

Znakowanie żywności wprowadzanej
do obrotu w ramach rolniczego handlu
detalicznego



Wydanie – październik 2025

Spis treści

Wstęp.....	3
Część I. Ogólne wymagania na temat znakowania żywności	4
Część II. Znakowanie żywności opakowanej	6
Część III. Znakowanie wybranych produktów	10
Przetwory owocowe	10
Miód.....	11
Soki i nektary owocowe.....	12
Inne przetwory owocowe lub warzywne	14
Świeże owoce i warzywa	15
Jaja	16
Pieczywo	17
Wyroby ciastkarskie.....	19
Oleje.....	19
Część IV. Znakowanie żywności bez opakowań	20
Część V. Wykaz aktów prawnych.....	21
Część VI. Kontakt	25

Wstęp

Każdy rolnik, który będzie produkował i sprzedawał żywność powinien ją oznakować zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach.

W zależności od tego czy produkt będzie sprzedawany w opakowaniu czy bez (luzem) będą obowiązywały inne przepisy i na etykietach będzie trzeba umieścić inne dane:

- **dla produktów opakowanych** należy uwzględnić wymagania zawarte między innymi w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011;
- **dla produktów bez opakowania** (sprzedawanych luzem lub pakowanych dopiero w momencie sprzedaży po przygotowaniu porcji na życzenie klienta) należy uwzględnić wymagania zawarte między innymi w paragrafie 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Część I. Ogólne wymagania na temat znakowania żywności

Ogólne wymagania dotyczące znakowania żywności:

- Żywność, którą wyprodukujesz i będziesz chciał sprzedać musi być oznakowana co najmniej w języku polskim.
- Informacje, które umieścisz na etykiecie muszą być prawdziwe, łatwe do zrozumienia i jasne dla konsumenta – jeśli Twoja etykieta nie będzie drukowana tylko wpiszesz informacje ręcznie – zadbaj o czytelność tekstu.
- Zadbaj, aby etykieta jaką przygotujesz nie odklejała się od opakowania.
- Jeśli do produkcji wędlin używasz osłonek, które nie są jadalne – podaj tę informację na etykiecie w pobliżu nazwy wyrobu, aby była dobrze widoczna dla konsumenta.
- Informacje, które umieścisz na etykiecie nie mogą wprowadzać w błąd:
 - wymień w wykazie wszystkie składniki jakich użyłeś - nie możesz ukryć informacji o składnikach jakich użyłeś do produkcji;
 - nie możesz twierdzić, że wytworzyłeś produkt ręcznie, gdy faktycznie będzie on pochodził z przemysłowej produkcji;
 - nie możesz sugerować konsumentowi nieprawdziwych informacji o produkcie, np. jeśli chcesz sprzedawać pierogi z grzybami leśnymi - to borowików lub podgrzybków nie możesz zastąpić pieczarkami;
 - tylko wtedy gdy masz wędzarnię i wędzisz w dymie możesz napisać na etykiecie, że wyrób jest wędzony;
 - nie podkreślaj, że produkt, który sprzedajesz ma szczególne właściwości jeśli wszystkie z tego rodzaju mają te właściwości podobne, np. nie wskazuj na etykiecie, że olej nie posiada cholesterolu.
- Informacje, które umieścisz na etykiecie powinny być napisane przy użyciu czcionki o wysokości minimum 1,2 mm – dotyczy to małych liter, np. w, a, c, n itp. – pozostałe powinny być proporcjonalnie większe.
- Oprócz informacji obowiązkowych, które muszą znaleźć się na etykiecie możesz umieścić tam inne informacje o produkcie – ale one też muszą być zgodne z prawdą i nie mogą przysłonić tych obowiązkowych.

- Nie umieszczaj na etykiecie określenia typu bez konserwantów jeśli używasz suszów warzywno-owocowych lub innych składników, które zawierają substancje konserwujące.
- Nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez glutaminianu sodu” lub „bez wzmacniaczy smaku” jeśli używasz ekstraktów drożdżowych.
- Nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez alergenów” – nawet jeśli do danego produktu nie dodajesz alergenów to na zasadzie przeniesienia krzyżowego pewne ilości substancji alergennych mogą znaleźć się w tym wyrobie, np. jeśli w tym samym pomieszczeniu przygotowujesz ciasto z mąki pszennej (jako źródła glutenu) oraz dżem truskawkowy itp.
- Nie musisz podawać informacji o wartości odżywczej.

