



POSITION PAPER – DOKUMENT PRZEDSTAWIAJĄCY OFICJALNE STANOWISKO IDF

Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich - Charakter, cele, powiązania

UWAGA: Niniejsze tłumaczenie na język polski zostało sfinansowane ze środków FUNDUSZU PROMOCJI MLEKA

Kluczowe przesłania:

- Komisja Kodeksu ds. Mleka i Przetworów Mlecznych opracowała Ogólny Kodeksowy (*Codex Alimentarius*) Standard Stosowania Terminów Mleczarskich (GSUDT) w celu zapewnienia, że terminy mleczarskie są stosowane dokładnie w odniesieniu do produktów mleczarskich
- Definicja mleka w GSUDT odnosi się do „normalnej wydzieliny gruczołu mlecznego zwierząt użytkowanych mlecznie, uzyskanej z jednego lub więcej dojów”
- Ogólna zasada ustanowiona w GSUDT jest taka, że terminy mleczarskie są zastrzeżone dla mleka i przetworów mlecznych zgodnie z powyższą definicją
- Powszechne terminy mleczarskie (n.p. mleko, śmietana, ser, specyficzne nazwy serów, masło, jogurt itp) są zastrzeżone dla produktów, które są otrzymane z mleka lub przetworów mlecznych, ponieważ stosowanie tych terminów wobec innych produktów wprowadza w zasadniczy błąd konsumentów
- GSUDT należy interpretować i stosować w sposób prawidłowy, aby ograniczyć potencjalne błędne stosowanie terminów mleczarskich
- Zachęca się władze krajowe do wzięcia powyższych przesłań pod uwagę w celu zapewnienia uczciwych praktyk w handlu żywnością i zapewnienia konsumentów, że otrzymują jakość i wartości odżywcze, których się spodziewają, kupując produkty mleczarskie.



Historia

Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich (1) (GSUDT) zawiera wytyczne dotyczące prawidłowego stosowania terminów, które są uniwersalnie identyfikowane z przetworami mlecznymi. Wspomniany Standard został opracowany przez Komitet Kodeksu ds Mleka i Przetworów Mlecznych (CCMMP, **ang.** Codex Commttee on Milk and Milk Products) w późnych latach dziewięćdziesiątych XX wieku jako wynik rosnącej potrzeby zapewnienia dokładnego stosowania terminów mleczarskich w stosunku do przetworów mlecznych i ograniczenia potencjalnego niewłaściwego stosowania terminów mleczarskich wobec produktów, które nie zawierają mleka lub jego pochodnych.

W celu przedstawienia imitacji produktów mleczarskich, wykorzystując pozytywne postrzeganie produktów mleczarskich, w czasie kiedy coraz bardziej stosuje się dezorientację w marketingu i w nazewnictwie, skuteczna interpretacja i stosowanie GSUDT stają się dla decydentów polityki w tym zakresie ważniejsze niż kiedykolwiek.

Zakres i główna zasada GSUDT:

GSUDT zajmuje się podziałem na kategorie, etykietowaniem i informacją promocyjną przetworów mlecznych i spożywczych produktów niemleczarskich, które starają się stosować terminy mleczarskie. Należy zauważyć, że wspomniany zakres odnosi się do mleka przeznaczonego do dalszego przetwarzania (pośrednie przetwory mleczne i produkty luzem przeznaczone do dalszej obróbki) jak również do przetworów mlecznych i niemleczarskich produktów spożywczych przeznaczonych dla końcowego konsumenta. GSUDT nie stosuje się do produktów nie przeznaczonych do spożycia przez człowieka, takich jak pasze dla zwierząt, lub produkty medyczne.

Zgodnie z Ogólnym Standardem Kodeksowym Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych (2), podstawowa zasada GSUDT określa, że produkty spożywcze powinny być opisane i przedstawione w sposób, który zapewnia, że konsumenci nie są wprowadzani w błąd lub dezorientowani. Etykietowanie przetworów mlecznych lub produktów niemleczarskich z zastosowaniem terminologii mleczarskiej nie może być pod żadnym



względem fałszywe, wprowadzające w błąd, oszukańcze lub stwarzać błędne wrażenie w odniesieniu do ich charakteru, włącznie z sugerowaniem jakiegokolwiek innego produktu, z którym możnaby pomylić produkt spożywczy.

