

PODSTAWOWE INFORMACJE
DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA
– przewodnik MRiRW dla drobnych
wytwórców

opracowano w Departamencie Promocji i Jakości Żywności

MINISTERSTWA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, grudzień 2018r.

Uwaga

Przed rozpoczęciem lektury „przewodnika” należy pamiętać, że zapewnienie zgodności oznakowania środka spożywczego z wymaganiami prawa leży w gestii przedsiębiorców ponoszących odpowiedzialność za wprowadzaną do obrotu żywność. Poniższe informacje nie stanowią zatem wiążącej interpretacji przepisów prawa, a jedynie generalne wyjaśnienie treści norm prawnych w zakresie oznakowania.

Stwierdzenie, że oznakowanie wprowadza w błąd należy do służb kontrolnych, a rozstrzygnięcie ewentualnych kwestii spornych co do interpretacji przepisów należy do sądów.

Ponadto producent, przed wprowadzeniem produktu do obrotu w innym państwie, w tym państwach członkowskich UE powinien upewnić się u odbiorcy, czy dane oznakowanie, będzie uznane za poprawne w danym kraju.

Spis treści

1.	Przepisy prawne o znakowaniu i odpowiedzialności za produkty wprowadzane do obrotu	str. 4
2.	Ogólne zasady oznakowania, którymi należy się kierować.	str. 4
3.	Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych w opakowaniach zamkniętych przed wystawieniem na sprzedaż.	str. 5
4.	Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta.	str.14
5.	Wykaz składników alergennych	str. 15
6.	Znakowanie wartości odżywczej	str. 17
7.	Szczególne znakowanie wybranych grup produktów	str. 18
8.	Dodatkowe informacje	str. 19
9.	Wykaz wybranych aktów prawnych zawierających szczegółowe wymagania odnoszące się do oznakowania oraz definicje produktów, które umożliwiają poprawne nazwanie żywności wprowadzanej do obrotu i jej właściwe oznakowanie.	str. 30

1. Przepisy prawne o znakowaniu i odpowiedzialności za produkty wprowadzane do obrotu.

1) rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności¹

Jest to podstawowy akt prawny, wskazujący obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym.

Zgodnie z przepisami tego rozporządzenia żywność na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, musi spełniać wymagania określone w przepisach.

Jednym z podstawowych wymagań jest odpowiednie oznakowanie żywności wprowadzanej do obrotu tak, by była ona bezpieczna oraz aby kupujący mógł przeczytać informacje, które go interesują i porównać też podobne produkty, które są w sprzedaży.

2) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...²), w którym przedstawiono podstawowe zasady w zakresie oznakowania żywności

Uzupełnienie przepisów ww. rozporządzenia UE nr 1169/2011 stanowią podane poniżej dwa rozporządzenia unijne :

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr **1337/2013** z dnia 13 grudnia 2013r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do **wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu.**

¹ Dz. U. L 31 z 1.02.2002 r., str. 1

² Dz. U. L 304 z 22.11.2011r. str. 18-63

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr **2018/775** z dnia 28 maja 2018r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do **reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego**³, które ma zapewnić jasne informacje na temat pochodzenia żywności sprzedawanej na rynku UE.

Do tego rozporządzenia wykonawczego mają zostać opracowane przez Komisję Europejską wytyczne, aby reguły dotyczące wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego powołane tym rozporządzeniem były w jednolity sposób stosowane w oznakowaniu środków spożywczych we wszystkich Państwach Członkowskich.

3) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych⁴ (wybrane informacje zamieszczone w dalszej części opracowania)

Należy podkreślić, że oprócz wyżej podanych podstawowych przepisów odnoszących się do oznakowania niektóre grupy produktów (np. owoce i warzywa) czy niektóre obszary tematyczne (np. produkcja ekologiczna) mają dodatkowo swoje szczególne zasady odnoszące się do znakowania należących do nich produktów.

2. Ogólne zasady oznakowania, którymi należy się kierować.

Producent przed przystąpieniem do opracowywania informacji, które musi podać na opakowaniu powinien pamiętać, że :

1) nieczytelne informacje o produkcie stanowią jedną z głównych przyczyn niezadowolenia konsumentów z etykietowania żywności, a zatem:

³ Dz. U. L 131 z 29.5.2018r., str.8-11

⁴ Dz.U. z 2015r. poz. 29, z późn.zm.

a) etykiety żywności powinny być przygotowane rzetelnie, umieszczone na nich informacje powinny być jasne i łatwe do zrozumienia, a dzięki temu będą pomocne dla konsumentów,

b) informacje na opakowaniu muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były wyraźne, czytelne oraz nieusuwalne (w normalnych warunkach użytkowania). Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerywane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem;

2) podane informacje nie mogą wprowadzać w błąd co do właściwości i charakteru produktu, użytych składników, jego ilości w opakowaniu, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania itp;

3) nie można w oznakowaniu informować o właściwościach produktu, których on nie posiada, albo gdy wszystkie podobne produkty mają takie właściwości; szczególnie nie można podawać informacji przypisujących produktom właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób, bądź też odwoływać się do takich właściwości;

4) wysokość czcionki użyta w napisach na opakowaniach nie może być mniejsza niż 1,2 mm. Tylko na bardzo małych opakowaniach, gdzie największa powierzchnia do umieszczenia informacji jest mniejsza niż 80 cm², wysokość czcionki może wynosić nie mniej niż 0,9 mm.

3. Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych w opakowaniach zamkniętych przed wystawieniem na sprzedaż.

Na opakowaniach produktów, które po wyprodukowaniu zostały zapakowane do słoików, butelek, torebek i tym podobnych opakowań i w takiej postaci zaprezentowane kupującemu, należy podać poniższe informacje:

a) nazwę żywności;

b) wykaz składników; ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergie lub nietolerancję oraz wskazaniem procentowej zawartości najważniejszych składników;

c) ilość netto żywności;

d) datę trwałości;

e) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;

f) imię i nazwisko oraz adres producenta;

g) instrukcję użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione;

h) informację o możliwej obecności w produkcie alergenów, które mogą znaleźć się w produkcie w sposób niezamierzony, przypadkowy, mimo dołożenia przez wytwórcę wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenie nie powstawało (dalej tzw. „alergeny niezamierzone”);

i) numer partii produkcyjnej;

j) rzeczywistą zawartość objętościową alkoholu w odniesieniu do napojów alkoholowych o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo.

k) wartość odżywczą (w stosownych przypadkach – obszerna informacja w dalszej części wytycznych)

- Nazwa żywności, ilość netto żywności oraz w przypadku napojów alkoholowych o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo - rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu, muszą znajdować się w tym samym polu widzenia.
- W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm² obowiązkowo należy podać jedynie:

- nazwę;
- składniki powodujące alergię lub nietolerancję;
- ilość netto żywności;
- datę trwałości.

