

Katarzyna Górka*, Małgorzata Janczar-Smuga

Katedra Biotechnologii Żywności, Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu

ZNAKOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH A ICH BEZPIECZEŃSTWO DLA KONSUMENTÓW

Streszczenie: W pracy omówiono zasady znakowania produktów żywnościowych, których producenci środków spożywczych powinni przestrzegać w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Zaprezentowano zakres krajowych uregulowań prawnych, dotyczących obowiązkowego znakowania wprowadzonej do obrotu żywności. Podstawowym źródłem wiarygodnej i rzetelnej informacji o produkcie żywnościowym powinna być dołączona do niego etykieta, która przekazuje właściwy, rzetelny opis produktu. Scharakteryzowano etykietę środka spożywczego, zwracając szczególną uwagę na te elementy, które mają bezpośrednie znaczenie dla ochrony zdrowia konsumenta.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywności, etykiety, znakowanie żywności.

1. Wstęp

Podstawowym zadaniem znakowania żywności jest ochrona interesów konsumentów. Nabywcy powinni otrzymywać pełne i zrozumiałe informacje, które pozwolą im na dokonanie świadomego wyboru kupowanej żywności. Prawidłowe, niewprowadzające w błąd znakowanie stanowi podstawę informacji konsumenckiej, która jest również elementem bezpieczeństwa żywności. Bezpieczeństwo żywności z kolei to ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych, a także działań, które muszą być podejmowane we wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu nienarażania zdrowia i życia człowieka [1].

W praktyce znakowanie produktów żywnościowych ma ułatwić dokonanie właściwego wyboru oraz zakupu towaru zgodnego z oczekiwaniami nabywców. Konsument kupujący produkty żywnościowe powinni wykorzystać informacje o produkcie umieszczone na opakowaniu lub etykiecie. Rzetelne informacje umożliwiają porównanie deklarowanych cech wyrobu z cechami innych produktów, a także po-

* Adres do korespondencji: katarzyna.gorska@ue.wroc.pl.

zwalają wyeliminować produkty zawierające składniki niepożądane przez danego konsumenta, np. wywołujące alergie pokarmowe.

Celem niniejszego opracowania jest przedstawienie zasad znakowania produktów żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem tych elementów, które wiążą się z bezpieczeństwem żywności i mają bezpośrednie znaczenie dla ochrony zdrowia konsumenta.

Zakres informacji, jakie producent powinien podać przy wprowadzaniu produktu na rynek, a także zasady ich znakowania są określone w prawodawstwie krajowym w następujących aktach prawnych:

- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wraz z późniejszymi zmianami (DzU 2001 r., nr 5, poz. 44),
- Ustawa z dnia 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (DzU 2001 r., nr 76, poz. 811),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU 2006 r., nr 171, poz. 1225),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym (DzU 2001 r., nr 121, poz. 841),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych wraz z późniejszymi zmianami (DzU 2007 r., nr 137, poz. 966),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą (DzU 2007 r., nr 137, poz. 967 z późniejszymi zmianami).

2. Zasady znakowania żywności

Informacje umieszczane na opakowaniach żywności są przeznaczone dla konsumentów i mają ułatwić dokonanie właściwego wyboru oraz zakupu produktu zgodnego z potrzebami konsumenta. Prawidłowe, niewprowadzające w błąd znakowanie stanowi podstawę informacji konsumenckiej, która jest elementem bezpieczeństwa żywności, a w praktyce ma ułatwić dokonanie właściwego wyboru oraz zakup towaru zgodnego z oczekiwaniami.

Środki spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, napisy muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami [2].

Znakowanie nie może wprowadzać konsumenta w błąd w zakresie charakterystyki środka spożywczego, w szczególności co do rodzaju, właściwości, składu, ilości, źródła, miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji, przypisywać działania lub właściwości, których nie posiada, sugerować, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, jeżeli wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie

właściwości. Ponadto znakowanie nie może przypisywać produktowi właściwości zapobiegania chorobom bądź ich leczenia albo odwoływać się do takich cech [1]. Oznacza to, że nie jest dozwolone podawanie na opakowaniu produktu informacji, że np. produkt może być stosowany w profilaktyce osteoporozy lub jego stosowanie zapobiega miażdżycy [3].

