

enterprise  
europe  
network

# Znakowanie żywności na Jednolitym Rynku UE

Dr inż. Agnieszka Kawecka

[een.ec.europa.eu](http://een.ec.europa.eu)



Izba Przemysłowo-Handlowa  
w Krakowie



Wsparcie dla biznesu w zasięgu ręki



# Znakowanie żywności na Jednolitym Rynku UE

Dr inż. Agnieszka Kawecka

Kraków, grudzień 2019

## SPIS TREŚCI

---

1	Wstęp .....	2
2	Akty prawne z zakresu znakowania żywności.....	2
3	Przekazywanie konsumentom informacji na temat żywności .....	4
3.1	Ogólne zasady przekazywania informacji konsumentom .....	4
3.2	Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji na temat żywności .....	5
4	Informacje, których obecność jest wymagana .....	7
4.1	Nazwa środka spożywczego .....	8
4.2	Wykaz składników .....	9
4.3	Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji .....	10
4.4	Oznaczenie ilościowe składników .....	12
4.5	Ilość netto .....	12
4.6	Data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia i data zamrożenia.....	13
4.7	Warunki przechowywania lub warunki użycia .....	15
4.8	Kraj lub miejsce pochodzenia.....	15
4.9	Zawartość alkoholu.....	17
4.10	Informacje o wartości odżywczej .....	17
4.11	Pominięcie niektórych obowiązkowych danych szczegółowych .....	20
4.12	Dodatkowe informacje, które są wymagane dla wybrane środków spożywczych....	21
4.13	Inne informacje obecne na opakowaniach żywności .....	22
5	Certyfikaty potwierdzające unikalną jakość żywności .....	23
5.1	Produkty ekologiczne .....	24
5.2	Produkty tradycyjne i regionalne.....	25
5.3	Krajowe programy i systemy zapewnienia wysokiej jakości żywności.....	28
6	Zakończenie .....	33
7	Literatura.....	34

## 1 WSTĘP

---

Znakowanie żywności stanowi niezwykle istotny element, wpływający na zapewnienie bezpieczeństwa żywności oraz bezpiecznego jej stosowania. Niezbędne jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie informacji na temat żywności, przy uwzględnieniu różnic percepcji ze strony konsumentów i ich potrzeb informacyjnych, z równoczesnym zapewnieniem płynnego funkcjonowania rynku wewnętrznego Unii Europejskiej.

Odpowiedzialność za informacje na temat żywności ponosi podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii, importer danego środka na rynek Unii.

Poradnik dotyczy znakowania wyłącznie środków spożywczych w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 178/2002, czyli „żywność (lub *środek spożywczy*) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać. *Środek spożywczy* obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą<sup>1</sup>, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki”.

Istotne dla zrozumienia tematu jest także przybliżenie kilku definicji m.in. pojęcia *żywność opakowana*, które „oznacza każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, niezależnie od tego, czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie czy też jedynie częściowo, ale w każdym razie w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania. *Żywność opakowana* nie obejmuje żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży”.

## 2 AKTY PRAWNE Z ZAKRESU ZNAKOWANIA ŻYWNOCI

---

Organy Unii Europejskiej przyjęły wiele regulacji prawnych obowiązujących w całej Unii Europejskiej. Wśród tych regulacji, znaleźć można akty prawne ogólnie wskazujące na potrzebę właściwego znakowania żywności<sup>2</sup>. Ogólne wymagania można znaleźć w następujących aktach prawnych:

---

<sup>1</sup> Definicja ta obejmuje wodę zgodną z normami określonymi zgodnie z art. 6 dyrektywy 98/83/WE i bez uszczerbku dla wymogów dyrektyw 80/778/EWG i 98/83/WE.

<sup>2</sup> Prezentowany stan prawny na dzień 1.01.2020 roku.

- 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.
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

W roku 2011 przyjęto podstawowy akt prawny odnoszący się do znakowania żywności i przekazywania konsumentom informacji o niej.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)  
nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie  
*przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*

Pewne szczegółowe regulacje odnoszące się do tematyki znakowania można także znaleźć w:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1760/2000 z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97.

- 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, owiec, kóz i drobiu.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

W polskim ustawodawstwie obok Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przyjęto także rozporządzenia dotyczące znakowania, m.in.:

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
- Rozporządzenie Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi 4 listopada 2019 r w sprawie znaków graficznych, które stosuje się w celu oznakowania żywności i pasz jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

### **3 PRZEKAZYWANIE KONSUMENTOM INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOCI**

---

#### **3.1 Ogólne zasady przekazywania informacji konsumentom**

Rozporządzenie (WE) nr 1169/2011 określa ogólne zasady, wymogi i zakresy odpowiedzialności dotyczące informacji na temat żywności, a w szczególności jej etykietowania. Wdrażanie jego wymagań oraz przestrzeganie i kontrolowanie jego zaleceń gwarantuje konsumentom prawo do informacji oraz właściwe prowadzenie czynności związanych z przekazywaniem informacji na temat żywności.

Podstawowym zagadnieniem z zakresu informowania konsumentów jest fakt, iż informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności co do właściwości środka spożywczego, jego charakteru, tożsamości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji. Informacje przekazywane nabywcom nie mogą przypisywać środkowi spożywczemu działań lub właściwości, których on nie posiada oraz nie może sugerować, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników

odżywczych. Ponadto nie można sugerować poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.

Poza danymi na temat naturalnych wód mineralnych i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiegokolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływać się do takich właściwości.

Wszelkie te obostrzenia dotyczą reklamy, a także prezentacji środków spożywczych, w szczególności kształtu, wyglądu lub opakowania, zastosowanych materiałów opakowaniowych, sposobu ustawienia oraz otoczenia, w jakim są pokazywane.

Przedsiębiorstwa niemające wpływu na informacje na temat żywności (np. dystrybucyjne lub handlowe) nie mogą dostarczać żywności, jeśli mają wiedzę lub podejrzewają, że żywność jest niezgodna z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych. Ponadto, nie mogą modyfikować informacji towarzyszących środkowi spożywczemu, jeżeli taka modyfikacja wprowadzałaby w błąd konsumenta finalnego lub w inny sposób zmniejszała poziom ochrony konsumentów i możliwości dokonywania świadomego wyboru przez konsumenta. Przedsiębiorstwa te są odpowiedzialne za wszelkie zmiany, których dokonują w informacjach na temat żywności towarzyszących środkowi spożywczemu.

Obowiązek prawidłowego oznakowania spoczywa na każdym podmiocie wprowadzającym produkt do obrotu, a nie tylko na podmiocie, który znakuje produkt. Przyjęcie takiej interpretacji w praktyce oznacza możliwość wymierzania kar każdemu przedsiębiorcy wprowadzającemu do obrotu, z przeznaczeniem dla konsumenta, środek spożywczy nieprawidłowo oznakowany. Informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia przez konsumenta.

