko	4,5 g	11,3 g	23 %
Sól	0,1 g	0,3 g	5 %

* RWS - referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ / 2 000 kcal)

Znaki pochodzenia z określonego regionu geograficznego lub określające specyficzne cechy jakościowe produktów spożywczych.

Celem wyróżnienia i ochrony produktów spożywczych o określonym pochodzeniu geograficznym lub specyficznych cechach jakościowych w UE stworzono systemy znane jako: Ochrona Nazw Pochodzenia (PDO), Ochrona Oznaczeń Geograficznych (PGI) , Specjalność Gwarantowana Tradycją (TSG) oraz produkty pochodzące z gospodarstw ekologicznych.

- **Rolnictwo Ekologiczne** - system gospodarowania, w którym wyklucza się stosowanie syntetycznych nawozów mineralnych, pestycydów, regulatorów wzrostu i syntetycznych dodatków paszowych. (rys.. poniżej)



- **Chroniona Nazwa Pochodzenia** - produkty spożywcze produkowane, przetwarzane i przygotowywane w określonym obszarze geograficznym z zastosowaniem uznanego sposobu produkcji. (rys. poniżej)



- **Chronione Oznaczenie Geograficzne** - odniesienie geograficzne musi występować przynajmniej na jednym etapie produkcji, przetwórstwa czy przygotowywania. (rys. poniżej)



- **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność** - odnosi się do atrakcyjnego tradycyjnego charakteru, składu lub sposobu produkcji. (rys. poniżej)



B. ZNAKI I INFORMACJE ODNOŚĄCE SIĘ DO OPAKOWANIA PRODUKTU

Zdecydowana większość informacji umieszczona na opakowaniu odnosi się do produktu w nim zawartego. W Przewodniku ISO/ICE nr 7 jednak podano, że w normie na wyrób należy określić, jeśli to istotne, wymagania dotyczące opakowania wyrobu, w celu jego zabezpieczenia oraz ochrony środowiska przed skażeniem lub zanieczyszczeniem. Międzynarodowe i regionalne organizacje oraz rządy krajów najbardziej dotkniętych kłopotami z zagospodarowaniem zużytych opakowań wprowadzają różnego rodzaju oznakowania ekologiczne, które mają za zadanie ograniczenia obciążenia środowiska zużyтыми odpadami.

Próby wprowadzenia uregulowań prawnych w tym zakresie szczególnie intensywnie prowadzone są przez Niemcy, gdzie przyjęto oznakowanie Zielonym

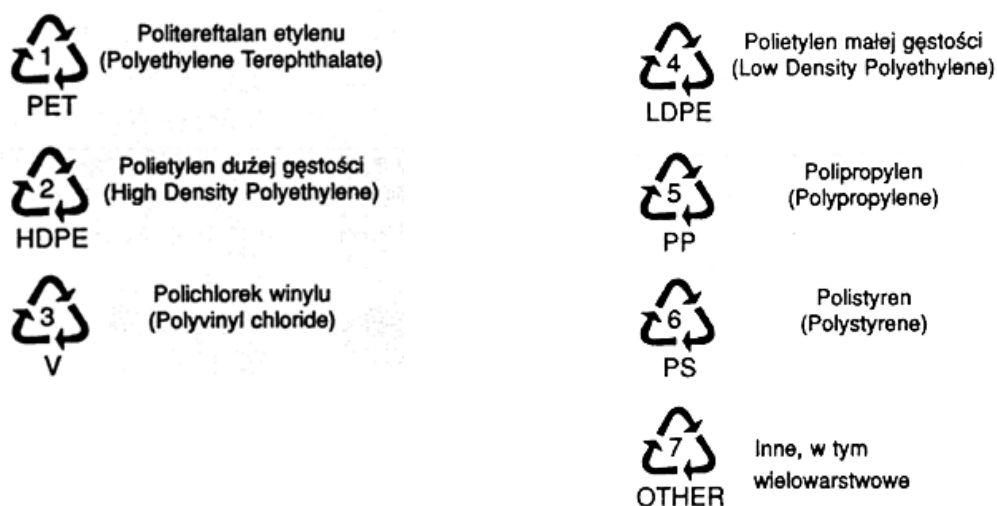
Znakiem – „Der Grüne Punkt” – opakowań, które z ekologicznego punktu widzenia uzyskały pozytywną ocenę (rys. B.1.)



Rys. B.1. Forma graficzna znaku przewidziana do nanoszenia na opakowaniach przyjaznych środowisku w Niemczech

Ułatwienie utylizacji zużytych opakowań mają również służyć znaki identyfikacji materiałów opakowaniowych. Stosuje się je najczęściej w przypadku tworzyw sztucznych. Służą do tego dwa rodzaje znaków, a mianowicie (Rys. B.2.)