3. Charakterystyka etykiety środka spożywczego

W przypadku artykułów rolno-spożywczych w opakowaniach jednostkowych informacje umieszcza się bezpośrednio na: opakowaniach, etykietach, obwolutach, zawieszkach trwale przymocowanych do opakowania. Etykieta powinna zawierać co najmniej następujące informacje:

- nazwę środka spożywczego,
- wykaz występujących składników,
- termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości,
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd,
- zawartość netto lub liczbę sztuk,
- postępowanie ze środkiem spożywczym (informacje o sposobie przygotowania lub stosowania, warunki przechowywania) [1; 4; 5].

4. Promieniowanie jonizujące

Nazwie środka spożywczego powinny towarzyszyć informacje dotyczące jego postaci lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji, w szczególności określające, czy jest to środek spożywczy sproszkowany, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony [1]. Wymóg ten powinien dotyczyć również produktów spożywczych poddanych promieniowaniu jonizującemu – nazwie środka spożywczego poddanego napromienianiu promieniowaniem jonizującym powinna towarzyszyć informacja „napromieniony” albo „poddany działaniu promieniowania jonizującego”. Jeżeli napromienianiu promieniowaniem jonizującym poddany został składnik środka spożywczego, informacja taka powinna towarzyszyć nazwie składnika umieszczonej w wykazie składników środka spożywczego [3]. Środki spożywcze mogą być poddawane napromienianiu promieniowaniem jonizującym wyłącznie w celu: zmniejszenia liczby przypadków chorób spowodowanych spożyciem żywności zanieczyszczonej drobnoustrojami chorobotwórczymi przez ich zniszczenie, zapobiegania psuciu się żywności przez opóźnienie lub powstrzymanie procesów rozkładu i przez niszczenie drobnoustrojów odpowiedzialnych za te procesy, przedłużenia okresu przydatności do spożycia przez hamowanie naturalnych procesów biologicznych związanych z dojrzewaniem lub kiełkowaniem oraz usunięcia organizmów szkodliwych dla zdrowia roślin lub dla żywności pochodzenia

roślinnego. Napromienianie żywności promieniowaniem jonizującym jest dopuszczalne wyłącznie, jeżeli:

- nie stanowi zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka,
- jest korzystne dla konsumentów,
- jest uzasadnione technologicznie oraz nie będzie wykonywane w celu zastępowania wymagań zdrowotnych oraz warunków sanitarnych i higienicznych w produkcji i w obrocie żywnością,
- żywność poddawana temu napromienianiu spełnia obowiązujące wymagania zdrowotne oraz nie zawiera substancji chemicznych służących do jej konserwacji lub stabilizacji.

Napromienianie żywności to metoda utrwalania produktów spożywczych, polegająca na poddawaniu ich działaniu energii jonizującej, która może mieć postać promieni gamma pochodzących z kobaltu 60 lub cezu 137, mechanicznie wytworzonych promieni X lub elektrycznie wytworzonej wiązki elektronów [6]. Do zalet tej metody należy zaliczyć:

- zapobieganie zatruciom pokarmowym poprzez niszczenie bakterii szkodliwych, takich jak *Salmonella* czy *Listeria* w niektórych produktach spożywczych, np. mięsie drobiowym, jajach, serach wytworzonych z niepasteryzowanego mleka lub innych produktach przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji,
- przedłużenie okresu przechowywania produktów spożywczych,
- eliminowanie konieczności stosowania chemicznych środków konserwujących w przypadku ziół, przypraw, pieczarek,
- znaczne ograniczenie strat spowodowanych psuciem.

Jednak promieniowanie jonizujące nie jest procesem obojętnym dla jakości środka spożywczego i ma swoje wady. Poddawanie napromienianiu żywności zanieczyszczonej drobnoustrojami i wprowadzanie jej do obrotu jako czystej i świeżej jest szczególnie niebezpieczne, ponieważ stwarza możliwość nadużyć nieuczciwym przedsiębiorcom – promieniowanie jonizujące, podobnie jak inne metody utrwalania, zabija drobnoustroje, ale pozostawia toksyczne produkty ich przemiany materii. Ponadto poddawanie działaniu promieniowania jonizującego świeżych owoców i warzyw może być mylące dla konsumenta przy ocenianiu ich świeżości i stopnia dojrzałości. Wydłużanie trwałości i czasu przechowywania środków spożywczych leży wyłącznie w interesie przedsiębiorcy, a nie konsumenta. Radiacja może powodować niszczenie witamin, składników odżywczych, niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, a w związku z tym organizmowi będą dostarczane wyłącznie „puste kalorie” [7].

