



Znakowanie żywności – przyszłe zmiany, nowe wyzwania

Klaudyna Terlicka, Principal Regulatory Advisor

21 Październik 2011

1919 – Stowarzyszenie Naukowe w celu prowadzenia badań dla przemysłu żywnościowego Wielkiej Brytanii

- Ponad 1,500 firm - członków
- Niezależna organizacja, poufność danych
- Personel – 150 naukowców i ekspertów
- Laboratoria, instalacje pilotażowe, sale konferencyjne i szkoleniowe

Niektórzy członkowie



First you add knowledge...



GlaxoSmithKline



FOOD STANDARDS AGENCY

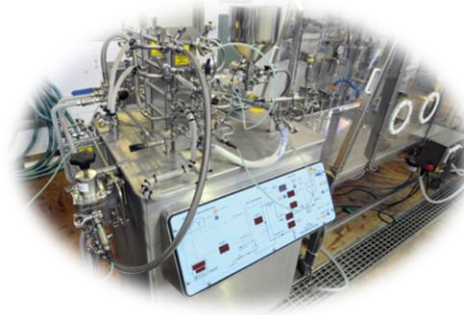




Bezpieczeństwo



Legislacja



Innowacje



Sensoryka



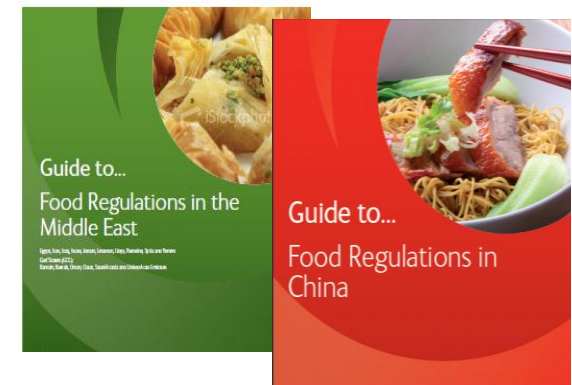
Żywnie

Kompleksowe doradztwo w zakresie globalnego prawa żywnościowego

Zespół 23 Doradców z różnych stron świata



- Projekty (poufne)
 - Sprawdzanie etykiet i tłumaczenia
 - Indywidualnie dopasowane szkolenia
 - Projekty doradcze (np. baza dodatków)
- Pytania klientów (>5,000 / rok)
- Szkolenia
- Publikacje (włączając przewodniki online)
- Legal Highlights (tygodniowy alert o zmianach w legislacji)



FOSSI ROSSO — name of wine

VINO DA TAVOLA ROSSO — type of wine
RED TABLE WINE

bottler — BOTTLED BY
CASA VINICOLA FOSSI DUJIO S.N.C.

country of origin — FIESOLE - ITALIA
PRODUCT OF ITALY

bottle volume — 750 ML. ALC. 12.5% BY VOL.

alcohol content

COOKING, CARE & STORAGE

Preheat oven.
Remove sleeve and film.
Place on baking tray.

	190°C Fan 165°C 375°F Gas 5	
	190°C Fan 165°C 375°F Gas 5	

Oven frozen

To make the topping more crispy, cook for a further 10 minutes.
Do not reheat.

Freeze on day of purchase.
Use within one month.

INGREDIENTS

Tomatoes (30%) · Cooked Marinated Chicken Breast (22%) · Cooked Pasta (22%) · Water · Cheese (5%) · Onions · Tomato Puree · Olive Oil · Granulated Sugar · Salt · Parsley · Maize Starch · Spinach · Garlic Puree · Gelling Agent: Pectin · Basil · Coarse Ground Black Pepper · Lemon Juice · Dried Red Chillies.

COOKED MARINATED CHICKEN BREAST contains Chicken Breast · Water · Salt · Maize Starch · Lemon Juice.

COOKED PASTA contains Durum Wheat Semolina · Water.

CONTAINS
Cows Milk, Wheat, Gluten.

for the love of
food...

