

**XLVIII SZKOLENIE
- KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB
ŁOSOSIOWATYCH**

**12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023
GDYNIA**



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki





Czysta etykieta - czym jest i jak ją rozumieć? Clean label - what is it and how to understand it?

Olga Szulecka

**Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy
Zakład Ekonomiki Rybackiej**

Gdynia, 12-13.10.2023 r.



**XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA**



**MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Dodatki do żywności

Cele stosowania:

- Przedłużenie trwałości produktu,
- Przeprowadzenie procesu technologicznego,
- Zapobieganie niekorzystnym zmianom jakości,
- Zwiększenie atrakcyjności konsumenckiej wyrobu,
- Ułatwienie stosowania wyrobu,
- Utrzymanie stałej i powtarzalnej jakości,
- Otrzymanie nowych produktów.

Rodzaje dodatków do żywności:

- 1) Barwniki
- 2) Substancje słodzące
- 3) Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące

Pełnione funkcje: substancje słodzące, barwniki, s. konserwujące, nośniki, przeciwutleniacze, kwasy, reg. kwasowości, s. przeciwzbrylające, emulgatory, s. wiążące, s. żelujące, s. spulchniające, (...),

Źródło: opr. na podst. Rozp. (WE) nr 1333/2008.



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Początki zagadnienia „czystej etykiety”

Wyniki badania przeprowadzonego w 2007 r. na Uniwersytecie Southampton w Wielkiej Brytanii (n=153 dzieci 3-letnich i n=144 dzieci 8 i 9-letnich) w celu stwierdzenia wpływu spożycia 6 barwników dopuszczonych do żywności na zachowanie dzieci:

- E102 tartrazyna (cytrynowożółty),
- E104 żółcień chinolinowa (zielonożółty),
- E110 żółcień pomarańczowa (żółtopomarańczowy),
- E122 azorubina (czerwony),
- E124 czerwień koszenilowa (czerwony) pąs 4R.
- E129 czerwień Allura (kolor ciemnoczerwony),

Okres podawania: 6 tygodni.

Rodzaj: napój zawierający mieszaninę 4 z 6 wymienionych barwników (2 mieszaniny). Napój konserwowany chemicznie benzoesanem sodu.

Wyniki: spożycie napoju zawierającego mieszaninę barwników wiązało się z wystąpieniem nadaktywności w obu grupach wiekowych dzieci. Zaobserwowano: przerywanie cudzych wypowiedzi lub gadatliwość, „wiercenie się”, wzburzenie z błażej przyczyny (impulsywność), niepokój, nadpobudliwość ruchową, problemy z koncentracją.

Rezultat: wprowadzenie od 2010 r. w krajach Unii Europejskiej obowiązku umieszczania ostrzeżenia na etykietach środków spożywczych zawierających którykolwiek z 6 barwników zapisu [„nazwa lub numer E barwnika(-ów)”: może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci] (Rozp. (WE) nr 1333/2008).

Źródło: oprac. na podst. McCann i in. (2007) i Gajda-Wyrębek i in. (2011).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Źródło: Opracowano na podstawie: Forum mleczarskie, 2023.

Rozp. (UE) nr 1169/2011

Treść i prezentacja

Artykuł 9

Wykaz danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe

1. Zgodnie z art. 10–35 i z zastrzeżeniem określonych w niniejszym rozdziale wyjątków obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych:

a) nazwa żywności;

b) wykaz składników;

c) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;

d) ilość określonych składników lub kategorii składników;



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



„Clean label” – „czysta etykieta”

Nie ma sformalizowanej definicji,
bo „czysta etykieta” to trend.

Pojęcie „clean label”, czyli tzw. „czystej etykiety”, to termin używany w przemyśle spożywczym, podkreślający, że produkt jest naturalny i nie zawiera sztucznych dodatków.

„Clean label” nie jest pojęciem prawnym i nie jest do końca sformalizowana, jego definicja podlega więc różnego typu interpretacjom.

Źródło: Górka (2014).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



„Czysta etykieta” jest oznaką produktu:

- naturalnego;
- bez polepszaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów i konserwantów;
- bez innych składników chemicznych.

