Ilość netto żywności - ilość netto może być poprzedzona wyrażeniem: "objętość netto" lub "zawartość netto". Objętość netto podaje się w mililitrach (ml lub mL), centylitrach (cl lub cL), litrach (l lub L) centymetrach sześciennych (cm^3) lub decymetrach sześciennych (dm^3). Podając objętość netto nie uwzględnia się tolerancji (±) .

Data minimalnej trwałości - datę poprzedza sformułowanie: „Najlepiej spożyć przed …" – gdy data zawiera oznaczenie dnia lub „Najlepiej spożyć przed końcem …" – w innych przypadkach. Tym sformułowaniom towarzyszy sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu (np. patrz wieczko). Data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie, np. „12-05-2018".

Termin przydatności do spożycia - podaje się ją w przypadku produktów nietrwałych mikrobiologicznie takich jak np. soki jednodniowe, niepasteryzowane. Datę poprzedza sformułowanie: należy spożyć do: … Tym sformułowaniom towarzyszy sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu. Data składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie, np. „12-05-2018".

Warunki przechowywania - podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości,

Dane producenta - imię, nazwisko oraz adres,

Minimalna zawartość soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny w oznakowaniu nektarów owocowych - podaję się w tym samym polu widzenia co nazwę środka spożywczego przy użyciu określenia „zawartość owoców minimum ... %",

„Wyroby piekarnicze i ciastkarskie"

Nazwa żywności - w przypadku pieczywa podaje się informację o mąkach użytych do produkcji chleba, np. „chleb pszenno-żytni", „chleb żytnio-pszenny", „chleb mieszany" jest to pieczywo produkowane z mąki żytniej w ilości 10-90% i mąki pszennej; „chleb żytni" jest to pieczywo, w którym mąka żytnia stanowi od 90% do 100% sypkich składników zastosowanych według receptury, a mąka pszenna może być dodana w ilości mniejszej niż 10%. W przypadku wyrobów ciastkarskich takich jak np. szarlotka, keks, które to nazwy są nazwami zwyczajowymi, nie będzie konieczności dalszego opisu tych wyrobów,

Wykaz składników - poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki". Należy w nim umieścić wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Wodę dodaną w procesie produkcji pieczywa czy wyrobów ciastkarskich wymienia się według jej masy w produkcie gotowym, czyli po wypieku. Substancje dodatkowe, które zostały użyte do produkcji, lub wchodzą w skład stosowanego składnika, np. mąki, oznacza się nazwą funkcji technologicznej, po której podaje się szczegółową nazwę substancji dodatkowej lub numer E, np. „środek do przetwarzania mąki - kwas askorbinowy" lub „środek do przetwarzania mąki - E 300". W przypadku gdy dodajemy w produkcji składnik złożony, np. marmoladę, włączamy go do wykazu składników pod własną nazwą po której podajemy występujące w nim składniki, np. „marmolada wieloowocowa (przecier jabłkowy, przecier z czarnych porzeczek, przecier truskawkowy, przecier malinowy, cukier, substancja żelująca -pektyny, regulator kwasowości - kwas cytrynowy,

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji - nazwa substancji alergennej, np. zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, jaja, mleko, orzechy, soja, nasiona sezamu jest podkreślona w zakresie składników za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą *czcionki*, stylu lub koloru tła,

Oznaczanie ilościowe składników - w przypadku gdy dany składnik występuje w nazwie środka spożywczego lub jest podkreślony na etykiecie słownie lub graficznie podajemy jego procentową zawartość, która odpowiada ilości zastosowanego składnika w odniesieniu do masy wyrobu gotowego. Informacja ta znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem, np. „mąka pszenna orkiszowa 24%". Nie ma konieczności wskazywania zawartości mąki pszennej, czy żytniej w pieczywie pszenno-żytnim lub żytnio-pszennym, mimo, iż nazwa tych składników została podkreślona w oznakowaniu,

Ilość netto żywności - ilość netto może być poprzedzona wyrazem: "masa netto" lub "zawartość netto". Masę netto podaje się w miligramach (mg), gramach (g) lub kilogramach (kg). Podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji (±),

Data minimalnej trwałości - datę poprzedza sformułowanie: „Najlepiej spożyć przed …" – gdy data zawiera oznaczenie dnia lub „Najlepiej spożyć przed końcem …" – w innych przypadkach. Tym sformułowaniom towarzyszy sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie jest podana w etykietowaniu (np. patrz data na klipsie).