### **3.2 Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji na temat żywności**

Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być łatwo dostępne, co oznacza, że muszą być umieszczone w taki sposób, aby były dobrze widoczne, wyraźne czytelne oraz nieusuwalne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem. W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje na temat żywności muszą się znajdować bezpośrednio na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie.

Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być podawane w języku łatwo zrozumiałym dla konsumentów z państw członkowskich, w których dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek.

W Polsce wszystkie środki spożywcze muszą być znakowane w języku polskim!

Nie zabrania się podawania danych w kilku językach!

Istotną kwestią poruszoną w przepisach jest czytelność informacji, rozumiana jako: „fizyczny wygląd informacji, dzięki któremu informacja jest wizualnie dostępna ogółowi społeczeństwa, a który określają różne elementy, m.in. rozmiar czcionki, odstępy między literami, odstępy między wierszami, grubość linii pisma, barwa czcionki, jego rodzaj, stosunek szerokości liter do ich wysokości, powierzchnia materiału oraz kontrast między pismem a tłem”.

W ramach zapewnienia dobrej widoczności znaków należy umieścić informacje o odpowiedniej wielkości. Dla informacji obowiązkowych wysokość czcionki  $x$ , wynosi co najmniej 1,2 mm (wielkość  $x$  zaznaczono na rysunku 1).



Legenda:

1 linia wydłużenia górnego

2 linia wersalika

3 średnia linia pisma

4 linia pisma

5 linia wydłużenia dolnego

6 wysokość  $x$

7 rozmiar czcionki

Rys. 1. Określenie wysokości  $x$

Źródło: Załącznik IV rozporządzenia (WE) nr 1169/2011

W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm<sup>2</sup>, wysokość x rozmiaru czcionki powinna wynosić co najmniej 0,9 mm.

#### **4 INFORMACJE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ JEST WYMAGANA**

---

Obowiązkowe informacje na temat żywności zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 „oznaczają dane szczegółowe, które muszą być przekazane konsumentowi finalnemu zgodnie z przepisami unijnymi”.

Rozporządzenie wymaga obowiązkowych informacji na temat żywności, dotyczy to w szczególności informacji zaliczanych do jednej z następujących kategorii:

- a) informacje o tożsamości i składzie, właściwościach lub innych cechach danego środka spożywczego;
- b) informacje o ochronie zdrowia konsumentów i bezpiecznym stosowaniu danego środka spożywczego. W szczególności obejmują one informacje na temat:
  - cech składu, które mogą być szkodliwe dla zdrowia niektórych grup konsumentów;
  - trwałości, przechowywania i bezpieczeństwa użycia;
  - skutków zdrowotnych, łącznie z zagrożeniami i konsekwencjami związanymi ze szkodliwym i niebezpiecznym spożywaniem danego środka spożywczego;
- c) informacje o charakterystyce żywieniowej, umożliwiające konsumentom, w tym konsumentom o szczególnych wymogach dietetycznych, podejmowanie świadomych wyborów.

Obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych:

- a) nazwa żywności,
- b) wykaz składników,
- c) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie,
- d) ilość określonych składników lub kategorii składników,
- e) ilość netto żywności,
- f) data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- g) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia,
- h) nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym,
- i) kraj lub miejsce pochodzenia (we wskazanych przypadkach),



- j) instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione,
- k) w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo, rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu,
- l) informacja o wartości odżywczej.

#### 4.1 Nazwa środka spożywczego

Za nazwę środka spożywczego uznaje się nazwę środka przewidzianą w przepisach, jeśli nie ma takiej nazwy, przyjmuje się nazwę zwyczajową. Jeśli żadna z powyższych form dla danego rodzaju żywności nie występuje, stosowana jest nazwa opisowa. Nie można zastąpić nazwy środka spożywczego nazwą wymyśloną, czy nazwą marki, nazwą chronioną jako własność intelektualna.

*„Nazwa przewidziana w przepisach oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego”.*

*„Nazwa zwyczajowa oznacza nazwę, która jest akceptowana, jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania”.*

*„Nazwa opisowa oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony”.*

W załączniku VI rozporządzenia 1169/2011 określono, jakie szczegółowe dane powinny towarzyszyć nazwie środka spożywczego. Szczegółowe informacje dotyczą przede wszystkim postaci lub warunków fizycznych, jakimi została poddana żywność (np. sproszkowana, liofilizowana, głęboko mrożona, ponownie zamrożona, zagęszczona, wędzona, itp.). Szczególnie istotne jest podawanie informacji, iż produkt został rozmrożony, jeśli w formie rozmrożonej jest sprzedawany (wcześniej był środkiem zamrożonym).

Wymagane jest także informowanie konsumentów, iż produkt spożywczy został poddany promieniowaniu jonizującemu, informacja ta jest podawana w postaci informacji „napromieniowany” lub „poddany promieniowaniu jonizującemu”<sup>3</sup>.

W przypadku środków spożywczych, w których komponent lub składnik, naturalnie występujący lub oczekiwany przez konsumentów, został zastąpiony innym komponentem lub składnikiem należy o tym wyraźnie poinformować klientów. Etykiety oprócz wykazu składników powinny jasno wskazać, że ten komponent lub składnik został użyty w ramach częściowego lub całkowitego zastąpienia. Taka informacja powinna być zamieszczona bezpośrednio w pobliżu nazwy produktu oraz z wykorzystaniem rozmiaru czcionki o wysokości  $x$  wynoszącej, co najmniej 75 % wysokości  $x$  nazwy produktu i nie mniejszego niż minimalny rozmiar czcionki wymagany rozporządzeniem.

Obowiązkowe jest także znakowanie produktów mięsnych i rybnych wszelkiego rodzaju dodatków białek odzwierzęcych, hydrolizatów białkowych, wskazujące na obecność i pochodzenie tych białek. W produktach mięsnych i rybnych, w tym surowych, w postaci sztuki mięsa, płata, plastra, porcji lub tuszy niezbędne jest podawanie informacji o dodatku wody większym niż 5% jego masy.

Stwierdzenie „z połączonych kawałków mięsa” lub „z połączonych kawałków ryby” musi się znaleźć na opakowaniach produktów mięsnych, surowych kawałków mięsa i produktów rybnych, jeśli produkt składa się z kawałków połączonych za pomocą innych składników (m.in. dodatków do żywności, enzymów spożywczych) lub innymi sposobami.

Przyjęto także szczegółowe wymagania dotyczące nazewnictwa mięsa mielonego<sup>4</sup>.

## 4.2 Wykaz składników

Wykaz składników jest obowiązkowy dla wszystkich produktów spożywczych poza:

---

<sup>3</sup> Więcej na temat wymagań dotyczących żywności napromieniowanej Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, Dz.U. L 66 z 13.3.1999.

<sup>4</sup> Zob. Załącznik VI rozporządzenia 1169/2011.

