



Warszawa, dnia 27 kwietnia 2021r.

INSPEKCJA WETERYNARYJNA

ZASTĘPCA

GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

Katarzyna Piskorz

Pan Marcin Hydzik
Przewodniczący Porozumienia dla Mleczarstwa
Prezes Zarządu Związku Polskich Przetwórców
Mleka
00-120 Warszawa,
ul. Złota 59, budynek Lumen, piętro 6

Nasz znak: GIW.WNBŻPZ.501.15.8.2021

Dot. sprawy nr: ZPPM/10/03/2021

pismo z dnia: 18.03.2021

W odpowiedzi na pismo znak: ZPPM/10/03/2021 z dnia 18 marca 2021 r. w sprawie interpretacji przepisów w zakresie znakowania przetworów mlecznych datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, uprzejmie informuję, że przepisy prawa żywnościowego nie określają wymagań dotyczących wyznaczania ww. informacji. Nie regulują również wymagań co do sposobu postępowania przy ich ustalaniu przez podmioty działające na rynku spożywczym.

Przepisy art. 9 ww. rozporządzenia nr 1169/2011^[1] określają wykaz informacji, których podanie w oznakowaniu środków spożywczych opakowanych jest obowiązkowe. Dotyczy to m.in. daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

W przepisach art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 – co również wskazał Pan w swoim ww. piśmie – określono, że „data minimalnej trwałości środka spożywczego” oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania. W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny.

Podkreślenia wymaga, że datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia w odniesieniu do żywności ustala producent na podstawie wyników własnych badań przechowalniczych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładzie. Celem przeprowadzania badań przechowalniczych jest określenie warunków oraz długości okresu przechowywania żywności, co jest podstawą do wyznaczenia ww. daty lub terminu. O sposobie ich przeprowadzania decyduje przedsiębiorca uwzględniając rodzaj i trwałość mikrobiologiczną produktu oraz zapewnienie jego bezpieczeństwa i odpowiedniej jakości.

^[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. UE L 304 z 22.11.2011, z późn.zm.)



Główny Inspektorat Weterynarii ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

tel.: (22) 623-20-88, fax: (22) 623-14-08, e-mail: wet@wetgiw.gov.pl, www.wetgiw.gov.pl

Zgodnie bowiem z generalną zasadą żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca^[2]. Przedsiębiorca odpowiada także za treść i zakres informacji podawanych w znakowaniu żywności. Każdy środek spożywczy musi być bezpieczny dla zdrowia konsumentów oraz spełniać wymagania zdrowotne określone w przepisach prawa żywnościowego, w tym kryteria dotyczące zagrożeń mikrobiologicznych.

Dodatkowo należy wspomnieć, że Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opracował opinię w zakresie oznakowania datą pt.: "Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)" (EFSA Journal EFSA Journal 2020;18(12):6306). Opinia ta jest skierowana właśnie do podmiotów działających na rynku spożywczym. Przedstawiono w niej oparte na ocenie ryzyka wytyczne, które powinny być stosowane przez przedsiębiorców przy podejmowaniu decyzji co do rodzaju zastosowanej w oznakowaniu daty (daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia).

Opracowane przez EFSA we współpracy z ECDC narzędzie pt.: „[‘Use by’ or ‘best before’? New tool to support food operators](#)” dla przedsiębiorców sektora spożywczego ma ułatwić wybór sposobu znakowania dat na etykietach poszczególnych produktów spożywczych. Narzędzie ma strukturę schematu/drzewa decyzyjnego, obejmującego serię pytań, które mają sobie postawić przedsiębiorcy w celu dokonania wyboru pomiędzy zastosowaniem na etykiecie określenia „należy spożyć do...” czy „najlepiej spożyć przed...” w przypadku danej kategorii żywności. Pytania są m.in. następujące: czy wymogi, dotyczące znakowania datą, są aktualnie prawnie uregulowane dla danej kategorii żywności, czy produkt jest poddawany jakiejś obróbce w celu wyeliminowania zagrożenia, czy jest ponownie przetwarzany przed procesem pakowania, jaka jest charakterystyka produktu i warunki jego przechowywania itp. Eksperti EFSA dokonali również przeglądu czynników, które powinny być brane pod uwagę przez przedsiębiorców w procesie wyznaczania okresu trwałości, tj. określonego czasu, podczas którego żywność jest bezpieczna i/lub jej jakość umożliwia konsumpcję, w przypadku gdy opakowanie jest nienaruszone i jest przechowywana zgodnie z instrukcją.

Zatem decyzje o wyznaczeniu **daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia** powinny być podejmowane indywidualnie dla każdego produktu, z uwzględnieniem specyficznych zagrożeń, właściwości produktu oraz warunków wytwarzania, pakowania i przechowywania

Główny Inspektor Sanitarny, Główny Lekarz Weterynarii oraz Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych nie wydawali i nie przekazywali podległym organom żadnych szczegółowych wytycznych, dotyczących nadzorowania producentów w zakresie stosowania przepisów art. 9 ust. 1 lit. f) oraz art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. W przypadku produkcji produktów mlecznych nadzór nad ich bezpieczeństwem i jakością handlową pełnią odpowiednio organy Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Nadzór sprawowany przez Inspekcję Weterynaryjną obejmuje również nadzór nad wyznaczeniem daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia dla żywności produkowanej w zakładach będących pod nadzorem tej Inspekcji. Natomiast Inspekcja JHARS, w ramach jakości handlowej, kontroluje znakowanie przetworów mlecznych, w tym znakowanie datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. Organy te mogą dokonywać konkretnej i indywidualnej oceny prawnej określonej sprawy po przeprowadzeniu określonego przepisami prawa postępowania wyjaśniającego wszechstronnie wszystkie aspekty sprawy administracyjnej.

Na zakończenie informuję, że treść niniejszej odpowiedzi została uzgodniona z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Katarzyna Piskorz

/*podpisano elektronicznie*/

^[2] co wynika z art. 14 i 17 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, z późn. zm.)



Do wiadomości:

Wojewódzcy Lekarze Weterynarii



Główny Inspektorat Weterynarii ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel.: (22) 623-20-88, fax.: (22) 623-14-08, e-mail: wet@wetgiw.gov.pl, www.wetgiw.gov.pl