Wykaz składników jest udostępniany na życzenie konsumenta.

- W oznakowaniu napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo nie ma obowiązku podawania wykazu składników oraz informacji o wartości odżywczej.
- Oznaczenie daty trwałości nie jest wymagane dla:
 - świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo takie nie ma zastosowania w przypadku kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne;
 - win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego,
 - napojów o zawartości alkoholu wynoszącej 10% objętościowo lub więcej,
 - wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
 - octu,
 - soli kuchennej (z wyjątkiem soli jodowanej),
 - cukru w stanie stałym,
 - wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych.

OMÓWIENIE

a) nazwa żywności

Nazwa powinna odzwierciedlać charakter produktu tak, żeby konsument mógł łatwo zorientować się, co to za produkt i mógł go porównać z podobnymi oferowanymi przez innych producentów. Nazwy fantazyjne, wymyślone przez producenta mogą stanowić dodatkowe informacje na opakowaniu. Oznacza to, że musi być podana nazwa właściwa np. „*dżem jabłkowo-malinowy*”, a nazwa fantazyjna/handlowa np. „*Produkt Anuli*” może być podana (ale nie musi).

b) wykaz składników

Po napisie „składniki:” lub „wykaz składników:” wyszczególnia się składniki zgodnie z recepturą w kolejności od składnika o największej masie użytego do produkcji do składnika o najmniejszej masie.

Przez pogrubienie albo podkreślenie, albo w inny odróżniający sposób zaznacza się w wykazie składniki alergenne (lub źródło alergenne, z którego składnik pochodzi).

Wykaz alergennych składników podany został w pkt. 5 opracowania. Wykaz ten obejmuje 14 składników.

Przy składnikach najważniejszych dla konsumenta, zwłaszcza takich, które zostały podane od razu w nazwie (lub umieszczone na rysunku lub obrazku) podaje się ich procentowy udział w produkcie.

Przykłady :

Produkt 1 – „Bigos z mięsem wieprzowym i grzybami leśnymi”. Składniki: kapusta kiszona, mięso wieprzowe 20%, tłuszcz wieprzowy, podgrzybki 7%, cebula, marchew, mąka **pszenna** , sól, przyprawy

W podanym przykładzie:

- doprecyzowana została nazwa przez wskazanie, że bigos zawiera mięso wieprzowe (bigos może mieć albo nie mieć mięsa, albo może zawierać jego różne rodzaje)

i grzyby leśne (może zawierać grzyby leśne, albo pieczarki albo nie zawierać grzybów w ogóle)

- w związku z wymienieniem (czyli podkreśleniem) w nazwie konieczne jest podanie w składzie albo nazwie produktu % zawartości mięsa i grzybów, pozostałe składniki mają charakter bazowy (tj kapusta kiszona musi być zawsze w bigosie, stanowi podstawę i nie trzeba (choć oczywiście można) podawać jej % zawartość, cebula dodawana w celach smakowych, ale nie jest już traktowana jako składnik odrębny wyczuwalna w produkcie i nie ze względu na cebulę konsument wybiera rodzaj bigosu);

- w składzie użyto mąki, która pochodzi ze zbóż czyli produktów wpisanych na listę alergenów, należy odpowiednio zaznaczyć pochodzenie alergenne – tu przykładowo przez pogrubienie czcionki;

- podana została kategoria składnika – „przyprawy”(obejmuje ona jedynie przyprawy np. wskazane poniżej - nie obejmuje np. soli i wszelkiego rodzaju substancji kwalifikowanych do grupy dodatków do żywności na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr **1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności⁵. Nazwę kategorii „przyprawy” można wskazać na liście składników nie wymieniając wszystkich użytych przypraw, jeśli sumarycznie wszystkie przyprawy zostały zastosowane w ilości nie przekraczającej wagowo 2% środka spożywczego.

W przypadku przekroczenia tej ilości należy wymienić poszczególne przyprawy np. pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek.

⁵ (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r., str. 16, z późn. zm.) – **UWAGA:** należy korzystać z aktualnej wersji (zawierającej naniesione zmiany i poprawki wprowadzone przepisami odrębnymi do bazowej treści aktu prawnego) przepisów tzw. **wersji skonsolidowanej** - przykładowo dostęp do aktualnej obecnie wersji skonsolidowanej (z dnia 12.08.2018r.) rozporządzenia PEiR (WE) nr 1333/2008 w linku: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?qid=1544437787999&uri=CELEX:02008R1333-20180812>

Produkt 2 – „Keks”. Składniki: mąka pszenna, bakalie 30% (skórka pomarańczowa, rodzynki, orzechy włoskie, migdały), masło, cukier, jaja, substancja spulchniająca: węglan sodu^{*}, sól.

W podanym przykładzie:

- nie podano szczegółowej nazwy, gdyż produkt „keks” jest znany konsumentom, zwyczajowo od bardzo dawna wypiekany w domu i w cukierniach;
- podano procentowy udział bakalii, gdyż jest to składnik charakterystyczny dla tego ciasta, oczekiwany przez konsumentów i według udziału bakalii najczęściej wybierany;
- zaznaczono składniki alergenne – tu przykładowo przez podkreślenie.

*- stosowany powszechnie do wypieków „proszek do pieczenia” jest dodatkiem do żywności - substancją spulchniającą, który należy znakować z podaniem nazwy kategorii (substancja spulchniająca), po której podana jest szczegółowa nazwa (tu - węglan sodu) lub numer E (ustalony we wspomnianym rozporządzeniu (WE) nr **1338/2008** z dnia 16 grudnia 2008r. w **sprawie dodatków do żywności**) – (tu - E 500 (i)). Jeśli w składzie „proszku do pieczenia” będzie kilka węglanów np. wodorowęglan sodu i węglan sodu, można je podać pod wspólną nazwą: węglany lub numerem E 500. Prezentowany w oznakowaniu skład substancji spulchniającej musi być taki sam jak przedstawiony na opakowaniu zastosowanego „proszku do pieczenia”.

c) ilość netto

Zawartość netto podaje się :

- w przypadku produktów stałych - w jednostkach masy tj. mg (dla zawartości odmierzanej w miligramach) albo g (dla zawartości odmierzanej w gramach) albo kg (dla zawartości odmierzanej w kilogramach);

