



Zeszyty Naukowe
Wyższej Szkoły Bankowej we Wrocławiu
Nr 3(41)/2014

Lech Rak

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Etykiety na opakowaniach żywności – źródło wiedzy dla konsumenta

Streszczenie. W artykule przedstawiono najważniejsze zasady prezentowania konsumentom informacji na temat żywności zawartych na etykietach. Podstawą rozwiązań są akty prawne prawa żywnościowego unijnego i krajowego, które wyróżniają dwie podstawowe kategorie informacji: obowiązkowe i dobrowolne. Do informacji, które muszą być umieszczone na etykietach, zalicza się: dane na temat składu, trwałości i warunków przechowywania oraz wpływu produktu na zdrowie. Informacje dobrowolne nie mogą natomiast wprowadzać konsumenta w błąd i muszą być oparte na wynikach badań naukowych. Istotna dla konsumenta jest forma prezentacji danych. Dane w ujęciu tabelarycznym, choć wyczerpujące, są niezrozumiałe. Z tego wynika potrzeba takiej prezentacji danych, by konsument mógł szybko i jednoznacznie ocenić produkt spożywczy i podjąć decyzję konsumencką.

Słowa kluczowe: żywność, etykiety, substancje dodatkowe dozwolone, prawo żywnościowe

Wstęp

Dominująca na współczesnych rynkach wysoko przetworzona żywność przyczynia się do wzrostu zachorowań na choroby dietozależne, takie jak: cukrzyca, osteoporoza, choroby serca czy otyłość. Żywność ta zawiera także nieszkodliwe substancje, które mogą powodować zaburzenia zdrowia u wrażliwych na nie konsumentów. Wielu przedstawicieli młodego pokolenia wykazuje postawy proekologiczne i świadomie ustala swoją dietę. Wszystkie te czynniki powodują, że współcześni konsumenci oczekują informacji na temat żywności w celu racjonalnego budowania diety. Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, wiele państw określa zasady tworzenia etykiet żywności co do formy i treści informacji na niej



zawartych. Unia Europejska także opracowała przepisy prawa regulujące zasady informowania konsumentów o żywności. Celem artykułu jest przedstawienie zasad etykietowania żywności oraz treści, jakie mogą one zawierać, na podstawie źródeł unijnego i krajowego prawa żywnościowego.

1. Regulacje prawne

Podstawowym aktem prawnym Unii Europejskiej regulującym zasady etykietowania produktów spożywczych jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności¹. Dokument ten zawiera definicje w obszarze znakowania żywności, kategorie informacji o żywności, sposobach i warunkach ich prezentowania, wskazuje strony odpowiedzialne za informowanie konsumentów, a także precyzuje wymagania dotyczące ostrzeżeń o składnikach stwarzających szczególne zagrożenia zdrowia dla wybranych grup konsumentów. Zagadnienia informowania konsumentów o żywności w polskim porządku prawnym reguluje ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia².

Klasyfikację oraz zasady stosowania w żywności substancji dodatkowych dozwolonych zawierają trzy zasadnicze dokumenty prawa unijnego. Jedno poświęcone jest aromatom³, drugie enzymom⁴, a trzecie pozostałym grupom dodatków funkcjonalnych⁵. W krajowym porządku prawnym zagadnienia te reguluje roz-

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, Dz.Urz. L 304 z 22.11.2011 r., P. 0018-0063.

² Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. nr 171, poz. 1225.

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE, Dz.Urz. L 354 z 31.12.2008 r., s. 34-50.

⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniające dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97, Dz.Urz. L 354 z 31.12.2008 r., s. 7-15.

⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Dz.Urz. L 354 z 31.12.2008 r., s. 16-33.

porządzenie⁶ do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, które powieła rozwiązania zawarte w dokumentach Unii Europejskiej.

2. Obowiązkowe informacje na etykietach żywności

Informacje zawarte na etykietach, stosownie do wymagań nowego prawa unijnego, są podzielone na dwie zasadnicze grupy: obowiązkowe i dobrowolne. Te pierwsze zawierają trzy kategorie informacji:

- a) o tożsamości, składzie i cechach środka spożywczego,
- b) o ochronie zdrowia konsumentów i bezpiecznym stosowaniu danego środka spożywczego, a w szczególności dane na temat:
 - cech składu i potencjalnej szkodliwości dla zdrowia niektórych konsumentów,
 - trwałości, przechowywania i bezpieczeństwa użycia,
 - skutków zdrowotnych spożywania danego środka spożywczego,
- c) informacje o charakterystyce żywieniowej, w tym o szczególnych wymogach dietetycznych, umożliwiające konsumentom podejmowanie świadomych wyborów.

