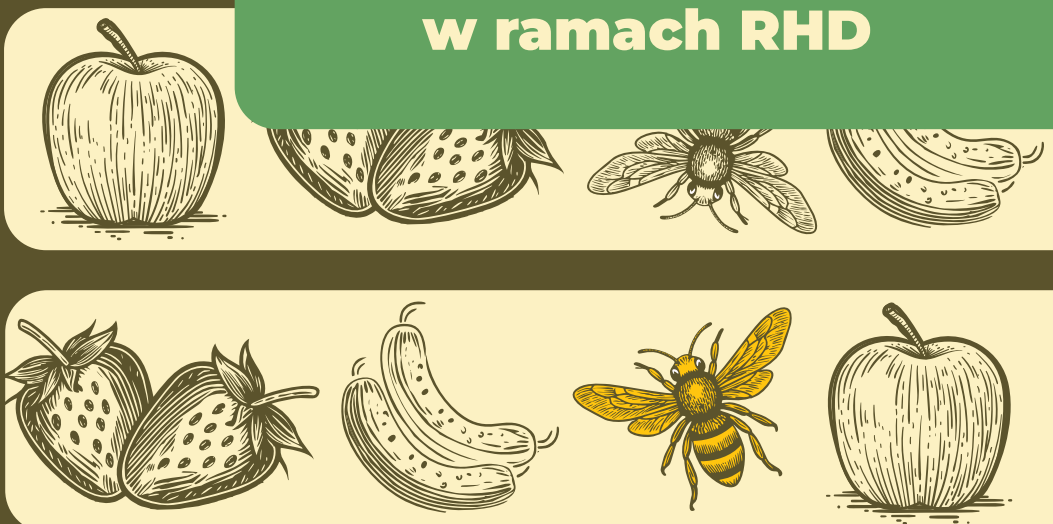
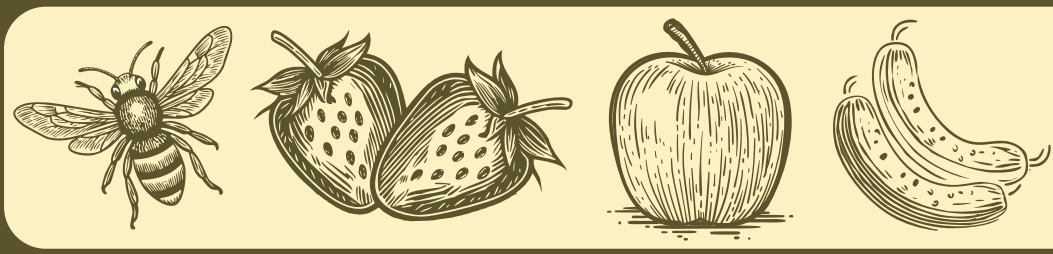
Małopolski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
z siedzibą w Karniowicach



Znakowanie żywności w ramach RHD





Karniowice 2025

OPRACOWANIE
Magdalena Janik
Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich

WYDAWCA
Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z s. w Karniowicach, ul. Osiedlowa 9,
32-082 Karniowice, tel. 12-285-21-13/14
www.modr.pl

SKŁAD I OPRACOWANIE GRAFICZNE
Ewa Biernacka
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw

ISBN 978-83-68138-20-7

Spis treści

1. **Wprowadzenie** 5
   - Co to jest znakowanie? 5
   - Dlaczego prawidłowe znakowanie żywności jest ważne? 6

2. **Podstawy prawne znakowania żywności w ramach RHD** 6
   - Nadzór nad jakością handlową żywności w ramach RHD. 6
   - Ogólne wymagania dotyczące znakowania żywności w RHD. 9
   - Jak oznakować produkty pakowane? 11
   - Jak oznakować żywność nieopakowaną? 18

3. **Znakowanie wybranych produktów** 19
   - Produkty pochodzenia roślinnego 19
     - Soki owocowe 19
     - Przetwory owocowe 22
   - Pieczywo 24
   - Produkty pochodzenia zwierzęcego 24
     - Mięso 24
     - Jaja 27
   - Miód 28

4. **Dodatkowe informacje** 30

1. Wprowadzenie

Co to jest znakowanie?