Część II. Znakowanie żywności opakowanej

Żywność opakowana – co musisz umieścić na etykiecie:

1. Nazwę produktu, który będziesz sprzedawał. Nazwa, którą umieścisz na etykiecie:

- to taka, która została wpisana do przepisów – musisz o tym pamiętać jeśli chcesz produkować sok lub nektar, przetwory mleczne (ser – również oscypek, jogurt, śmietanę), mleko, dżem, marmoladę, powidła, konfitury, miód – stosując te nazwy musisz produkować wyroby zgodne z definicjami podanymi we właściwych przepisach;
- to również nazwa zwyczajowa – możesz ją zastosować jeśli produkt, który chcesz sprzedawać nie ma nazwy określonej w przepisach, a zastosowana przez Ciebie nazwa zwyczajowa jest ogólnie znana i rozumiana przez konsumentów np. majonez;
- to nazwa opisowa – musisz ją zastosować jeśli Twój produkt nie jest definiowany w przepisach i nie ma nazwy zwyczajowej – taką nazwę musisz zastosować jeśli będziesz sprzedawać wędliny, pieczywo, ciasta, dania gotowe (naleśniki, sałatki, pierogi, gołąbki, zupy itp.).

2. Wykaz składników, w którym musisz umieścić wszystkie składniki użyte do przygotowania Twojego produktu:

- napisz na etykiecie słowo „składniki” lub określenie „wykaz składników” i w tym miejscu wymień wszystkie elementy, których użyłeś do produkcji z zachowaniem kolejności malejącej – czyli na początku wykazu podaj składnik, którego użyłeś najwięcej itd.;
- w wykazie składników musisz podać też alergeny, które wykorzystałeś do produkcji, np. mleko, soję, pszenicę, orzechy, jaja – wymieniając te składniki podkreśl je lub napisz inną czcionką (większą, innego koloru, pogrubioną itp.);
- może się tak zdarzyć, że produkujesz wyrób, który zawiera alergeny, na przykład ciasto z orzechami (alergenami będą tu, na przykład pszenica, jaja, orzechy, masło) oraz dżem truskawkowy, do którego świadomie nie dodajesz alergenów – wtedy na zasadzie zakażenia krzyżowego alergeny z ciasta mogą dostać się do dżemu – jeśli nie napiszesz o tym na etykiecie Twój dżem stanie się produktem niebezpiecznym –

podaj na etykiecie dzemu informację „może zawierać X” – oczywiście musisz dołożyć wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenia nie były nagminne i nie stały się normą;

- są pewne wyroby, na których nie musisz podawać składu – jeśli je właściwie przygotujesz, np. ser lub świeże owoce – lista takich produktów wraz z warunkami jakie musisz spełnić, aby nie podać składu znajdują się w art. 19 rozporządzenia 1169/2011;
- jeśli przygotowujesz wyrób ze składników złożonych musisz podać ich skład – nie wystarczy, że w wykazie składników lecza z kiełbasą wymienisz kiełbasę – jest ona składnikiem złożonym i musisz podać również jej skład; podobnie musisz traktować używane, na przykład peklosól, mieszanki przypraw, ser (jeśli nie jest zwolniony z podawania składu) itp.;
- jeśli używasz dodatków do żywności (nie są to przyprawy) musisz je wymienić w wykazie składników i podać jaką funkcję technologiczną pełnią w wyrobie, np. substancja konserwująca – azotyn sodu (lub E250).

3. Ilość netto – czyli ile produktu znajduje się w opakowaniu, które będzie sprzedawane – jeśli produkt jest płynny musisz podać jego objętość w mililitrach lub litrach itp. – jeśli produkt jest stały podaj jego masę w gramach lub kilogramach itp.

4. Ilość składnika lub składników:

- określasz w momencie ich użycia do produkcji i podajesz stosując wartość procentową;
- jeśli wyrób, który produkujesz traci wilgotność (na przykład po wędzeniu lub suszeniu), a ilość wszystkich użytych składników przekracza 100 % ilości składnika podajesz za pomocą wyrażenia: 100 g produktu wyprodukowano z X g składnika (przykładowo: 100 g kiełbasy wyprodukowano ze 150 g mięsa wieprzowego);
- musisz podać jeśli:
 - w nazwie wyrobu wskazujesz nazwę tego składnika (lub podkreślasz jego obecność za pomocą rysunków), na przykład w chlebie żytnim razowym ze słonecznikiem musisz podać ilość słonecznika, w jogurcie z truskawkami musisz podać ile truskawek użyłeś do produkcji tego wyrobu, w tłoczonym soku z jabłek i gruszek podasz ilość soku z poszczególnych owoców itp.;

- nazwa i charakter wyrobu, który produkujesz kojarzą się z określonym składnikiem, np. mięso w wędlinach - musisz podać ilości mięsa (wraz z gatunkiem zwierzęcia) jaką użyłeś.

5. Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia:

- po wyprodukowaniu wyrobu musisz ustalić przez jaki czas ten wyrób będzie mógł znajdować się w obrocie – do kiedy będziesz mógł go sprzedać, a konsument zjeść;
- dla produktów łatwo psujących się, np. świeżych soków, ciast, wędlin niedojrzewających, dań gotowych, serów niedojrzewających, musisz podać termin przydatności do spożycia – po upływie tego terminu produkt nie nadaje się do spożycia (na etykiecie napisz „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok”);
- dla pozostałych, np. poddanych pasteryzacji soków, dżemów, miodu, ustal datę przydatności do spożycia (na etykiecie napisz: „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” lub „najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok”);
- **PAMIĘTAJ!** To ty odpowiadasz za jakość i bezpieczeństwo produktu, który wytworzyłeś w czasie jaki określisz na etykiecie;
- możesz zastosować tzw. kalendarzyk, ale informacja taka musi być czytelna i nie może być przykryta – nieczytelna, na przykład nie może znajdować się na zgięciu opakowania.

6. Warunki przechowywania lub użycia:

- podaj zawsze po dacie/ terminie przydatności do spożycia – czyli obok lub w następnym wierszu;
- podaj zawsze jeśli wyrób wymaga przechowywania w lodówce – wskaż konsumentowi zakres temperatury w jakim powinien być przechowywany;
- podaj zawsze jeśli wyrób należy podgrzać (w czym, jak długo i w jakiej temperaturze oraz czy można go podgrzać w opakowaniu);
- jeśli produkt jest w dużym opakowaniu – konsument nie zje go od razu – napisz na etykiecie w jaki sposób i jak długo przechowywać ten produkt po otwarciu opakowania.

7. Dane podmiotu działającego na rynku – podaj swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkujesz żywność;

8. Kraj lub miejsce pochodzenia:

- musisz podać na etykiecie: miodu, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków, produktów rybołówstwa;
- jeśli wykorzystasz do produkcji ciasta np. miód to wtedy nie musisz podawać skąd ten miód pochodzi;
- w pozostałych wyrobach podanie kraju pochodzenia nie jest obowiązkowe;
- możesz napisać na etykiecie wyrobu „Produkt polski” jeśli:
 - wszystkie składniki, których użyłeś pochodzą z Polski;
 - użyłeś składniki pochodzące spoza Polski - pod warunkiem, że stanowią nie więcej niż 25% produktu i nie można ich zastąpić tymi dostępnymi w Polsce – ciasto z kokosem może być „Produktem polskim” jeśli wsad kokosowy będzie stanowił do 25%.

Szczegółowe dane na temat znakowania żywności opakowanej możesz znaleźć w przepisach przywołanych w V części tego opracowania.

Część III. Znakowanie wybranych produktów

Przetwory owocowe

Dżem, konfitura, galaretka, marmolada i powidła to produkty zdefiniowane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych.

Nazwa produktu, którą umieścisz na etykiecie, musi wskazywać na owoc jakiego użyłeś (jeśli robisz dżem z jednego lub dwóch gatunków owoców np. dżem jabłkowo-agrestowy). Jeśli chcesz przygotować produkt z większej liczby gatunków owoców, zamiast je wszystkie wymienić w nazwie, podaj na przykład dżem z owoców mieszanych (szczegółowo wymienisz użyte owoce w wykazie składników).

Pamiętaj, aby umieścić na etykiecie informację o pasteryzacji (lub innym procesie jeśli go stosujesz przy produkcji).

Produkując dżem, konfitury lub galaretkę musisz spełnić warunek dotyczący zawartości ekstraktu ogólnego oznaczanego refraktometrycznie, który ma wynosić nie mniej niż 60 % (w przypadku powideł zawartość ta musi wynosić minimum 54 %, a w marmoladzie miękkiej z owoców innych niż cytrusowe 57 %).

Musisz podać na etykiecie zawartość owoców w produkcie gotowym do spożycia. Obliczysz ją po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego. Aby podać tę informację użyj wyrażenia „sporządzono z X g owoców na 100 g produktu”.

Dodatkowo musisz wskazać zawartość cukru w produkcie gotowym do spożycia, (określoną refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej plus minus 3 stopnie refraktometryczne), przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru X g na 100 g produktu”.

Jeśli używasz surowców konserwowanych dwutlenkiem siarki i jej zawartość będzie większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego, musisz w wykazie składników podać informację o pozostałościach dwutlenku siarki.

Możesz nadać swojemu wyrobowi inną nazwę niż podaje to rozporządzenie, np. wiśnie w cukrze, przetwór agrestowy słodzony, mus malinowy lub przecier jabłkowy itp. – wtedy nie musisz dopełnić wymagań określonych dla dżemów, konfitur, galaretek, marmolad i powideł.