W ujęciu szczegółowym na etykietach żywności muszą być podane:

- a) nazwa żywności,
- b) wykaz składników,
- c) wszelkie składniki alergogenne i substancje dodatkowe dozwolone,
- d) ilość określonych składników lub ich kategorii,
- e) ilość netto żywności,
- f) data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- g) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia,
- h) nazwa lub firma i adres podmiotu wprowadzającego na rynek produkt spożywczy,
- i) kraj lub miejsce pochodzenia żywności (jeśli zachodzi taka konieczność),
- j) instrukcja użycia (jeśli zachodzi taka konieczność),
- k) zawartość objętościowa alkoholu w napojach o zawartości alkoholu powyżej 1,2%,
- l) informacja o wartości odżywczej.

Dane szczegółowe przedstawione wyżej mogą być określane słownie i liczbowo, a także za pomocą piktogramów lub symboli w celu ułatwienia przekazu konsumentom istotnych danych umożliwiających podejmowanie decyzji żywieniowych.

⁶ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, Dz.U. nr 232 poz. 1525.

Spośród przedstawionych wyżej danych konsumenci nie mają większych trudności z rozpoznaniem i analizą większości informacji. Jednak takie określenia, jak: „data minimalnej trwałości”, „termin przydatności do spożycia”, „substancje dodatkowe dozwolone” oraz „alergogeny” nie zawsze są właściwie rozumiane. Pojęcia te wymagają więc wyjaśnienia, gdyż od ich prawidłowej analizy i oceny może zależeć zdrowie, a nawet życie konsumentów.

Znaczenie omawianych określeń jest następujące:

a) termin przydatności do spożycia – służy do znakowania produktów podatnych na szybki rozwój mikroflory. Są to produkty świeże lub poddane delikatnym procesom obróbki termicznej, np. przetwory mleczarskie lub wędliny. Spożycie tego rodzaju produktów spożywczych po wyznaczonym terminie może zagrażać zdrowiu konsumentów. Po przekroczeniu tego terminu produkty muszą być uznane za niezdatne do spożycia;

b) data minimalnej trwałości – termin, do którego mogą być bezpiecznie spożywane produkty spożywcze charakteryzujące się długą trwałością ze względu na swoje cechy, a w szczególności zastosowaną obróbkę termiczną. Do tej grupy produktów zaliczane są przetwory spożywcze mało podatne na rozkład mikrobiologiczny. Po przekroczeniu tego terminu produkty muszą być jednak wycofane ze sklepów i uznane za niezdatne do spożycia;

c) alergogeny – produkty spożywcze, które mogą wywoływać u niektórych konsumentów reakcje alergiczne. W takich przypadkach już niewielka ilość produktu alergogenicznego może wywołać tak gwałtowne reakcje, że jedynie szybka interwencja lekarska może uratować życie konsumenta;

d) substancje dodatkowe dozwolone – liczna grupa substancji chemicznych dodawanych do żywności w celu zapewnienia jej określonych właściwości. Substancje dodatkowe dozwolone w żywności oznaczane są na etykietach kodem składającym się z litery E oraz trzy- lub czterocyfrowej liczby, a także nazwą chemiczną. Niektóre substancje chemiczne mogą wykazywać różne aktywności w żywności. Musi być wtedy wskazana zasadnicza funkcja dodatku. Substancje dodatkowe dozwolone w żywności są powszechnie nazywane konserwantami. Wielu konsumentów ocenia takie produkty jako szkodliwe i w obawie o własne zdrowie nie decyduje się na ich zakup i spożywanie. W rzeczywistości konserwanty są jedną z wielu grup dodatków funkcjonalnych, a ich rola w zapewnieniu konsumentom bezpieczeństwa żywności jest nie do przecenienia. Badania toksykologiczne prowadzone nad substancjami dodatkowymi dowodzą, że związki te można bezpiecznie stosować w żywności w ilościach wskazanych w odnośnych przepisach. Substancje dodatkowe dozwolone są obecnie klasyfikowane według następujących kategorii (w kolejności alfabetycznej):