Data składa się z dnia, miesiąca i roku oraz w niekodowanej formie np. „12-05-2018". Oznaczenie daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,

Dane producenta - imię, nazwisko oraz adres,

Warunki przechowywania - podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości,

Obowiązkowe informacje umieszczone na wywieszce w przypadku wyrobów piekarniczych sprzedawanych luzem w obecności konsumenta lub pakowanej w jego obecności:

- Nazwa żywności,
- Dane producenta,
- Wykaz składników wraz z substancjami alergennymi,

W przypadku pieczywa należy podać dodatkowo masę jednostkową.

„Owoce i warzywa"

Owoce i warzywa muszą spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr **543/2011** z dnia 07 czerwca 2011 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw (Dz. Urz. UE L 157 z 15.6.2011, str. 1, ze zm.). W rozporządzeniu tym zawarto normy handlowe dla poszczególnych owoców i warzyw oraz szczegółowe wymagania jakie produkty te muszą spełnić.

Na etykiecie w każdym przypadku należy umieścić **kraj pochodzenia.** W przypadku owoców i warzyw w opakowaniach obowiązkowe jest wskazanie na etykiecie danych identyfikujących pakującego.

Dla poniższych gatunków owoców i warzyw dodatkowo należy podać:

- Jabłka: klasy (ekstra, I, II), odmiana, wielkość (zgodnie z wymaganiami normy).
- Sałata, endywia: klasy (I, II), wielkość (zgodnie z wymaganiami normy),
- Brzoskwinie i nektaryny: klasy (ekstra, I, II), barwa miąższu, wielkość (zgodnie z wymaganiami normy),
- Gruszki: klasy (ekstra, I, II), odmiana, wielkość (zgodnie z wymaganiami normy),
- Truskawki: klasy (ekstra, I, II),
- Papryka słodka: klasy (ekstra, I, II), wielkość (zgodnie z wymaganiami normy),
- Winogrona stołowe: klasy (ekstra, I, II), odmiana,
- Pomidory: klasy (ekstra, I, II), wielkość (zgodnie z wymaganiami normy). W przypadku pomidorów koktajlowych/wiśniowych obowiązkowe jest podanie na opakowaniu informacji „pomidory" lub „pomidory na gałązkach" wraz z typem handlowym, np. pomidory koktajlowe na gałązkach,
- Ziemniaki muszą spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków. W oznakowaniu winno być podane: kraj pochodzenia, nazwę i adres producenta, masę netto i nr wpisu do rejestru prowadzonego przez WIORIN w Krakowie.

W miejscu sprzedaży detalicznej wymagane informacje muszą być dostępne w sposób czytelny i dobrze widoczny. Produkty mogą być wystawione na sprzedaż, pod warunkiem umieszczenia w widocznym miejscu w pobliżu produktu szczegółowych informacji dotyczących państwa pochodzenia oraz, w stosownych przypadkach, klasy produktu, jego odmiany lub typu handlowego.

Wymagania w zakresie znakowania - przykłady:

Produkty Roślinne

„Przetwory owocowe” (dżemy, marmolady, powidła, konfitury itp.)

Definicje poszczególnych przetworów owocowych oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane zawarte są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz. U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.).

