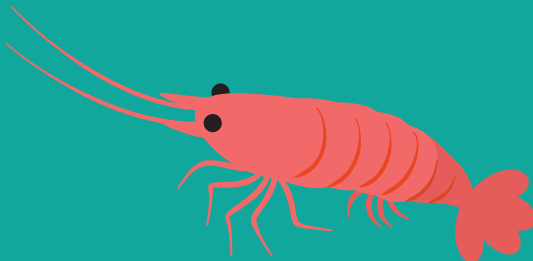
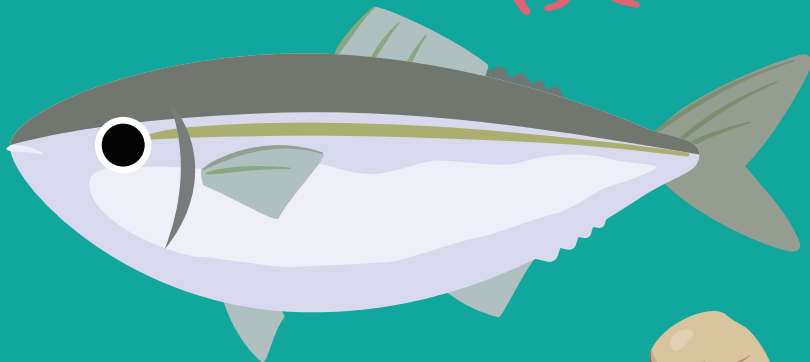
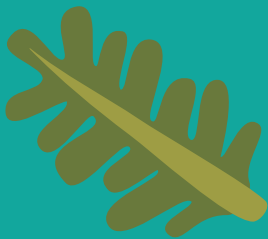
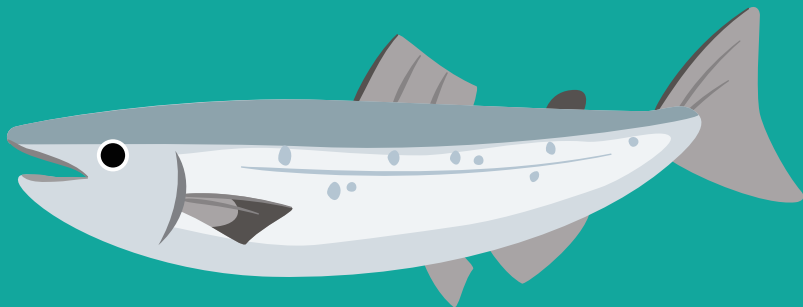
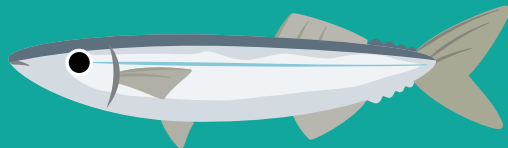
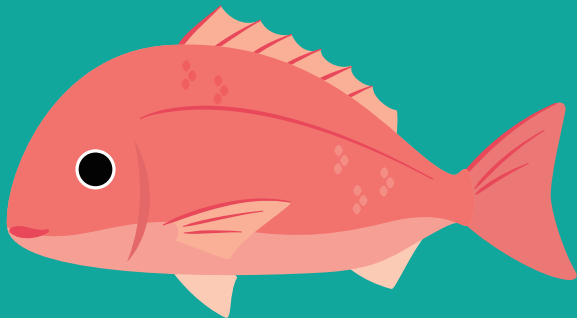




Komisja  
Europejska

Miniprzewodnik  
po nowych unijnych  
oznakowaniach  
konsumenckich  
dla produktów  
rybołówstwa  
i akwakultury





# Miniprzewodnik po nowych unijnych oznakowaniach konsumenckich dla produktów rybołówstwa i akwakultury

*Czy wiedzieli Państwo, że przepisy dotyczące unijnych oznakowań konsumenckich dla wszystkich produktów rybołówstwa i akwakultury zmieniły się od 13 grudnia 2014 r.? W niniejszym miniprzewodniku wyjaśniamy, jakie informacje należy obowiązkowo umieścić na nowych oznaczeniach oraz jakie można na nich umieścić dobrowolnie.*

***Niniejszy przewodnik stanowi przydatną pomoc w zakresie stosowania nowych przepisów. Nie jest jednak dokumentem prawnym czy formalnym ani nie zawiera pełnego wykazu wymagań.***