Pamiętaj również o umieszczeniu na etykiecie obowiązkowych informacji wskazanych w części II tego opracowania.

Miód

Miodem możesz nazwać wyłącznie produkt wytworzony przez pszczoły.

Do miodu nie możesz dodawać innych składników obcych jego składowi, w tym: innej żywności (np. syropów) czy dozwolonych substancji dodatkowych. Na etykiecie miodu nie podaje się składu, ponieważ miód nie zawiera innych składników.

Na etykiecie miodu musisz podać:

- dane producenta (twoje dane);
- nazwę produktu, czyli miód;
- pełną nazwę rodzaju miodu (tj. nektarowy, spadziowy, nektarowo-spadziowy) i jego odmiany (odpowiednio np. wielokwiatowy, lipowy, gryczany, ze spadzi liściastej, ze spadzi iglastej) – możesz zamiast pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu umieścić słowo „miód”;
- kraj pochodzenia – nazwę państwa pochodzenia czyli Polska;
- ilość netto;
- datę minimalnej trwałości;
- warunki przechowywania;
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny.

PAMIĘTAJ! Miodem odmianowym (np. lipowym, gryczanym, wrzosowym) możesz nazwać wyłącznie miód, w którym procentowa zawartość pyłku rośliny określającej odmianę występuje w znaczącej przewadze. Jeżeli nie masz pewności, że miód pochodzi w większości z określonej rośliny, zastosuj nazwę miód nektarowy wielokwiatowy.

Możesz dodatkowo umieścić informację o pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium – np. z Opolszczyzny;

PAMIĘTAJ! Twój miód musi spełniać wymagania jakościowe określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.

Więcej informacji znajdziesz w Przewodniku znakowanie miodu umieszczonym na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl w zakładce: Co robimy > jakość handlowa > Znakowanie żywności > Przewodniki

Soki i nektary owocowe

Sokiem lub nektarem owocowym możesz nazwać wyłącznie produkt spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych. Sok pomidorowy również podlega tym przepisom!

Jeśli produkujesz soki z owoców zawierających pestki, nasiona i skórkę to części lub składniki pestek, nasion i skórek nie mogą znaleźć się w soku, chyba że nie można ich usunąć.

Do soku owocowego i pomidorowego nie możesz dodawać: wody, cukru, substancji słodzących i konserwujących.

W celu regulacji kwaśnego smaku możesz dodać sok cytrynowy lub sok z limonek, lub zagęszczony sok cytrynowy, lub zagęszczony sok z limonek w ilości do 3 g na litr soku w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy.

Do soków otrzymywanych wyłącznie z owoców rokitnika możesz dodać cukry w ilości nieprzekraczającej 140 g/l – pamiętaj aby oznakować je jako „słodzony sok z rokitnika”.

Do soku pomidorowego możesz dodać: sól, przyprawy i zioła aromatyczne. Pamiętaj aby wymienić je w składzie produktu.

Jeżeli poddałeś sok lub nektar pasteryzacji, musisz podać tę informację w oznakowaniu obok nazwy soku, np. „Sok jabłkowy pasteryzowany”, „Nektar jabłkowy pasteryzowany”.

W nazwie soku lub nektaru podaj również gatunek owocu użytego do jego wytworzenia, na przykład sok gruszkowy, sok malinowy. Nie musisz podawać wykazu składników w przypadku soku jednoskładnikowego, jeżeli jego nazwa jest identyczna z nazwą składnika, na przykład sok jabłkowy (składniki: sok jabłkowy).

W nazwie soku lub nektaru wytworzonego z kilku gatunków owoców podaj wykaz gatunków tych owoców w kolejności malejącego objętościowego udziału, np. „Sok jabłko-gruszka-malina”. Jeżeli wytworzyłeś sok z trzech lub większej liczby owoców możesz wykaz tych gatunków zastąpić określeniem „wieloowocowy” i zastosować nazwę „sok wieloowocowy”. Musisz zawsze podać wykaz składników dla soków wytworzonych z dwóch lub większej liczby owoców.

Jeżeli na etykiecie soku wytworzonego z dwóch lub więcej gatunków owoców podkreśliłeś dany składnik słownie, obrazowo lub graficznie albo składnik ten występuje w nazwie, podaj procentową zawartość tego składnika w nazwie soku lub obok nazwy lub w wykazie składników w powiązaniu z tym składnikiem, na przykład sok jabłko-gruszka-malina, składniki: jabłko 60%, gruszka 30%, malina 10%.

