

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

**Zawiadomienie Komisji w sprawie pytań i odpowiedzi dotyczących stosowania rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom
informacji na temat żywności**

(2018/C 196/01)

Spis treści

1.	Wprowadzenie	1
2.	Ogólne wymogi dotyczące etykietowania	2
2.1.	Rzetelne informowanie	2
2.2.	Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji na temat żywności	2
2.3.	Prezentacja obowiązkowych informacji na temat żywności i ich czytelność	2
2.4.	Obowiązkowe informacje (art. 9 i sekcja 2 rozporządzenia)	3
2.5.	Dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące szczególnych rodzajów lub kategorii żywności	5
3.	Informacja o wartości odżywczej	6
3.1.	Stosowanie informacji o wartości odżywczej	6
3.2.	Obowiązkowe informacje o wartości odżywczej	6
3.3.	Informacje podane dobrowolnie	7
3.4.	Formy wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej	10
3.5.	Dodatkowe formy wyrażania i prezentacji informacji	12
3.6.	Odstępstwa od obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej	12
3.7.	Suplementy diety	14
3.8.	Produkty szczególne	14

1. Wprowadzenie

W dniu 25 października 2011 r. Parlament Europejski i Rada przyjęły rozporządzenie (UE) nr 1169/2011⁽¹⁾ w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (zwane dalej rozporządzeniem). Rozporządzenie zmienia obowiązujące w Unii przepisy dotyczące etykietowania żywności, aby umożliwić konsumentom dokonywanie świadomych wyborów i bezpieczne stosowanie żywności, a jednocześnie zapewnić swobodny przepływ legalnie wyprodukowanej i wprowadzonej do obrotu żywności. Rozporządzenie to stosuje się od dnia 13 grudnia 2014 r. z wyjątkiem postanowień dotyczących informacji o wartości odżywczej, które mają zastosowanie od dnia 13 grudnia 2016 r.

Niniejsze zawiadomienie ma pomóc podmiotom działającym na rynku spożywczym i organom krajowym w stosowaniu rozporządzenia, udzielając odpowiedzi na szereg wątpliwości, zgłoszonych po wejściu w życie rozporządzenia.

Dokument odzwierciedla dyskusje przeprowadzone w Dyrekcji Generalnej Komisji ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności (DG SANTE) z udziałem ekspertów z państw członkowskich w ramach Grupy Roboczej ds. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Niniejsze zawiadomienie pozostaje bez uszczerbku dla wykładni, której może udzielić Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18.

2. Ogólne wymogi dotyczące etykietowania

2.1. Rzetelne informowanie

2.1.1. Art. 7 ust. 1 lit. d) rozporządzenia stanowi, że: „informacje o żywności nie mogą wprowadzać w błąd przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem”. Jakiego rodzaju przypadki obejmuje zakres stosowania tego przepisu? Jak prawidłowo oznakować produkty spożywcze?

Właściwe przepisy: Art. 2 ust. 2 lit. f), art. 7 ust. 1 lit. d), art. 13 ust. 2 oraz załącznik VI część A pkt 4

Art. 7 ust. 1 lit. d) będzie stosowany w przypadkach, gdy zakłada się, że przeciętny konsument może się spodziewać, że dana żywność jest zwyczajowo wytwarzana z określonego składnika lub określonych składników, naturalnie obecnych w danej żywności, a zastąpiono je innym komponentem lub składnikiem.

Można wymienić następujące przykłady:

- żywność, w której składnik normalnie stosowany w danym środku spożywczym zastąpiono innym komponentem lub innym składnikiem, np. pizza, w której na podstawie obrazka na etykiecie oczekuje się obecności sera, podczas gdy ser zastąpiono innym produktem, o innej nazwie, wyprodukowanym z surowców stosowanych do zastąpienia mleka całkowicie lub częściowo;
- żywność, w której taki składnik, naturalnie obecny w danym środku spożywczym, zastąpiono innym komponentem lub innym składnikiem, np. produkt wyglądający jak ser, w którym tłuszcz pochodzący z mleka zastąpiono tłuszczem pochodzenia roślinnego.

W odniesieniu do etykietowania żywności, w przypadku której zastąpiono wykorzystany(-e) składnik(i) produktu, w bezpośredniej bliskości nazwy produktu musi pojawić się nazwa składnika(-ów) zastępczego(-ych), wydrukowana na opakowaniu lub etykiecie w taki sposób, aby zapewnić czytelność i z wykorzystaniem rozmiaru czcionki o wysokości x wynoszącej co najmniej 75 % wysokości x nazwy produktu i nie mniejszej niż 1,2 mm.

Znalezienie odpowiedniej nazwy dla tego zastępczego środka spożywczego zgodnie z zasadami odnoszącymi się do nazw żywności należy do podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze.

W stosownych przypadkach należy również przestrzegać obowiązujących przepisów odnoszących się do konkretnych produktów. Na przykład zabronione jest stosowanie nazwy „produkt seropodobny”, ponieważ nazwa „ser” zastrzeżona jest wyłącznie dla przetworów mlecznych⁽¹⁾.

2.2. Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji na temat żywności

2.2.1. W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje na temat żywności muszą się znajdować albo na opakowaniu, albo na dołączonej do niego etykiecie. Jakiego rodzaju etykiety można zastosować do tego celu?

Właściwe przepisy: art. 2 ust. 2 lit. i), art. 12

Etykiety nie mogą być łatwo usuwalne, tak aby nie ograniczać dostępu konsumenta do obowiązkowych informacji na temat żywności.

W przypadku dołączonych do opakowania etykiet odklejanych należy przeprowadzić indywidualną ocenę, aby ustalić, czy spełnione są ogólne wymogi dotyczące obecności, dostępności i położenia obowiązkowych informacji.

Można zastosować każdy rodzaj etykiety uznany za spełniający wyżej wymienione kryteria.

