



Co-creation workshops on Food Contact Materials

Citizen summary report

LEGAL NOTICE

This document has been prepared for the European Commission however it reflects the views only of the authors, and the European Commission is not liable for any consequence stemming from the reuse of this publication. More information on the European Union is available on the Internet (<http://www.europa.eu>).

CONTACT INFORMATION

EUROPEAN COMMISSION
Directorate General for Health and Food Safety
Unit E2 Food Processing Technologies and Novel Foods

Contact: Food Contact Materials Team
E-mail: SANTE-FCM@ec.europa.eu

European Commission
B-1049 Brussel

PDF EW-03-23-384-N2-N ISBN 978-92-68-08189-1 DOI 10.2875/127825

Manuscript completed in October 2023

Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2023

© European Union, 2023



The reuse policy of European Commission documents is implemented by the Commission Decision 2011/833/EU of 12 December 2011 on the reuse of Commission documents (OJ L 330, 14.12.2011, p. 39). Except otherwise noted, the reuse of this document is authorised under a Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) licence (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). This means that reuse is allowed provided appropriate credit is given and any changes are indicated.

For any use or reproduction of elements that are not owned by the European Union, permission may need to be sought directly from the respective rightholders including logos and graphic by Kantar Public and Ramboll.

How to cite this report: DOI 10.2875/127825

ABSTRACT

This research was commissioned by the European Commission's Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE).

The focus of this study was food contact materials. It sought to understand participants' current knowledge and experiences with food contact materials and the potential risks they represent; their preferences when it comes to trade-offs between safety, hygiene and sustainability aspects; and how they would like to receive information on food contact materials.

The study ran a series of co-creation workshops in nine EU countries (one per country). After the initial pilot in Malta, three-hour workshops were held in France, Finland, Germany, Greece, Ireland, Poland, Romania, and Spain. In total, 90 EU citizens took part in the workshops. The workshops took place between 7 and 15 November 2022.

Executive summary

Note: The term “participants” refers to persons who took part in the research on which this note is based. See section ‘Explanation of study approach’ for description of the study and its approach.

Food contact materials: experiences and expectations on safety, hygiene, and sustainability

Participants had different levels of knowledge of risks related to food contact materials. They also had different preferences regarding how much they cared for sustainability of these materials. The study found that participants typically fell into one of the following three categories:

- The Ecological Defender– concerned about making sustainable choices. They prefer to buy food contact materials that are not synthetic, and which are durable. They also prefer to limit the buying of packaged products if possible;
- The Unassuming Consumer – indifferent about issues around safety or sustainability of food contact materials. Their choices of what they buy and how they use containers at home are primarily driven by what is handy at a given moment;
- The Health Protector – rather well informed about potential safety risks of food contact materials. They make sure to avoid unsafe use of such materials.

With the exception of the Health Protector, all participants falling in the other two categories were unaware of the risks that food contact materials could pose to their health.

When shown examples of potentially harmful uses of food contract materials, many admitted to at least occasionally doing them. Such examples were heating soft plastic containers in microwave, freezing food in ice-cream containers, wrongly disposing of bio-based containers and using the dishwasher to clean unlabelled containers.

The main reasons why participants choose one food contact material over another are:



Availability and convenience: the food inside the package drives the choice rather than the package. At home they use utensils that are convenient for them including reusing packaging for heating, freezing or storing;



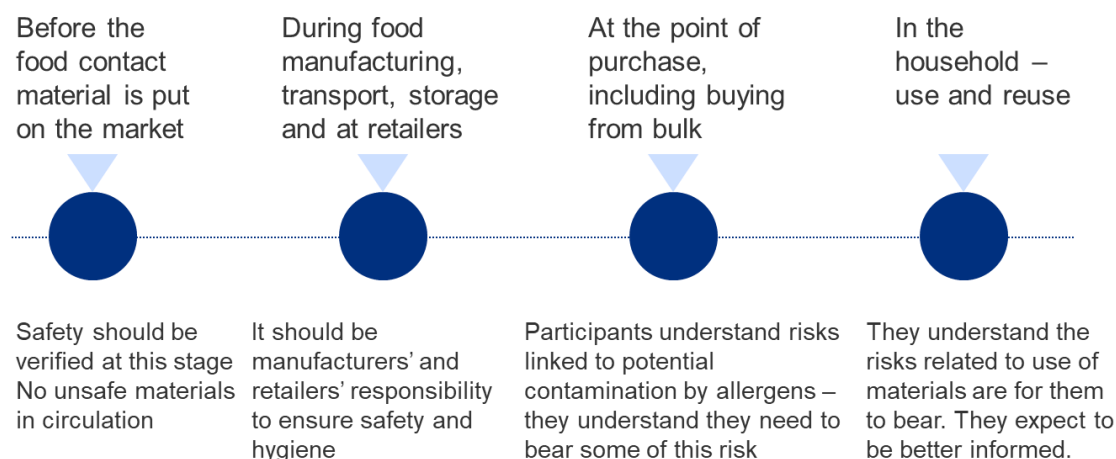
Family and peers: participants repeat the choices of other people they see around them. What they believe about food contact materials’ safety or hygiene is often from what others around them have said or shown them;



Traditions: for certain types of food contact materials (for example certain dishes or cooking utensils) traditions also weigh on what people choose. For instance, choosing a wooden spatula instead of a silicone one because traditionally wooden utensils have always been used at home.

Some single-use food contact materials such as containers are reused in the household once empty. Participants generally give little consideration as to whether the re-use they make of the material is safe or hygienic.

Understanding of responsibilities



Participants strongly believed that materials that could cause harm because of leaching of substances into food should not be put on the market. They expect to be fully protected by the legal framework from leaching of dangerous substances into foods when they purchase a product. Before the point of purchase, producers and retailers should be held responsible for ensuring safety.



They understand that they have some responsibility when it comes to choices made at the point of sale. Their preference for sustainable materials (such as no packaging or use of porous materials) could lead to contamination with allergens. Depending on their situation and risk-awareness participants are more or less willing to take such risks but they understand this is a responsibility for them to assume.



Finally, they understand that the use of food contact materials that they make at home, post-purchase, is under their responsibility.

Information needs about food contact materials

Most current labels about food contact materials are ill-understood. Participants recognised them but they did not understand their meaning. To be better understood, the labels need to be revised but also accompanied by other communication actions.

The study found a need to improve communication about the safety, hygiene, and sustainability of food contact materials:

- Participants have gaps in knowledge about these materials: they are confused about different types of plastic, they are unsure regarding how to dispose of many materials, they don't know when to stop reusing food contact materials;
- For most, they do not search for information on their own: participants are not sufficiently interested in this topic to spontaneously search for information. To bridge the knowledge-gap proactive outreach is needed;
- They are interested in learning more about the topic: once they start thinking about food contact materials, they realise the limitations of their knowledge and are interested to find out more.

Typical issues participants want information about are:

- whether heating/freezing the food contact material is possible
- how to heat or freeze it (to what temperature, microwave vs. oven, for how long)
- composition of the material in particular regarding new types of materials
- frequency of reuse or when to dispose of the material
- how to dispose of the material

Participants also recommend that more clarity about the source of the information should be provided. This is important for the credibility of information and labels.

Other suggestions proposed by participants during the workshops are:

- labels should be on top of the food contact materials for good visibility and engraving that is transparent should be avoided;
- warning messages could accompany the labels to ease its understanding (notably on packaging that could be reused);
- labels could use layering techniques or colour coding to express different types of information;
- labels that are focused on action (do's and don'ts) are clearer and more directly relevant; and
- other information activities are needed to accompany the labels as not all information can be fitted on a label.

If you would like to read the full report, you can find it here:

<https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Ateliers de co-création sur les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires

Rapport de synthèse – Ateliers citoyens

KANTAR PUBLIC

Juin 2023



DG SANTE

RÉSUMÉ

Cette recherche a été commandée par la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG SANTE).

Elle porte sur les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires. Elle vise à comprendre le niveau actuel de connaissance et les expériences des participants relatives aux matériaux entrant en contact avec des aliments et les risques potentiels qu'ils représentent, à analyser leurs préférences s'ils doivent faire un compromis entre les questions de sécurité, d'hygiène et d'environnement, et savoir sous quelle forme ils préfèrent recevoir des informations à ce sujet.

Dans le cadre de cette étude, une série d'ateliers de co-création ont été menés dans neuf pays de l'UE (un par pays). Après avoir mené la phase pilote à Malte, des ateliers d'une durée de 3 heures ont été organisés en France, en Finlande, en Allemagne, en Grèce, en Irlande, en Pologne, en Roumanie et en Espagne. Au total, 90 citoyens européens ont participé à ces ateliers. Les ateliers se sont tenus entre le 7 et le 15 novembre 2022.

RÉSUMÉ ANALYTIQUE

Note: Le terme de « participant » désigne les personnes ayant pris part à la recherche sur laquelle porte cette synthèse. Voir la partie « présentation de l'approche » où est décrite l'étude et la méthode appliquée.



Matériaux entrant en contact avec des aliments : expériences et attentes en matière de sécurité, d'hygiène et de durabilité

Les participants ont présenté différents degrés de connaissance des risques concernant les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires. On a également pu observer des disparités concernant le niveau de préoccupation à l'égard de la durabilité de ces matériaux. L'étude a permis de dégager trois profils types sur ce sujet :

- Le « défenseur de l'écologie » qui prend soin de faire des choix écologiquement durables. Il préfère acheter des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires qui ne soient pas synthétiques, et qui sont durables. Il préfère également limiter l'achat de produits emballés dans la mesure du possible.
- Le « consommateur sans prétention », qui est plutôt indifférent aux questions de la sécurité ou de durabilité des matériaux entrant en contact avec les aliments. Ses choix en matière d'achat et d'utilisation de contenants à la maison sont principalement déterminés par leur commodité à un moment donné.
- Le « protecteur de la santé », qui est plutôt bien informé des risques potentiels pour la santé que comportent les matériaux entrant en contact avec les aliments. Il évite toute utilisation de ces matériaux qui pourrait comporter un risque.