- świeżymi owocami i warzywami, w tym ziemniakami, które nie są obrane, pokrojone ani w żaden inny sposób przygotowane,
- wodą gazowaną, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla,
- octem (o ile jest on uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną i nie zostały dodane żadne inne składniki),
- serem, masłem, fermentowanym mlekiem i śmietaną/śmietanką, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji,
- środkiem spożywczym zawierającym jeden składnik, gdy:
  - nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika (np. herbata)
  - nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

Wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz. Niewłaściwym jest poprzedzanie wykazu słowami: „skład”, „surowce”, „elementy” i inne. Wykaz składników musi obejmować wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności (według masy) w momencie użycia składników przy wytwarzaniu środka spożywczego.

W załączniku VII rozporządzenia bardzo szczegółowo określono przepisy dotyczące oznaczania składników w kolejności malejącej. Określono między innymi sposób podawania informacji o dodatku wody i innych produktów lotnych, składników w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej i odtwarzanych podczas wytwarzania środka, warzyw, przypraw, rafinowanych olejów pochodzenia roślinnego.

W części B niniejszego załącznika wymieniono także możliwe oznaczenia, w przypadku produktów, w których możliwe jest zastąpienie nazwą kategorii zamiast nazwą szczegółową, dotyczy do między innymi olejów, tłuszczów, mąk, skrobi, mieszanek ziół, syropu glukozowego, cukru, glukozy, białek mleka, itd.

Składniki obecne w postaci wytworzonych nanomateriałów są wyraźnie wskazane w wykazie składników. Po nazwie tych składników umieszcza się w nawiasach wyraz „nano”.

### **4.3 Składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

Istotną zmianą wprowadzoną rozporządzeniem 1169/2011 jest wskazywanie konsumentom wybranych substancji, które zostały wskazane, jako te, które najczęściej powodują reakcje alergii i nietolerancji. Obowiązkowo w wykazie składników muszą być one wyróżnione.

Wyróżnienie może mieć nastąpić za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników np. za pomocą czcionki, stylu lub barwy tła. Substancje wskazane jako powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, to:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a. syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;
  - b. maltodekstryn na bazie pszenicy;
  - c. syropów glukozy na bazie jęczmienia;
  - d. zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a. żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
  - b. żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a. całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego;
  - b. mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
  - c. fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
  - d. estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
  - a. serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
  - b. laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia*

excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Komisja Europejska systematycznie analizuje wiedzę naukową i techniczną, co może w przyszłości powodować rozszerzenie powyższej listy.

#### **4.4 Oznaczenie ilościowe składników**

Oznaczenie ilości składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego jest obowiązkowe, gdy dany składnik lub dana kategoria składników występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta lub są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie lub są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd.

Oznaczenie ilościowe składników nie jest wymagane pod pewnymi względami, które zostały szczegółowo określone w załączniku VIII.

#### **4.5 Ilość netto**

Ilość netto danego środka spożywczego jest wyrażana w jednostkach objętości w przypadku produktów płynnych (litrach, centylitrach, mililitrach) lub w jednostkach masy w przypadku innych produktów (kilogramach lub gramach). Oznaczanie ilości netto nie jest obowiązkowe w przypadku środków spożywczych, które znacznie tracą na objętości lub masie i które są sprzedawane na sztuki lub wazone w obecności nabywcy lub, których ilość netto jest mniejsza niż 5 g lub 5 ml (przepisy te nie mają zastosowania do przypraw i ziół), lub zazwyczaj

sprzedawanych na sztuki, pod warunkiem, że liczba sztuk jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz lub jest oznaczona na etykiecie.

Jeśli opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej pojedynczych sztuk w opakowaniach jednostkowych zawierających taką samą ilość tego samego produktu, ilość netto oznaczona jest przez wymienienie ilości netto zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym oraz całkowitej liczby takich opakowań. Oznaczenie tych danych szczegółowych nie jest jednakże obowiązkowe, w przypadku, gdy całkowita liczba opakowań jednostkowych jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz oraz gdy przynajmniej jedno oznaczenie ilości netto, zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym, jest wyraźnie widoczne z zewnątrz.

W przypadku, gdy opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej opakowań jednostkowych, które nie są uznawane za jednostki sprzedaży, ilość netto jest podawana przez oznaczenie całkowitej ilości netto oraz całkowitej liczby opakowań jednostkowych.

Jeśli środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, na etykiecie należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu. W przypadku, gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury.

Do celów niniejszego punktu „środek płynny” oznacza następujące produkty: woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodne roztwory cukrów, wodne roztwory innych substancji słodzących, soki owocowe lub warzywne w przypadku owoców lub warzyw. Produkty te mogą występować, jako mieszanki, a także w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej, pod warunkiem, że płyn jest jedynie dodatkiem do podstawowych składników tego preparatu i przez to nie jest czynnikiem decydującym o zakupie.

#### **4.6 Data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia i data zamrożenia**

W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny zgodnie z rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

Data minimalnej trwałości jest oznaczana poprzez sformułowanie:

—„Najlepiej spożyć przed ...” – gdy data zawiera oznaczenie dnia,

—„Najlepiej spożyć przed końcem ...” – w innych przypadkach.

Sformułowania towarzyszy sama data albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu. W razie potrzeby po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane, aby produkt mógł być przechowywany przez określony okres. Data składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie. W przypadku środków spożywczych:

- których trwałość nie przekracza trzech miesięcy, wystarczy oznaczenie dnia oraz miesiąca,
- których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku,
- których trwałość przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie roku.

Oznaczenie daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla:

- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne,
- win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego,
- napojów o zawartości alkoholu wynoszącej 10 % objętościowo lub więcej,
- wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- octu,
- soli kuchennej,
- cukru w stanie stałym,
- wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych,
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia.

Termin przydatności do spożycia jest oznaczany poprzez sformułowanie „Należy spożyć do ...”. Sformułowaniu temu może towarzyszyć sama data, albo odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu. Po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane oraz data składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie.

Datę zamrożenia lub datę pierwszego zamrożenia, oznacza się poprzez datę lub odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu. Data zamrożenia składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie. Informacja taka musi być poprzedzona sformułowaniem „Zamrożone dnia ...”.

#### **4.7 Warunki przechowywania lub warunki użycia**

Jeżeli środki spożywcze wymagają szczególnych warunków przechowywania lub warunków użycia, należy taką informację udostępnić konsumentowi. W celu umożliwienia odpowiedniego przechowywania lub użycia żywności po otwarciu opakowania, w tych przypadkach podaje się warunki przechowywania lub termin przydatności do spożycia.

#### **4.8 Kraj lub miejsce pochodzenia**

Przepisy rozporządzenie 1169/2011 dotyczące oznaczenia kraju lub miejsca pochodzenia stosuje się bez uszczerbku dla przepisów dotyczących produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami i przepisów w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>5</sup>.

Wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia jest obowiązkowe w przypadku, gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta, co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca.

Obowiązek podawania informacji o kraju pochodzenia, zgodnie z przepisami UE dotyczy następujących produktów:

- świeżych owoców i warzyw (z wyłączeniem ziemniaków – przepisy o obowiązku podawania w toku prac legislacyjnych),
- ryb i owoców morza,
- miodu,
- wina,
- oliwy z oliwek,
- jaj (w postaci nadruk skrótu państwa pochodzenia),

---

<sup>5</sup> Przepisy te zostaną omówione w niniejszej broszurze w rozdziale 5. dot. certyfikatów.



- świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, kóz, owiec i drobiu (kaczki, gęsi, kury, indyki) oferowanego do sprzedaży w opakowaniach (zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013) oraz wołowiny i cielęciny oferowanych do sprzedaży w opakowanych, jak i nieopakowanych tj. sprzedawanych na wagę (zgodnie z przepisami rozporządzeń (WE) nr 1760/2000 oraz nr 1825/2000).

Dla świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, kóz, owiec i drobiu (kaczki, gęsi, kury, indyki) sprzedawanego bez opakowań wymagania dotyczące podawania pochodzenia i wprowadzone zostały na podstawie przepisów krajowych.

Jeżeli wskazany jest kraj lub miejsce pochodzenia danego środka spożywczego i gdy nie jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika (definiowanego jako: składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50 % tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe). Podaje się również kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika lub wskazuje się, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.

Towarami pochodzącymi z danego kraju są towary całkowicie uzyskane w tym kraju jeśli:

- a. produkty roślinne były tam zebrane;
- b. produkty uzyskane od żywych zwierząt tam wyhodowanych;
- c. produkty uzyskane przez polowanie lub rybołówstwo tam prowadzone;
- d. produkty rybołówstwa morskiego i inne produkty wydobywane z mórz znajdujących się poza morzem terytorialnym danego kraju przez statki w nim zarejestrowane i pływające pod jego banderą.

W 2018 roku wprowadzono nowe regulacje prawne dotyczące znakowania kraju lub miejsca pochodzenia – Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego. Wymagania tego rozporządzenia wejdą w życie 1 kwietnia 2020 roku.

Kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika, które są odmiennie od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego, podaje się:

- a) jako odniesienie do jednego z następujących obszarów geograficznych:

- „UE”, „spoza UE” lub „UE oraz spoza UE”
  - region lub jakikolwiek inny obszar geograficzny w obrębie kilku państw członkowskich albo w obrębie państw trzecich, jeśli został zdefiniowany jako taki na mocy prawa międzynarodowego lub jest zrozumiały dla właściwie poinformowanego przeciętnego konsumenta;
  - obszar rybołówstwa FAO, obszar morski lub obszar słodkowodny, jeśli został zdefiniowany jako taki na mocy prawa międzynarodowego lub jest zrozumiały dla właściwie poinformowanego przeciętnego;
  - państwo(-a) członkowskie lub państwo(-a) trzecie;
  - region lub jakikolwiek inny obszar geograficzny w obrębie państwa członkowskiego lub w obrębie państwa trzeciego, który jest zrozumiały dla właściwie poinformowanego przeciętnego konsumenta;
  - kraj lub miejsce pochodzenia zgodnie ze szczegółowymi przepisami unijnymi mającymi zastosowanie do danego podstawowego składnika lub składników;
- b) lub za pomocą następującego oświadczenia: „(nazwa podstawowego składnika) nie pochodzi/nie pochodzą z (kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego)” lub przy użyciu innego podobnego sformułowania o takim samym znaczeniu dla konsumenta.

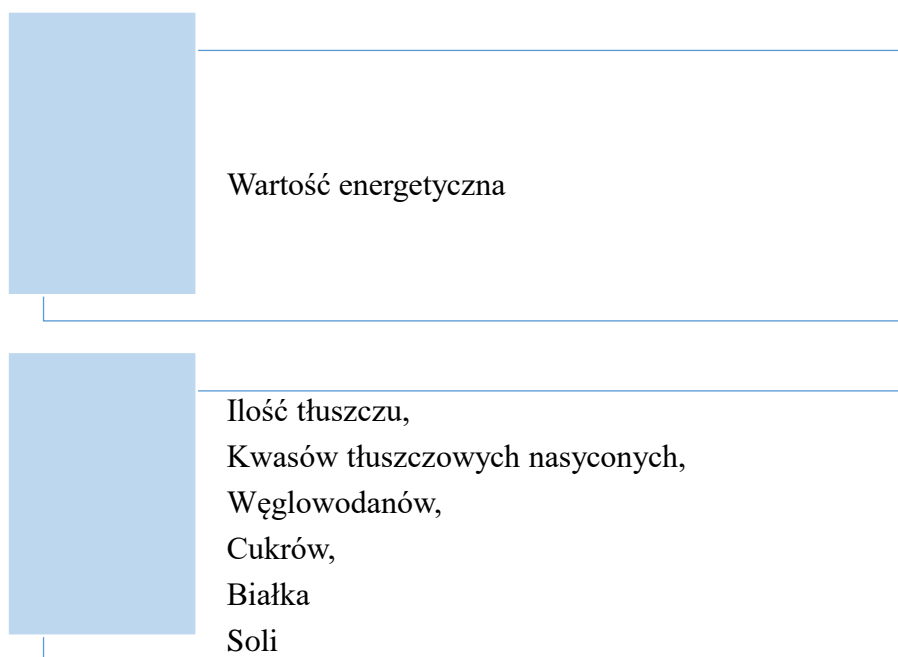
#### **4.9 Zawartość alkoholu**

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w napojach o zawartości alkoholu ponad 1,2% objętościowo jest określana liczbą z uwzględnieniem nie więcej niż jednego miejsca po przecinku. Po liczbie tej podaje się symbol „% obj.” lub % vol. i może ona być poprzedzona wyrazem „alkohol” lub skrótem „alk”.

Oznaczenie zawartości alkoholu powinno odbywać się w temperaturze 20°C. Dopuszcza się pewne odchylenia od określonej zawartości alkoholu określone w załączniku XII.

#### **4.10 Informacje o wartości odżywczej**

Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje elementy przedstawione na rysunku 2. W pobliżu wymienionych elementów, w odpowiednich przypadkach można zamieścić komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu. Obowiązkowe informacje można uzupełnić o informacje nt. ilości jednego lub większej liczby z następujących składników: kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia, błonnik, witaminy lub składniki mineralne.



Rys. 2. Obowiązkowe elementy znakowania żywności dotyczące wartości odżywczej.

Żywność może być zwolniona z obowiązku znakowania informacją o wartości odżywczej, dotyczy to:

- produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników np. warzywa mrożone, miód, kasza (tylko obłuszczona, nie prażona),
- produktów przetworzonych, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakiemu je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmuje pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników,
- żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu,
- ziół, przypraw lub ich mieszanin,
- ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii, całych lub zmielonych lub zmielonych bezkofeinowych ziaren kawy,
- naparów ziołowych i owocowych, herbaty, herbaty bezkofeinowej, herbaty instant lub rozpuszczalnej lub ekstraktu herbaty, bezkofeinowej herbaty instant, lub rozpuszczalnej, lub ekstraktu herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty,

- octów fermentowanych i substytutów octu, w tym tych, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące,
- żywności w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm<sup>2</sup>,
- żywności nieopakowanej, żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży.

Sposób prezentacji informacji o wartości odżywczej, zamieszczone w załączniku XV, sposób ten zamieszczono w tabeli 1. Do tego celu wykorzystuje się takie jednostki jak kilokalorie i kilodżule – do wyrażania wartości energetycznej oraz gramy - do wyrażania masy składników odżywczych. Wartości te są wyrażane na 100g lub 100 ml produktu spożywczego.

Tabela 1. Sposób prezentacji informacji o wartości odżywczej

<b>Wartość energetyczna (energia)</b>	<b>kJ/kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	G
<b>w tym</b>	
—kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	G
—kwasy tłuszczowe jednonienasycone (jednonienasycone)	G
—kwasy tłuszczowe wielonienasycone (wielonienasycone)	G
<b>węglowodany</b>	G
<b>w tym:</b>	
—cukry	G
—alkohole wielowodorotlenowe (poliole)	G
—skrobia	G
<b> błonnik</b>	G
<b>Białko</b>	G
<b>Sól</b>	G
<b>witaminy i składniki mineralne</b>	jednostki określone w załączniku XIII część A pkt 1

Źródło: Załącznik XV rozporządzenia 1169/2011.

Wartość energetyczną oblicza się z zastosowaniem współczynników zawartych w załączniku XIV i w tabeli 2.

Tabela 2. Współczynniki przeliczeniowe

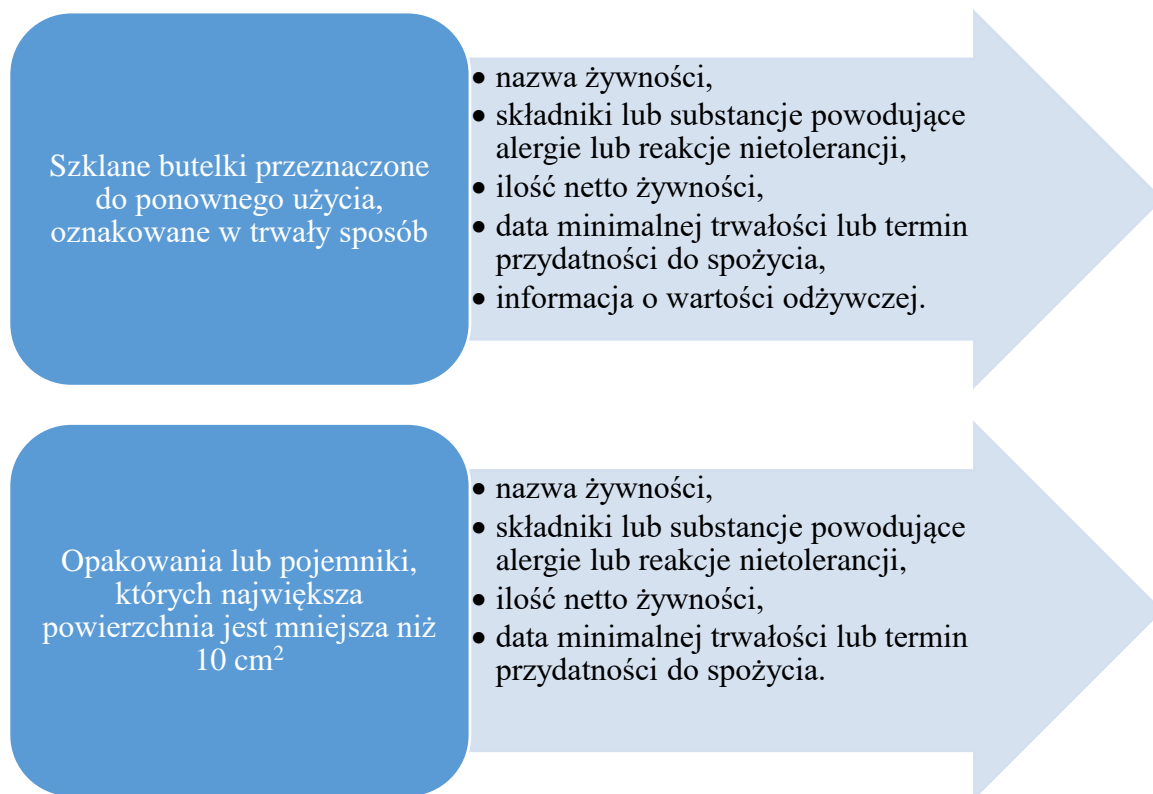
<b>Składnik żywności</b>	<b>Wartość energetyczna</b>
<b>węglowodany (z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych)</b>	17 kJ/g — 4 kcal/g
<b>alkohole wielowodorotlenowe (poliole)</b>	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
<b>Białko</b>	17 kJ/g — 4 kcal/g
<b>tłuszcz</b>	37 kJ/g — 9 kcal/g
<b>salatrimy</b>	25 kJ/g — 6 kcal/g
<b>alkohol (etanol)</b>	29 kJ/g — 7 kcal/g
<b>kwasy organiczne</b>	13 kJ/g — 3 kcal/g
<b>blonnik</b>	8 kJ/g — 2 kcal/g
<b>erytrytol</b>	0 kJ/g — 0 kcal/g

Źródło: Załącznik XIV rozporządzenia 1169/2011.

Możliwe jest także podawanie wartości energetycznej i wartości składników odżywczych w postaci wartości procentowych referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XII, w przeliczeniu na 100g.

#### **4.11 Pominięcie niektórych obowiązkowych danych szczegółowych**

Obowiązkowe informacje na wybranych typach opakowań przedstawiono na rysunku 3.



Rys. 3. Informacje obowiązkowe na wybranych rodzajach opakowań.

#### 4.12 Dodatkowe informacje, które są wymagane dla wybrane środków spożywczych

Na podstawie wymogów załącznik 3 rozporządzenia nr 1169/2011 obowiązkowe jest także zamieszczanie informacji takich jak m.in.:

- Dla środków spożywczych, których trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów – „pakowano/-y w atmosferze ochronnej”.
- Dla środków spożywczych zawierających substancję słodzącą lub substancje słodzące – „zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)” – informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
- Dla środków spożywczych zawierających zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i substancję słodzącą lub substancje słodzące – „zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)” – informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
- napoje o wysokiej zawartości kofeiny lub środki spożywcze z dodatkiem kofeiny - „wysoka zawartość kofeiny; nie zaleca się stosowania u dzieci, kobiet w ciąży i kobiet karmiących piersią” w tym samym polu widzenia co nazwa napoju, po czym w nawiasach umieszcza się informację dotyczącą zawartości kofeiny wyrażonej w mg na 100 ml.

