

Beata  
Majchrzak

## Rozporządzenie nr 1169/2011

# Nowe wymagania dotyczące znakowania ważne od 13 grudnia 2014 r.

Komisja Europejska, chcąc ujednoczyć przepisy dotyczące znakowania żywności w całej UE, sformułowała nowe zasady podawania informacji na etykietach. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. obowiązuje w całości i wprost we wszystkich państwach Unii Europejskiej i ma zastosowanie do produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego na każdym etapie łańcucha żywnościowego.

Rozporządzenie nr 1169/2011 wprowadza wiele zmian w zakresie ogólnych zasad znakowania produktów spożywczych. Jednocześnie producenci artykułów rolno-spożywczych będą zobligowani do umieszczenia na etykietach wielu szczegółowych informacji. Nowe przepisy w zakresie znakowania będą dotyczyły każdego sektora spożywczego. Niektóre branże np. branża mięsna, czekają duże zmiany, więc już najwyższy czas, aby pomyśleć o dostosowaniu etykiet do nowych wymagań określonych w rozporządzeniu nr 1169/2011.

Powyższe rozporządzenie jest obszernym dokumentem składającym się z 59 punktów preambuły, 55 artykułów oraz 15 załączników. Próby dostosowania etykiet podejmowane „na ostatnią chwilę” mogą okazać się zgubne dla spóźnialskich.

## TERMINY, CZYLI OD KIEDY ZMIANY

Konieczność zmierzenia się z nowymi wymaganiami, jakie nakłada na producentów rozporządzenie nr 1169/2011, zbliża się wielkimi krokami. Rozporządzenie nr 1169/2011 weszło w życie 13 grudnia 2011 r. Obowiązkowo stosowane będzie od 13 grudnia 2014 r. Są jednak pewne wyjątki.

Już od 1 stycznia 2014 r. na podstawie rozporządzenia nr 1169/2011, obowiązują nowe zasady znakowania mięsa mielonego. Etykieta mięsa mielonego powinna zawierać następujące wyrażenia: *zawartość procentowa tłuszczu poniżej ... oraz stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej ...*. Opracowując jednak etykietę mięsa mielonego nie można zapominać o wymaganiach, jakie są określone dla tego surowca w rozporządzeniu nr 853/2004 oraz dyrektywie nr 2000/13/WE.

Od 13 grudnia 2016 r. będzie obowiązek podawania na opakowaniach informacji o wartości odżywczej. Informacja umieszczona na opakowaniach jednostkowych będzie musiała obejmować wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli. Powyższe dane będą mogły być uzupełnione informacją o ilości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych i wielonienasyconych, alkoholi wielowodorotlenowych, skrobi, błonnika, witamin i składników mineralnych. Jeżeli producenci zdecydują się informować o wartości odżywczej już od 13 grudnia 2014 r., czyli wcześniej niż określa

### STRESZCZENIE:

Od 13 grudnia 2014 r. stosowane będzie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które weszło w życie 13 grudnia 2011 r., w sprawie przekazywania informacji dotyczących etykietowania żywności w odniesieniu do każdego

sektora spożywczego. Określenie wspólnych dla całej UE definicji, wymogów i procedur, stworzy jasne ramy dla rzetelnego informowania konsumenta i posłuży wysokiemu poziomowi ochrony zdrowia i interesów konsumentów.

### SUMMARY:

From the 13<sup>th</sup> of December 2014, the Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of the 25<sup>th</sup> of October 2011 on the provision of food information concerning the food labeling for each food sector will be applied. The term EU-wide definitions, requirements and procedures, establish a clear framework

for the fair will be used to inform the consumer and a high level of protection of health and consumer interests.

### TITLE:

The New Requirements Concerning Labelling, as being Valid Since 13 December 2014. The Regulation (EU) No 1169/2011

to rozporządzenie nr 1169/2011, będą musieli wykonać to zgodnie z nowymi regulacjami.

Produkty opatrzone etykietą zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011 przed 13 grudnia 2014 r. mogą być wprowadzone do obrotu pod warunkiem, że nie zachodzi konflikt z wymogami dotyczącymi etykietowania określonymi w dyrektywie 2000/13/WE (wymagania dotyczące oznakowania wskazane w dyrektywie 2000/13/WE będą stosowane do 12 grudnia 2014 r.).