W ww. rozporządzeniu wskazano wymagania jakie produkt musi spełnić aby można było nadać mu konkretną nazwę, tj.:

Dżem - Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 350 g, z wyjątkiem pulpy lub przecieru z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy, w przypadku których Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 250 g. Dodatkowo dżem musi mieć nie mniej niż 60% ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie.

Konfitura - Ilość pulpy wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 500 g.

Marmolada - Ilość owoców cytrusowych wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 200 g, z czego nie mniej niż 75 g powinno być uzyskane z owocni wewnętrznej (endokarpu). Dodatkowo marmolada musi mieć nie mniej niż 60% ekstraktu ogólnego, oznaczonego refraktometrycznie.

Powidła śliwkowe - Ilość pulpy lub przecieru ze śliwek wymagana do wytworzenia 1 000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż 1 600 g.

Można zastosować nazwę produktu, dla której nie określono wymagań w ww. rozporządzeniu, np. przetwór wiśniowy słodzony, wiśnie w cukrze, mus owocowy, przecier owocowy.

Informacje wymagane na etykiecie:

Nazwa żywności (np. dżem; dżem ekstra; konfitura; konfitura ekstra; galaretka; galaretka ekstra; marmolada; marmolada galaretkowa; marmolada twarda lub miękka, powidła śliwkowe) wraz ze wskazaniem nazwy owocu, z którego wyrób wyprodukowano. W przypadku produktu z więcej niż jednego gatunku owoców, nazwę uzupełnia się wykazem owoców użytych do ich wytworzenia w kolejności malejącego wagowego udziału tych owoców. Nazwę uzupełnia się informacją o zabiegu przetworzenia jakiemu została poddana żywność, np. „pasteryzowany”,

Wykaz składników - poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki”. Należy w nim umieścić wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Dodana woda oraz dodane produkty lotne wymieniane są w kolejności według ich masy w produkcie gotowym. Dodatki do żywności muszą być oznaczone nazwą funkcji technologicznej, po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub numer E, np. „regulator kwasowości - kwas cytrynowy” lub „regulator kwasowości - E 330”, „substancja żelująca - pektyny” lub „substancja żelująca - E 440”. W przypadku gdy pozostałość dwutlenku siarki jest większa niż 10 mg na 1 kg wykaz składników uzupełnia się informacją o jego pozostałości,

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji - nazwa substancji alergennej, np. dwutlenek siarki w stężeniach powyżej 10 mg/kg jest podkreślona w wykazie składników z pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą *czcionki*, **stylu** lub koloru tła,

Oznaczanie ilościowe składników - w przypadku gdy dany składnik występuje w nazwie środka spożywczego lub jest podkreślony na etykiecie słownie lub graficznie podajemy jego procentową zawartość w momencie jego użycia w produkcji. Informacja ta znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem, np. „truskawki 12%, jeżyny 11%, maliny 10%, jagody 5%”.

Ilość netto żywności - ilość netto może być poprzedzona wyrażeniem: "masa netto" lub "zawartość netto". Masę netto podaje się w miligramach (mg), gramach (g) lub kilogramach (kg). Podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji (±),

Data minimalnej trwałości - datę poprzedza sformułowanie: „Najlepiej spożyć przed …” – gdy data zawiera oznaczenie dnia lub „Najlepiej spożyć przed końcem …” – w innych przypadkach. Tym sformułowaniom towarzyszy sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu (np. patrz wieczko). Data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie, np. „12-05-2018”,

Warunki przechowywania - podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości,

Dane producenta - imię, nazwisko oraz adres.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015, poz. 29) produkty takie jak dżem, dżem ekstra, konfitura, konfitura ekstra, galaretka, galaretka ekstra, marmolada, marmolada galaretkowa, marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe, powidła śliwkowe znakuje się dodatkowo podając:

Wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia, obliczonej po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego - podaje się wyraźnie, w tym samym polu widzenia co nazwę żywności przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”,

Wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia - podaje się wyraźnie, w tym samym polu widzenia co nazwę żywności przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”.