- literowy symbol tworzywa sztucznego, np. PE – polietylen, PP – polipropylen itd.
- znak przydatności tworzywa do ponownego przetwórstwa (recyklingu)



Rys. B.2. Znaki identyfikujące tworzywo opakowaniowe

Znaczenie symboli:

- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 01 – PET | politereftalan etylu |
| 02 – HDPE | polietylen o dużej gęstości |
| 03 – VC | polichlorek winylu |
| 04 – LDPE | polietylen o małej gęstości |

05 – PP	polipropylen
06 – PS	polistyren
07 – O	inne

W Polsce, decyzją Prezesa Polskiego Komitetu Normalizacji Miar i Jakości z dnia 8 maja 1993 r., Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Opakowań (COBRO) upoważniony został do prowadzenia certyfikacji opakowań przydatnych do ponownego przetwórstwa i nadawania uprawnień do nanoszenia na certyfikowanych opakowaniach zastrzeżonego w Urzędzie Patentowym znaku (Rys. B.3.)

Na opakowaniach może znajdować się międzynarodowy znak przydatności opakowania do kontaktu z żywnością (Rys. B.4.)



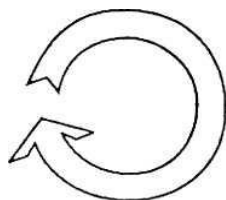
Rys. B.3.



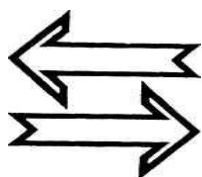
Rys. B.4.

Znaki ekologiczne podzielić można na następujące grupy:

- znaki identyfikujące materiał opakowaniowy (patrz wyżej)
- znaki wskazujące przydatność do ponownego przetwórstwa
- znaki wskazujące możliwość ponownego użycia
- znaki określające zawartość materiału wtórnego (z recyklingu)
- oznaczenia przynależności do obowiązującego w danym kraju systemu organizacyjno-prawnego dotyczącego gospodarki opakowaniami poużytkowymi. (np. „zielony punkt” – rys. B1)



Rys. Europejski znak dla opakowań przydatnych do recyklingu



Rys. Europejski znak dla opakowań wielokrotnego użycia



Rys. Znak określający zawartość materiału z recyklingu



Rys. „Zielony punkt”

C. ZNAKI OBEJMUJĄCE ZARÓWNO PRODUKT, JAK I RODZAJ OPAKOWANIA

W grupie znaków odnoszących się zarówno do produktu, jak i do jego opakowania znajdują się: *kody kreskowe* oraz *znaki manipulacyjne*.

Kod kreskowy

Konieczność usprawnienia prac ewidencyjnych w obrocie towarowym krajów wysokorozwiniętych i rozwój technik komputerowych stały się główną przyczyną zmodyfikowania informacji o towarze w taki sposób aby była dopasowana do nowoczesnych form transakcji handlowych. Opracowano i wprowadzono zunifikowany sposób znakowania towarów kodem kreskowym EAN (European Article Numbering). W 1977 r. przedstawiciele 12 krajów Europy Zachodniej w wyniku wzajemnego porozumienia w zakresie jednolitego systemu znakowania produktów utworzyli Europejskie Stowarzyszenie Kodowania Towarów, a w 1990 r. członkiem tego Stowarzyszenia została Polska. W Poznaniu zorganizowano Centrum Kodów Kreskowych, które przyjęło na siebie prawa i obowiązki członka Międzynarodowej Organizacji EAN w zakresie ustalania struktur numerycznych kodu EAN w Polsce, nadawania towarom numerów w systemie EAN. Jednostka ta ponosi również odpowiedzialność za formę i sposób oznakowania towarów tym kodem.

Kod kreskowy służy do przedstawienia numeru towaru w postaci równoległych do siebie ciemnych linii przedzielonych jasnymi odstępami (spacjami). Takie zakodowanie numeru pozwala na odczytywanie go za pomocą odpowiednich urządzeń elektronicznych zwanych skanerami i przekazywane do pamięci komputera w celu dalszego przetworzenia.

W kodzie EAN każdej cyfrze odpowiada znak składający się z dwóch jasnych odstępów. Szerokość każdego znaku obrazującego cyfrę jest jednakowa, natomiast szerokość zawartych w nim linii i spacji oraz ich wzajemne usytuowanie jest różne.

EAN obejmuje 3 zbiory, po 10 znaków dla odwzorowania poszczególnych cyfr symbolu numerycznego, a ponadto trzy znaki pomocnicze występujące na początku i na końcu symbolu kreskowego. Są to 2 znaki skrajne i znak rozdzielający, drukowane w postaci kresek dłuższych od pozostałych (rys. C.1.)