Przykładowo – na podstawie dyrektywy 2000/13/WE data przydatności do spożycia musi znajdować się w tym samym polu widzenia co nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany, ilość netto (w przypadku opakowanych środków spożywczych) oraz objętościowa zawartość alkoholu (w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo). Rozporządzenie nr 1169/2011 dopuszcza możliwość podania informacji o dacie przydatności do spożycia poza jednym polem widzenia (oprócz nazwy wyrobu, ilości netto i objętościowej zawartości alkoholu). W takim przypadku podmioty działające na rynku spożywczym, które stosowałyby przepisy rozporządzenia nr 1169/2011 przed datą jego stosowania, tj. przed 13 grudnia 2014 r., naruszałyby przepisy dyrektywy 2000/13/WE.

W odniesieniu do mięsa mielonego rozporządzenie nr 1169/2011 nie wnosi zmian do definicji zawartej w rozporządzeniu nr 853/2004, tj. *mięso bez kości, które zostało rozdrobnione na kawałki i zawiera mniej niż 1% soli* (mięso bez kości rozdrobnione na kawałki, do którego dodano substancje dodatkowe zgodnie z przepisami rozporządzenia

### SŁOWA KLUCZOWE:

znakowanie żywności, rozporządzenie nr 1169/2011, Komisja Europejska

### KEY WORDS:

food labelling, the Regulation No 1169/2011, the European Commission



Nowość



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Radomsku

97-500 Radomsko, ul. Jagiellońska 4

tel. fax 44 738 51 39, www.osmradomsko.pl

nr 1333/2008 oraz przyprawy i więcej niż 1% soli itp., może być wprowadzone do obrotu jako mięso garmazeryjne, mięso na kotlety, burgery itp.). Natomiast dyrektywa 2000/13/WE dotyczy ogólnych zasad etykietowania wszystkich środków spożywczych.

## INFORMACJE O ALERGENACH

Od 13 grudnia 2014 r. na etykietach żywności zawierającej substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji nazwa alergenu będzie musiała być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od wykazu pozostałych składników wyrobu gotowego. Wykaz substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Substancje alergenne można podkreślić za pomocą innego, niż stosowany do podawania pozostałych informacji, rodzaju, stylu i barwy czcionki lub koloru tła. W przypadku żywności sprzedawanej bez opakowań lub pakowanej dopiero w momencie sprzedaży, przekazanie informacji o obecności alergenów będzie obowiązkowe. Informacje te muszą być łatwo dostępne, tak aby konsumenci, również w przypadku żywności nieopakowanej, mieli świadomość obecności substancji alergennych.

W przypadku opakowań lub pojemników na żywność, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 10 cm<sup>2</sup>, nie musi być podawany wykaz składników. Obowiązkowe będzie jednak wskazanie obecności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym przez dodanie słowa „zawiera”, po którym pojawi się nazwa substancji lub produktu powodującego alergie lub reakcje nietolerancji.

*Już od 1 stycznia 2014 r. na podstawie rozporządzenia nr 1169/2011 obowiązują nowe zasady znakowania mięsa mielonego. Etykieta mięsa mielonego powinna zawierać następujące wyrażenia: zawartość procentowa tłuszczu poniżej... oraz stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej....*

Obecność substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji nie musi być wskazana, jeżeli nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do konkretnego alergenu (np. dla przetworów mlecznych nie ma potrzeby wskazywania na etykiecie, że dane składniki alergenne pochodzą z mleka). W takim przypadku nie ma konieczności wyróżniania lub podkreślenia w inny sposób substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

W przepisach prawa żywnościowego brak jest wymagań dotyczących podawania informacji o substancjach alergennych, które dostały się do niego na zasadzie zanieczyszczenia krzyżowego, np. z innej linii produkcyjnej, gdzie były używane, a nie są faktycznie stosowanymi surowcami. Jednocześnie brak jest definicji, która wskazywałaby, jaka ilość substancji alergennej może być uznana za „ilość śladową”. Wobec zwiększającej się liczby osób z alergiami lub reakcjami nietolerancji na różne składniki żywności, a także możliwości wywoływania odczynu uczuleniowego przy bardzo niskim stężeniu alergenu, dopuszczalne jest zamieszczenie informacji „może zawierać ...” lub „możliwa obecność ...”. Informacja tego typu nie może być jednak nadużywana i stosowana dla wszystkich produktów na zasadzie - na wszelki wypadek.

## WIELKOŚĆ CZCIONKI

Istotną zmianą w stosunku do aktualnie obowiązujących przepisów jest wskazanie w rozporządzeniu nr 1169/2011 minimalnej wysokości czcionki, jaką mają być podawane na etykietach informacje obowiązkowe. Dzięki temu zapewniona będzie większa czytelność etykiet dla każdego konsumenta.



