

Znakowanie środków spożywczych

– ukierunkowane na produkty spożywcze z poszczególnych branż



1. Ogólne zasady znakowania środków spożywczych

- wymagania na podstawie polskich i unijnych aktów prawnych

- Treści niedozwolone, wprowadzanie konsumenta w błąd.
- Teksty obligatoryjne na etykietach.
- Zmiany sposobu znakowania wartością odżywczą.
- Alergeny.
- Żywność GMO, żywność poddana działaniu promieniowania jonizującego, żywność ekologiczna.

2. Praktyczne aspekty znakowania produktów z wybranej branży (*)

- Lista składników, składniki złożone – w jaki sposób prawidłowo deklorować.
- Zmiany w znakowaniu aromatów i enzymów jako składników żywności.
- Definicje produktów danej branży (*) wg Rozporządzeń (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 1234/2007.
- Znakowanie produktów danej branży ze szczególnym uwzględnieniem podania prawidłowej nazwy i wykazu składników.
- Zasady umieszczania na etykietach wizerunków owoców/warzyw.
- Możliwość zastosowania określić: naturalny, świeży, tradycyjny, pożywny.
- Studium przypadków.

3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - szczegółowe przepisy

- Warunki umieszczania oświadczeń.
- Praktyczne zastosowanie przepisów.
- Przykłady oświadczeń odrzuconych/przyjętych przez EFSA i Komisję Europejską.
- Jak stosować oświadczenia porównawcze.
- Oświadczenia o nieswoistych korzyściach.

4. Projekt zmian w zakresie znakowania środków spożywczych

- Rewolucja w zakresie znakowania czy tylko modernizacja i aktualizacja? – Najważniejsze zmiany.
- Najbardziej kontrowersyjnie zagadnienia

5. Warsztaty (*)

- Tworzenie treści etykiety na podstawie przygotowanych materiałów. Dyskusja.

(*) Część 2 i 5 warsztatów dostosowana jest do konkretnej branży spożywczej

Cel

Dostarczenie niezbędnej teorii oraz praktyczne ćwiczenia z zakresu tworzenia poprawnych etykiet środków spożywczych.

Informacje na temat **zmian** w zakresie znakowania środków spożywczych.

Doświadczenie

Warsztaty bazują na wiedzy z weryfikacji ponad **7000** etykiet w okresie od 01.08.2004 do 31.12.2010 przez firmę Silliker Polska.

Dla kogo

Warsztaty skierowane są do osób odpowiedzialnych za znakowanie środków spożywczych w branżach:

- piekarsko-ciastkarskiej
- mleczarskiej
- mięsnej
- rybnej
- produktów pochodzenia roślinnego
- pozostałych (w zależności od zapotrzebowania).



| Branża | Termin |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| Mięso i produkty mięsne | 24.05.2011 |
| Mleko i produkty mleczne | 02.06.2011 |
| Produkty piekarnicze i cukiernicze | 07.06.2011 |
| Dania gotowe, przetwory owocowo-warzywne, produkty głęboko mrożone | 09.06.2011 |