

## RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

# DODATKI DO ŻYWNOSCI, AROMATY, ENZYMY – ZASADY STOSOWANIA I ETYKIETOWANIA

### Substancje dodatkowe – zasady stosowania

- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności – konstrukcja, omówienie najważniejszych zapisów, śledzenie zmian
- Różnica między dodatkiem do żywności a substancją pomocniczą w przetwórstwie
- Poziomy stosowania dodatków (poziomy liczbowe, zasada *quantum satis*)
- Przewodnik Komisji Europejskiej dotyczący kategoryzacji środków spożywczych na potrzeby przepisów w sprawie dodatków
- Ocena możliwości i poziomów stosowania określonych dodatków – omówienie na praktycznych przykładach w jaki sposób korzystać z unijnej listy pozytywnej dodatków do żywności
- Przydatne narzędzie online do oceny możliwości stosowania dodatków

### Znakowanie dodatków

- Prawidłowa nazwa i funkcja technologiczna dodatku
- Informacje dodatkowe wymagane w oznakowaniu (np. w przypadku stosowania substancji słodzących, alkoholi polihydroksylowych, barwników „z Southampton” i in.)
- Pominięcie deklaracji dodatku w wykazie składników (zasada przenoszenia)
- Barwniki vs żywność barwiąca

### Aromaty – zasady stosowania i oznakowania

- Rodzaje środków aromatyzujących (m.in. ekstrakt jako preparat aromatyczny)
- Dopuszczone sposoby znakowania aromatów
- Szczególne zasady znakowania aromatów naturalnych
- Przewodniki dotyczące stosowania i znakowania aromatów

### Enzymy – zasady stosowania i oznakowania

- Przepisy w zakresie stosowania enzymów (i planowane zmiany)
- Wytyczne dotyczące kwalifikacji enzymów jako substancji pomocniczych w przetwórstwie
- Stan prac nad wspólnotową listą enzymów

### Trend czystej etykiety a zasada rzetelnego informowania

- Kiedy produkt można nazwać „domowym”, „tradycyjnym”, „naturalnym”?
- Komunikaty negatywne (negative claims), czyli kiedy produkt można określić jako „bez konserwantów”, „bez barwników” itp.?
- Stanowisko Komisji Europejskiej w sprawie ekstraktów stosowanych w celach technologicznych lub odżywczych (np. ekstrakty roślinne zastępujące substancje konserwujące, problem z ekstraktami CBD)

### **Zakończenie szkolenia**

- Sesja pytań i odpowiedzi

Szkolenie kończy się uzyskaniem zaświadczenia uczestnictwa w szkoleniu.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w formie elektronicznej, które zawierają aktywne linki do wielu przydatnych materiałów dodatkowych.