Znakowanie to inaczej etykietowanie produktów wprowadzanych do obrotu. Celem jest dostarczenie klientowi jasnych i rzetelnych informacji na temat produktu. W przypadku RHD etykiety powinny zawierać nie tylko podstawowe informacje o produkcie, ale także wskazywać jego pochodzenie, co jest jednym z głównych atutów małego przetwórstwa w ramach gospodarstwa rolnego.

Każdy rolnik zajmujący się produkcją i sprzedażą żywności ma obowiązek jej odpowiedniego oznakowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wymogi dotyczące etykietowania różnią się w zależności od tego, czy produkt jest sprzedawany w opakowaniu, czy luzem (bez opakowania):

- w przypadku żywności pakowanej należy przestrzegać m.in. zasad określonych w **art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011**.

- produkty sprzedawane luzem lub pakowane dopiero przy sprzedaży na życzenie klienta obowiązują regulacje zawarte m.in. w **§ 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 r.** dotyczącego znakowania różnych rodzajów środków spożywczych.

Dlaczego prawidłowe znakowanie żywności jest ważne?

Prawidłowe oznakowanie nie tylko spełnia wymogi prawne, ale także podkreśla jakość produktów, wspiera promocję lokalnych producentów i wpływa na pozytywne postrzeganie marki. Błędne, zafałszowane lub nieprawdziwe oznakowanie może prowadzić do dezorientacji klientów, zagrożeń zdrowotnych oraz konsekwencji prawnych dla producentów. W niniejszej broszurze zostały przedstawione najważniejsze zasady, dotyczące znakowania żywności i produktów sprzedawanych w ramach RHD.

2. Podstawy prawne znakowania żywności w ramach RHD

Zanim żywność trafi do sprzedaży, warto zapoznać się z przepisami dotyczącymi jej oznakowania i właściwych nazw dla poszczególnych kategorii produktów. Regulacje te obejmują między innymi miód, dżemy, soki, nektary oraz mięso.

Znakowanie produktów sprzedawanych w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego regulują zarówno przepisy krajowe, jak i unijne.

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448) – określa ogólne zasady dotyczące produkcji i obrotu żywnością w Polsce, w tym wymagania dotyczące bezpieczeństwa i oznakowania produktów.

- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 – akt prawa unijnego dotyczący przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, obejmujący m.in. wymagania dotyczące etykietowania, wykazu składników i alergenów.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie sprzedaży detalicznej żywności przez producenta (Dz.U. 2016 poz. 2159) – określa szczegółowe zasady funkcjonowania RHD, w tym limity sprzedaży i obowiązki informacyjne producentów.

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – dotyczy higieny środków spożywczych i określa podstawowe wymagania sanitarno–higieniczne dla rolników zajmujących się produkcją żywności.

Przestrzeganie tych przepisów jest niezbędne, aby legalnie prowadzić Rolniczy Handel Detaliczny i zapewnić wysoką jakość oraz bezpieczeństwo sprzedawanych produktów.

Nadzór nad jakością handlową żywności w ramach RHD prowadzi **Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych** (IJHARS).

Inspekcja kontroluje, czy sprzedawana przez rolnika żywność spełnia określone wymagania dotyczące jakości, znakowania oraz zgodności z przepisami. W przypadku nieprawidłowości IJHARS może nakładać kary, wydawać zalecenia oraz podejmować działania mające na celu poprawę jakości produktów trafiających do konsumentów.

IJHARS

Dla rolnika prowadzącego rolniczy handel detaliczny (RHD), Inspekcja Jakości Handlowej jest istotna z kilku powodów:

Kontrola jakości produktów: IJHARS sprawdza, czy oferowane przez rolnika artykuły rolno-spożywcze spełniają normy jakościowe. Chodzi tu m.in. o jakość produktu (np. świeżość warzyw, owoców, mięsa) oraz jego zgodność z deklaracjami producenta (np. oznaczenia dotyczące pochodzenia, sposobu uprawy, obecności konserwantów, itp.).

Zgodność z przepisami: rolnik prowadząc handel detaliczny musi przestrzegać przepisów dotyczących znakowania produktów, jakości i bezpieczeństwa żywności. Inspekcja monitoruje te aspekty, aby zapobiec wprowadzaniu na rynek artykułów niespełniających norm.

Ochrona konsumentów: Dzięki kontrolom IJHARS, konsumenci mają pewność, że kupowane produkty są bezpieczne do spożycia i odpowiadają standardom jakościowym. Rolnik musi dbać o to, aby sprzedawane przez niego artykuły były zgodne z wymaganiami prawnymi i nie wprowadzały w błąd konsumentów.

