

Od przepisów, przez surowiec, do nadruku: wszystko, co musisz wiedzieć o etykietach spożywczych



Dla świadomego konsumenta etykieta to pierwsze i często decydujące źródło informacji. Dla producenta – narzędzie, które może być zarówno szansą, jak i zagrożeniem. W dobie rosnącej presji na transparentność oraz odpowiedzialność, mały fragment opakowania staje się miejscem, gdzie spotykają się biznes, prawo i zaufanie klientów.

Wojciech Piorun
Sales Development Manager w SKK Labels

SKK Labels
PART OF UNI+SKK

Warto jednak spojrzeć na etykiety nie tylko jako na zestaw obowiązkowych informacji, ale jako strategiczny element, który może zmienić sposób postrzegania marki. Czytelność, rzetelność i zgodność z przepisami to fundamenty, ale coraz częściej etykieta jest również platformą do komunikowania wartości: lokalności, ekologii czy zdrowego stylu życia.

Przyjrzyjmy się, dlaczego etykieta to istotne narzędzie dla producentów żywności i jakie wymagania techniczne oraz prawne powinny spełniać oznaczenia.

Ramy regulacyjne dotyczące etykietowania produktów spożywczych

Etykietowanie produktów spożywczych w Unii Europejskiej i Polsce jest ściśle regulowane, aby zapewnić ochronę zdrowia konsumentów, transparentność rynku oraz uczciwą konkurencję. Dokumentem prawnym na poziomie europejskim jest **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady**

(UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W Polsce przepisy te zostały dodatkowo rozwinęte oraz uzupełnione przez krajowe regulacje, takie jak Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 wprowadza kompleksowe wymagania dotyczące prezentacji i zakresu informacji na etykietach. Zgodnie z nim konsument musi otrzymać **jasne, czytelne oraz łatwo zrozumiałe dane na temat składu produktu, wartości odżywczych, alergenów, daty ważności, kraju pochodzenia i innych istotnych elementów**. Celem jest umożliwienie świadomego wyboru, który jest szczególnie istotny w dobie rosnącej liczby osób z alergiami pokarmowymi, chorobami dietozależnymi czy preferujących określone style żywienia, jak wegetarianizm czy dieta bezglutenowa.

Polskie przepisy uzupełniają unijne regulacje o dodatkowe wymogi, dostosowując je do krajowych realiów. Na przykład, **Ustawa o bezpieczeń-**

stwie żywności i żywienia precyzuje obowiązki podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzenie produktu na rynek. Regulacje te dotyczą m.in. **formy etykiety** (np. jej czytelności i kontrastu), **języka** (w Polsce wymagany jest język polski) oraz **zasad znakowania szczególnych kategorii produktów**, takich jak żywność dla niemowląt, suplementy diety czy produkty ekologiczne.

Kto odpowiada za zgodność etykiety?

Zgodność etykiety z przepisami prawa spoczywa przede wszystkim na **producencie żywności, czyli podmiocie odpowiedzialnym za projekt, produkcję i oznakowanie produktu**. W przypadku importowanych towarów obowiązek ten przechodzi na **importera**, który odpowiada za dostosowanie etykiety do wymogów obowiązujących w kraju docelowym, w tym przetłumaczenie jej na język polski. **Dystrybutorzy** z kolei muszą zapewnić, że produkty, które wprowadzają na rynek, spełniają wszystkie wymagania prawne – zarówno w zakresie etykiet, jak i jakości samej żywności. Doskonałym przykładem może być sytuacja, w której producent wypuszcza na rynek produkt oznaczony jako „bezglutenowy”, ale w składzie widnieją śladowe ilości glutenu przekraczające dopuszczalne normy. W takim przypadku odpowiedzialność spada na wszystkie ogniwa łańcucha dostaw: producenta za błędne oznaczenie, importera lub dystrybutora za niedopilnowanie zgodności z przepisami.

Sankcje za naruszenie przepisów

Nieprzestrzeganie zasad etykietowania może prowadzić do poważnych konsekwencji

finansowych oraz wizerunkowych. Kary za naruszenie przepisów są przewidziane zarówno w polskim, jak i unijnym prawodawstwie. W sytuacji, gdy etykieta zawiera fałszywe informacje lub wprowadza konsumenta w błąd – np. poprzez niewłaściwe oznaczenie składu lub wartości odżywczych – odpowiednie organy nadzoru, takie jak **Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)**, mogą nałożyć grzywny.

Dodatkowo, w przypadkach poważnych uchybień, takich jak brak informacji o alergenach lub zagrożenie dla zdrowia konsumenta, możliwe jest wycofanie produktu z rynku. Przykładem może być głośny przypadek w Polsce, kiedy jeden z producentów musiał wycofać partię lodów, ponieważ na etykietach w języku polskim nie zamieszczono informacji o potencjalnych alergenach.

