

# **ZNAKOWANIE WYBRANYCH GRUP TOWAROWYCH**

***Dorota Balińska-Hajduk***

**Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej  
Główny Inspektorat Jakości handlowej Artykułów  
Rolno-Spożywczych**

**Brwinów, 16 stycznia 2017 roku**



**IJHARS**

**MIÓD**



IJHARS

## Podstawy prawne

- ❖ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* (Dz. U. z 2003 r. Nr 181, poz. 1773; z 2004 r. Nr 40, poz. 370 i z 2015 r. poz. 850)
- ❖ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2014 r. poz. 29)



## Nazwa (określona w przepisach)

**„MIÓD”** - środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczół, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.



# Oznakowanie miodu- obowiązkowe

- ❖ pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu (może być zastąpiona wyrazem „miód”)
- ❖ wyrazy „miód wyłącznie do dalszego przerobu”, w przypadku miodu piekarniczego (przemysłowego), które umieszcza się obok nazwy
- ❖ nazwę państwa pochodzenia



# Nazwa rodzaju i odmiany

## Rodzaje miodu:

❖ w zależności od pochodzenia:

- ✓ kwiatowy lub nektarowy
- ✓ spadziowy

❖ w zależności od sposobu pozyskiwania lub konfekcjonowania

- ✓ sekcyjny
- ✓ z plastrami
- ✓ odsączony
- ✓ odwirowany
- ✓ wytłoczony
- ✓ przefiltrowany

**MIÓD NEKTAROWO-  
SPADZIOWY**

# Nazwa rodzaju i odmiany

## Odmiany miodu:

- ❖ nektarowy:
  - ✓ określany nazwą rośliny
  - ✓ wielokwiatowy
- ❖ spadziowy
  - ✓ ze spadzi liściastej
  - ✓ ze spadzi iglastej



# Oznakowanie miodu- dodatkowe

- ❖ Informacja o pochodzeniu z określonej rośliny
- ❖ Informacja o pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium
- ❖ Informacja o specyficznych właściwościach jakościowych miodu

**Nie dotyczy miodu piekarniczego (przemysłowego) i przefiltrowanego**



IJHARS



# **SOKI I NEKTARY OWOCOWE**



IJHARS

## Podstawy prawne

- ❖ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych* (Dz. U. z 2014 r. poz. 494; z 2015 r. poz. 798)
- ❖ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2014 r. poz. 29)



## Nazwa (określona w przepisach)

**„SOKI OWOCOWE”** – wyroby otrzymane z jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych, lub zamrożonych owoców, jednego lub większej liczby gatunków, posiadające barwę, smak i zapach charakterystyczny dla soku z owoców, z których został wytworzony.

Soki otrzymane z owoców zawierających pestki, nasiona i skórkę, części lub składniki pestek, nasion i skórek nie mogą wchodzić w skład soku, chyba że nie można ich usunąć.

**SOKI POMIDOROWE**



IJHARS

## **Nazwa (określona w przepisach)**

- ❖ **Soki owocowe odtworzone z zagęszczonego soku owocowego**
- ❖ **Zagęszczone soki owocowe**
- ❖ **Soki owocowe w proszku**
- ❖ **Soki owocowe wyprodukowane z użyciem ekstrakcji wodnej**



## Nazwa (określona w przepisach)

**„NEKTARY OWOCOWE”** – wyroby otrzymane, przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do:

- ✓ soku owocowego,
- ✓ soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego,
- ✓ zagęszczonego soku owocowego,
- ✓ soku owocowego wyprodukowanego z użyciem ekstrakcji wodnej,
- ✓ soku owocowego w proszku,
- ✓ przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego,
- ✓ mieszaniny



# Technologia

**Soki owocowe nie mogą:**

- ✓ być dosładzane (wyjątek sok z rokitnika)
- ✓ zawierać substancji słodzących
- ✓ zawierać substancji konserwujących (wyjątek sok limonowy i cytrynowy)
- ✓ być rozcieńczane