Wszystkie te elementy muszą współistnieć ze sobą.

Czysta etykieta powinna obejmować ujawnienie:

- listy składników,
- kraju pochodzenia,
- oraz procesu produkcji.

Źródło: Zdrowa micha (2023).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Zamienniki dodatków do żywności

Składniki nieodpowiednie dla „czystej etykiety”	Możliwe alternatywy dla „czystej etykiety”
Sztuczne konserwanty (np. E 319 - TBHQ, E 325 - Mleczan sodu, E 385 - EDTA)	Ekstrakty roślinne (np. z zielonej herbaty, rozmarynu, cytrusów, rumianku, aceroli), tokoferole (mogą być nazwane witaminą E)
Emulgatory (np. E 471 - Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, E 481 - Stearilomleczan sodu, E 433 - Polisorbat 80)	Białko grochu, bobu lub soczewicy; Q-Naturale; fosfolipidy, żółtko jajka
E 296 - Kwas jabłkowy (naturalny smak)	Koncentrat soku jabłkowego
Środki teksturujące i zagęszczające (np. E 1422 - Skrobia modyfikowana, E 400-418 Hydrokoloidy)	Mieszanki skrobi rodzimych (np. kukurydzy i tapioki), białko grochu i skrobia natywna, mąka ryżowa, włókna cytrusowe
E 339 - Fosforany sodu (przetwory mięsne)	Skrobia ryżowa, włókna cytrusowe, proteiny sojowe, ekstrakt drożdżowy, przecier śliwkowy
Oleje roślinne ekstrahowane rozpuszczalnikiem	Oleje roślinne tłoczone na zimno lub tłoczone z wytloków

Źródło: Cassidy, 2017.



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Substancje wiążące w oczach niemieckich konsumentów

Substancje wiążące	Bardzo naturalna i naturalna [%]	Bardzo nienaturalna i nienaturalna [%]
Mąka pszenna	90,2	1,4
Mąka ryżowa	86,0	2,2
Żelatyna	56,3	14,7
Białka	54,0	14,2
Mączka chleba świętojańskiego, E 410	44,1	27,3
Guma guar, E 412	20,8	40,8
Agar, E 406	17,3	49,3
Karagen, E 407	1,2	69,8
Skrobia modyfikowana chemicznie	1,9	79,9

Bardzo naturalna = 1, Naturalna = 2, Neutralna = 3, Nienaturalna = 4, Bardzo nienaturalna = 5

Źródło: oprac. na podstawie Thomas (2009), badanie GfK (2009).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



RYBACTWO
I MORZE



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Naturalne procesy produkcji w oczach niemieckich konsumentów

Proces	Bardzo naturalny i naturalny [%]	Bardzo nienaturalny i nienaturalny [%]
Pieczenie	88,8	0,9
Gotowanie	88,8	1,6
Mielenie	87,9	1,2
Schładzanie	86,2	1,8
Suszenie	84,0	2,4
Mrożenie	73,7	8,0
Dodawanie enzymów	15,6	52,0
Dodawanie konserwantów	3,3	79,8
Dodawanie utleniaczy	2,0	81,3
Napromieniowanie	2,0	85,0

Bardzo naturalny = 1, Naturalny = 2, Neutralny = 3, Nienaturalny = 4, Bardzo nienaturalny = 5

Źródło: oprac. na podstawie Thomas (2009),
badanie GfK (2009).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA

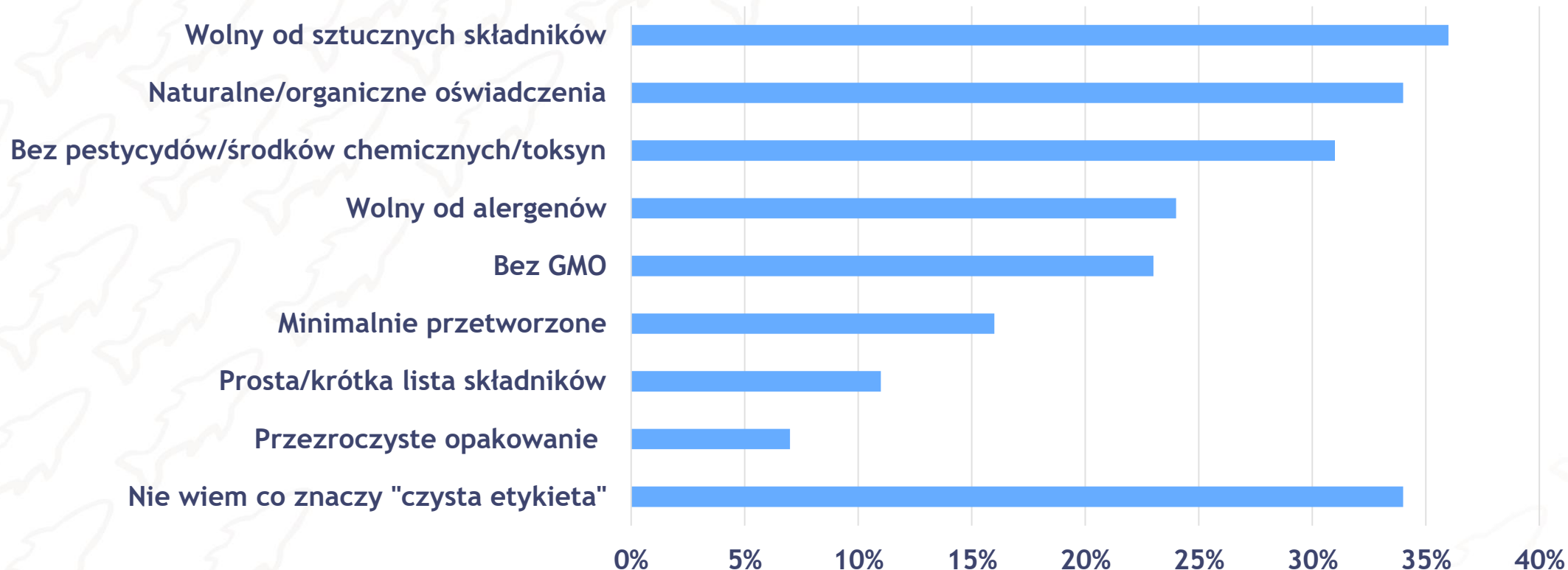


MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Badanie: co oznacza dla Ciebie termin „czysta etykieta”?



Źródło: oprac. na podst. Canadean Ltd. (2015).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



„Czysta etykieta” w oczach konsumentów

Europa (Dania, Francja, Niemcy, Włochy, Polska, Hiszpania, UK)		Polska	
37% konsumentów słyszało o „czystej etykiecie”		40% konsumentów słyszało o „czystej etykiecie”	
Czym jest „czysta etykieta”?	% odpowiedzi	Czym jest „czysta etykieta”?	% odpowiedzi
Produkty są naturalne	72%	Znam pochodzenie składników produktu	72%
Produkty nie są GMO	70%	Produkty są naturalne	71%
Produkty zawierają rozpoznawalne składniki	62%	Produkty zawierają rozpoznawalne składniki	65%
Znam pochodzenie składników produktu	62%	Produkty nie są GMO	65%
Produkty nie zawierają dodatków do żywności	61%	Produkty ze skróconą listą składników	64%
Źródło: oprac. na pod. FMCG Gurus (2023a).		Źródło: oprac. na pod. FMCG Gurus (2023b).	



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
 12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
 Europejski Fundusz
 Morski i Rybacki



Wyniki światowych badań konsumenckich

- Badanie przeprowadzone w 2016 r. wśród 1300 konsumentów w Europie, Ameryce Północnej i Azji wykazało, że 76% respondentów chętniej kupiłoby produkt zawierający składniki, które rozpoznają i którym ufają.
- 52% respondentów byłoby skłonnych wydać ponad 10% więcej na produkty zawierające tylko te składniki.
- 18% badanych oceniło, że zapłaciłoby za takie produkty cenę wyższą o 75% lub nawet więcej.