Obowiązkowe elementy etykiety: jakie informacje musi zawierać?

Etykieta produktu spożywczego to więcej niż zbiór obowiązkowych informacji. Aby spełniła swoje zadanie, musi być zgodna z rygorystycznymi wymogami prawnymi i precyzyjnie przekazywać kluczowe dane o produkcie.

Weźmy na przykład nazwę produktu. Nie wystarczy ogólnik, jak „mięso drobiowe” czy „mięso wieprzowe” – potrzebne jest pełne określenie jego charakteru i stanu, jak np. „filet z kurczaka, świeży, schłodzony” lub „karłowka wieprzowa, wędzona”. W przypadku **produktów o chronionych nazwach pochodzenia**, takich jak np. „Kielbasa Lisiecka” czy „Jagnięcina

Podhalańska,” przestrzeganie przepisów dotyczących autentyczności chroni konsumentów oraz wzmacnia prestiż marki.

Wykaz składników to kolejny fundament. Powinien obejmować wszystkie składniki w kolejności malejącej według masy. Na przykład mięso mielone może być opisane jako: „mięso wieprzowe 80%, woda, sól, białko sojowe, przyprawy (pieprz, papryka), E250 (azotyn sodu – konserwant).” **Precyzyjne wskazanie roli składników**

REKLAMA



VITACEL
– Woda pod kontrolą

– proste w dozowaniu, sprawdzone w działaniu środki stabilizujące dla przetwórstwa mięsa

JRS Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



funkcjonalnych, takich jak konserwanty czy stabilizatory, jest niezwykle ważne, aby uniknąć dezorientacji konsumentów.

Z kolei alergenów muszą być wyróżnione, na przykład przez pogrubienie czy kursywę. Jeśli w składzie wędliny znajduje się bułka tarta (mąka pszenna zawiera **gluten**), serwatka w proszku (zawiera **mleko**). Konsument musi także znać

REKLAMA



VITACEL Błonnik Psenny – najzdrowszy dodatek

- nowoczesne błoniki do przetworstwa mięsa
- wyjątkowe połączenie wartości żywieniowych i funkcjonalności technologicznej
- redukcja zawartości tłuszczu i kaloryczności
- krótka i czysta etykieta



Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



wartość energetyczną produktu oraz zawartość tłuszczu, białka, węglowodanów i soli.

Kolejnym obowiązkowym elementem jest **data – minimalnej trwałości lub przydatności do spożycia**. W przypadku produktów szybko psujących się, jak surowe mięso, istotne jest podanie terminu przydatności do spożycia („należy spożyć do”). Z kolei w przypadku trwałych wędlin, takich jak salami, data minimalnej trwałości („najlepiej spożyć przed”) informuje o optymalnej jakości, ale nie o bezpieczeństwie.

Masa netto to standard, który w branży mięsnej często dotyczy paczkowanych produktów, jak mięso mielone (np. „500 g”), lub liczby sztuk, jak w przypadku tuszy drobiowych. Równie ważne są warunki przechowywania, które muszą być szczegółowo opisane. Na przykład na opakowaniu schłodzonego mięsa znajdziemy informację: „Przechowywać w temperaturze 0-4°C. Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin,” a na mrożonym: „Przechowywać w temperaturze -18°C. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.”

Na każdej etykiecie muszą również znaleźć się:

- informacje o kraju pochodzenia,
- dane producenta, importera lub dystrybutora, takie jak nazwa i adres firmy,
- numer partii produktu,
- instrukcja przygotowania (jeśli jest konieczna).

Kontrola jakości i dobór surowców: jakie powinny być etykiety z technicznego punktu widzenia?

Etykiety na produktach spożywczych to nie tylko źródło informacji dla konsumentów, ale także techniczny element opakowania, który musi sprostać różnorodnym wymaganiom. Trwałość, czytelność, zgodność z przepisami - to cechy, które

decydują o ich funkcjonalności. Jak więc rozwiązania technologiczne i materiały są niezbędne, aby etykiety spełniały swoje zadanie w wymagających warunkach przechowywania i użytkowania?

Trwałość i odporność na warunki środowiskowe

Etykieta produktu musi przetrwać warunki, które dla innych materiałów mogłyby być wyzwaniem – od lodowatego mrozu, po tłuszcz czy wilgoć. Materiały z **klejem odpornym na niskie temperatury i druk termotransferowy to standard**. Dla produktów tłustych, takich jak mięsa w zalewie, sprawdzają się z kolei etykiety laminowane. Nie tylko chronią przed plamami, ale także zachowują nienaganną estetykę przez cały okres przechowywania. Z kolei świeże owoce, warzywa czy mięso wymagają **etykiet paroprzepuszczalnych**, które pozwalają produktom „oddychać”, zapobiegając uszkodzeniom spowodowanym wilgocią.