Kary i sankcje: W przypadku stwierdzenia naruszeń, takich jak niezgodność jakości produktu z deklaracjami, niewłaściwe oznakowanie lub stosowanie nielegalnych substancji, IJHARS może nałożyć kary, w tym grzywny. Dla rolnika oznacza to ryzyko finansowe i utratę reputacji.

Kontrole sanitarno-epidemiologiczne: Jeśli chodzi o handel produktami spożywczymi, Inspekcja kontroluje także aspekty sanitarno-epidemiologiczne. Na przykład, sprawdza warunki przechowywania produktów (czy są odpowiednio chłodzone lub przechowywane w higienicznych warunkach).

Ogólne wymagania dotyczące znakowania żywności w RHD

- Żywność sprzedawana musi być oznakowana przynajmniej w języku polskim.
- Etykieta musi zawierać prawdziwe, jasne i zrozumiałe dla konsumenta informacje. Jeśli piszesz ręcznie, dbaj o czytelność.
- Etykieta powinna być trwała i nie powinna się odklejać .
- Jeśli używasz niejadalnych osłonek w wędlinach, zaznacz to na etykiecie.

Etykieta nie może wprowadzać w błąd, dlatego ważne jest aby:

- wymienić wszystkie składniki,
- nie twierdź, że produkt jest ręcznie robiony, jeśli jest przemysłowy,
- unikaj nieprawdziwych informacji o produkcie (np. nie zamieniaj grzybów leśnych na pieczarki),
- tylko produkty wędzone w dymie mogą być opisane jako wędzone,
- nie twórz fałszywych informacji o szczególnych właściwościach,
- czcionka na etykiecie powinna mieć minimum 1,2 mm dla małych liter,
- możesz dodać dodatkowe informacje, ale muszą być prawdziwe i nie mogą przysłaniać obowiązkowych,
- nie używać określeń typu „bez konserwantów”, „bez glutaminianu sodu” lub „bez alergenów”, jeśli w produkcie mogą występować śladowe ilości tych substancji.

Uwaga: zgodnie z art. 16 ust. 3 (zał. V) oraz art. 44 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 rolnik prowadzący działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego może być zwolniony z obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej.



Jak oznakować produkty pakowane?

Zasady dotyczące znakowania żywności są regulowane zarówno przez prawo unijne, jak i krajowe, aby zapewnić konsumentom dostęp do rzetelnych informacji o produktach spożywczych. Kluczowe akty prawne w tym zakresie to:

- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności – określa wymagania dotyczące **etykietowania, składu, alergenów** oraz **wartości odżywczej**. Ma na celu zapewnienie przejrzystości i ochrony zdrowia konsumentów poprzez dostarczanie jasnych, rzetelnych i łatwo dostępnych informacji.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29) – określa szczegółowe zasady znakowania niektórych rodzajów środków spożywczych w Polsce, m.in. sposobu oznaczania **mięsa, mleka, miodu, a także produktów ekologicznych i tradycyjnych**.

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno–spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. 2004 nr 83 poz. 772) – określa zasady oznaczania niektórych artykułów rolno –spożywczych **kodem identyfikacyjnym partii produkcyjne**j. Kod ten umożliwia śledzenie pochodzenia produktów i jest ważny dla kontroli jakości oraz bezpieczeństwa żywności.

Żywność produkowana w ramach RHD powinna być pakowana w sposób, który zapewnia jej ochronę przed zanieczyszczeniem i psuciem. Należy także pamiętać, że do pakowania trzeba stosować materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań środków spożywczych zostały zawarte w rozporządzeniu nr 852/2004 (załącznik II Rozdział X). Informacja na opakowaniu produktu powinna spełniać wymagania rozporządzenia nr 1169/2011.

Na opakowaniach produktów, które po wyprodukowaniu zostały zapakowane do np. słoików, butelek, torebek i tym podobnych opakowań i w takiej postaci zaprezentowane kupującemu, należy podać informacje:

Nazwa produktu – aby sprzedawać produkty, takie jak sok, nektar, mleko, ser, jogurt, miód, dżem, marmolada, powidła czy konfitury, należy użyć nazw, które są zapisane w przepisach prawnych. Produkty muszą być zgodne z tymi definicjami. Na przykład, miód musi spełniać wymogi, żeby można było go tak nazwać.