A l'exception du protecteur de la santé, tous les participants dont l'attitude correspond au deux premiers profils n'étaient pas conscients des risques que peuvent poser pour leur santé les matériaux entrant en contact avec les aliments.

Lorsqu'il leur a été présenté des modes d'utilisation potentiellement dangereux de ces matériaux entrant en contact avec les aliments, nombre d'entre eux ont reconnu agir de la sorte au moins occasionnellement. Les exemples portent sur le fait de réchauffer des aliments dans leur emballage en plastique souple, de congeler des aliments dans des contenants de crème glacée, de jeter de façon inappropriée des emballages à base de matière organique et d'utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer des contenants non étiquetés.

Les raisons principales évoquées pour choisir un matériau entrant en contact avec les aliments plutôt qu'un autre sont les suivantes:



Disponibilité et commodité : c'est l'aliment emballé qui détermine le choix plutôt que l'emballage. Au domicile, les ustensiles sont

utilisés en fonction de leur commodité, ce qui inclut la réutilisation d'emballages pour réchauffer, congeler ou stocker des aliments.



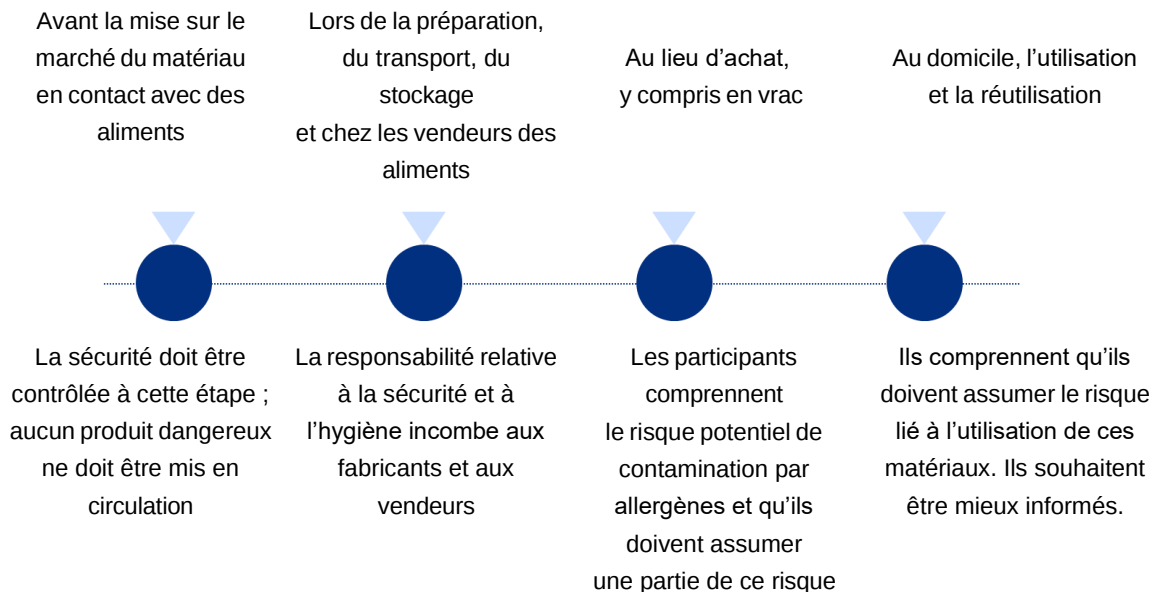
Influence de la famille et des pairs : les participants font les mêmes choix dans ce domaine que ceux fait par leur entourage. Leur avis sur la sécurité ou l'hygiène des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires est souvent déterminé par les actes et les propos de leur entourage.



Traditions : pour certains types d'emballage (par ex. de certains plats ou d'ustensiles de cuisine), la tradition joue un rôle sur les choix adoptés. Par exemple, certains utilisent des spatules en bois plutôt qu'en silicone parce qu'il s'agit d'une habitude de consommation dans leur famille.

Certains emballages alimentaires à usage unique comme des contenants sont réutilisés une fois vides. Les participants se préoccupent généralement peu de savoir si cette réutilisation est risquée pour la santé ou hygiénique.

Comprendre les responsabilités



Les participants sont convaincus que les matériaux qui peuvent être néfastes, du fait de la contamination des aliments par des substances chimiques, ne devraient pas être mis sur le marché. Il s'attendent à ce que le cadre légal les protègent totalement du risque de contamination des aliments par des substances toxiques lorsqu'ils achètent un produit. Avant que les produits ne soient proposés à la vente, les producteurs et les revendeurs devraient être responsables de garantir la sécurité de ces produits.



Les participants ont néanmoins conscience qu'ils portent une certaine responsabilité quant à leurs choix d'achat. S'ils ont une préférence pour les matériaux écologiques (comme des matériaux poreux, ou pas d'emballages du tout), ce choix peut entraîner un risque de contamination par des allergènes. En fonction de leur situation et de leur niveau de sensibilisation au risque, les participants ont plus ou moins tendance à prendre des risques, mais ils comprennent que cela relève de leur propre responsabilité.



Enfin, ils reconnaissent que l'utilisation des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires faite à la maison après l'achat relève de leur responsabilité.

Besoin d'informations sur les matériaux entrant en contact avec des aliments

La plupart des étiquettes actuelles portant sur les matériaux entrant en contact avec des aliments ne sont pas bien comprises. Les participants les reconnaissent mais ne les comprennent pas. Il faudrait modifier ces étiquettes pour qu'elles soient davantage compréhensibles, et les accompagner d'actions de communication.

L'étude démontre qu'il est nécessaire d'améliorer la communication portant la sécurité, l'hygiène et la durabilité des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires.

- Les participants manquent de connaissance sur ces matériaux : ils confondent les différents types de plastique, ne savent pas comment jeter de nombreux matériaux, ni quand ils doivent arrêter de réutiliser les matériaux qui entrent en contact avec des denrées alimentaires ;
- La plupart d'entre eux ne cherchent pas d'informations par eux-mêmes : l'intérêt des participants est trop faible sur ce sujet pour qu'ils cherchent spontanément à se renseigner. Pour combler cette lacune, il est nécessaire d'avoir une approche proactive en matière de communication pour toucher la population ;
- Les participants déclarent vouloir en savoir plus sur le sujet : une fois que le sujet des matériaux entrant en contact avec les aliments a été évoqué, ils se rendent compte de leur manque de connaissance et souhaitent en savoir davantage.

Les questions sur lesquelles les participants souhaitent avoir des informations sont :

- s'il est possible de congeler ou réchauffer les matériaux qui entrent en contact avec des aliments ;
- comment les congeler ou les réchauffer (à quelle température, utilisation ou non du micro-ondes ou du four, durée) ;
- la composition des matériaux, en particulier celle des nouveaux types de matériaux ;

- la fréquence de réutilisation possible ou quand il faut les jeter ;
- comment les jeter.

Les participants ont également recommandé que la source de l'information fournie soit indiquée plus clairement. Cet aspect est indispensable pour que les informations et les étiquetages soient crédibles.

Les autres suggestions faites par les participants durant l'atelier sont les suivantes :

- les étiquettes devraient être placées sur la face apparente des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires pour être le plus visible possible et les inscriptions sur les matériaux transparents devraient être évitées ;
- des messages d'avertissement devraient figurer sur les étiquettes pour faciliter la compréhension (notamment sur les emballages qui peuvent être réutilisés) ;
- des étiquettes avec un code couleur ou des étiquettes multipages pourraient être utilisées pour différencier les types d'informations ;
- les étiquettes qui précisent les actions recommandées – ce qu'il faut faire ou ne pas faire – sont plus claires et directement utiles ;
- des actions informatives complémentaires sont nécessaires car toutes les informations utiles ne peuvent pas figurer sur une simple étiquette.

Si vous souhaitez consulter le rapport entier, veuillez suivre le lien suivant: <https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Kreative Workshops zu Lebensmittelkontaktmaterialien

Zusammenfassender Bürgerbericht

KANTAR PUBLIC

Juni 2023



DG SANTE

ZUSAMMENFASSUNG

Diese Studie wurde von der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (GD SANTE) der Europäischen Kommission in Auftrag gegeben.

Im Fokus dieser Studie standen Lebensmittelkontaktmaterialien. Das Ziel dieser Studie bestand darin, Erkenntnisse über das Wissen und die Erfahrungen der Teilnehmer mit Lebensmittelkontaktmaterialien zu gewinnen und zu erfahren, welche potenziellen Risiken nach Einschätzung der Teilnehmer von diesen Materialien ausgehen, welche Kompromisse sie bei Abwägungen zwischen Sicherheit, Hygiene und Nachhaltigkeit bevorzugen und auf welche Weise sie am ehesten Informationen zu Lebensmittelkontaktmaterialien erhalten möchten.

Im Rahmen dieser Studie wurde eine Reihe kreativer Workshops in neun EU-Ländern durchgeführt (ein Workshop pro Land). Nach einem Pilot-Workshop in Malta wurden in folgenden weiteren Ländern dreistündige Workshops durchgeführt: Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Polen, Rumänien und Spanien. Insgesamt nahmen 90 EU-Bürger an den Workshops teil, die zwischen dem 7. und 15. November 2022 stattfanden.

ZUSAMMENFASSUNG DER ERGEBNISSE

Hinweis: Der Begriff „Teilnehmer“ bezieht sich auf Personen, die an dieser Studie teilgenommen haben. Siehe Abschnitt „Vorstellung des Studienansatzes“ für eine Beschreibung der Studie und des gewählten Ansatzes.