- w przypadku produktów płynnych - w jednostkach objętości tj. l lub L (dla zawartości odmierzanej w litrach) albo cl lub cL (dla zawartości odmierzanej w centylitrach) albo ml lub mL (dla zawartości odmierzanej w mililitrach);

- w przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego ilość netto może być podawana w jednostkach masy lub w jednostkach objętości.

d) data trwałości

Na opakowaniu, jako informacja dla konsumenta wskazująca trwałość produktu, musi zostać podana data wraz z poprzedzającym ją określeniem:

- „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok” (takie oznaczenie dotyczy produktów łatwo psujących się, których spożycie po tej dacie może powodować problemy zdrowotne, dlatego po przekroczeniu tej daty nie mogą być spożywane (Po upływie daty podanej z określeniem „NALEŻY” środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny dla zdrowia konsumenta zgodnie z art. 14 ust. 2-5 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 (!))

albo

- „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” (takie oznaczenie dotyczy produktów, których trwałość dotycząca ich najlepszej jakości, nie przekracza 3 miesięcy, a wyraz „NAJLEPIEJ” oznacza, że po tym czasie nie są niebezpieczne dla zdrowia, gdyby konsument chciał je zjeść,

lub

„najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok/tylko rok” (takie oznaczenie dotyczy produktów, których trwałość najlepszej jakości przekracza 3 miesiące, a nie przekracza 18 miesięcy (sam rok dla produktów o trwałości powyżej 18 miesięcy) i po tym czasie nie są niebezpieczne dla zdrowia, gdyby konsument chciał je zjeść)

Do produktów, w przypadku których trzeba podać sformułowanie „należy spożyć do”, należą przykładowo: twarożek, pierogi, soki niepasteryzowane, mięso mielone, część wędlin, ryby (świeże, wędzone czy smażone), naleśniki z farszem itd.

Produkty, które można oznaczyć określeniem „najlepiej spożyć przed” to na przykład: ciasteczka kruche, landrynki, dżemy sprzedawane w hermetycznych opakowaniach itp.

- Podawanie dat trwałości dla produktów opakowanych powinno być albo poprzedzone przeprowadzeniem badań przechowalniczych albo skorzystaniem z okresów trwałości określonych w Polskich Normach i Normach Branżowych dla poszczególnych produktów.
- Niezależnie od użytego określenia wskazującego trwałość, po podanej dacie produkty nie mogą znajdować się w obrocie, nie mogą być oferowane do sprzedaży (podane przy datach formułki stanowią wskazówki dla konsumentów, co do możliwości konsumpcji danego produktu w domu).

e) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia

Informacje, które powinny być podawane zgodnie z tym punktem należy rozpatrywać w połączeniu z poprzednim punktem dotyczącym okresu trwałości. Ponieważ np. olej pozostawiony na słońcu i w temperaturze ponad 20°C szybciej jełczeje, stąd na opakowaniu oleju należy podać informację, aby przechowywać go w ciemnym i chłodnym miejscu (najlepiej z określeniem temperatury).

f) imię i nazwisko oraz adres producenta

Na opakowaniu należy umieścić dane podmiotu, który bierze na siebie odpowiedzialność za oznakowanie produktu.

Czasami w miejsce podmiotu faktycznie wytwarzającego produkt mogą być podane dane podmiotu pakującego albo dystrybuującego. Jednak zależy to od umowy

między tymi podmiotami i odpowiedzialności za informacje podane w oznakowaniu produktu.

g) instrukcja użycia w przypadku, gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione

Przykładowo, jeżeli pierogi sprzedawane są bez obróbki cieplnej i wymagają dalszej obróbki w domu konsumenta np. ugotowania w wodzie czy pieczenia w piekarniku, należy odpowiednią informację podać w oznakowaniu.

h) alergenzy niezamierzone

Może zdarzyć się tak, że pomimo, że w wyrabianym produkcie – na przykład ciasteczkach kruchych - nie używamy orzechów, ale przed zrobieniem ciasteczek robiliśmy placek z orzechami włoskimi i mimo dołożenia wszelkich starań w czyszczeniu linii technologicznej nie jesteśmy pewni, czy część miazgi orzechowej nie zanieczyściła mąki na ciasteczka, lepiej w takim przypadku podać w oznakowaniu informację „może zawierać orzechy włoskie”. Wskazanie takiej informacji jest bezwzględnie konieczne biorąc pod uwagę zdrowie, a nawet życie konsumentów. Jednak taka informacja nie powinna zastępować higienicznego przygotowania miejsca pracy, aby nie dochodziło do sytuacji zanieczyszczenia. Informację taką jak w powyższym przykładzie stosuje się, jeżeli nie ma faktycznie żadnej możliwości wyeliminowania zanieczyszczenia składników produktu alergenami wymienionymi w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

- Pomóc w tym zakresie mogą wytyczne umieszczone na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego

<https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/Poradnik-Dobrej-Praktyki-Higienicznej-i-Produkcyjnej-przy-produkcji-%C5%BCywno%C5%9Bci-niezawieraj%C4%99cego-pochodzenia-w-warunkach-domowych-z-wykorzystaniem-surowc%C3%B3w-ro%C5%9Blinnych.pdf>

<https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/produkcja-zywnosci-w-warunkach-domowych/>

<https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp/>

<https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/5-krok%C3%B3w-do-bezpieczniejszej-%C5%BCywno%C5%9Bci-1.pdf>

i) numer partii produkcyjnej

Produkty spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być przez producenta/sprzedającego łatwo identyfikowane. Produkty sprzedawane w opakowaniach muszą zawierać oznaczenie kodu na opakowaniu. Gdyby okazało się, że np. do produkcji dżemu danego dnia omyłkowo użyta została sól zamiast cukru i służba kontrolna otrzymałaby skargę konsumentką, a producent nie mógł wskazać słoików, które były wyprodukowane tego dnia, to wszystkie słoiki z dżemem tego producenta musiałyby zostać poddane zniszczeniu. Aby zapobiegać takim sytuacjom producent musi stworzyć sobie system łatwego rozpoznawania produktów wytworzonych np. danego dnia znakując na opakowaniu kod identyfikacyjny (widoczny, czytelny i nieusuwalny) i opisać go w swoich dokumentach tak, aby w przypadku problemu z produktem i koniecznością wycofania można było udowodnić służbie kontrolnej, że wycofać trzeba tylko produkty oznakowane określonym kodem.