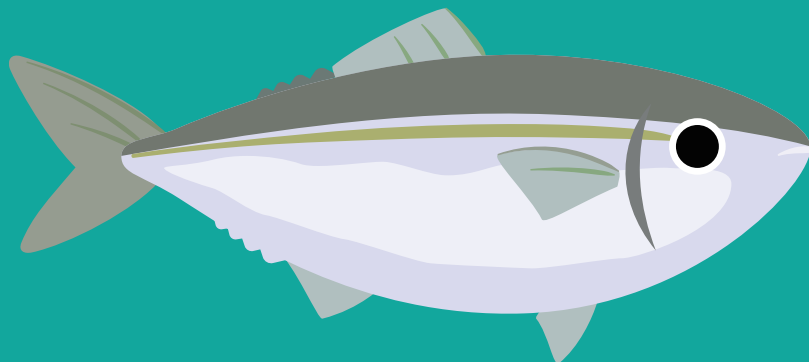
***W celu uzyskania wyczerpujących informacji należy zapoznać się z przepisami wymienionymi na str. 15 oraz skorzystać z linków podanych na końcu niniejszego przewodnika.***

# A. Nieprzetworzone oraz niektóre przetworzone produkty rybołówstwa i akwakultury

Do produktów rybołówstwa i akwakultury wymienionych w załączniku I [lit. a), b), c) i e)] do rozporządzenia w sprawie wspólnej organizacji rynków („rozporządzenie w sprawie WOR”) stosuje się wymagania opisane poniżej.

W skrócie: wymagania te dotyczą wszystkich nieprzetworzonych i niektórych przetworzonych produktów (np. solonych, wędzonych produktów, gotowanych krewetek w skorupach). Produkty te mogą być „opakowane” i „nieopakowane”.

Zastosowanie mają oba rozporządzenia: **rozporządzenie w sprawie wspólnej organizacji rynków („rozporządzenie w sprawie WOR”) (rozdział IV) oraz rozporządzenie w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności („rozporządzenie w sprawie PKIŻ”) (zob. str. 15).**



# 1. Informacje obowiązkowe

## Produkty opakowane i nieopakowane

### Oznaczenie handlowe i nazwy systematyczne:

→ Konieczne jest podanie zarówno nazw handlowych, jak i nazw systematycznych. Muszą one odpowiadać nazwom umieszczonym w oficjalnych wykazach sporządzanych i publikowanych przez każde państwo członkowskie UE.

→ Oznaczenie handlowe i nazwa systematyczna mogą pokrywać się z nazwą środka spożywczego (rozporządzenie w sprawie PKIZ) w całości lub – w przypadku gdy nazwa wymaga uzupełnienia o dodatkowe dane szczegółowe – częściowo.

### Metoda produkcji:

→ Należy wskazać metodę produkcji, wykorzystując w szczególności następujące określenia:

„złowione ...”; lub

„złowione w wodach śródlądowych ...”; lub

„wyhodowane ...”.

→ W przypadku produktów **mieszanych** obejmujących te same gatunki i różne metody produkcji konieczne jest wskazanie metody produkcji każdej partii.

### Obszar połowu / państwo i jednolita część wód / państwo produkcji:

→ W przypadku **ryb pochodzących z połowów na morzu** obszarem połowu jest obszar, podobszar lub rejon rybołówstwa FAO, w którym złowiono dane ryby.

W przypadku ryb pochodzących z połowów na wodach Atlantyku Północno-Wschodniego oraz Morza Śródziemnego i Morza Czarnego konieczne jest wskazanie nazwy **podobszaru lub rejonu rybołówstwa** wraz z nazwą, która jest łatwo zrozumiała dla konsumenta, bądź z mapą lub piktogramem. W takich przypadkach nie ma już konieczności wskazywania nazwy obszaru połowu.

W przypadku pozostałych części świata wymagane jest wskazanie jedynie nazwy **obszaru**.

Wykaz obszarów, podobszarów i rejonów (ICES) został opublikowany przez FAO na stronie: <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en>.

→ W przypadku **ryb pochodzących z połowów na wodach śródlądowych** konieczne jest wskazanie zarówno nazwy jednolitej części wód (rzeka, jezioro itd.), jak i państwa, w którym produkt ten złowiono.

→ W przypadku **ryb utrzymywanych w gospodarstwie rybackim** (akwakultura) konieczne jest wskazanie państwa produkcji.

