



# *Aktualności prawa żywnościowego i paszowego w odniesieniu do branży cukrowniczej*

Marta Zawadka | Związek Producentów Cukru w Polsce



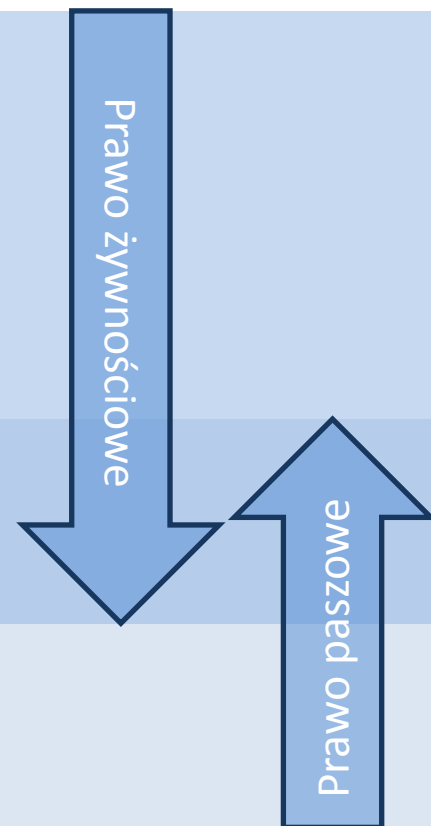
---

Aktualne zagadnienia dotyczące jakości w przemyśle cukrowniczym  
Łódź, 23 czerwca 2015 r.

# Plan prezentacji

---

1. Znakowanie
2. Wytyczne ISO – naturalne składniki żywności
3. Enzymy
4. Nadchlorany
5. Substancje o podwójnym zastosowaniu
6. Urzędowe kontrole żywności i pasz
7. Azotyny
8. Katalog materiałów paszowych



# Znakowanie

## Rozporządzenie 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności – ważne daty

✓ 13.12.2014 r. - obowiązkowe stosowanie rozporządzenia (za wyjątkiem podawania informacji o wartości odżywczej).

✓ Od 13.12.2014 r. jeśli dobrowolnie podaje się informacje o wartości odżywczej, trzeba to robić zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

✓ Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed 13.12.2014 r., które nie spełniają wymogów rozporządzenia, mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków.

2014

2015

2016

✓ Od 13.12.2016 r. trzeba obowiązkowo zamieszczać informacje o wartości odżywczej.

✓ Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed 13.12.2016 r., które nie spełniają wymogów rozporządzenia w zakresie informowania o wartości odżywczej, mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków *(dotyczy tylko przypadków, w których przed tą datą nie podawano informacji o wartości odżywczej).*



# Znakowanie

## Rozporządzenie 1169/2011 – dostosowanie przepisów krajowych

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą zostały uchylone
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:
  - ✓ wymagania szczegółowe w zakresie znakowania określonych grup środków spożywczych m.in. cukrów
  - ✓ znakowanie cukrów – przepisy przeniesione z rozporządzenia MRiRW z 2007 r. z drobnymi modyfikacjami
- Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia – doprecyzowanie obowiązujących przepisów i dostosowanie do obowiązującego prawa UE, w tym rozporządzenia 1169/2011

### Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

- ✓ Definicja konsumenta finalnego
- ✓ Zmiana definicji „artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego”
- ✓ Obowiązek znakowania „co najmniej” w języku polskim
- ✓ Uchylenie tych przepisów , które pokrywałyby się z rozp. 1169/2011

- ✓ Doprecyzowanie sposobu prowadzenia kontroli przez IJHARS
- ✓ Minister ds. rynków rolnych może wyznaczyć laboratoria referencyjne w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz przedmiot i rodzaj badań

### Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- ✓ Dostosowanie definicji do rozp. 1169/2011 (m.in. data minimalnej trwałości, opakowany środek spożywczy, środek spożywczy zafałszowany)
- ✓ Uchylenie tych przepisów, które pokrywałyby się z przepisami rozporządzenia 1169/2011 (zwłaszcza z rozdziału: znakowanie żywności)

Rozp.  
1169/2011



# Znakowanie

## Rozporządzenie 1169/2011 – wskazywanie pochodzenia

### Opakowania cukru:

Wskazywanie pochodzenia cukru jest dobrowolne, chyba że brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistego pochodzenia cukru (wówczas należy podać kraj/miejsce pochodzenia).

