

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**

OLIWY Z OLIVEK



NAZWA I KATEGORIA OLIWY

Na etykiecie należy umieścić nazwę i kategorię oliwy wraz z obowiązkowym opisem:

- **oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:** „najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”;
- **oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia:** „oliwa z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”;
- **oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:** „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek”;
- **oliwa z wyciśniętej z oliwek:** „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną za pomocą obróbki produktu otrzymanego po uzyskaniu oliwy z oliwek oraz oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek” lub „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną z przetworzenia wyciśniętej z oliwek i oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek”.

ILOŚĆ NETTO

- może być (ale nie musi) poprzedzona określeniem: „masa netto”, „zawartość netto”;
- należy ją podać w jednostkach objętości – litrach, mililitrach;
- należy ją podać w tym samym polu widzenia co nazwa i kategoria oliwy.

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

- powinna być poprzedzona sformułowaniem „Najlepiej spożyć przed” i zapisana w formacie dzień-miesiąc-rok (DD-MM-RRRR);
- jeśli trwałość wynosi od 3 do 18 miesięcy – wystarczy podać miesiąc i rok (MM-RRRR);
- jeżeli trwałość przekracza 18 miesięcy – wystarczy podać rok (RRRR) i poprzedzić sformułowaniem: „Najlepiej spożyć przed końcem”.

SPECJALNE WARUNKI PRZECZYSZCZANIA

Oznakowanie oliwy musi zawierać informacje, że oliwę należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

PODMIOT WPROWADZAJĄCY DO OBROTU

Należy wskazać nazwę (firmę) i adres podmiotu wprowadzającego oliwę na rynek, a jeśli podmiot nie prowadzi działalności na terenie UE – importera.

MIEJSCE POCHODZENIA

Dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia należy wskazać miejsce pochodzenia:

- **oliwa z państwa członkowskiego lub Unii** – obszar, na którym zebrano oliwki i znajduje się tłocznia;
- **oliwa z kraju trzeciego** – obszar, w którym produkt przeszedł ostatnie istotne przetwarzanie lub obróbkę.

DOPUSZCZALNE OZNACZENIA:

- nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, z którego oliwa pochodzi;
- w przypadku mieszanki oliw pochodzących z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego - jedno z następujących oznaczeń:
 - "mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej" lub odniesienie do Unii;
 - "mieszanka oliw z oliwek nie pochodzących z Unii Europejskiej" lub odniesienie do pochodzenia spoza Unii;
 - "mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej i oliwek nie pochodzących z Unii" lub odniesienie do pochodzenia z i spoza Unii.
- jeśli oliwa posiada **chronioną nazwę pochodzenia** lub **chronione oznaczenie geograficzne** zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 - należy wskazać tę nazwę (zamiast kraju pochodzenia).

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

W oznakowaniu należy zamieścić informacje o wartości odżywczej zgodnie z art. 30 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

KOD IDENTYFIKACYJNY PARTII PRODUKCYJNEJ

- umożliwia identyfikację partii;
- może nim być data minimalnej trwałości określona co najmniej przez dzień i miesiąc – w takim przypadku należy dodać informację: „data minimalnej trwałości **jest równocześnie numerem partii**”;
- jeśli kodu nie można odróżnić od innych informacji w oznakowaniu – należy go poprzedzić literą „L”.

KOD IDENTYFIKACYJNY ZAKŁADU PAKUJĄCEGO

Obowiązkowy dla:

- oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia;
- oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia;
- oliwy z oliwek składającej się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia;
- oliwy z wyciśniętej z oliwek.

INFORMACJE DOBROWOLNE

Dodatkowe informacje, które mogą być zamieszczone w oznakowaniu oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, określono w art. 10 i 11 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2022/2104.

DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

- minimalna wysokość czcionki: 1,2 mm;
- minimalna wysokość cyfr i liter ilości nominalnej - od 2 do 6 mm (w zależności od ilości oliwy);
- wszystkie obowiązkowe informacje muszą być czytelne, dobrze widoczne i trwałe;
- informacje nie mogą być ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane przez inne elementy graficzne;
- oznakowanie nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

DATA WYDANIA: 14.07.2026