→ W przypadku produktów **mieszanych** obejmujących te same gatunki złowione w różnych obszarach połowu lub odłowione w różnych państwach, w których prowadzi się chów i hodowlę ryb, konieczne jest wskazanie dla danej partii – co najmniej – obszaru / państwa bardziej dla niej reprezentatywnego w sensie ilościowym oraz wskazanie, że produkty pochodzą z różnych obszarów / państw.

### Narzędzia połowowe:

→ W przypadku ryb dziko żyjących konieczne jest wskazanie jednej z poniższych **kategorii narzędzi połowowych**: „niewody”, „włoki”, „sieci skrzelowe i podobne”, „sieci okrążające i podrywki”, „haki i liny”, „drugi i pułapki”.

→ W przypadku produktów **mieszanych** obejmujących te same gatunki złowione za pomocą różnych kategorii narzędzi połowowych konieczne jest wskazanie kategorii narzędzia połowowego dla każdej partii.

### Rozmrożone:

→ Oznakowanie powinno wskazywać, czy produkt został rozmrożony. W przypadku produktów opakowanych – informacja ta musi być podana wraz z nazwą handlową. W przypadku produktów nieopakowanych – informacja ta nie musi być podana wraz z nazwą środka spożywczego, choć konieczne jest jej podawanie na tablicach ogłoszeniowych lub na plakatach.

← Informacja ta nie jest konieczna, jeżeli dane produkty rybołówstwa i akwakultury:

- są składnikami obecnymi w produkcie końcowym; lub
- zostały wcześniej zamrożone z uwagi na kwestie dotyczące zdrowia; lub
- zostały rozmrożone przed poddaniem ich procesowi wędzenia, solenia, gotowania, marynowania, suszenia lub kombinacji tych procesów; lub
- stanowią żywność, dla której mrożenie jest etapem niezbędnym z technologicznego punktu widzenia.

## Data minimalnej trwałości / Termin przydatności do spożycia:

→ Data minimalnej trwałości odpowiada terminowi określanemu za pomocą wyrażzeń: „Najlepiej spożyć przed” lub „Najlepiej spożyć przed końcem”.

→ W przypadku wszystkich produktów **opakowanych**, które nie psują się szybko, konieczne jest umieszczenie na nich daty minimalnej trwałości. Z kolei w przypadku produktów, które szybko się psują, należy umieścić na nich termin przydatności do spożycia.

→ W przypadku wszystkich **produktów nieopakowanych**, produktów opakowywanych do celów sprzedaży bezpośredniej lub pakowanych w miejscu sprzedaży na żądanie konsumenta państwa UE mogą zdecydować o przyjęciu przepisów krajowych stanowiących o konieczności umieszczenia daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

→ W przypadku **żywych małż** możliwe jest zastąpienie daty minimalnej trwałości oznaczeniem „Zwierzęta muszą być sprzedawane w stanie żywym”.

## Alergeny:

→ W przypadku produktów opakowanych w wykazie składników należy umieścić wyraźne odniesienie do nazwy wszelkich alergenów. Taką nazwę należy przedstawić za pomocą takiej charakterystyki pisma (np. forma kroju pisma lub kolor tła), która wyraźnie odróżni ją od reszty wykazu składników.

→ W przypadku **produktów nieopakowanych**, produktów opakowywanych do celów sprzedaży bezpośredniej lub pakowanych w miejscu sprzedaży na żądanie konsumenta umieszczenie informacji na temat alergenów jest również obowiązkowe. Jednakże państwa UE mogą przyjąć środki krajowe dotyczące sposobów przedstawiania tego rodzaju informacji.

→ Jeżeli nie umieszczono wykazu składników, konieczne jest wskazanie obecności alergenów za pomocą następującej frazy: „Zawiera ...”.

→ Informacja ta nie jest wymagana w sytuacji, gdy nazwa środka spożywczego wyraźnie nawiązuje do alergenu(-ów).

## Dodatkowe wymagania w przypadku produktów opakowanych

W przypadku produktów opakowanych – oprócz informacji wskazanych powyżej – konieczne jest umieszczenie następujących informacji:

### Wykaz składników:

→ Obok napisu „Składniki” należy umieścić wykaz wszystkich składników w porządku malejącym pod względem masy.

← Nie jest to konieczne w przypadku jednoskładnikowych środków spożywczych, których nazwa pokrywa się z nazwą składnika.

### Ilość składników:

→ Wartość ta musi zostać wyrażona procentowo.