### Cukier jako składnik podstawowy:

Gdy zostanie podany kraj/miejsce pochodzenia środka spożywczego, a nie jest on taki sam jak kraj/miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika:

- ✓ podaje się kraj/miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika
- lub
- ✓ wskazuje się, że kraj/miejsce pochodzenia podstawowego składnika jest inny

Stosowanie przepisów o składniku podstawowym wymaga przyjęcia aktu wykonawczego – jeszcze nie został przyjęty

### 20.05.2015 r.: *Sprawozdanie Komisji Europejskiej dla Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące obowiązkowego wskazania państwa lub miejsca pochodzenia żywności nieprzetworzonej, **produktów jednoskładnikowych oraz składników, które stanowią więcej niż 50% środka spożywczego***:

- ✓ dotyczy m.in. cukru
- ✓ opisuje skutki ekonomiczne różnych wariantów, oczekiwania konsumentów
- ✓ wniosek: najodpowiedniejszym rozwiązaniem wydaje się **utrzymanie obecnego stanu rzeczy**
- ✓ reakcja Rady i Parlamentu Europejskiego?

„dobrowolne oznaczenie pochodzenia połączone z istniejącymi już systemami obowiązkowego oznaczania pochodzenia konkretnych kategorii żywności”



# Znakowanie

## Rozporządzenie 1169/2011 – definicja nanomateriałów

- Obowiązek oznaczania w wykazie składników nanomateriałów
- Obecna definicja:

*„Wytworzony nanomateriał” oznacza każdy celowo wytworzony materiał, którego jeden lub więcej wymiarów jest rzędu 100 nm lub mniej lub który składa się z odrębnych elementów funkcjonalnych, wewnątrz lub na powierzchni, z których wiele ma jeden lub więcej wymiarów rzędu 100 nm lub mniej, włączając struktury, aglomeraty lub agregaty, które mogą mieć wielkość powyżej 100 nm, ale zachowują właściwości charakterystyczne nanoskali.*

*Właściwości charakterystyczne nanoskali obejmują:*

- (i) właściwości związane z określoną rozległą powierzchnią rozpatrywanych materiałów; lub*
- (ii) szczególne właściwości fizyczno-chemiczne różniące się od właściwości tego samego materiału występującego w innej postaci niż nanomateriał*

- Komisja dostosowuje definicję do postępu naukowego i technicznego lub do definicji uzgodnionych na szczeblu międzynarodowym
- Dyskusje nad nową definicją w kontekście rozporządzenia 1169/2011 oraz projektu rozporządzenia w sprawie nowej żywności
- Znaczenie definicji dla produktów uzyskanych w drodze konwencjonalnych procesów (np. cukier puder)



# Znakowanie

## Rozporządzenie 1169/2011 – przewodniki

Uzupełnienie w opracowaniu

- **Komisji Europejskiej:**

[Pytania i odpowiedzi dotyczące stosowania rozporządzenia \(UE\) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#)

[Wytyczne dla właściwych organów w sprawie kontroli zgodności z prawodawstwem UE w zakresie określenia limitów tolerancji dla składników odżywczych wymienionych na etykiecie](#)

[Ogólne wytyczne dotyczące wdrożenia zasady ilościowego oznaczania składników](#)

W trakcie aktualizacji

Zawierają m.in. zasady zaokrąglania w odniesieniu do informacji o wartości odżywczej podawanej na etykiecie

- **IJHARS:**

[Przewodnik do rozporządzenia \(WE\) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#)



# Wytyczne ISO – naturalne składniki żywności

Prace nad wytycznymi **Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej (ISO)** sprawie technicznych definicji i kryteriów służących do określania składników żywności jako **naturalne**:

- Do stosowania tylko w komunikacji między firmami (B2B). Komunikacja z konsumentami poza zakresem wytycznych.
- Treść:
  - ✓ zakres
  - ✓ definicje
  - ✓ kryteria techniczne
  - ✓ załącznik z wykazem przykładowych procesów dopuszczalnych przy produkcji naturalnych składników żywności



Składniki żywności można uznać za naturalne, jeśli spełnione są następujące kryteria:

a)	Składniki żywności składają się lub pochodzą z jednego lub więcej następujących źródeł: rośliny, zwierzęta, substancje mineralne, mikroorganizmy.
b)	Składniki żywności otrzymuje się na drodze przetwórstwa fizycznego i/lub enzymatycznego i/lub mikrobiologicznego. Składniki żywności mogą pochodzić z reakcji chemicznych stanowiących nieodłączny element tych procesów.
c)	Składniki żywności mogą być przetworzone, jeśli jest to technologicznie uzasadnione w celu uczynienia danego składnika nadającym się do spożycia przez ludzi, uzyskania zamierzonego celu użycia i/lub funkcji technologicznej składnika.
d)	Składniki żywności mogą zostać zmienione w wyniku niezamierzonych ale nieuniknionych reakcji chemicznych.





## Rozporządzenie (WE) nr 1332/2008 w sprawie enzymów spożywczych







### Wspólnotowy wykaz enzymów spożywczych

- Tylko enzymy uwzględnione w wykazie będą mogły być wprowadzane do obrotu i stosowane w żywności
- Wnioski producentów o uwzględnienie w wykazie poddawane przez EFSA ocenie w zakresie bezpieczeństwa (do 11 marca 2015 r. dla pierwszego wykazu)
- Wpisy w wykazie będą zawierać m.in.: specyfikację enzymu, warunki stosowania, środki spożywcze, do których dany enzym może być dodany
- Publikacja pierwszego wykazu przewidywana jest przed 2020 r.
- **Enzymy istotne dla przemysłu cukrowniczego.** Wnioski złożono m.in. dla: alfa-amylazy wyizolowanej z *B. amyloliquefaciens* lub *subtilis*, *B. Licheniformis*, *A. Oryzae*; inwertazy wyizolowanej z *S. cerevisiae*; dekstranazy wyizolowanej z *C. gracile*
- W połowie 2016 r. Komisja Europejska ma opublikować rejestr złożonych wniosków



# Nadchlorany

---

- **ZALECENIE KOMISJI (UE) 2015/682 z dnia 29 kwietnia 2015 r. w sprawie monitorowania obecności nadchloranu w żywności:**
  - ✓ potencjalne źródła skażenia żywności nadchloranem: woda, gleba i nawozy
  - ✓ opinia EFSA:
    - przewlekłe narażenie z dietą na nadchloran stanowi potencjalne zagrożenie
    - potrzeba więcej danych na temat występowania nadchloranu w żywności w Europie
  - ✓ zalecenie monitorowania obecności nadchloranów w żywności, zwłaszcza w:
    -  owocach, warzywach i produktach z nich przetworzonych, w tym sokach
    -  środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci
    -  suszonych ziołach i przyprawach; herbacie; naparach ziołowych i owocowych
    -  napojach, łącznie z wodą pitną
- ✓ dostarczenie wyników analiz do EFSA do końca lutego 2016 r.



# Nadchlorany

- Stanowisko SCoPAFF (Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz) w sprawie obecności nadchloranów w żywności:
  - ✓ zharmonizowane, tymczasowe podejście do wdrażania limitów pozostałości nadchloranów w żywności przez państwa członkowskie (do czasu uzyskanie większej ilości danych)
  - ✓ limity jako poziomy referencyjne na potrzeby wymiany handlowej pomiędzy operatorami na rynku spożywczym:

Środek spożywczy (*)	Poziom (mg/kg) (*)
owoce i warzywa	0,1
za wyjątkiem	
- dyniowate i warzywa liściaste za wyjątkiem	0,2
- - seler naciowy i szpinak uprawiane w szklarni/pod przykryciem	0,5
- - zioła, sałata i warzywa sałatowe, w tym rukola, uprawiane w szklarni/pod przykryciem	1,0
przyprawy suszone (oprócz suszonych ziół i słodkiej papryki), chmiel suszony	0,5
herbata ( <i>Camellia sinensis</i> ), suszona	0,75
napary ziołowe i owocowe, suszone	1,0
żywność dla niemowląt i małych dzieci - gotowa do spożycia	0,02
pozostałe środki spożywcze	0,05