5. Substancje dodatkowe

Wykaz składników produktu spożywczego to zestawienie występujących w nim składników, w tym preparatów białek roślinnych i zwierzęcych, które są zwyczajowo dodawane w procesie produkcji, z podaniem nazw kolejnych składników, we-

dług ich masy, w porządku malejącym [4; 8]. Zamieszczając w wykazie składników dozwolone substancje dodatkowe, podaje się ich nazwę lub numer poprzedzony symbolem E oraz zasadniczą funkcję technologiczną, którą ta substancja pełni w środku spożywczym [4; 5; 1]. Dozwolone substancje dodatkowe są to substancje, których zwyczajowo nie spożywa się jako żywności, nie są one typowymi składnikami żywności, mimo że niektóre z nich posiadają wartość odżywczą. Ich celowe użycie w produkcji, przetwarzaniu, przygotowywaniu, pakowaniu, przewozie i przechowywaniu żywności może spowodować, że te substancje staną się bezpośrednio lub pośrednio składnikami środka spożywczego, albo półproduktów będących jego komponentami.

Substancje dodatkowe mogą być stosowane w żywności, jeżeli:

- przy dozwolonym poziomie nie stanowią zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka,
- ich stosowanie jest uzasadnione technologicznie, a cel ich stosowania nie może być osiągnięty w inny sposób, praktycznie możliwy z punktu widzenia technologicznego i ekonomicznego,
- ich użycie nie wprowadza konsumenta w błąd.

Należy mieć świadomość, że istnieją pewne zagrożenia wynikające ze stosowania substancji dodatkowych. Należą do nich:

- niekorzystne oddziaływanie na pewne grupy ludności (niemowlęta, dzieci, osoby starsze, o zwiększonej wrażliwości, chore),
- reakcje substancji dodatkowych ze składnikami żywności w czasie procesu technologicznego lub przechowywania,
- powstawanie szkodliwych produktów przemian metabolicznych,
- przekraczanie przez niektórych producentów dopuszczalnego poziomu ich stosowania,
- kumulacja różnych substancji dodatkowych pochodzących z różnych źródeł [9].

6. Żywność genetycznie modyfikowana

Przepisy dotyczące wprowadzania do obrotu i znakowania żywności genetycznie modyfikowanej (GMO) mają zapewnić należyłą ochronę przed zagrożeniami podstawowych praw człowieka, jakie mogą wiązać się z rozwojem biotechnologii [10]. Wprowadza się obowiązek oznakowania produktów GMO. Oznakowanie produktu GMO powinno zawierać następujące informacje:

- nazwę produktu GMO i nazwy zawartych w nim składników GMO,
- imię i nazwisko lub nazwę producenta lub importera oraz adres,
- przewidywany obszar stosowania produktu GMO: przemysł, rolnictwo, leśnictwo, powszechne użytkowanie przez konsumentów lub inne specjalistyczne zastosowanie,

- zastosowanie produktu GMO i dokładne warunki użytkowania wraz z informacją, w uzasadnionych przypadkach, o rodzaju środowiska, dla którego produkt jest odpowiedni,
- szczególne wymagania dotyczące magazynowania i transportu, jeżeli zostały określone w zezwoleniu,
- informacje o różnicy wartości użytkowej między produktem GMO a jego tradycyjnym odpowiednikiem,
- środki, jakie powinny być podjęte w przypadku niezamierzonego uwolnienia GMO, niezgodnego z wymaganiami dotyczącymi wprowadzenia produktu GMO do obrotu, jeżeli zostały określone w zezwoleniu,
- numer zezwolenia [11].

7. Składniki alergenne

Częstotliwość występowania alergii pokarmowych jest tak wysoka, że wpływa na życie wielu ludzi, wywołując stany chorobowe: od bardzo umiarkowanych do potencjalnie śmiertelnych. W związku z tym pewne składniki zawarte w środkach spożywczych, które są przyczyną nietolerancji u konsumentów, powinny być podane na etykiecie produktu [10].

W przypadku gdy produkt zawiera składniki alergenne, należy podać nazwę każdego składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji środka spożywczego i nadal w nim obecnego, nawet w zmienionej formie, oraz nazwę każdego składnika pochodzącego ze składnika alergennego.