→ Podanie takiej informacji jest konieczne, jeżeli dany składnik:

- występuje w nazwie środka spożywczego;
- został wyróżniony na oznakowaniu;
- stanowi kluczowy element charakterystyki danego środka spożywczego.

← Informację tę można pominąć w wyjątkowych sytuacjach, np. jeżeli podano masę netto po odsączeniu.

### Ilość netto: (Masa netto)

→ Wartość ta musi zostać wyrażona w gramach lub kilogramach.

→ Jeżeli środek spożywczy występuje w formie płynnej (również mrożonej lub głęboko mrożonej), konieczne jest wskazanie także jego **masy netto po odsączeniu**.

→ W przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka musi być podawana z wyłączeniem glazury. W takim przypadku na oznaczeniu należy wskazać jedną z czterech poniższych możliwości (przykład dla 250 g):

- a) masa netto = 250 g, a masa netto po odsączeniu = 250 g
- b) masa netto = masa netto po odsączeniu = 250 g
- c) masa netto po odsączeniu = 250 g
- d) masa netto (bez glazury) = 250 g

### Warunki przechowywania i użycia:

→ Należy wskazać wszelkie specjalne warunki przechowywania lub użycia.

### Nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym:

→ Należy wskazać nazwę i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, który odpowiada za informacje o środku spożywczym oraz pod nazwą którego dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek.

→ Jeżeli podmiot ten nie ma siedziby w UE, konieczne jest wskazanie nazwy i adresu importera.

### Państwo lub miejsce pochodzenia:

→ Przedstawianie tej informacji **jest konieczne** w przypadkach, **gdy** jej brak mógłby **wprowadzić** konsumenta **w błąd**.

### Instrukcja użycia:

→ Jedynie jeżeli jest konieczna.

### Informacja o wartości odżywczej (od 13 grudnia 2016 r.):

→ Informacja ta obejmuje informacje o wartości energetycznej i ilości tłuszczu, w tym tłuszczu nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli na 100 g lub 100 ml. Do wykazu tego można również włączyć witaminy, minerały i inne określone substancje odżywcze.

→ Ponadto powyższe wartości można również określić „na porcję” lub jako wartość procentową „referencyjnej wartości spożycia”.

← W przypadku produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników, nie wymaga się tego rodzaju informacji.

### Produkty zapakowane w atmosferze ochronnej:

→ Informacja na ten temat musi zostać podana, jeżeli produkt został zapakowany przy użyciu określonych gazów.

### Data zamrożenia lub data pierwszego zamrożenia:

→ To wymaganie stosuje się jedynie do produktów **nieprzetworzonych**.

→ Datę tę należy oznaczać następująco: „Zamrożono dnia: dzień / miesiąc / rok”.

### Dodana woda:

→ W przypadku dodania wody konieczne jest umieszczenie wody **w wykazie składników** zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie PKiZ.

→ W przypadku produktów rybołówstwa w formie pląta, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa dodana woda musi także zostać wykazana **w nazwie środka spożywczego**, jeżeli stanowi więcej niż 5% masy gotowego produktu.

### Dodatki białka z różnych źródeł zwierzęcych:

→ **W nazwie środka spożywczego** konieczne jest wskazanie obecności dodatków białek oraz podanie informacji o ich zwierzęcym pochodzeniu.

### Ryby z połączonych kawałków:

→ Produkty, które sprawiają wrażenie, że stanowią jeden kawałek ryby, a w rzeczywistości składają się z różnych kawałków połączonych za pomocą innych składników (np. dodatków do żywności, enzymów spożywczych) lub innymi sposobami, należy opatrzyć stosowną informacją.

→ Dany podmiot jest zobowiązany stosować termin „z połączonych kawałków ryby”.

### Znak identyfikacyjny:

→ Jeżeli dany produkt jest wytwarzany w UE, należy podać nazwę państwa, numer zatwierdzenia zakładu, w którym odbywa się produkcja, oraz znak UE lub jego tłumaczenie na inne języki UE.

→ W przypadku produktów przywożonych obowiązkowe są jedynie: nazwa państwa oraz numer zatwierdzenia zakładu.

### Data pakowania:

→ Wskazanie tej daty jest obowiązkowe w przypadku żywności małej.

→ Data ta musi obejmować co najmniej dzień i miesiąc.