**Do soków owocowych można dodać:**

- ✓ witaminy lub składniki mineralne
- ✓ sok cytrynowy i sok z limonek

**Do soku pomidorowego można dodać sól, przyprawy i zioła.**



IJHARS

# Technologia

Do nektarów owocowych można:

- ✓ dodać cukry lub miód
- ✓ zastąpić cukry substancjami słodzącymi

**Minimalna zawartość soków owocowych lub przecierów owocowych w nektarach owocowych.**

**Aromat, miazga i komórki miąższu, otrzymane metodami fizycznymi, mogą być ponownie wprowadzone do soku owocowego lub nektaru owocowego**



# Znakowanie

## SOKI

- ❖ W nazwie soku lub nektaru wytworzonego z jednego gatunku owocu podaje się nazwę gatunku owocu
- ❖ Nazwy soków otrzymanych z dwóch lub więcej gatunków owoców zawierają wykaz gatunków owoców użytych do wytworzenia (kolejność malejąca)
- ❖ Nazwy soków otrzymanych z trzech lub więcej gatunków owoców można zastąpić określeniem „wieloowocowy”
- ❖ Informacja o zawartości większej ilości cząstek lub miąższu owoców





# Znakowanie

## NEKTARY

- ❖ „Zawartość owoców minimum ... %” – w tym samym polu widzenia co nazwa środka
- ❖ „Zawiera naturalnie występujące cukry” – nektary, które nie zawierają dodanych cukrów prostych, dwucukrów oraz innych środków stosowanych ze względu na właściwości słodzące + fakultatywnie informacja, że nie zostały dodane cukry



# **PRZETWORY OWOCOWE**

**dżemy, konfitury, galaretki,  
marmolady i powidła**



**IJHARS**

## Podstawy prawne

- ❖ Rozporządzenie 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. z 2003 r. Nr 143, poz. 1398; z 2004 r. Nr 73, poz. 662)
- ❖ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w *sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2014 r. poz. 29)



## Nazwa (określona w przepisach)

**„DŻEM”** – mieszanina o odpowiednio zżelowanej konsystencji: cukrów, wody, pulpy lub przecieru.

**Ilość pulpy lub przecieru:**

- ✓ nie mniej niż 350 g na 1000 g wyrobu,
- ✓ nie mniej niż 250 g na 1000 g wyrobu – czerwona porzeczka, czarna porzeczka, owoce jarzębiny, owoce rokitnika, owoce dzikiej róży i pigwy

**Zawartość ekstraktu ogólnego** – nie mniej niż 60%;  
**niskosłodzony** – nie mniej niż 28% i nie więcej niż 50%



## Nazwa (określona w przepisach)

**„DŻEM EKSTRA”** – mieszanina o odpowiednio żelowanej konsystencji: cukrów, wody, pulpy lub przecieru.

**Ilość pulpy lub przecieru:**

- ✓ nie mniej niż 450 g na 1000 g wyrobu,
- ✓ nie mniej niż 350 g na 1000 g wyrobu – czerwona porzeczka, czarna porzeczka, owoce jarzębiny, owoce rokitnika, owoce dzikiej róży i pigwy

**Zawartość ekstraktu ogólnego** – nie mniej niż 60%;  
**niskosłodzony** – nie mniej niż 28% i nie więcej niż 50%



## Nazwa (określona w przepisach)

**„KONFITURA I KONFITURA EKSTRA”** – mieszanina o odpowiednio gęstej, lecz niezżelowanej konsystencji: pulpy, cukrów, wody.