„Soki i nektary owocowe”

Definicje soku owocowego oraz nektaru owocowego, a także ich wymagania jakościowe określone są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2014 r., poz. 494, z późn. zm.)

Nazwa żywności - np. sok, nektar wraz ze wskazaniem nazwy owocu, z którego wyrób wyprodukowano. W przypadku produktu z więcej niż jednego gatunku owoców, nazwę uzupełnia się wykazem owoców użytych do ich wytworzenia, w kolejności malejącego udziału tych owoców. Wykaz może być zastąpiony określeniem „wieloowocowy” lub innym o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby owoców użytych do ich wytworzenia. Nazwę uzupełnia się informacją o zabiegu przetworzenia jakiemu została poddana żywność, np. „pasteryzowany”

Wykaz składników - poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki”. Należy w nim umieścić wszystkie składniki środka spożywczego, w kolejności malejącej ich masy w momencie użycia przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Dodana woda oraz dodane produkty lotne wymieniane są w kolejności według ich masy w produkcie gotowym. Dodatki do żywności muszą być oznaczone nazwą funkcji technologicznej, po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub numer E, np. „regulator kwasowości - kwas cytrynowy” lub „regulator kwasowości - E 330”,

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji - nazwa substancji alergennej, np. dwutlenek siarki w stężeniach powyżej 10 mg/kg, jest podkreślona w wykazie składników za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą *czcionki*, **stylu** lub koloru tła.

Oznaczanie ilościowe składników - w przypadku gdy dany składnik występuje w nazwie środka spożywczego lub jest podkreślony na etykiecie słownie lub graficznie podajemy jego procentową zawartość w produkcie. Informacja ta znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem, np. „sok jabłkowy 60%, sok gruszkowy 40%,

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

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007.

„Miód”

Nazwa żywności - pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu np. miód nektarowy lipowy, miód nektarowy akacjowy, miód nektarowy gryczany, miód nektarowy wielokwiatowy, miód nektarowo-spadziowy, miód spadziowy ze spadzi liściastej, miód spadziowy ze spadzi iglastej,

Ilość netto żywności - ilość netto może być poprzedzona wyrażeniem: "masa netto" lub "zawartość netto". Masę netto podaje się w miligramach (mg), gramach (g) lub kilogramach (kg). Podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji (±),

Data minimalnej trwałości - datę poprzedza sformułowanie: „Najlepiej spożyć przed …” – gdy data zawiera oznaczenie dnia lub „Najlepiej spożyć przed końcem …” – w innych przypadkach. Tym sformułowaniom towarzyszy sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu (np. patrz wieczko). Data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie, np. „12-05-2018”,

Warunki przechowywania - podaje się zaraz pod datą minimalnej trwałości,

Dane producenta - imię, nazwisko oraz adres,

Nazwa państwa pochodzenia - np. „Polska”.

„Jaja spożywcze”

Na podstawie art. 16 Rozporządzenia (WE) nr 589/2008 można prowadzić sprzedaż jaj spożywczych luzem, przy czym należy podać w sposób widoczny następujące informacje:

- Klasa jakości: **A,**
- Klasa wagowa: **XL** pow. 73g, **L** od 63 do 73 g, **M** od 53 do 63g, **S** pon. 53 g,
- Metoda chowu tj.: **„jaja z chowu na wolnym wybiegu”** lub **„jaja z chowu ściółkowego”** lub „**jaja z chowu klatkowego”,**
- Kod producenta (składa się z numeru oznaczenia sposobu utrzymania kur nieśnych, kodu państwa członkowskiego - PL, weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego),
- Data minimalnej trwałości poprzedzona sformułowaniem: **„Najlepiej spożyć przed” .. .. ….** dzień, miesiąc, rok (przydatność jaj do spożycia określa się na nie więcej niż 28 dni od dnia zniesienia),
- Dane identyfikacyjne rolnika (imię i nazwisko, adres).