This sauce is called Arrabbiata or angry SAUCE because of its warming chilli influence. It is thought to have been created by Italian soldiers campaigning in Libya in the 1940s, where they embraced its Arabian cooking.

NUTRITION

Typical Values	Per 100g	Per 333g 1/3 Pack
Energy kJ	445	1485
kcal	105	350
Protein g	8.1	27.0
Carbohydrate g	11.1	37.0
of which sugars g	2.9	9.7
Fat g	3.2	10.7
of which saturates g	1.0	3.3
Fibre g	1.1	3.7
Sodium g	0.27	0.9
Equivalent as salt g	0.7	2.3

GUIDELINE DAILY AMOUNTS
Recommended by nutrition professionals for average adults

	Per 333g 1/3 Pack	Woman	Man
Calories	350	2000	2500
Fat g	10.7	70	95
Salt g	2.3	5	7

Przyszłe Zmiany....



Dyrektywa 2000/13/WE
w zakresie etykietowania,
prezentacji i reklamy środków
spożywczych

Dyrektywa 90/496/EWG
w sprawie oznaczania wartości
odżywczej środków
spożywczych

Komisja Europejska
“Projekt Rozporządzenia”

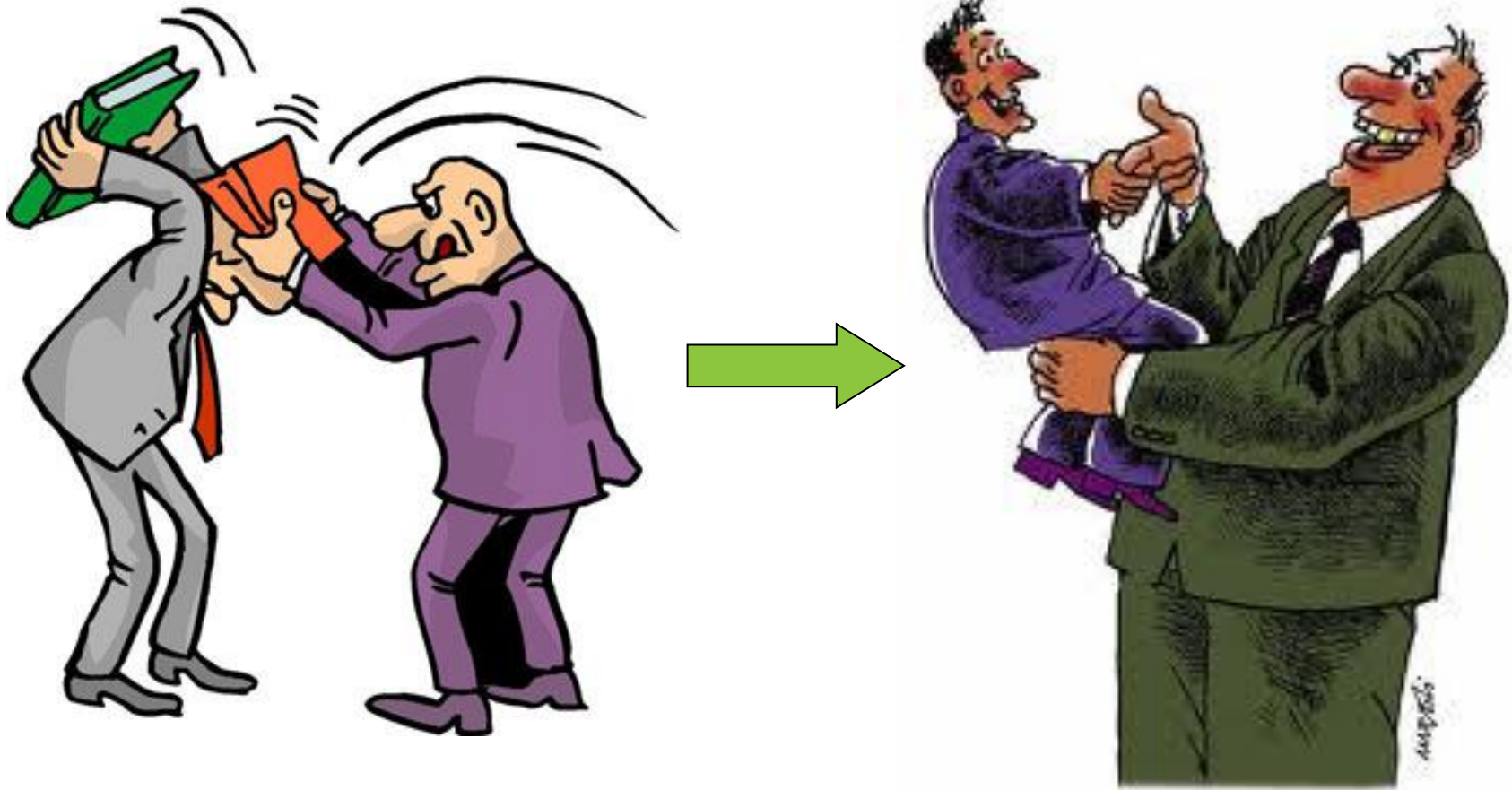
Rada Unii Europejskiej

Parlament Europejski

**Porozumienie osiągnięte
latem 2011**

**Rozporządzenie w sprawie przekazywania
konsumentom informacji na temat żywności**





- Porozumienie osiągnięte pomiędzy Parlamentem Europejskim a Radą Unii Europejskiej
- **Publikacja spodziewana w Dzienniku Urzędowym UE do końca Listopada 2011**
- **Stosowane 3 lata po wejściu w życie (z wyjątkiem informacji o wartości odżywczej i wymogów dla mięsa mielonego)**



REGULATION (EU) No .../2011
OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union, and in particular Article 114 thereof,