**Ilość pulpy** nie mniej niż 500 g na 1000 g wyrobu, konfitura ekstra – 600 g

**Zawartość ekstraktu ogólnego** – niskosłodzone nie mniej niż 45%



# Co lepsze – dżem czy konfitura?



- owoce **całe** lub w kawałkach
- 100g gotowej **konfitury** utworzone z minimum **50g** owoców
- gęsta konsystencja

- owoce w kawałkach lub **przetarte**
- 100g gotowego **dżemu** utworzone z minimum **35g** owoców
- żelowana konsystencja



## Nazwa (określona w przepisach)

**„GALARETKA I GALARETKA EKSTRA”** – mieszanina o odpowiednio żelowanej konsystencji: cukrów, soku lub ekstraktu wodnego.

**Ilość soku lub ekstraktu wodnego** nie mniejsza niż ustalona ilość pulpy lub przecieru dla dżemu

**Zawartość ekstraktu ogólnego** – niskosłodzone - nie mniej niż 28% i nie więcej niż 32%





## Nazwa (określona w przepisach)

**„MARMOLADA”** – mieszanina o odpowiednio żelowanej konsystencji: cukrów, wody i jednego z produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktu wodnego lub skórki.

**Ilość owoców cytrusowych** nie mniejsza niż 200 g

**Zawartość ekstraktu ogólnego** – nie mniej niż 60%;



## Nazwa (określona w przepisach)

**„MARMOLADA TWARDA LUB MIĘKKA Z OWOCÓW INNYCH NIŻ CYTRUSOWE”** – mieszanina o odpowiednio żelowanej konsystencji: cukrów, pulpy, przecieru, soku lub ekstraktu wodnego

**Ilość pulpy, przecieru, soku lub ekstraktu wodnego nie mniejsza niż 1 100 g (marmolada twarda) 800 g (marmolada miękka)**

**Zawartość ekstraktu ogólnego – nie mniej niż 60%; niskosłodzone- nie mniej niż 57%**



## Nazwa (określona w przepisach)

**„POWIDŁA ŚLIWKOWE”** – mieszanina o konsystencji odpowiednio miękkiej, dającej się rozsmarować: pulpy lub przecieru ze śliwek i cukrów

**Ilość pulpy lub przecieru ze śliwek** nie mniejsza niż 1 600 g

**Zawartość ekstraktu ogólnego** – niskosłodzone - nie mniej niż 54%



# Znakowanie

- ❖ nazwę wyrobu wytwarzanego z więcej niż jednego gatunku owoców, uzupełnia się wykazem użytych gatunków owoców, w kolejności malejącej
- ❖ w przypadku wyrobów wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców, wykaz może być zastąpiony określeniem „owoce mieszane”, innym określeniem o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby użytych gatunków owoców
- ❖ wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia, przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100g produktu”



# Znakowanie

- ❖ **wskazanie zawartości cukru** w produkcie gotowym do spożycia, określoną refraktometrycznie, przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100g produktu”.

Informacja nie jest obowiązkowa jeżeli wyrób gotowy jest oznakowany wartością odżywczą uwzględniającą zawartość cukru.

- ❖ **uzupełnienie wykazu składników informacją o pozostałości dwutlenku siarki**, jeśli zawartość ta jest większa niż 10 mg/kg produktu



**JEDNO POLE WIDZENIA**

# **PRZETWORY OWOCOWE I WARZYWNE**

**inne**



IJHARS

# Znakowanie – oznaczanie ilości netto

➔ W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, **na etykiecie** należy również podać **masę netto środka spożywczego po odsączeniu**

„**Środek płynny**” oznacza następujące produkty, które mogą występować jako mieszanki, a także w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej, pod warunkiem że płyn jest jedynie dodatkiem do podstawowych składników tego preparatu i przez to nie jest czynnikiem decydującym o zakupie: **woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodne roztwory cukrów, wodne roztwory innych substancji słodzących, soki owocowe lub warzywne w przypadku owoców lub warzyw.**



# Znakowanie – oznaczanie składników

## Owoce, warzywa lub grzyby

(gdy żaden z ich poszczególnych gatunków nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać, stosowane w mieszance jako składniki środka spożywczego)



Grupowane w wykazie składników pod nazwą:

**"owoce", "warzywa" lub "grzyby"**

z następującą po niej frazą „w zmiennych proporcjach”

Bezpośrednio po tej frazie podany jest wykaz danych owoców, warzyw lub grzybów.