Pełna lista rodzajów i kategorii środków spożywczych, dla których dodatkowe informacje są wymagane oraz brzmienie informacji dostarczanych konsumentom jest dostępne we wspomnianym załączniku.

#### **4.13 Inne informacje obecne na opakowaniach żywności**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju w Wsi z dnia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych bardziej szczegółowo określa, jakie informacje powinny towarzyszyć konkretnym rodzajom żywności takim jak m.in.: miód, cukier, wino, wyroby czekoladowe, dżemy, konfitury, galaretki, marmolady, powidła, wyroby głęboko mrożone, soki, ekstrakty kawy i cykorii.

W oznakowaniu środka spożywczego mogą być podane następujące informacje:

- „wyprodukowano zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin” lub skrót „IP” (integrowana produkcja), lub znak integrowanej produkcji roślin – pod warunkiem że produkcja tego środka była prowadzona zgodnie z przepisami w sprawie integrowanej produkcji roślin;
- „produkt może być spożywany przez wegetarian” albo „odpowiedni dla wegetarian” – pod warunkiem że środek ten nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt lub że produkty pozyskane ze zwierząt nie były używane w procesie jego produkcji;
- „produkt może być spożywany przez wegan” albo „odpowiedni dla wegan” – pod warunkiem że środek ten nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego lub że produkty pochodzenia zwierzęcego nie były używane w procesie jego produkcji.

Od 1 stycznia 2020, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 4 listopada 2019r. w sprawie znaków graficznych, które stosuje się w celu oznakowania żywności i pasz jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych, możliwe jest zamieszczanie znaków potwierdzających fakt produkcji środka spożywczego bez udziału GMO. Znaki te zamieszczono na rysunkach 4 i 5. Pierwszy dotyczy żywności pochodzenia roślinnego, drugi żywności pochodzenia zwierzęcego.



Rys. 4. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych żywności pochodzenia roślinnego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której nie wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego, oraz pasz

Źródło: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 4 listopada 2019 r.



Rys. 5. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego

Źródło: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 4 listopada 2019 r.

## 5 CERTYFIKATY POTWIERDZAJĄCE UNIKALNĄ JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

---

Częścią Wspólnej Polityki Rolnej UE jest zapewnienie jakości produktów rolnych. Na rynku Unii Europejskiej przyjęto i stosuje się wiele dobrowolnych systemów certyfikacji produktów spożywczych. Niniejsze opracowanie skupia się jedynie na kilku, wybranych. Należą do nich:

- rolnictwo ekologiczne,
- produkt regionalne,
- krajowe systemy i programy potwierdzające unikalną jakość żywności.



## 5.1 Produkty ekologiczne

Ekologiczna produkcja rolna, ma na celu stworzenie zrównoważonego systemu zarządzania rolnictwem, dążenie do wytwarzania produktów wysokiej jakości oraz dążenie do produkowania szerokiej gamy produktów spożywczych i innych produktów rolnych, spełniających wymagania konsumentów związane z wykorzystywaniem procesów niestanowiących zagrożenia dla środowiska, zdrowia ludzi, zdrowotności roślin ani dla zdrowia i dobrostanu zwierząt.

Wymagania produkcji i przetwórstwa ekologicznego zostały przedstawione w unijnych aktach prawnych:

- Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Od 1 stycznia 2021 roku obowiązywać będzie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1235/2008 z dnia 8 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich.

Wyżej wspomniane akty prawne regulują kwestie związane z produkcją i przetwórstwem ekologicznym, a także systemem nadzoru. Cały polski system przyznawania certyfikatów, kontroli i nadzoru został także usankcjonowany w Ustawie z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym.

Ogólne zasady produkcji ekologicznej określono w rozporządzeniu nr 834/2007, dotyczą one przede wszystkim:

- a. odpowiedniego zaprojektowania procesów biologicznych i zarządzania nimi, które opiera się na systemach ekologicznych stosujących wewnętrzny zasoby naturalne przy zastosowaniu odpowiednich metod,
- b. ograniczenie stosowania środków zewnętrznych. Jeśli środki zewnętrzne są wymagane lub jeśli nie istnieją odpowiednie sposoby i metody zarządzania,

wykorzystuje się m.in. środki pochodzące z produkcji ekologicznej, stosuje się substancje naturalne, itp.,

- c. ścisłego ograniczenie stosowania środków z syntezy chemicznej do wyjątkowych przypadków,
- d. dostosowanie w razie potrzeby zasad produkcji ekologicznej do stanu sanitarnego, regionalnych różnic klimatycznych i warunków lokalnych, stopnia rozwoju i szczególnych praktyk hodowlanych.

Oznaczenie rolnictwa ekologiczne zostało przedstawione na rysunku 6. Logo to może być umieszczane jedynie przez producentów objętych systemem nadzoru przez upoważnioną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostkę certyfikującą. Logo produkcji ekologicznej może być umieszczane na produktach, które spełniają wymóg zawartości minimum 95% składników pochodzenia ekologicznego. Znakowi produkcji ekologicznej obowiązkowo towarzyszyć musi także numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej. Konieczne jest także podawanie miejsca pochodzenia surowców rolniczych, wykorzystując następujące formy:

- „rolnictwo UE”, gdy surowce rolne wyprodukowano na terenie krajów należących do UE,
- „rolnictwo spoza UE”, gdy surowce rolnicze są wyprodukowane poza krajami należącymi do UE,
- „rolnictwo UE/spoza UE”, gdy część surowców wyprodukowana jest na terenie Wspólnoty, a część poza krajami UE.



Rys. 6. Logo rolnictwa ekologicznego.

Źródło: Rozporządzenie nr 889/2008.

## 5.2 Produkty tradycyjne i regionalne

Organy Unii Europejskiej kładą nacisk na zachowanie żywego dziedzictwa kulturowego i kulinarnego, na podkreślenie zasługuje także niezwykła różnorodność i unikalna jakość unijnej produkcji rolnej.

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej stworzyło producentom sektora rolno-spożywczego szansę ochrony wytwarzanych przez nich produktów regionalnych i tradycyjnych. System ten oparty został na istniejących wcześniej rozwiązaniach krajowych stosowanych we Francji oraz we Włoszech. Z dniem 3 stycznia 2013 roku weszło w życie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

„*Nazwa pochodzenia*” to nazwa, którą określa się produkt:

- pochodzący z określonego miejsca, regionu lub, w wyjątkowych przypadkach, kraju,
- którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie;
- którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

„*Oznaczenie geograficzne*” to nazwa, którą określa się produkt:

- pochodzący z określonego miejsca, regionu lub kraju;
- którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna w głównej mierze wynika z pochodzenia geograficznego; oraz
- którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.

