

Żywność nieopakowana musi być oznakowana

13 grudnia 2014 r. to termin definitywnego końca lakonicznych i nieczytelnych informacji na etykietach. Co ważne, zakres istotnych, rozszerzonych zmian dotyczy również szerokiego asortymentu żywności sprzedawanej bez opakowań. Co do tej pory obowiązywało przy sprzedaży żywności nieopakowanej, co wciąż obowiązuje (choć nie zawsze jest respektowane) i co niedługo będzie jeszcze wymagane? Zapraszamy do lektury.



Przede wszystkim warto sobie uświadomić, że każda żywność przeznaczona do sprzedaży dla klienta finalnego – zarówno opakowana, jak i nieopakowana¹ – podlega przepisom prawa żywnościowego. Nie inaczej jest w przypadku bułek i chleba sprzedawanego luzem, lodów z automatów lub kulkowych, ciastek, cukierków i innych słodyczy na wagę, a także ciast i ciastek oferowanych w cukierniach i kawiarniach, kanapek i dań w barach czy restauracjach. Podobnie jak żywność opakowana, produkty sprzedawane luzem, na wagę lub na sztuki muszą mieć nazwę, wykaz składników i dane producenta, podane w miejscu sprzedaży, w sposób dostępny dla konsumenta. Ale to nie wszystko.

Co obowiązywało

Do niedawna, zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych*, w miejscu, gdzie była sprzedawana żywność bez opakowania lub pakowana przy sprzedaży na życzenie konsumenta, trzeba było podać **nazwę żywności** oraz **klasę jej jakości handlowej**, jeśli została ustalona w oddzielnych przepisach o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Informacje te powinny być zamieszczone na etykietach lub dokumentach przewozowych lub innych dokumentach towarzyszących tym środkom spożywczym.

Natomiast w punktach sprzedaży pieczywa bez opakowania przy określonym rodzaju pieczywa należy podać następujące informacje:

- nazwę pieczywa,
- dane producenta,
- masę jednostkową,

- informację „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”, w przypadku użycia takiego ciasta do produkcji pieczywa,
- wykaz składników oraz
- datę minimalnej trwałości w przypadku pieczywa, przy produkcji którego użyto dozwolonych substancji dodatkowych przedłużających świeżość.

Znakowanie datą minimalnej trwałości nie dotyczy:

- wyrobów cukierniczych zawierających wyłącznie albo prawie wyłącznie cukier albo aromaty i barwniki,
- produktów piekarskich i ciastkarskich, które są przeznaczone do spożycia w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- pojedynczych porcji lodów.

Co obowiązuje

Zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 marca 2013 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych*, w przypadku środków spożywczych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży podaje się:

- nazwę,
- nazwę albo imię i nazwisko producenta,
- wykaz składników,
- klasę jakości handlowej, jeżeli została ustalona.

W przypadku pieczywa dodatkowo należy podać:

- masę jednostkową,
- informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” w przypadku zastosowania takich procesów technologicznych.

Informacje te podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom, np. w formie katalogu produktów, który będzie dostępny dla konsumentów w momencie zakupu; mogą to być również etykiety przyklejone na witrynie.

Każdy rodzaj żywności musi zawierać informacje o jej składzie. Tak więc i żywność nieopakowaną obowiązują zasady zapisu alergenów, substancji dodatkowych, aromatów itd. w wykazie składników, w którym mają być wymienione wszystkie składniki, w kolejności malejącej – od składnika, którego jest najwięcej, do składnika, którego jest najmniej.

Przepisy nowego rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych obowiązują od 1 lipca 2013 r.

¹W prawie nie funkcjonuje definicja żywności nieopakowanej, natomiast Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa pojęcie „opakowanego środka spożywczego”. Zgodnie z przyjętą definicją, **opakowany środek spożywczy** oznacza określoną ilość środka spożywczego przeznaczoną w takiej postaci dla konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego umieszczoną w opakowaniu w taki sposób, że zmiana zawartości jest niemożliwa bez otwarcia lub zmiany tego opakowania.

Co będzie obowiązywało

Nowe rozporządzenie UE, **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności**, również reguluje kwestie znakowania żywności nieopakowanej.

Konieczna informacja o alergenach

Nowe rozporządzenie narzuca na producentów żywności nieopakowanej udostępnianie konsumentom informacji na temat wszystkich **składników alergennych**. Są to składniki wymienione w załączniku II Rozporządzenia 1169/2011 lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w tym załączniku, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – czyli alergeny, takie jak zboża zawierające gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, soja, sezam, orzechy. Przekazywanie tych danych jest obowiązkowe.

Przekazywanie innych informacji nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe wymagające wymóg przekazywania innych danych o produkcie.

Zapisy rozporządzenia 1169/2011 będą obowiązywały od 13 grudnia 2014 r.

Widoczna, czytelna, nieusuwalna – prezentacja informacji o alergenach

W odniesieniu do przedstawiania informacji o alergenach Komisja Europejska w dokumencie z 31 stycznia 2013 r. „Pytania i odpowiedzi dotyczące stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” doprecyzowała kilka kwestii. Otóż nie jest wystarczające przekazanie informacji na temat alergenów w przypadku żywności nieopakowanej tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta. Informacje te muszą być łatwo dostępne, tak aby konsument miał świadomość tego, że w odniesieniu do nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami.

Państwa członkowskie mogą przyjąć środki krajowe dotyczące sposobów udostępniania informacji na temat alergenów. W przypadku braku przepisów krajowych zastosowanie mają przepisy dotyczące żywności

opakowanej. Informacje te muszą być dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne. Oznacza to, że informacje na temat alergenów muszą być w formie pisemnej.

Od 13 grudnia 2014 r. zapis składu będzie musiał spełniać wymagania określone w nowym rozporządzeniu 1169/2011, w tym nowy zapis substancji dodatkowych, doprecyzowanie informacji o alergenach, wielkość czcionki i zasady czytelności.

Wartość odżywcza

– informacja dobrowolna

Zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011* z obowiązku znakowania wartością odżywczą zwolniona jest żywność bez opakowań. Jednak jeżeli producent decyduje się zamieścić taką informację, musi ona spełniać wymagania jak dla żywności opakowanej i może składać się z wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Informacja o wartości odżywczej może być przedstawiona w tabeli lub w formacie liniowym, jeżeli miejsce na etykiecie nie pozwala na zamieszczenie tabeli. ■

ogłoszenie wydawcy

polecamy poradnik "Opracowanie etykiet zgodnie z aktualnymi wymaganiami przepisów prawnych", która będzie do kupienia TYLKO w naszym wydawnictwie od grudnia 2014 r.



praktyczny poradnik

Opracowywanie etykiet zgodnie z aktualnymi wymaganiami przepisów prawnych

Stan prawny na październik 2014 r.

Wioletta Bogusz-Kaliś

Mistrz branży