2.3. Prezentacja obowiązkowych informacji na temat żywności i ich czytelność

2.3.1. W jaki sposób ustala się „największą powierzchnię”, szczególnie w odniesieniu do puszek lub butelek?

Właściwe przepisy: art. 13 ust. 3, art. 16 ust. 2 i załącznik V pkt 18

W przypadku opakowań prostokątnych lub o kształcie pudełka ustalenie „największej powierzchni” jest proste, jest to bowiem cały najdłuższy bok danego opakowania (wysokość x szerokość).

⁽¹⁾ Część III załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671).

W przypadku kształtów cylindrycznych (np. puszki) lub opakowań w kształcie butelek (np. butelki), które często mają nieregularne kształty, przez „największą powierzchnię” można rozumieć powierzchnię z wyłączeniem wieczek, denek, kołnierzy wokół wieczek i denek puszek, szyjek butelek i słoików, a także miejsc, w których szyjki się rozszerzają.

Orientacyjnie, zgodnie z zaleceniem międzynarodowym nr 79 Międzynarodowej Organizacji Metrologii Prawnej⁽¹⁾, w przypadku opakowań o kształcie cylindrycznym lub zbliżonym do cylindrycznego główna powierzchnia informacyjna opakowania jest określana jako 40 % wysokości opakowania x obwód opakowania, z wyłączeniem wieczek, denek, kołnierzy wokół wieczek i denek puszek, szyjek butelek i słoików, a także miejsc, w których szyjki się rozszerzają.

2.3.2. Jak wyznaczać rozmiar czcionki dla wielkich liter i cyfr?

Właściwe przepisy: załącznik IV

Wysokość wielkich liter i cyfr musi być równoważna w stosunku do litery „A”, na początku wyrazu „Appendix”, gdzie wysokość czcionki x jest równa lub większa 1,2 mm.

2.3.3. Czy obowiązkowy rozmiar czcionki, określony w art. 13 ust. 2, ma również zastosowanie do dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych wymaganych w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii środków spożywczych, takich jak wymienione w załączniku III?

Właściwe przepisy: art. 13 ust. 2, załącznik III

Minimalny rozmiar czcionki, określony w art. 13 ust. 2, ma zastosowanie wyłącznie w odniesieniu do obowiązkowych danych szczegółowych wymienionych w art. 9 ust. 1.

Jeżeli dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe wymienione w załączniku III umieszcza się w taki sposób, że stanowią część nazwy środka spożywczego, ma zastosowanie wymóg obowiązkowego rozmiaru czcionki, jak określono w art. 13 ust. 2.

W pozostałych przypadkach obowiązkowy rozmiar czcionki nie ma zastosowania.

2.3.4. Czy obowiązkowy rozmiar czcionki, określony w art. 13 ust. 2, ma również zastosowanie do obowiązkowych danych szczegółowych towarzyszących nazwie środka spożywczego, takich jak wymienione w załączniku VI część A (np. „rozrożony”, „wędzony”, „napromieniony” etc.)?

Właściwe przepisy: art. 13 ust. 2, załącznik VI część A

Tak, ponieważ wspomniane obowiązkowe dane szczegółowe są kojarzone z nazwą środka spożywczego, dla której ma zastosowanie przepis dotyczący minimalnego rozmiaru czcionki ustanowiony w art. 13 ust. 2.

Jeżeli chodzi o załącznik VI część A pkt 4, rozporządzenie określa wymóg rozmiaru czcionki o wysokości x wynoszącej co najmniej 75 % wysokości x nazwy produktu, który w żadnym przypadku nie jest mniejszy niż minimalny rozmiar czcionki wymagany w art. 13 ust. 2.

2.4. *Obowiązkowe informacje (art. 9 i sekcja 2 rozporządzenia)*

2.4.1. Nazwa żywności

W jakich przypadkach w nazwie środka spożywczego należy podać informację o wodzie dodanej w ilości przekraczającej 5 % masy gotowego produktu?

Właściwe przepisy: załącznik VI część A pkt 6

Nazwa środka spożywczego obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 % masy gotowego produktu, w przypadku następujących produktów:

- produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej;
- produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa.

⁽¹⁾ Międzynarodowa Organizacja Metrologii Prawnej, zalecenie międzynarodowe R79 [wydanie 1997 (E)]. https://www.oiml.org/en/files/pdf_r/r079-e15.pdf

Zgodność poszczególnych środków spożywczych z tymi wymogami sprawdzają podmioty działające na rynku spożywczym. W tym przypadku należy wziąć pod uwagę formę środka spożywczego. Nie ma wymogu podawania takiej informacji w szczególności w przypadku żywności takiej jak kielbaski (np. mortadela, parówki), kaszanka, klopsy, paszтет mięsny/rybny, pulpety mięsne/rybne.

2.4.2. Wykaz składników

- Czy wytworzone biomateriały należy oznaczyć na etykiecie w wykazie składników? Czy istnieją jakiegokolwiek odstępstwa?

Właściwe przepisy: art. 18 ust. 3 i art. 20

Wszystkie wytworzone nanomateriały wykorzystywane jako składniki muszą być wyraźnie wskazane w wykazie składników.

Art. 20 lit. b), c) i d) ustanawia odstępstwa w odniesieniu do dodatków do żywności, enzymów spożywczych oraz nośników i substancji uwzględnianych w wykazie składników. Takie same odstępstwa stosuje się również, gdy odnośne substancje mają postać wytworzonych nanomateriałów.

- Oznaczanie i określanie składników

- Czy na etykiecie można umieścić sformułowanie: „olej rzepakowy lub olej palmowy częściowo utwardzony” jeśli producent zmienia źródło oleju roślinnego?