## 2. Informacje dobrowolne

Poza wymaganymi informacjami obowiązkowymi dopuszczalne jest także przekazywanie następujących informacji, pod warunkiem że są one jasne, jednoznaczne i weryfikowalne oraz nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Nie wolno prezentować informacji dobrowolnych ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji informacji obowiązkowych.

### Data złowienia / zbioru:

→ Stosownie do odpowiedniej dokumentacji.

### Data wyładunku:

→ Stosownie do odpowiedniej dokumentacji.

### Port wyładunku produktów rybołówstwa:

→ Nazwa portu pierwszego wyładunku ryb.

### Bardziej szczegółowe informacje na temat narzędzi połowowych:

→ Stosownie do odpowiedniej dokumentacji.

→ Poza siedmioma obowiązkowymi kategoriami narzędzi połowowych, wymienionymi w sekcji 1, można dodać bardziej szczegółowe informacje, na przykład nazwy urządzeń wymienionych w kolumnach 2 lub 3 załącznika III do rozporządzenia w sprawie WOR. Więcej informacji na temat rozporządzenia w sprawie WOR znajduje się na końcu niniejszego przewodnika.

→ Jeżeli ryby zostały złowione za pomocą innych, niewymienionych **technik połowu** (np. ręcznie lub w trakcie nurkowania), informację na ten temat można zamieścić dobrowolnie.

### Państwo bandery statku:

→ Stosownie do odpowiedniej dokumentacji.

### Informacje dotyczące zagadnień środowiskowych, etycznych lub społecznych:

→ Stosownie do odpowiedniej dokumentacji.

### Technologia produkcji i praktyki produkcyjne:

→ Stosownie do odpowiedniej dokumentacji.

### Zawartość składników odżywczych / Informacja o wartości odżywczej:

→ Zachęca się podmioty działające na rynku spożywczym do dobrowolnego przedstawiania informacji o wartości odżywczej w następujących przypadkach:

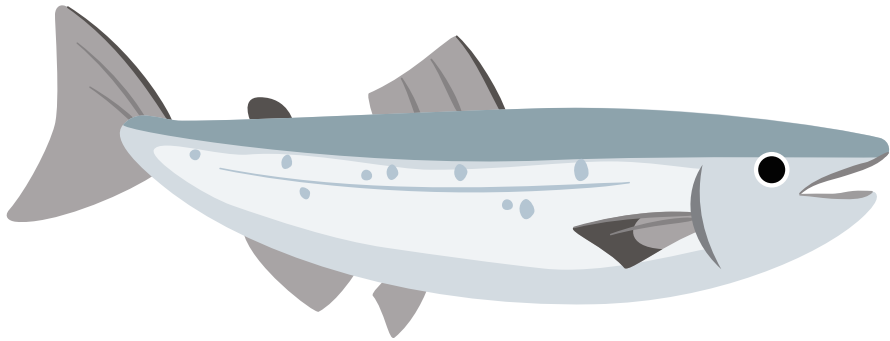
- do czasu aż stanie się to obowiązkowe, tj. do 13 grudnia 2016 r.;
- w przypadku produktów objętych jednym ze zwolnień z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej wymienionych w załączniku V do rozporządzenia w sprawie PKIŻ. Rozporządzenie to można znaleźć na stronie internetowej Komisji Europejskiej, której adres podano na końcu przewodnika.

→ Od 13 grudnia 2014 r. w odniesieniu do tego rodzaju dobrowolnych informacji obowiązują te same przepisy w zakresie sposobu ich wyrażania i prezentacji co w przypadku obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

### Inne:

→ Wszelkie inne informacje, które dany podmiot działający na rynku spożywczym uzna za użyteczne dla konsumenta, pod warunkiem że są one jasne, jednoznaczne i weryfikowalne.





# Przykład oznaczenia nieprzetworzonego i opakowanego świeżego produktu

→ Oznaczenie handlowe i nazwa systematyczna

→ Kategoria narzędzi połowowych

→ Ilość netto

→ Podmiot działający na rynku spożywczym

**MAKRELA** (*Scomber scombrus*)

Połów włokami

Masa netto: 250 g

Nazwa handlowa i adres: xxx

*Irlandia*  
*XXX-YYY-ZZ*  
*UE*

Znak identyfikacyjny

8

OBOWIĄZKOWE



Rozporządzenie w sprawie WOR

DOBROWOLNE



Rozporządzenie w sprawie PKIŻ

Uwaga! W przypadku nieprzetworzonych i nieopakowanych produktów informacje obowiązkowe zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie WOR muszą być umieszczone, między innymi, na tablicach ogłoszeniowych lub plakatach.