Nie podawaj na etykiecie soku określeń typu: naturalny, zdrowy, nierozcieńczany, bez konserwantów i podobnych.

Na etykiecie soku owocowego musisz podać:

- dane producenta (tj. twoje dane);
- nazwę produktu uzupełnioną nazwą gatunku/ gatunków, np. „sok jabłkowy”, „sok wieloowocowy”;
- skład (nie dotyczy soków z jednego gatunku owoców);
- procentową zawartość składników (w sokach zrobionych z dwóch lub więcej gatunków owoców);
- ilość netto;
- datę minimalnej trwałości (np. dla soków pasteryzowanych, które można dłużej przechowywać) lub termin przydatności do spożycia (np. dla soków tłoczonych „jednodniowych” niepasteryzowanych, które szybko się psują);
- warunki przechowywania.

PAMIĘTAJ SOK I NEKTAR TO DWA RÓŻNE PRODUKTY.

Jeśli do soku dodałeś wodę, cukier lub substancje słodzące lub miód to taki produkt musisz oznakować jako nektar.

Dodatkowo w oznakowaniu nektarów owocowych podaj informację zawierającą określenie minimalnej zawartości soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny, przy użyciu określenia „zawartość owoców minimum... %”.

Ponadto w oznakowaniu nektarów owocowych, które wyprodukowałeś bez dodatku cukrów, miodu lub substancji słodzących możesz podać informację, że nie zostały do nich dodane cukry – pamiętaj aby umieścić informację „zawiera naturalnie występujące cukry”.

Inne przetwory owocowe lub warzywne

Innymi przetworami owocowymi lub warzywnymi są między innymi: owoce lub warzywa w zalewach, owoce lub warzywa kwaszone, owoce lub warzywa marynowane, owoce lub warzywa suszone.

Na etykiecie przetworu owocowego lub warzywnego musisz podać:

- dane producenta (twoje dane);
- nazwę produktu – np. ogórki kiszone, jabłka suszone;
- wykaz składników;
- ilość netto - w przypadku gdy produkujesz owoce lub warzywa w środku płynnym na etykiecie musisz podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu – dotyczy owoców lub warzyw w zalewach, kwaszonych (kiszone) lub konserwowych.
- datę minimalnej trwałości;
- warunki przechowywania.

Świeże owoce i warzywa

Świeże owoce i warzywa (nieobrane i niepokrojone) muszą spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) nr 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011.

W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 2023/2429 wskazano szczegółowe normy handlowe dla wybranych gatunków owoców i warzyw oraz ogólną normę handlową dla pozostałych gatunków.

Szczegółowa norma handlowa dotyczy m. in.: jabłek, sałaty, brzoskwiń, nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej, winogron i pomidorów.

Ogólna norma handlowa dotyczy pozostałych świeżych owoców i warzyw, np.: śliwek, czereśni, marchwi, cebuli i kapusty.

Możesz wystawić świeże owoce i warzywa na sprzedaż pod warunkiem, że w widocznym miejscu, w pobliżu produktu zamieścisz czytelne informacje dotyczące państwa pochodzenia oraz w stosowanych przypadkach klasy jakości, wielkości, odmiany lub typu handlowego (zgodnie z normą handlową). Sposób podania informacji nie może wprowadzać w błąd.

Dane te podajesz niezależnie od danych wymaganych w miejscu sprzedaży żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Uwzględnianie dodatkowych określeń sugerujących lepszą/wyższą jakość jest zabronione. Nie możesz na etykiecie umieścić żadnego dodatkowego określenia jakości.

Jeżeli zamierzasz sprzedawać świeże owoce i warzywa w opakowaniach, na każdym z tych opakowań musisz zamieścić swoje dane identyfikujące (imię, nazwisko i adres) oraz kraj pochodzenia, a także inne informacje, o których mowa w normach handlowych, w zależności od postanowień danej normy (na przykład: klasę jakości, odmianę, przedział wielkości).

Więcej przydatnych informacji na temat wymagań dla świeżych owoców i warzyw oraz norm handlowych znajdziesz na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl w zakładce: kontrola jakości – owoce i warzywa.

PAMIĘTAJ!

Wymagania dla ziemniaków zawarte są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków.

Jaja

To czy jaja muszą być oznakowane zależy od liczby kur niosek i miejsca sprzedaży jaj.