„*Gwarantowana tradycyjna specjalność*”, opisuje produkt lub środek spożywczy, który:

- otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;
- został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych wyznacza organy i jednostki kompetentne w dwóch obszarach oceny wniosków o rejestrację produktów oraz kontroli produktów. Aby produkt spożywczy uzyskał status chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego, czy gwarantowanej tradycyjnej specjalności konieczne jest złożenie wniosku, ocenianego przez Ministerstwo właściwe ds. rynków rolnych, który jest opiniowany przez Radę do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych. W Polsce produktami chronionym są te przedstawione na rysunku. 7.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawuje nadzór nad upoważnionymi przez Ministra właściwego ds. rynków rolnych jednostkami certyfikującymi. Jednostki te przeprowadzają kontrole oraz wydają i cofają certyfikaty zgodności dla producentów. Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadzający kontrolę zgodności procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowaną tradycyjną specjalnością ze specyfikacją, a Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawująca nadzór nad produkcją produktów rolnych lub środków spożywczych posiadających chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Chroniona nazwa pochodzenia	Chronione oznaczenie geograficzne	Gwarantowana tradycyjna specjalność
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Bryndza podhalańska</li> <li>•Oscypek</li> <li>•Redykołka</li> <li>•Podkarpacki miód spadziowy</li> <li>•Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca</li> <li>•Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny</li> <li>•Fasola wrzawska</li> <li>•Wiśnia nadwisłańska</li> <li>•Karp zatorski</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Jagniecina podhalańska</li> <li>•Kiełbasa biała parzona wielkopolska</li> <li>•Kiełbasa lisecka</li> <li>•Kiełbasa piaszczańska</li> <li>•Krupnioki śląskie</li> <li>•Wielkopolski ser smażony</li> <li>•Ser koryciński swojski</li> <li>•Miód drahimski</li> <li>•Miód kurpiowski</li> <li>•Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich</li> <li>•Fasola korceżyńska</li> <li>•Czosnek galicyjski</li> <li>•Jabłka grójeckie</li> <li>•Jabłka łączkie</li> <li>•Suska sechłońska</li> <li>•Śliwka szydłowska</li> <li>•Truskawka kaszubska</li> <li>•Andryty kaliskie</li> <li>•Kołocz/kołacz śląski</li> <li>•Obwarzanek krakowski</li> <li>•Rogal świętomarciński</li> <li>•Cebularz lubelski</li> <li>•Chleb prądnicki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Kabanosy staropolskie</li> <li>•Kiełbasa jałowcowa</li> <li>•Kiełbasa krakowska sucha</li> <li>•Kiełbasa myśliwska</li> <li>•Olej rydzowy</li> <li>•Staropolski miód pitny "półtorak"</li> <li>•Staropolski miód pitny "dwójniak"</li> <li>•Staropolski miód pitny "trójniak"</li> <li>•Staropolski miód pitny "czwórniak"</li> <li>•Pierekaczewnik</li> </ul>

Rys. 7. Wykaz produktów zarejestrowanych jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne oraz gwarantowana tradycyjna specjalność.

Produkty znajdujące się w wykazie, produkowane przez certyfikowanych producentów mogą być opatrzone znakami przedstawionymi na rysunku 8.



Rys. 8. Oznaczenia produktów tradycyjnych i regionalnych objętych wspólnym systemem jakości żywności.

Źródło: Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014.

### 5.3 Krajowe programy i systemy zapewnienia wysokiej jakości żywności

W krajach Unii Europejskiej odpowiednie ministerstwa, w przypadku Polski Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi ma prawo do tworzenia własnych krajowych systemów i programów jakościowych. Wśród działających w Polsce wyróżnić można:

- Poznaj dobrą żywność,
- Jakość-Tradycja,
- Produkcja Integrowana,
- System Jakości Wieprzowiny (PQS),
- Quality Meat Program (QMP),
- System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP).

Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2004 r. w sprawie wzoru znaku jakości artykułów rolno - spożywczych wprowadzono wzór znaku „Poznaj dobrą żywność” (rysunek 9), którego przyznawanie jest możliwe na podstawie art. 13 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Podstawowym celem programu „Poznaj dobrą żywność” jest kreowanie pozytywnego wizerunku artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości, a prowadzone działania informacyjno-promocyjne służą motywowaniu producentów i przetwórców żywności, działających na wspólnym rynku Unii

Europejskiej, do wytwarzania artykułów rolno - spożywczych o wysokiej jakości, do zwiększania różnorodności żywności na całym obszarze Unii Europejskiej.



Rys. 9. Wzór znaku „Poznaj dobrą żywność”.

Źródło: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2004 r. w sprawie wzoru znaku jakości artykułów rolno – spożywczych.

Decyzją z dnia 12 czerwca 2007 r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi uznał system „Jakość-Tradycja” za krajowy system jakości żywności. System ten został opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej. Udział w programie jest możliwy jedynie dla produktów o wyróżniającej się jakości wynikającej z ich tradycyjnego charakteru, mające dobrą reputację wśród klientów lub inne cechy odróżniające je od innych produktów samej kategorii. Logo programu przedstawiono na rysunku 10.



Rys. 10. Logo programu Jakość-Tradycja.

Źródło: <http://www.produktyregionalne.pl/jakosc.html>

Integrowana produkcja roślin to system upraw, który uwzględnia potrzeby i oczekiwania konsumentów. System ten pozwala na uzyskiwanie płodów rolnych o najwyższych właściwościach biologicznych, odżywczych i sensorycznych, ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa dla zdrowia ludzi. Produkty roślinne poddawane są kontroli pod kątem obecności pozostałości nawozów, środków ochrony roślin i innych potencjalnie niebezpiecznych substancji. Metodyki integrowanej produkcji roślin zostały zatwierdzone przez Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Logo programu przedstawiono na rysunku 11.



Rys. 11. Znak integrowanej produkcji roślin

Źródło: [piorin.gov.pl/integrowana-produkcja/](http://piorin.gov.pl/integrowana-produkcja/)

System Jakości Wieprzowiny PQS związany jest z wytwarzaniem wysokiej jakości mięsa wieprzowego w dniu 11 grudnia 2009 r. został on uznany za krajowy system jakości żywności. Został on opracowany przez Polski Związek Hodowców Trzody Chlewnej „POLSUS” i Związek „Polskie Mięso”. Logo systemu przedstawiono na rysunku 12. System ten określa

warunki i wymagania do produkcji wysokiej jakości mięsa wieprzowego. Podstawowymi założeniami systemu są:

- ściśle określone normy hodowli i produkcji,
- dobrostan zwierząt,
- zachowanie zasad zdrowia ludzi,
- kontrola jakości na kilku etapach,
- pełna identyfikowalność surowców i produktów w łańcuchu żywnościowym,
- poszanowanie dla środowiska.



