7.

Ko tu zini par to, ko ēd?

1. Kopš 2014. gada 13. decembra Eiropas Savienība ir ieviesusi 7 svarīgus noteikumus, kam jābūt ievērotiem preces aprakstā uz tās iepakojuma. Noteikumi paredz ieviest lielāku skaidrību par pārtikas preču izcelsmi un produktu sastāvdaļām. Turpmāk uz iepakojuma būs vairāk informācijas, un tas nozīmē, ka pircējam būs arī vairāk jālasa. Bet noteikumi nenosaka, ka informācija būtu jāattēlo grafiski (luksofors vai smaidiņi), lai gan tas būtiski atvieglotu patērētājiem preces izvēli. Kādām tad jābūt preču etiķetēm?
2. Tagad ir noteikts, ka burtiem uz etiķetēm jābūt vismaz 1,2 milimetrus lieliem. Tas novērsīs situāciju, ka pat cilvēki ar normālu redzi informāciju uz etiķetes varēja izlasīt tikai ar lupas palīdzību. Taču patērētāji vēl nav apmierināti; viņi vēlētos, lai noteikumi paredzētu arī burtu formu, krāsu un kontrastu.
3. Tagad uz pārtikas precēm ar izceltiem burtiem un citā krāsā jābūt informācijai par 14 biežākajām alerģiju izraisošajām vielām (rieksti, lipeklis, piena olbaltumvielas u. c.). Svarīgi, ka informācijai par alerģiskajām vielām jābūt pieejamai arī par neiepakotām pārtikas precēm restorānos, ceptuvēs vai gaļas veikalos. Katra Eiropas Savienības valsts pati var noteikt to, kādā veidā šo informāciju darīt pieejamu patērētājam (mutiski, rakstiski, pēc pieprasījuma).
4. Sākot ar 12.12.2016., uz etiķetes jābūt norādītai informācijai par to, cik daudz kaloriju, tauku, piesātināto taukskābju, ogļhidrātu, cukura, olbaltumvielu un sāls satur attiecīgais pārtikas produkts. Tā daudziem cilvēkiem ir ļoti nozīmīga informācija. Piemēram, cilvēkiem, kuri slimo ar sirds un asinsvadu slimībām, sevišķi svarīgi ir zināt, cik daudz sāls satur katrs pārtikas produkts, jo sāls paaugstina asinsspiedienu. Savukārt cukura diabēta slimniekiem, cilvēkiem ar paaugstinātu holesterīna līmeni asinīs un svara vērotājiem ir būtiski zināt, cik daudz kaloriju, cik un kādu tauku daudzumu satur pārtikas produkts.
5. Sākot ar 01.04.2015., svaigi iepakotai vai sasaldētai cūkas, aitas, kazas vai putnu gaļai uz etiķetes ir jānorāda tās izcelsmes un kaušanas valsts. Diemžēl maltajai gaļai drīkst norādīt

tikai to, ka mājlopi ir izaudzēti un nokauti Eiropas Savienībā. Savukārt uz salami, šķiņķi vai marinētu gaļu šie noteikumi neattiecas, tātad par to izcelsmi pircējs netiks informēts.

6. Ja pārtikas produkts nav īsts, bet imitē kādu pārtikas produktu (piemēram, nevis īsts ***krējums***, bet ***krējuma izstrādājums***, nevis īsts ***sviests***, bet ***sviesta izstrādājums*** u. tml.), pārtikas ražotājam uz etiķetes tas ir skaidri jānorāda. Uz etiķetes nedrīkst maldinoši lietot īsta produkta nosaukumu bez paskaidrojuma, turklāt paskaidrojošā vārda burtu lielums nedrīkst būt mazāks par 75% no īstā produkta nosaukuma burtu lieluma. Piemēram, ja vārda ***krējums*** izmērs ir 4 centimetri, tad paskaidrojošā vārda ***izstrādājums*** izmērs nedrīkst būt mazāks par 3 centimetriem. Uz etiķetes skaidri ir jānorāda arī papildu vielas, kas ir produktā.
7. Līdz šim pārtikas ražotājam bija pienākums norādīt uz iepakojuma pārtikas preces derīguma datumu, bet tagad uz termiski neapstrādātas gaļas, gaļas izstrādājumiem un zivs ir jānorāda arī sasaldēšanas datums. Domājams, daudzi pircēji būs pārsteigti, ieraugot, ka zivs ir sasaldēta jau pirms gada (preču uzglabāšanas ilguma noteikumi to pieļauj). Diemžēl jaunie noteikumi neattiecas uz sasaldētām picām un dārzeņiem.
8. Uz visiem pārtikas produktiem, kuri tiek pārdoti internetā, ir jābūt tādām pašām etiķetēm, kādas tiek pieprasītas parastos veikalos.
9. Tie pārtikas produkti, kas ir saražoti līdz 12.12.2014., var tikt pārdoti arī ar nepilnīgu informāciju uz etiķetēm, bet ražot tādus gan vairs nedrīkst.

(Materiāls sagatavots pēc Aivara Mackeviča, BalticTravelnews.com/Spiegel.de)