




— INSELLO

Poradnik dla handlu



PLEASE ASK A
MEMBER OF STAFF
FOR ALLERGENS
INFORMATION

NOWE ZASADY ZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI

[INSELLO.COM](https://www.insello.com)



WSTĘP

Od 1 października 2021 r. w Walii, Anglii i Irlandii Północnej zmieniają się wymogi dotyczące etykietowania żywności w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (PPDS). Nowe oznakowanie ma pomóc chronić konsumentów, dostarczając informacji o alergenach.

- Każda firma produkująca lub przygotowująca żywność PPDS będzie musiała oznaczyć ją nazwą oraz pełną listą składników, z wyszczególnieniem na etykiecie alergenów.
- PPDS to żywność, która jest przygotowana lub przepakowana w sklepie, a następnie oferowana lub wystawiona na sprzedaż konsumentom jako produkt gotowy.
- Może to być żywność, którą wybierają sami konsumenci z półki sklepowej, a także produkty przechowywane w ladzie chłodniczej lub termicznej.

Żywność, która nie należy do kategorii PPDS

Każda żywność, która nie jest w opakowaniu, na przykład wędliny sprzedawane luzem czy garmażerka, lub jest pakowana po zamówieniu przez konsumenta - nie należy do kategorii żywności PPDS. Produkty takie nie wymagają etykiety z nazwą, składnikami i wyszczególnionymi alergenami. Informacje o alergenach muszą być jednak nadal dostarczane, ale można to zrobić za pomocą innych środków - na przykład ustnie.

Ważne jest, aby w miejscu sprzedaży umieścić informację, że w produktach tych występują substancje alergizujące, oraz że personel jest odpowiednio przeszkolony, aby udzielić informacji. Znak informacyjny powinien być umieszczony w widocznym miejscu.



Żywność zapakowana przez producenta i dostarczona do sklepu. Jest to żywność opakowana i musi zawierać pełne oznakowanie, w tym: nazwę produktu, pełną listę składników oraz pogrubioną czcionką wyszczególnione składniki alergizujące zgodnie z obowiązującym prawem.

Przykłady żywności PPDS





Kanapki i produkty piekarnicze pakowane w sklepie, zanim konsument je wybierze lub zamówi, czyli produkty takie jak: kanapki przygotowane przez obsługę sklepu, zapakowane i wyłożone na półkę do sprzedaży.



Fast food pakowany przed zamówieniem np. burger w ladzie termicznej - zapakowany i gotowy do sprzedaży.



Produkty, które są pakowane na miejscu i wyeksponowane jako gotowe do sprzedaży, takie jak pizze, kurczak z rożna, sałatki i garmażerka.



Burgery i kiełbasy przepakowane przez rzeźnika na dziale mięsnym i wystawione do sprzedaży jako produkt z ceną.



Wędliny wystawione do degustacji.



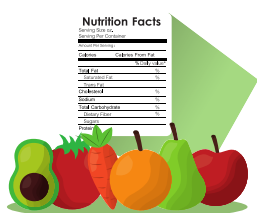
Próbki ciasteczek podawane konsumentom bezpłatnie, które zostały rozpakowane z oryginalnego opakowania.



Żywność przepakowana, a następnie sprzedawana w innym miejscu przez tego samego sprzedawcę na straganie lub w pojazdach do handlu obwoźnego.



Żywność dostarczana do szkół, domów opieki lub do szpitali i innych podobnych miejsc będzie również wymagać etykiet.

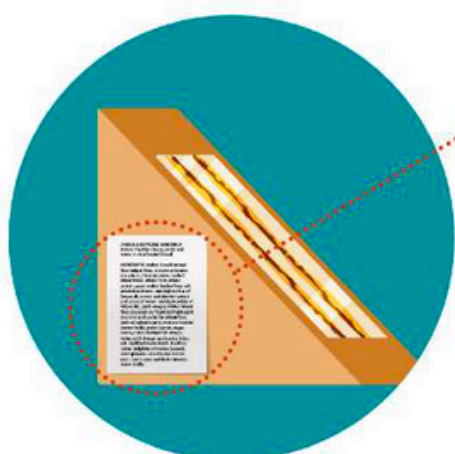


Co musi znajdować się na etykiecie?

Etykieta musi zawierać nazwę produktu i listę składników z 14 alergenami, które zgodnie z prawem, muszą być zadeklarowane i zapisane **pogrubioną, wyraźną czcionką**.