IJHARS



# Znakowanie – oznaczanie składników



Jeżeli ilość składnika lub całkowita ilość wszystkich składników użytych do wytworzenia gotowego środka przekracza 100%, powyższą informację podaje się przez określenie masy tego składnika użytego do przygotowania 100 g gotowego środka.



# PIECZYWO



IJHARS

# NAZWA

**Nazwa opisowa**



**zawiera opis środka  
spożywczego, który jest  
jasny i umożliwia  
konsumentowi poznanie  
rzeczywistego charakteru  
produktu i odróżnienie go  
od innych produktów**

**Nazwa zwyczajowa**



**nazwa akceptowana przez  
polskiego konsumenta  
jako nazwa środka  
spożywczego, w którym  
pieczywo jest sprzedawane  
bez potrzeby jej dalszego  
wyjaśniania**

# NAZWA

**Chleb mieszany stołowy**

**Chleb pszenno-żytni stołowy**

**Nazwa właściwie charakteryzująca produkt**

**Chleb żytnio-pszenny stołowy**

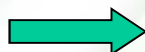
**Chleb żytni wiejski**



IJHARS

# NAZWY ZWYCZAJOWE PIECZYWA

Żytni  
/żytnie



**PN-A-74101:1992 *Pieczywo żytnie***  
mąka żytnia w tego rodzaju  
pieczywie stanowi od 90-100%  
sypkich składników receptury, mąka  
pszenna może być dodana w ilości  
poniżej 10% masy sypkich  
składników receptury

Pszenny/  
pszenne



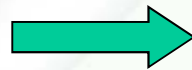
**PN-A-74105:1992 *Pieczywo  
pszenne zwykłe i wyborowe***  
produkowane z mąki pszennej na  
drożdżach z dodatkiem innych  
składników



IJHARS

# NAZWY ZWYCZAJOWE PIECZYWA

Mieszany/  
Mieszane  
(pszenno-  
żytnie,  
żytnio-  
pszenne)



PN-A-74103:1993 „*Pieczywo mieszane*” produkowane z mąki żytniej w ilości 10-90% i mąki pszennej

**UWAGA!!!** Producent nie musi podawać procentowej zawartości mąki pszennej i żytniej w chlebie mieszanym



IJHARS

# **NAZWY ZWYCZAJOWE PIECZYWA**

**Chleb razowy**



**Mąka pszenna/żytnia razowa powinna być podstawowym składnikiem takiego chleba w porównaniu do pozostałych sypkich składników wynikających z receptury**

**Chleb graham**



**Mąka pszenna graham powinna być podstawowym składnikiem takiego chleba w porównaniu do pozostałych sypkich składników wynikających z receptury**



**IJHARS**

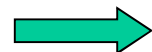
# UŻYCIE W NAZWIE OKREŚLENIA „ORKISZOWY”, „GRYCZANY”,

**Chleb  
orkiszowy**



**Mąka pszenna orkiszowa / mąka gryczana powinna występować w przewadze do pozostałych sypkich składników (innych mąk, np. pszennej innego typu, żytniej) wynikających z receptury**

**Chleb  
gryczany**



IJHARS



# UŻYCIE W NAZWIE OKREŚLENIA „WIELOZIARNISTY”

**Chleb  
wieloziarnisty**



**Pieczyno produkowane z dodatkiem ziaren różnych zbóż (całych i/lub łamanych) i lub nasion innych roślin (np. sezamu, słonecznika), które nie stanowią jedynie posypki produktu ale są również widoczne na przekroju poprzecznym pieczywa**