Właściwe przepisy: art. 7 i 18, załącznik VII część A, pkt 8 oraz 9

Nie, takie oznaczenie nie byłoby zgodne z przepisami rozporządzenia. Na etykiecie nie można podawać informacji, które są nierzetelne lub w sposób niewystarczająco szczegółowy przedstawiają opis środka spożywczego, co może doprowadzić do wprowadzenia konsumenta w błąd.

- Czy oznaczenie określonych źródeł roślinnych jest obowiązkowe dla wszelkiej żywności zawierającej oleje lub tłuszcze pochodzenia roślinnego, niezależnie od ilości oleju lub tłuszczu w danym środku spożywczym?

Właściwe przepisy: art. 18, załącznik VII część A pkt 8 oraz 9

Tak, wspomniany wykaz jest obowiązkowy niezależnie od ilości oleju lub tłuszczu w danym środku spożywczym.

2.4.3. Oznaczenie ilości netto

Rozporządzenie stanowi, że „w przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka musi być podawana z wyłączeniem glazury”. Oznacza to, że w takich przypadkach masa netto środka spożywczego będzie identyczna z masą netto środka spożywczego po odsączeniu. Czy na etykiecie należy oznaczyć zarówno „masę netto”, jak i „masę netto po odsączeniu”?

Właściwe przepisy: załącznik IX pkt 5

W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, poza masą/ilością netto należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu. Do celów tego punktu wodę zamrożoną lub głęboko zamrożoną uznaje się za środek płynny, który wymaga podania na etykiecie informacji dotyczącej masy netto, jak również masy netto po odsączeniu. Ponadto rozporządzenie stanowi, że w przypadku gdy środek spożywczy w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej był glazurowany, masa netto nie uwzględnia masy samej glazury (masa netto bez glazury).

W konsekwencji deklarowana masa netto glazurowanego środka spożywczego jest taka sama jak jego masa netto po odsączeniu. Uwzględniając powyższy fakt oraz konieczność unikania sytuacji groźących wprowadzeniem konsumenta w błąd, możliwe jest zastosowanie następujących oznaczeń masy netto:

- podwójne oznaczenie:

- masa netto: X g oraz

- waga netto po odsączeniu: X g;

- oznaczenie porównawcze:

- masa netto = waga netto po odsączeniu = X g;

- pojedyncze oznaczenie:

- masa netto (bez glazury): X g.

2.4.4. „Najlepiej spożyć przed” lub „termin przydatności do spożycia”

Czy oznakowanie cydru musi zawierać datę minimalnej trwałości, tj. „najlepiej spożyć przed”?

Właściwe przepisy: art. 24, załącznik X pkt 1 lit. d)

Nie, cydr pozyskiwany w drodze fermentacji nie musi zawierać daty minimalnej trwałości, ponieważ należy on do kategorii „wina, wina likierowe, wina musujące, wina aromatyzowane oraz podobne produkty uzyskane z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego”, która jest zwolniona z tego obowiązku.

Jednak produktu otrzymanego przez zmieszanie alkoholu z sokiem owocowym nie można uznać za „podobne produkty uzyskane z owoców innych niż winogrona” w ramach wyżej wymienionych kategorii, a zatem wskazanie daty minimalnej trwałości „najlepiej spożyć przed” będzie wymagane, chyba że produkt zawiera 10 % lub więcej alkoholu objętościowo (oznaczenie daty przydatności do spożycia „najlepiej spożyć przed” nie jest wymagane w przypadku napojów o zawartości 10 % lub więcej alkoholu objętościowo).

2.4.5. Instrukcja użytkowania

Czy w „instrukcji użytkowania” podmiot działający na rynku spożywczym może zastosować symbol patelni lub piekarnika, nie używając słów „patelnia” lub „piekarnik”?

Właściwe przepisy: art. 9 ust. 2 i art. 27

Nie, nie jest to możliwe. Obowiązkowe dane szczegółowe, takie jak instrukcje użytkowania, muszą być określone słownie i liczbowo. Użycie piktogramów lub symboli jest tylko dodatkowym sposobem wyrażania takich danych szczegółowych.

W przyszłości Komisja może jednak przyjąć akty wykonawcze umożliwiające wyrażenie jednego lub kilku elementów obowiązkowych danych szczegółowych za pomocą piktogramów lub symboli zamiast wyrażenia ich słownie lub liczbowo.

2.5. Dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące szczególnych rodzajów lub kategorii żywności

2.5.1. Etykietowanie mrożonej żywności

— Czy datę zamrożenia lub datę pierwszego zamrożenia w przypadku produktów zamrażanych więcej niż jednokrotnie należy obowiązkowo umieszczać w etykietowaniu nieopakowanego zamrożonego mięsa, zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa?

Właściwe przepisy: załącznik III:

Nie. Umieszczenie daty zamrożenia jest obowiązkowe jedynie w etykietowaniu opakowanego zamrożonego mięsa, opakowanych zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa. Państwa członkowskie mogą podjąć decyzję o objęciu tym wymogiem nieopakowanego zamrożonego mięsa, nieopakowanych zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa.

— Jak definiowane są „nieprzetworzone produkty rybołówstwa”?

Produkty rybołówstwa⁽¹⁾ obejmują wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne (z wykluczeniem żywych małży, szkarłupni, osłonik i ślimaków morskich, a także wszystkich ssaków, gadów i żab), dzięki lub pochodzące z chowu i hodowli, oraz wszystkie ich jadalne formy, części i pochodzące z nich produkty. Nieprzetworzone⁽²⁾ produkty rybołówstwa to produkty rybołówstwa, które nie zostały poddane obróbce, w tym produkty, które zostały podzielone, rozczłonkowane, przecięte, pocięte w plastry, odfiletowane, posiekane, oskórowane, zmiążdżone, pokrojone, umyte, sprawione, schłodzone, zamrożone, poddane głębokiemu zamrożeniu i rozmrożone.