Jeżeli produkt jest oznakowany datą trwałości zawierającą co najmniej dzień i miesiąc, nie trzeba dodatkowo umieszczać na opakowaniu kodu identyfikującego, chyba że warunki produkcji zmieniają się częściej niż raz dziennie .

Kwestia ta jest szczegółowo regulowana w *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej*⁶

⁶ Dz. U. Nr 83, poz.772

j) kraj lub miejsce pochodzenia

Obowiązek podawania informacji o kraju pochodzenia, zgodnie z przepisami UE dotyczy następujących produktów:

- świeżych owoców i warzyw (z wyłączeniem ziemniaków – przepisy o obowiązku podawania w toku prac legislacyjnych),
- ryb i owoców morza;
- miodu;
- wina;
- oliwy z oliwek;
- jaj (nadruk skrótu państwa pochodzenia);
- świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, kóz, owiec i drobiu (kaczki, gęsi, kury, indyki) oferowanego do sprzedaży w opakowaniach (zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013) oraz wołowiny i cielęciny oferowanych do sprzedaży w opakowanych, jak i nieopakowanych tj. sprzedawanych „luzem” na wagę (zgodnie z przepisami rozporządzeń (WE) nr 1760/2000 oraz nr 1825/2000).

Uwaga – dla świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, kóz, owiec i drobiu (kaczki, gęsi, kury, indyk sprzedawanego bez opakowań wymagania dotyczące podawania pochodzenia i wprowadzone zostały na podstawie przepisów krajowych (o czym poniżej).

W świetle przepisów *rozporządzenia 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*, wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia jest obowiązkowe w przypadku gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby informacje jako całość mogły sugerować,

że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca np. poprzez zastosowanie flagi Włoch na makaronie lub wizerunku wieży Eiffla na serze - wyprodukowanych w Polsce.

Zgodnie z art. 26 ust. 3 ww. rozporządzenia:

Jeżeli jest podany kraj lub miejsce pochodzenia danego środka spożywczego i gdy nie jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika (definiowanego w art. 2 ust. 2 lit q) ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 następująco: „**podstawowy składnik**” oznacza składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50 % tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe):

- a) podaje się również kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika; lub
- b) wskazuje się, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.

Zasady podawania w oznakowaniu informacji o pochodzeniu „składnika podstawowego” określa rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2018/775, którego stosowanie rozpocznie się 1 kwietnia 2020r⁷.

Zgodnie z przepisami informacje takie podaje się w przypadku, gdy podmiot odpowiadający za oznakowanie umieści na opakowaniu w jakiegokolwiek formie (w postaci oświadczeń, ilustracji, symboli lub wyrażen dotyczących miejsc lub obszarów geograficznych) dane odnoszące się lub sugerujące kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego, a pochodzenie „składnika podstawowego” jest inne.

⁷ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (*Dz.U. L 131 z 29.5.2018, str. 8—11*)

Rozporządzenie 1169/2011 definiuje „składnik podstawowy” jako składnik lub składniki, które stanowią więcej niż 50% tego środka spożywczego, lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe (czyli % zawartości jak np. w podanych powyżej przypadkach). Takim składnikiem jest przykładowo mięso w wyrobach mięsnych, czy mleko w przetworach mlecznych.

Przykładowo, jeżeli w oznakowaniu sera dojrzewającego zaprezentowana jest informacja - „ Kraj pochodzenia: Polska”, a mleko z którego zrobiono ser pochodzi z innego kraju niż Polska np. z Niemiec – w oznakowaniu będzie trzeba podać informację taką jak np. : – „mleko z Niemiec” albo napisać ogólną informację tj.: „mleko nie pochodzi z Polski”. Informacje te muszą być podane w tym samym polu widzenia co kraj/miejsce pochodzenia całego produktu.

Jeżeli w oznakowaniu soku jabłkowego umieszczony zostanie komunikat np. „Kraj pochodzenia: Polska” i jabłka z których wyprodukowano sok będą pochodziły z Polski, nie ma konieczności wyjaśnienia pochodzenia jabłek, natomiast gdyby jabłka pochodziły z krajów trzecich to można napisać „jabłka pochodzą spoza UE”, albo tak jak wyżej podać ogólną informację „jabłka nie pochodzą z Polski”. W sytuacji gdyby jabłka pochodziły zarówno z UE jak i z poza UE przepis dopuszcza ogólną informację - „jabłka z UE oraz spoza UE”.

W zakresie wymagań ww. rozporządzenia (UE) nr 2018/775, zostaną przygotowane przez Komisję Europejską we współpracy z państwami członkowskimi wytyczne uwzględniające różne przypadki oznakowania odnoszącego się do pochodzenia produktów spożywczych.

k) procentowa zawartość alkoholu

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w napojach o zawartości alkoholu ponad 1,2% objętościowo jest określana liczbą z uwzględnieniem nie więcej niż

jednego miejsca po przecinku. Po liczbie tej podaje się symbol „% obj.” lub % vol. i może ona być poprzedzona wyrazem „alkohol” lub skrótem „alk”.

Np. w przypadku „Miodu pitnego” o zawartości alkoholu 15% informacja ta może zostać przedstawiona następująco: „alk. 15% obj.” lub w innych wariantach z przedstawionymi powyżej wyrażeniami.

4. Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta.

W przypadku tak oferowanych produktów miejscem prezentacji informacji o danym środku spożywczym będzie wywieszka w miejscu jego sprzedaży lub inny nośnik informacji dostępny bezpośrednio konsumentowi.

Informacje, które muszą być podane do wiadomości konsumenta to:

- nazwa środka spożywczego,
- imię i nazwisko producenta (rozumianego jako wytwórca lub dystrybutor), wymogu tego nie stosuje się w przypadku mięsa, o którym mowa poniżej,
- wykaz składników zaprezentowany w ten sam sposób jak w przypadku żywności opakowanej (punkt 3 b) opracowania),
- klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów, np. w przypadku tuszek drobiowych klasa jakości handlowej „A” i „B” ustalona w rozporządzeniu Komisji (EEC) nr 1538/91 z dnia 5 czerwca 1991r. wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady nr 1906/90/EWG zawierającego

- w przypadku pieczywa – dodatkowo:

a) masa jednostkowa,

b) informacja „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

- w przypadku świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu, o których mowa w załączniku XI do rozporządzenia nr 1169/2011 – dodatkowo odpowiednio dla każdego rodzaju mięsa – państwo pochodzenia lub miejsce pochodzenia zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz. Urz. UE L 335 z 14.12.2013, str. 19).”;

Powyższe wymagania zostały ustalone w ww. *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*. W tym rozporządzeniu znajdują się również wymagania dotyczące szczegółowego nazewnictwa i znakowania wybranych grup produktów m.in. miodu, dżemów i innych przetworów owocowych, soków i nektarów, itd.