W rozporządzeniu nr 1169/2011 określono, że wysokość małych liter powinna wynosić co najmniej 1,2 mm (*rysunek*). Wielkie litery oraz litery takie, jak np. *k, p, y, j, g, d* oraz *f, z* zgodnie z ogólną zasadą pisowni, powinny mieć wielkość proporcjonalną do wysokości *x*.



Rys. Minimalna wysokość czcionki  
Fig. The minimum height of the font

W przypadku opakowań, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm<sup>2</sup>, minimalna „wysokość *x*” może wynosić co najmniej 0,9 mm.

### POCHODZENIE MIĘSA miejsce lub kraj

W rozporządzeniu nr 1169/2011 podano, że wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia jest obowiązkowe w przypadku, gdy brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego. Szczególnie określenie kraju lub miejsca pochodzenia jest istotne, gdy oznakowanie mogłoby sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca.

W celu określenia kraju pochodzenia środka spożywczego, zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011, stosuje się przepisy rozporządzenia nr 2913/92. W art. 23 rozporządzenia nr 2913/92 wskazano, że towarami pochodzącymi z danego kraju są towary całkowicie uzyskane w tym kraju. Towary, które mogą być uznane za *towary całkowicie uzyskane w danym kraju*, to przykładowo produkty uzyskane od żywych zwierząt tam wyhodowanych lub produkty roślinne tam zebrane. Określenie *kraj* obejmuje również morze terytorialne tego kraju.

Według definicji zamieszczonej w art. 2 rozporządzenia nr 1169/2011 *miejsce pochodzenia* oznacza miejsce, z którego pochodzi dana żywność. *Miejsce pochodzenia* nie jest tożsame z *krajem pochodzenia*, określonym w ww. rozporządzeniu nr 2913/92. Nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykiecie nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności w rozumieniu rozporządzenia nr 1169/2011.

Obecnie **wymóg wskazania na etykiecie kraju pochodzenia**, na podstawie przepisów rozporządzenia nr 1760/2000, **dotyczy tylko mięsa wołowego, cielęciny i młodej wołowiny**.

Zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 1760/2000, podmioty prowadzące dystrybucję mięsa wołowego na rynkach UE powinny je znakować podając obligatoryjnie następujące informacje:

- numer lub kod identyfikacyjny zapewniający istnienie powiązania między mięsem a zwierzęciem lub zwierzętami; numer ten może być numerem identyfikacyjnym konkretnego zwierzęcia, z którego pochodzi mięso lub numerem identyfikacyjnym grupy zwierząt;
- numer zatwierdzenia ubojni, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt oraz nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ubojnia; na etykiecie musi się znajdować napis: *Uboj w* (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia);
- numer zatwierdzenia masarni, w której dokonano podziału mięsa na tusze oraz nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się masarnia; na etykiecie musi się znajdować napis: *Podzielone w* (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia).

Jednocześnie od 1 stycznia 2002 r. istnieje obowiązek wskazywania na etykiecie mięsa wołowego:

- państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dane zwierzę się urodziło;
- wszystkich państw członkowskich lub państw trzecich, w których odbywała się hodowla;
- państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dokonano uboju.

Jeżeli mięso wołowe pochodzi od zwierząt urodzonych, hodowanych i ubitych:

- w tym samym państwie członkowskim, oznakowanie może być następujące: *Pochodzenie*: (nazwa państwa członkowskiego);
- w tym samym państwie trzecim, oznakowanie może być następujące: *Pochodzenie*: (nazwa państwa trzeciego).

Od 1 kwietnia 2015 r. stosowane będzie rozporządzenie wykonawcze nr 1337/2013, w którym określono szczegółowe zasady podawania w oznakowaniu **kraju lub miejsca pochodzenia dla mięsa wieprzowego, drobiowego oraz uzyskanego z owiec i kóz**. Obowiązek podania informacji o kraju pochodzenia będzie dotyczył mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego, oferowanego konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego.

W rozporządzeniu nr 1337/2013 podano, że etykieta mięsa powinna zawierać nazwę państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym odbywał się chów zwierzęcia oraz miał miejsce jego ubój. Określenie przez producenta właściwego państwa członkowskiego lub kraju trzeciego będzie możliwe po szczegółowej analizie długości czasu

Od 13 grudnia 2016 r. będzie obowiązek podawania na opakowaniach informacji o wartości odżywczej.

chowy, masy oraz wieku zwierzęcia przy uboju. Dodatkowo na etykiecie będzie musiał być zamieszczony kod partii identyfikujący mięso. W przypadku oferowania do sprzedaży mięsa w kilku kawałkach i różnych gatunków zwierząt, producent na etykiecie będzie musiał wykazać poszczególne państwa UE lub kraje trzecie w odniesieniu do każdego gatunku.