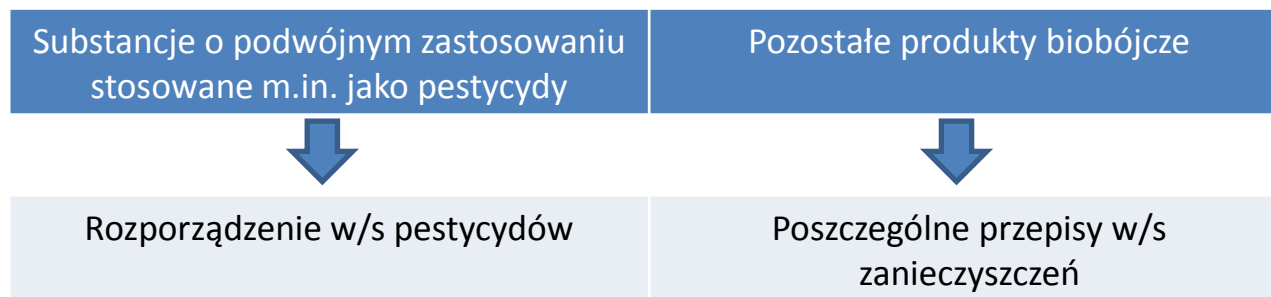
Wersja z 10.03.2015

(\*) Limity jako poziomy referencyjne na potrzeby wymiany handlowej pomiędzy operatorami na rynku spożywczym, dotyczą żywności nieprzetworzonej, chyba że wskazano inaczej. W przypadku suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i złożonych środków spożywczych zastosowanie ma art. 2 rozporządzenia (WE) 1881/2006.

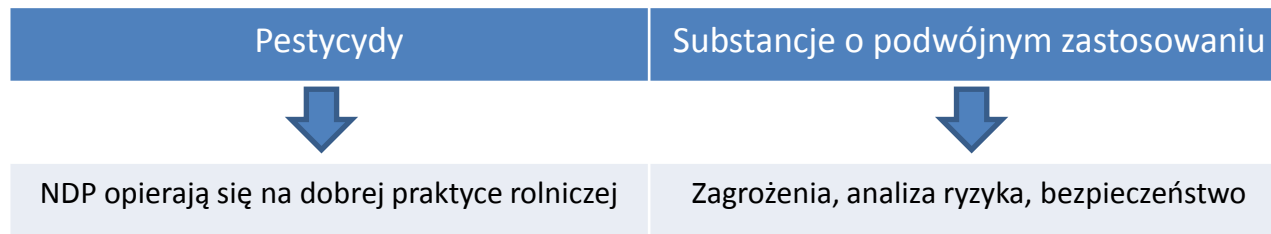


# Substancje o podwójnym zastosowaniu

- Dyskusje na poziomie UE nad ustalaniem najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) dla pozostałości produktów biobójczych
- Substancje o podwójnym zastosowaniu: stosowane np. zarówno jako produkty biobójcze jak i jako pestycydy
- Obecne poglądy Komisji Europejskiej:

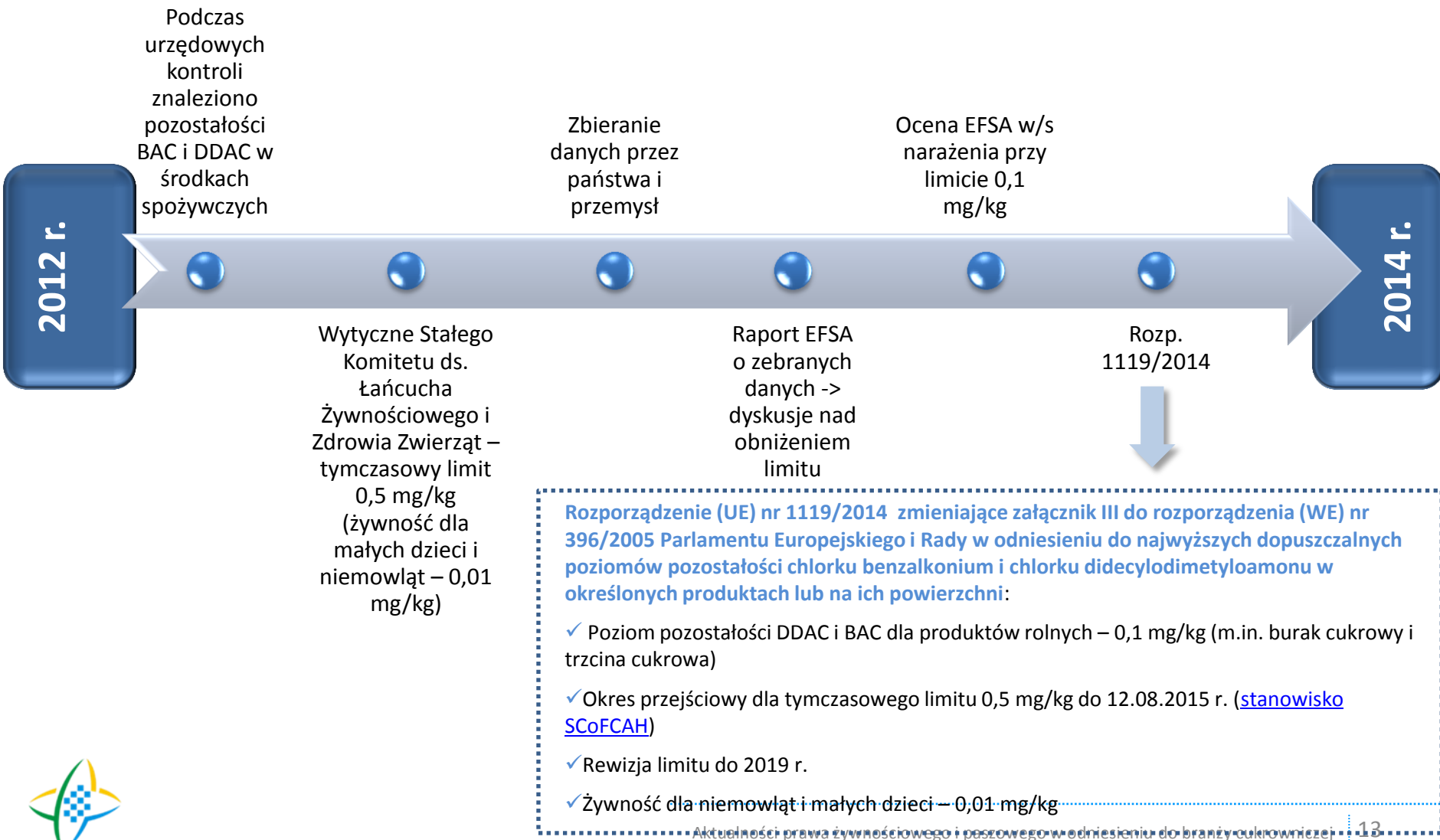


- Specyfika substancji o podwójnym zastosowaniu



# Substancje o podwójnym zastosowaniu

## Pozostałości czwartorzędowych związków amoniowych



# Substancje o podwójnym zastosowaniu

---

## Pozostałości chloranów

---

- 2013 r. – pozostałości chloranów w próbkach owoców i warzyw powyżej wartości wzorcowej NDP = 0,01 mg/kg
- Stosowanie chloranów jako pestycydów w UE zostało zabronione w 2008 r. -> wartość wzorcowa NDP wynikająca z rozporządzenia 396/2005 = 0,01 mg/kg
- Opinia naukowa EFSA w sprawie zagrożeń dla życia ludzkiego związanego z obecnością chloranów w żywności
- Tymczasowe wdrażanie limitu dla ewentualnych pozostałości chloranów do czasu ukazania się opinii EFSA:
  - ✓ w gestii państw członkowskich
  - ✓ Komisja Europejska: nie powinno opierać się na wartości wzorcowej 0,01 mg/kg, tylko na art. 14 rozporządzenia 178/2002 po dokonaniu oceny ryzyka