→ Metoda produkcji

→ Obszar połowu

Złowiono w Morzu Celtyckim



Wył. w Killybegs 16/01/15

Przyd. do spożycia: 18/01/15

→ Port wyładunku

→ Data wyładunku

Przechowywać w temp. 0-2°C

Świadectwo zgodności  
z zasadami  
zrównoważonego  
rozwoju nr YYY



→ Data minimalnej  
trwałości / Termin  
przydatności do spożycia

→ Fotokod

→ Warunki  
przechowywania

→ Oznakowanie  
dotyczące certyfikacji

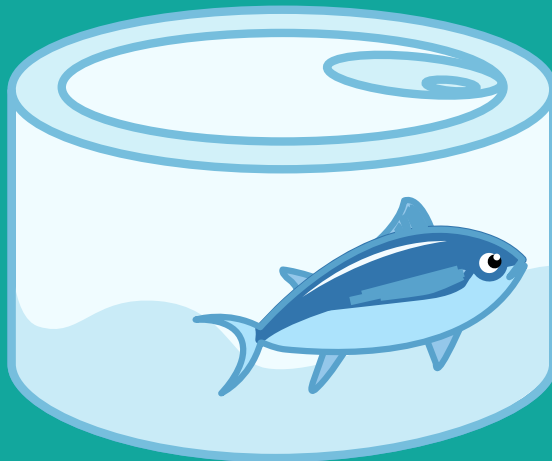


# B. Inne przetworzone produkty rybołówstwa i akwakultury

Do produktów rybołówstwa i akwakultury **INNYCH NIŻ** te wymienione w załączniku I, lit. a), b), c) i e) do rozporządzenia w sprawie WOR stosuje się wymagania opisane poniżej.

W skrócie: wymagania te dotyczą produktów przetworzonych, takich jak: produkty w puszcze, produkty złożone, produkty panierowane itd. Produkty te mogą być „opakowane” i „nieopakowane”.

Zastosowanie ma **jedynie rozporządzenie w sprawie PKIŻ** (zob. str. 15).



# 1. Informacje obowiązkowe

Uwaga: w odniesieniu do produktów nieopakowanych obowiązkowe są jedynie informacje dotyczące alergenów, pozostałe obowiązkowe dane szczegółowe nie mają zastosowania, chyba że państwa UE przyjmą przepisy krajowe dotyczące wszystkich danych szczegółowych lub niektórych z nich.

## Nazwa środka spożywczego:

→ Należy użyć nazwy przewidzianej w przepisach lub – w przypadku braku takiej nazwy – nazwy zwyczajowej. Jeżeli nie istnieje nazwa zwyczajowa bądź nazwy tej się nie stosuje, można użyć nazwy opisowej.

## Rozmrożone:

→ W przypadku środków spożywczych, które zostały przed sprzedażą zamrożone, a które są sprzedawane rozmrożone, nazwie danego środka spożywczego musi towarzyszyć określenie „rozmrożone”.

→ Informacja ta nie jest konieczna w przypadku:

- składników obecnych w produkcji końcowym;
- żywności, dla której mrożenie jest etapem niezbędnym z technologicznego punktu widzenia procesu produkcji;
- środków spożywczych, w przypadku których rozmrożenie nie ma negatywnego wpływu na bezpieczeństwo ani na jakość żywności.

## Wykaz składników:

→ Zob. rozdział A.

## Wszelkie składniki lub substancje pomocnicze powodujące alergie lub reakcje nietolerancji (alergeny):

→ Zob. rozdział A.

## Ilość składników:

→ Zob. rozdział A.

## Ilość netto:

→ Zob. rozdział A.

## Data minimalnej trwałości / Termin przydatności do spożycia:

→ Zob. rozdział A.

## Warunki przechowywania i użycia:

→ Zob. rozdział A.

## Nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym:

→ Zob. rozdział A.

## Państwo lub miejsce pochodzenia:

→ Zob. rozdział A.

## Instrukcja użycia:

→ Zob. rozdział A.

## Informacja o wartości odżywczej (od 13 grudnia 2016 r.):

→ Zob. rozdział A.

## Dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe:

### Produkty zapakowane w atmosferze ochronnej:

→ Zob. rozdział A.