5. Wykaz alergennych składników

Do składników alergennych wymagających wyróżnienia w oznakowaniu, wymienionych w załączniku II do *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011* należą:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę⁸,
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy¹,
- c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia,
- d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne;
- 3. Jaja i produkty pochodne;
- 4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy,
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
- 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- 6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego¹,
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego,
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego,
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
- 8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy

⁸ Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

6. Znakowanie wartością odżywczą

(Informacja przygotowana na podstawie informacji ze strony internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego)

Zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 większość środków spożywczych jest objęta obowiązkiem podawania informacji o wartości odżywczej, która obejmuje następujące elementy:

- wartość energetyczna,
- ilość tłuszczu,
- kwasów tłuszczowych nasyconych,
- węglowodanów,
- cukrów,

- białka,
- soli.

Obowiązkowe informacje można uzupełnić o informacje nt. ilości jednego lub większej liczby z następujących składników: kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia, błonnik, witaminy lub składniki mineralne.

Żywność może być zwolniona z obowiązku znakowania informacją o wartości odżywczej zgodnie z art. 16 ust. 3 (zał. V) oraz art. 44 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Dotyczy to:

- produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników np. warzywa mrożone, miód, kasza (tylko obłuszczona, nie prażona);
- produktów przetworzonych, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakiemu je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmuje pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
- żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu;
- ziół, przypraw lub ich mieszanin;
- ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii, całych lub zmielonych lub zmielonych bezkofeinowych ziaren kawy;
- naparów ziołowych i owocowych, herbaty, herbaty bezkofeinowej, herbaty instant lub rozpuszczalnej lub ekstraktu herbaty, bezkofeinowej herbaty instant, lub rozpuszczalnej, lub ekstraktu herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;

- octów fermentowanych i substytutów octu, w tym tych, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
- żywności w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm²;
- żywności nieopakowanej, żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży.

Obowiązek znakowania informacją o wartości odżywczej jest zachowany w przypadku, gdy oznakowanie danego środka spożywczego zawiera oświadczenie żywieniowe i zdrowotne.

Przykładami, kiedy nie jest wymagane umieszczanie informacji o wartości odżywczej są :

- żywność opakowana, np. dżem w słoiku, sprzedawany u rolnika/na lokalnym kiermaszu, w sklepie, itp.
- żywność nieopakowana, np. pierogi sprzedawane „na wagę” u rolnika/na lokalnym kiermaszu, w sklepie, itp.

7. Inne ogólne i szczególne aspekty znakowania żywności.

I. Definicje produktów spożywczych **pochodzenia zwierzęcego** zostały określone w *przepisach rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego **szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego** (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55, z późn. zm.).*

W kwestii oznakowania żywności pochodzenia zwierzęcego ww. przepisy rozporządzenia 853/2004 mają zastosowanie również w przypadku:

- 1) znakowania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze swoich produktów znakiem identyfikacyjnym;
- 2) znakowania żywności mrożonej pochodzenia zwierzęcego „datą produkcji”;
- 3) informacji o konieczności ugotowania produktu przed jego spożyciem w przypadku przeznaczonych dla konsumenta finalnego opakowań zawierających mielone mięso z drobiu lub zwierząt nieparzystokopytnych albo surowe wyroby mięsne zawierające MOM;
- 4) informacji m.in. o gatunku oraz dacie pakowania małży;
- 5) informacji w zakresie toksyn niebezpiecznych dla zdrowia ludzi w przypadku niektórych gatunków ryb;
- 6) etykietowania mleka surowego i siary oraz odstępstwa w zakresie stosowania znaku identyfikacyjnego dla tych produktów.

Ponadto w odniesieniu do znakowania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze swoich produktów znakiem identyfikacyjnym o którym mowa w ww. rozporządzeniu 853/2004, w szczególnych przypadkach stosowany jest znak identyfikacyjny inny niż ten wskazany w ww. rozporządzeniu.

Kwestie stosowania innych **znaków identyfikacyjnych**, niż te określone w ww. rozporządzeniu 853/2004, uregulowane zostały w przepisach:

- 1) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. Nr 98, poz. 629);
- 2) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji

produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. Nr 98, poz. 630);

3) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA) (Dz.U. z 2018 r. poz. 1102).

Należy również zauważyć, że w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego produkowanej w ramach sprzedaży bezpośredniej, rolniczego handlu detalicznego oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej nie istnieje obowiązek znakowania takich produktów ww. znakami identyfikacyjnymi, z wyłączeniem przypadku, gdy żywność produkowana w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej lub rolniczego handlu detalicznego korzysta z odstępstwa przewidzianego w przepisach ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA).

Dodatkowo, należy podkreślić, że w przypadku żywności wprowadzanej na rynek w ramach rolniczego handlu detalicznego, istnieje wymóg oznakowania przez podmioty prowadzące taką formę działalności miejsca zbywania żywności konsumentom końcowym. Szczegółowe wymagania w tym zakresie określa ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 i 1669).

Informacje na temat rolniczego handlu detalicznego, w tym m. in. dotyczące oznakowania miejsca zbywania żywności konsumentom końcowym zostały udostępnione na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod adresem:

<https://www.gov.pl/rolnictwo/>

(w zakładce: Co robimy/Informacje branżowe/Aktualności/rolniczy handel detaliczny – informacje podstawowe).

II. Wymagania w zakresie znakowania środków spożywczych **niezwierzęcego pochodzenia oraz żywności w ogóle** określone są w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2018r, poz. 2164),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011 Nr 85, poz. 466),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U. z 2007 Nr 121, poz. 841, z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 4 września 2008 r. w sprawie rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane w produkcji żywności (Dz. U. Nr 177, poz. 1093, z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011 r. w sprawie wzoru formularza powiadomienia o produktach wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, rejestru produktów objętych powiadomieniem oraz wykazu krajowych jednostek naukowych właściwych do wydawania opinii (Dz. U. Nr 80, poz. 437),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków

spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 115, poz. 672, z późn. zm.),

- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. Nr 196, poz. 1425, z późn. zm.),

- rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, z późn. zm.),

- rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz. Urz. UE L 268 z 18.10.2003, str. 1—23, Polskie wydanie specjalne: Rozdział 13 Tom 032),

- rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE L 228 z 31.7.2014).