IJHARS

# UŻYCIE W NAZWIE OKREŚLENIA „PEŁNOZIARNISTY”

**Chleb  
pełnoziarnisty**



**Pieczyno wyprodukowane ze składników otrzymanych z przemiału całego ziarna. Produktami takimi są np. mąka razowa (typ 2000), śruta, otręby.**



IJHARS

# WYKAZ SKŁADNIKÓW – alergeny

- ◆ Nazwę każdego składnika alergennego oraz każdy składnik pochodzący ze składnika alergennego należy podać w składzie pieczywa z wyraźnym odniesieniem do źródła alergenu

np. mąka typ 720  
mąka graham  
mąka razowa  
skrobia

**Źle - brak odniesienia  
do źródła alergenu**

np. mąka żytnia  
mąka pszenna graham  
mąka żytnia razowa  
skrobia pszenna

**Prawidłowo - jest odniesienie  
do źródła alergenu**

# WYKAZ SKŁADNIKÓW – alergeny

## *Przykład znakowania alergenów:*

mąka **pszenna**

mąka **pszenna**

mąka **pszenna** (zawiera gluten)

mąka **pszenna** durum

mąka **pszenna** orkiszowa

hydrolizat białka roślinnego (**z pszenicy**) lub (gluten **pszenny**)

hydrolizat białka roślinnego (zawiera **pszenicę**) lub (zawiera gluten **pszenny**)

## *Gluten jako składnik:*

gluten **pszenny**

gluten (**pszenica**) lub gluten (**z pszenicy**)



**Oznaczenie substancji alergennej nie jest wymagane**  
w przypadkach, gdy nazwa środka  
spożywczego wyraźnie odnosi się do substancji alergennej



IJHARS

# WYKAZ SKŁADNIKÓW

## – podawanie kategorii składników

- ◆ W wykazie składników pieczywa **można zamiast pełnej nazwy składnika podać jedynie nazwę kategorii składników,**

*Przykład*

**mąka pszenna, mąka żytnia, mąka owsiana**

lub

**mąka: pszenna, żytnia, owsiana**



IJHARS

# WYKAZ SKŁADNIKÓW – woda

- ◆ Wodę dodaną jako składnik należy obowiązkowo podać w składzie pieczywa gdy jej ilość przekracza 5% masy gotowego środka spożywczego
- ◆ Wodę dodaną jako składnik można podać w składzie pieczywa jeżeli jej ilość wynosi mniej niż 5% masy gotowego środka spożywczego
- ◆ Obliczenie ilości wody w pieczywie:

$$\text{Ilość wody} = \text{Masa pieczywa} - \text{Masa wszystkich składników (poza wodą i składnikami lotnymi) wynikających z receptury}$$



# WYKAZ SKŁADNIKÓW

## – składnik złożony

- ◆ Należy podać nazwę składnika złożonego i wyszczególnić po niej składniki według ich masyw porządku malejącym – **I sposób**

Skład (chleba): mąka pszenna, mąka żytnia, sól, drożdże, polepszacz do ciasta (mąka pszenna, substancja zagęszczająca: guma guar, emulgatory: E471, mąka sojowa), przecier z dyni.

**nazwa składnika  
złożonego i rozpisanie  
jego składu**



# WYKAZ SKŁADNIKÓW

## – składnik złożony

- ◆ Należy wymienić poszczególne składniki składnika złożonego według ich masy w porządku malejącym natomiast nie podaje się nazwy składnika złożonego – **II sposób**

**Receptura** - mąka pszenna, mąka żytnia, sól, drożdże, przecier z dyni, sezam

**Skład mieszanki piekarskiej** (mąka pszenna, mąka żytnia, substancja zagęszczająca: guma guar, emulgatory: E471, mąka sojowa)

**Skład (chleba):** mąka pszenna, mąka żytnia, sól, drożdże, przecier z dyni, sezam, substancja zagęszczająca: guma guar, emulgatory: E471, mąka sojowa.