### Dodana woda:

→ Zob. rozdział A.

### Ryby z połączonych kawałków:

→ Zob. rozdział A.

### Dodatki białka z różnych źródeł zwierzęcych:

→ Zob. rozdział A.

### Tuńczyk, pelamida i tunk w puszcze / sardynki i produkty sardynkopodobne:

→ W odniesieniu do tych produktów również istnieją określone normy handlowe. Znajdują się one odpowiednio w rozporządzeniach (EWG) nr 1536/92 oraz (EWG) nr 2136/89.

# 2. Informacje dobrowolne

Poza informacjami obowiązkowymi wymaganymi w przypadku produktów rybołówstwa i akwakultury dopuszczalne jest także przekazywanie informacji dobrowolnych, pod warunkiem że są one jasne, jednoznaczne, oparte na stosownych danych naukowych oraz nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Nie wolno prezentować żadnych informacji dobrowolnych ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji informacji obowiązkowych.

# Przykład oznaczenia przetworzonych produktów (w puszcze)

→ Nazwa środka spożywczego

→ Ilość netto

→ Podmiot działający na rynku spożywczym

Flety z MAKRELI w oliwie

Waga netto: 250 g

Nazwa handlowa i adres: xxx

*Maroko*  
*XX-YYY-ZZ*

Znak identyfikacyjny

12

OBOWIĄZKOWE



Rozporządzenie w sprawie WOR

DOBROWOLNE



Rozporządzenie w sprawie PKIŻ

**Składniki: makrela (75%), oliwa, sól**

**Najlepiej spożyć przed: 10/2016**

**Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu**



→ Wykaz składników (ilości głównych składników, alergenów)

→ Data minimalnej trwałości / Termin przydatności do spożycia

→ Warunki przechowywania

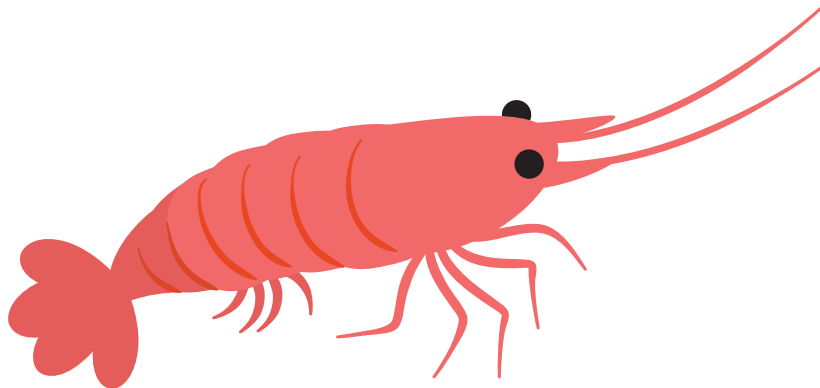
→ Kod kreskowy

## W jaki sposób przedstawiać konsumentom informacje obowiązkowe?

- Informacje obowiązkowe muszą być łatwo dostępne.
  - W przypadku produktów **opakowanych** informacje te muszą znajdować się bezpośrednio na opakowaniu lub na załączonym do niego oznaczeniu.
  - W przypadku produktów **nieopakowanych** objętych zakresem rozporządzenia w sprawie WOR informacje te można przedstawiać w innej formie: etykiet, tablic, plakatów itp.
- Stosowne informacje muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były łatwo zauważalne, czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne.

Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, a ich odbiór nie może być w żaden sposób ograniczony ani zakłócony przez jakiegokolwiek inne nadruki, ilustracje czy inny materiał.
- Muszą być nadrukowane na opakowaniu lub na oznaczeniu w taki sposób, aby zapewnić ich czytelność; z użyciem znaków zapisanych za pomocą fontu o takich wymiarach, aby wysokość linii średniej (ang. *x-height*) wyniosła co najmniej 1,2 mm.

W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm<sup>2</sup>, wysokość linii średniej fontu musi wynieść co najmniej 0,9 mm.
- Pełna nazwa środka spożywczego oraz masa netto muszą być zamieszczone w tym samym polu widzenia.