Lebensmittelkontaktmaterialien: Erfahrungen und Erwartungen in Bezug auf Sicherheit, Hygiene und Nachhaltigkeit

Die Teilnehmer hatten unterschiedliche Kenntnisse über Risiken im Zusammenhang mit Lebensmittelkontaktmaterialien. Darüber hinaus machten sie sich in unterschiedlichem Maße Gedanken über die Nachhaltigkeit dieser Materialien. Die Studie ergab, dass sich die Teilnehmer grundsätzlich drei Kategorien zuordnen ließen:

- Umweltschützer – sind darum bemüht, nachhaltige Entscheidungen zu treffen. Personen dieser Gruppe ziehen es vor, nicht synthetische sowie haltbare Lebensmittelkontaktmaterialien zu kaufen. Darüber hinaus kaufen sie nach Möglichkeit lieber unverpackte Produkte;
- Unbesorgte Verbraucher – machen sich keine Gedanken über Sicherheit oder Nachhaltigkeit von Lebensmittelkontaktmaterialien. Ihre Einkaufsentscheidungen und die Nutzung von Aufbewahrungsbehältern zu Hause richten sich überwiegend danach, was gerade praktisch ist;
- Gesundheitsbewusste – sind ziemlich gut über potenzielle Sicherheitsrisiken im Zusammenhang mit Lebensmittelkontaktmaterialien informiert. Diese achten darauf, eine unsichere Verwendung solcher Materialien zu vermeiden.

Mit Ausnahme der Gesundheitsbewussten sind sich die Teilnehmer der potenziellen Gesundheitsrisiken, die von Lebensmittelkontaktmaterialien ausgehen können, nicht bewusst.

Als den Teilnehmern Beispiele für eine potenziell gesundheitsschädliche Verwendung von Lebensmittelkontaktmaterialien gezeigt wurden, gaben viele zu, Lebensmittelkontaktmaterialien zumindest gelegentlich auf diese Weise zu verwenden. Zu den Beispielen gehörten das Erhitzen von weichen Kunststoffbehältern in der Mikrowelle, das Einfrieren von Lebensmitteln in Eisdosen, die falsche Entsorgung bio-basierter Behälter und das Reinigen von Behältern in Geschirrspülmaschinen, die über kein entsprechendes Symbol verfügen.

Zu den Hauptgründen, weshalb Teilnehmer ein Lebensmittelkontaktmaterial gegenüber einem anderen bevorzugen, gehören folgende:



Verfügbarkeit und praktische Nutzung: Die Entscheidung wird eher durch das Lebensmittel in der Verpackung als durch die Verpackung selbst angetrieben. Zu Hause werden Utensilien

verwendet, die praktisch sind. Dazu gehört auch die Wiederverwendung der Verpackung zum Erhitzen, Einfrieren oder Lagern;



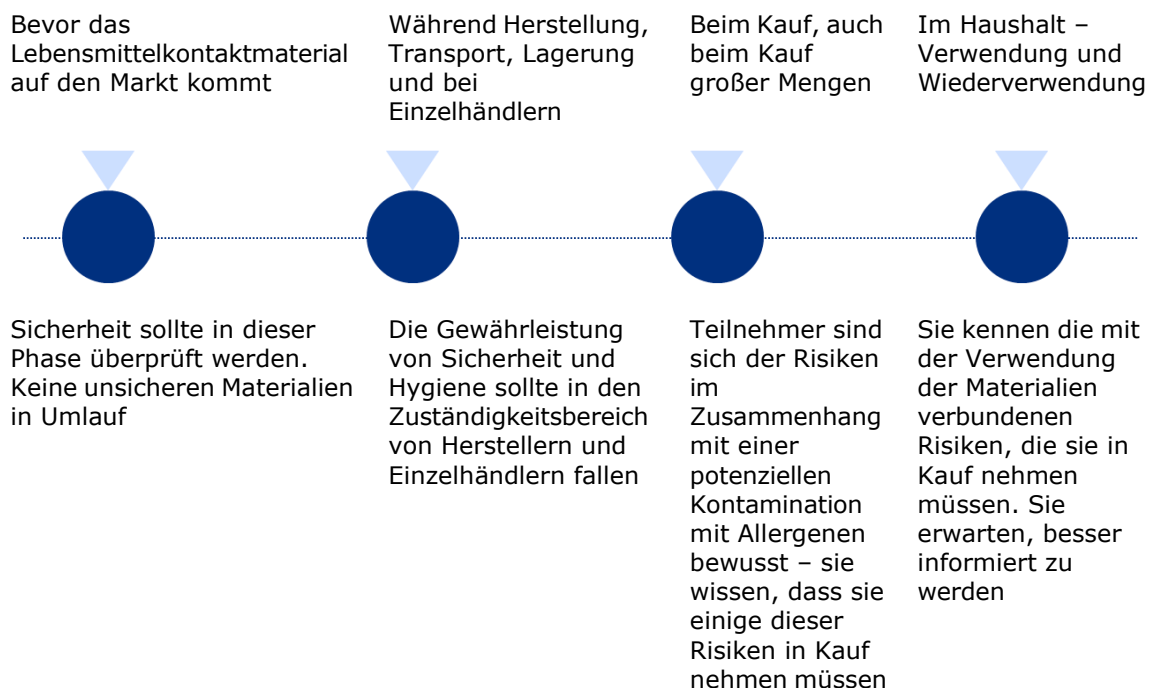
Familie, Freunde, Bekannte und Kollegen: Die Teilnehmer wiederholen in ihren Entscheidungen das, was andere Menschen um sie herum tun. Ihre Annahmen über die Sicherheit und Hygiene von Lebensmittelkontaktmaterialien basieren häufig auf dem, was andere um sie herum gesagt oder ihnen gezeigt haben;



Traditionen: Bei einigen Lebensmitteln hat die traditionelle Verwendung bestimmter Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. bestimmte Schüsseln oder Kochutensilien) Einfluss auf die Entscheidung. Ein konkretes Beispiel ist die Verwendung eines Pfannenwenders aus Holz anstatt aus Silikon, weil zu Hause traditionell immer Kochutensilien aus Holz verwendet wurden.

Einige Kontaktmaterialien für den Einmalgebrauch, wie z. B. Behälter, werden im Haushalt wiederverwendet, sobald sie leer sind. In der Regel denken die Teilnehmer wenig darüber nach, ob die Wiederverwendung des betreffenden Materials sicher oder hygienisch ist.

Verständnis von Verantwortlichkeiten



Die Teilnehmer waren unbedingt der Meinung, dass Lebensmittelkontaktmaterialien, aus denen Stoffe in das Lebensmittel freigesetzt werden können, nicht auf den Markt gebracht werden sollten. Sie erwarten, dass sie beim Kauf eines Produkts durch die gesetzlichen Bestimmungen vollständig davor geschützt sind, dass schädliche Stoffe in Lebensmittel gelangen könnten. Vor dem Kauf sollten Hersteller und Einzelhändler für die Gewährleistung der Sicherheit verantwortlich sein.



Ihnen ist klar, dass sie beim eigentlichen Kauf selbst eine gewisse Verantwortung haben. Ihre Präferenz für nachhaltige Materialien (wie z. B. keine Verpackung oder die Verwendung von durchlässigem Material) könnte zu einer Kontamination mit Allergenen führen. Je nach Situation und Risikobewusstsein sind die Teilnehmer mehr oder weniger gewillt, solche Risiken einzugehen. Allerdings wissen sie, dass dies eine Verantwortung ist, die sie zu tragen haben.



Außerdem ist ihnen bewusst, dass die Verwendung von Lebensmittelkontaktmaterialien zu Hause, also nach dem Kauf, ihre Verantwortung ist.

Informationsbedürfnisse in Bezug auf Lebensmittelkontaktmaterialien

Die meisten aktuellen Kennzeichnungen zu Lebensmittelkontaktmaterialien werden schlecht verstanden. Die Teilnehmer erkannten diese wieder, verstanden aber deren Bedeutung nicht. Damit diese Kennzeichnungen besser verstanden werden, müssen diese überarbeitet und deren Bedeutung durch ergänzende Kommunikationsmaßnahmen vermittelt werden.

Die Studie kam zu dem Ergebnis, dass Bedarf für eine Verbesserung der Kommunikation über die Sicherheit, Hygiene und Nachhaltigkeit von Lebensmittelkontaktmaterialien besteht:

- Die Teilnehmer haben Wissenslücken, was Lebensmittelkontaktmaterialien betrifft. Sie sind durch die verschiedenen Arten an Kunststoffen verwirrt, wissen oft nicht, wie sie bestimmte Materialien entsorgen sollen und auch nicht, wann welche Lebensmittelkontaktmaterialien nicht länger verwendet werden sollten;
- Die meisten Teilnehmer suchen nicht selbstständig nach Informationen. In der Regel interessiert sie das Thema nicht genug, um spontan nach Informationen zu suchen. Um diese Wissenslücke zu schließen, sind aktive Informationskampagnen erforderlich;
- Die Teilnehmer sind daran interessiert, mehr über dieses Thema zu erfahren. Sobald sie anfangen, über Lebensmittelkontaktmaterialien nachzudenken, wird ihnen bewusst, wie wenig sie darüber wissen. Dadurch wird ihr Interesse geweckt, mehr darüber zu erfahren.

Typische Fragen, zu denen die Teilnehmer gerne mehr Informationen hätten:

- Ob es möglich ist, das jeweilige Lebensmittelkontaktmaterial zu erhitzen/einzufrieren
- Wie dieses erhitzt oder eingefroren werden kann (bis zu welcher Temperatur, Mikrowelle oder Ofen, für wie lange)

- Zusammensetzung des Materials, insbesondere bei neuen Materialarten
- Wie oft das Material wiederverwendet werden kann und wann es entsorgt werden muss
- Wie das Material zu entsorgen ist.

Darüber hinaus wünschen sich die Teilnehmer klarere Angaben zu den Informationsquellen. Dies ist wichtig für die Glaubwürdigkeit der Informationen und Kennzeichnungen.

Weitere Vorschläge, die von Teilnehmern während der Workshops gemacht wurden:

- Kennzeichnungen sollten auf der Oberseite von Lebensmittelkontaktmaterialien zu sehen sein. Außerdem sollten transparente Gravierungen vermieden werden;
- Die Kennzeichnungen könnten mit Warnhinweisen versehen werden, um diese leichter verständlich zu machen (insbesondere, ob die Verpackung wiederverwendet werden kann);
- Die Kennzeichnungen könnten mit Schichttechniken oder Farbkodierungen arbeiten, um unterschiedliche Informationen zu vermitteln;
- Im Mittelpunkt sollten konkrete Handlungsempfehlungen stehen (Dos und Don'ts), da diese direkter und relevanter sind;
- Da nicht alle Informationen in den Kennzeichnungen untergebracht werden können, sollte es ergänzende Informationskampagnen geben.