— Czy można stosować określenie „głęboko zamrożone w dniu [DATA]”, aby wskazać datę zamrożenia na zamrożonym mięsie, zamrożonych surowych wyrobach mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktach rybołówstwa?

Właściwe przepisy: załącznik III pkt 6 i załącznik X pkt 3

Nie, nie można stosować oznaczenia „głęboko zamrożone dnia...”, gdyż załącznik X jasno wskazuje, że należy używać określenia „zamrożone dnia...”.

⁽¹⁾ Pkt 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

⁽²⁾ Na podstawie definicji żywności nieprzetworzonej, określonej w art. 2 ust. 1 lit. n) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).

3. Informacja o wartości odżywczej

3.1. Stosowanie informacji o wartości odżywczej

3.1.1. Czy przepisy dotyczące informacji o wartości odżywczej określone w rozporządzeniu mają zastosowanie do wszystkich środków spożywczych?

Właściwe przepisy: art. 29

Przepisy te nie mają zastosowania do niżej wymienionych środków spożywczych, do których stosuje się właściwe dla nich przepisy w zakresie etykietowania:

- suplementy diety ⁽¹⁾;
- naturalne wody mineralne ⁽²⁾.

W odniesieniu do środków spożywczych dla określonych grup rozporządzenie stosuje się bez uszczerbku dla przepisów ustanowionych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 ⁽³⁾ lub konkretnych środków w tych ramach.

3.2. Obowiązkowe informacje o wartości odżywczej

3.2.1. Jakie informacje należy podać?

Właściwe przepisy: art. 13, 30, 32, 34 i 44, załączniki IV i XV

Obowiązkowe informacje o wartości odżywczej muszą obejmować wszystkie poniższe elementy: wartość energetyczną, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

Wartość energetyczna musi być podana zarówno w kJ (kilodżulach) jak i w kcal (kilokaloriach). Wartość w kilodżulach należy podawać jako pierwszą, następnie wartość w kilokaloriach. Można stosować skróty kJ/kcal.

Kolejność prezentowanych informacji ma być następująca:

wartość energetyczna
tłuszcze
w tym:
— kwasy tłuszczowe nasycone,
węglowodany
w tym:
— cukry
białko
sól

O ile wystarcza miejsca, informację należy przedstawić w formie tabeli wraz z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formacie tabeli. Do informacji o wartości odżywczej zastosowanie mają zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki:

Przepisy dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki mają zastosowanie do informacji o wartości odżywczej, które należy drukować, stosując rozmiar czcionki o wysokości x wynoszącej co najmniej 1,2 mm. W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm², wysokość x musi wynosić co najmniej 0,9 mm. Wysokość X zdefiniowano w załączniku IV do rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51).

⁽²⁾ Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE z dnia 18 czerwca 2009 r. w sprawie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych (Dz.U. L 164 z 26.6.2009, s. 45).

⁽³⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

(Uwaga: żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia wynosi mniej niż 25 cm², jest zwolniona z obowiązku podawania na niej informacji o wartości odżywczej (zob. załącznik V pkt 18, pkt 3.6.1 poniżej)).

W przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika (składników) odżywczego (odżywczych) w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić takim komunikatem, jak „Zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej (więcej informacji na temat pojęcia znikomej ilości znajduje się w pkt 3.2.2).

Pewne produkty są wyłączone z obowiązku udostępniania informacji o wartości odżywczej (zob. pkt 3.6.1).

3.2.2. Czy w przypadku, gdy produkt zawiera znikome ilości składnika(-ów) odżywczego(-ych), których podanie jest obowiązkowe, lub ma znikomą wartość energetyczną, konieczne jest zamieszczenie tych składników odżywczych lub wartości energetycznej w tabeli wartości odżywczej (art. 34 ust. 5)?

Właściwe przepisy: art. 34 ust. 5

Nie, w przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika odżywczego jest znikoma, informację o zawartości danego składnika odżywczego można zastąpić komunikatem „Zawiera znikome ilości...” bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

3.2.3. Kiedy można zastosować komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 1

Komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu, można zamieścić bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej żywności, do której nie dodano soli, takiej jak mleko, warzywa, mięso i ryby. W przypadku gdy sól dodano podczas przetwarzania lub poprzez dodanie zawierających ją składników, takich jak szynka, ser, oliwki, sardele itd., nie można zamieścić wspomnianego komunikatu.

3.2.4. Ilość „soli” podawaną w obowiązkowym zestawieniu wartości odżywczych oblicza się według wzoru: sól = sód × 2,5. Czy tę metodę obliczania należy stosować w przypadku każdego rodzaju sodu pochodzącego z dowolnego składnika, np. sacharynianu sodu, askorbinianu sodu itd.?

Właściwe przepisy: załącznik I pkt 11

Tak, równoważną zawartość soli należy zawsze obliczać na podstawie całkowitej zawartości sodu w danym produkcie spożywczym, stosując następujący wzór: sól = sód × 2,5.

3.3. *Informacje podane dobrowolnie*

3.3.1. Jakich innych składników odżywczych mogą dotyczyć informacje?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 2, art. 32, 33 i 34, załącznik XV

Treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej można uzupełnić informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników:

- a) kwasów tłuszczowych jednonienasyconych;
- b) kwasów tłuszczowych wielonienasyconych;
- c) alkoholi wielowodorotlenowych;
- d) skrobi;
- e) włókna pokarmowego;
- f) witamin i składników mineralnych.

Kolejność prezentowanych informacji, jeżeli dane elementy występują, ma być następująca:

wartość energetyczna
tłuszcze
w tym:
— kwasy tłuszczowe nasycone,
— kwasy tłuszczowe jednonienasycone,
— kwasy tłuszczowe wielonienasycone;
węglowodany
w tym:
— cukry,
— alkohole wielowodorotlenowe,
— skrobia,
włókno pokarmowe
białko
sól
witaminy i składniki mineralne.

