

## Etykieta – Twoje bezpieczeństwo

O szczegółowych zaletach mięsa drobiowego paczkowanego można dowiedzieć się w zakładce „drób pakowany”

Tutaj poznamy bliżej jedną z istotnych korzyści mięsa paczkowanego, jaką jest pełna dostępność na etykiecie szeregu informacji. Już w momencie dokonywania zakupu możemy bowiem dowiedzieć się wiele o produkcie. Do wymaganych na mocy prawa informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie na opakowaniu mięsa drobiowego dostępnego w sprzedaży, należą:

1. *nazwa produktu* – np. filet z piersi kurczaka;
2. *klasa jakości handlowej* - klasa A, klasa B. Wytyczne dotyczące klas jakości określone są w legislacji europejskiej. Produkt oznaczony np. klasą A musi spełnić konkretne normy jakościowe;
3. *stan termiczny* – np. mięso świeże;
4. *numer partii* – zakodowane dane pozwalające na identyfikację produktu na każdym etapie procesu produkcji i sprzedaży. Na podstawie tego numeru producent jest w stanie prześledzić cały proces produkcji, począwszy od hodowli, a na dystrybucji skończywszy;
5. *termin przydatności do spożycia* – termin, w jakim produkt zachowuje świeżość i może być skonsumowany pod warunkiem przechowywania go w nieuszkodzonym opakowaniu i we wskazanej temperaturze. Dzięki tej informacji konsument nie musi wykorzystać mięsa w dniu jego zakupu i może poczekać aż do dnia terminu wskazanego na etykiecie, nie martwiąc się o to, że produkt się zepsuje;
6. *warunki przechowywania* – dla świeżego mięsa drobiowego od 0 do +4 stopni Celsjusza;
7. *masa netto* – waga mięsa znajdującego się w opakowaniu;
8. *specjalne warunki użycia* – zalecenie dotyczące przygotowania. W przypadku mięsa drobiowego np. „do spożycia po obróbce cieplnej”;
9. *kraj pochodzenia: miejsce chowu/miejsce uboju* – np. „Polska” lub „pochodzenie: Polska” (jeśli cały proces chowu i produkcji odbył się w jednym z państw członkowskich UE);
10. *sposób zapakowania produktu* – np. „pakowano próżniowo” lub „pakowano w atmosferze ochronnej”;
11. *weterynaryjny numer identyfikacyjny* – w owalny kształt wpisane symbole PL123456WE, jako gwarancja nadzoru inspekcji weterynaryjnej nad procesem chowu i produkcji;
12. *dane producenta lub dystrybutora* – wskazanie firmy, która wprowadziła produkt do obrotu (np. sieć handlowa);

13. *substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji* – w przypadku produktów drobiowych świeże mięso zgodnie z prawem nie może zawierać żadnych dodatków;
14. *wartość odżywcza* – począwszy od 13 grudnia 2016 r. informacja będzie musiała obejmować wartość energetyczną, ilość tłuszczu i kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli. Dodatkowo (dobrowolnie), producent może podać informacje o ilości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych i wielonienasyconych, skrobi, błonnika, witamin i składników mineralnych

Jest to obszerny wykaz, nie jest to jednak lista wyczerpująca. Producent może umieścić na etykiecie także dodatkowe informacje. Nie mogą one jednak wprowadzać w błąd konsumenta, a także sugerować, iż produkt charakteryzuje szczególne właściwości, podczas gdy wszystkie produkty w danej kategorii takie właściwości posiadają.

Co ciekawe, prawo unijne (rozporządzenie 1169/2011) reguluje również wielkość czcionki stosowanej na etykiecie. W tym przypadku wysokość małych liter powinna wynosić co najmniej 1,2 mm.