Źródło: oprac. na podst. Ingredient Communications (2016).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Oznaczenie/„logo” „czysta etykieta”



www.foodexpert.pl



www.foodexpert.pl



<https://www.hpp-servicespoland.com/>



www.foodexpert.pl



fr-fr.facebook.com



<https://www.sukcesjestkobieta.pl/>



<http://www.ulto.pl/index.php?czy-sta-etykieta>



<https://panpiek.pl/>



www.credin.pl



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki

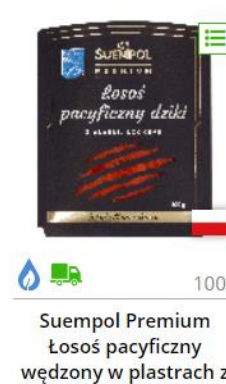
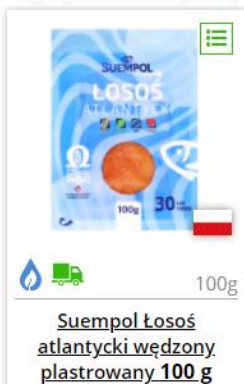


Inicjatywa sklepu internetowego

Niebieska kropla z białym listkiem -



<https://polskikoszyk.pl/catalogsearch/result?q=%C5%9Bledzie>



<https://polskikoszyk.pl/catalogsearch/result?q=%C5%82oso%C5%9B>



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Produkty rybne z „czystą etykietą”

Family Fish: „Od lat stawiamy na rozwój w kierunku produktów ekologicznych z tzw. „clean label”, czyli czystą etykietą. Nasza oferta jest stale wzbogacana o wysokiej jakości produkty.

Zapewniamy naszym klientom produkty z naturalnym smakiem. Najważniejszą przemianą w tym zakresie było przejście na panier wolny od E-składników — wszystkie wyroby panierowane z logiem Family Fish nie posiadają chemicznych dodatków do żywności (m.in. konserwantów, wzmacniaczy smaku, barwników).”

Źródło: Family Fish (2023).

Seko S.A. : „(...) wzięliśmy kurs na naturalny smak, już ponad połowa naszych produktów w ogóle nie zawiera konserwantów. Co więcej, ta liczba stale rośnie i nieustannie zaskarbia nam uznanie konsumentów nie tylko w Polsce, ale i za granicą.”

Źródło: Seko S.A. (2023).



<https://familyfish.pl/przyjazn-i-srodowisko/>

<https://sekosa.pl/>



**XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA**



**MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Nieprawidłowe stwierdzenie

Czysta etykieta

Produkty Pan Piek mogą pochwalić się tzw. „Czystą Etykietą”, czyli oznaczeniem o zawartości jedynie naturalnych składników i braku sztucznych dodatków. **Oznaczenie „Czysta Etykieta” daje gwarancje, że wyroby nie zawierają niebezpiecznych lub szkodliwych składników zagrażających zdrowiu.** Wszystkie produkty przeszły w tym celu wiele specjalistycznych testów. W efekcie udało się uzyskać „Czystą Etykietę” ale i nie tylko!

Źródło: Pan Piek, 2023.



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Funkcje składników czystej etykiety w przemyśle mięsnym

