

Rekomendacijos dėl maisto produktų ženklavimo užrašais „natūralus“ ir „Be E“ bei pan.

1. Dėl teiginių „Be E“, „Jokių E“, „Be konservantų“, „Be saldiklių“, „Be E621“ ir pan. vartojimo




Pirmiausia pažymėtina, kad tiek *Lietuvos Respublikos reklamos įstatymas*, tiek *Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“* (toliau – *HN 119:2002*), patvirtinta *Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ tvirtinimo“*, tiek 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams <...> (OL 2011 L 304, p. 18), kuris bus pradėtas taikyti nuo 2014 m. gruodžio 13 d., nustatantys bendruosius maisto produktų ženklavimo reikalavimus, draudžia klaidinti vartotojus dėl maisto produkto charakteristikų, tame tarpe ir jo prigimties, tapatybės, savybių, sudėties, bei užuominos apie ypatingas maisto produkto savybes, nors tokias savybes turi visi panašūs maisto produktai.

Būtent atsižvelgiant į minėtas nuostatas maisto produktų ženklavime vartoti užrašų tiek „Be E“, „Jokių E“ ir pan., tiek „Jokių pridėtinių „E“ „Be pridėtinių E“ ir pan. negalima. Taip yra dėl to, kadangi vidutinis vartotojas, teismų praktikos apibrėžiamas, kaip neturintis specialiųjų žinių, tikisi, kad ženklavime esant minėtiems teiginiams produkte tikrai šių medžiagų nėra. Jis gali nežinoti tokių faktų, kaip pavyzdžiui, kad prieskoniuose, tokiuose kaip petražolės, špinatai, naudojamuose mėsos gaminių gamyboje, esantys reikšmingi kiekiai nitratų, veikiant fermentacijos procesams virsta į nitritus, kurie būtent sąlygoja, kad mėsos gaminyje išlaiko gražesnę spalvą, ilgiau galioja. Tokiu atveju konstatuotina, kad galutiniame maisto produkte, t. y. mėsos gaminyje, esantis nitritas, atsiradęs dėl naudotų prieskonių, turi technologinę maisto *konservanto* ir spalvos *stabilizatoriaus* funkciją, ir spėtina, kad prieskoniai, turintys reikšmingą kiekį nitratų, gamintojo sąmoningai buvo naudojami minėtame mėsos gaminyje kaip maisto priedai, kad atliktų jų funkcijas. Teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto priedų naudojimą, tiek nitritai, tiek nitratai turi jiems priskirtus E numerius: kalio nitritas – E 249, natrio nitritas – E 250, natrio nitratas – E 251, kalio nitratas – E 252. Visų šių faktų vidutinis vartotojas gali nežinoti ir pirksdamas gaminį, paženklinatą užrašais tiek „Be E“, „Jokių E“ ir pan., tiek „Jokių pridėtinių „E“, „Be pridėtinių E“, tikėtis ir manyti, kad perkamame maisto produkte tikrai nėra medžiagų, klasifikuotinų kaip maisto

priedai. Tas pats principas galiotų ir daug siauresnę prasmę turinčių teiginių, tokių kaip „Be E621“ „Be natrio glutamato“, „Be pridėtinio E621“, „Be pridėtinio natrio glutamato“, „Be pridėtinių glutamatų“ ir pan. vartojimui: dalyje maisto produktų, ypač baltyminguose produktuose (mėsoje, dešrose, sūryje), natūraliai yra glutamo rūgšties ir jos druskų, kuri maisto apdirbimo metu virsta glutamatu. Teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto priedų naudojimą, glutamatai žymimi nuo E 620 iki E 625 (glutamo rūgštis – E 620, mononatrio glutamatas – E 621, monokalio glutamatas – E 622, kalcio diglutamatas – E 623, monoamonio glutamatas – E 624, magnio diglutamatas – E 625). Tačiau visų šių faktų vidutinis vartotojas gali nežinoti ir pirkdamas gaminį, paženklintą užrašais tiek „Be E621“, „Be natrio glutamato“, tiek „Be pridėtinio E621“, „Be pridėtinio natrio glutamato“, „Be pridėtinių glutamatų“ ir pan., tikėtis ir manyti, kad perkamame maisto produkte tikrai nėra medžiagų, klasifikuotinių kaip maisto priedai. Darytina išvada, kad minėtų teiginių naudojimas pažeidžia reglamento (ES) Nr. 1169/2011 7 straipsnio 1 dalį.