Den vollständigen Bericht finden Sie hier: <https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Talleres de creación conjunta sobre los materiales en contacto con alimentos

Resumen de informe de ciudadanos

KANTAR PUBLIC

Junio 2023



DG SANTE

EXPLICACIÓN DEL PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO

Esta investigación fue encargada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea (DG SANTE).

El estudio se centró en los materiales en contacto con alimentos. Su finalidad era entender el conocimiento y las experiencias actuales de los participantes en lo que respecta a los materiales en contacto con alimentos y los riesgos asociados a ellos, además de sus preferencias en cuanto al equilibrio entre seguridad, higiene y sostenibilidad, y cómo preferirían recibir la información sobre dichos materiales.

Para el estudio se realizaron una serie de talleres de creación conjunta en nueve países de la UE (uno por país). Tras una primera prueba piloto en Malta, se celebraron talleres de tres horas en Francia, Finlandia, Alemania, Grecia, Irlanda, Polonia, Rumanía y España. En estos talleres participaron un total de 90 ciudadanos de la UE. Se realizaron entre el 7 y el 15 de noviembre de 2022.

RESUMEN

Nota: El término «participantes» se refiere a las personas que participaron en la investigación en la que se basa esta nota. Consulte la sección «Explicación del planteamiento del estudio» para ver una descripción del estudio y de su planteamiento.

Materiales en contacto con alimentos: experiencias y expectativas en cuanto a la seguridad, la higiene y la sostenibilidad

Los participantes tenían distintos niveles de conocimiento sobre los riesgos relacionados con los materiales en contacto con alimentos. También existían diferencias en la importancia que daban a la sostenibilidad de los materiales. El estudio constató que los participantes se podían dividir en tres categorías:

- Defensores ecológicos: preocupados por tomar decisiones sostenibles. Prefieren comprar materiales en contacto con alimentos que sean duraderos y no sintéticos. También prefieren limitar la compra de productos envasados en la medida de lo posible.
- Consumidores sencillos: indiferentes en cuestiones de seguridad o sostenibilidad de los materiales en contacto con alimentos. Deciden qué comprar y cómo usar los recipientes en su hogar según lo que sea más práctico en cada momento.
- Protectores de la salud: bastante bien informados sobre los posibles riesgos de los materiales en contacto con alimentos. Evitan utilizar dichos materiales de forma no segura.

A excepción de los protectores de la salud, los participantes de las otras dos categorías no eran conscientes de los riesgos que los materiales en contacto con alimentos pueden entrañar para la salud.

Cuando se les mostraron ejemplos de usos potencialmente nocivos de dichos materiales, muchos participantes admitieron haberlos hecho al menos de forma ocasional. Algunos ejemplos eran calentar recipientes de plástico blando en el microondas, congelar comida en recipientes de helado, desechar incorrectamente recipientes de materiales biológicos y utilizar el lavavajillas para lavar recipientes sin etiqueta.

Los motivos principales de que los participantes elijan un material en lugar de otro son los siguientes:



Disponibilidad y comodidad: la elección no se hace en función del envase, sino de la comida que contiene. En el hogar, usan los utensilios que les resultan más prácticos, incluida la reutilización de envases para calentar, congelar o guardar alimentos.



Familia y compañeros: los participantes repiten las elecciones de las personas que ven a su alrededor. Sus creencias sobre la

seguridad y la higiene de los materiales en contacto con alimentos se suelen basar en lo que les han dicho o mostrado otras personas de su entorno.

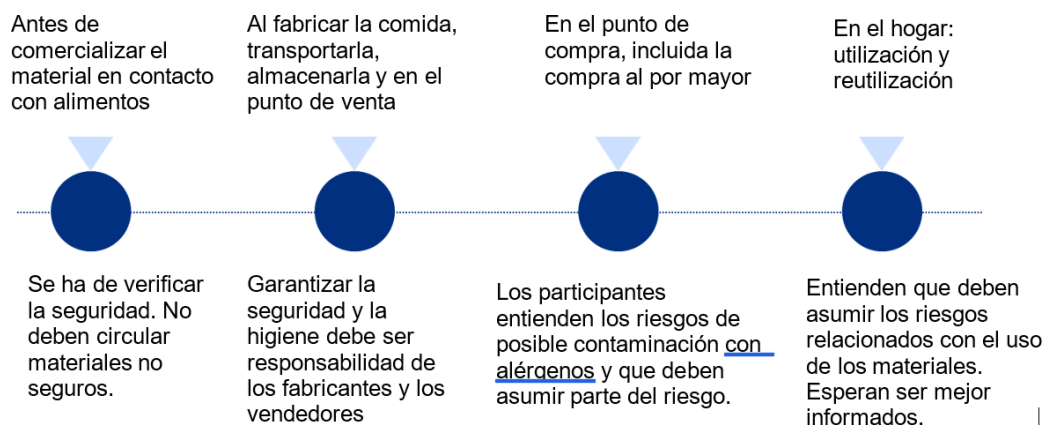


Tradiciones: para ciertos tipos de materiales en contacto con alimentos (por ejemplo, ciertos platos o utensilios), las tradiciones también influyen en las elecciones de las personas. Por ejemplo, elegir una espátula de madera en lugar de una de silicona porque en su hogar tradicionalmente siempre han usado utensilios de madera;

Tradiciones: para ciertos tipos de materiales en contacto con alimentos (por ejemplo, ciertos platos o utensilios), las tradiciones también influyen en las elecciones de las personas. Por ejemplo, elegir una espátula de madera en lugar de una de silicona porque en su hogar tradicionalmente siempre han usado utensilios de madera.

Algunos materiales de un solo uso, como los envases, se reutilizan en el hogar cuando están vacíos. Los participantes no suelen pensar mucho en si la reutilización del material es segura o higiénica.

Comprensión de las responsabilidades



Los participantes creen firmemente que los materiales que pudiesen ser nocivos por la filtración de sustancias a la comida no deberían comercializarse. Esperan que la legislación los proteja totalmente de la filtración de sustancias peligrosas a los alimentos cuando compran un producto. Antes del punto de compra, los productores y los vendedores deben responsabilizarse de garantizar la seguridad.



Entienden que tienen cierta responsabilidad en las elecciones que hacen en el punto de venta. Su preferencia por los materiales sostenibles (como productos sin envasar o envases de materiales porosos) puede conducir a la contaminación con alérgenos. Según su situación y conocimiento de los riesgos, los participantes están más o menos dispuestos a asumir dichos riesgos, pero entienden que es su responsabilidad.

Por último, entienden que el uso de los materiales en contacto con alimentos que hacen en su hogar después de la compra también en su responsabilidad

Necesidades informativas sobre los materiales en contacto con alimentos

La mayoría de las etiquetas actuales sobre los materiales en contacto con alimentos no se entienden bien. Los participantes las reconocían, pero no entendían su significado. Para que se entiendan mejor, las etiquetas deben revisarse, pero también se deben acompañar de otras actividades de comunicación.

El estudio ha revelado la necesidad de mejorar la comunicación sobre la seguridad, la higiene y la sostenibilidad de los materiales en contacto con alimentos:

- Los participantes tienen un conocimiento insuficiente de estos materiales: confunden distintos tipos de plásticos, no están seguros de cómo desechar muchos materiales y no saben cuándo deben dejar de reutilizar los materiales en contacto con alimentos.
- En general, no buscan información por su cuenta: los participantes no están lo suficientemente interesados en el tema como para buscar información espontáneamente. Para rellenar las lagunas de conocimiento, se necesita una difusión proactiva.
- Están interesados en saber más sobre el tema: una vez que empiezan a pensar en los materiales en contacto con alimentos, se percatan de que su conocimiento es limitado y quieren obtener más información.

En general, los participantes quieren información sobre los siguientes temas:

- Si es posible calentar/congelar el material en contacto con alimentos.
- Cómo calentarlos o congelarlos (a qué temperatura, en microondas u horno, cuánto tiempo).
- Composición del material, especialmente con los tipos de materiales nuevos.
- Frecuencia de reutilización o cuándo desechar el material.
- Cómo desechar el material.

Los participantes también recomiendan que se clarifique mejor la fuente de información. Esto es importante para la credibilidad de la información y de las etiquetas.

Otras sugerencias de los participantes de los talleres:

- Las etiquetas deberían estar en la parte superior de los materiales en contacto con alimentos para asegurar una buena visibilidad, y se deberían evitar los grabados transparentes.

- Se podrían incluir mensajes de advertencia junto con las etiquetas para facilitar su comprensión (especialmente en envases que podrían ser reutilizados).
- Las etiquetas podrían aparecer por capas o codificadas por colores para expresar distintos tipos de información.
- Las etiquetas centradas en acciones (qué hacer y qué no hacer) son más claras y relevantes.
- Se necesitan otras actividades informativas que acompañen las etiquetas, ya que en estas no se puede incluir toda la información.

Si desea leer el informe completo, lo puede encontrar aquí: <https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Εργαστήρια συνδημιουργίας για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Συνοπτική αναφορά από τα εργαστήρια πολιτών

KANTAR PUBLIC

Ιούνιος 2023



DG SANTE

Επεξήγηση της προσέγγισης της μελέτης

Αυτή η έρευνα ανατέθηκε από τη Γενική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας των Τροφίμων (DG SANTE) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Αντικείμενο αυτής της μελέτης ήταν τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Στόχος της ήταν να κατανοηθούν οι τρέχουσες γνώσεις και εμπειρίες των συμμετεχόντων σε σχέση με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και τους πιθανούς κινδύνους που ενέχουν. οι προτιμήσεις τους σε ό,τι αφορά τους συμβιβασμούς μεταξύ των πτυχών ασφάλειας, υγιεινής και αειφορίας. και πώς θα ήθελαν να λαμβάνουν τις πληροφορίες για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Στο πλαίσιο της μελέτης πραγματοποιήθηκε μια σειρά από εργαστήρια συνδημιουργίας σε εννέα χώρες της ΕΕ (ένα ανά χώρα). Μετά το αρχικό πιλοτικό εργαστήριο στη Μάλτα, διενεργήθηκαν τρία εργαστήρια στη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ελλάδα, την Ιρλανδία, την Ισπανία, την Πολωνία, τη Ρουμανία και τη Φινλανδία. Συνολικά έλαβαν μέρος στα εργαστήρια 90 πολίτες της ΕΕ. Τα εργαστήρια πραγματοποιήθηκαν μεταξύ 7 και 15 Νοεμβρίου 2022.