Do składników alergennych zalicza się:

- zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne,
- skorupiaki i produkty pochodne,
- jaja i produkty pochodne,
- ryby i produkty pochodne,
- orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
- soję i produkty pochodne,
- mleko i produkty pochodne,
- orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i produkty pochodne,
- seler i produkty pochodne,
- gorczycę i produkty pochodne,
- nasiona sezamu i produkty pochodne,
- ditlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂,
- łubin i produkty pochodne,
- mięczaki i produkty pochodne [4].

8. Okres trwałości i przydatności do spożycia

Na etykiecie środka spożywczego można znaleźć informację o dacie minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia.

Datę minimalnej trwałości poprzedza się wyrażeniem: „Najlepiej spożyć przed...” i podaje datę (określając w kolejności dzień, miesiąc i rok), do której prawidłowo przechowywany lub transportowany środek spożywczy zachowuje pełne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne. Po upływie daty minimalnej trwałości produkt nie może znajdować się w obrocie handlowym.

Termin przydatności do spożycia wyrażony jest jako: „Należy spożyć do...”, przewidziany jest dla produktów nietrwałych mikrobiologicznie. Spożycie produktu o nieaktualnym terminie przydatności do spożycia może mieć dla konsumenta negatywne skutki zdrowotne [4; 12; 13].

9. Inne informacje

Oprócz informacji wymaganych przez prawo producenci mogą umieszczać na etykietach wszelkie dodatkowe informacje, o ile są one zgodne z prawdą i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Etykieta może zawierać także następujące informacje:

- „zawiera cukier i substancję/e słodzącą/e” – gdy wchodzi one w skład produktu,
- „zawiera źródło fenyloalaniny” – jeżeli dodano aspartam lub sól aspartamu i acesulfamu,
- „spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający” – w przypadku słodzików stołowych zawierających poliole oraz innych środków spożywczych, w których zawartość polioli przekracza 10%,
- „pakowany w atmosferze ochronnej” – jeżeli przy pakowaniu środka spożywczego użyto gazu obojętnego powodującego przedłużenie okresu trwałości tego środka,
- informację o gatunku rośliny, z której pochodzi skrobia, jeżeli oznakowanie środka spożywczego wskazuje na obecność w nim skrobi lub skrobi modyfikowanej fizycznie lub enzymatycznie, a skrobia ta może zawierać gluten,
- „zawiera lukrecję” – nie może być spożywany w nadmiernych ilościach przez osoby cierpiące na nadciśnienie, w przypadku produktów cukierniczych lub napojów zawierających kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową, które zostały dodane do tych produktów lub wprowadzone do nich poprzez dodanie lukrecji *Glycyrrhiza glabra* w ilości nie mniejszej niż 100 mg/kg lub nie mniejszej niż 10 mg/l [4; 14].

10. Wartość odżywcza

Szczególne znaczenie dla konsumentów w kontekście ich wzrastającego zainteresowania żywnością i utrzymaniem dobrego stanu zdrowia mają informacje o wartości odżywczej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami informacje dotyczące wartości odżywczej są obowiązkowo podawane w oznakowaniu następujących produktów spożywczych:

- środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego – czyli środków spożywczych, które ze względu na specjalny skład lub sposób przygotowania wyraźnie różnią się od środków spożywczych powszechnie spożywanych, które służą zaspokajaniu szczególnych potrzeb żywieniowych pewnych grup konsumentów (np. żywność dla niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do 3 lat);
- suplementów diety,
- produktów żywnościowych, w których oznakowaniu jest podawane oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne,
- środków spożywczych, do których dodano witamin lub składników mineralnych,
- naturalnych wód mineralnych oraz wód źródlanych.

W pozostałych przypadkach umieszczanie informacji o wartości odżywczej jest dobrowolne, jednakże wychodząc naprzeciw zapotrzebowaniom konsumentów, producenci żywności w znacznej większości zamieszczają informacje o wartości odżywczej na swoich produktach.