– aromat – substancja nadająca, przywracająca lub wzmacniająca zapach produktu spożywczego. Substancje aromatyczne mogą być naturalne (pozyskane z silnie aromatycznych fragmentów roślin), identyczne z naturalnymi (wytwor-

rzony w drodze syntezy chemicznej, lecz mające swoje odpowiedniki w naturze) oraz syntetyczne;

- barwnik – podobnie jak aromat to substancja nadająca, przywracająca lub wzmacniająca barwę produktu spożywczego. Barwniki mogą być naturalne (pозyskane z kolorowych fragmentów roślin), identyczne z naturalnymi (wytworzone w drodze syntezy chemicznej, lecz mające swoje odpowiedniki w naturze) oraz syntetyczne (niemające odpowiedników w przyrodzie). Wiele produktów spożywczych traci swoją barwę w czasie procesów technologicznych i ich wygląd bez dodatku barwników nie zachęcałby konsumentów do ich spożywania. Inne natomiast bez dodatku barwników nie zaistniałyby jako produkty spożywcze;

- emulgator – substancja umożliwiająca wytwarzanie produktów o charakterze stabilnej emulsji, np. majonez czy margaryna;

- enzym – substancja uzyskiwana w drodze biosyntezy, która stanowi biologiczny katalizator umożliwiający reakcję chemiczną warunkującą produkcję wybranych produktów, takich jak sery żółte. Poprzednio w produkcji tego typu serów stosowano enzym uzyskiwany z żołądków cieląt. Wysokie ceny tego enzymu, wymagania ochrony dobrostanu zwierząt, a także rozwój biotechnologii doprowadziły do pozaustrojowej syntezy tego enzymu, a tym samym obniżenia jego ceny. Zastosowanie w produkcji żywności tego typu enzymów powoduje, że może być ona akceptowana przez osoby wykazujące postawy proekologiczne i rezygnujące ze spożywania produktów pozyskiwanych ze zwierząt;

- gaz do pakowania – gaz służący zmianie atmosfery w opakowaniach żywności, dzięki czemu możliwe jest wydłużenie okresu przydatności produktów do spożycia, przy zachowaniu ich wysokiej jakości;

- gaz nośny – gaz służący do wypchnięcia z opakowania płynnego produktu spożywczego i spienienie go;

- kwas – substancja służąca zakwaszeniu produktu w celu nadania mu kwaśnego smaku. Do żywności dodaje się wyłącznie kwasy organiczne, które wykazują także działanie konserwujące;

- nośnik – związek chemiczny umożliwiający równomierne rozprowadzenie innej substancji dodatkowej niemieszającej się ze względu na właściwości fizyko-chemiczne w środowisku produktu;

- przeciwutleniacz – substancja, której celem jest zahamowanie procesów psucia się tłuszczów. Psujące się tłuszcze zawierają wiele niebezpiecznych dla zdrowia ludzi związków toksycznych, dlatego ważne jest, by zabezpieczyć produkty spożywcze przed ich powstawaniem;

- regulator kwasowości – substancja zapewniająca utrzymywanie się kwasowości na stałym poziomie. Spadek kwasowości produktów spożywczych przyczynia się do pogorszenia jakości żywności i uznania jej przez konsumentów za zepsutą i w związku z tym niejadalną;