O ile pozwala na to miejsce, informację należy przedstawić w formie tabeli z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formie tabeli. Do informacji o wartości odżywczej zastosowanie mają zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki:

Informacje o składnikach odżywczych należy podawać w (g) ⁽¹⁾ w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml; dodatkowo można je podać w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności dla danego produktu.

3.3.2. Jak przedstawiać informacje w przypadku substancji, w odniesieniu do której złożono oświadczenie żywieniowe lub oświadczenie zdrowotne, które nie stanowi części informacji o wartości odżywczej?

Właściwe przepisy: art. 30 i 49

W przypadku gdy informacja o składniku odżywczym, w odniesieniu do którego zamieszczono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, jest już częścią informacji o wartości odżywczej, nie jest wymagana żadna dodatkowa deklaracja.

W przypadku gdy informacji o danym składniku odżywczym lub innej substancji, do których odnosi się oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, nie podano w ramach informacji o wartości odżywczej, ilość składnika odżywczego lub innej substancji należy podać na etykiecie w tym samym polu widzenia co informacja o wartości odżywczej, tj. bezpośrednio w jej pobliżu (zob. także pkt 3.3.5 poniżej).

3.3.3. W przypadku gdy zawartość włókna pokarmowego (lub innego składnika odżywczego, o którym mowa w art. 30 ust. 2) podaje się na żywności niepaczkowanej, jakie inne składniki odżywcze należy wskazać?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 1, 2 i 5 oraz art. 49

Jeżeli podmiot działający na rynku spożywczym jest zainteresowany podaniem zawartości w produkcie włókna pokarmowego bądź jakiegokolwiek innego składnika odżywczego, o którym mowa w art. 30 ust. 2, musi podać pełną informację o wartości odżywczej. Obejmuje to:

- wartość energetyczną, oraz
- ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

⁽¹⁾ Zob. także szczególne jednostki miary dla witamin i składników mineralnych w załączniku XIII część A pkt 1.

Jeżeli oświadczenie żywieniowe lub oświadczenie zdrowotne dotyczy któregokolwiek ze składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 2, ilość tej substancji odżywczej należy też podać w informacji o wartości odżywczej.

3.3.4. Czy można podać zawartość włókna pokarmowego z wykorzystaniem wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia, nawet jeżeli w rozporządzeniu nie ustanowiono zharmonizowanych referencyjnych wartości spożycia?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 2 i art. 35 ust. 1 lit. e)

Nie. Nawet po dodaniu dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej. Jedyne substancje odżywcze, dla których kwota ta może być wyrażona jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia, to te, dla których referencyjne wartości spożycia ustalono w załączniku XIII.

3.3.5. Czy można podawać na etykiecie zawartość komponentów składników odżywczych podawanych na zasadzie dobrowolności, np. „kwasów tłuszczowych omega-3”, jako komponentów kwasów tłuszczowych wielonienasyconych?

Właściwe przepisy: art. 30

Nie. Informacja o wartości odżywczej jest zamkniętą listą ograniczoną do wartości energetycznej i składników odżywczych i nie można jej uzupełniać żadną dodatkową informacją żywieniową (zob. jednak także pkt 3.3.2 powyżej).

3.3.6. Jaką informację o wartości odżywczej można powtarzać na opakowaniu?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 3, art. 32 ust. 2, art. 33 oraz art. 34 ust. 3

Niektóre elementy obowiązkowej informacji żywieniowej można powtórzyć na opakowaniu, w głównym polu widzenia (zwanym powszechnie „przodem opakowania”), stosując jeden z następujących formatów:

- wartość energetyczna, lub
- wartość energetyczna, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

W odniesieniu do wspomnianej informacji powtórzonej stosuje się zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki (art. 13 ust. 2, załącznik IV, zob. także pkt 3.2.1).

W przypadku powtórzenia informację o wartości odżywczej należy przedstawiać w formie wykazu o określonej i ograniczonej treści. Żadne dodatkowe informacje nie mogą być zamieszczane w ramach informacji o wartości odżywczej powtórzonej w głównym polu widzenia.

W przypadku powtórzenia informację można podać jedynie w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności (pod warunkiem że porcję/jednostkową ilość żywności określono ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a na opakowaniu podano liczbę porcji/jednostkowych ilości). Wartość energetyczną należy jednak podać także w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

3.3.7. Czy w przypadku gdy informację o wartości odżywczej, powtórzoną w głównym polu widzenia (na przodzie opakowania), wyrażono jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia, taką informację należy podać również w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej (z tyłu opakowania)?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 3, art. 32 ust. 4, art. 33, załącznik XIII

Informacja o wartości odżywczej, powtórzona w głównym polu widzenia (na „przodzie opakowania”) na zasadzie dobrowolności, może zawierać jedynie informację o wartości energetycznej lub o wartości energetycznej uzupełnioną o zawartość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Wspomnianą informację należy także podać w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej (z „tyłu opakowania”). Istnieje jednak możliwość wyrażenia wspomnianej informacji na przodzie opakowania jako wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia (oprócz wartości bezwzględnych), mimo że tej formy wyrażania nie stosuje się w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

3.3.8. Czy informację o wartości odżywczej można powtórzyć raz w formie ograniczonej do podania wartości energetycznej a drugi raz podając wartość energetyczną łącznie z ilością tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 3 i art. 34 ust. 3

Informację o wartości odżywczej można powtórzyć podając jedynie wartość energetyczną lub podając wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów oraz soli. Można również powtórzyć te informacje wielokrotnie.

Te dobrowolnie powtarzane informacje o wartości odżywczej muszą być umieszczone w głównym polu widzenia i zgodne z przepisami dotyczącymi minimalnego rozmiaru czcionki.