Możliwe jest stosowanie dwóch grup informacji o wartości odżywczej produktu. Grupa pierwsza obejmuje informacje o wartości energetycznej produktu, zawartości białka, zawartości węglowodanów i zawartości tłuszczu. Grupa druga podaje dodatkowo informacje dotyczące zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych, zawartości błonnika oraz zawartości sodu. Informację o wartości odżywczej przedstawia się w ustalonych jednostkach (kJ lub kcal, g, mg) w odniesieniu do 100 g lub 100 ml produktu. Może być ona dodatkowo podana w przeliczeniu na ilość produktu przeznaczoną jednorazowo do spożycia, zgodnie z informacją na etykiecie, albo w przeliczeniu na jedną porcję, pod warunkiem że na opakowaniu podana jest liczba porcji zawartych w opakowaniu. Informację o wartości odżywczej produktu żywnościowego odnosi się do formy, w jakiej jest on wprowadzany do obrotu (np. pieczywo chrupkie, mleko płynne w kartonie), a w przypadku produktów, które wymagają przyrządzenia do spożycia przez konsumenta (np. zupa w proszku, budyń w proszku), informacja może odnosić się do produktu po przygotowaniu, pod warunkiem że w oznakowaniu zostanie podana dokładna instrukcja dotycząca przygotowania tego środka do spożycia [15; 16].

11. Podsumowanie

Podstawowym źródłem wiarygodnej i rzetelnej informacji o produkcie powinna być dołączona do niego etykieta. Treść dobrej etykiety przekazuje właściwy, rzetelny opis produktu i uwzględnia wszystkie informacje wymagające wyeksponowania, ma atrakcyjną grafikę, jest łatwa do odczytania oraz zawiera poprawnie i zwięźle przedstawione informacje.

Znakowanie żywności jest źródłem ważnych informacji o danym środku spożywczym, jego składzie i właściwościach. Niektórzy konsumenci z uwagi na stan zdrowia wymagają informacji szczegółowych, ułatwiających im przestrzeganie diety eliminacyjnej lub ograniczającej. Takich informacji powinien im udzielić producent, stosując się do przepisów prawnych dotyczących znakowania żywności, gwarantując żywność bezpieczną.

Literatura

- [1] Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, DzU 2006 r., nr 171, poz. 1225.
- [2] Wierzejska R., *Nowe wymagania w znakowaniu żywności*, Przemysł Spożywczy 2006, **2**, 34-37.
- [3] Wierzejska R., Szponar L., *Znakowanie żywności narzędziem ochrony zdrowia konsumenta*, Przemysł Spożywczy 2004, **12**, 12-16.
- [4] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, DzU 2007 r., nr 137, poz. 966.
- [5] Ustawa z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej produktów rolno-spożywczych, DzU 2005 r., nr 187, poz. 1577 z późniejszymi zmianami.
- [6] Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym, DzU 2001 r., nr 121, poz. 841.
- [7] *Radiacyjne utrwalanie żywności*, Federacja Konsumentów, Warszawa 2002.
- [8] Rokicka G., Wesołowska A., *Czy wiesz, co jesz i pijesz?* Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Warszawa 2004.
- [9] Jaczewska-Schuetz J., *Aktywnie po zdrowie*, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2002.
- [10] Wrześniewska-Wal I., *Znakowanie żywności GMO*, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 2008, **9**, 34-36.
- [11] Ustawa z 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych, DzU 2001 r., nr 76, poz. 811.
- [12] Gasparska R., *Znakowanie środków spożywczych*, Przegląd Piekarski i Cukierniczy 2007, **12**, 4-6.
- [13] Starnawska-Oleńko A., *Znakowanie żywności i najczęściej popełniane błędy*, Przegląd Piekarski i Cukierniczy 2007, **3**, 24-27.
- [14] Czarniecka-Skubina E., Janicki A., *Znakowanie produktów żywnościowych. Informacje żywieniowe i zdrowotne*, Przemysł Spożywczy 2009, **1**, 34-37.

- [15] *Kompendium wiedzy na temat znakowania produktów żywnościowych. Warsztaty Fakty i mity o żywności i żywieniu*, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, Warszawa 2010.
- [16] Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą, DzU 2007 r., nr 137, poz. 967 z późniejszymi zmianami.

MARKING OF FOOD AND CONSUMER SAFETY

Summary: The paper discusses the principle of labelling of food products, whose producers have to comply with in order to ensure food safety. It presents the scope of national legislation regarding mandatory labelling of marketed food. The primary source of authoritative and reliable information on food product should be attached to a label that provides a competent and honest product description. It characterizes the label of the food, paying particular attention to those elements that are of direct relevance to consumer health protection.

Key words: food safety, labels, food marking.