Having regard to the proposal from the European Commission,

Having regard to the opinion of the European Economic and Social Committee¹,

Acting in accordance with the ordinary legislative procedure²,

- Nazwa żywności
 - Wykaz składników
 - Ilość określonych składników, alergeny
 - Ilość netto
 - Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
 - Nazwa i adres
 - Kraj lub miejsce pochodzenia
 - Warunki przechowywania lub użycia
 - Instrukcja użycia
 - Zawartość alkoholu
- W przyszłości:**
- **Wartość odżywcza**

Wartość odżywcza	W 100 g produktu
Wartość energetyczna	340 kJ/ 81kcal
Białko	2,5 g
Węglowodany	12,9 g
Tłuszcz	2,1 g

Wartość odżywcza	W 100 g produktu
Wartość energetyczna	240 kJ/ 56 kcal
Białko	4,5 g
Węglowodany	12,9 g
- w tym cukry	1,2 g
Tłuszcz	2,1 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,05 g
Błonnik	1,9 g
Sód	0,05 g

Przykład: Obecnie i w przyszłości

Obecnie

Wartość odżywcza	W 100 g produktu
Wartość energetyczna	240 kJ/ 56 kcal
Białko	4,5 g
Węglowodany - w tym cukry	12,9 g 1,2 g
Tłuszcz - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,1 g 0,05 g
Błonnik	1,9 g
Sód	poniżej 0,1 g

W przyszłości

Wartość odżywcza	W 100 g produktu
Wartość energetyczna	240 kJ/ 56 kcal
Tłuszcz - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,1 g 0,05 g
Węglowodany - w tym cukry	12,9 g 1,2 g
Białko	4,5 g
Sól	poniżej 0,1 g

Uwaga – zmieniona kolejność

Jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia, błonnik, witaminy/ składniki mineralne – **deklaracja dobrowolna**
Cholesterol – nie uwzględniony.