Opakowania jednostkowe zawierające jaja klasy A oraz B posiadają na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia określone w art. 12 Rozporządzenia (WE) nr 589/2008.

Dodatkowe wymagania dla wszystkich produktów pakowanych - nazwa żywności oraz masa netto muszą znajdować się w jednym polu widzenia, tj. na jednej stronie opakowania. Nazwę żywności, datę minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz dane producenta podaje się w sposób zapewniający wyraźną czytelność, z użyciem znaków o rozmiarze czcionki, której wysokość małej litery, wynosi co najmniej 1,2 mm, a w przypadku małych opakowań, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm^2 - co najmniej 0,9 mm.

Wszystkie informacje zawarte w ulotce są wg stanu prawnego na dzień 01.01.2017r.

Szczegółowe informacje w zakresie znakowania wszystkich grup artykułów spożywczych można uzyskać telefonicznie pod numerem telefonu 12 448 10 23 lub na stronie internetowej www.wijharskrakow.pl

IJHARS

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Krakowie
ul. Ujastek 1, 31-752 Kraków
tel. (12) 4481102, fax. (12) 4481105
www.wijharskrakow.pl

Informacja dla producentów - rolnicza sprzedaż detaliczna

Od dnia 1 stycznia 2017 r. produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego podlegają nadzorowi organów tj.: Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta: napis „rolniczy handel detaliczny” oraz dane obejmujące imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu, w tym adres miejsca produkcji zbywanej i prawidłowo oznakowanej żywności. Umieścić należy ponadto weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu, o ile taki numer został nadany.

Prowadzenie działalności w zakresie rolniczego handlu detalicznego wymaga zgłoszenia do:
Powiatowego Inspektora Sanitarnego – w przypadku produkcji pochodzenia niezwierzęcego lub Powiatowego Lekarza Weterynarii – w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcej (lub z dodatkiem żywności pochodzenia zwierzęcego).

Wymagania w zakresie znakowania - przykłady:

Produkty Zwierzęce

„Przetwory mięsne”

Obowiązkowe informacje dla przetworów mięsnych sprzedawanych luzem w obecności konsumenta lub w opakowaniach:

nazwa środka spożywczego, stanowiąca nazwę opisową (np. produkt mięsny) uzupełnioną informacją o pochodzeniu surowca mięsnego (np. drobiowy, wieprzowo-wołowy) oraz informacją dotyczącą postaci istotnych dla konsumenta procesów którym został poddany (np. średniorozdrobniony, wędzony, pieczony) – „Szynka wieprzowa, gotowana, wędzona”

wykaz składników - podaje się w kolejności malejącej i poprzedza sformułowaniem „składniki:” Po tym wyrażeniu podaje się wszystkie użyte do produkcji składniki w kolejności malejącej. Stosowanie składnika złożonego wymaga podania w wykazie składników wszystkich jego komponentów (np. przyprawa „Vegeta” to również m. in. glutaminian sodu, skrobia kukurydziana czy barwnik, „Sól peklująca” to sól oraz azotyn sodu). W przypadku występowania w składzie składników pełniących w wyrobie funkcje technologiczne, podaje się nazwę ich funkcji oraz ich nazwę lub numer E (np. wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu). W wykazie składników, składnik mięsny uzupełnia się informacją o jego ilości procentowej w momencie użycia (np. mięso wieprzowe 85%). W przypadku wyrobów tracących wilgotność po obróbce termicznej (np. produkty wędzone, pieczone), w których ilość użytego składnika mięsnego w momencie użycia przekracza ilość gotowego wyrobu (np. produkty wędzone, pieczone, suszone), ilość składnika mięsnego podaje się w przeliczeniu na 100 g produktu (np. do wyprodukowania 100 g wyrobu zużyto 145 g mięsa wieprzowego). Składniki alergenne (np. zboża zawierające gluten, jaja, soja, mleko, seler) wyróżnia się w wykazie składników poprzez ich podkreślenie, **pogrubienie** lub inny kolor tła.