Stosowane są dwie wersje kodów: EAN-13 - wersja podstawowa i EAN-8 - wersja skrócona (rys. C.2.) Strukturę logiczną tych kodów przedstawiają tabele 1 i 2.

Tabela 1. Struktura numeru identyfikacyjnego w kodzie EAN -13

MIEJSCA CYFR	13 12 11	10 9 8 7	6 5 4 3 2	1
STRUKTURA NUMERU IDENTYFIKACYJNEGO	Numer kraju	Numer jednostki kodującej	Numer indywidualny towaru	Cyfra kontrolna
NUMER IDENTYFIKACYJNY EAN -13	5 9 0	J ₁ J ₂ J ₃ J ₄	T ₁ T ₂ T ₃ T ₄ T ₅	K

Numer kraju - trzycyfrowy prefiks organizacji narodowej nadawany przez EAN International, wynoszący dla Polski 590, zapisany na miejscach 13 - 11;

Numer jednostki kodującej (producenta lub dystrybutora) - nadawany centralnie przez CKK: J₁ - J₄ - czterocyfrowy numer jednostki zapisany bezpośrednio po prefiksie, na miejscach 10 - 7;

Numer indywidualny towaru - przydzielany przez jednostkę kodującą: T₁ - T₅ - pięciocyfrowy nr indywidualny towaru zapisany na miejscach 6 - 2;

Cyfra kontrolna - K, zapisana na miejscu 1. Cyfrę kontrolną, która służy do wykrywania błędów odczytu kodu kreskowego, oblicza się według algorytmu ustalonego przez EAN International. Cyfra kontrolna wyliczana jest automatycznie podczas drukowania lub wykonywania kliszy filmowej symbolu kodu kreskowego.



Rys. C.1.

Tabela 2. Struktura numeru identyfikacyjnego w kodzie EAN - 8

MIEJSCA CYFR	8 7 6	5 4 3 2	1
STRUKTURA NUMERU IDENTYFIKACYJNEGO	Numer kraju	Numer indywidualny towaru	Cyfra kontrolna
NUMER IDENTYFIKACYJNY EAN - 8	5 9 0	T ₁ T ₂ T ₃ T ₄	K



Rys. C.2.

Symbol kodu EAN oprócz znaków kodowych zawiera także liczbę kodowaną umieszczoną pod kodem.

Szczegółowe informacje co do sposobu i miejsca nanoszenia kodów EAN-13 i EAN-8 oraz sposobu naliczania cyfry kontrolnej zawarte są w Polskich Normach *PN -Kod Kreskowy EAN. Wymagania ogólne*.

Kod kreskowy nie jest przeznaczony dla konsumenta. Służy on do identyfikacji towarów u producenta, w dystrybucji i w handlu. W punktach sprzedaży na podstawie identyfikacji numeru produktu przez czytnik laserowy, osoba obsługująca kasę wywołuje cenę produktu z pamięci komputera co ułatwia i przyspiesza naliczanie należności. Dla konsumenta cena powinna być naniesiona na każdym opakowaniu w sposób czytelny wzrokowo.

Znaki manipulacyjne

Zgodnie z Polską normą PN – 85/O – 79252. „Opakowania jednostkowe z zawartością– Znaki i znakowanie – Wymagania podstawowe”, znaki manipulacyjne to znaki wskazujące na konieczność zastosowania określonego sposobu obchodzenia się z opakowaniem w czasie manipulacji związanych z przechowywaniem, przemieszczaniem i użytkowaniem (Rys. D.1.)



Rys. D.1. Forma graficzna znaku informującego o sposobie otwierania opakowania i o postępowaniu z opakowaniem po wykorzystaniu produktu

Znaki dotyczące opakowań umieszcza się przeważnie w miejscach mniej widocznych np. na dnie, aby nie wprowadzić konsumenta w błąd, który szuka na opakowaniu przede wszystkim informacji o jego zawartości.

Właściwie i czytelnie oznakowanie opakowań produktów spożywczych świadczy o dbałości producenta o swój wyrób i zwykle wiąże się z dobrą jakością produktu.

WYKONANIE ĆWICZENIA

1. Wyszukaj i wypisz informacje obowiązkowe i nieobowiązkowe na przedstawionych do badania opakowaniach produktów spożywczych.