Te alergeny to: seler, **zboża zawierające gluten** (takie jak jęczmień i owies), **skorupiaki** (takie jak krewetki, kraby i homary), **jaja, ryby, łubin, mleko, mięczaki** (takie jak małże i ostrygi), **musztarda, orzeszki ziemne, sezam, soja, dwutlenek siarki i siarczyny** (jeśli występują w stężeniu większym niż dziesięć części na milion) oraz **orzechy** (takie jak migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy brazylijskie, orzechy nerkowca, pekan, pistacje i orzechy makadamii).

Dotyczy to również wszystkich dodatków, substancji pomocniczych wykorzystanych w produkcji oraz wszelkich innych substancji obecnych w produkcie końcowym.



CHEESE AND PICKLE SANDWICH

Mature Cheddar cheese, pickle and butter in sliced malted bread

INGREDIENTS: Malted bread (**wheat** flour (**wheat** flour, calcium carbonate, iron, niacin, thiamin), water, malted **wheat** flakes, **wheat** bran, **wheat** protein, yeast, malted **barley** flour, salt, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids), spirit vinegar, malted **wheat** flour, rapeseed oil, flour treatment agent (ascorbic acid), palm fat, **wheat** flour, palm oil, **wheat** starch), mature Cheddar cheese (**milk**), pickle (carrots, sugar, swede, onion, **barley** malt vinegar, water, spirit vinegar, apple pulp, dates, salt, modified maize starch, rice flour, colour (**sulphite** ammonia caramel), onion powder, concentrated lemon juice, spices, spice and herb extracts), butter (**milk**).



Sprzedaż na odległość (dostawy do klienta)

Nowe wymogi dotyczące etykietowania mają również zastosowania do żywności sprzedawanej online lub poprzez zamówienia telefoniczne.

Firmy sprzedające żywność PPDS poprzez internet, muszą upewnić się, że obowiązkowe informacje o alergenach są dostępne dla konsumenta przed zakupem produktu, a także w momencie dostawy.

Należy podać informacje o alergenach:



- Przed zakończeniem zakupu żywności - może to być zrobione pisemnie (na stronie internetowej, w katalogu lub menu) lub ustnie (telefonicznie)
- Kiedy jedzenie jest dostarczane - może to być zrobione pisemnie (specjalne naklejki na opakowaniu, załączona kopia menu) lub ustnie (telefonicznie)
- Informacje o alergenach powinny być dostępne dla klienta w formie pisemnej w punkcie składania zamówienia - pomiędzy złożeniem zamówienia przez klienta a jego dostawą.
- Posiłki na wynos powinny być wyraźnie oznakowane, aby klienci wiedzieli, które potrawy są odpowiednie dla osób z alergią.

Podsumowanie

Podsumowując, przepis ten jest dość istotny i widać, że urząd podchodzi do tego zagadnienia bardzo poważnie - co zapewne już przekłada się na wzmożone kontrole w punktach sprzedaży.

Dlatego warto być zawsze przygotowanym do nowych przepisów. Warto również dokładnie przeanalizować w sklepie, który ze sprzedawanych przez nas produktów kwalifikuje się do nowych przepisów i oczywiście odpowiednio przeszkolić personel.

Dobre Praktyki



Dobrze jest zadbać o to, aby zawsze wyeksponowane były odpowiednie napisy informujące o tym, że w produktach sprzedawanych na życzenie klienta - takich jak wędliny plasterkowane czy sery, mogą występować substancje alergizujące.

W sklepie, a szczególnie przy ladzie wędliniarskiej, powinny się także znaleźć napisy o tym, gdzie konsument może otrzymać informacje odnośnie alergenów.

Takie rozwiązania pozwalają uniknąć kary w przypadku kontroli.

Dodatkowo dobrą praktyką, może być również prowadzenie rejestru z produktami, które zawierają alergeny oraz kolekcjonowanie etykiet z oryginalnych opakowań. Takie rekomendacje znajdują się na stronie rządowej.



Zachęcam do zapoznania się z poradnikiem.
Chętnie wysłucham wszystkich opinii i przemyśleń.

Jeśli masz dodatkowe pytania, bardzo chętnie pomogę.

Pozdrawiam serdecznie
Rafał Kola



www.insello.com



info@insello.com

Obserwuj nas w social mediach:

[Facebook](#) | [Youtube](#) | [LinkedIn](#)