(Zgodnie z przepisami rozporządzenia określenie „bezglutenowy” można stosować wyłącznie, jeśli dana żywność w postaci sprzedawanej konsumentowi końcowemu zawiera nie więcej niż 20mg/kg glutenu. Informacja taka, jest umieszczana w oznakowaniu produktu dobrowolnie przez podmiot odpowiedzialny za oznakowanie.)

III. Istnieją ponadto jeszcze akty prawne, które nie zawierają wprawdzie przepisów dotyczących znakowania, ale określają wymagania dla działalności w zakresie dostaw bezpośrednich oraz rolniczego handlu detalicznego, która może być prowadzona w szczególności na obszarach wiejskich (należą do zakresu kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej). Są to:

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774),

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. poz. 2159).

W zakresie **rolniczego handlu detalicznego** wprowadzone zostały ww. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia – przepisy dotyczące sposobu oznakowywania miejsc, w których zbywana jest żywność w ramach tego handlu (art. 44a ustawy).

Ponadto w Głównym Inspektoracie Sanitarnym opracowany został „**Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego**”, który odnosi się również do kwestii znakowania żywności, a na stronie internetowej Inspektoratu znajduje się zakładka dot. znakowania żywności

(<https://gis.gov.pl/kategoria/zywnosc-i-woda/normy-i-prawo/znakowanie-srodkow-spozywczych/>).

Wersja elektroniczna poradnika dostępna jest na stronie GIS pod adresem:

<https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp/>

8. Dodatkowe informacje

Jednocześnie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zwraca uwagę na istniejące już przewodniki/wytyczne/porady praktyczne dotyczące oznakowania dostępne na stronach internetowych

- **Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

- <http://www.ijhar-s.gov.pl/index.php/rolniczy-handel-detaliczny.html>
- [http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2018/czerwiec/Zawiadomienie%20KE%20-%20wytyczne%20II%20CELEX_52018XC0608\(01\)_PL_TXT%20\(003\).pdf](http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2018/czerwiec/Zawiadomienie%20KE%20-%20wytyczne%20II%20CELEX_52018XC0608(01)_PL_TXT%20(003).pdf)

- <http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2017/czerwiec/BOL/przewodnik%20do%20rozporzadzenia%201169%202011%20-%20czerwiec%202017.pdf>
- http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2017/lipiec/przewodnik_alergeny.pdf

- Głównego Inspektoratu Sanitarnego

<https://gis.gov.pl/kategoria/dzialalnosc-gospodarcza/produkcja-i-obrot/znakowanie-srodkow-spozywczych-dzialalnosc-gospodarcza/>

oraz

- Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

<http://cpsz.cdr.gov.pl/aktualnosci>

W każdym przypadku należy pamiętać, że zamieszczone wytyczne stanowią wsparcie i wskazują kierunkowo zasady oznakowania, nie mogą natomiast odnieść się do wszystkich indywidualnych przypadków. Za dostarczenie konsumentowi właściwego, zgodnego z prawdą oznakowania odpowiedzialność ponoszą podmioty wprowadzające produkt spożywczy do obrotu na wszystkich etapach.

9. Wykaz wybranych aktów prawnych zawierających szczegółowe wymagania odnoszące się do oznakowania oraz definicje produktów, które umożliwiają poprawne nazwanie żywności wprowadzanej do obrotu i jej właściwe oznakowanie.

WINO

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych

oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (*Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671*).

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (*Dz. Urz. WE L 193 z 24.7.2009, str. 60, z późn. zm.*)
(w najbliższym czasie planowane jest zastąpienie tego rozporządzenia nowym rozporządzeniem.)

AROMATYZOWANE PRODUKTY SEKTORA WINA

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 (*Dz. Urz. UE L 84, 20/03/2014 str. 14 z późn. zm.*)

NAPOJE SPIRYTUSOWE

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (*Dz. Urz. WE L 39 z 13.2.2008, str. 16 z późn. zm.*)

FERMENTOWANE NAPOJE WINIARSKIE

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (*Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.*).

MIÓD

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).

JAJA

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. UE L 2008. 163. 6);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U. poz. 2161).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.);
- Ponadto wymagania dotyczące znakowania jaj zostały określone w § 16 w ww. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych na podstawie przepisów UE.

- W zakresie dotyczącym rolniczego handlu detalicznego, w przypadku sprzedaży jaj przez producenta posiadającego nie więcej niż 50 kur nieśnych, jaja nie muszą być oznakowane informacją o klasie jakości (klasa A lub „świeże” albo klasa B) i wagi (klasa A lub „świeże”) oraz nie muszą być znakowane kodem producenta (tj. kodem składającym się z cyfr i liter oznaczających w kolejności: system hodowli, kod państwa członkowskiego w którym zarejestrowany jest zakład (PL) oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny (oznaczenie zakładu)) pod warunkiem, że w miejscu ich sprzedaży są dostępne dane wymagane w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego.

MIĘSO DROBIOWE

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. Urz. UE L 157 z 17.06.2008, str. 46, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).

WIEPRZOWINA

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.);

- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1182 z dnia 20 kwietnia 2017r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do unijnych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania cen rynkowych niektórych kategorii tusz i żywych zwierząt (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, str. 74);
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1184 z dnia 20 kwietnia 2017r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do unijnych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania cen rynkowych niektórych kategorii tusz i żywych zwierząt (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, str. 103);
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 2164);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków ustalania i sposobu oznaczania klas jakości handlowej tusz wieprzowych oraz tusz wołowych (Dz.U. z 2018 r. poz. 934);

MLEKO

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.);
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.);

- Dyrektywa Rady 2001/114/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 15 z 17.01.2002, str. 19, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 35, str. 30);
- Pierwsza Dyrektywa Komisji 79/1067/EWG z dnia 13 listopada 1979r. ustanawiająca wspólnotowe metody analiz do badania niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 327 z 24.12.1979, str. 29; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 4, str. 112);
- Pierwsza Dyrektywa Komisji 85/503/EWG z dnia 25 października 1985r. w sprawie metod analizy kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 308 z 20.11.1985, str. 12; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 8, str. 62),
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2203 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz uchylająca dyrektywę Rady 83/417/EWG (Dz. Urz. UE L 314 z 01.12.2015, str. 1);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniające dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 7, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz kazein spożywczych i kazeinianów spożywczych (Dz.U. Nr 180, poz. 1863, z późn. zm.);

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 lipca 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz.U. Nr 164, poz. 1723, z późn. zm.).