Można powtórzyć:

(a) Wartość energetyczną; lub

(b) Wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli

W głównym polu widzenia

Wartość energetyczna musi być podana w kJ/kcal

Każda porcja 100 ml zawiera:	
Energia (kJ/kcal)	93 (5%*)
Cukry	23 g (25%*)
Tłuszcz	0 g (0%)
Kwasy Tłuszczowe Nasycone	0 g (0%*)
Sól	0 g (0%)

**Na 100 g/100 ml
i/lub na porcję.**

**Jeżeli jedynie na porcję,
wartość energetyczna musi
być podana na 100g/100ml**

% GDA (teraz '**Referencyjna wartość**') opcjonalnie, ale jeżeli podana, to bezpośrednio pobliżu "**Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)**"

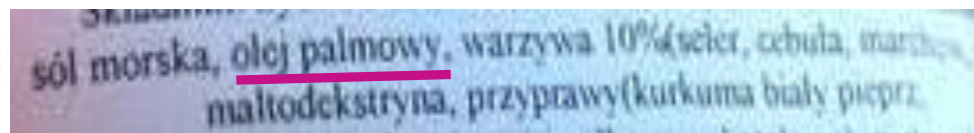
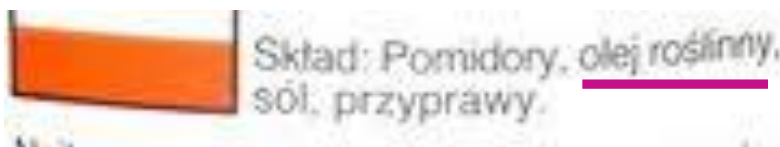


**Sprawozdanie –
do trzech lat od
wejścia w życie**

- „**Rozmrożone**” środki spożywcze
- Składniki zastąpione
- Dodatkowe wymagania dla produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa
- Kryteria dla mięsa mielonego



- **Oleje i tłuszcze roślinne: źródła muszą być określone**



- **Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce: „całkowicie uwodorniony / utwardzony” lub „częściowo uwodorniony / utwardzony”**

- **„Nano” składniki**

- 5% odstępstwo od deklaracji wody nie ma zastosowania do mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych małąży



Wykaz składników i wartość odżywcza – nie wymagane dla napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo

- Sprawozdanie – do trzech lat od wejścia w życie
- ‘Alkopopy’ – definicja rozważana
- Państwa członkowskie mogą, do czasu przyjęcia przepisów unijnych, utrzymać przepisy krajowe



- **Żywność bez opakowania** – informacja o alergenach obowiązkowa
- **Żywność opakowana** – nazwa substancji lub produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji jest **podkreślona** za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła





Obowiązkowe w przypadku, gdy zaniechanie wskazania mogłoby **wprowadzać w błąd konsumenta**

Obowiązkowe dla...

- **Mięsa ze świń, owiec lub kóz, drobiu**
- Wymagania jeżeli podany kraj lub miejsce pochodzenia nie jest taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika (> 50%)
- Akty wykonawcze
- Sprawozdania



‘Pole widzenia’ oznacza wszystkie powierzchnie opakowania, których treść można odczytać z pojedynczego punktu widzenia

W tym samym polu widzenia:

Obecnie	W przyszłości
Nazwa żywności	Nazwa żywności
Ilość netto	Ilość netto
Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia	-
Zawartość alkoholu	Zawartość alkoholu

WYSOKOŚĆ x



Wysokość x wynosi co najmniej:

- **1,2mm**, lub
- **0,9mm** (opakowania lub pojemniki, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm²)

- Nazwa żywności
- Wykaz składników
- Ilość określonych składników, alergeny
- Ilość netto – oddzielna legislacja nadal obowiązuje
- Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- Nazwa i adres
- Kraj lub miejsce pochodzenia
- Warunki przechowywania lub użycia
- Instrukcja użycia
- Zawartość alkoholu
- Informacja o Wartości Odżywczej

- Zakres odpowiedzialności Wyprodukowano dla...
- Sprzedaż na odległość
- Specjalne warunki przechowywania
- Data zamrożenia „Zamrożone dnia ...”
- „Należy spożyć do ...” – na każdej z oddzielnie zapakowanych porcji
- Aspartam, kofeina
-



***“Nie chcę powiedzieć Europejskim
konsumentom co jeść – Chcę
powiedzieć im co jedzą”
[Dalli 2010]***



Dziękuję za poświęcony czas

Klaudyna Terlicka

kterlicka@leatherheadfood.com