Nazwa zwyczajowa – jeśli produkt nie ma szczegółowej nazwy ujętej w przepisach, można użyć powszechnie znanej nazwy, którą konsumenci rozumieją. Przykład: jeśli wytwarzamy tradycyjny chleb, wystarczy, że użyjemy znanej nazwy „chleb". Nazwa zwyczajowa to np. keks lub bigos.

Nazwa opisowa – gdy produkt nie ma nazwy określonej w przepisach ani nazwy zwyczajowej, należy zastosować nazwę opisową, która wyjaśnia, czym jest dany produkt. Takie nazwy są używane dla produktów takich jak: wędliny, pieczywo, ciasta, dania gotowe (np. naleśniki, gołąbki, zupy), które nie są zdefiniowane w przepisach, ale ich skład i forma są dobrze znane konsumentom.

Wykaz składników – wykaz musi zawierać słowo **„składniki:"** lub **„wykaz składników:"** a następnie wymienić wszystkie elementy użyte do produkcji, zachowując kolejność malejącą – czyli na początku podać składnik, którego użyto najwięcej. W przypadku przygotowywania **wyrobu ze składników złożonych***, należy podać skład tych składników. Nie wystarczy wymienić składnik złożony, np. kiełbasę – należy podać jej pełny skład, a także skład innych produktów, takich jak peklosól, mieszanki przypraw czy ser, jeśli nie są one zwolnione z obowiązku podawania składu.

***wyrób złożony ze składników złożonych to np. kiełbasa lub sos**

Wykaz składników nie jest konieczny w przypadku:

- świeżych owoców i warzyw,
- octu uzyskanego wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną (pod warunkiem, że nie zostały dodane inne składniki),
- sera, masła, fermentowanego mleka i śmietany, 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;
- środka spożywczego zawierającego jeden składnik, gdy: nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika; lub nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

W wykazie składników należy uwzględnić **alergeny*** np. mleko, soja, pszenica, orzechy, jaja. Składniki alergenne (lub źródło alergenne, z którego składnik pochodzi) należy oznaczyć na etykiecie w sposób wyróżniający się np. poprzez **pogrubienie** albo podkreślenie, lub w inny wyróżniający sposób od wykazu pozostałych składników wyrobu gotowego.

**wykaz alergenów znajduje się w załączniku II rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.*

Ilość netto:

Ilość netto produktu w opakowaniu, w zależności od konsystencji danego produktu, wyraża się w jednostkach:

- objętości (ml, l) – w przypadku konsystencji płynnej; mg, g, kg
- masy (mg, g, kg) – w przypadku konsystencji stałej, półpłynnej, mazistej, stanowiącej mieszaninę stałej i płynnej.

Nie ma obowiązku podawania ilości netto w przypadku produktów, które znacznie tracą na objętości lub masie i które są sprzedawane na sztuki lub ważone w obecności nabywcy. Zapis ten nie ma jednak zastosowania do chleba, który traci wodę w wyniku tzw. ususzki. Producent powinien uwzględnić straty masy podczas przechowywania, a deklarowana masa podczas okresu przechowywania powinna być zgodna z deklaracją na etykiecie.

Ilość składników:

Należy określić procentowy udział składników (np. w chlebie ze słonecznikiem lub jogurcie z owocami).

- w przypadku produktów stałych: mg, g, kg
- w przypadku produktów płynnych: ml, l

W przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych (takich jak kefir, zsiadłe mleko, jogurt) oraz mleka zagęszczonego ilość netto może być podawana w jednostkach masy lub w jednostkach objętości.

Data minimalnej trwałości lub termin przydatności:

„należy spożyć do: (dd, mm, rr)" – dotyczy produktów łatwo psujących się, których spożycie po tej dacie może powodować problemy zdrowotne, dlatego po przekroczeniu tej daty nie mogą być spożywane *np. pierogi, soki niepasteryzowane, wędliny.*

„najlepiej spożyć przed: (dd, mm, rrrr)" - dotyczy produktów, których okres najlepszej jakości nie przekracza 3 miesięcy *np. dżemy pasteryzowane.*

„najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok/tylko rok" – dotyczy produktów, których okres najlepszej jakości przekracza 3 miesiące, ale nie przekracza 18 miesięcy.