Od 1 kwietnia 2015 r., zgodnie z rozporządzeniem nr 1337/2013, konieczne będzie wskazanie pochodzenia mięsa mielonego. Jeżeli surowiec ten będzie wytworzony wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w krajach członkowskich, na etykiecie powinna znaleźć się informacja: *Pochodzenie: UE*. Każda modyfikacja powyższego, np. mięso mielone uzyskane ze zwierząt chowanych poza UE, ale poddanych ubojowi w jednym z krajów UE, będzie musiała być szczegółowo opisana na etykiecie mięsa mielonego.

## NOWE ELEMENTY NAZWY

Rozporządzenie nr 1169/2011 określa trzy możliwe warianty nazw wyrobu gotowego, tj. „nazwę przewidzianą w przepisach”, „nazwę zwyczajową” i „nazwę opisową”.

„Nazwa przewidziana w przepisach” oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych. Przykładem takich nazw są przetwory mleczne i oliwa z oliwek, dla których definicje i wymagania określono w rozporządzeniu nr 1308/2013.

Jeśli brak jest przepisów unijnych za „nazwę przewidzianą w przepisach” uznaje się nazwę określoną w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego. Na polskim rynku przykładem może być czekolada i miód, dla których szczegółowe wymagania zawarte są w rozporządzeniach Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

„Nazwa zwyczajowa” oznacza nazwę, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśnienia. Przykładem nazw w Polsce mogą być kajzerka, musztarda, majonez itp.

W przypadku dużej grupy produktów żywnościowych, jaką stanowią przetwory mięsne, nie możemy mówić o nazwie przewidzianej w przepisach, ponieważ w żadnym akcie prawnym nie uregulowano kwestii nazewnictwa wędlin. Biorąc pod uwagę stopień rozdrobnienia wsadu w przetworach mięsnych, ich skład surowcowy oraz stosowane dodatki, zastosowanie będą tu miały „nazwy opisowe”. Nazwa opisowa powinna być tak skonstruowana, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru wybranej wędliny i odróżnienie jej od innych, podobnych.

Od 13 grudnia 2014 r. nazwy środków spożywczych będą musiały zawierać konkretne dane, które pomogą konsumentom w świadomym wyborze. Duże zmiany w zakresie modyfikacji i dostosowania do nowych wymagań nazwy wyrobu gotowego czekają zakłady mięsne oraz producentów przetworów rybnych.

W przypadku użycia białka (również pod postacią hydrolizatów) do produkcji produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa, producent powinien umieścić w nazwie wyrobu informację o obecności białek w wyrobie oraz ich pochodzeniu. Jeżeli stosowane w procesie produkcyjnym białko pochodzi z tego samego

## PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY



## OSUSZANIE DODATKÓW DO ŻYWNOCI

- OSUSZANIE ROZPYŁOWE
- OSUSZANIE PRÓŻNIOWE (FRANCJA)
- GRANULOWANIE (FRANCJA)
- ROZWÓJ PRODUKTÓW NA ŻYCZENIE KLIENTA



**POLSKA**  
ul. Szczytnicka 27- 59-220 LEGNICA  
Tel. +48 76 862 74 12

**FRANCJA**  
67 rue de la Gare - 50510 CÉRENCES  
Tel. +33 (0)2 33 91 40 00

E-mail: [contact@lis-polska.pl](mailto:contact@lis-polska.pl)

[www.lesaffre-ingredients-services.com](http://www.lesaffre-ingredients-services.com)





gatunku zwierzęcia, co pozostałe surowce, informacji o stosowaniu białka nie trzeba umieszczać w nazwie. Przykładowo nie ma potrzeby wskazywania obecności białka wieprzowego w nazwie produktu wieprzowego. Istotne jest podanie informacji o źródle, z jakiego białko było pozyskane. Stąd w nazwie wyrobu należy podać, oprócz gatunku zwierzęcia, z jakiego uzyskano białko, również rodzaj białka, np. białko kolagenowe, hemoglobina, białko mleka itp. Zgodnie z częścią III załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013, w odniesieniu do mleka podaje się gatunek zwierzęcia, od którego mleko pochodzi, jeżeli nie jest to mleko krowie. Jeśli producent stosuje białka z mleka krowiego wystarczające jest podanie informacji *białka mleka*, bez wskazania, że wyizolowano je z mleka krowiego. Podanie gatunku zwierzęcia w przypadku mleka jest obligatoryjne, jeśli mleko pochodzi od zwierzęcia innego niż krowa.