# ILOŚCIOWA ZAWARTOŚĆ SKŁADNIKA

Oznaczenie ilościowe składnika lub kategorii składników jest obowiązkowe gdy dany składnik lub dana kategoria składników



- występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta, np. chleb żytni z żurawiną (5%)
- są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; lub
- są istotne do scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na nazwę lub wygląd

# ILOŚCIOWA ZAWARTOŚĆ SKŁADNIKA

**Określenie ilości składnika lub kategorii składników**



- **jest wyrażone wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia; oraz**
- **znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników**

# ILOŚCIOWA ZAWARTOŚĆ SKŁADNIKA

**Chleb żytni  
razowy**



**Należy podać procentową zawartość mąki żytniej razowej jeżeli stosowano dodatek innych mąk**

**Chleb  
pszenny  
graham**



**Należy podać procentową zawartość mąki pszennej graham jeżeli stosowano dodatek innych mąk**

**Chleb  
pszenny  
orkiszowy**



**Należy podać procentową zawartość mąki pszennej orkiszowej jeżeli stosowano dodatek innych mąk**



IJHARS

# PRZETWORY ZBOŻOWE



IJHARS

# NAZWA

## Nazwa opisowa



zawiera opis środka spożywczego, który jest jasny i umożliwia konsumentowi poznanie rzeczywistego charakteru produktu i odróżnienie go od innych produktów  
(np. mąka pszenna chlebowa typ 750, mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia razowa, kasza gryczana cała prażona)

## Nazwa zwyczajowa



nazwa akceptowana przez konsumentów bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania  
(kasza jaglana)

# NAZWY PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH

**Przykład:**

**Nazwa prawidłowa:**

- Mąka pszenna z całego przemiału ziarna
- Mąka pszenna razowa
- Mąka pszenna typ 2000
- Mąka pszenna graham typ 1850
- Mąka pszenna tortowa typ 450
- Mąka pszenna krupczatka typ 500
- Mąka pszenna orkiszowa
- Zarodki pszenne
- Śruta chlebowa pszenna
- Preparowane termicznie ziarno pszenicy
- Kasza pszenna manna

**Nazwa nieprawidłowa (brak charakterystyki produktu):**

- Mąka puszysta
- Mąka Basi
- Mąka razowa
- Mąka z pełnego przemiału
- Mąka graham
- Mąka uniwersalna
- Mąka orkiszowa
- Kasza manna



# NAZWY PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH

## Przykład

### Nazwa **prawidłowa**:

- **Kasza pęczak pszenny**
- **Kasza jęczmienna łamana**
- **Kasza jęczmienna perłowa**
- **Kasza gryczana prażona cała**
- **Kasza gryczana łamana nieprażona**
- **Ryż biały długi**
- **Ryż brązowy**
- **Ryż preparowany termicznie**

### ~~Nazwa nieprawidłowa (brak charakterystyki produktu):~~

- ~~• **Kasza gruba**~~
- ~~• **Kasza prażona cała**~~
- ~~• **Kasza łamana nieprażona**~~
- ~~• **Kasza perłowa**~~





# WYROBY CIASTKARSKIE



IJHARS

# ISTOTNE ELEMENTY

- ✓ nazwa produktu
- ✓ skład
- ✓ składniki **alergenne**
- ✓ ilościowa zawartość składnika lub kategorii składników
- ✓ informacje **dobrowolne**
- ✓ elementy **graficzne**



# NAZWA PRODUKTU

Nazwa opisowa



zawiera opis środka spożywczego, który jest jasny i umożliwia konsumentowi poznanie rzeczywistego charakteru produktu i odróżnienie go od innych produktów  
**Ciastka kruche z nadzieniem malinowym w czekoladzie**

Nazwa zwyczajowa



nazwa akceptowana przez konsumentów bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania  
wafle, herbatniki, pierniki, biszkopty, ptysie, eklerki