- sekwestrant – związek chemiczny, którego zadaniem jest związanie wybranych metali i uczynienie ich w ten sposób nieszkodliwymi dla ludzi. Substancje te są stosowane jedynie w niektórych płynnych produktach spożywczych;
- skrobia modyfikowana – najczęściej jest to skrobia kukurydziana, która dzięki zastosowaniu określonych procesów technologicznych pęcznieje i silnie wiąże wodę już w efekcie krótkotrwałego ogrzewania;
- sól emulgująca – związek chemiczny, który silnie zwiększa zdolność białek do wiązania wody. Zastosowanie tej substancji powoduje, że produkty stają się smaczniejsze dzięki większej soczystości;
- stabilizator – substancja, która ma zapewnić stabilną strukturę produktu. Bez dodatku tego typu związków produkty spożywcze o charakterze płynnym lub półpłynnym mogą się rozwarstwiać i są wtedy postrzegane jako zepsute;
- substancja glazurująca – związek chemiczny stosowany na powierzchni produktów w celu nadania im lśniącego wyglądu i zapobiegania sklejanemu się;
- substancja konserwująca – związek chemiczny, którego zadaniem jest zahamowanie rozwoju drobnoustrojów w żywności. Dzięki niemu w produktach spożywczych nie dochodzi do namnażania się drobnoustrojów chorobotwórczych i procesów gnilnych;
- substancja pianotwórcza – związek chemiczny umożliwiający lub wspomagający tworzenie się obfitej, gęstej i stabilnej piany;
- substancja przeciwpieniąca – substancja zapobiegająca tworzeniu się piany. Jej obecność może zaburzać prawidłowy przebieg procesów technologicznych produkcji określonych wyrobów spożywczych;
- substancja przeciwbrylająca – związek zapobiegający zlepianiu się drobin produktów w duże bryły, stosowany w celu uzyskania jednorodnego produktu finalnego lub równomiernego rozprowadzenia składników dodawanych w niewielkich ilościach;
- substancja słodząca – zamiennik sacharozy, dodawany w celu uzyskania słodkiego smaku, przy ograniczeniu wartości energetycznej produktu finalnego;
- substancja spulchniająca – związek chemiczny dodawany do ciast, który w warunkach podwyższonej temperatury rozkłada się, wytwarzając duże ilości gazu spulchniającego produkt;
- substancja utrzymująca wilgoć – związek chemiczny zapewniający utrzymanie wilgotności, która warunkuje elastyczność produktu;
- substancja wiążąca – związek chemiczny spajający cząstki produktu, dzięki czemu uzyskuje on jednorodną strukturę;
- substancja wypełniająca – związek chemiczny, który w przewodzie pokarmowym w trakcie trawienia nie ulega rozkładowi i uwalnianiu energii. Dodawany jest do produktu dla zwiększenia jego objętości bez wpływu na jego wartość odżywczą i inne cechy organoleptyczne. Jest stosowany w produkcji przetworów dietetycznych;

- substancja zagęszczająca – związek zwiększający lepkość produktu, dodawany do produktów o charakterze cieczy. Dzięki temu dodatkowi produkt staje się gęstszy i smaczniejszy;
 - substancja żelująca – związek przekształcający produkt z rzadkiej lub gęstej cieczy w galaretowaty, zwarty, o charakterze ciała stałego;
 - środek do przetwarzania mąki (polepszacz) – związek poprawiający właściwości wypiekowe mąki, dzięki czemu pieczywo zyskuje dłuższy termin przydatności do spożycia i takie cechy, jak: elastyczność, sprężystość, miękkość;
 - wzmacniacz smaku – substancja odpowiedzialna za tworzenie piętego smaku podstawowego zwanego umami lub bulionowym. Dodatek ten zdecydowanie poprawia smak produktów wytwarzanych na bazie mięsa.
- Nowością w obecnych przepisach jest obowiązek umieszczania na etykietach informacji odżywczej produktu spożywczego. Dane te obejmują:
- wartość energetyczną,
 - ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

3. Dobrowolne informacje na etykietach żywności

Informacje na temat żywności przekazywane na zasadzie dobrowolności muszą spełniać następujące wymogi:

- nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd,
- nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta,
- w stosownych przypadkach muszą być oparte na odpowiednich danych naukowych.

Zakres informacji dobrowolnych nie jest ograniczony przepisami, a jedynie przedstawionymi wyżej wymaganiami formalnymi ochrony interesów konsumentów. Dzięki temu operatorzy na rynku żywności mogą przekazywać konsumentom różne informacje o oferowanych produktach. Pojawia się jednak problem „przeladowania” treści etykiet i obawa o ich rozumienie.