W nazewnictwie modyfikowanych przetworów mlecznych powinny być wprowadzone deskryptory lub kwalifikatory na etykiecie produktu, jeśli ich pominięcie spowodowałoby wprowadzenie w błąd lub dezorientację konsumentów. Potrzebne są normalne konieczne kwalifikatory kiedy mleko lub przetwory mleczne są modyfikowane w następujący sposób: deklaracje (oświadczenia) o gatunku źródłowym (np. koza, bawół), modyfikacja składu (np. pozbawiony laktozy, lub modyfikacja zawartości tłuszczu mleka, zmiana w zawartości wody), modyfikacja właściwości żywieniowych, wydłużenie okresu przydatności do spożycia lub zmiana stanu fizycznego.

Definicje GSUDT i Zastosowanie do Przetworów Mlecznych:

Stosowanie terminów określonych w GSUDT obejmuje: „mleko”, „produkt mleczny” i „przetwory mleczne odtworzone”, „przetwory mleczne rekombinowane” oraz „złożony produkt mleczny”. W GSUDT jest także jasno zaznaczone, że tylko wobec produktów, które spełniają postanowienia odpowiednich Standardów Kodeksowych dla mleka i przetworów mlecznych można stosować standaryzowaną nazwę lub termin. Codex zawiera 35 Standardów przedmiotowych dla przetworów mlecznych, w tym dla serów, śmietanki, przetworów mlecznych fermentowanych, składników mleczarskich oraz dla masła/produktów do smarowania. Prawie wszystkie te standardy zawierają szczegółowe wymagania co do składu (3).

Stosowanie/błędne stosowanie nazewnictwa mleczarskiego w odniesieniu do produktów niemleczarskich:

Ogólna zasada ustanowiona w GSUDT określa, że terminy mleczarskie są zastrzeżone dla mleka i przetworów mlecznych. Produkty, które nie zawierają mleka lub dozwolonych składników mleka, ale stosują terminologię mleczarską, nie są zgodne z GSUDT (4). Innymi słowy, zwykle terminy mleczarskie (na przykład, mleko, śmietana, ser, specyficzne nazwy serów, masło, jogurt itp) są zastrzeżone dla produktów, które są otrzymane z mleka lub przetworów mlecznych, ponieważ stosowanie tych terminów wobec innych produktów wprowadza w zasadniczy sposób w błąd konsumentów. Przykłady zwykłego,



wprowadzającego w błąd stosowania terminów, które są niedozwolone przez GSUDT, znajdują się w tabeli na końcu niniejszego dokumentu (proszę zauważyć, że zawarte w niej przykłady nie ograniczają się do podanych) (5).

Ponadto, przy wprowadzaniu hodowli i składników wyhodowanych w laboratorium, które starają się konkurować z mlekiem i przetworami mlecznymi, konieczne jest przypomnienie, że definicja mleka w GSUDT odnosi się do "normalnej wydzieliny gruczołu mlecznego zwierząt użytkowanych mlecznie uzyskanej z jednego lub więcej dojów..." (6). To oznacza, że produkty, które nie są „normalną wydzieliną gruczołu mlecznego” uzyskaną od zwierząt użytkowanych mlecznie, nie pasują do definicji mleka opisanej w GSUDT. Gotowe produkty, które nie zawierają składnika mleka, ale zawierają hodowle lub składniki wyhodowane w laboratorium, nie spełniają warunków GSUDT, aby były oznakowane na etykiecie jako mleko lub przetwory mleczne.

Dlaczego dokładne nazewnictwo jest sprawą zasadniczą

Zapewnienie, aby krajowe lub regionalne przepisy prawne/regulacje były zgodne z zasadami GSUDT jest pomocne, gdyż powoduje:

- Ograniczenie możliwości wprowadzenia konsumentów w błąd
- Uznanie unikalnej wartości żywieniowej produktów mleczarskich i ich udowodnionych korzyści dla zdrowia oraz ochronę przed potencjalnymi negatywnymi wpływami imitacji produktów mleczarskich na stan zdrowia
- Wypełnienie zobowiązań w handlu międzynarodowym.

Ponieważ coraz więcej imitacji produktów mleczarskich jest sprzedawanych na całym świecie, sprawą zasadniczą jest zrozumienie potrzebnego konsensusu międzynarodowego w zakresie stosowania terminologii mleczarskiej, ponownej oceny praktyk rynkowych oraz



podjęcie odpowiednich kroków, aby zapewnić, że konsumenci nie są wprowadzani w błąd. Proces częstej rewaluacji, szczególnie wobec stosowania na rynku nowych technologii, będzie ochraniać konsumentów, zapewniać uczciwe praktyki w handlu produktami spożywczymi oraz spowodować zaufanie konsumentów, że dostają produkt o wartości jakościowej i odżywczej, której spodziewają się nabywając produkty mleczarskie.

W celu uzyskania dalszych informacji na powyższe tematy prosimy o zapoznanie się z Biuletynem IDF 507/2020.

