



## ZASADY ZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI W REGULACJACH PRAWNYCH

### Podstawowe informacje znajdujące się na etykiecie produktu to:

#### 1. Nazwa środka spożywczego

Nazwa artykułu rolno-spożywczego ma precyzyjnie informować nabywcę o rodzaju artykułu rolno-spożywczego, umożliwiać odróżnienie go od podobnych artykułów rolno-spożywczych oraz powinna zawierać informacje dotyczące procesów technologicznych stosowanych w produkcji, w szczególności takich, jak: sproszkowany, liofilizowany, zagęszczony, mrożony, wędzony. Nazwa powinna być zgodna z określoną w przepisach odrębnych, lub gdy ich nie ma z nazwą zawartą w Polskich Normach lub nazwą powszechnie przyjętą.

#### 2. Składniki występujące w środku spożywczym;

- wykaz składników poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz "składniki" albo "skład". Wykaz ten podaje się według masy składników (jego udział w % masowych) w porządku malejącym
- w przypadku składnika złożonego z kilku składników, w wykazie składników tego środka podaje się nazwę takiego składnika złożonego wraz z wyszczególnieniem występujących w nim składników, według ich masy w porządku malejącym.

Wykaz składników takiego składnika nie jest wymagany gdy skład składnika złożonego jest z określony w przepisach dotyczących poszczególnych artykułów rolno - spożywczych i składnik ten stanowi mniej niż 2% gotowego środka spożywczego (w przypadku przypraw).

#### 3. Odstępstwa od znakowania żywności

Nie wymaga się podawania w wykazie składników wody jako składnika środka spożywczego:

- jeżeli woda jest stosowana podczas produkcji wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skoncentrowanej lub odwodnionej,
- w przypadku roztworów wodnych, które normalnie nie są spożywane,
- jeżeli zawartość wody nie przekracza 5% masy gotowego środka spożywczego.

#### 4. Znakowanie dozwolonych substancji dodatkowych

Zamieszczając w wykazie składników dozwolone substancje dodatkowe, podaje się ich nazwę lub symbol oraz funkcję technologiczną. Nie wymaga się podawania w wykazie składników substancji pomagających w przetwarzaniu.



## 5. Data minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;

Datę minimalnej trwałości w oznakowaniu środka spożywczego podaje się, określając w kolejności dzień, miesiąc i rok, z tym że w przypadku środków spożywczych o trwałości:

- nie przekraczającej 3 miesięcy można podać jedynie dzień i miesiąc;
- od 3 do 18 miesięcy można podać jedynie miesiąc i rok;
- powyżej 18 miesięcy można podać jedynie rok.

## 6. Sposób przygotowania środków spożywczych

Sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym;

## 7. Dane producenta lub podmiotu wprowadzającego żywność do obrotu:

- producenta środka spożywczego lub wprowadzającego środek spożywczy do obrotu w kraju,
- kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy lub w którym dokonano przetworzenia zmieniającego właściwości środka spożywczego, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd;

## 8. Podstawowe definicje

**paczkujący** – zgodnie z ustawą rozumie się przedsiębiorcę który odmierza porcje produktu, umieszcza je w opakowaniu jednostkowym i wprowadza towar paczkowany do obrotu po raz pierwszy; dla potrzeb ustawy przedsiębiorca wprowadzający na polski obszar celny towary paczkowane, zwany "importerem", traktowany jest jako paczkujący,

**towar paczkowany** - produkt przeznaczony do sprzedaży, umieszczony w opakowaniu jednostkowym dowolnego rodzaju, którego deklarowana ilość, odmierzona bez udziału nabywcy, nie może zostać zmieniona bez otworzenia, uszkodzenia lub wyraźnego naruszenia opakowania.