Sam rok podaje się dla produktów o trwałości powyżej 18 miesięcy *np. suszone owoce.*

Warunki przechowywania lub użycia:

W sytuacji, gdy dane środki spożywcze wymagają szczególnych warunków przechowywania lub warunków użycia, należy umieścić takie informacje na etykiecie produktu/wyrobu. Może to być np. informacja *„po otwarciu przechowywać w lodówce”* lub *„przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C”.*

Dane podmiotu (informacje identyfikujące producenta):

Na opakowaniu należy umieścić dane rolnika, który wyprodukował środek spożywczy.

Imię, nazwisko oraz **nazwa** - pod którą osoba ta wykonuje działalność oraz jej **adres**. Konsument w ten sposób uzyskuje informację o producencie i może się do niego zwrócić o dostarczenie następnych wyrobów.

W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego wskazane jest podanie nr. weterynaryjnego.

Kraj pochodzenia: „Polska”

Należy podać na etykiecie: miodu, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw (jeśli do produkcji ciasta używa się miodu, wtedy nie ma konieczności podawania skąd ten miód pochodzi. W przypadku innych wyrobów podanie kraju pochodzenia nie jest obowiązkowe.

Numer partii produkcyjnej:

Produkty spożywcze muszą być łatwo identyfikowalne przez producenta. Produkty w opakowaniach powinny zawierać kod identyfikacyjny, który pozwala na śledzenie partii produkcji. W przypadku błędu, np. użycia soli zamiast cukru w dżemie, producent powinien móc wskazać konkretne słoiki za pomocą tego kodu. Aby zapobiec takim sytuacjom, producent musi stworzyć system umożliwiający łatwe rozpoznawanie produktów, np. poprzez znakowanie opakowań **czytelnym, widocznym i nieusuwalnym** kodem identyfikacyjnym. Kod ten należy opisać w notatkach, by w razie problemu z produktem można było udowodnić służbie kontrolnej, że wycofanie dotyczy tylko produktów oznakowanych danym kodem.

Uwaga! Gdy etykieta składa się z dwóch części np. z dwóch stron słoika. W tym samym polu widzenia musi być umieszczona nazwa żywności, ilość netto żywności.



Jak oznakować żywność nieopakowaną?

W sytuacji gdy, wytwarzana żywność nie ma własnego opakowania, informacje zamiast na etykiecie należy umieścić w widocznym dla nabywcy miejscu w punkcie sprzedaży, np. na wywieszce, **tabliczce lub innym nośniku informacji widocznym dla konsumenta.**

W przypadku sprzedaży do miejsc zbiorowego żywienia, informacje o produkcie powinny się znaleźć w dokumentacji przekazanej kupującemu.

Żywność bez opakowań:

- Nazwę produktu
- Wykaz składników
- Dane producenta

} **należy zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym**

W przypadku pieczywa – masę jednostkową.

Informacja *„pieczywo produkowane z ciasta mrożonego”,* albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Szczegółowe informacje dotyczące znakowania żywności luzem zawarte są w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku, dotyczącego oznakowania różnych rodzajów produktów spożywczych.

3. Zasady znakowania wybranych produktów

Przedstawione w tym rozdziale etykiety są wymyślone – ich zbieżność z prawdziwymi etykietami na żywności, jaka znajduje się w sklepach jest zupełnie przypadkowa. Etykiety są jedynie wzorem – więc nie jest zachowana wysokość czcionki i kolejność składników w wykazach składników.

Produkty pochodzenia roślinnego

Soki owocowe

Sok owocowy to produkt, który musi spełniać wymagania rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r.. Przepisy te obejmują również sok pomidorowy.

- **Nie można dodawać** do soków owocowych i pomidorowych: wody, cukru, substancji słodzących i konserwantów.
- **Do soku pomidorowego można dodać:** sól, przyprawy i zioła aromatyczne – należy je wymienić w składzie.
- **Jeśli sok był pasteryzowany**, informację o tym należy umieścić obok jego nazwy, np. *„Sok jabłkowy pasteryzowany”*.