#### WYKAZ AKTÓW PRAWNYCH

Dyrektywa **2000/13/WE** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr **1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności

Rozporządzenie Rady (EWG) nr **2913/92** z dnia 12 października 1992 r. ustanawiające Wspólnotowy Kodeks Celny

Rozporządzenie (WE) nr **1760/2000** Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97

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, owiec, kóz i drobiu

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

Rozporządzenie (WE) nr **854/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

Nazwa produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa, oferowanych do sprzedaży w formie sprawiającej wrażenie jednego dużego kawałka, a faktycznie powstałych przez sklejenie mniejszych fragmentów mięsa lub ryby, powinna być uzupełniona o określenie z *połączonych kawałków mięsa* lub z *połączonych kawałków ryby*.

Istotne jest to, że używanie nazw handlowych „szynka” lub „polędwica” dla wyrobów gotowych, przygotowanych z rozdrobnionych wsadów mięsno-tłuszczowych lub uformowanych na kształt mięśnia anatomicznego, wprowadza konsumenta w błąd, co do konsystencji i postaci produktu. Nazwy wędlin „szynka” i „polędwica” sugerują konsumentowi, że ma do czynienia z wyrobem o całkowicie zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowanym z jednego kawałka (lub kilku połączonych) części anatomicznej tuszy.

W przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych oferowanych do sprzedaży w formie pląta, sztuki mięsa, plastru, porcji lub tuszy zwierzęcej, ich nazwa obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5% wagi gotowego produktu. Ta sama zasada ma zastosowanie do produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie pląta, sztuki, plastru, porcji, filetu lub całego produktu. Nie ma wymogu podawania w nazwie wyrobu gotowego informacji o dodanej wodzie w kiełbasach, klopsach, pulpetach itp., ponieważ konsumenci mogą spodziewać się stosowania wody w procesie produkcyjnym, podczas którego przygotowuje się żywność rozdrobnioną i/lub wysoko przetworzoną.

W przypadku stosowania przez producenta wędlin osłonek niejadalnych, wymagane będzie podawanie takiej informacji w oznakowaniu tych produktów. Określenie przez Komisję Europejską tak szczegółowego sposobu informowania o żywności ma służyć wysokiemu poziomowi ochrony zdrowia i interesów konsumentów. Informacja o tym, że osłonka nie jest jadalna, powinna znajdować się w miejscu łatwo dostępnym dla każdego konsumenta, tj. w pobliżu nazwy wyrobu gotowego. Konsument w prosty i przystępny sposób powinien zostać poinformowany o tym, że osłonka wędliny nie jest jadalna, stąd bardziej zrozumiałym będzie podanie informacji *osłonka wędliny jest niejadalna* niż *wędlina w osłonce poliamidowej*.

#### NOWA, LEPSZA rzeczywistość

Rozporządzenie nr 1169/2011 to duże wyzwanie dla producentów, którzy będą musieli zmienić sposób podawania pewnych informacji w oznakowaniu lub uzupełnić etykiety o zupełnie nowe, nie wymagane dotąd dane.

Rozporządzenie nr 1169/2011, mające zastosowanie do wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, określa wspólne dla całej UE definicje, wymogi i procedury, tak aby stworzyć jasne ramy dla rzetelnego informowania każdego konsumenta o żywności. Przepisy rozporządzenia nr 1169/2011 mają zastosowanie na każdym etapie łańcucha żywnościowego, do żywności, która jest przeznaczona dla konsumentów finalnych, jak również do żywności oferowanej konsumentom za pośrednictwem usług gastronomicznych (restauracje, stołówki, bary itp.). Określenie przez Komisję Europejską tak szczegółowego sposobu informowania o żywności ma służyć wysokiemu poziomowi ochrony zdrowia i interesów konsumentów.

Jednocześnie w dalszym ciągu Komisja Europejska podejmuje prace nad uszczegółowieniem zakresu informacji, jakie miałyby trafić do konsumenta finalnego, np. obowiązek wskazania kraju lub miejsca pochodzenia dla mleka (również, kiedy mleko jest składnikiem produktów mlecznych) lub produktów jednoskładnikowych.

Jest coraz mniej czasu na dostosowanie etykiet do wymagań rozporządzenia nr 1169/2011 do 13 grudnia 2014 r. Jeśli nawet nowe rozporządzenie spowoduje rewolucję, to z pewnością ostatecznie zostanie ona oceniona pozytywnie i sceptycy przychylnie odniosą się do udoskonalonych regulacji prawnych. ■

B. Majchrzak – naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych