

**Znakowanie żywności  
wprowadzanej do obrotu  
w ramach rolniczego handlu detalicznego**



**IJSARS**

Spis treści:

1. Wstęp .....	str. 3
2. Część I Ogólne wymagania na temat znakowania żywności .....	str. 4
3. Część II Znakowanie żywności opakowanej .....	str. 5
4. Część III Znakowanie wybranych produktów .....	str.8
5. Część IV Znakowanie żywności bez opakowań .....	str. 11
6. Część V Wykaz aktów prawnych .....	str. 12

## Wstęp

Każdy rolnik, który będzie produkował i sprzedawał żywność powinien ją oznakować zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach.

W zależności od tego czy produkt będzie sprzedawany w opakowaniu czy bez (luzem) będą obowiązywały inne przepisy i na etykietach będzie trzeba umieścić inne dane:

- **dla produktów opakowanych** należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011;
- **dla produktów bez opakowania** (sprzedawanych luzem lub pakowanych dopiero w momencie sprzedaży po przygotowaniu porcji na życzenie klienta) należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

## Część I

### **OGÓLNE WYMAGANIA NA TEMAT ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI:**

1. Żywność, którą wyprodukujesz i będziesz chciał sprzedać musi być oznakowana co najmniej w języku polskim.
2. Informacje, które umieścisz na etykiecie muszą być prawdziwe, łatwe do zrozumienia i jasne dla konsumenta – jeśli Twoja etykieta nie będzie drukowana tylko wpiszesz informacje ręcznie – zadbaj o czytelność tekstu.
3. Zadbaj, aby etykieta jaką przygotujesz nie odklejała się od opakowania.
4. Jeśli do produkcji wędlin używasz osłonek, które nie są jadalne – podaj tę informację na etykiecie w pobliżu nazwy wyrobu, aby była dobrze widoczna dla konsumenta;
5. Informacje, które umieścisz na etykiecie nie mogą wprowadzać w błąd:
  - wymień w wykazie wszystkie składniki jakich użyłeś - nie możesz ukryć informacji o składnikach jakich użyłeś do produkcji;
  - nie możesz twierdzić, że wytworzyłeś produkt ręcznie, gdy faktycznie będzie on pochodził z przemysłowej produkcji;
  - nie możesz sugerować konsumentowi nieprawdziwych informacji o produkcji, np. jeśli chcesz sprzedawać pierogi z grzybami leśnymi - to borowików lub podgrzybków nie możesz zastąpić pieczarkami; tylko wtedy gdy masz wędzarnię i wędzisz w dymie możesz napisać na etykiecie, że wyrób jest wędzony;
  - nie podkreślaj, że produkt, który sprzedajesz ma szczególne właściwości jeśli wszystkie z tego rodzaju mają te właściwości podobne, np. nie wskazuj na etykiecie, że olej nie posiada cholesterolu.
6. Informacje, które umieścisz na etykiecie powinny być napisane przy użyciu czcionki o wysokości min. 1,2 mm – dotyczy to małych liter, np. w, a, c, n itp. – pozostałe powinny być proporcjonalnie większe.
7. Oprócz informacji obowiązkowych, które muszą znaleźć się na etykiecie możesz umieścić tam inne informacje o produkcji – ale one też muszą być zgodne z prawdą i nie mogą przysłonić tych obowiązkowych:
  - nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez konserwantów” jeśli używasz suszów warzywno-owocowych lub innych składników, które zawierają substancje konserwujące;
  - nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez glutamianu sodu” lub „bez wzmacniaczy smaku” jeśli używasz ekstraktów drożdżowych;
  - nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez alergenów” – nawet jeśli do danego produktu nie dodajesz alergenów to na zasadzie przeniesienia krzyżowego pewne ilości substancji alergennych mogą znaleźć się w tym wyrobie, np. jeśli w tym samym pomieszczeniu przygotowujesz ciasto z mąki pszennej (jako źródła glutenu) oraz dżem truskawkowy itp.

## Część II

### **ŻYWNOŚCI OPAKOWANA – co musisz umieścić na etykiecie:**

1. **NAZWĘ** produktu, który będziesz sprzedawał. Nazwa, którą umieścisz na etykiecie:
  - to taka, która została wpisana do przepisów – musisz o tym pamiętać jeśli chcesz produkować sok lub nektar, przetwory mleczne (ser – również oscypek, jogurt, śmietanę), mleko, dżem, marmoladę, powidła, konfitury, miód – stosując te nazwy musisz produkować wyroby zgodne z definicjami podanymi we właściwych przepisach;
  - to również nazwa zwyczajowa – możesz ją zastosować jeśli produkt, który chcesz sprzedawać nie ma nazwy określonej w przepisach, a zastosowana przez Ciebie nazwa zwyczajowa jest ogólnie znana i rozumiana przez konsumentów;
  - to nazwa opisowa – musisz ją zastosować jeśli Twój produkt nie jest definiowany w przepisach i nie ma nazwy zwyczajowej – taką nazwę musisz zastosować jeśli będziesz sprzedawać wędliny, pieczywo, ciasta, dania gotowe (naleśniki, sałatki, pierogi, gołąbki, zupy itp.).
2. **WYKAZ SKŁADNIKÓW**, w którym musisz umieścić wszystkie składniki użyte do przygotowania Twojego produktu:
  - napisz na etykiecie słowo „składniki” lub określenie „wykaz składników” i w tym miejscu wymień wszystkie elementy, których użyłeś do produkcji z zachowaniem kolejności malejącej – czyli na początku wykazu podaj składnik, którego użyłeś najwięcej itd.;
  - w wykazie składników musisz podać też alergeny, które wykorzystałeś do produkcji, np. mleko, soję, pszenicę, orzechy, jaja – wymieniając te składniki podkreśl je lub napisz inną czcionką (większą, innego koloru, pogrubioną itp.);
  - może się tak zdarzyć, że produkujesz wyrób, który zawiera alergeny, np. ciasto z orzechami (alergenami będą tu, np. pszenica, jaja, orzechy, masło) oraz dżem truskawkowy, do którego świadomie nie dodajesz alergenów – wtedy na zasadzie zakażenia krzyżowego alergeny z ciasta mogą dostać się do dżemu – jeśli nie napiszesz o tym na etykiecie Twój dżem stanie się produktem niebezpiecznym – podaj na etykiecie dżemu informację „może zawierać ..” – oczywiście musisz dołożyć wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenia nie były nagminne i nie stały się normą;
  - są pewne wyroby, na których nie musisz podawać składu – jeśli je właściwie przygotujesz, np. ser lub świeże owoce – lista takich produktów wraz z warunkami jakie musisz spełnić, aby nie podać składu znajdują się w art. 19 rozporządzenia 1169/2011;
  - jeśli przygotowujesz wyrób ze składników złożonych musisz podać ich skład – nie wystarczy, że w wykazie składników lecza z kiełbasą wymienisz kiełbasę – jest ona składnikiem złożonym i musisz podać również jej skład; podobnie musisz traktować używane, np. peklosól, mieszanki przypraw, ser (jeśli nie jest zwolniony z podawania składu) itp.;
  - jeśli używasz dodatków do żywności (nie są to przyprawy) musisz je wymienić w wykazie składników i podać jaką funkcję technologiczną pełnią w wyrobie, np. substancja konserwująca – azotyn sodu (lub E250);
3. **ILOŚĆ NETTO** – czyli ile produktu znajduje się w opakowaniu, które będzie sprzedawane – jeśli produkt jest płynny musisz podać jego objętość w mililitrach lub litrach itp. – jeśli produkt jest stały podaj jego masę w gramach lub kilogramach itp.;

#### 4. ILOŚĆ SKŁADNIKA lub SKŁADNIKÓW:

- określasz w momencie ich użycia do produkcji i podajesz stosując wartość procentową;
- jeśli wyrób, który produkujesz traci wilgotność (np. po wędzeniu lub suszeniu), a ilość wszystkich użytych składników przekracza 100% ilość składnika podajesz za pomocą wyrażenia: 100 g produktu wyprodukowano z ... g składnika (przykładowo: 100 g kiełbasy wyprodukowano ze 150 g mięsa wieprzowego);
- musisz podać jeśli:
  - w nazwie wyrobu wskazujesz nazwę tego składnika (lub podkreślasz jego obecność za pomocą rysunków), np. w „chlebie razowym ze słonecznikiem i kozieradką” musisz podać ilość słonecznika i kozieradki, w „jogurcie z truskawkami” musisz podać ile truskawek użyłeś do produkcji tego wyrobu, w „tłoczonym soku z jabłek i gruszek” podasz ilość soku z poszczególnych owoców itp.;
  - nazwa i charakter wyrobu, który produkujesz kojarzą się z określonym składnikiem, np. mięso w wędlinach - musisz podać ilości mięsa (wraz z gatunkiem zwierzęcia) jaką użyłeś;

#### 5. DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI/ TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:

- po wyprodukowaniu wyrobu musisz ustalić przez jaki czas ten wyrób będzie mógł znajdować się w obrocie – do kiedy będziesz mógł go sprzedać, a konsument zjeść;
- dla produktów łatwo psujących się, np. świeżych soków, ciast, wędlin niedojrzewające, dań gotowych, serów niedojrzewających, musisz podać termin przydatności do spożycia – po upływie tego terminu produkt nie nadaje się do spożycia (na etykiecie napisz „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok);
- dla pozostałych, np. poddanych pasteryzacji soków, dżemów, miodu, ustal datę przydatności do spożycia (na etykiecie napisz: „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” lub „najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok);
- PAMIĘTAJ! To TY odpowiadasz za jakość i bezpieczeństwo produktu, który wytworzyłeś w czasie jaki określisz na etykiecie;
- możesz zastosować tzw. kalendarzyk, ale informacja taka musi być czytelna i nie może być przykryta – nieczytelna, np. nie może znajdować się na zgięciu opakowania;

#### 6. WARUNKI PRZECHOWYWANIA LUB UŻYCIA:

- podaj zawsze po dacie/ terminie przydatności do spożycia – czyli obok lub w następnym wierszu;
- podaj zawsze jeśli wyrób wymaga przechowywania w lodówce – wskaż konsumentowi zakres temperatury w jakim powinien być przechowywany;
- podaj zawsze jeśli wyrób należy podgrzać (w czym, jak długo i w jakiej temperaturze oraz czy można go podgrzać w opakowaniu);
- jeśli produkt jest w dużym opakowaniu – konsument nie zje go od razu – napisz na etykiecie w jaki sposób i jak długo przechowywać ten produkt po otwarciu opakowania;

#### 7. DANE PODMIOTU DZIAŁAJĄCEGO NA RYNKU – podaj swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkujesz żywność;

## 8. KRAJ LUB MIEJSCE POCHODZENIA:

- musisz podać na etykiecie: miodu, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw;
- jeśli wykorzystasz do produkcji ciasta np. miód to wtedy nie musisz podawać skąd ten miód pochodzi;
- w pozostałych wyrobach podanie kraju pochodzenia nie jest obowiązkowe;
- możesz napisać na etykiecie wyrobu „Produkt polski” jeśli:
  - wszystkie składniki, których użyłeś pochodzą z Polski;
  - użyłeś składniki pochodzące spoza Polski - pod warunkiem, że stanowią nie więcej niż 25% produktu i nie można ich zastąpić tymi dostępnymi w Polsce – ciasto z kokosem może być „Produktem polskim” jeśli wsad kokosowy będzie stanowił do 25%.

Szczegółowe dane na temat znakowania żywności opakowanej możesz znaleźć w przepisach przywołanych w V części tego opracowania.

## **Część III**

### **ZNAKOWANIE WYBRANYCH PRODUKTÓW**

#### **1. PRZETWORY OWOCOWE**

- Pamiętaj, że dżem, konfitura, galaretka, marmolada i powidła to produkty zdefiniowane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych - nazwę „powidła” możesz zastosować tylko i wyłącznie do produktu wytworzonego ze śliwek.
- Nazwa produktu, którą umieścisz na etykiecie, musi wskazywać na owoc jakiego użyłeś (jeśli robisz dżem z jednego lub dwóch gatunków owoców). Jeśli chcesz przygotować produkt z większej liczby gatunków owoców, zamiast je wszystkie wymieniać w nazwie, podaj „... z owoców mieszanych” (szczegółowo wymienisz użyte owoce w wykazie składników).
- Pamiętaj, aby umieścić na etykiecie informację o pasteryzacji (lub innym procesie jeśli go stosujesz przy produkcji).
- Produkując dżem lub galaretkę musisz spełnić warunek dotyczący zawartości ekstraktu ogólnego oznaczanego refraktometrycznie, który ma wynosić nie mniej niż 60% (w przypadku powideł zawartość ta musi wynosić minimum 54%).
- Musisz podać na etykiecie zawartość owoców w produkcie gotowym do spożycia. Obliczysz ją po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego. Aby podać tę informację użyj wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”.
- Dodatkowo musisz wskazać zawartość cukru w produkcie gotowym do spożycia, (określoną refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej  $\pm 3$  stopnie refraktometryczne), przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”.
- Jeśli używasz surowców konserwowanych dwutlenkiem siarki i jej zawartość będzie większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego, musisz w wykazie składników podać informację o pozostałościach dwutlenku siarki.
- Możesz nadać swojemu wyrobowi inną nazwę niż podaje to rozporządzenie, np. wiśnie w cukrze, przetwór agrestowy słodzony, mus malinowy lub przecier jabłkowy itp. – wtedy nie musisz dopełnić wymagań określonych dla dżemów, konfitur, galaretek, marmolad i powideł.
- Pamiętaj również o umieszczeniu na etykiecie obowiązkowych informacji wskazanych w części II tego opracowania.

#### **2. MIÓD**

- Miodem możesz nazwać wyłącznie produkt wytworzony przez pszczoły.
- Do miodu nie możesz dodawać innych składników obcych jego składowi, w tym: innej żywności czy dozwolonych substancji dodatkowych. Na etykiecie miodu nie podaje się składu, ponieważ miód nie zawiera innych składników.
- Na etykiecie miodu musisz podać:
  - dane producenta (tj. twoje dane);



- nazwę produktu, tj. MIÓD;
  - pełną nazwę rodzaju miodu (tj. nektarowy, spadziowy, nektarowo-spadziowy) i jego odmiany (odpowiednio np. wielokwiatowy, lipowy, gryczany, ze spadzi liściastej, ze spadzi iglastej);
  - kraj pochodzenia, tj. Polska;
  - ilość netto;
  - datę minimalnej trwałości;
  - warunki przechowywania;
  - weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny.
- Pamiętaj! Miodem odmianowym (np. lipowym, gryczanym, wrzosowym) możesz nazwać wyłącznie miód, w którym procentowa zawartość pyłku rośliny określającej odmianę występuje w znaczącej przewadze. Jeżeli nie masz pewności, że miód pochodzi w większości z określonej rośliny, zastosuj nazwę: „Miód nektarowy wielokwiatowy”.
  - Pamiętaj! Twój miód musi spełniać wymagania jakościowe określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej.

### 3. SOKI OWOCOWE

- Soki owocowe możesz nazwać wyłącznie produkt spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych. Sok pomidorowy również podlega tym przepisom!
- Do soku owocowego i pomidorowego nie możesz dodawać: wody, cukru, substancji słodzących i konserwujących.
- Do soku pomidorowego możesz dodać: sól, przyprawy i zioła aromatyczne. Pamiętaj aby wymienić je w składzie produktu.
- Jeżeli poddałeś sok pasteryzacji, musisz podać tę informację w oznakowaniu obok nazwy soku, np. „Sok jabłkowy pasteryzowany”.
- W nazwie soku podaj również gatunek owocu użytego do jego wytworzenia, np. „Sok gruszkowy”, „Sok malinowy”. Nie musisz podawać wykazu składników w przypadku soku jednoskładnikowego, jeżeli jego nazwa jest identyczna z nazwą składnika, np. „Sok jabłkowy” (składniki: sok jabłkowy).
- W nazwie soku wytworzonego z kilku gatunków owoców podaj wykaz gatunków tych owoców w kolejności malejącego objętościowego udziału, np. „Sok jabłko-gruszka-malina”. Jeżeli wytworzyłeś sok z trzech lub większej liczby owoców możesz wykaz tych gatunków zastąpić określeniem „wieloowocowy” i zastosować nazwę „sok wieloowocowy”. Musisz zawsze podać wykaz składników dla soków wytworzonych z dwóch lub większej liczby owoców.
- Jeżeli na etykiecie soku wytworzonego z dwóch lub więcej gatunków owoców podkreśliłeś dany składnik słownie, obrazowo lub graficznie albo składnik ten występuje w nazwie, podaj procentową zawartość tego składnika w nazwie soku lub obok nazwy lub w wykazie składników w powiązaniu z tym składnikiem, np. „Sok jabłko-gruszka-malina” składniki: jabłko 60%, gruszka 30%, malina 10%.
- Nie podawaj na etykiecie soku określeń typu: „naturalny”, „zdrowy”, „nierozcieńczany”, „bez konserwantów” itp.

- Na etykiecie soku owocowego musisz podać:
  - dane producenta (tj. twoje dane);
  - nazwę produktu uzupełnioną nazwą gatunku/ gatunków, np. „sok jabłkowy”, „sok wieloowocowy”;
  - skład (nie dotyczy soków z jednego gatunku owoców);
  - procentową zawartość składników (w sokach zrobionych z dwóch lub więcej gatunków owoców);
  - ilość netto;
  - datę minimalnej trwałości (np. dla soków pasteryzowanych, które można dłużej przechowywać) lub termin przydatności do spożycia (np. dla soków tłoczonych „jednodniowych” niepasteryzowanych, które szybko się psują);
  - warunki przechowywania.

#### 4. ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- Świeże owoce i warzywa (nieobrane i niepokrojone) muszą spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.
- W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 wskazano szczegółowe normy handlowe dla wybranych gatunków owoców i warzyw oraz ogólną normę handlową dla pozostałych gatunków.
- Szczegółowa norma handlowa dotyczy m. in.: jabłek, sałaty, brzoskwiń, nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej i pomidorów.
- Ogólna norma handlowa dotyczy pozostałych świeżych owoców i warzyw, np.: śliwek, czereśni, marchwi, cebuli i kapusty.
- Możesz wystawić świeże owoce i warzywa na sprzedaż pod warunkiem, że w widocznym miejscu, w pobliżu produktu zamieścisz czytelne informacje dotyczące państwa pochodzenia oraz w stosowanych przypadkach: klasę jakości, odmianę lub typ handlowy (zgodnie z normą handlową). Sposób podania informacji nie może wprowadzać w błąd.  
Dane te podajesz niezależnie od danych wymaganych w miejscu sprzedaży żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego.
- Jeżeli zamierzasz sprzedawać świeże owoce i warzywa w opakowaniach, na każdym z tych opakowań musisz zamieścić swoje dane identyfikujące (imię, nazwisko i adres) oraz kraj pochodzenia, a także inne informacje, o których mowa w normach handlowych, w zależności od postanowień danej normy (np. klasę jakości, odmianę, przedział wielkości).
- Więcej przydatnych informacji na temat wymagań dla świeżych owoców i warzyw oraz norm handlowych znajdziesz na stronie internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) w zakładce: kontrola jakości – owoce i warzywa.
- Pamiętaj! Wymagania dla ziemniaków zawarte są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków.

