

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 i zdrowie;
- **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
NA STRONIE
I SOCIAL MEDIACH:**



**WYMAGANIA DOTYCZĄCE
ZNAKOWANIA**

**MIĘSA
DROBIOWEGO**

MIĘSO DROBIOWE

Obowiązkowe informacje dla konsumenta – mięso drobiowe w opakowaniach jednostkowych:

- **nazwa** w przypadku mięsa drobiowego to nazwa przewidziana w art. 2 rozporządzenia nr 2026/343, uściślona: w przypadku całych tusz przez podanie nazwy gatunku drobiu oraz wskazanie sposobu prezentacji, tj. „częściowo patroszone”, „z podrobami” albo „bez podrobów”, np. „kurczak bez podrobów”; w przypadku kawałków drobiu przez podanie nazwy odpowiedniego gatunku drobiu, np. „udo z indyka”, „filet z piersi kurczaka”.

Produkty takie jak: pierś, połówka piersi, noga, noga kurczaka z częścią grzbietu, udo, udo z kością z częścią grzbietu, podudzie, skrzydło, skrzydła w całości, filet z piersi mogą być oferowane zarówno ze skórą, jak i bez skóry.

W przypadku piersi, nogi, nogi kurczaka z częścią grzbietu, uda, uda z kością z częścią grzbietu, podudzia, skrzydła oraz skrzydeł w całości brak skóry należy wskazać w oznakowaniu produktu. Natomiast w przypadku filetu z piersi na etykiecie należy zamieścić informację o występowaniu skóry, jeżeli produkt jest oferowany ze skórą.

Nie należy stosować skrótów typu b/k (bez kości), b/s (bez skóry), które mogą być niezrozumiałe dla konsumenta;

- **klasa jakości handlowej**, tj. klasa A lub B;
- **stan**, w którym mięso drobiowe wprowadza się do obrotu świeże, mrożone lub głęboko mrożone;
- **weterynaryjny numer identyfikacyjny** (numer zatwierdzenia) rzeźni lub zakładu rozbioru;
- **ilość netto** żywności oznaczoną w jednostkach masy, tj. gramach (g) lub kilogramach (kg). Informacja może być poprzedzona określeniami „masa netto” lub „zawartość netto”. Przy oznaczaniu ilości netto nie stosuje się znaków tolerancji ($\pm$), np. 400 g;

- **termin przydatności do spożycia** należy podać datę w kolejności dzień, miesiąc i rok, w formie niekodowanej, poprzedzoną określeniem „Należy spożyć do...”. Jeżeli data nie znajduje się bezpośrednio przy tym określeniu, należy wskazać miejsce jej umieszczenia, np. „termin przydatności znajduje się z boku opakowania”;
- **warunki przechowywania** np. „Przechowywać w temperaturze 0–4°C”, „Po otwarciu spożyć w ciągu 24 godzin”;
- **instrukcja użycia**, jeżeli jej brak mógłby prowadzić do niewłaściwego zastosowania produktu. W przypadku mięsa drobiowego może to obejmować informacje dotyczące przygotowania lub rozmrażania, np. „Spożyć po obróbce cieplnej” lub „Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie”;
- **informację o pochodzeniu mięsa** należy podać miejsce chowu oraz miejsce uboju zwierząt, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami dotyczącymi oznaczania pochodzenia. Jeżeli mięso pochodzi od zwierząt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w jednym państwie możliwe jest zastosowanie oznaczenia „pochodzenie: [nazwa państwa]”.

Bezpośrednio przy informacji o państwie pochodzenia w oznakowaniu należy również zamieścić grafikę przedstawiającą flagę państwa pochodzenia. Obowiązek zamieszczania grafiki przedstawiającej flagę państwa pochodzenia wynika z rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W przypadku stosowania oznaczenia pochodzenia należy zapewnić jego czytelność i łatwą identyfikację dla konsumenta. Grafika przedstawiająca flagę państwa pochodzenia powinna być na tyle czytelna, aby umożliwiała jednoznaczną identyfikację państwa.

Ważne – powyższych informacji nie trzeba podawać, jeżeli w oznakowaniu użyto znak graficzny zawierający informację „Produkt polski”.

- nazwa lub firma oraz adres podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko oraz adres, w przypadku osób prawnych: pełna nazwa, firma i adres podmiotu gospodarczego, zgodne z wpisem do KRS lub CEIDG. Z pełnymi danymi kontaktowymi (firma, ulica, kraj);
- oznaczenie partii rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego; przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach. Umożliwia identyfikację partii – może być nim termin przydatności do spożycia, jeżeli pozwala na jednoznaczną identyfikację partii;
- informację o sposobie pakowania, jeżeli zastosowano specjalną metodę pakowania wpływającą na trwałość produktu, np. „pakowano w atmosferze ochronnej” lub „pakowano próżniowo”.

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.