# Urzędowe kontrole żywności i pasz

---

- 6 maja 2014 r. Komisja Europejska przyjęła **pakiet propozycji reformy systemu bezpieczeństwa żywności** w zakresie:
  - ✓ urzędowych kontroli żywności
  - ✓ zdrowia zwierząt
  - ✓ zdrowia roślin
  - ✓ materiału przeznaczonego do reprodukcji roślin
  
- Wyjściowe założenie – wejście pakietu w życie w 2016 r.
  
- Projekt rozporządzenia w/s kontroli urzędowych:
  - ✓ cel: uproszczenie i konsolidacja
  - ✓ zwiększenie przejrzystości kontroli urzędowych
  - ✓ „rankingi” przedsiębiorców
  - ✓ **rozszerzenie systemu obowiązkowych opłat za kontrole na sektory dotąd nieobjęte opłatami**
  
- Akceptacja/poprawki do projektu Komisji ze strony Parlamentu Europejskiego i Rady
  - ✓ Kwiecień 2014 r. - poprawki Parlamentu Europejskiego
  - ✓ Rada nadal nie uzgodniła stanowiska



# Azotyny

---

- **Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1275/2013**

Produkty i produkty uboczne z buraka cukrowego i trzciny cukrowej na chwilę obecną zwolnione ze stosowania maksymalnej zawartości azotynów = 15 mg/kg wprowadzonej przez dyrektywę 2010/6/UE

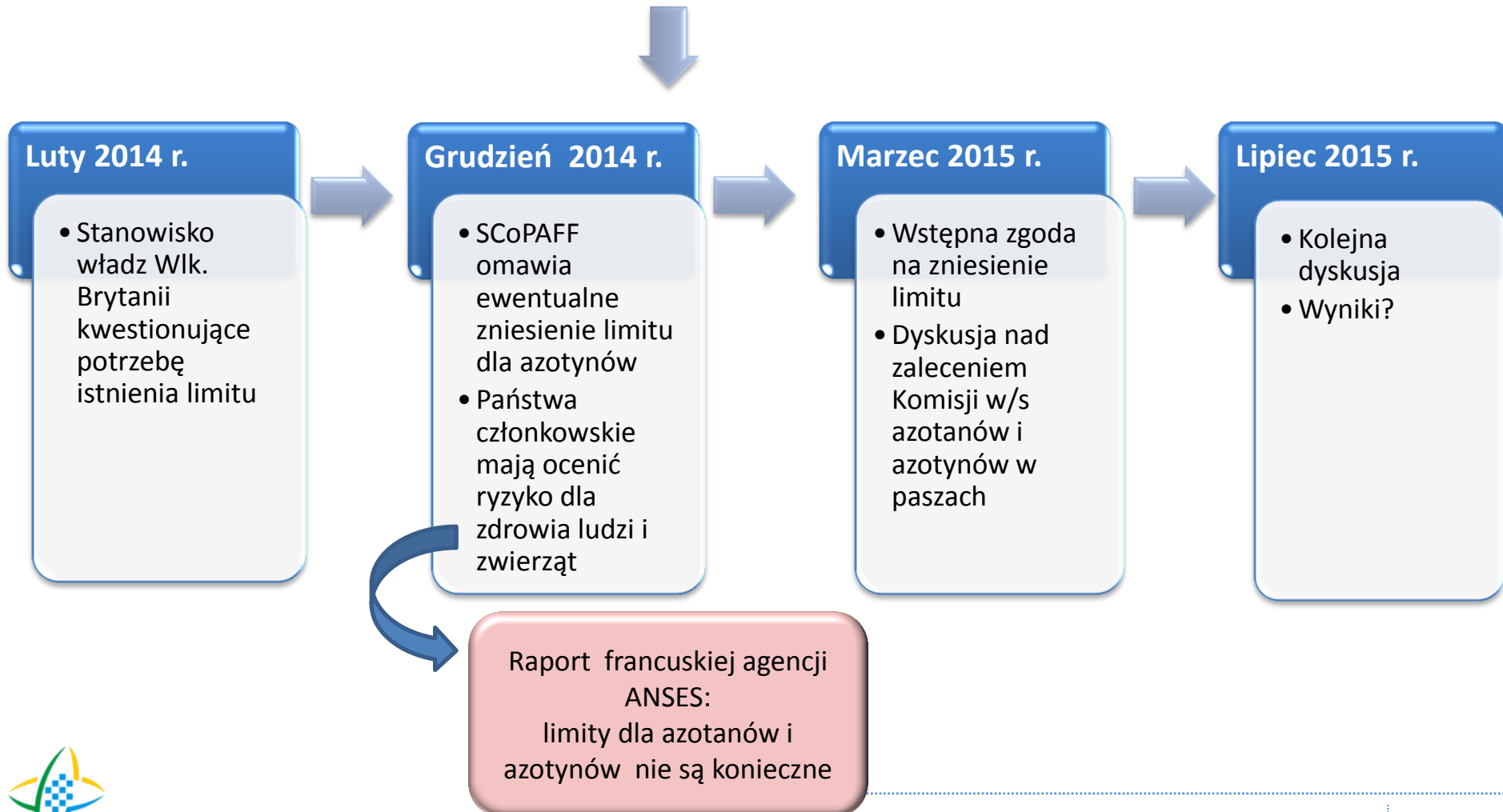
- Prace ESST nad potencjalnymi czynnikami prowadzącymi do tworzenia się azotynów
- Prace Europejskiego Związku Producentów Cukru (CEFS): program monitorowania zawartości azotynów w materiałach paszowych przemysłu cukrowniczego np. melasie, wyśładkach suszonych:
  - ✓ 3 tury monitorowania w latach 2010-2013
  - ✓ Poziom azotynów nie zależy od położenia geograficznego zakładów i różni się między poszczególnymi kampaniami cukrowniczymi
  - ✓ Wyniki zróżnicowane i trudne do przewidzenia
  - ✓ Brak znormalizowanej metody, która pozwoliłaby na uzyskanie odtwarzalnych i powtarzalnych wyników.
- Prace Europejskiego Komitetu Normalizacyjnego (CEN) nad metodą oznaczania azotynów w materiałach paszowych
  - ✓ zatwierdzona treść techniczna mandatu, ale Komisja jeszcze go nie podpisała
  - ✓ współpraca CEFS z Komitetem Technicznym CEN





