

Informacja nt. znakowania produktów mleczarskich eksportowanych do Korei Południowej

Wymogi dotyczące etykietowania produktów mleczarskich zostały określone w rozporządzeniu wydanym przez Ministerstwo Bezpieczeństwa Żywności i Leków Republiki Korei (MFDS) określającym standardy etykietowania żywności. Standardy dot. etykietowania produktów mlecznych zostały zdefiniowane w cz. III pkt 1. S) dokumentu (str. 34-36).

Według obowiązujących przepisów, na etykiecie produktów mlecznych, w tym mleka UHT, powinny zostać umieszczone następujące informacje:

1. Nazwa produktu
2. Rodzaj żywności
3. Nazwa i lokalizacja siedziby producenta
4. Data przydatności do spożycia
5. Zawartość netto i kalorie odpowiadające zawartości netto (dot. wyłącznie mleka, mleka przetworzonego, mleka koziego, mleka fermentowanego, sera i mleka w proszku i należy je podać w nawiasie po zawartości netto)
6. Nazwa surowców
7. Składniki odżywcze (dotyczy wyłącznie mleka, mleka przetworzonego, mleka koziego, mleka fermentowanego, sera i mleka w proszku)
8. Pojemniki i materiały opakowaniowe
9. Numer raportu pozycji
10. Nazwa i zawartość składników (jeśli dotyczy)
11. Warunki przechowywania (jeśli dotyczy)
12. Środki ostrożności:
 - Procedura zgłaszania żywności zafatyzowanej lub niehigienicznej
 - Alergeny (jeśli dotyczy)
 - Inne (jeśli dotyczy)
13. Napromieniowanie żywności (jeśli dotyczy)
14. Żywność genetycznie modyfikowana (jeśli dotyczy)
15. Inne informacje na etykiecie

(1) W przypadku przetworów mlecznych wytworzonych z niesterylizowanego surowego oleju itp. nazwę surowca należy podać jako „niesterylizowany surowy olej“.

- (2) Mleko wzbogacone powinno wskazywać nazwę i zawartość wzbogaconego składnika i może być oznaczone jako mleko wzbogacone tylko wtedy, gdy zawartość witaminy A w litrze przekracza 2000 IU, a witaminy D w litrze przekracza 400 IU.
- (3) W przypadku zamiaru wskazania, że określone bakterie są zawarte w produktach z dodatkiem kwasu mlekowego, należy wskazać liczbę zawartych bakterii, np. „Lactobacillus acidophilus 100,000,000 (100 milionów) CFU/g“, „Lactobacillus acidophilus 100 milionów CFU/g“ itp.
- (4) Produkty sterylizowane lub pasteryzowane powinny być oznakowane jako „produkt sterylizowany“ lub „produkt pasteryzowany“ i powinny wskazywać temperaturę sterylizacji lub pasteryzacji oraz czas. Aby wskazać długotrwałą pasteryzację w niskiej temperaturze lub krótkotrwałą pasteryzację w **wysokiej** temperaturze, można je oznaczyć jako „pasteryzowane“.
- (5) Wśród mleka (z wyjątkiem niskotłuszczowego i beztłuszczowego), mleka rehydratyzowanego (z wyjątkiem niskotłuszczowego i beztłuszczowego), mleka wzbogaconego (z wyjątkiem niskotłuszczowego i beztłuszczowego) oraz mleka z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego (z wyjątkiem niskotłuszczowego i beztłuszczowego), produkty standaryzowane poprzez redukcję tłuszczu mlecznego mogą być oznaczone jako „produkt standaryzowany“, „mleko standaryzowane“ lub „standaryzacja“ i powinny wskazywać zawartość tłuszczu mlecznego.
- (6) Mleko o niskiej zawartości tłuszczu, mleko wzbogacone i mleko z dodatkiem bakterii kwasu mlekowego powinny wskazywać zawartość tłuszczu mlecznego, a mleko o zawartości tłuszczu mlecznego poniżej 5% może być oznakowane jako „mleko odtłuszczone“, „odtłuszczone mleko wzbogacone“ lub „rehydratyzowane mleko odtłuszczone“.
- (7) Niskotłuszczowe mleko przetworzone o zawartości tłuszczu mlecznego poniżej 0,5% może być oznakowane jako odtłuszczone mleko przetworzone.
- (8) Produkty podgrzane po fermentacji powinny być oznaczone jako „produkty podgrzane po fermentacji“.
- (9) Sterylizowane mleko skondensowane lub odtłuszczone mleko skondensowane może być oznakowane jako „niestodzone mleko skondensowane“ lub „niestodzone odtłuszczone mleko skondensowane“.
- (10) Mleko skondensowane, ser naturalny i serum mleczne nie mogą używać określonych składników jako nazw swoich produktów.
- (11) Produkty słodzone wśród mleka skondensowanego muszą wskazywać rodzaj i zawartość użytych cukrów.
- (12) Śmietanka mleczna musi wskazywać zawartość tłuszczu surowego.
- (13) Mieszane mleko w proszku nie może zawierać oznaczeń, które mogłyby sprawić, że ludzie pomylą je z modyfikowanym mlekiem w proszku.
- (14) Żywność ze zhydrolizowanym białkiem mleka musi wskazywać zawartość białka surowego i azotu aminokwasowego.
- (15) W przypadku gdy producent produktów mleczarskich, wśród producentów produktów zwierzęcych, zamierza rozmrozić i dystrybuować ser i masło, należy podać datę produkcji,

datę rozmrożenia, datę przydatności do spożycia po rozmrożeniu ustaloną w ramach daty przydatności do spożycia mrozonek, nazwę i miejsce producenta produktu rozmrożonego (można pominąć, jeśli jest on taki sam jak producent produktów mrożonych), warunki przechowywania po rozmrożeniu oraz środki ostrożności. Ponadto na głównej powierzchni ekspozycyjnej obok oznaczenia „zamrożone“ powinien znajdować się napis „produkt rozmrożony schłodzony (w temperaturze pokojowej)“. W takim przypadku można jednak użyć naklejki, etykiety lub przywieszki, ale powinny one być mocno przymocowane, aby nie mogły spaść.

- (16) Jeśli producent produktów mleczarskich, wśród producentów produktów zwierzęcych, zamierza rozmrozić i dystrybuować ser i masło, powinien on wskazać środki ostrożności, takie jak „Ten produkt jest produktem rozmrożonym, więc prosimy nie zamrażać go ponownie“.

Szczegółowe wytyczne dotyczące zamieszczania określonych informacji na etykiecie są opisane w aneksie do rozporządzenia Ministerstwa Bezpieczeństwa Żywności i Leków Republiki Korei (MFDS) w sprawie standardów etykietowania żywności (obowiązujące od 1 stycznia 2024 r.).