# NAZWA PRODUKTU

- adekwatna do rzeczywistego składu i rodzaju produktu

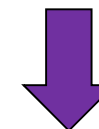
wafle śmietankowe



ciastka z serem



herbatniki maślane



rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)  
nr **1308/2013** z dnia 17 grudnia 2013 roku *ustanawiające*  
*wspólną organizację rynków produktów rolnych (...)*



IJHARS

# NAZWA PRODUKTU

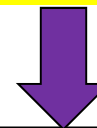
ciastka z nadzieniem **czekoladowym**



wafle w polewie **kakaowej**



wafle w polewie **czekoladowej**



*rozporządzenia MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych*



IJHARS

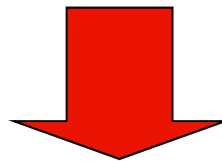
# NAZWA PRODUKTU

wafle z nadzieniem truskawkowym



nadzenie zawierające w składzie owoce truskawek,  
a nie nadzenie owocowe z aromatem truskawkowym

W przypadku gdy do wyrobów **piekarniczych, pieczywa cukierniczego oraz herbatników** stosowany jest: dżem, konfitura, galaretka, marmolada, powidła śliwkowe,



do surowców tych nie mają zastosowania przepisy ww. rozporządzenia MRiRW



IJHARS

# WYKAZ SKŁADNIKÓW

Jeżeli do wyrobów ciastkarskich zastosowano **miód piekarniczy (przemysłowy)** to w nazwie danego wyrobu ciastkarskiego można użyć określenia „miód”, niemniej jednak w wykazie składników wyrobu ciastkarskiego producent powinien podać nazwę: „miód przemysłowy” albo „miód piekarniczy”



# SKŁADNIKI ALERGENNE

W przypadku **mleka i przetworów mlecznych**, będących składnikami innych wyrobów nie wymaga się wskazywania w wykazie składników, iż dany przetwór mleczny pochodzi z mleka





# OLEJE



IJHARS

# UŻYCIĘ W NAZWIE OKREŚLENIA

## „Tłoczony na zimno”

## „Z pierwszego tłoczenia

Zgodnie z Codex Alimentarius „Codex standard for named vegetable oils (CODEX STAN 210-1999):

- ❖ „oleje tłoczone na zimno” są otrzymywane, bez zmiany (modyfikacji) oleju, jedynie za pomocą metod mechanicznych, np. prasowania lub tłoczenia, bez stosowania ogrzewania. Mogą być oczyszczane jedynie przez płukanie wodą, sedymentację, filtrowanie i wirowanie;
- ❖ „oleje z pierwszego tłoczenia” są otrzymywane, bez zmiany (modyfikacji) charakteru oleju, za pomocą metod mechanicznych, np. prasowania lub tłoczenia, i jedynie z zastosowaniem ogrzewania. Mogą być oczyszczane jedynie przez płukanie wodą, sedymentację, filtrowanie i wirowanie.



# Oznakowanie oleju Inianego oraz mieszanek olejów roślinnych i oleju Inianego

Obowiązkowo określenie warunków użycia



„używać wyłącznie na zimno”

**BRAK**  
tej informacji



**produkt**  
**niebezpieczny**



IJHARS

# OZNACZANIE SKŁADNIKÓW

**Rafinowane oleje  
pochodzenia roślinnego**

**Rafinowane tłuszcze  
pochodzenia roślinnego**

Grupowane w wykazie składników pod nazwą:

**„oleje roślinne” „tłuszcze roślinne”**

**z następującym niezwłocznie po tej nazwie wykazem  
oznaczeń określonych źródeł roślinnych**

Po wykazie oznaczeń określonych źródeł roślinnych może  
następować fraza „w zmiennych proporcjach”.

Oznaczeniu oleju/tłuszczu uwodornionego  
musi towarzyszyć określenie:

- „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub
- „częściowo uwodorniony/utwardzony”



IJHARS