

Znakowanie żywności  
wprowadzanej do obrotu  
w ramach rolniczego handlu detalicznego

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



**IJHARS**

## Spis treści

<b>WSTĘP</b>	<b>3</b>
<b>CZĘŚĆ I. OGÓLNE WYMAGANIA NA TEMAT ZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI</b>	<b>4</b>
<b>CZĘŚĆ II. ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI OPAKOWANEJ</b>	<b>5</b>
<b>CZĘŚĆ III. ZNAKOWANIE WYBRANYCH PRODUKTÓW</b>	<b>8</b>
<b>CZĘŚĆ IV. ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI BEZ OPAKOWAŃ</b>	<b>13</b>
<b>CZĘŚĆ V. WYKAZ AKTÓW PRAWNYCH</b>	<b>14</b>
<b>CZĘŚĆ VI. KONTAKT</b>	<b>17</b>

## 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 m. 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 m. 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 produkcji, 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;
  - 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 wykorzystasteś 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 dżemu 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% ilość 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;
- 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**

Pamiętaj, że 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). Jeśli chcesz przygotować produkt z większej liczby gatunków owoców, zamiast je wszystkie wymieniać 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 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%).

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 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);
- kraj pochodzenia;
- 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.

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.

## **Soki owocowe**

Sokiem 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!

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

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

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

W nazwie soku 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 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.

### **Świeże owoce i warzywa**

Świeże owoce i warzywa (nieobrane i niepokrojone) muszą spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.

W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 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 i pomidorów.

Ogólna norma handlowa dotyczy pozostałych świeżych owoców i warzyw, na przykład: 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: klasę jakości, odmianę lub typ handlowy (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.

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](http://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.**

#### **Część IV. Znakowanie żywności bez opakowań**

##### **Żywność bez opakowań – co musisz udostępnić konsumentowi:**

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

**Wykaz składników** – musisz zastosować zasady jak przy produkcji 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.

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 uchylenia 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 (wędrzenie, 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. kiełbasy 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 § 19 informacje jakie należy udostępnić konsumentowi przy sprzedaży żywności nieopakowanej - takiej, która zostanie zapakowana dopiero przy sprzedaży;
  - 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 § 18. przypadki kiedy można stosować na etykiecie mleka określenie „świeże”.
3. Ustawa z dnia 4 listopada 2016 r. o zmianie ustawy 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 Komisji (UE) nr 601/2014 z dnia 4 czerwca 2014 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 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 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.
- 6. 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.
- 7. 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.
- 8. 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.
- 9. 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.
- 10. 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.
- 11. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE)

nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.

- w art. 3-7 - 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.

**12.** rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków – zawiera wymagania jakościowe.

**13.** rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 kwietnia 2004 roku w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki – zawiera wymagania dotyczące znakowania.

**Materiał ma charakter informacyjny.**



## Część VI. Kontakt

1. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
godziny pracy Urzędu 8.15 – 16.15  
00-930 Warszawa ul. Wspólna 30  
tel. 22 623-29-00  
tel. 22 623-29-01  
[www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)  
[sekretariat@ijhars.gov.pl](mailto:sekretariat@ijhars.gov.pl)
2. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Białymstoku  
15-740 Białystok ul. Antoniukowska 11  
tel. 85 747-97-40  
tel./fax. 85 747-97-49  
[wibialystok@ijhars.gov.pl](mailto:wibialystok@ijhars.gov.pl)
3. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Bydgoszczy  
85-039 Bydgoszcz ul. Hetmańska 28  
tel. 52 322-87-10  
fax 52 322-47-26  
[wibydogoszcz@ijhars.gov.pl](mailto:wibydogoszcz@ijhars.gov.pl)
4. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Gdańsku  
81-969 Gdynia ul. Polska 15  
tel. 58 660-55-30  
fax 58 660-55-55  
[wigdansk@ijhars.gov.pl](mailto:wigdansk@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  
[wi\\_katowice@ijhars.gov.pl](mailto:wi_katowice@ijhars.gov.pl)
6. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Kielcach  
25-558 Kielce ul. Zagnańska 91  
tel. 41 362-69-64  
fax 41 362-64-10  
[wi\\_kielce@ijhar-s.gov.pl](mailto: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  
[wi\\_krakow@ijhars.gov.pl](mailto: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  
[wilublin@ijhars.gov.pl](mailto:wilublin@ijhars.gov.pl)
9. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Łodzi  
90-730 Łódź ul. Gdańska 38  
tel./fax 42 636-62-40  
[wilodz@ijhars.gov.pl](mailto:wilodz@ijhars.gov.pl)
10. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Olsztynie  
10-079 Olsztyn ul. Szarych Szeregów 7  
tel. 89 535-90-48, 89 527-44-64  
fax 89 521-33-25  
[wiołsztyń@ijhar-s.gov.pl](mailto:wiołsztyń@ijhar-s.gov.pl)
11. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Opolu  
45-835 Opole ul. Wrocławska 170  
tel./fax 77 454-31-18  
[sekretariat@wijhars.opole.pl](mailto:sekretariat@wijhars.opole.pl)
12. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Poznaniu  
61-863 Poznań ul. Kazimierza Wielkiego 24/26  
tel. 61 851-03-45  
fax.61 851-03-46  
[wipoznan@ijhars.gov.pl](mailto:wipoznan@ijhars.gov.pl)
13. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Rzeszowie  
35-233 Rzeszów ul. Lubelska 46,  
tel./fax 17 853-34-38, 17 852-20-51  
[wirzeszow@ijhars.gov.pl](mailto:wirzeszow@ijhars.gov.pl)
14. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Szczecinie  
70-502 Szczecin ul. Wały Chrobrego 4  
tel. 91 434-56-66, 91 430-32-72  
fax 91 434-56-66  
[wiszczecin@ijhars.gov.pl](mailto: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  
[wiwarszawa@ijhars.gov.pl](mailto: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  
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  
wizielonagora@ijhars.gov.pl