Zasady etykietowania

- **Nie wolno używać określeń:** „naturalny", „zdrowy", „bez konserwantów" itp.
- **Należy podać gatunek owocu**, np. *„sok malinowy", „sok jabłkowy"*
- **W przypadku soków z więcej niż jednego owocu**, należy wymienić je w kolejności od malejącego udziału, np. *„Sok jabłko-gruszka-malina".*
- **Przy trzech lub większej liczbie owoców można użyć nazwy:** *„sok wieloowocowy".*
- **Jeśli na etykiecie wyróżniono któryś ze składników**, należy podać jego procentowy udział, np. *„jabłko 60%, gruszka 30%, malina 10%".*

Obowiązkowe informacje na etykiecie:

- Dane producenta
- Nazwa produktu z podanym gatunkiem owocu, np. *„sok jabłkowy", „sok wieloowocowy."*
- Skład i procentowa zawartość składników (nie dotyczy soków jednoskładnikowych).
- Ilość netto.
- Data minimalnej trwałości (dla soków pasteryzowanych) lub termin przydatności do spożycia (dla soków niepasteryzowanych).
- Warunki przechowywania.



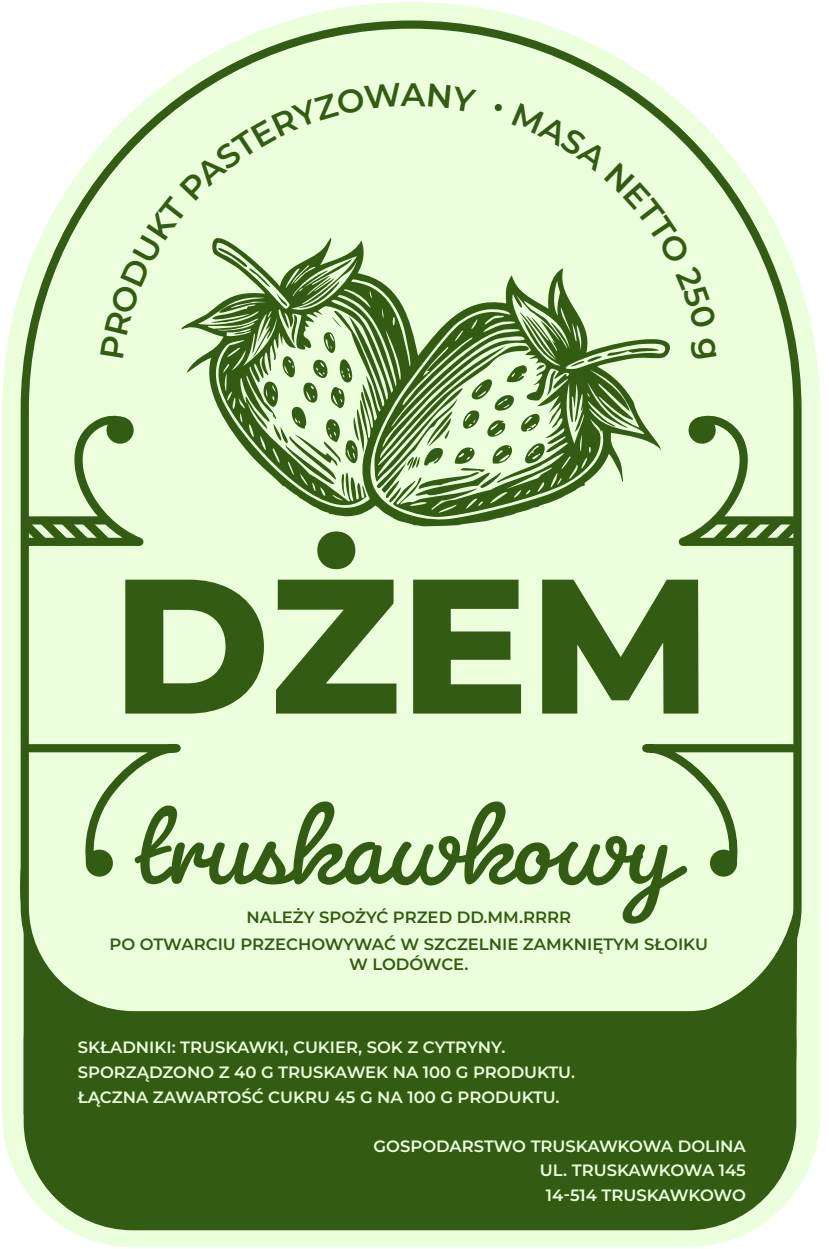
Przykładowa etykieta soku owocowego

Przetwory owocowe

Przetwory owocowe, takie jak dżem, konfitura, galaretka, marmolada i powidła, muszą spełniać określone wymagania jakościowe zgodnie z **rozporządzeniem Ministra Rolnictwa z 2003 r.** Nazwa produktu na etykiecie powinna wskazywać użyty owoc lub grupę owoców, a składniki muszą być szczegółowo wymienione. Należy także podać informację o pasteryzacji, zawartości ekstraktu ogólnego (minimum 60% dla dżemu i galaretki, 54% dla powideł) oraz zawartości owoców i cukru w produkcie gotowym do spożycia. Zawartość owoców oblicza się po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego i podaje się ją jako „sporządzono z X g owoców na 100 g produktu". Zawartość cukru powinna być określona refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z tolerancją wynoszącą plus minus 3 stopnie refraktometryczne, i podana jako „łączna zawartość cukru X g na 100 g produktu".

Jeśli w produkcie stosuje się dwutlenek siarki i jego zawartość przekracza 10 mg/kg, należy to wskazać na etykiecie. Jeśli natomiast wybierzemy inną nazwę niż określoną w rozporządzeniu, np. „wiśnie w cukrze", „przetwór agrestowy słodzony", „mus malinowy" lub „przecier jabłkowy", to nie musimy spełniać wymagań jakościowych dla dżemów, konfitur, galaretek, marmolad i powideł.

Uwaga! Nazwę powidła można zastosować tylko i wyłącznie do produktu wytworzonego ze śliwek!



Przykładowa etykieta dżemu

Pieczywo

Nazwa pieczywa powinna być nazwą zwyczajową lub powinna składać się z opisu tego pieczywa, tak aby umożliwić konsumentowi rozpoznanie jego rodzaju i właściwości, nie może być jedynie nazwą handlową (wymyśloną).