W przypadku żywności opakowanej (np. słoiki, opakowania hermetyczne, próżniowe) na opakowaniu podaje się dodatkowo:

masę netto - jako konkretną wartość, bez określeń typu „+/-„ lub „około”, np. „masa netto: 450 g” lub „450 g”. Wielkość czcionki dotycząca masy netto w przypadku towarów paczkowanych (o stałej, powtarzalnej masie) wynosi minimum: 2 mm - dla produktu o masie do 50 g; 3 mm - dla produktu o masie powyżej 50 g do 200 g; 4 mm - dla produktu o masie powyżej 200 g do 1000 g; 6 mm - dla produktu o masie powyżej 1 kg. Podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji (±),

termin przydatności do spożycia - należy spożyć do: … Data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie, np. „12-05-2018”,

warunki przechowywania - np. przechowywać w warunkach chłodniczych – podaje się bezpośrednio po terminie przydatności do spożycia,

dane producenta - imię, nazwisko, adres.

W celu odpowiedniej czytelności etykiety, wysokość cyfr i liter musi wynosić minimum 1,2 mm (dla małej litery).

„Przetwory mleczne”

Obowiązkowe informacje na etykiecie/wywieszce w przypadku przetworów mlecznych sprzedawanych luzem w obecności konsumenta lub pakowanej w jego obecności:

nazwa środka spożywczego, stanowiąca nazwę określoną w przepisach (np. masło, mleko i nazwy chronione takie jak: oscypek, redy kołka, bryndza podhalańska) lub zwyczajową (np. zsiadłe mleko, jogurt, kefir, maślanka) lub w przypadku braku takiej nazwy, nazwę opisową oraz informacje dotyczącą istotnych dla konsumenta procesów którym został poddany (np. obróbka termiczna, podpuszczkowy, kwasowy, wędzony). Ponadto jeżeli wyrób nie pochodzi od krowy, nazwę uzupełnia się informacją o pochodzeniu surowca (np. ser kozi).

wykaz składników nie jest wymagany w przypadku sera, masła, fermentowanego mleka i śmietany/śmietanki, do których nie dodano składników innych niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, soli potrzebnej do jego produkcji. Np. w wyrobach typu ser podpuszczkowy wykaz składników nie jest wymagany, natomiast jeżeli ten sam ser będzie produkowany z posypką paprykową, wykaz składników jest wymagany.

W przypadku żywności opakowanej (np. śmietana w słoikach, mleko w butelkach) na opakowaniu podaje się dodatkowo:

masa/objętość netto - może być poprzedzona wyrażeniem: "masa netto", "zawartość netto" lub „objętość netto”. Masę netto podaje się w miligramach (mg), gramach (g) lub kilogramach (kg) natomiast objętość podaje się w mililitrach (ml), litrach (l) lub decymetrach sześciennych (dm3) z użyciem czcionki, której wysokość wynosi minimum: 2 mm - dla produktu o masie do 50 g; 3 mm - dla produktu o masie powyżej 50 g do 200 g; 4 mm - dla produktu o masie powyżej 200 g do 1000 g; 6 mm - dla produktu o masie powyżej 1 kg. Podając masę netto nie uwzględnia się tolerancji (±),

termin przydatności do spożycia - podaje się przez sformułowanie „Należy spożyć do” po którym należy podać dzień, miesiąc oraz rok.

warunki przechowywania - np. przechowywać w warunkach chłodniczych – podaje się bezpośrednio po terminie przydatności do spożycia

dane producenta - imię, nazwisko, adres.

UWAGA!

Należy pamiętać, ze znakowanie żywności jest bardzo szerokim zagadnieniem. Producent wprowadzający do obrotu żywność musi spełnić wymagania które wynikają z przepisów krajowych oraz unijnych.

Przepisy prawa dotyczące prawidłowego oznakowania żywności regulują m. in.:

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r., poz. 1604 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29),
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)