## **Podstawa prawna**

### **Rozporządzenia dotyczące wspólnej organizacji rynku**

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka, pelamidy i tunka

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek

### **Rozporządzenie w sprawie PKIŻ**

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 Parlamentu Europejskiego i Rady 2000/13/WE, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

### **Przepisy dotyczące higieny**

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

### **Dodatki do żywności**

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności

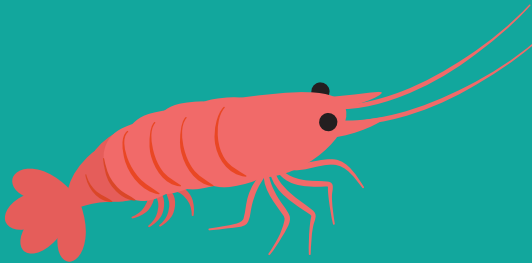
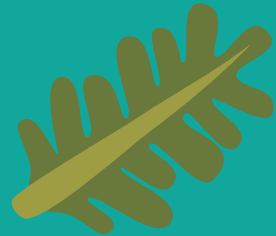
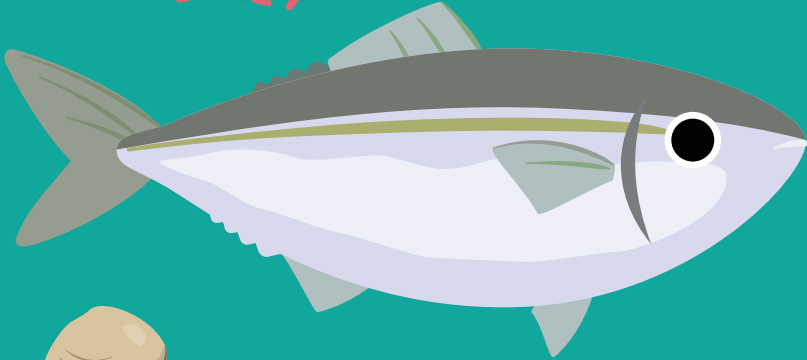
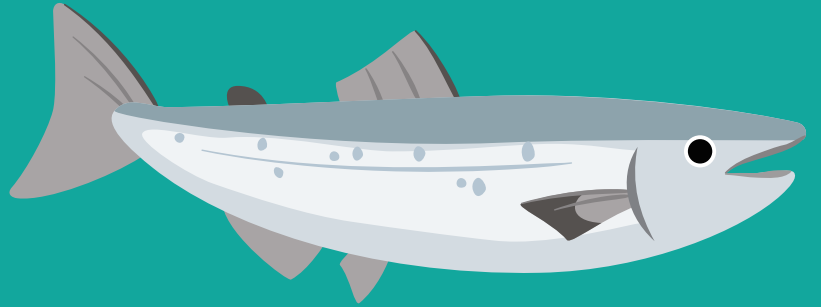
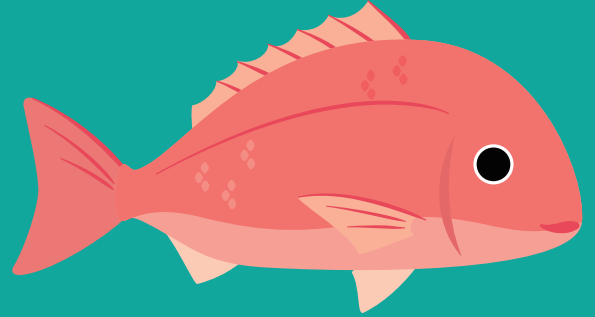
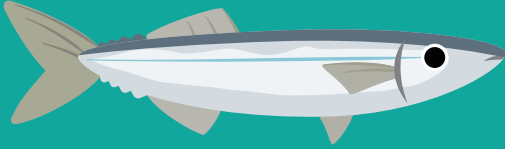
Komisja Europejska  
Miniprzewodnik po nowych unijnych oznakowaniach konsumenckich  
dla produktów rybołówstwa i akwakultury

Luksemburg: Urząd Publikacji Unii Europejskiej

2014 – 15 str. – 20 × 20 cm

ISBN 978-92-79-43882-0  
doi:10.2771/83613

© Unia Europejska, 2014  
Powielanie dozwolone pod warunkiem wskazania źródła.





**Najczęściej zadawane pytania:**

**Wspólna organizacja rynku**

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm)

**Przekazywanie informacji na temat żywności**

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda\\_application\\_reg1169-2011\\_pl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_pl.pdf)

**Strony www:**

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index\\_pl.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_pl.htm)

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_pl.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_pl.htm)

**Kontakt:**

MARE-B2@ec.europa.eu

SANCO-INFO@ec.europa.eu