Przykładowa etykieta chleba:



Produkty pochodzenia zwierzęcego

Mięso

Szczegółowe wymagania dotyczące znakowania mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego pochodzącego ze świń, owiec, kóz i drobiu, w tym zasady określające długość etapu chowu zwierzęcia, który warunkuje odpowiednie znakowanie (także w przypadku mięsa sprzedawanego w opakowaniach), oraz wymagania dotyczące oznakowania mięsa wołowego, zostały określone w następujących rozporządzeniach:

- rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97(Dz. Urz. WE L 204 z 11.8.2000, str. 1, z późn.zm.) – dotyczy identyfikacji i rejestracji bydła oraz zasad etykietowania wołowiny. W przypadku sprzedaży wołowiny bezpośrednio konsumentom, należy zapewnić, że każde zwierzę jest prawidłowo oznakowane (kolczyki, paszport) i wpisane do systemu rejestracji. Dodatkowo, wołowina musi być odpowiednio oznakowana, tak aby konsumenci mogli sprawdzić jej pochodzenie.

- rozporządzenie Komisji nr 1825/2000/WE z 25 sierpnia 2000r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1760/2000 w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny (Dz.Urz. WE L 216 z 26.8.2000, str. 8, z późn. zm.) – określa, jakie informacje muszą znaleźć się na etykiecie, np. numer identyfikacyjny zwierzęcia, kraj urodzenia, hodowli i uboju, a także numer zatwierdzenia zakładu.

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz. Urz. UE L 335 z 14.12.2013, str. 19) – określa zasady oznaczania kraju lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, owiec, kóz i drobiu, zapewniając konsumentom pełną informację o jego źródle.



Przykładowa etykieta kiełbasy

Jaja

Znakowanie jaj zależy od liczby kur niosek oraz miejsca sprzedaży. Zgodnie z §16 ust. 2 **rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.**, jeśli sprzedajesz jaja:

- bezpośrednio konsumentowi finalnemu,
- w miejscu produkcji,

to nie musisz:

- klasyfikować je według jakości i wagi,
- znakować kodem producenta,
- spełniać wymaganie oznakowania określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.

Zgodnie z §16 ust. 3 tego samego rozporządzenia, jeśli jesteś producentem, który:

- **utrzymuje nie więcej niż 50 kur niose**k (co daje średnio ok. 350 jaj tygodniowo),
- **sprzedaje jaja bezpośrednio konsumentowi finalnemu** na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja, lub w województwach sąsiednich,

to również nie musisz:

- klasyfikować jaj według jakości i wagi,
- znakować ich kodem producenta,
- spełniać wymagań oznakowania określonych w części VI załącznika VII do **rozporządzenia nr 1308/2013**.