WOŁOWINA

- Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. Urz. UE L 189 z 27.06.2004, str. 33, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1825/2000 z dnia 25 sierpnia 2000r. określające szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny (Dz. Urz. UE L 216 z 26.08.2000, str.8, z późn. zm.);
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 566/2008 z dnia 18 czerwca 2008r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do zasad wprowadzania do obrotu wołowiny pochodzącej od bydła w wieku do dwunastu miesięcy (Dz. Urz. L 160 z 19.06.2008, str. 2, z późn. zm.);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG)

nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.);

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 30 kwietnia 2018 r. w sprawie szczegółowych warunków ustalania i sposobu oznaczania klas jakości handlowej tusz wieprzowych oraz tusz wołowych (Dz. U. poz. 934).

Wymagania w zakresie znakowania świeżych owoców i warzyw

I. WYMAGANIA PRAWNE DOTYCZĄCE JAKOŚCI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

Przepisy Unii Europejskiej obowiązujące na rynku owoców i warzyw

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007* (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671—854 z późn. zm.);
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku *ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw* (Dz. Urz. L 157 z 15.6.2011, str. 1-163, z późn. zm.);

Przepisy krajowe obowiązujące na rynku owoców i warzyw

- ustawa z dnia 19 grudnia 2003 roku *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu* (Dz. U. z 2018 r. poz. 1131 z późn. zm.) – jej przepisy

dotyczą owoców i warzyw objętych ww. regulacjami unijnymi, a zatem większości owoców i warzyw oferowanych na rynku;

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2018 r., poz. 2164) – dotyczy jedynie jakości handlowej owoców i warzyw w zakresie nieuregulowanym w przepisach Unii Europejskiej. Przepisy tej ustawy mają zastosowanie np. do: ziemniaków, orzechów pacan, kukurydzy cukrowej;

Zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011, obowiązuje 10 szczegółowych norm handlowych dla świeżych owoców i warzyw o dużym znaczeniu rynkowym oraz ogólna norma handlowa dla pozostałych gatunków. Normy te są wyszczególnione w załączniku I do tego rozporządzenia. Ponadto przepisy odnoszące się do jakości handlowej owoców i warzyw i kontroli jakości zawarte są w artykułach 2 – 18 ww. rozporządzenia.

Ogólna norma handlowa

- obejmuje wszystkie gatunki sektora owoców i warzyw nieobjęte szczegółowymi normami handlowymi, np. ogórki, kapustę, cebulę, pieczarki, maliny, czereśnie. Oprócz wymagań jakościowych, ogólna norma handlowa określa wymagania dotyczące znakowania i wskazujące, że na każdym opakowaniu powinna być umieszczona pełna lub potoczna nazwa państwa pochodzenia oraz nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.

Szczegółowe normy handlowe

Określono dla następujących gatunków świeżych owoców i warzyw:

- jabłka, owoce cytrusowe, owoce kiwi, winogrona stołowe, brzoskwinie i nektaryny, gruszki, truskawki,
- sałata, w tym endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich, papryka słodka, pomidory.

Normy te zawierają szczegółowe wymagania odnoszące się do klas jakości, odmian itd. oraz do podawania tych informacji w oznakowaniu.

II. ZNAKOWANIE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW NA ETAPIE SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

Na każdym opakowaniu świeżych owoców i warzyw, powinno znajdować się wymagane oznakowanie. Informacje powinny być przedstawione czytelnie w widocznym miejscu na jednej stronie opakowania w formie nieusuwalnego nadruku umieszczonego bezpośrednio na opakowaniu albo na etykiecie, która stanowi integralną część opakowania lub jest trwale do niego przymocowana.

Przy sprzedaży detalicznej owoców i warzyw nieopakowanych (sprzedaż np. „na wagę”) informacje na temat produktu powinny być dostępne w sposób czytelny i dobrze widoczny i umieszczone w pobliżu produktu.

Informacje zamieszczone w oznakowaniu produktów opakowanych jak i nieopakowanych, nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd i powinny zawierać następujące dane:

- nazwa produktu
- państwo pochodzenia
- nazwa i adres pakującego lub wysyłającego
- dodatkowo w przypadku produktów podlegających wymaganiom norm szczegółowych, klasa jakości, nazwa odmiany, typ handlowy, wielkość, liczbę sztuk – w zależności od wymogów danej normy.

Masę netto należy podać tylko w przypadku produktów opakowanych. Nie podaje się jednak masy netto w przypadku owoców i warzyw opakowanych sprzedawanych „na sztuki”, jeśli liczba sztuk jest łatwa do policzenia lub podana na etykiecie.

Jeżeli owoce i warzywa (w tym ziemniaki) przeznaczone do sprzedaży konsumentom w opakowaniach, zostały obrane, pokrojone bądź podobnie przygotowane, to na opakowaniu musi zostać podana ich data trwałości. Pokrojone owoce i warzywa nie muszą odpowiadać wymaganiom norm handlowych, o których mowa w rozporządzeniu nr 543/2011. Normy handlowe odnoszą się tylko do owoców i warzyw całych.

W przypadku ziemniaków i owoców nie objętych normami unijnymi (tj orzechy, czy kukurydza) oferowanych konsumentom detalicznym, ich oznakowanie, na podstawie obecnych przepisów, powinno zawierać następujące informacje:

- nazwę produktu
- nazwę albo imię i nazwisko wytwórcy albo pakującego albo wprowadzającego do obrotu.

Znakowanie opakowań detalicznych zawierających mieszanki świeżych owoców i warzyw

W sprzedaży opakowania detaliczne z mieszankami różnych gatunków świeżych owoców i warzyw o masie netto do 5 kg, muszą spełniać następujące wymagania:

- mieszanka powinna zawierać produkty jednakowej jakości,
- każdy z produktów w mieszance musi spełniać wymogi odpowiednio ogólnej lub szczegółowej normy handlowej,
- rodzaj mieszanki nie może wprowadzać konsumenta w błąd
- opakowanie zawierające mieszanki różnych gatunków owoców i warzyw musi być właściwie oznakowane, zgodnie z wyżej opisanymi zasadami znakowania opakowań detalicznych.

W mieszance owoców i warzyw, pełną nazwę państwa pochodzenia można zastąpić następującymi określeniami:

- „mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych w UE” - jeżeli owoce i warzywa wchodzące w skład mieszanki pochodzą z więcej niż jednego państwa członkowskiego.

- „mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych poza UE” – jeżeli owoce i warzywa wchodzące w skład mieszanki pochodzą z więcej niż jednego kraju trzeciego;
- „mieszanka owoców i warzyw wyprodukowanych w i poza UE” – jeżeli owoce i warzywa wchodzące w skład mieszanki pochodzą z krajów trzecich oraz innych krajów WE.