Συνοπτική αναφορά από τα εργαστήρια πολιτών

Σημ.: Ο όρος «συμμετέχοντες» αναφέρεται στα άτομα που έλαβαν μέρος στην έρευνα στην οποία βασίζεται αυτή η σημείωση. Βλ. ενότητα «Επεξήγηση της προσέγγισης της μελέτης» για μια περιγραφή της μελέτης και της προσέγγισής της.

Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα: εμπειρίες και προσδοκίες για την ασφάλεια, την υγιεινή και την αειφορία

Οι συμμετέχοντες είχαν διαφορετικά επίπεδα γνώσης των κινδύνων που σχετίζονται με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Είχαν επίσης διαφορετικές προτιμήσεις ως προς το πόσο τους ένοιαζε η αειφορία αυτών των υλικών. Από τη μελέτη διαπιστώθηκε ότι οι συμμετέχοντες ανήκαν κατά κανόνα σε μία από τις εξής τρεις κατηγορίες:

- Τον Οικολογικό υπέρμαχο: ενδιαφέρεται να κάνει αειφόρες επιλογές. Προτιμά να αγοράζει μη συνθετικά αλλά ανθεκτικά υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Προτιμά επίσης να περιορίζει, ει δυνατόν, την αγορά συσκευασμένων προϊόντων.
- Τον Μετριοπαθή καταναλωτή: αδιαφορεί για θέματα ασφάλειας ή αειφορίας των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Οι επιλογές του σε σχέση με το τι αγοράζει και πώς χρησιμοποιεί στο σπίτι τα δοχεία των προϊόντων βασίζονται κυρίως στο τι είναι βολικό τη δεδομένη στιγμή.
- Τον Προστάτη της υγείας: αρκετά καλά ενημερωμένος για τους πιθανούς κινδύνους ασφάλειας των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Φροντίζει να αποφεύγει τη μη ασφαλή χρήση τέτοιων υλικών.

Με εξαίρεση των Προστάτη της υγείας, όλοι οι συμμετέχοντες που ανήκαν στις άλλες δύο κατηγορίες δεν γνώριζαν τους κινδύνους που ενέχουν για την υγεία τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Όταν τους δόθηκαν παραδείγματα δυνητικά επιβλαβών χρήσεων των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πολλοί παραδέχθηκαν ότι έκαναν τέτοιου είδους χρήση τουλάχιστον περιστασιακά. Τέτοια παραδείγματα ήταν το ζέσταμα δοχείων από μαλακό πλαστικό στον φούρνο μικροκυμάτων, η κατάψυξη τροφίμων μέσα σε δοχεία παγωτού, η κακή απόρριψη των δοχείων βιολογικής προέλευσης και η χρήση του πλυντηρίου πιάτων για τον καθαρισμό δοχείων χωρίς ετικέτα.

Οι κύριοι λόγοι που οι συμμετέχοντες επιλέγουν ένα υλικό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα έναντι κάποιου άλλου είναι:



Πόσο διαθέσιμο και βολικό είναι: η επιλογή βασίζεται περισσότερο στα τρόφιμα που υπάρχουν μέσα στη συσκευασία παρά στη συσκευασία. Στο σπίτι χρησιμοποιούν εργαλεία που τους βολεύουν, συμπεριλαμβανομένης της επαναχρησιμοποίησης συσκευασιών για ζέσταμα, κατάψυξη ή φύλαξη.



Οικογένεια και συνομήλικοι: οι συμμετέχοντες επαναλαμβάνουν τις επιλογές άλλων ανθρώπων στον περίγυρό τους. Τα όσα πιστεύουν για την ασφάλεια ή την υγιεινή των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα βασίζονται συχνά σε ό,τι τους έχουν πει ή δείξει άλλα άτομα στον περίγυρό τους.



Παραδόσεις: για ορισμένους τύπους υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (για παράδειγμα ορισμένα πιάτα ή εργαλεία μαγειρικής), οι παραδόσεις παίζουν επίσης ρόλο στο τι επιλέγουν οι άνθρωποι. Για παράδειγμα, η επιλογή μιας σπάτουλας από ξύλο αντί από σιλικόνη, επειδή παραδοσιακά στο σπίτι τους χρησιμοποιούσαν πάντοτε ξύλινα εργαλεία.

Μερικά υλικά μίας χρήσης που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως δοχεία, επαναχρησιμοποιούνται στο νοικοκυριό όταν αδειάσουν. Οι συμμετέχοντες γενικά δεν αναρωτιούνται ιδιαίτερα για το αν η επαναχρησιμοποίηση του υλικού είναι ασφαλής ή υγιεινή.

Κατανόηση ευθυνών

Πριν να διατεθεί στην αγορά το υλικό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα

Κατά την παρασκευή, τη μεταφορά και την αποθήκευση των τροφίμων, καθώς και στους λιανεμπόρους

Στο σημείο πώλησης, συμπεριλαμβανομένης της πώλησης χύμα προϊόντων

Στο νοικοκυριό – χρήση και επαναχρησιμοποίηση



Η ασφάλεια θα πρέπει να επαληθεύεται σ' αυτό το στάδιο

Κανένα μη ασφαλές υλικό σε κυκλοφορία

Η εγγύηση της ασφάλειας και της υγιεινής θα πρέπει να αποτελεί ευθύνη των παρασκευαστών και των λιανεμπόρων

Οι συμμετέχοντες κατανοούν τους κινδύνους που συνδέονται με την πιθανή μόλυνση από αλλεργιογόνα – κατανοούν ότι χρειάζεται να αναλάβουν μέρος αυτού του κινδύνου

Κατανοούν ότι αναλαμβάνουν οι ίδιοι τους κινδύνους που σχετίζονται με τη χρήση υλικών. Προσδοκία τους είναι να ενημερώνονται καλύτερα.



Οι συμμετέχοντες πίστευαν ακράδαντα ότι δεν θα έπρεπε να διατίθενται στην αγορά υλικά που θα μπορούσαν να είναι επιβλαβή εξαιτίας της διαρροής ουσιών στα τρόφιμα. Προσδοκούν να τους προστατεύει πλήρως το νομικό πλαίσιο από τη διαρροή επικίνδυνων ουσιών στα τρόφιμα όταν αγοράζουν ένα προϊόν. Πριν από το σημείο πώλησης, την ευθύνη της ασφάλειας θα έπρεπε να την έχουν οι παραγωγοί και οι έμποροι λιανικής πώλησης.



Κατανοούν ότι έχουν κάποια ευθύνη ως προς τις επιλογές που κάνουν στο σημείο πώλησης. Η προτίμησή τους για αειφόρα υλικά (όπως η απουσία συσκευασίας ή η χρήση πορωδών υλικών) θα μπορούσε να οδηγήσει στη μόλυνση με αλλεργιογόνα. Ανάλογα με την κατάστασή τους και την επίγνωση του κινδύνου, οι συμμετέχοντες είναι

λίγο-πολύ πρόθυμοι να διακινδυνεύσουν κάτι τέτοιο, αλλά κατανοούν ότι αυτή είναι μια ευθύνη που πρέπει να αναλάβουν οι ίδιοι.



Τέλος, κατανοούν ότι η χρήση στο σπίτι, μετά την αγορά, υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι δική τους ευθύνη.

Ανάγκες πληροφόρησης για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Οι περισσότερες υφιστάμενες ετικέτες για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι δυσνόητες. Οι συμμετέχοντες τις αναγνώριζαν, αλλά δεν κατανοούσαν τη σημασία τους. Για να είναι πιο ευνόητες οι ετικέτες, πρέπει να αναθεωρηθούν, αλλά και να συνοδεύονται από άλλες ενέργειες επικοινωνίας.

Η μελέτη διαπίστωσε μια ανάγκη βελτίωσης της επικοινωνίας σχετικά με την ασφάλεια, την υγιεινή και την αειφορία των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα:

- Υπάρχουν κενά στις γνώσεις των συμμετεχόντων γι' αυτά τα υλικά: επικρατεί σύγχυση για τους διάφορους τύπους πλαστικού, οι συμμετέχοντες δεν είναι βέβαιοι για το πώς να απορρίψουν πολλά από τα υλικά και δεν γνωρίζουν πότε πρέπει να σταματούν να επαναχρησιμοποιούν τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Κατά κανόνα δεν αναζητούν πληροφορίες μόνοι τους: οι συμμετέχοντες δεν ενδιαφέρονται επαρκώς για το θέμα αυτό, ώστε να αναζητήσουν αυθόρμητα πληροφορίες. Για να καλυφθούν τα κενά γνώσης, χρειάζεται ενεργητική εκστρατεία ενημέρωσης.
- Ενδιαφέρονται να μάθουν περισσότερα για αυτό το θέμα: άπαξ και αρχίσουν να σκέφτονται τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, συνειδητοποιούν τους περιορισμούς των γνώσεών τους και ενδιαφέρονται να μάθουν περισσότερα.

Μερικά συνήθη θέματα για τα οποία οι συμμετέχοντες θέλουν πληροφορίες είναι:

- κατά πόσον είναι δυνατόν να ζεσταθεί/καταψυχθεί το υλικό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα.
- πώς να το ζεστάνουν ή καταψύξουν (σε τι θερμοκρασία, φούρνο μικροκυμάτων ή συμβατικό φούρνο, για πόσο).
- σύνθεση του υλικού, ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά νέους τύπους υλικών.
- συχνότητα επαναχρησιμοποίησης ή πότε πρέπει να απορρίπτεται το υλικό.
- πώς να απορρίψουν το υλικό.

