Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest instytucją, która czuwa nad jakością produktów rolno-spożywczych dostępnych na rynku krajowym i zagranicznym.

Nasza misja:
Zapewniamy, by żywność trafiająca do konsumentów była bezpieczna, zgodna z deklarowaną jakością i uczciwie oznakowana.

Działamy na rzecz:

- **Przedsiębiorców** wspierając uczciwą konkurencję i przejrzystość rynku;
- **Konsumentów** chroniąc ich prawa;
- **Eksportu i importu** kontrolując jakość produktów w obrocie międzynarodowym.

Co robimy:

- Kontrole jakości handlowej produktów;
- Wydawanie świadectw jakości;
- Doradztwo i edukację w zakresie przepisów jakościowych;
- Prowadzimy współpracę z producentami i dystrybutorami.

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel. 22 25 57 800
sekretariat@ijhars.gov.pl

WIĘCEJ INFORMACJI

IJHARS

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

PRODUKTÓW W PUNKTACH GASTRONOMICZNYCH

PRODUKTY W PUNKTACH GASTRNOMICZNYCH

Informacje obowiązkowe

Nazwa środka spożywczego

- **nazwa opisowa** – jednoznacznie charakteryzuje potrawę, np. kotlet schabowy smażony z gotowanymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty;
- **nazwa zwyczajowa** – utrwalona w języku potocznym, np. flaki wołowe;
- **nazwa fantazyjna** – dopuszczalna, pod warunkiem uzupełnienia o opis dania, np. Marzenie Rybaka – zupa z trzech gatunków ryb z papryką; Oczko w Talerzu – rosół drobiowo-wołowy.

Ważne:

- nazwa nie może wprowadzać konsumenta w błąd;
- nazwie powinna towarzyszyć informacja o rodzaju obróbki kulinarnej (gotowany, smażony, pieczony, grillowany itp.).

Wykaz składników (w tym alergeny)

- wymienia wszystkie składniki użyte do przygotowania dania/napoju – również te zawarte w składnikach złożonych (np. majonezu, ketchupu, sosu);
- składniki podaje się w kolejności malejącej (od największej zawartości);
- alergeny muszą być wyróżnione (np. pogrubieniem, podkreśleniem);
- składniki chronione:

GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność), **ChOG** (Chronione Oznaczenie Geograficzne), **ChNP** (Chroniona Nazwa Pochodzenia) - np. oscypek, feta, halloumi - mogą być wymieniane pod własnymi nazwami.

Zawartość alkoholu

- obowiązkowa dla napojów zawierających >1,2 % obj. alkoholu;
- wymóg nie dotyczy napojów przygotowywanych na życzenie konsumenta bezpośrednio w lokalu.

Gdzie umieścić informacje?

Wszystkie dane muszą być łatwo dostępne dla konsumenta końcowego – na wywieszce przy potrawie, w menu lub w innym ogólnodostępnym miejscu, bez konieczności angażowania obsługi.

Informacje dobrowolne

1. **Odpowiednie dla wegetarian/wegan**

Danie/napój nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego.

2. **Bezglutenowe**

Produkt spełnia wymogi przepisów dotyczących żywności bezglutenowej.

3. **Wartość odżywcza**

Można podać: tylko wartość energetyczną lub wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów i soli.

Świadomy wybór zaczyna się od informacji.

Klient, opierając się na własnej wiedzy i doświadczeniu, sam decyduje, co jest dla niego najlepsze. Dlatego musi mieć dostęp do rzetelnych i jasnych danych o produkcie.

Więcej informacji znajdziesz w Internecie skanując kod QR.

DATA WYDANIA: 14.07.2026