Przypadek pierwszy

§16 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:

jeżeli sprzedajesz jaja:

- bezpośrednio konsumentowi finalnemu,
- w miejscu produkcji

to nie musisz:

- klasyfikować ich według jakości i wagi,
- znakować kodem producenta

i oznakowanie nie musi spełniać wymagań określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013

Przypadek drugi

§16 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:

jeśli jesteś producentem jaj:

- utrzymującym nie więcej niż 50 kur nieśnych (średnia produkcja tygodniowa jaj wynosi około 350 sztuk),

- sprzedającym te jaja bezpośrednio konsumentowi finalnemu na obszarze województwa, na którym prowadzona jest produkcja lub województw sąsiadujących

nie musisz:

- klasyfikować jaj według jakości i wagi,
- znakować kodem producenta

i oznakowanie nie musi spełniać wymagań określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 ale w miejscu sprzedaży tych jaj dla konsumenta musisz udostępnić nazwę i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą, lub imię, nazwisko i adres producenta jaj.

W każdym innym przypadku (większa liczba kur, większy obszar sprzedaży) – jaja muszą być oznakowane – nawet jeśli spełniają wymagania sprzedaży bezpośredniej.

Pieczyno

Znakowanie pieczywa regulują ogólne przepisy dotyczące znakowania, w szczególności rozporządzenie nr 1169/2011 oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

PAMIĘTAJ nazwa musi być adekwatna do rzeczywistego składu i nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

Nie możesz używać wyłącznie nazw wymyślonych lub fantazyjnych tj. chleb wiejski.

Możesz użyć następujących nazw:

- pieczywo żytnie – jeśli mąka żytnia stanowi od 90-100 % sypkich składników, mąka pszenna może być dodana w ilości poniżej 10 % masy sypkich składników;
- pieczywo pszenne – jeśli wyprodukowałeś je wyłącznie z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem innych składników;
- mieszane (pszennożytnie, żytniopszenne) – jeśli wyprodukowałeś je z mąki żytniej w ilości 10-90 % i mąki pszennej;
- chleb razowy – jeśli mąka pszenna/żytnia razowa jest podstawowym składnikiem takiego chleba w porównaniu do pozostałych sypkich składników;

- chleb graham – jeśli mąka pszenna graham jest podstawowym składnikiem takiego chleba w porównaniu do pozostałych sypkich składników – pamiętaj o podaniu procentowej zawartości mąki pszennej/żytniej graham;
- chleb orkiszowy / gryczany / jęczmienny / jaglany – jeśli mąka pszenna orkiszowa / mąka gryczana / mąka jęczmienna / mąka jaglana (z prosa) jest w przewadze do pozostałych sypkich składników (innych mąk, np. pszennej innego typu, żytniej) – pamiętaj o podaniu procentowej zawartości mąki wskazanej w oznakowaniu;
- chleb wieloziarnisty – jeśli wyprodukowałeś pieczywo z dodatkiem ziaren różnych zbóż (całych i/lub łamanych) i lub nasion innych roślin (np. sezamu, słonecznika), które nie stanowią jedynie posypki produktu ale są również widoczne na przekroju poprzecznym pieczywa;
- chleb pełnoziarnisty – jeśli wyprodukowałeś pieczywo ze składników otrzymanych z przemiału całego ziarna; produktami takimi są np. mąka razowa (typ 2000), śruta, otręby.

PAMIĘTAJ Pieczywa nie wolno barwić. Jedynym pieczywem, do którego można zastosować „karmel” w celu nadania mu ciemnej barwy jest „chleb słodowy”.

W przypadku chleba mieszanego nie musisz podawać procentowej zawartości mąki pszennej i żytniej.

W wykazie składników podaj nazwę każdego składnika alergennego z wyraźnym odniesieniem do źródła alergenu, np. mąka pszenna graham, mąka żytnia razowa, skrobia pszenna.

W wykazie składników pieczywa możesz zamiast pełnej nazwy składnika podać jedynie nazwę kategorii składników, np. mąka pszenna, mąka żytnia, mąka owsiana lub mąka: pszenna, żytnia, owsiana.

Wodę dodaną jako składnik musisz podać w składzie gdy jej ilość przekracza 5 % masy wypieczonego pieczywa. Ilość wody dodanej oblicza się przez odjęcie od całkowitej ilości produktu gotowego całkowitej ilości innych użytych składników.

Wyroby ciastkarskie

Znakowanie wyrobów ciastkarskich regulują ogólne przepisy dotyczące znakowania, w szczególności rozporządzenie nr 1169/2011 oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Nazwą wyrobu ciastkarskiego może być:

- nazwa opisowa, np. Ciastka kruche z nadzieniem malinowym w czekoladzie,
- nazwa zwyczajowa, np. wafle, herbatniki, pierniki, biszkopty, ptysie, eklerki.

PAMIĘTAJ nazwa musi być adekwatna do rzeczywistego składu i rodzaju produktu.