# Azotyny

Dyskusje na forum Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz (SCoPAFF) na temat ewentualnego zniesienia limitu dla azotynów



# Katalog materiałów paszowych

---

- **Katalog materiałów paszowych**
  - ➔ usprawnia etykietowanie materiałów i mieszanek paszowych
  - ➔ ułatwia wymianę informacji na temat właściwości produktu
- Stosowanie katalogu jest dobrowolne, ale nazwa danego materiału paszowego uwzględnionego w katalogu może być stosowana tylko jeśli spełnione są wszystkie odpowiednie postanowienia zawarte w katalogu.
- Materiały paszowe wprowadzane na rynek w UE, który nie są wymienione w katalogu materiałów paszowych muszą być zgłoszone do internetowego rejestru materiałów paszowych: <http://www.feedmaterialsregister.eu> (art. 24 ust. 6 rozporządzenia (WE) 767/2009).
- Aktualnie obowiązująca wersja katalogu: *rozporządzenie Komisji nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych*
- Prace nad kolejną wersją katalogu
  - ✓ Projekt opracowany przez przedstawicieli unijnych sektorów paszowych - EU Feed Chain Task Force (ze strony branży cukrowniczej członkiem tej grupy jest CEFS)
  - ✓ Projekt przedłożony Komisji Europejskiej pod koniec maja 2015 r.
  - ✓ Bez większych zmian dla materiałów paszowych przemysłu cukrowniczego (propozycja dodania do kategorii 4. *Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne* nowej pozycji: *Izomaltuloza - izomaltuloza w formie krystalicznych jednowodzianów. Otrzymywana w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych*)



Dziękuję za uwagę!

---