Coraz powszechniejszy problem otyłości, obserwowany w społeczeństwach państw rozwiniętych, stanowi wyzwanie dla służb ochrony zdrowia, dietetyków, producentów i wielu innych organizacji. Jednym z rozwiązań tego problemu jest edukacja konsumentów w tym zakresie i przekaz informacji na temat składu, charakteru nabywanej i spożywanej żywności, a przede wszystkim jej wpływu na zdrowie – wszystko po to, by konsumenci świadomie i racjonalnie budowali odpowiednie diety. Pomimo opracowania racjonalnych przepisów dotyczących znakowania żywności powstaje pytanie, czy konsumenci czytają etykiety i rozumieją ich treść. Wielość i poziom złożoności informacji zawartych na etykietach żywności przyczynia się często do rezygnacji z ich czytania i analizowania. Pojawiają

się więc różne koncepcje opracowania takiej formy przekazu, by treść informacji była zrozumiała.

Próba rozwiązania tego problemu jest koncepcja zastosowania przekazu graficznego w postaci „światel drogowych” (*street lights*)⁷. Podobnie jak w przypadku światel sygnalizacji drogowej, system przewiduje użycie trzech kolorów: zielonego, pomarańczowego i czerwonego. Istotne z perspektywy żywieniowej składniki, takie jak: tłuszcz, tłuszcze nasycone, cukier oraz sól, określone są na etykietach wartościami liczbowymi oraz figurami geometrycznymi w jednym z trzech podanych kolorów. Kolorem zielonym zaznaczone są te składniki, których ilość w 100 g produktu lub porcji nie przekracza zaleceń żywieniowych, pomarańczowym – te, których poziom jest umiarkowany, a czerwonym – wysoki (tab. 1). Przyjęcie takiego rozwiązania pozwala konsumentowi na szybką ocenę wartości biologicznej produktu oraz podjęcie racjonalnej decyzji co do zakupu.

Tabela 1. Kolory oznaczeń poziomów zawartości składników w produkcie w zależności od zaleceń żywieniowych

Składnik	Zielony (niski)	Pomarańczowy (umiarkowany)	Czerwony (wysoki)	
	g/100g	g/100g	g/100g	g/porcję
Tłuszcz	< 3,0	> 3,0 do < 20,0	> 20,0	> 21,0
Tłuszcze nasycone	< 1,5	> 1,5 do < 5,0	> 5,0	> 6,0
Cukry	< 5,0	> 5,0 do < 12,5	> 12,5	> 15,0
Sól	< 0,3	> 0,3 do < 1,5	> 1,5	> 2,4

Źródło: *Front-of-pack. Traffic light signpost labeling*, Technical Guidance Issue 2, November 2007, www.eatwell.gov.uk/trafficlights [10.09.2013].

Innym problemem mającym wpływ na bezpieczeństwo żywności i ochronę interesu konsumenta jest ocena zachowania łańcucha chłodniczego. W przypadku żywności chłodzonej i mrożonej zalecane jest zachowanie w czasie całego ciągu dystrybucji produktów wskazanej przez producenta żywności niskiej temperatury warunkującej najwyższą jakość produktu oraz ochronę przed wzrostem niebezpiecznej mikroflory. Wskazanie w takim przypadku jedynie terminu przydatności do spożycia jest niewystarczające. Konieczne byłoby zaopatrzenie etykiety w dodatkowy wskaźnik ukazujący przydatność żywności do spożycia ze względu na zachowanie łańcucha chłodniczego. Rozwiązania takie pojawiły się już na rynku⁸, a wskaźniki, którym nadano różne formy, pozwalają poznać konsumentom, producentom i innym operatorom na rynku spożywczym faktyczne warunki utrzymania lub przzerwania łańcucha chłodniczego, co istotnie wpływa na jakość produktów spożywczych. Obecnie jednak operatorzy nie są zainteresowani tymi

⁷ <http://www.food.gov.uk/scotland/scotnut/signposting/#.UjmUnD8qNws> [10.09.2013].

⁸ <http://www.chillid.com/en-chillid.html#c3> [1.03.2014].

rozwiązaniami ze względu na koszty, jakie musieliby ponieść dla zachowania łańcucha chłodniczego. Bardzo często odpowiedzialność za zepsute produkty o dużej wrażliwości mikrobiologicznej jest przenoszona na producenta, podczas gdy przyczyny mogą leżeć po stronie operatorów transportu lub magazynowania.