Błędne użycie określeń:
<ul style="list-style-type: none"> Nazwa „masło”, „masło roślinne”, „masło oparte na roślinach”, „masło z roślin” oraz „masło mieszane” dla tłuszczów do smarowania zawierających olej roślinny
<ul style="list-style-type: none"> Określenia „ser z olejem roślinnym”, „ser ryżowy”, „ser oparty na roślinach” oraz „ser margarynowy”
<ul style="list-style-type: none"> Nazwy margaryny „rama”¹, „edelram”, „butella”, „beurrine” i „cremex” (zgodnie z językiem kraju sprzedaży)
<ul style="list-style-type: none"> Nazwa „śmietanki do kawy” dla zabielaaczy do kawy bez tłuszczu mlecznego
<ul style="list-style-type: none"> Nazwa „mleko owsiane” i „jogurt migdałowy” dla produktów opartych na roślinach
<ul style="list-style-type: none"> Nazwa lub oświadczenie „Alternatywa Camembert” lub inne podobne wyrażenia takie jak „w stylu”, „typu”, „metoda” „imitacja” „smak i zapach”, „substytut” lub „podobne”
<ul style="list-style-type: none"> Nazwa „niemleczny jogurt kokosowy”
<ul style="list-style-type: none"> Terminy „mleko” lub nazwa produktu mlecznego jako nazwa gotowych do spożycia produktów, które nie zawierają składników mleczarskich i są otrzymywane z hodowli lub składników wyhodowanych w laboratorium
Przemysłana zła pisownia określeń (nazw)
<ul style="list-style-type: none"> Mylk – M*lk
<ul style="list-style-type: none"> Frawmage – cheeze.
<ul style="list-style-type: none"> Camemvert.
<ul style="list-style-type: none"> Mozzarizella.
Opisy zastosowania lub funkcjonalności
<ul style="list-style-type: none"> „Wyprodukowane dokładnie jak masło”

<ul style="list-style-type: none"> • „Rzeczywista alternatywa dla śmietanki”
<ul style="list-style-type: none"> • „Jak ser”, „jak masło” itp
Opisy niemleczarskich produktów, które pomniejszają znaczenie produktów mleczarskich
<ul style="list-style-type: none"> • Rysunek krowy z myślnikiem powyżej
<ul style="list-style-type: none"> • Stwierdzenie takie jak: „kremowy smak śmietanki bez złego odczucia” lub „nie zawiera nic mniej dobrego”
<ul style="list-style-type: none"> • Kampanie typu: „równe mleku, ale do spożycia przez człowieka”
Ogólna prezentacja produktów
Ilustracje przedstawiające krowy, masielnice, bańki na mleko itp. na opakowaniu produktów niemleczarskich
Stwierdzenia takie jak : „wyobraź sobie krowie mleko....bez krowy i części mlecznej”

Przypisy końcowe

- (1) CXS 206-199 Dostępne na stronie http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS_206e.pdf
- (2) CXS 1-1985. Dostępne na stronie http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf
- (3) Pełna lista Standardów mleczarskich Kodeksu (Codex) dostępna na stronie: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>
- (4) Przewidziane są pewne szczególne odstępstwa dla tradycyjnie nazywanych produktów (masło kakaowe, mleko kokosowe/śmietanka w puszkach). Te wyjątki przewidziano z powodu długoletniej praktyki ich stosowania jak też i dlatego, że wspomniane produkty nie są sprzedawane typowo jako zamienniki/substytuty stosowanych terminów mleczarskich.
- (5) Podane przykłady nie są ograniczone
- (6) CXS 206 – 1999
- (7) Termin „rama” jest bardzo bliski niemieckiej nazwie dla śmietanki „rahm”.
- (8) Wraz z wprowadzeniem hodowli i składników wyhodowanych w laboratorium, które mają konkurować z mlekiem i przetworami mlecznymi, konieczne jest przypomnienie, że definicja mleka odnosi się do “normalnej wydzieliny gruczołu mlecznego zwierzęcia (lub zwierząt) użytkowanego/ych mlecznie, pozyskanej z jednego lub więcej dojów ...”. Oznacza to, że produkty, które nie są „normalną wydzieliną gruczołu mlecznego” i nie są pozyskane z doju zwierzęcia lub zwierząt, nie odpowiadają definicji zawartej w GSUDT. Produkty gotowe do spożycia, które nie zawierają składników mleczarskich, ale zawierają hodowle lub wyhodowane w laboratorium składniki, nie będą spełniać warunków GSUDT dotyczących oznakowania na etykietach jako mleko lub przetwory mleczne.