2. Dokonaj oceny opakowania pod kątem obecności informacji i znaków na opakowaniach oraz poprawności ich umieszczenia.

3. Za pomocą testu klasyfikacji oceń przedstawione do badania opakowania według wyszczególnionych poniżej cech, przyjmując następującą skalę punktową: 1 punkt – ocena najniższa, 5 punktów – ocena najwyższa

Wyniki badań zestawić należy wg poniższego wzoru:

Badane cechy opakowania	Przyznana liczba punktów dla opakowania				
	A	B	C	D	E
Czytelność informacji					
Funkcja opakowania jako nośnika informacji					
Wrażenia odnośnie jakości produktów na podstawie wyglądu opakowania					
Harmonia barw					

USTAWODAWSTWO UE DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI

1. 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.
2. 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.
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych.
4. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 445/2007 z dnia 23 kwietnia 2007 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady w celu stosowania Rozporządzenia Rady (WE) nr 299/94 określającego normy dla tłuszczów do smarowania oraz stosowania Rozporządzenia Rady (EWG) nr 1898/87 w sprawie ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi.
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
7. 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.
8. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności: (Dz.U. WE. L 404 z 30.12.2006, str. 9-25) zmienione przez Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 107/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. L 39 , Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 109/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. L 39, Sprostowanie w, Dz.U. L 12 z 18.1.2007, str. 3 (1924/2006).
9. Dyrektywa Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych ; (Dz.U. WE. L 276 z 6.10.1990, str. 40-44) zmienione przez Rozporządzenie (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 września 2003 r. L 284, oraz Dyrektywę Komisji 2003/120/WE z dnia 5 grudnia 2003 r.
10. Dyrektywa Rady i Parlamentu Europejskiego 2000/13/WE, z dnia 20 marca 2000r w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych; (Dz.U. WE. L 156 z 14.6.2008, str. 28) zmieniona przez Dyrektywę Komisji 2001/101/WE z dnia 26.11.2001 r.(Dz.U. L 310 z 28.11 str. 19), Dyrektywę Komisji 2002/67/WE z dnia 18.7.2002 r. (Dz.U. L 191 z 19.7.2002, str.20).
11. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1020/2008 z dnia 17 października 2008 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzenie (WE) nr 2076/2005 w odniesieniu do znakowania identyfikacyjnego, surowego

mleka i przetworów mlecznych, jaj i przetworów jajecznych oraz niektórych produktów rybołówstwa (Dz.U. L 277 z 18.10.2008).

12. Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91(Dz.U. WE. L 189.z 20.07.07.str 1-23).

USTAWODAWSTWO KRAJOWE DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI

1. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.
2. Od 13 grudnia 2014 r. ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

3. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 594).

4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

5. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966)

6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.

8. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych.

9. 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.

10. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 11 października 2005 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U.2005.211 poz.1760).

11. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. z 2002 r. nr 220, poz. 1856; zmiana w Dz.U. 2004.58 poz. 563).

12. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 lipca 2002 r w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mleka i przetworów mlecznych. (Dz.U. z 2002. 117. poz.1011).

13. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r.,

w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno – spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. 2004. 83, poz. 772). Zmiany Rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. nr 154, poz. 1802, z 2002 r. nr 135, poz. 1145 i 33

nr 166, poz. 1360, z 2003 r. nr 208, poz. 2020 i nr 223, poz. 2220 i 2221 oraz z 2004 r. nr 42, poz. 386.

14. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych (Dz. U.2004.188, poz 1946).

15. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych. (Dz.U.2007.137, poz.966), Rozporządzenie zostało zmienione przez Rozporządzenie z dnia 21.11.07 (Dz.U 2007.209 poz 1629) oraz przez Rozporządzenie z dnia 28.05.08 (Dz.U. 2008.93, poz 595).

16. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania; ;(Dz.U. 2003.27. poz 237).

17. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu. Zmiana w (Dz.U. RP 2004. nr 94, poz.933) , (zmiana w Dz.U z 2005 nr 79 poz 693).

18. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą, (Dz.U. 2007.137 poz 967).

19. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. 2007.209 poz 1518).

20. Ustawa z dnia 15 grudnia 2000r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. 2001, nr 4, poz. 25, z późn. zm.).

21. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000r o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. 2005 nr 187, poz.1577 z późn. zm.).

22. Ustawa z dnia 11 maja 2001r. Prawo o miarach (Dz. U. 2004 , nr 243, poz. 2441, z późn. zm.).

23. Ustawa z dnia 5 lipca 2001r. o cenach (Dz. U. 2001 nr 97, poz 1050 z późn. zm.).

24. Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. 2001 nr 128, poz.1409) zmiana w (Dz.U.2004,nr 49, poz 465, Dz.U. 2004, nr 96, poz 959 , Dz.U. 2004 nr 173 poz 1808).

25. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

(Dz.U.2006.171. poz 1225), zmiana Ustawy w (Dz. U. z 2006, nr 208, poz 1539).