Składnik funkcjonalny	Produkt	Zalety/ korzyści	Źródło
Proszek z buraka (<i>Beta vulgaris</i>) (0,12-0,35%)	Turecka fermentowana kiełbasa wołowa	Zwiększona wartość barwy czerwonej i zachowany pożądany czerwony kolor podczas przechowywania. Zwiększony poziom bakterii kwasu mlekowego.	Sucu and Turp (2018)
Uwodniony błonnik pszenny (1,6-6,3%)	Burgery wołowe	Zdrowsze burgery o niższej wartości kalorycznej i wyższej zawartości błonnika. Zastąpienie do 44% mięsa i tłuszczu.	Carvalho i in. (2019)
Proszek dyniowo-marchwiowy	Kotlety mielone (półprodukt)	Zwiększona zawartość węglowodanów, zmniejszona zawartość tłuszczu, zmniejszone straty masy podczas obróbki cieplnej, poprawa soczystości, konsystencji, zapachu i smaku.	Kassymov i in. (2020)
Śluz roślinny z Chia (<i>Salvia hispanica L.</i>) w postaci proszku lub żelu (4%).	Niskotłuszczowa kiełbasa bolońska	Ograniczoną mobilność wody i lepsza stabilność.	Câmara i in. (2020)
Proszek z płonnicy zimowej (<i>Flammulina velutipes</i>) (0,5-2 w/w).	Produkt homogenizowany	Podwyższone pH masy mięsnej, zmniejszone oddzielanie tłuszczu od mięsa, zahamowane utleniania lipidów.	Choe i in. (2018)
Proszek z pieczarki dwuzarodnikowej (<i>Agaricus bisporus</i>) (0-3%).	Emulsja mięsa wołowego	Bardziej sprężysta i stabilna emulsja o większym działaniu żelowym i zwiększonej lepkości, zachowaniu pseudoplastycznym i odporności na ciepło. Wyższa adsorpcja białek na granicy faz lipidów, skutkuje dobrze uporządkowaną strukturą emulsji.	Kurt i Gençlelep (2018)

Źródło: oprac. na podst. Roobab i in. (2021).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Clean Label Project Certification - USA



cleanlabelproject.org

<https://www.foodnavigator-usa.com/>

- Wersja 3 (Code of practice) opracowana w maju 2021 r.
- Zapewnienie narzędzia rynkowego i kryteriów oceny dla hodowców, dostawców, producentów, właścicieli marek i sprzedawców detalicznych, aby rozpocząć identyfikację, ocenę i maksymalizację czystości w swoich produktach.
- Badanie produktów z rynku.
- Clean Label Project:
 - kupuje produkty w sprzedaży detalicznej,
 - testuje je pod kątem czystości (substancje chemiczne budzące obawy, w tym metale ciężkie, pozostałości pestycydów i plastyfikatory),
 - porównuje wyniki z substancjami chemicznymi wysokiego ryzyka wymienionymi na liście Proposition 65 Biura Oceny Zagrożeń dla Zdrowia Środowiska Stanu Kalifornia.

Jeśli produkt zostanie uznany za zgodny, kwalifikuje się do certyfikacji Clean Label Project.

- Badane są: metale ciężkie, pestycydy, BPA/BPS, pozostałości antybiotyków, pozostałości rozpuszczalników, ftalany, mykotoksyny, akrylamid, parabeny. Wynik nie może wskazywać obecności związku lub przekraczać określonego limitu.

Źródło: oprac. na podst. Clean label project (2023).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Anti Additive Certification

Międzynarodowa organizacja Anti Additive Clean Label Organization uzyskała certyfikat Unii Europejskiej i może w EU promować z certyfikacją produktów oraz paszy dla zwierząt bez dodatków do żywności.

Proces certyfikacji:

- Zgłoszenie produktów do certyfikacji (opłaty)
- Weryfikacja dokumentów
- Proces certyfikacji (niezależna jednostka)
- Otrzymanie certyfikatu



Źródło: oprc. na podstawie Anti Additive Clean Label Organization (2023).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Anti Additive Certification

Produkty certyfikowane nie mogą zawierać:

1. Wzmacniacze smaku: syntetyczne lub rafinowane przyprawy, które zwiększają smak żywności, takie jak glutaminian sodu, rosół drobiowy w proszku, kostki bulionowe itp.
2. Substancje wybielające: w tym siarczyny, nadtlenek benzylu itp.
3. Środki poprawiające jakość: w tym polepszacze jakości, środki utrzymujące kolor, środki pęczniące, zagęszczacze, chemikalia dla przemysłu spożywczego, emulgatory i inne...
4. Barwniki (nie naturalnego pochodzenia): barwniki spożywcze, dwutlenek tytanu, barwnik karmelowy itp.
5. Aromaty: wszystkie sztuczne aromaty.
6. Konserwanty: kwas heksadienowy, kwas benzoesowy, odkwaszony kwas octowy, propionian wapnia itp.