Przedstawione zasady i możliwości prezentacji na etykietach żywności jej składu i cech wydają się zapewniać konsumentowi optymalne warunki do podejmowania decyzji konsumenckich. Jednak na etykietach konsumenci mogą znaleźć także wiele innych oznaczeń, prezentowanych w formie graficznej i tekstowej, a dotyczących wdrożonych międzynarodowych norm stosowanych przez producentów, recyklingu opakowania czy w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego – weterynaryjnych numerów identyfikacyjnych. Wielość znaków, symboli, treści i skrótów na etykietach opakowań żywności budzi uzasadnione wątpliwości co do ich rozumienia przez konsumentów.

W Europie w latach 2008-2011 zrealizowano program badawczy „Etykietowanie żywności dla rozwoju lepszej edukacji prozdrowotnej” (*Food Labelling to Advance Better Education for Life – FLABEL*)⁹, mający na celu przeanalizowanie wpływu treści i formy etykiet żywności na decyzje konsumenckie. Wyniki badań wskazują, że większość konsumentów jest zadowolona z tabelarycznego prezentowania informacji o składzie żywności. Jednak postrzeganie i wykorzystanie tych danych jest niezadowolające. Okazało się, że system „światel drogowych” (*street lights*) był najczęściej wykorzystywany i preferowany przez konsumentów. Jest on łatwy do analizy nawet w warunkach ograniczonego czasu w trakcie pośpiesznych zakupów. Spośród wszystkich wyróżnionych w badaniach grup konsumentów dane na temat składu żywności najczęściej wykorzystywali ci, którzy już wcześniej zwracali uwagę na wpływ żywienia na swoje zdrowie i kondycję¹⁰.

Podsumowanie

Przepisy Unii Europejskiej w zakresie znakowania żywności precyzyjnie regulują treść etykiet pozwalających konsumentom ocenić skład produktów spożywczych oraz ich cechy jakościowe. Wielość informacji zawartych na etykietach powoduje jednak, że konsumenci mają trudności z ich analizą. Rozwiązaniem w tej sytuacji jest opracowanie graficznego systemu prezentacji informacji, który ułatwi podejmowanie decyzji konsumenckich.

Ograniczona wiedza konsumentów na temat roli składników odżywczych w racjonalnej diecie powoduje konieczność wdrożenia programu edukacji społeczeństwa w tym zakresie. Same informacje zawarte na etykietach nie są bo-

⁹ www.flabel.org.

¹⁰ E. C. M. van Herpen, H. van Trijp, *Front-of-pack nutrition labels. Their effect on attention and choices when consumers have varying goals and time constraints*, „Appetite” 2010, nr 57(1), s. 148-160.

wiem wystarczającym zasobem danych, stanowiącym podstawę prawidłowego odżywiania się. Odrębnym zagadnieniem jest forma i treść programów edukacji społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia, a także podmiotów odpowiedzialnych za ich wdrażanie.

Literatura

- FLABEL (Food Labelling to Advance Better Education for Life), www.flabel.org.
- Herpen E. C. M. van, Trijp H. van, *Front-of-pack nutrition labels. Their effect on attention and choices when consumers have varying goals and time constraints*, „Appetite” 2010, nr 57(1). <http://www.food.gov.uk/scotland/scotnut/signposting/#.UjmUnD8qNws> [10.09.2013].
- <http://www.chillid.com/en-chillid.html#c3> [1.03.2014].
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych. Dz.U. nr 232, poz. 1525.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, Dz.Urz. L 304 z 22.11.2011 r., P. 0018-0063.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniające dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97, Dz.Urz. L 354 z 31.12.2008 r.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Dz.Urz. L 354 z 31.12.2008 r.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE, Dz.Urz. L 354 z 31.12.2008 r.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. nr 171, poz. 1225.

Food labels – the source of information for consumers

Summary. This article presents the main principles of presenting information contained on the food labels for consumers. Solutions are based on legal acts of the EU and national food law, which design two basic categories of information: mandatory and voluntary. The information that must be provided includes data on the composition, durability and storage conditions, and the impact of food on health. Voluntary information cannot mislead the consumer and must be based on scientific evidences. The form of data presentation is important to the consumer. Data provided in a tabular form is exhaustive but incomprehensible. Hence there is the need for the presentation of data to allow the consumer to quickly and clearly assess a food product and to make a proper consumer decision.

Key words: foods labeling, food additives, food law