3.3.9. Czy można podawać zawartość jednego składnika odżywczego na przodzie opakowania, np. zawartość tłuszczu X%?

Właściwe przepisy: art. 30 ust. 3

Możliwość dobrowolnego powtórzenia informacji o wartości odżywczej nie oznacza możliwości podania zawartości jednego składnika odżywczego, gdyż informacje, które należy podać, to albo sama wartość energetyczna, albo wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów oraz soli.

Etykieta może jednak zawierać informację o wartości odżywczej jednego składnika odżywczego w przypadkach, gdy taka informacja jest wymagana przez prawo, jak np. zawartość tłuszczu w:

- niektórych rodzajach mleka spożywczego, o których mowa w akapicie 1 pkt III część IV załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych;
- niektórych rodzajach tłuszczów do smarowania, o których mowa w pkt I część VII załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych i w dodatku II do niego;

Można również podać na etykiecie informacje, takie jak „mała zawartość tłuszczu” lub „zawartość tłuszczu < 3 %”, pod warunkiem że spełniają one warunki stosowania danego oświadczenia i inne odpowiednie przepisy rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾ w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności oraz art. 7 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

3.3.10. Czy w przypadku gdy produkt przeznaczony jest do sprzedaży w więcej niż jednym państwie, informacja o wartości odżywczej może być podana w formacie wymaganym w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie, oprócz informacji o wartości odżywczej podanej zgodnie z wymaganiami rozporządzenia?

Właściwe przepisy: art. 30, 34 i 36, załączniki XIV i XV

Nie. Informacja o wartości odżywczej podana w formacie wymaganym przez Stany Zjednoczone i Kanadę nie jest uznawana za zgodną z wymogami UE, ponieważ zarówno obowiązkowe, jak i dobrowolne informacje muszą być zgodne z przepisami określonymi w rozporządzeniu. Takie etykietowanie mogłoby również wprowadzić konsumenta w błąd ze względu na inne współczynniki przeliczeniowe stosowane w Stanach Zjednoczonych w celu obliczania wartości energetycznej oraz ilości składników odżywczych.

3.4. *Formy wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej*

3.4.1. W jakiej formie należy przedstawiać obowiązkowe elementy informacji o wartości odżywczej?

Właściwe przepisy: art. 32 i 33, załączniki XIII i XV

Ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli należy wyrażać w gramach (g) na 100 g lub na 100 ml, natomiast wartość energetyczną w kilodżulach (kJ) i kilokaloriach (kcal) na 100 g lub 100 ml środka spożywczego.

Dodatkowo można podać informację na temat wspomnianych ilości w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość danego środka spożywczego. Porcja lub jednostkowa ilość żywności musi być łatwo rozpoznawalna dla konsumenta, ponadto na etykiecie należy ją określić ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a także podać liczbę porcji lub jednostkowych ilości w opakowaniu.

Ponadto wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów, białka i soli można także wyrazić jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia na 100 g lub na 100 ml określonych w poniższej tabeli. Powyższe informacje podane w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml można też zastąpić informacją podaną w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności.

Wartość energetyczna lub składnik odżywczy	Referencyjna wartość spożycia
Wartość energetyczna	8 400 kJ/2 000 kcal
Całkowita zawartość tłuszczu	70 g

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9.

Wartość energetyczna lub składnik odżywczy	Referencyjna wartość spożycia
Nasycone kwasy tłuszczowe	20 g
Węglowodany	260 g
Cukry	90 g
Białko	50 g
Sól	6 g

W przypadku gdy wartości procentowe referencyjnych wartości spożycia wyrażono w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, informacja o wartości odżywczej musi zawierać następujący komunikat: „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

W przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można wyrazić jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności.

3.4.2. Czy na etykietach żywności w odniesieniu do referencyjnej wartości spożycia można stosować skrót RWS?

Właściwe przepisy: art. 32 i 33

Na etykietach żywności można stosować skrót RWS dla referencyjnych wartości spożycia, pod warunkiem że jest on rozwinięty na opakowaniu i konsument może łatwo znaleźć to rozwinięcie. Nie można modyfikować komunikatu „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

3.4.3. Czy można stosować termin „wskazane dzienne spożycie” lub jego skrót GDA?

Właściwe przepisy: art. 32 i 33

Celem rozporządzenia jest harmonizacja treści, wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej przekazywanych konsumentom, w tym informacji dobrowolnych. W związku z tym nie ma możliwości stosowania terminu „wskazane dzienne spożycie” ani jego akronimu GDA w kontekście stosowania art. 32 i 33 rozporządzenia (zob. także pkt 3.4.2). Należy również zauważyć, że pojęcie referencyjnej wartości spożycia różni się od pojęcia wskazanego dziennego spożycia, ponieważ termin „referencyjna wartość spożycia” nie sugeruje zaleceń żywieniowych, w przeciwieństwie do terminu „wskazane”. Przykładowo nie istnieją zalecenia żywieniowe mówiące o spożyciu 20 g nasyconych kwasów tłuszczowych dziennie i konsumenci nie powinni nabrać przekonania, że jest to minimalna ilość niezbędna dla zachowania zdrowia.

3.4.4. Czy dodatkowy komunikat „referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)” musi znajdować się bezpośrednio w pobliżu każdej informacji o wartości odżywczej?

Właściwe przepisy: art. 32 i 33

Tak, w przypadku gdy informację wyraża się jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

Nie, w przypadku gdy wyraża się ją w przeliczeniu na porcję.

3.4.5. Referencyjne wartości spożycia w odniesieniu do wartości energetycznej i składników odżywczych określono dla osób dorosłych. Czy wartość energetyczną oraz ilości składników odżywczych można wyrazić na zasadzie dobrovolności w formie wartości procentowych referencyjnych wartości spożycia dla dzieci, zamiast lub jako uzupełnienie wartości procentowych referencyjnych wartości spożycia dla osób dorosłych?