100% A-F				A.A. Clean-Label member
Bez żadnych dodatków z listy FDA	Bez 1,2,3,4,5 i 6	Bez 1,2,3,4,5	Bez 1 i 2	Uznanie zasady A.A. Współpraca

Źródło: oprac. na podstawie Anti Additive Clean Label Organization (2023).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Certyfikat „czysta etykieta”

Opracowany z funduszy Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

CERTYFIKAT CZYSTA ETYKIETA jest niezależnym znakiem gwarancyjnym, przyznawanym bezpłatnie przez Fundację im. Martyнки Młyńskiej, po spełnieniu regulaminowych warunków.

CERTYFIKAT CZYSTA ETYKIETA
to towarowy znak gwarancyjny, który wyróżnia lokalne produkty

		
naturalnego pochodzenia	niskoprzetworzone, bez GMO, dodatków i zanieczyszczeń	rzetelnie oznakowane

<https://czystaetykieta.eu/>



<https://czystaetykieta.eu/>



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Certyfikat „czysta etykieta”



<https://czystaetykieta.eu/>

Regulamin:

Etykiety oznaczone Znakiem „CERTYFIKAT CZYSTA ETYKIETA” powinny:

- a) spełniać wymogi prawa krajowego i unijnego w zakresie znakowania żywności i ochrony konsumentów,
- b) w pełni identyfikować składniki produktu,
- c) nie zawierać w składzie substancji dodatkowych, zanieczyszczeń alergicznych lub innych,
- d) przedstawiać w składzie wyłącznie wysokiej jakości składniki pochodzenia naturalnego,
- e) przedstawiać w sposób jasny, rzetelny, precyzyjny i jednoznaczny informacje dotyczące alergenów zawartych w produkcie.

Nie mogą być oznaczone Znakiem „CERTYFIKAT CZYSTA ETYKIETA” produkty, które nie spełniają powyższych wymagań i ponadto które:

- a) są wytwarzane w procesie uniemożliwiającym pełną identyfikację składników,
- b) zawierają w opisie składu składniki pochodzące z upraw GMO.

Źródło: Opracowanie na podstawie: Czysta etykieta (2023).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Certyfikat „czysta etykieta”



<https://czystaetykieta.eu/>

Regulamin:

1. Znak towarowy służy do **certyfikowania etykiet** niskoprzetworzonych produktów spożywczych naturalnego pochodzenia z wyłączeniem produktów leczniczych oraz suplementów diet.
2. Znak **nie służy do certyfikowania składu i właściwości produktów i nie może być wykorzystywany w tym celu.**
3. Certyfikacja i używanie certyfikatu na etykiecie **jest bezpłatne.**
4. Wniosek o certyfikację do Rady Certyfikacyjnej powinien zawierać:
 - a. nazwę produktu,
 - b. opis cech produktu,
 - c. opis metody wytwarzania,
 - d. wykaz pełnego składu końcowego produktu,
 - e. informacje na temat: surowców wykorzystywanych do produkcji i ich pochodzenia, dobrych praktyk produkcyjnych, pochodzenia surowców z upraw i hodowli o zrównoważonym rozwoju, tradycyjnych metod wytwarzania.

Źródło: opracowanie na podstawie Czysta etykieta (2023).



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Podsumowanie

1. Trend „Czystej etykiety” stał się przyczyną do zmian w przemyśle spożywczym szczególnie poprzez zmiany w składzie produktów już oferowanych a jeszcze mocniej do zmian w składzie produktów nowo projektowanych.
2. Problem stanowi wielość znaczeń „czysta etykieta”, a co za tym idzie wielość oznaczeń „czysta etykieta”.
3. Zdecydowanie powinno pojawić się jedno oznaczenie dla czystej etykiety.
4. Zagadnienie „czystej etykiety” zwiększyło zainteresowanie oświadczeniami z tego zakresu oraz pokrewnymi, np.: produkcji ekologicznej, „naturalnej”, wolnej od GMO oraz bez konserwantów i bez barwników.
5. Czy w dobie „czystej etykiety” zmniejszy się zainteresowanie konsumentów żywnością wzbogaconą składnikami odżywczymi?



