

ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI NIEOPAKOWANEJ – wprowadzanej do obrotu m.in. w sklepach oraz obiektach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego

Wymagania dotyczące podawania informacji w odniesieniu do nieopakowanych środków spożywczych określa art. 44 *Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności zmiany, rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia 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*. Zgodnie z tym przepisem w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży, obowiązkowe jest przekazanie informacji na temat składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.

Ponadto do żywności bez opakowań mają zastosowanie przepisy krajowe - § 19 *rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*, które zostało wydane na podstawie art. 44 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011. Zgodnie z tym rozporządzeniem w przypadku żywności nieopakowanej należy podać:

1. nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
2. nazwę albo imię i nazwisko producenta;
3. wykaz składników – zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011 z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia ;
4. klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;
5. w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt. 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych glazurowanych – dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;
6. w przypadku pieczywa – dodatkowo:
 - a. masę jednostkową,
 - b. informację „pieczywo z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Na liście informacji obowiązkowych, które należy podać dla żywności nieopakowanej nie ma natomiast informacji o wartości odżywczej. Niemniej jednak może być ona podawana na zasadzie dobrowolności. Zgodnie z wymaganiami art. 30 ust. 5 rozporządzenia nr 1169/2011, treść takiej informacji może ograniczać się jedynie do:

- a) wartości energetycznej; lub
- b) wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

Informacje te podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym **bezpośrednio** konsumentowi finalnemu. Wspomniany „inny sposób” może być dostosowany do specyfiki działalności obiektu i potrzeb jego klientów. Określenie „bezpośrednio” oznacza, że wszelkie obowiązkowe informacje muszą być dostępne z pominięciem ogniwa, jakie stanowi obsługa danego obiektu. **Niedopuszczalne jest zatem umieszczanie informacji typu: „skład potraw wraz z alergenami dostępny na życzenie/u obsługi”.**

Do przedsiębiorcy należy decyzja dotycząca formy prezentacji niniejszych informacji (wywieszka, tablica, karta menu, oddzielny segregator/zawieszka leżący w miejscu dostępnym konsumentom, oznakowanie literowe z legendą lub forma tabelaryczna [dotyczy alergenów]).

PRZYKŁADY:

Zupa ziemniaczana

Składniki: woda, ziemniaki, pietruszka, seler, por, śmietana (z mleka), sól, przyprawy.

Naleśniki z dżemem

Składniki: mąka pszenna, dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda) mleko, jaja, cukier, sól.

Lody śmietankowe

Składniki: woda, mleko pełne w proszku, cukier, skrobia modyfikowana, glukoza w proszku, aromat.

Wafelek składniki: mąka pszenna, olej palmowy.

Pizza wiejska

Ciasto

Składniki: mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier

Nadzienie

Składniki: sos pomidorowy (koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, cebula, woda, sól, cukier, bazylia) kielbasa wieprzowa (mięso wieprzowe, woda, mięso wołowe, skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, czosnek, przyprawy, zioła), cebula, pieczarki, ser mozzarella (z mleka).

Przy tworzeniu szczegółowego wykazu składników należy kierować się wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), m.in.:

- wykaz składników poprzedzony jest słowem „składniki” lub zawierającym je wyrażeniem;
- składniki podaje się w kolejności malejącej,
- alergeny należy wyróżnić, np. pogrubić, podkreślić,
- składniki złożone (np. wędliny, dżemy, ketchup, majonez) włącza się do wykazu składników pod własną nazwą, po której podaje się wykaz jego składników z etykiety, nie trzeba wymieniać dodatków do żywności, które nie pełnią funkcji technologicznej w produkcie końcowym;
- owoce, warzywa i grzyby mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „owoce”, „warzywa” lub „grzyby”, z następującą po niej frazą „w zmiennych proporcjach”, bezpośrednio po której podany jest wykaz danych owoców, warzyw lub grzybów;
- wszystkie przyprawy/zioła w ilości nieprzekraczającej wagowo 2% środka spożywczego mogą być oznaczone nazwą kategorii: „Przyprawy” lub „Mieszanka przypraw”, „Zioła” lub „Mieszanka ziół”. Ponieważ w mieszankach przypraw mogą znajdować się składniki alergenne np. seler, soja, gorczyca, powinny być one wskazane i wyróżnione w wykazie składników, w takim przypadku prawidłowy byłby zapis: przyprawy (zawierają seler).
- w przypadku wykorzystania do produkcji potraw przetworów mlecznych: np. sera, czy sera twarogowego, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów lub sól, potrzebne do ich produkcji, nie ma obowiązku podawania ich pełnego składu. Gdy do przetworów mlecznych zwolnionych z obowiązku podawania wykazu składników zostały dodane inne składniki, to należy podać pełny skład takiego produktu. Jednak każdorazowo należy wskazać i wyróżnić obecność składnika alergenowego - mleka stosując np. zapis: ser twarogowy (z mleka).