Właściwe przepisy: art. 32 ust. 4, art. 36 ust. 3, art. 43, załącznik XIII

Nie. Dobrowolne wskazanie referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności jest dozwolone jedynie, jeżeli przyjęte zostały odnośne przepisy UE, a w przypadku ich braku – przepisy krajowe.

Wartość energetyczną oraz ilości składników odżywczych można wyrazić jedynie w formie wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia dla osób dorosłych, jako uzupełnienie ich wyrażenia w formie wartości bezwzględnych. Zgodnie z rozporządzeniem Komisja jest jednak zobowiązana przyjąć akty wykonawcze dotyczące wskazania referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności oprócz referencyjnych wartości spożycia określonych dla osób dorosłych, a zatem w przyszłości mogą być dostępne referencyjne wartości spożycia dla dzieci. W oczekiwaniu na przyjęcie wspomnianych przepisów UE państwa członkowskie mogą przyjąć przepisy krajowe, ustalając potwierdzone naukowo referencyjne wartości spożycia dla wspomnianych grup ludności. Stosowanie referencyjnych wartości spożycia dla innych szczególnych grup ludności takich jak dzieci jest niedozwolone w odniesieniu do produktów wprowadzonych na rynek lub etykietowanych po dniu 13 grudnia 2014 r., chyba że przepisy UE lub krajowe ustanawiają potwierdzone naukowo referencyjne wartości spożycia dla tych grup.

3.4.6. Czym jest jednostkowa ilość żywności? Czy w celu określenia porcji można stosować piktogramy? Czy można stosować symbol \approx lub \sim oznaczający „równy w przybliżeniu” do wskazania liczby porcji w opakowaniu?

Właściwe przepisy: art. 33

„Jednostkowa ilość żywności” musi być dla konsumenta łatwo rozpoznawalna i oznacza jednostkę żywności przeznaczoną do indywidualnej konsumpcji. Pojedyncza jednostkowa ilość żywności niekoniecznie odpowiada jednej porcji. Przykładowo kostka tabliczki czekolady może stanowić jednostkową ilość żywności, jednak porcję może stanowić więcej niż jedna kostka czekolady.

Do określenia porcji lub jednostkowej ilości żywności można stosować symbole lub piktogramy. Zgodnie z rozporządzeniem jedynym wymogiem jest łatwa rozpoznawalność oraz ilościowe określenie jednostkowej ilości żywności lub porcji na etykiecie. Znaczenie stosowanych symboli lub piktogramów musi być dla konsumenta jasne i nie może wprowadzać go w błąd.

Drobne różnice liczby jednostkowych ilości żywności lub porcji w produkcie można sygnalizować, stosując odpowiednie symbole przed liczbą porcji lub jednostkowych ilości żywności.

3.5. *Dodatkowe formy wyrażania i prezentacji informacji*

3.5.1. Czy do przedstawienia składników odżywczych lub wartości energetycznej zamiast zapisu słownego można stosować same znaki graficzne?

Właściwe przepisy: art. 34, załącznik XV

Nie. Zarówno obowiązkowe, jak i dobrowolne informacje o wartości odżywczej należy podawać w określonym formacie, zgodnie z którym wartość energetyczną oraz składniki odżywcze na etykiecie należy wyrażać słownie.

Ogólna zasada, zgodnie z którą obowiązkowe informacje należy podawać przy pomocy zapisu słownego i liczbowego, ma również zastosowanie w przypadkach, w których informację o wartości odżywczej podaje się na zasadzie dobrowolności. Piktogramy i symbole można stosować dodatkowo.

3.5.2. Czy wartość energetyczną można podawać jedynie w kcal, jeżeli informacja o wartości odżywczej jest powtarzana w głównym polu widzenia na zasadzie dobrowolności?

Właściwe przepisy: art. 32 ust. 1, załącznik XV

Nie. Informację dotyczącą wartości energetycznej należy podawać konsekwentnie, niezależnie od miejsca, w którym jest umieszczona, w kJ (kilożułach) oraz kcal (kiloKaloriach).

3.6. *Odstępstwa od obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej*

3.6.1. Jakie produkty podlegają odstępstwom?

Właściwe przepisy: art. 16 ust. 3 i 4, art. 30 ust. 4 i 5 oraz art. 44 ust. 1 lit. b), załącznik V

Produkty wymienione w załączniku V są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, z wyjątkiem przypadków, w których złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne.

Odstępstwo ma ponadto zastosowanie do napojów alkoholowych (zawierających ponad 1,2 % alkoholu) oraz do żywności nieopakowanej (chyba że wymagają go konkretne przepisy Unii lub środek krajowy).

W przypadku dobrowolnego przekazania informacji o wartości odżywczej należy przestrzegać przepisów dotyczących obowiązkowego etykietowania w zakresie wartości odżywczej. Jednakże

— w przypadku napojów alkoholowych informację o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej. Nie wymaga się żadnego określonego formatu,

— w przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Informacje te można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności, pod warunkiem ilościowego określenia porcji/jednostkowej ilości oraz liczby porcji/jednostkowych ilości.

3.6.2. Czy następujące środki spożywcze są zwolnione z obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej?

Właściwe przepisy: załącznik V

— Produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub składniki jednej kategorii

— mąka (np. mąka pszenna) tak, z zastrzeżeniem poniższych kategorii

Mąkę, która nie zawiera żadnych dodanych składników, np. dodatków, witamin, składników mineralnych i która nie została poddana żadnemu procesowi przetwarzania innemu niż mielenie i łuskanie, uznaje się za produkt nieprzetworzony⁽¹⁾.

— Ryż parzony i ryż wstępnie obgotowany nie

Ryż parzony przechodzi proces wstępnej obróbki cieplnej i w związku z tym nie może być uważany za żywność nieprzetworzoną. Ryż objęty jest odstępstwem dotyczącym produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników.