Jednak w przypadku mieszanek owoców lub warzyw jednego gatunku zawierających produkty wyraźnie różniących się odmian, barw lub typów handlowych należy zastosować wymagania dotyczące znakowania określone w szczegółowych normach handlowych dla danych gatunków.

Przykładowo, dla mieszanek jabłek – dopuszcza się mieszanie w opakowaniu detalicznym jabłek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą (np. kształtem i barwą) pod warunkiem, że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia.

W przypadku papryki słodkiej można umieścić w jednym opakowaniu detalicznym produkty wyraźnie różnych barw lub typów handlowych (np. o kształcie wydłużonym, o kształcie graniastosłupa, spłaszczone itp.).

Przy każdej barwie, odmianie lub typie handlowym – jeśli pochodzą one z różnych państw, należy umieścić nazwę państwa pochodzenia.

III. WYMAGANIA JAKOŚCI I ZNAKOWANIE OWOCÓW NA PRZYKŁADZIE JABŁEK, tj. produktu objętego szczegółową normą handlową

1. Wymagania jakościowe jabłek

a) Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, jabłka muszą być:

- całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od znacznej szklistości miąższu, z wyjątkiem odmiany Fuji i jej mutantów,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Jabłka muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

b) Jabłka są klasyfikowane w trzech klasach jakości

- klasa ekstra, to jabłka najwyższej jakości, wolne od wad, z wyjątkiem nieznacznych wad powierzchniowych,
- klasa I, w której jabłka muszą być dobrej jakości, dopuszczalne są nieznaczne wady, pod warunkiem, że nie wpływają na ogólny wygląd produktu,
- klasa II, do której zalicza się jabłka niekwalifikujące się do klas ekstra i I, ale muszą spełniać ww. wymagania minimalne, w tej klasie dopuszcza się więcej wad niż w klasie I.

Bardziej szczegółowe informacje odnośnie do wymagań poszczególnych klas jakości są zawarte w normie dla jabłek zamieszczonej w części 1 części B załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 543/2011.

c) wymagania wielkości

Norma dla jabłek określa, że minimalna wielkość tych owoców, mierzona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego lub masy wynosi, odpowiednio – 60 mm lub 90 g. Dopuszcza się mniejsze, ale nie mniejsze niż 50 mm lub 70 g, jeżeli zawartość ekstraktu w produkcie (w stopniach Brix - czyt. Briksa) wynosi co najmniej 10,5°Brix.

Dopuszcza się pewne tolerancje w odniesieniu do jakości i wielkości dla produktów niespełniających wymagań wskazanej klasy.

2. Wymogi odnoszące się do pakowania i prezentacji jabłek w opakowaniu

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie jabłka tego samego pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości. W przypadku klasy ekstra wymóg jednorodności dotyczy również wybarwienia owoców.

Dopuszcza się mieszanie w jednym opakowaniu detalicznym jabłek różnych odmian wyraźnie różniących się między sobą pod warunkiem, że są one jednorodne pod względem jakości i – dla każdej odmiany – pochodzenia.

Jabłka muszą być pakowane w sposób, który zapewni należyłą ochronę produktu. W szczególności, opakowania detaliczne o masie powyżej 3 kg powinny być wystarczająco sztywne, by zapewnić należyłą ochronę produktu.

Materiały stosowane wewnątrz opakowania muszą być czyste i takiej jakości, która pozwala uniknąć jakichkolwiek, zewnętrznych lub wewnętrznych, uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek, ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykiety zostały wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju

3. Znakowanie jabłek

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zamieszczone po tej samej stronie, w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz:

- Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego.
- Nazwa „Jabłka”. (Wymóg umieszczania nazwy wynika z ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*).
- Nazwa odmiany. W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek - nazwy poszczególnych odmian. (Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę mutacji lub nazwę handlową można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu).

- Państwo pochodzenia (W przypadku mieszanek wyraźnie różniących się odmian jabłek różnego pochodzenia, wymagane jest umieszczenie oznaczenia każdego państwa pochodzenia przy danych nazwach odmian).
- Klasa
- Wielkość lub, w przypadku owoców pakowanych w rzędach i warstwach, liczba sztuk.

ZIEMNIAKI

Ziemniaki nie są objęte wymaganiami unijnymi dotyczącymi owoców i warzyw, które zostały przedstawione powyżej. Stąd też wymagania dla ziemniaków określono w prawie krajowym. W przypadku **ziemniaków** dodatkowe wymagania dotyczące m.in. oznakowania ich jako „młode”, regulują przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w *sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków* (Dz.U. nr.194, poz. 1900), które poddawane jest obecnie nowelizacji.

W zakresie podawania państwa pochodzenia, w przypadku ziemniaków. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi planuje niebawem wprowadzenie takiego obowiązku. Jednak część ziemniaków oferowanych w opakowaniach, a także sprzedawanych bez opakowań zaopatrywana jest dobrowolnie w informację o państwie pochodzenia. Stąd też konsument poszukując ziemniaków z danego kraju może również szukać tych informacji na opakowaniach lub na wywieszkach w miejscu sprzedaży ziemniaków „na wagę”.

Na etapach obrotu przed sprzedażą ziemniaków konsumentom konieczność zamieszczania oznakowania dotyczy wprowadzanych do sprzedaży bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki (np. ziemniaków konsumpcyjnych). Obowiązek ten wynika z prawa unijnego, które realizowane jest w prawie polskim przez *rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 kwietnia 2016 w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki* (Dz. U. z 2016 r. poz. 631). Stanowi ono, że bulwy ziemniaków, które są wprowadzane do obrotu, zaopatruje się

w oznakowanie zawierające numer wpisu do rejestru prowadzonego przez wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa.

Jednocześnie zaznaczyć należy, że informacje dotyczące spełnienia wymagań w zakresie rejestracji oraz właściwego oznakowania udzielane są wszystkim zainteresowanym przez pracowników PIORiN, można je również znaleźć na stronie Inspekcji pod linkiem:

<http://piorin.gov.pl/zdrowie-roslin/wymagania-dla-ziemniakow/>.

Ponadto na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zamieszczane są aktualne informacje w zakresie przepisów dotyczących definicji i oznakowania m.in. :

- PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH w tym znakowanie informacją „produkt górski”

(link: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1>
<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/przepisy-ue-produkty-regionalne-i-tradycyjne>)

- PRODUKTÓW wytwarzanych w systemie ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

(linki: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/rolnictwo-ekologiczne1>
<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/akty-prawne2>
<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/przepisy-unijne>)