Rys. 12. Logo systemu PQS

Źródło: [wieprzowinapqs.pl](http://wieprzowinapqs.pl)

System Gwarantowanej Jakości Żywności – QAFP (Quality Assurance for Food Products), którego logo zamieszczono na rysunku 13 – został opracowany w 2009 roku z inicjatywy Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, organizacji zrzeszającej przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży mięsnej. Wśród celów działania programu należy wskazać:

- wyróżnienie żywności o najwyższej jakości,
- budowanie wartości dodanej na każdym etapie łańcucha produkcji,
- współpraca w tworzeniu i efektywnej promocji jakości,
- połączenie wiedzy i doświadczenia w systemowym podejściu do jakości,
- tworzenie łańcucha powiązań integrującego branżę w budowaniu jej wiarygodności.

Wymagania w produkcji, dystrybucji i handlu produktów zostały opisane w zeszytach branżowych, które dotyczą:

- mięsa mielonego,



- konserw,
- kulinarnego mięsa wieprzowego,
- wędlin,
- tuszek, elementów i mięsa z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej.



Rys. 13. Logo Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności.

Źródło: [www.qafp.pl](http://www.qafp.pl)

Zidentyfikowano wiele korzyści wynikających z uczestnictwa w systemach jakości żywności, są to m.in:

- Zapewnienie wysokiej jakości produktu, która jest potwierdzana w wyniku kontroli.
- Przyznane certyfikaty pozwalają na podkreślenie i wyróżnienie wyjątkowości produktu.
- Prawo do używania znaku graficznego oraz zarejestrowanej nazwy mają wyłącznie producenci, którzy pochodzą z zarejestrowanego terytorium, wytwarzający produkt zgodnie ze specyfikacją na określonym obszarze geograficznym. Przyznanie oznaczenia chroni producentów przed nieuprawnionym wykorzystaniem nazwy produktu.
- Klienci są gotowi zapłacić wyższą ceną za żywność o znanym pochodzeniu i potwierdzonej jakości.
- Oznaczenia dostarczają konsumentom rzetelnej wiedzy o pochodzeniu produktów i ich cechach oraz tradycyjnych metodach produkcji.
- Klienci mają pewność, że produkty są oryginalnymi produktami oraz dają możliwość rozpoznania i nabycia produktów ze swojego regionu lub innych regionów.

- Rozwój sektora rynku certyfikowanej żywności wynika z rosnącego popytu na żywność o wyróżniających się cechach jakościowych pochodzącą z systemów produkcji przyjaznych dla środowiska.
- Konsumentom nabywają certyfikowaną żywność z troski o zdrowie i zachowanie dobrej kondycji oraz zachowania dziedzictwa kulinarnego.

## 6 ZAKOŃCZENIE

---

Informacje na temat żywności to podstawowe zasoby wiadomości o produkcie, z którego czerpią wiedzę konsumenci podczas dokonywania zakupów i korzystania z produktów. Dostarczanie prawidłowych, rzetelnych i zrozumiałych informacji o żywności nie tylko chroni interesy ekonomiczne konsumentów, ale także zapewnia bezpieczne korzystanie z podstawowych produktów, jakimi są środki spożywcze. Ustawodawstwo określa zakres informacji obowiązkowych, dostępność najważniejszych danych, ponadto gwarantuje, iż informacje te będą przedstawione w formie fizycznie przystępnej dla konsumentów poprzez określenie wielkości czcionek na opakowaniach.

Poza informacjami obowiązkowymi, wymaganymi prawnie producenci mają prawo znakowania swoich produktów znakami dobrowolnymi, w tym reklamowymi, czy podkreślającymi unikalny charakter żywności, pod warunkiem nie wprowadzania w błąd. Część producentów idzie o krok dalej poddając swoje procesy produkcyjne, czy końcową jakość wyboru ocenie w celu uzyskania wybranych certyfikatów podkreślających charakter, cechy jakościowe, czy unikatowość swoich wyrobów. Certyfikacja żywności dla konsumentów jest znaczącym wyróżnikiem wysokiej jakości środków spożywczych. Wielu producentów podkreśla dodatkowe, możliwe do uzyskania korzyści wynikające z posiadanych certyfikatów i znakowania nimi swoich wyrobów.

## 7 LITERATURA

---

1. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych, Dz. Urz. UE L179 z dn. 19.06.2014.
2. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli, Dz. Urz. UE 250, z dn. 18.09.2008.
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1235/2008 z dnia 8 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich, Dz. Urz. UE L 334, z dn. 12.12.2008
4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2004 r. w sprawie wzoru znaku jakości artykułów rolno – spożywczych, Dz. U. z 2004 r. Nr 170 poz. 1794.
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, Dz. U. z 2014 r. poz. 669, z późn. zm.
6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 4 listopada 2019 r w sprawie znaków graficznych, które stosuje się w celu oznakowania żywności i pasz jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych, Dz. U. z 2019 poz. 1401.
7. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1760/2000 z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97, Dz. Urz. UE L 204, z dn. 11.08.2000.
8. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Dz. Urz. UE L 031 , z dn. 01.02.2002.
9. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, Dz. Urz. UE L 139, z dn. 30.04.2004.
10. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności , Dz. Urz. UE L 404, z dn. 30.12.2006.
11. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Dz. Urz. UE L 354, z dn. 31.12.2008.
12. 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, Dz. Urz. UE L 304, z dn. 22.11.2011.
13. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, Dz. Urz. L 343, z dn. 14.12.2012.
14. 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, Dz. Urz. L 347, z dn. 20.12.2013.
15. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007, Dz. Urz. L 150 z dn. 14.06.2018,
  16. Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91, Dz. Urz. UE L 189, z dn. 20.07.2007.
  17. 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, owiec, kóz i drobiu, Dz. Urz. UE L 335, z dn. 14.12.2013.
  18. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego, Dz. Urz. UE L 131, z dn. 29.5.2018.
  19. Strategia promocji żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2017.
  20. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Dz.U. 2001 Nr 5 poz. 44, z późn. zm.
  21. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, Dz.U. 2005 r., Nr. 10, poz. 68 z późn. zm.
  22. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225, z późn. zm. (tekst ujednolicony Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
  23. Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym, Dz. U. z 2009 r. Nr 116, poz. 975.

### **Źródła internetowe**

24. [piorin.gov.pl/integrowana-produkcja/](http://piorin.gov.pl/integrowana-produkcja/) 18.12.2019
25. [wieprzowinapqs.pl](http://wieprzowinapqs.pl) 27.12.2019
26. [www.qafp.pl](http://www.qafp.pl) 22.12.2019
27. [www.produktyregionalne.pl/jakosc.html](http://www.produktyregionalne.pl/jakosc.html) 21.12.2019



**Enterprise Europe Network**

**Izba Przemysłowo – Handlowa  
w Krakowie**