BEZ KONSERWANTÓW

Zyskujący na popularności trend „clean label" sprawia, iż producenci środków spożywczych coraz częściej decydują się na dokonywanie pewnych modyfikacji w składzie swoich produktów. Udoskonalanie receptur ma zazwyczaj na celu wyeliminowanie zbędnych substancji konserwujących lub zastąpienie ich bardziej naturalnymi odpowiednikami. Na półkach sklepowych obecnie bez trudu znajdziemy szereg produktów, na etykiecie których widnieje hasło „bez konserwantów". Jednak co tak właściwie oznacza ono dla konsumenta? Jakie wymagania musi spełniać produkt, by określenie „bez konserwantów" mogło zostać zamieszczone na jego etykiecie? Kiedy użycie wskazanej deklaracji może wiązać się z ryzykiem wszczęcia postepowania przez organ kontrolujący?

Na wstępie należy podkreślić, że w przypadku stosowania określenia „bez konserwantów" na etykiecie produktu – brak jest przepisów szczegółowych, które regulowałyby możliwość korzystania ze wskazanego hasła. Informacja „bez konserwantów" zamieszczana jest na zasadnie dobrowolności i podlega pod ogólne przepisy z zakresu etykietowania, reklamy i prezentacji środków spożywczych, określonych w rozporządzeniu nr 1169/2011. Hasło to nie może w szczególności wprowadzać konsumenta w błąd co do charakterystyki produktu żywnościowego, nie może być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta, a w stosownych przypadkach jego użycie powinno zostać oparte na odpowiednich danych naukowych.

Należy podkreślić, iż produkt „bez konserwantów" nie może być wytworzony z zastosowaniem substancji konserwujących oraz produktów zawierających w swoim składzie substancje konserwujące. Produkt ten nie może zawierać zatem żadnej ilości konserwantu, nawet tej przypadkowej pochodzącej przykładowo z niezamierzonych zanieczyszczeń krzyżowych powstających w trakcie procesu produkcyjnego.

Warto również zaznaczyć, że deklaracja „bez konserwantów" będzie w istocie różniła się od deklaracji „bez substancji konserwujących". Termin „konserwant" odnosi się bowiem do substancji dodatkowych, obejmujących nie tylko substancje konserwujące. Mianem konserwantu określane mogą być także przeciwutleniacze, które zapobiegają psuciu produktu.

A zatem przykładowo, jeśli do wytworzenia produktu użyto kwasu askorbinowego pełniącego w nim funkcję przeciwutleniacza, wówczas użycie hasła "bez konserwantów" może zostać uznane za wprowadzające w błąd.

Co ciekawe, zamieszczenie deklaracji „bez konserwantów" na opakowaniu majonezu także może zostać uznane za wprowadzające w błąd, ponieważ do tego typu produktów w celu przedłużenia trwałości używa się przeciwutleniaczy, a nie konserwantów.

W przypadku użycia określenia „bez substancji konserwujących" należy też upewnić się, czy do kategorii produktów, do których producent zalicza swój produkt zgodnie z unijnym rozporządzeniem nr 1333/2008, dozwolone jest stosowanie tych dodatków. Jeżeli nie, to nie można użyć takiego określenia na etykiecie, ponieważ wszystkie produkty z tej kategorii nie mogą zawierać tych dodatków.

BEZ KONSERWANTÓW

Przykładowo Producent 100 % soku pomarańczowego, nie będzie mógł deklarować, że jego produkt „nie zawiera substancji konserwujących", gdyż zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dodawanie konserwantów do soków jest co do zasady zabronione.

Użycie takiego określenia w tym przypadku bezpodstawnie wyróżniałoby ten produkt spośród innych podobnych dostępnych na rynku i stanowiłoby naruszenie art. 36 ust. 2 w powiązaniu z art. 7 ust. 1 lit. c rozporządzenia 1169/2011).

Jeśli chcielibyście Państwo dowiedzieć się więcej na temat znakowania środków spożywczych, to zapraszamy do kontaktu z Kancelarią KONDRAT i Partnerzy za pośrednictwem adresu mailowego: prawozywnosciowe@kondrat.pl.
Z chęcią odpowiemy w jasny i rzetelny sposób na Państwa pytania.

mgr inż. Kinga Krent
Specjalista ds. prawa żywnościowego