Οι συμμετέχοντες συνιστούν επίσης να παρέχεται περισσότερη σαφήνεια σχετικά με την πηγή των πληροφοριών. Αυτό είναι σημαντικό για την αξιοπιστία των πληροφοριών και των ετικετών.

Άλλες προτάσεις που έκαναν οι συμμετέχοντες στη διάρκεια των εργαστηρίων είναι:

- οι ετικέτες θα πρέπει να είναι στο επάνω μέρος των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, για να είναι ευδιάκριτες, και η διαφανής χάραξη θα πρέπει να αποφεύγεται.
- οι ετικέτες θα μπορούσαν να συνοδεύονται από προειδοποιητικά μηνύματα, για να διευκολύνεται η κατανόησή τους (κυρίως στις συσκευασίες που θα μπορούσαν να επαναχρησιμοποιηθούν).
- οι ετικέτες θα μπορούσαν να χρησιμοποιούν τεχνικές πολλαπλών στρώσεων ή χρωματική κωδικοποίηση για να εκφράζουν τους διαφορετικούς τύπους πληροφοριών.
- οι ετικέτες που επικεντρώνονται στη δράση (τι να κάνει και τι να μην κάνει κανείς) είναι σαφέστερες και πιο άμεσες και σχετικές, και
- οι ετικέτες πρέπει να συνοδεύονται κι από άλλες ενημερωτικές δραστηριότητες, γιατί δεν γίνεται να χωρέσουν όλες οι πληροφορίες σε μια ετικέτα.

Εάν θέλετε να διαβάσετε ολόκληρη την αναφορά, μπορείτε να τη βρείτε εδώ: <https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Kontaktimateriaaleja koskevat yhteiskehittämistyöpajat

Kansalaisten tiivistelmäraportti

KANTAR PUBLIC

Heinäkuu 2023



DG SANTE

TUTKIMUSASETELMA

Tutkimus tehtiin Euroopan komission Terveiden ja elintarvikkeiden turvallisuuden pääosaston (DG SANTE) toimeksiannosta.

Tutkimuksessa keskityttiin elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuviin kontaktimateriaaleihin. Tarkoituksena oli ymmärtää osallistujien tämänhetkistä tietämystä ja kokemuksia kontaktimateriaaleista ja niiden mahdollisista riskeistä, turvallisuuden, hygieenisyyden ja ekologisen kestävyys välisistä kompromisseista sekä siitä, miten osallistujat haluaisivat saada tietoa kontaktimateriaaleista.

Tutkimuksen puitteissa järjestettiin yhteiskehittämistyöpajoja yhdeksässä EU-maassa (yksi kussakin maassa). Maltalla tehdyn pilottitutkimuksen jälkeen kolmituntiset työpajat järjestettiin Ranskassa, Suomessa, Saksassa, Kreikassa, Irlannissa, Puolassa, Romaniassa ja Espanjassa. Työpajoihin osallistui yhteensä 90 EU-kansalaista. Työpajat järjestettiin 7.–15. marraskuuta 2022.

KANSALAISTEN TIIVISTELMÄRAPORTTI

Huomaa: ”Osallistujilla” viitataan henkilöihin, jotka osallistuivat tämän raportin pohjana olevaan tutkimukseen. Tutkimus ja sen menettelytavat kuvataan kohdassa ”Tutkimusasetelma”.

Kontaktimateriaalit: kokemukset sekä turvallisuutta, hygieniaa ja ekologista kestävyyttä koskevat odotukset

Tietämys kontaktimateriaaleihin liittyvistä riskeistä vaihteli osallistujien välillä. Eroja oli myös siinä, miten tärkeänä osallistujat pitivät materiaalien ekologista kestävyyttä. Tutkimuksessa havaittiin, että osallistujat olivat yleensä sijoitettavissa johonkin näistä kolmesta kategoriasta:

- Ekologinen puolustaja – Haluaa tehdä kestäviä valintoja. Suosii pitkään kestäviä kontaktimateriaaleja, jotka eivät ole synteettisiä. Välttää mahdollisuuksien mukaan pakattujen tuotteiden ostamista.
- Vaatimaton kuluttaja – Ei välitä kontaktimateriaalien turvallisuuteen ja kestävyysliittyvistä ongelmista. Ostopäätöksiä ja elintarvikepakkausten käyttöä kotona ohjaa pääasiassa pakkausten kätevyys.
- Terveiden suojelija – Melko hyvin perillä kontaktimateriaalien mahdollisista turvallisuusriskeistä. Välttää ehdottomasti kontaktimateriaalien vaarallista käyttöä.

Kahteen ensimmäiseen kategoriaan luokitellut osallistujat eivät tienneet kontaktimateriaaleihin liittyvistä terveysriskeistä.

Kun heille näytettiin esimerkkejä kontaktimateriaalien mahdollisesti haitallisesta käytöstä, monet myönsivät ainakin satunnaisesti käyttävänsä materiaaleja väärin. Esimerkkejä haitallisesta käytöstä olivat pehmeiden muovirasioiden kuumentaminen mikroaaltouunissa, ruokien pakastaminen jäätelörasioissa, biopohjaisten rasioiden vääränlainen hävittäminen ja merkitsemättömien rasioiden peseminen astianpesukoneessa.

Osallistujien suurimmat syyt jonkin tietyn kontaktimateriaalin valitsemiselle olivat:



Saatavuus ja kätevyys: Valintaa ohjasi pakkausta enemmän pakkauksen sisällä oleva ruoka. Kotona he suosivat helppokäyttöisiä ratkaisuja eli esimerkiksi pakkausten uudelleenkäyttöä ruokien lämmittämiseen, pakastamiseen ja säilyttämiseen;



Perhe ja vertaisryhmä: Osallistujat toimivat samoin kuin näkevät muiden toimivan. Heidän tietonsa kontaktimateriaalien turvallisuudesta ja hygieniasta pohjautuvat usein heidän läheistensä sanomisiin tai tekemisiin;



Perinteet: Tietynlaisten kontaktimateriaalien (esimerkiksi tiettyjen astioiden tai ruoanlaittovälineiden) kohdalla myös perinteet vaikuttavat ihmisten valintoihin. Esimerkiksi silikonisen lastan sijasta saatetaan valita puulasta, koska kotona on aina käytetty puisia ruoanlaittovälineitä.

Joitain kertakäyttöisiä kontaktimateriaaleja, esimerkiksi erilaisia rasioita, käytetään kotitalouksissa uudelleen niiden tyhjennyttyä. Osallistujat eivät yleisesti ottaen mieti erityisemmin, onko materiaalien käyttäminen tällä tavoin uudelleen turvallista tai hygieenistä.

Vastuiden ymmärtäminen



Osallistujat olivat vahvasti sitä mieltä, ettei markkinoille tulisi päästää materiaaleja, joista voi liueta ruokiin erilaisia haitallisia aineita. He uskovat, ettei myynnissä ole lainsäädännön ansiosta tuotteita, joista ruokiin voisi liueta vaarallisia aineita. Valmistajien ja jälleenmyyjien pitäisi varmistaa tuotteiden turvallisuus jo ennen kuin ne tulevat kuluttajien saataville.



Osallistujat ymmärtävät oman vastuunsa päätöksentekijöinä ostotilanteessa. Ekologisesti kestävien materiaalien suosiminen (esimerkiksi pakkausten välttäminen tai huokoisten materiaalien käyttäminen) voisi johtaa allergeenien leviämiseen ruokiin. Osallistujat ovat tilanteestaan ja riskitietoisuutensa tasosta riippuen enemmän tai vähemmän halukkaita ottamaan riskejä, ja he ymmärtävät että vastuu kuuluu heille itselleen.



Lisäksi he ymmärtävät, että kontaktimateriaalien käyttäminen kotona ostamisen jälkeen on heidän omalla vastuullaan.

Kontaktimateriaaleja koskeva tiedontarve

Osallistujat ymmärtävät kontaktimateriaalien uusimpia merkintöjä huonosti. He tunnistivat ne, mutta eivät ymmärtäneet niiden merkitystä.

Merkinnöistä pitäisi tehdä helppotajuisempia, ja lisäksi viestinnästä pitäisi huolehtia myös muilla tavoin.

Tutkimuksessa havaittiin tarve parantaa viestintää kontaktimateriaalien turvallisuudesta, hygieniasta ja ekologisesta kestävydestä:

- Osallistujilla on puutteita näitä materiaaleja koskevissa tiedoissa. He ovat hämillään erilaisista muovityypeistä ja epävarmoja monien materiaalien hävittämisestä, eivätkä he tiedä, milloin kontaktimateriaalien käyttö pitäisi lopettaa.
- Osallistajat eivät useimmiten etsi tietoa itse ja spontaanisti, koska he eivät ole tarpeeksi kiinnostuneita aiheesta. Puutteellisten tietojen täydentämiseksi tarvitaan aktiivista toimintaa.
- Osallistajat ovat kiinnostuneet tietämään aiheesta lisää. Kun he alkavat ajatella kontaktimateriaaleja, he tajuavat tietojensa rajallisuuden ja haluavat tietää lisää.

Tyypillisiä asioita, joista osallistajat haluavat lisätietoa:

- Voiko jotakin tiettyä kontaktimateriaalia kuumentaa tai pakastaa
- Kuinka sitä voi kuumentaa tai pakastaa (mihin lämpötilaan saakka ja miten pitkään, mikroaaltouunissa vai uunissa)
- Materiaalin koostumus erityisesti uusien materiaalityyppien kohdalla
- Kuinka monta kertaa jotakin tiettyä kontaktimateriaalia voi käyttää uudelleen ja milloin se olisi hyvä hävittää
- Kuinka jokin tietty materiaali hävitetään

Tietojen lähde pitäisi osallistujien mielestä ilmoittaa nykyistä selvemmin. Se tekisi tiedoista ja merkinnöistä uskottavampia.