Tačiau užrašų „Be dažiklių“, „Be konservantų“, „Be skonio stipriklių“ ir pan. vartojimui taikomos ne tokios griežtos nuostatos taikomos. Tais atvejais, kai konkretiems produktams leidžiama naudoti konkrečias maisto priedų funkcines grupes, tačiau gamintojai jų nenaudoja, šie užrašai galimi. Pavyzdžiui, gaminant paprastą kvietinę duoną leidžiama naudoti tokius konservantus kaip E260 (acto rūgštį), E261(kalio acetatą), E262 (natrio acetatą), E263 (kalcio acetatą), E270 (pieno rūgštį), todėl tais atvejais kai gaminant minėtą produktą šių konservantų nėra dedama, duonos ženklavimo etiketėje galima būtų nurodyti „Be konservantų“ ar pan. (atkreiptinas dėmesys, kad šios informacijos pateikimas nėra privalomas, tai papildoma ženklavimo informacija). Tačiau paprastos kvietinės duonos ženklavimo etiketėje nurodyti, kad ši duona yra „Be dažiklių“ draudžiama, kadangi šios duonos gamybai dažiklių nėra leidžiama naudoti. Nurodžius, kad paprasta kvietinė duona yra „Be dažiklių“, vartotojai būtų klaidinami dėl išskirtinių šios duonos savybių, nors šia savybe pasižymi visa paprasta kvietinė duona.

Schema dėl teiginių „Be E“, „Jokių E“, „Jokių pridėtinių „E“, „Be konservantų“, „Be saldiklių“, „Be E621“ ir pan. vartojimo

Teiginiai „Be E“, „Jokių E“ ir pan.	Teiginiai „Be konservantų“, „Be saldiklių“ ir pan.	Teiginiai „Be E621“ ir pan.
<p>Gaminant ledus leidžiama naudoti dažiklius, konservantus, emulsiklius, rūgštingumą reguliuojančias medžiagas, saldikius...</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Ledai</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Gamyboje maisto priedai nenaudoti</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Ženklavimo etiketėje negalima nurodyti „Be E“, „Be pridėtinių E“</p> <p style="text-align: center;"><i>(būtų pažeistas HN 119:2002 11 punktas/ regl. (ES) Nr. 1169/2011 7 str. 1 dalis)</i></p>	<p>Gaminant paprastą kvietinę duoną leidžiama naudoti tokius konservantus kaip E260 (acto rūgštį), E261 (kalcio acetatą), E262 (natrio acetatą), E263 (kalcio acetatą), E270 (pieno rūgštį)...</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Paprasta kvietinė duona</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Gamyboje minėti konservantai nenaudoti</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Ženklavimo etiketėje galima nurodyti „Be konservantų“</p>	<p>Gaminant pieniškas dešreles panaudota kiauliena, jautiena, vanduo, lašiniai, druska, prieskoniai (baltieji pipirai, muskatas, kardamonas), cukrus, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga E 450, pieno milteliai 0,01 %, konservantas E 250.</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Pieniškos dešrelės</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Glutamatai gamyboje nenaudoti</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> <p>Atlikus cheminius tyrimus, rasta 0,5 g/kg natrio glutamato – tačiau dešrelėse jis susidarys natūraliai</p> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Ženklavimo etiketėje nurodyti „Be E621“, „Be pridėtinio E621“ negalima</p> <p style="text-align: center;"><i>(būtų pažeistas HN 119:2002 11 punktas/ regl. (ES) Nr. 1169/2011 7 str. 1 dalis)</i></p>

2. Dėl terminų „natūralus“, „natūralaus skonio“, „natural“, „nature“, „natura“ ir pan. vartojimo

Dažnai ant maisto produktų pakuočių randame terminus „natūralus“, „natūralaus skonio“, „natural“, „nature“, „natura“ ir pan., arba piešinėlius, duodančius nurodą į natūralumą. Tačiau tokių terminų vartojimas yra griežtai reguliuojamas.

Pažymėtina, kad Dabartiniame lietuvių kalbos žodyne (adresu: <http://www.autoinfo.lt/webdic/>) būdvardis natūralus aiškinamas kaip: 1. nedirbtinis; gamtinis: natūralus juokas, natūrali kalba, spalva, natūralios sultys, gėlės ir kt.; 2. atitinkantis gamtos dėsnius: natūrali mirtis; 3. sutinkantis su tikrove, t. y. pagaminta iš natūralių žaliavų (reiškia, kad kas nors buvo padaryta iš nedirbtinių gamtinių medžiagų (žaliava – medžiaga, skirta apdirbimui (oda, medis, linai ir kt.), natūralus produktas – nedirbtinis, gamtinis gaminys, natūralu – nedirbtina, gamtiška, gauta iš gamtos).