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Bibliografia

1. Anti Additive Clean Label Organization, 2023. <https://www.anti-a.org/en/certification>
2. Cassiday. 2017. Clean label: the next generation. AOCS. <https://www.aocs.org/stay-informed/inform-magazine/featured-articles/clean-label-the-next-generation-september-2017?SSO=True>.
3. Canadean Ltd. 2015. Global consumer survey, Research Reports, Canadean Ltd. za: Cassiday, 2017. Clean label: the next generation. AOCS. <https://www.aocs.org/stay-informed/inform-magazine/featured-articles/clean-label-the-next-generation-september-2017?SSO=True>.
4. Clean label project, 2023. <https://cleanlabelproject.org/clean-label-project-certification/>
5. Czysta Etykieta. 2023. <https://czystaetykieta.eu/>
6. Family Fish. 2023. <https://familyfish.pl/przyjazn-i-srodowisko/>.
7. FMCG Gurus. 2023a. FMCG Gurus – Clean Label Trends in Europe – Regional Report – 2023, <https://fmcggurus.com/reports/fmcg-gurus-clean-label-trends-in-europe-regional-report-2023-pdf/>
8. FMCG Gurus. 2023a. FMCG Gurus – Clean Label Trends in Poland – Country Report – 2023, <https://fmcggurus.com/reports/fmcg-gurus-clean-label-trends-in-poland-country-report-2023>.
9. Górská J. 2014. Czysta etykieta: Clean label – nowy trend, <https://www.forummleczarskie.pl/raporty/553,czysta-etykieta-clean-label>.
10. Gajda-Wyrębek J., Jareczka J., Kuźma K., Beresińska M. 2011. Zawartość barwników mających szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci w wybranych środkach spożywczych. Bromat. Chem. Toksykol. XLIV, 2011, 3: 760–767.
11. Ingredient Communications. 2016. <https://www.mynewsdesk.com/uk/ingredient-communications/pressreleases/press-release-name-your-price-nearly-three-quarters-of-consumers-will-pay-extra-for-ingredients-they-recognise-1690957>.
12. McCann D., Barrett A., Cooper A., Crumpler D., Dalen L., Grimshaw K., Kitchin E., Lok K., Porteous L., Prince E., Sounga-Barke E., Warner J.O., Stevenson J. 2007. Food additives and hyperactive behaviour in 3-years-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. Lancet, 370 (9598): 1560-1567.
13. Pan Piek. 2023. <https://panpiek.pl/panpiek-otwarcie-sklepu-w-bytomiu/>
14. Roobab U., Khan A.W., Lorenzo J.M., Arshad R.N., Chen B., Zeng X., Bekhit A. E., Suleman R., Aadil R.M. 2021. A systematic review of clean-label alternatives to synthetic additives in raw and processed meat with a special emphasis on high-pressure processing (2018-2021). Food Research International, 150, 110792.
15. 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 uchylecia 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.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).
16. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm.).
17. Seko S.A. 2023. <https://sekosa.pl/>.
18. Thomas U. 2007. Clean Label is the Future, Food Marketing and Technology, August. <https://d-nb.info/997418583/34>
19. Zdrowa micha. 2023. <https://zdrowamicha.pl/pl/blog/jakie-znaczenie-dla-diety-ma-czysta-etykieta-1616671702.html>.



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Dziękuję za uwagę

dr inż. Olga Szulecka

Zakład Ekonomiki Rybackiej

Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy

oszulecka@mir.gdynia.pl

www.mir.gdynia.pl



XLVIII SZKOLENIE - KONFERENCJA
HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH
12 - 13 PAŹDZIERNIKA 2023 | GDYNIA



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



MIR-PIB Facebook–

<https://www.facebook.com/MorskiInstytutRybackiPIB>

Aquarium Facebook –

<https://www.facebook.com/AkwariumGdynskie>

Aquarium Instagram –

<https://www.instagram.com/akwariumgdynskie/>

Aquarium Twitter –

<https://twitter.com/GdyniaAquarium>

Aquarium YouTube –

<https://www.youtube.com/user/AkwariumGdynskie>