Jeśli oznaczysz swój wyrób jako np. wafle śmietankowy, herbatniki maślane lub ciastka z serem musisz do ich produkcji wykorzystać śmietanę lub ser a nie ich zamienniki oraz masło.

Oleje

Jeśli produkujesz oleje pamiętaj, że możesz je oznaczyć jako:

- **„oleje tłoczone na zimno”** jeśli otrzymałeś je jedynie za pomocą metod mechanicznych, np. prasowania lub tłoczenia, bez stosowania ogrzewania. Możesz je oczyścić jedynie przez płukanie wodą, sedymentację, filtrowanie i wirowanie;
- **„oleje z pierwszego tłoczenia”** jeśli otrzymałeś je za pomocą metod mechanicznych, np. prasowania lub tłoczenia, i jedynie z zastosowaniem ogrzewania. Możesz je oczyścić jedynie przez płukanie wodą, sedymentację, filtrowanie i wirowanie.

PAMIĘTAJ o wskazaniu warunków użycia tj. **„używać wyłącznie na zimno”** w przypadku **oleju lnianego oraz mieszanek olejów roślinnych i oleju lnianego**. Brak podania takiej informacji powoduje, że są to produkty niebezpieczne.

Część IV. Znakowanie żywności bez opakowań

Żywność bez opakowań – co musisz udostępnić konsumentowi:

Nazwę produktu, który będziesz sprzedawał – musisz zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.

Wykaz składników – musisz zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.

Dane producenta – tak jak w przypadku żywności opakowanej podaj swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkujesz żywność.

W przypadku pieczywa – masę jednostkową.

W przypadku w przypadku świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, owiec, kóz i drobiu – odpowiednio dla każdego rodzaju mięsa - państwo pochodzenia lub miejsce pochodzenia wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia; grafika może mieć uproszczoną formę, o ile pozwala to na właściwą identyfikację państwa pochodzenia mięsa.

W przypadku ziemniaków – dodatkowo państwo pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi państwa pochodzenia.

Szczegółowe dane na temat znakowania żywności nieopakowanej możesz znaleźć w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Część V. Wykaz aktów prawnych

Poniżej znajduje się wykaz aktów prawnych z wybranymi informacjami, które można w nich znaleźć:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004:
 - w art. 9 – to co powinno być umieszczone na etykiecie żywności sprzedawanej w opakowaniu;
 - w art. 12 i załącznik VI – minimalna wysokość czcionki jakiej używamy do wpisania informacji na etykietę;
 - art. 18 i 19 – sposób podawania wykazu składników oraz przykłady produktów, w których nie trzeba podawać wykazu składników;
 - art. 22 i załącznik VIII – przypadki, w których należy podać ile danego składnika jest w produkcie;
 - załącznik II – wykaz substancji alergennych, które trzeba w szczególny sposób podkreślić na etykiecie produktu;
 - załącznik VI część A – informacje, które powinny być podane w nazwie żywności, np. sposób przetwarzania jakiemu dany produkt został poddany (pasteryzacja, wędzenie, pieczenie, parzenie itp.);
 - załącznik VII część C – funkcje technologiczne (kategorie) dodatków do żywności;
 - załącznik VII część E - sposób podawania w wykazie składników składnika złożonego, np. kielbasy w leczy lub czekolady w ciasteczkach;
 - załącznik X - sposób podawania na etykiecie okresu przydatności do spożycia danego produktu.

2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:
 - w § 12. informacje, które należy podać na etykiecie dżemów, galaretek, marmolad, konfitur i powideł;
 - w § 13. informacje, które należy podać na etykiecie soków lub nektarów owocowych;
 - w § 15. informacje, które należy podać na etykiecie miodów;
 - w § 16. informacje, które należy podać na etykiecie jaj;
 - w § 18. przypadki kiedy można stosować na etykiecie mleka określenie „świeże”;
 - w § 19 informacje jakie należy udostępnić konsumentowi przy sprzedaży żywności nieopakowanej - takiej, która zostanie zapakowana dopiero przy sprzedaży;
3. Ustawa z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych:
 - w art. 7b wymagania jakie musi spełniać produkt, aby można na jego etykiecie umieścić określenie „Produkt polski”.
4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności:
 - zawiera informacje jakie dodatki i w jakiej ilości można dodać do poszczególnych produktów
 - w odniesieniu do kategorii żywności „Mięso” oraz w odniesieniu do stosowania określonych dodatków do żywności w surowych wyrobach mięsnych – zawiera informacje do jakich polskich surowych wyrobów mięsnych można dodawać azotyny (substancje konserwujące).
5. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. 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:
 - w art. 5 – w jaki sposób w zależności od gatunku zwierzęcia określić pochodzenie mięsa – miejsce chowu i miejsce uboju.

