



TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA A DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

jak poprawnie zinterpretować daty zamieszczane na opakowaniu środków spożywczych. Czym tak naprawdę różni się data minimalnej trwałości żywności od terminu przydatności do spożycia? I jakie zmiany dotyczące oznaczania trwałości środków spożywczych czekają nas w przyszłości?

Według ustaleń Komisji Europejskiej aż 10 procent marnowanej żywności wynika z nieprawidłowej interpretacji informacji o okresie przydatności do spożycia produktów. Nie wszyscy konsumenci mają świadomość różnicy pomiędzy terminem przydatności do spożycia a datą minimalnej trwałości. Często traktują je jako tożsame, na skutek czego do kosza trafia wiele dobrych produktów tuż po dacie minimalnej trwałości, które nadawałyby się jeszcze do bezpiecznego spożycia. Warto zatem wiedzieć, co konkretnie oznaczają sformułowania dotyczące trwałości żywności.

Według rozporządzenia 1169/2011 na etykiecie środków spożywczych producent jest zobowiązany zamieścić termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości w zależności od charakteru znakowanego produktu.

Termin przydatności do spożycia, oznaczony sformułowaniem: „Należy spożyć do...” stosowany jest co do zasady do oznakowania produktów, które są nietrwałe mikrobiologicznie, czyli po prostu szybko się psują (jak np. świeże mięso, ryby czy kefir). Oznaczenie to na celu ostrzegać konsumenta, że po upływie wskazanego terminu produkt może mieć niekorzystny wpływ na nasze zdrowie. Dlatego też NALEŻY spożyć go przed upływem wyznaczonej daty. Kupując żywność oznakowaną terminem przydatności do spożycia należy koniecznie przestrzegać wskazówek zamieszczanych na etykiecie określających warunki przechowywania, są to m.in. informacje typu „przechowywać w lodówce” lub „przechowywać w temperaturze 2-4°C”. W przeciwnym razie jedzenie szybciej się zepsuje i może spowodować zatrucie pokarmowe.

Warto wiedzieć, że termin przydatności do spożycia można niekiedy przedłużyć, zamrażając jedzenie bezpośrednio po dokonaniu jego zakupu. Należy jednak przestrzegać ogólnych zasad zamrażania żywności, a także w niektórych przypadkach szczegółowych instrukcji, znajdujących się na opakowaniu, takich jak „przechowywać w stanie zamrożonym do daty przydatności do spożycia”, czy „nie rozmrażać przed gotowaniem”.

Natomiast w przypadku daty minimalnej trwałości, oznaczonej na opakowaniu sformułowaniem „najlepiej spożyć przed” sytuacja wygląda nieco inaczej. Określenie „Najlepiej spożyć przed ...” zamieszczone jest na produktach trwałych pod względem mikrobiologicznie (takich jak np. pomidory w puszcze, makaron czy czekolada). Oznaczenie to stanowi swoistego rodzaju deklarację producenta, że produkt nie zmieni swoich właściwości w zakresie smaku, wyglądu, zapachu i konsystencji do określonej daty. I co istotne, spożycie produktu po jej upływie wcale nie musi z automatu oznaczać, że środek spożywczy staje się niezdalny do spożycia. Często okazuje się, że tak oznakowany produkt jeszcze przez jakiś czas zachowuje swoje cechy (takie jak smak, zapach, czy konsystencję) jest bezpieczny i można go spokojnie spożyć. Oczywiście, aby jednoznacznie stwierdzić, czy produkt nadaje się do zjedzenia należy dokonać oceny sensorycznej.



KONDRAT

I PARTNERZY

PODCAST

PRAWO ŻYWNOŚCIOWE

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA A DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

Konsumenci nadal jednak mają problemy z odpowiednią interpretacją oznaczeń trwałości zamieszczanych na etykietach środków spożywczych. Z tego względu Komisja Europejska, w ramach prac nad planowanymi zmianami przepisów rozporządzenia 1169/2011, podjęła decyzję o rozważeniu wprowadzenia nowych, bardziej przejrzystych zasad oznaczania daty. Prac nad zmianą rozporządzenia 1169/2011 w tym zakresie mają na celu realizację strategii „Od pola do stołu” i dotyczą m.in. wspierania konsumentów w dokonywaniu zdrowszych i bardziej zrównoważonych wyborów żywieniowych oraz zapobiegania marnowaniu żywności. Komisja Europejska aktualnie rozważa wprowadzenie nowych oznaczeń, a także grafik i symboli w różnych opcjach kolorystycznych, które mają przyciągać uwagę konsumentów i pomagać im w zrozumieniu daty i podjęciu właściwych działań. Grafikom tym mają również towarzyszyć odpowiednie wyjaśnienia.

Ciekawą propozycją Komisji jest także rozszerzenie listy produktów zwolnionych z obowiązku podawania daty minimalnej trwałości. Już teraz, zgodnie z obowiązującymi przepisami, obowiązek podawania daty minimalnej trwałości nie dotyczy np. świeżych owoców, warzyw, soli, cukru czy gum do żucia. Na listę mogłyby zostać włączone także makarony, ryż, kawa czy herbata.

Propozycja aktu prawnego zmieniającego Rozporządzenie 1169/2011 ma być planowo przedstawiona już w czwartym kwartale tego roku.

Jeżeli jesteście Państwo zainteresowani kwestią znakowania środków spożywczych i potrzebujecie pomocy prawnej w tym zakresie, to zapraszamy do kontaktu z Kancelarią KONDRAT i Partnerzy za pośrednictwem adresu mailowego: prawozywnosciowe@kondrat.pl. Bardzo chętnie odpowiemy na wszelkie pytania.



mgr inż. Kinga Krent

Specjalista ds. prawa żywnościowego