

## Warunki przyznawania ZNAKU ŻYWNOSĆ ATESTOWANA



**Wyroby żywnościowe zgłoszone przez producentów do wyróżnienia „Znak Żywność Atestowana” winny odznaczać się:**

- a) wysoką jakością zdrowotną**, tzn. spełniać kryteria określone w odpowiednich przepisach normatywnych i prawnych, a zwłaszcza winny być ograniczone - poniżej górnej granicy dozwolonej ich zawartości w produkcie - zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne,
- b) wysoką jakością** potwierdzoną atestami lub certyfikacjami,
- c) wysoką wartością żywieniową**: zawartość witamin, soli mineralnych, błonnika, nienasyconych kwasów tłuszczowych, przy równoczesnym ograniczonym udziale soli kuchennej, cukru, tłuszczu zwierzęcego, składników wysoko cholesterowych,
- d) właściwym oznakowaniem na opakowaniach**, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Warunkiem dopuszczenia wyrobu do ubiegania się o medal lub Znak Żywność Atestowana** jest dostarczenie przez producenta do biura Polskiego Towarzystwa Promocji Zdrowego Życia i Żywności w Tarnowie następujących materiałów i dokumentów:

- wniosku producenta, określającego nazwę wyrobu oraz szczególne walory kwalifikujące produkt do tych wyróżnień,
- próbek wyrobu w oryginalnych opakowaniach, w jakich są wprowadzone do obrotu,
- pełnej receptury wyrobu z wyszczególnieniem wszystkich substancji dodatkowych i ich ilości (niezbędne jest podanie indywidualnych nazw tych substancji),
- charakterystyki surowców i ich pochodzenia,
- opisu procesu technologicznego,
- dokumentu (normy) określającego kryteria jakości zdrowotnej produktu,
- opinii właściwej terenowo stacji sanitarno-epidemiologicznej, a w przypadku produktu pochodzenia zwierzęcego - służby weterynaryjnej o stanie sanitarnym zakładu, ewentualnie

kopii formularza „Protokół kontroli sanitarnej” (oceny stanu sanitarnego) zakładu z ostatniego roku,

- zezwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego dla dietetycznych środków spożywczych,
- odpowiedniego atestu dla opakowań będących w bezpośrednim kontakcie z produktem,
- wyników badań fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych przeprowadzonych przez stację sanitarno-epidemiologiczną lub służby weterynaryjne albo inne akredytowane laboratorium z orzeczeniem o przydatności produktu do spożycia i określeniu jego terminu przydatności do spożycia; a w przypadku drobnych producentów - oświadczenia producenta o stosowaniu w produkcji zasad HACCP,
- deklaracji producenta odnośnie stosowania składników genetycznie modyfikowanych (GMO) oraz obecności alergenów.

Poszczególne parametry jakości zdrowotnej produktu winny być potwierdzone wynikami badań przeprowadzonych przez niezależne laboratorium (stację sanitarno-epidemiologiczną, służbę weterynaryjną lub akredytowane laboratorium) dla:

***przetworów mięsnych i drobiowych*** — na zawartość:

- tłuszczu,
- pozostałości antybiotyków,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- azotanów i azotynów (w wyrobach peklowanych),
- metali ciężkich (cyna, kadm, ołów),
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych (zgodnie z wymaganiami prawnymi),

***mleka i przetworów mlecznych*** - na zawartość:

- tłuszczu,
- pozostałości antybiotyków,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- metali ciężkich (jak wyżej),
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych (zgodnie z wymaganiami prawnymi),
- azotanów i azotynów (w serach dojrzewających),

***ryb i przetworów rybnych*** — na zawartość:

- pozostałości środków ochrony roślin,
- metali ciężkich (jak wyżej oraz rtęci),
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych (zgodnie z wymaganiami prawnymi),
- histaminy,

***przetworów zbożowych z pełnego ziarna*** - na zawartość:

- pozostałości środków ochrony roślin,
- metali ciężkich (cyna, kadm, ołów),
- zanieczyszczeń biologicznych: drobnoustroje, szkodniki, mykotoksyny (zgodnie z wymaganiami prawnymi),
- błonnika,

**warzyw i owoców oraz ich przetworów** - na zawartość:

- pozostałości środków ochrony roślin,
- metali ciężkich (jak wyżej),
- azotanów i azotynów (odnośnie do warzyw),

**orzechów i kukurydzy** — na zawartość:

- aflatoksyn,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- zanieczyszczeń biologicznych: drobnoustroje, szkodniki,

**oleju rzepakowego** - na zawartość:

- kwasu erukowego,

**ziół i przypraw** - na zawartość:

- pozostałości środków ochrony roślin,
- zanieczyszczeń biologicznych: drobnoustroje, szkodniki,

**wyrobów w metalowych puszkach** - na zawartość:

metali ciężkich (cyna, kadm, ołów),

**dietetycznych środków spożywczych** - na zawartość:

- składników odżywczych deklarowanych na opakowaniu oraz tych składników, które określają charakterystyczną wartość danego wyrobu (np. preparaty wysokobłonnikowe, bezglutenowe itp.),

**wyroby posiadające deklarację o szczególnej wartości żywieniowej**

- np. z niską zawartością cholesterolu, sodu, z wysoką zawartością witamin, soli mineralnych powinny mieć potwierdzoną wynikami badań zawartość składników charakterystyczną dla danego wyrobu (np. wyroby „bez sodowy”, „o niskiej zawartości cholesterolu” muszą mieć określoną wynikami badań odpowiednią zawartość tego składnika.

**Komisja Konkursowa ocenia również wyroby nie żywnościowe i urządzenia chroniące zdrowie wg następujących parametrów:**

- walory zdrowotne wyrobu,
- wysoka jakość,
- wartość użytkowa,
- standard surowców,
- proces technologiczny,
- walory użytkowo-funkcjonalne,
- znaczenie dla środowiska - wartości ekologiczne,
- sposób prezentacji dla użytkowników,
- sposób opakowania: estetyka, zakres i sposób znakowania, utylizacja.

Warunkiem dopuszczenia do konkursu wyrobu, sprzętu lub urządzenia chroniącego zdrowie jest dostarczenie przez producenta do Polskiego Towarzystwa Promocji

Zdrowego Życia i Żywności następujących materiałów i dokumentów:

- wniosku wyszczególniającego nazwę wyrobu, sprzętu lub urządzenia oraz szczególne walory kwalifikujące je do konkursu,
- próbek wyrobu w oryginalnych opakowaniach, fotografii, szkiców sprzętu, urządzeń itp.,
- opis technologii,
- charakterystyki materiałów i surowców oraz ich pochodzenia,
- dokumentów zawierających wyniki badań określających jakość zdrowotną lub użytkową, walory ekologiczne wyrobu, sprzętu i urządzeń,
- atestu dla opakowań będących w bezpośrednim kontakcie z żywnością.

Niedopełnienie warunków określonych powyżej eliminuje produkt, sprzęt lub urządzenie z konkursu o Znak Żywność Atestowana.

Znak Żywność Atestowana jest przyznawany w ciągu całego roku oraz w okresie Targów Zdrowego Życia i Żywności ECOLIFE.

*Zatwierdzono na posiedzeniu Zarządu Polskiego  
Towarzystwa Promocji Zdrowego Życia i Żywności,  
w dniu 22 lipca 2008r.*