6. 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:
 - w załączniku VII część III i IV – podano definicje dotyczące mleka i jego przetworów.
 - w załączniku VII dodatek II – podano wymagania dla masła, margaryny i innych tłuszczów do smarowania.
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych – zawiera definicje przetworów owocowo-warzywnych oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane.
8. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu – zawiera definicję miodu wymagania jakie produkt musi spełniać, aby mógł być nazwany miodem.
9. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych – zawiera definicje soków i nektarów oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane.
10. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji.
 - w art. 2-7 - informacje o normach handlowych, wyjątkach i zwolnieniach od stosowania norm handlowych, znakowania oraz informacji jakie należy podać na etapie sprzedaży detalicznej;
 - w Załączniku I podano normy handlowe: **szczegółowe** m. in. dla jabłek, sałaty, brzoskwiń, nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej i pomidorów oraz **ogólne** dla pozostałych świeżych owoców i warzyw, np. śliwek, czereśni, marchwi, cebuli i kapusty.

- 11.** Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków – zawiera wymagania jakościowe.
- 12.** Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki – zawiera wymagania dotyczące znakowania.

Część VI. Kontakt

1. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
godziny pracy Urzędu 8.15 – 16.15
00-807 Warszawa, ul. Aleje Jerozolimskie 98
tel. 22 255 78 00
www.ijhars.gov.pl
sekretariat@ijhars.gov.pl
2. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Białymstoku
15-740 Białystok, ul. Antoniukowska 11
tel. 85 747 97 40
fax 85 747 97 49
adres e-mail: wibialystok@ijhars.gov.pl
3. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Bydgoszczy
85-039 Bydgoszcz, ul. Hetmańska 28
tel. 52 322 87 10
fax 52 22 47 26
adres e-mail: wibydgoszcz@ijhars.gov.pl
4. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Gdańsku
81-339 Gdynia, ul. Polska 15
tel. 58 660 55 30
fax 58 66 55 55
adres e-mail: wi_gdansk@ijhars.gov.pl
5. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Katowicach
40-082 Katowice, ul. Jana III Sobieskiego 10
tel. 32 351 11 61
fax 32 351 11 63
adres e-mail: wi_katowice@ijhars.gov.pl

6. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Kielcach
25-663 Kielce, ul. Olszewskiego 9/ Pawilon 5
tel. 41 362-69-64
fax 41 362-64-10
adres e-mail: wi_kielce@ijhar-s.gov.pl
7. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Krakowie
31-752 Kraków, ul. Ujastek 7
tel. 12 448 11 02
fax 12 448 11 05
adres e-mail: wi_krakow@ijhars.gov.pl
8. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Lublinie
20-418 Lublin, ul. Nowy Świat 3
tel. 81 532 06 15
fax 81 532 23 59
adres e-mail: wi_lublin@ijhars.gov.pl
9. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Łodzi
90-216 Łódź, ul. Rewolucji 1905 r. 59
tel./fax 42 636 62 40
adres e-mail: wi_lodz@ijhars.gov.pl
10. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Olsztynie
10-079 Olsztyn, ul. Szarych Szeregów 7
tel. 89 522 89 20, 89 527 44 64
fax 89 521 33 25
adres e-mail: wiołsztyn@ijhars.gov.pl
11. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Opolu
45-835 Opole, ul. Wrocławska 170
tel./fax 77 454 31 18
adres e-mail: wiopole@ijhars.gov.pl

12. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Poznaniu

60-204 Poznań, ul. Górki 7

tel. 61 851 03 45

fax.61 851 03 46

adres e-mail: wipoznan@ijhars.gov.pl

13. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Rzeszowie

35-233 Rzeszów, ul. Lubelska 46

tel./fax 17 853 34 38

adres e-mail: wirzeszow@ijhars.gov.pl

14. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Szczecinie

71-615 Szczecin, ul. Jana Matejki 6b

tel. 91 819 25 00

fax 91 434 56 66

wiszczecin@ijhars.gov.pl

15. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Warszawie

00-102 Warszawa, ul. Marszałkowska 115

tel. 22 654 01 80

fax 22 654 01 81

adres e-mail: wiwarszawa@ijhars.gov.pl

16. Wojewódzki Inspektorat JHARS we Wrocławiu

50-069 Wrocław, ul. Ofiar Oświęcimskich 12

tel. 71 346 08 84

fax 71 343 75 28

adres e-mail: wiwroclaw@ijhars.gov.pl

17. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Zielonej Górze

65-034 Zielona Góra, ul. Boh. Westerplatte 11

tel. /fax 68 325-30-62

adres e-mail: wizielonagora@ijhars.gov.pl