Atkreipiame dėmesį, kad vadovaujantis maisto produktų ženklavinimą reglamentuojančiais teisės aktais galimi tik 4 atvejai, kai maisto produkto ženklavime gali būti vartojamas terminas „natūralus“ ir/ar pan., t. y.:

1. natūralų mineralinį vandenį teisėtai galima įvardinti „**natūraliu mineraliniu vandeniu**“ (*Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 23 d. įsakymu Nr. V-758 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 28:2003 „Natūralaus mineralinio vandens ir šaltinio vandens naudojimo ir pateikimo į rinką reikalavimai“*),
2. natūralią kvapiąją medžiagą – „**natūralia kvapiąja medžiaga**“ (*2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų <...> (OL 2008 L 354, p. 34)*),
3. natūralų vaisių ir uogų vynu – „**natūraliu vaisių ir uogų vynu**“ (*Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 25 d. įsakymu Nr. 171 patvirtintos Vaisių ir uogų vyno taisyklės*),
4. be to galima vartoti terminą „**natūraliai ir (arba) natūralus**“, kai maisto produktas, apie kurį bus pateikiamas teiginys, natūraliai atitinka *2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1924/2006 dėl teiginių apie*

maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą (OL 2006 L 404, p. 9) priede nustatytą teiginio apie maistingumą vartojimo sąlygą (-as).

Kitų maisto produktų, tokių kaip vaisių, uogų, grybų, kotletų, maisto papildų, pieno, sūrio gaminių, ženklavimo etiketėje nurodyti natūralu ir/ar pan. negalima. Taip yra dėl 2 pagrindinių priežasčių.

Pirmoji yra ta, kad pagal jau minėtą tiek *Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“* 11 punktą, tiek ir reglamento (ES) Nr. 1169/2011 7 straipsnio 1 dalį, ženklavimas ir jo būdai neturi klaidinti pirkėjo dėl užuominos apie ypatingas maisto produkto savybes, nors tokias savybes turi visi panašūs maisto produktai (žinotina, kad visos uogos, grybai yra natūralūs, kadangi jie nėra susintetinami dirbtiniu būdu, o užauga ir yra surenkami miške arba kitose žmonių prižiūrimose arba ne vietose, todėl terminas „Natūralūs“, „Natūraliai užauginta“ neteiktinas). Jeigu norima atkreipti vartotojo dėmesį, kad uogos ar grybai surinkti miške, o ne ūkyje, galima tai pažymėti nurodant „surinkti miške“ ar vartojant panašią frazę (tačiau šiai minčiai išreikšti nevartojant, kaip jau minėta anksčiau, žodžio „natūralus“ ar pan.).

Antroji priežastis yra ta, kad ženklavimas ir jo būdai neturi klaidinti pirkėjo dėl maisto produkto prigimties, savybių ir sudėties (žinotina, kad dauguma prieskonių mišinių, mėsos pūsgaminių ir kitų maisto produktų yra gaminami naudojant maisto priedus, kvapiąsias medžiagas, todėl terminas „Natūralūs“, „Natūraliai užauginta“ klaidintų vartotoją dėl minėtų savybių, kuriomis jis nepasižymi).

Schema dėl terminų „natūralus“, „natūralaus skonio“, „natural“, „nature“, „natura“ ir pan. vartojimo

<p>Terminą „natūralus“ ir pan. galima vartoti šiais atvejais</p>	<p>Termino „natūralus“ ir pan. negalima vartoti</p>
<p>1. natūralų mineralinį vandenį teisėtai galima įvardinti „natūraliu mineraliniu vandeniu“,</p> <p>2. natūralią kvapiąją medžiagą – „natūralia kvapiąja medžiaga“,</p> <p>3. natūralų vaisių ir uogų vynu – „natūraliu vaisių ir uogų vynu“,</p> <p>4. be to galima vartoti terminą „natūraliai“ ir (arba) natūralus“, kai maisto produktas, apie kurį bus pateikiamas teiginys, natūraliai atitinka 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1924/2006 dėl teiginių apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą (OL 2006 L 404, p. 9) priede nustatytą teiginio apie maistingumą vartojimo sąlygą (-as).</p>	<p style="text-align: center;">↓</p> 