Jednak w miejscu sprzedaży musisz udostępnić:

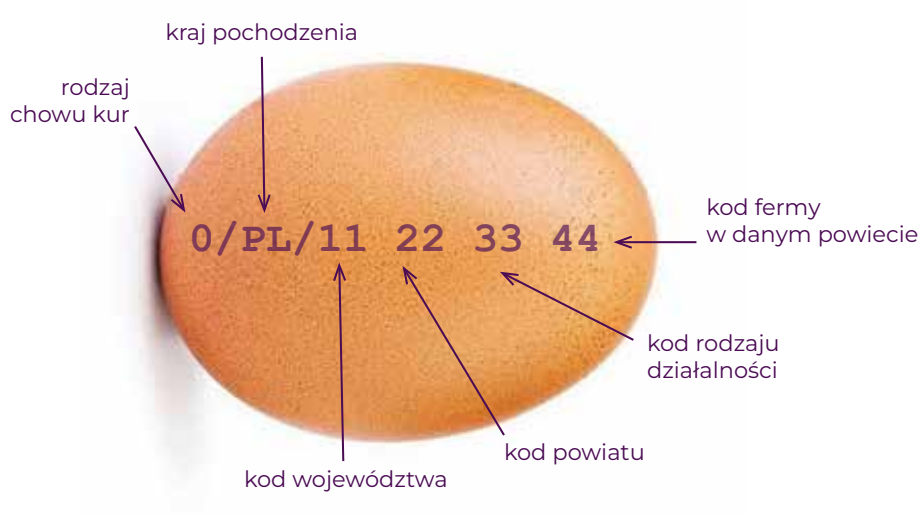
- nazwę i adres gospodarstwa, z którego pochodzą jaja,

lub

- imię, nazwisko i adres producenta.

Kiedy jaja muszą być oznakowane?

Jeśli liczba kur przekracza **50 sztuk** lub jaja są sprzedawane poza obszarem województwa, w którym zostały wyprodukowane i województw sąsiednich – **obowiązek znakowania jest konieczny**, nawet jeśli sprzedaż odbywa się bezpośrednio



Miód

Miód musi spełniać wymagania jakościowe określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa z dnia 3 października 2003 r. Zgodnie z przepisami miodem można nazwać **wyłącznie** produkt wytworzony przez pszczoły, bez dodatków innych składników. Na etykiecie miodu nie podaje się składu, ponieważ miód go nie zawiera.

Prawidłowo oznakowana etykieta na miód powinna zawierać następujące informacje:

- **Dane identyfikujące producenta,**
- **Nazwę produktu,**
- **Rodzaj miodu (np. nektarowy) oraz odmianę (np. lipowy),**
- **Kraj pochodzenia,**
- **Ilość netto,**
- **Datę minimalnej trwałości,**
- **Warunki przechowywania,**
- **Weterynaryjny numer identyfikacyjny.**

Miód odmianowy (np. lipowy/wrzosowy/gryczany) można tak nazwać wyłącznie miód, w którym procentowa zawartość pyłku rośliny określającej odmianę występuje w znaczącej przewadze.

Uwaga! W przypadku gdy nie ma pewności, że zawartość procentowa pyłku danej rośliny występuje w znacznej przewadze jest wskazane oznakować miód jako wielokwiatowy.



4. Dodatkowe informacje

Informacje dobrowolne – wszelkiego rodzaju znaki graficzne, symbole, rysunki czy dodatkowe opisy stosowane przez producentów na opakowaniach środków spożywczych, w celu wyróżnienia na rynku swojego produktu, np.: „nie zawiera konserwantów", „naturalne składniki" „domowy", może być spożywany przez wegetarian/wegan, itp. muszą one spełniać następujące wymogi:

- nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd;
- nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta;
- oraz muszą być, w stosownych przypadkach, oparte na odpowiednich danych naukowych.

Broszura ma charakter informacyjny i nie stanowi wykładni prawa. Na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dostępne są przewodniki i wytyczne dotyczące rolniczego handlu detalicznego. Poniżej znajduje się wykaz przydatnych rozporządzeń dotyczących znakowania żywności:

Źródła:

Materiał przygotowany na podstawie przepisów prawnych dotyczących znakowania w UE i Polsce oraz materiałów Inspekcji Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

www.gov.pl
www.wetgiw.gov.pl
www.isap.sejm.gov.pl
www.gov.pl/web/ijhars/inspekcja-handlowej-artykulow-rolno-spozywczych