Przykładem surowca do produkcji takich oznaczeń jest biały, powlekany papier z certyfikatem FSC. To ekologiczne rozwiązanie o wysokiej odporności na tłuszcz i oleje, idealne dla produktów mięsnych. Dzięki **eliminacji PFAS** (substancji per- i polifluoroalkilowych) zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo. Z kolei matowa, gładka folia PE-HD, odporna na rozdarcia, świetnie sprawdza się w bezpośrednim kontakcie z żywnością, oferując wytrzymałość oraz estetykę. Co bardzo ważne, takie surowce radzą sobie w ekstremalnych temperaturach – **od -50°C do nawet 80°C** (z minimalną temperaturą aplikacji -15°C). Istotną cechą materiałów stosowanych do produkcji etykiet dla produktów spożywczych (w tym mięsa) jest także specjalny, **trwały klej na bazie akrylu**, dedykowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością.



Czytelność i zgodność z technologią druku

Nadruk musi być odporny na rozmazywanie, wodę czy tłuszcz, a jednocześnie zapewniać pełną widoczność informacji. Dla mrozonek najskuteczniejsza jest **metoda termotransferowa**, która gwarantuje trwałość w niskich temperaturach i wysoką odporność na wilgoć. Przy produktach tłustych czy świeżych równie ważne są atramenty, które nie rozmazują się w kontakcie z olejami czy parą wodną. Wielkość czcionki to również istotny aspekt – **przepisy wymagają minimum 1,2 mm dla większości informacji**. To wymóg, który dba nie tylko o zgodność z regulacjami, ale też o komfort konsumentów.

Rodzaj etykiety

Nie każda etykieta pasuje do każdego produktu. **Oznaczenia samoprzylepne** to najbardziej uniwersalne rozwiązanie – proste w aplikacji i kompatybilne z automatycznymi systemami naklejania.

Produkty o krótkim terminie przydatności, takie jak świeże mięso czy ryby, najlepiej współpracują z **etykietami termotransferowymi**, które umożliwiają szybkie, efektywne znakowanie w dynamicznych procesach produkcyjnych. Natomiast **etykiety wielowarstwowe** to sprytne rozwiązanie

dla produktów wymagających podania dużej ilości informacji, jak eksportowane towary. Pozwalają oszczędzić miejsce na opakowaniu, nie rezygnując z czytelności i estetyki.

Kontrola jakości podczas produkcji

W trakcie produkcji etykiety poddawane są rygorystycznym testom wytrzymałości na ścieranie, wodoodporność i odporność na tłuszcz. W nowoczesnych zakładach produkcyjnych jak SKK Labels jakość nadruku i aplikacji nadzorują **systemy wizyjne, które automatycznie wykrywają ewentualne błędy**.

Wszystko odbywa się w zgodzie z normami ISO, które stanowią globalny wyznacznik standardów jakości w etykietowaniu i drukowaniu.

Połączenie technologii, prawa oraz jakości

Etykieta to niepozorny, ale niezwykle wymagający element opakowania, który musi sprostać zarówno oczekiwaniom konsumentów, jak i wyzwaniom technologicznym. W SKK Labels patrzymy na nią jak na precyzyjne narzędzie – **projektowane indywidualnie, aby spełniało swoją rolę w każdych warunkach**. Produkty świeże, tłuste czy mrożone wymagają materiałów o określonych właściwościach, dlatego wykorzystujemy

surowce takie jak certyfikowany **papier FSC** czy **trwała folia PE-HD**, które gwarantują odporność na tłuszcz, wilgoć i ekstremalne temperatury.

Zaawansowane systemy kontroli wizyjnej pozwalają nam eliminować błędy na każdym etapie produkcji, a rygorystyczne testy jakości zapewniają zgodność z normami ISO. Dla nas etykieta to coś więcej niż informacja – to element, który musi wspierać funkcjonalność produktu i wzmacniać jego pozycję na rynku. ■

REKLAMA



NOWOŚĆ! VITACEL EWF 700

- wyjątkowe wiązanie wody (preparat błonnikowy)
- poprawa stabilności termicznej wyrobu
- poprawa właściwości sensorycznych wyrobu na zimno i ciepło
- obniżenie kosztów przez redukcję ubytków



Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



Wojciech Piorun
Sales Development Manager
w SKK Labels

Manager sprzedaży z ponad 15-letnim doświadczeniem. W SKK Labels odpowiada za relacje z klientami, zarządzanie projektami, a przede wszystkim dba o procesy sprzedażowe - od ofert, po finalną realizację.