Lisäksi osallistajat tekivät työpajoissa seuraavanlaisia ehdotuksia:

- Merkintöjen pitäisi olla näkyvästi kontaktimateriaalien päällä, ja läpinäkyvää kaiverrusta tulisi välttää
- Merkintöjen vieressä voisi olla varoitusteksti helpottamassa ymmärtämistä (varsinkin pakkauksissa, joita voi käyttää uudelleen)
- Merkinnöissä voisi käyttää kerrostekniikkaa tai värikoodeja erilaisten tietojen ilmaisemiseen
- Toimintaan keskittyvät merkinnät (tee näin ja älä tee näin) ovat selkeämpiä ja merkityksellisempiä
- Merkintöjen tueksi tarvitaan muunlaista tiedonjakoa, koska kaikki tieto ei mahdu merkintöihin.

Jos haluat lukea koko raportin, voit tutustua siihen täällä: <https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Warsztaty współtwórcze na temat materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Raport podsumowujący dla obywateli

KANTAR PUBLIC

Czerwiec 2023



DG SANTE

WYJAŚNIENIE KONCEPCJI BADANIA

Badanie przeprowadzono na zlecenie Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności (DG SANTE) Komisji Europejskiej.

Skupiało się ono na materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Celem badania było zrozumienie obecnej wiedzy i doświadczeń uczestników w zakresie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz związanych z nimi potencjalnych zagrożeń; zrozumienie preferencji uczestników odnośnie kompromisów dotyczących bezpieczeństwa, higieny i zrównoważenia środowiskowego; oraz dowiedzenie się, w jakiej formie uczestnicy chcieliby otrzymywać informacje dotyczące materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W ramach badania przeprowadzono serię warsztatów współtwórczych w dziewięciu państwach członkowskich UE (po jednym w każdym kraju). Po wstępnej sesji pilotażowej w Malcie przeprowadzono trzygodzinne warsztaty we Francji, Finlandii, Niemczech, Grecji, Irlandii, Polsce, Rumunii i Hiszpanii. Wzięło w nich udział łącznie 90 obywateli UE. Warsztaty odbyły się w dniach pomiędzy 7 a 15 listopada 2022 roku.

RAPORT PODSUMOWUJĄCY DLA OBYWATELI

Uwaga: Określenie „uczestnicy” oznacza osoby, które wzięły udział w badaniu stanowiącym podstawę niniejszego opracowania. Opis badania i koncepcji badawczej przedstawiono poniżej w części: „Wyjaśnienie koncepcji badania”.

Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością: doświadczenia i oczekiwania dotyczące bezpieczeństwa, higieny i zrównoważenia środowiskowego

Uczestnicy mieli różny poziom wiedzy na temat zagrożeń związanych z materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Mieli również różne preferencje odnośnie tego, ile wagi przywiązują do wpływu tych materiałów na środowisko. Badanie wykazało, że uczestnicy zwykle zaliczają się do jednej z trzech następujących kategorii:

- Obrońca środowiska – stara się dokonywać zrównoważonych wyborów. Woli kupować materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością, które nie są syntetyczne i które są trwałe. Stara się również w miarę możliwości ograniczać kupowanie produktów w opakowaniach.
- Zwykły konsument – obojętny wobec kwestii bezpieczeństwa i zrównoważenia materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W decyzjach zakupowych oraz sposobie korzystania z pojemników w domu kieruje się przede wszystkim tym, co jest praktyczne w danym momencie.
- Obrońca zdrowia – dość dobrze poinformowany o potencjalnych zagrożeniach związanych z materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Dbą o to, aby unikać korzystania z takich materiałów, jeśli mogłoby to stanowić zagrożenie.

Z wyjątkiem „obrońców zdrowia”, wszyscy uczestnicy zaliczający się do dwóch pozostałych kategorii byli nieświadomi zagrożeń dla zdrowia związanych z materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Gdy pokazano uczestnikom przykłady potencjalnie szkodliwego stosowania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wiele osób przyznało, że robi tak przynajmniej czasami. Było to na przykład: podgrzewanie miękkich plastikowych pojemników w kuchenie mikrofalowej, zamrażanie żywności w pojemnikach po lodach, niewłaściwe utylizowanie pojemników z materiałów ekologicznych oraz mycie nieoznaczonych pojemników w zmywarce do naczyń.

Główne powody wybierania takich a nie innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością to:



Dostępność i wygoda: wybór zależy od żywności w opakowaniu, a nie od samego opakowania. W domu użytkownicy posługują się dogodnymi przyborami oraz ponownie wykorzystują opakowania do podgrzewania, zamrażania lub przechowywania żywności.



Rodzina i znajomi: uczestnicy wybierają to samo, co inne osoby z ich otoczenia. Ich opinie na temat bezpieczeństwa i higieny materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynikają często z tego, co powiedziały lub pokazały im inne osoby z otoczenia,



Tradycje: w przypadku niektórych rodzajów materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (na przykład niektórych naczyń lub przyborów kuchennych), wybór zależy również od tradycji. Na przykład wybieranie łypatki drewnianej a nie silikonowej, ponieważ zawsze używano w domu przyborów drewnianych.

Niektóre jednorazowe materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością, na przykład pojemniki, są po opróżnieniu ponownie używane w gospodarstwach domowych. Uczestnicy zwykle nie zastanawiają się zbyt nad tym, czy ponowne używanie tych materiałów jest bezpieczne lub higieniczne.

Zrozumienie zakresu odpowiedzialności

Przed wprowadzeniem na rynek materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością

Gdy żywność jest produkowana, transportowana, magazynowana i sprzedawana w sklepach

W momencie zakupu, w tym kupowania z opakowań zbiorczych

W gospodarstwie domowym – użytkowanie i ponowne wykorzystywanie



Należy zweryfikować bezpieczeństwo na tym etapie. Niebezpieczne materiały nie powinny być dopuszczone do obiegu.

Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny powinno być obowiązkiem producentów i sprzedawców.

Uczestnicy rozumieją ryzyko wynikające z potencjalnego zanieczyszczenia alergenami – rozumieją, że muszą częściowo ponosić odpowiedzialność.

Uczestnicy rozumieją, że to oni ponoszą ryzyko związane z użytkowaniem materiałów. Potrzebują lepszych informacji.



Uczestnicy zdecydowanie byli zdania, że materiały, które mogłyby być szkodliwe z powodu przenikania substancji do żywności nie powinny być dopuszczone do sprzedaży. Gdy kupują produkt, oczekują pełnej ochrony w ramach przepisów prawnych przed przenikaniem niebezpiecznych substancji do żywności. Do momentu zakupu to producenci i sprzedawcy powinni być odpowiedzialni za zapewnienie bezpieczeństwa.



Rozumieją, że w jakimś stopniu spoczywa na nich odpowiedzialność za wybory dokonywane w momencie sprzedaży. Preferowanie materiałów ekologicznych (na przykład brak opakowania lub stosowanie materiałów porowatych) może skutkować

zanieczyszczeniem alergenami. Zależnie od sytuacji osobistej i świadomości ryzyka, uczestnicy są bardziej lub mniej skłonni podejmować takie ryzyko, ale rozumieją, że odpowiedzialność w tej kwestii spoczywa na nich.



Poza tym rozumieją, że po zakupach to oni sami ponoszą odpowiedzialność za wykorzystywanie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością we własnym gospodarstwie domowym.

Potrzeby w zakresie informacji o materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Większość obecnie stosowanych oznaczeń dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie jest dobrze rozumiana. Uczestnicy je rozpoznawali, ale nie rozumieli ich znaczenia. Aby oznaczenia były bardziej zrozumiałe, należy je zmodyfikować, ale również uzupełnić innymi działaniami komunikacyjnymi.

Badanie ujawniło potrzebę poprawy komunikacji na temat bezpieczeństwa, higieny oraz zrównoważenia środowiskowego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- Uczestnicy mają luki w wiedzy na temat tych materiałów: niejasne są dla nich różne rodzaje plastiku; nie są pewni, jak należy utylizować wiele materiałów; nie wiedzą, kiedy należy zaprzestać ponownego wykorzystywania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- W większości przypadków uczestnicy nie wyszukują samodzielnie informacji: nie są wystarczająco zainteresowani tym tematem, aby spontanicznie szukać informacji. Aby zmniejszyć luki w wiedzy, potrzebne są proaktywne działania.
- Uczestnicy chcą wiedzieć więcej na ten temat: gdy zaczynają zastanawiać się nad materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zdają sobie sprawę z własnej ograniczonej wiedzy i są zainteresowani tym, aby dowiedzieć się więcej.

Typowe zagadnienia, na temat których uczestnicy chcieliby otrzymywać informacje:

- czy możliwe jest podgrzewanie/zamrażanie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- jak należy je podgrzewać lub zamrażać (temperatura, mikrofalówka czy kuchenka, jak długo),
- skład danego materiału, szczególnie jeśli chodzi o nowe rodzaje materiałów,
- częstość ponownego wykorzystywania oraz kiedy należy zaprzestać używania,
- sposób utylizacji danego materiału.

Uczestnicy zalecają również wyraźniejsze podawanie źródeł informacji. Jest to ważne dla wiarygodności informacji i etykiet.

Inne sugestie zgłaszane przez uczestników w trakcie warsztatów to:

- W celu zapewnienia dobrej widoczności, etykiety powinny znajdować się na wierzchu materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i powinno się unikać przezroczystych oznaczeń grawerowanych.
- Aby ułatwić zrozumienie etykiet, mogłyby im towarzyszyć uwagi ostrzegawcze (zwłaszcza na opakowaniach, które mogłyby być ponownie wykorzystywane).
- W etykietach można by było stosować techniki warstwowania lub kodowanie barwne w celu przekazania różnych rodzajów informacji.
- Oznaczenia skupiające się na czynnościach (co robić, a czego nie robić) są bardziej zrozumiałe i bardziej bezpośrednio istotne.
- Oprócz etykiet potrzebne są inne działania informacyjne, gdyż nie wszystkie informacje można zmieścić na etykiecie.

Pełne sprawozdanie można znaleźć tutaj:
<https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).