— Olej roślinny nie

Oleje roślinne to produkty przetworzone, a zatem nie mogą korzystać z odstępstwa w odniesieniu do produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników.

— Cukier nie

Cukier jest produktem przetworzonym, a zatem nie może korzystać z odstępstwa w odniesieniu do produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników.

— Miód tak

Miód uważa się za żywność nieprzetworzoną i składa się z komponentów, a nie składników, jak wyjaśniono w motywie 3 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/63/UE⁽²⁾ zmieniającej dyrektywę Rady 2001/110/WE⁽³⁾ odnoszącą się do miodu. Miód może zatem korzystać z odstępstwa od obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej.

— Zioła, przyprawy lub ich mieszaniny

— Zioła lub przyprawy zawierające środki aromatyzujące lub regulatory kwasowości tak

Zioła, przyprawy lub ich mieszaniny są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, ponieważ są spożywane w małych ilościach i nie mają znaczącego wpływu na wartość odżywczą diety. Podobnie korzystają z tego odstępstwa produkty tego rodzaju zawierające środki aromatyzujące lub regulatory kwasowości, pod warunkiem że środki aromatyzujące lub regulatory kwasowości nie mają znaczącego wpływu na wartość odżywczą.

— Sól i substytuty soli

— Sól jodowana nie

Zgodnie z art. 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽⁴⁾ w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji, informacja o wartości odżywczej produktów, do których dodano witaminy i składniki mineralne musi być obowiązkowa. Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 nie obejmuje jednak obowiązkowego dodawania jodu do soli i szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania w odniesieniu do ilości dodanego jodu są regulowane przez przepisy krajowe.

⁽¹⁾ Art. 2 ust. 1 lit. b) rozporządzenia odnosi się do definicji „produktów nieprzetworzonych” zawartej w art. 2 ust. 1 lit. n) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych: „produkty nieprzetworzone» oznaczają środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu, i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone».

⁽²⁾ Dz.U. L 164 z 3.6.2014, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.

- Octy fermentowane i substytuty octu, w tym te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące
 - Fermentowany ocet z dodatkiem soli nie

Odstępstwo dotyczące octów fermentowanych i substytutów octu ma zastosowanie tylko w przypadku produktów, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące.

3.7. Suplementy diety

3.7.1. Jaką terminologię w odniesieniu do wartości referencyjnych należy stosować przy suplementach diety do przekazywania informacji dotyczących witamin i składników mineralnych?

Właściwe przepisy: art. 29, załącznik XIII

Przepisy rozporządzenia dotyczące informacji o wartości odżywczej nie mają zastosowania do suplementów diety.

Art. 8 ust. 3 dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ w sprawie żywności dietetycznej przewiduje, że informacja o witaminach i minerałach musi również być wyrażona jako wartość procentowa wartości referencyjnych wymienionych w załączniku do dyrektywy Rady 90/496/EWG ⁽²⁾, zastąpionej rozporządzeniem z dnia 13 grudnia 2014 r.

Dyrektywa 90/496/EWG nakłada wymóg stosowania wartości procentowej odnoszącej się do zalecanego dziennego spożycia (RDA), który w części A załącznika XIII do rozporządzenia zastąpiono dziennymi referencyjnymi wartościami spożycia lub „referencyjnymi wartościami składników odżywczych (RWS)”. Stosowanie określenia „referencyjne wartości składników odżywczych” lub skrótu „RWS” jest dozwolone, pod warunkiem podania na opakowaniu pełnego brzmienia i umożliwienia konsumentowi łatwego znalezienia go, ze względu na potrzebę spójności zaleca się stosowania tej samej terminologii, jak w przypadku innych składników odżywczych w żywności ⁽³⁾, czyli określenia „referencyjne wartości spożycia”.

3.7.2. Czy zgodnie z rozporządzeniem suplementy diety opatrzone oświadczeniem żywieniowym lub zdrowotnym muszą zawierać informację o wartości odżywczej?

Właściwe przepisy: art. 29 i 49

Nie. Przepisy rozporządzenia nakładające wymóg podawania informacji o wartości odżywczej nie mają zastosowania do suplementów diety. Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁴⁾ w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności w przypadku suplementów diety informacje o wartości odżywczej podaje się zgodnie z art. 8 dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ w sprawie suplementów żywnościowych.

3.8. Produkty szczególne

3.8.1. Czy w przypadku żywności pakowanej w płynie informacja o wartości odżywczej powinna odpowiadać wartości odżywczej produktu po odsączeniu (bez płynów) czy produktu w całości (z płynem)?

Właściwe przepisy: art. 31 ust. 3

Środki spożywcze w stanie stałym mogą być prezentowane w nośnikach płynnych, jak określono w pkt 5 załącznika IX (np. w solance, w sokach owocowych) lub innych płynach (np. w oleju). Niektórzy konsumenci spożywają wszystkie składniki takich produktów, inni natomiast tylko produkty po odsączeniu. W związku z tym, w przypadku gdy produkt zostanie prawdopodobnie wykorzystany w całości informacja o wartości odżywczej powinna raczej zostać obliczona dla całkowitej zawartości produktu spożywczego, w postaci stałej i płynnej łącznie. Informacje te można uzupełnić dobrowolną informacją o wartości odżywczej produktu po odsączeniu. W odniesieniu do innych produktów, w przypadku których nie oczekuje się spożycia płynu, bardziej odpowiednie jest podanie informacji o wartości odżywczej na podstawie masy netto po odsączeniu.

W każdym razie z informacji o wartości odżywczej musi jasno wynikać, czy odnosi się ona do produktów po odsączeniu czy łącznie z płynem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.

⁽²⁾ Dz.U. L 276 z 6.10.1990, s. 40.

⁽³⁾ Art. 32 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

⁽⁴⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9.