Ateliere de creație în comun Materiale care vin în contact cu alimentele

Raport sumar pentru cetățeni

KANTAR PUBLIC

Iunie 2023



DG SANTE

EXPLICAREA ABORDĂRII STUDIULUI

Această cercetare a fost comandată de Direcția Generală Sănătate și Siguranță Alimentară a Comisiei Europene (DG SANTE).

Acest studiu s-a concentrat pe materialele care vin în contact cu alimentele. S-a urmărit înțelegerea cunoștințelor și experiențelor actuale ale participanților cu materialele care vin în contact cu alimentele și riscurile potențiale pe care le reprezintă; preferințele acestora în privința compromisurilor între aspectele de siguranță, igienă și durabilitate; și cum ar dori să primească informații despre materialele care vin în contact cu alimentele.

Studiul a desfășurat o serie de ateliere de creație în comun în nouă țări din UE (câte unul pentru fiecare țară). După primul pilot din Malta, s-au organizat ateliere de lucru de trei ore în Franța, Finlanda, Germania, Grecia, Irlanda, Polonia, România și Spania. În total, la ateliere au participat 90 de cetățeni ai UE. Atelierele au avut loc în perioada 7-15 noiembrie 2022.

RAPORT SUMAR PENTRU CETĂȚENI

Notă: Termenul „participanți” se referă la persoanele care au participat la cercetarea pe care se bazează această notă. Consultați secțiunea „Explicarea abordării studiului” pentru descrierea studiului și a abordării acestuia.

Materialele care vin în contact cu alimentele: experiențe și așteptări cu privire la siguranță, igienă și sustenabilitate

Participanții aveau niveluri diferite de cunoaștere a riscurilor legate de materialele care vin în contact cu alimentele. De asemenea, au avut preferințe diferite în ceea ce privește importanța sustenabilității acestor materiale. Prin studiu s-a constatat că participanții se încadrează, de obicei, într-una dintre următoarele trei categorii:

- Apărătorul ecologic – preocupați de alegerile sustenabile. Preferă să cumpere materiale care vin în contact cu alimentele care nu sunt sintetice și care sunt durabile. De asemenea, preferă să limiteze cumpărarea de produse ambalate, dacă este posibil;
- Consumatorul fără pretenții – indiferenți la aspectele ce țin de siguranța sau sustenabilitatea materialelor care vin în contact cu alimentele. Alegerile lor în privința produselor pe care le cumpără și modul în care folosesc recipientele acasă sunt determinate, în primul rând, de ceea ce este la îndemână la un moment dat;
- Protectorul sănătății – destul de bine informați în legătură cu potențialele riscuri de siguranță pe care le presupun materialele care vin în contact cu alimentele. Au grijă să evite utilizarea nesigură a unor astfel de materiale.

Cu excepția Protectorilor sănătății, participanții care se încadrează în celelalte două categorii nu au fost conștienți de riscurile pe care le-ar putea prezenta materialele care vin în contact cu alimentele pentru sănătatea lor.

Când li s-au prezentat exemple de utilizări potențial dăunătoare ale materialelor care vin în contact cu alimentele, mulți au recunoscut că se află în situațiile respective cel puțin ocazional. Astfel de exemple au fost încălzirea recipientelor din plastic moale în cuptorul cu microunde, congelarea alimentelor în recipiente pentru înghețată, eliminarea greșită a recipientelor din materiale naturale și utilizarea mașinii de spălat vase pentru a curăța recipientele neetichetate.

Principalele motive pentru care participanții aleg un material care vine în contact cu alimentele în locul altuia sunt:



Disponibilitatea și comoditatea: alimentele din interiorul ambalajului determină alegerea mai degrabă decât ambalajul. Acasă, folosesc ustensile care sunt convenabile pentru ei, inclusiv reutilizează ambalajele pentru încălzire, congelare sau depozitare;



Familia și colegii: participanții adoptă alegerile altor persoane pe care le văd în jur. Ceea ce cred despre siguranța sau igiena materialelor care vin în contact cu alimentele provine adesea din ceea ce le-au spus sau le-au arătat cei din jur;



Tradiții: pentru anumite tipuri de materiale care vin în contact cu alimentele (de exemplu, anumite feluri de mâncare sau ustensile de gătit), și tradițiile sunt importante în ceea ce aleg oamenii. De exemplu, alegerea unei spatule din lemn în locul uneia din silicon, deoarece, în mod tradițional, ustensilele din lemn au fost folosite dintotdeauna acasă.

Unele materiale de unică folosință care vin în contact cu alimentele, cum ar fi recipientele, sunt refolosite în gospodărie odată ce sunt goale. În general, participanții acordă puțină atenție siguranței sau igienei reutilizării materialului..

Înțelegerea responsabilităților

Înainte de a fi pus pe piață materialul care vine în contact cu alimentele

În timpul producției, transportului, depozitării alimentelor și la comerțanții cu amănuntul

La punctul de achiziție, inclusiv în cazul cumpărării vrac

În gospodărie – utilizare și reutilizare



Ar trebui verificată siguranța în acest stadiu. Fără materiale nesigure în circulație.

Ar trebui să fie responsabilitatea producătorilor și comerțanților cu amănuntul să asigure igiena și siguranța.

Participanții înțeleg riscurile asociate cu potențiala contaminare cu alergeni. Înțeleg că trebuie să își asume o parte din acest risc.

Înțeleg că riscurile legate de utilizarea materialelor le revin. Se așteaptă să fie informați mai bine.



Participanții credeau cu tărie că materialele care pot fi nocive din cauza transferului substanțelor în alimente nu ar trebui să fie puse pe piață. Aceștia se așteaptă să fie protejați pe deplin de cadrul legal împotriva scurgerii de substanțe periculoase în alimente atunci când cumpără un produs. Înainte de cumpărare, producătorii și comerțanții cu amănuntul ar trebui să fie responsabili pentru asigurarea siguranței.



Ei înțeleg că au o anumită responsabilitate în privința alegerilor făcute la punctul de vânzare. Preferința lor pentru materiale sustenabile (cum ar fi lipsa ambalajului sau utilizarea materialelor poroase) poate duce la contaminarea cu alergeni. În funcție de situație și de conștientizarea riscurilor, participanții sunt mai mult sau mai puțin dispuși să își asume astfel de riscuri, însă înțeleg că aceasta este o responsabilitate pe care trebuie să și-o asume.



În cele din urmă, înțeleg că utilizarea acasă, după cumpărare, a materialelor care vin în contact cu alimentele este responsabilitatea lor.

Necesitatea informațiilor despre materialele care vin în contact cu alimentele

Cele mai multe etichete actuale privind materialele care vin în contact cu alimentele sunt prost înțelese. Participanții le-au recunoscut, dar nu le-au înțeles sensul. Pentru a fi mai bine înțelese, etichetele trebuie revizuite, însă și însoțite de alte acțiuni de comunicare.

Studiul a constatat necesitatea de a îmbunătăți comunicarea cu privire la siguranța, igiena și sustenabilitatea materialelor care vin în contact cu alimentele:

- Participanții au lacune în privința acestor materiale: sunt confuzi cu privire la diferitele tipuri de plastic, nu sunt siguri cu privire la modul de eliminare a multor materiale, nu știu când să înceteze reutilizarea materialelor care vin în contact cu alimentele;
- Majoritatea nu caută informații pe cont propriu: participanții nu sunt suficient de interesați de acest subiect pentru a căuta în mod spontan informații. Pentru a reduce decalajul de cunoștințe este nevoie de o abordare proactivă;
- Sunt interesați să afle mai multe despre acest subiect: odată ce încep să se gândească la materialele care vin în contact cu alimentele, își dau seama că au cunoștințe limitate și sunt interesați să afle mai multe.

Probleme tipice despre care participanții doresc informații:

- dacă este posibilă încălzirea/congelarea materialului care vine în contact cu alimentele;
- cum se încălzește sau cum se congelează (la ce temperatură, cuptor cu microunde vs. cuptor obișnuit, pentru cât timp);
- compoziția materialului, în special în ceea ce privește noile tipuri de materiale;
- frecvența de reutilizare sau când se elimină materialul;
- cum se elimină materialul.

Participanții recomandă, de asemenea, mai multă claritate cu privire la sursa informațiilor. Acest lucru este important pentru credibilitatea informațiilor și etichetelor.

Alte sugestii propuse de participanți în cadrul atelierelor sunt:

- etichetele trebuie să fie în partea de sus a materialelor care vin în contact cu alimentele pentru o bună vizibilitate și trebuie evitată gravarea transparentă;

- etichetele ar putea fi însoțite de mesaje de avertizare pentru a le ușura înțelegerea (în special pe ambalajele care ar putea fi reutilizate);
- etichetele ar putea folosi tehnici de stratificare sau culori pentru diferitele tipuri de informații;
- etichetele care se axează pe acțiuni (ce trebuie și nu trebuie făcut) sunt mai clare și mai direct relevante; și
- sunt necesare alte activități de informare pentru a însoți etichetele, deoarece nu toate informațiile pot încăpea pe o etichetă.

Dacă doriți să citiți raportul complet, îl puteți găsi aici: <https://op.europa.eu/en/home> (catalogue number EW-05-23-366-EN-N; ISBN 978-92-68-07890-7; DOI 10.2875/41315).

GETTING IN TOUCH WITH THE EU

In person

All over the European Union there are hundreds of Europe Direct information centres. You can find the address of the centre nearest you at: https://europa.eu/european-union/contact_en

On the phone or by email

Europe Direct is a service that answers your questions about the European Union. You can contact this service:

- by freephone: 00 800 6 7 8 9 10 11 (certain operators may charge for these calls),
- at the following standard number: +32 22999696, or
- by electronic mail via: https://europa.eu/european-union/contact_en

FINDING INFORMATION ABOUT THE EU

Online

Information about the European Union in all the official languages of the EU is available on the Europa website at: https://europa.eu/european-union/index_en

EU publications

You can download or order free and priced EU publications from EU Bookshop at: <https://publications.europa.eu/en/publications>. Multiple copies of free publications may be obtained by contacting Europe Direct or your local information centre (see <https://europa.eu/european-union/contact>