## **Część IV**

### **ŻYWNOŚCI BEZ OPAKOWAŃ – co musisz udostępnić konsumentowi:**

1. **NAZWĘ** produktu, który będziesz sprzedawał – musisz zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.
2. **WYKAZ SKŁADNIKÓW** - musisz zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.
3. **DANE PRODUCENTA** – tak jak w przypadku żywności opakowanej podaj swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkujesz żywność.
4. **W PRZYPADKU PIECZYWA - MASEJ JEDNOSTKOWĄ.**

Szczegółowe dane na temat znakowania żywności nieopakowanej możesz znaleźć w § 19. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

## Część V

Poniżej znajduje się wykaz aktów prawnych z wybranymi informacjami, które można w nich znaleźć:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004:
  - w art. 9 – to co powinno być umieszczone na etykiecie żywności sprzedawanej w opakowaniu;
  - w art. 12 i załącznik VI – minimalna wysokość czcionki jakiej używamy do wpisania informacji na etykietę;
  - art. 18 i 19 – sposób podawania wykazu składników oraz przykłady produktów, w których nie trzeba podawać wykazu składników;
  - art. 22 i załącznik VIII – przypadki, w których należy podać ile danego składnika jest w produkcie;
  - załącznik II – wykaz substancji alergennych, które trzeba w szczególny sposób podkreślić na etykiecie produktu;
  - załącznik VI część A – informacje, które powinny być podane w nazwie żywności, np. sposób przetwarzania jakiemu dany produkt został poddany (wędzenie, pieczenie, parzenie itp.);
  - załącznik VII część C – funkcje technologiczne (kategorie) dodatków do żywności;
  - załącznik VII część E – sposób podawania w wykazie składników składnika złożonego, np. kielbasy w leczy lub czekolady w ciasteczkach;
  - załącznik X – sposób podawania na etykiecie okresu przydatności do spożycia danego produktu.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:
  - w § 19. informacje jakie należy udostępnić konsumentowi przy sprzedaży żywności nieopakowanej - takiej, która zostanie zapakowana dopiero przy sprzedaży;
  - w § 12. informacje, które należy podać na etykiecie dżemów, galaretek, marmolad, konfitur i powideł;
  - w § 13. informacje, które należy podać na etykiecie soków lub nektarów owocowych;
  - w § 15. informacje, które należy podać na etykiecie miodów;
  - w § 18. przypadki kiedy można stosować na etykiecie mleka określenie „świeże”.
- Ustawa z dnia 4 listopada 2016 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych:
  - w art. 7b wymagania jakie musi spełniać produkt, aby można na jego etykiecie umieścić określenie „Produkt polski”.

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 601/2014 z dnia 4 czerwca 2014 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do kategorii żywności „Mięso” oraz w odniesieniu do stosowania określonych dodatków do żywności w surowych wyrobach mięsnych – zawiera informacje do jakich polskich surowych wyrobów mięsnych można dodawać azotyny (substancje konserwujące).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności – zawiera informacje jakie dodatki i w jakiej ilości można dodać do poszczególnych produktów.
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu:
  - w art. 5 – w jaki sposób w zależności od gatunku zwierzęcia określić pochodzenie mięsa – miejsce chowu i miejsce uboju.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007:
  - w załączniku VII część III i IV – podano definicje dotyczące mleka i jego przetworów.
  - w załączniku VII dodatek II – podano wymagania dla masła, margaryny i innych tłuszczów do smarowania.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych - zawiera definicje przetworów owocowo-warzywnych oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu – zawiera definicję miodu wymagania jakie produkt musi spełniać, aby mógł być nazwany miodem.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych – zawiera definicje soków i nektarów oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane.
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.
  - w art. 3-7 - informacje o normach handlowych, wyjątkach i zwolnieniach od stosowania norm handlowych, znakowania oraz informacji jakie należy podać na etapie sprzedaży detalicznej;

- w Załączniku I podano normy handlowe: szczegółowe m. in. dla jabłek, sałaty, brzoskwiń, nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej i pomidorów oraz ogólne dla pozostałych świeżych owoców i warzyw, np. śliwek, czereśni, marchwi, cebuli i kapusty.
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków – zawiera wymagania jakościowe.
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 kwietnia 2004 roku w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki – zawiera wymagania dotyczące znakowania.

**Wymienione powyżej akty prawne można znaleźć w Internecie pod linkami:**

przepisy UE: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>

przepisy krajowe: <http://www.ijhars.gov.pl/index.php/zmiany-w-prawie-legislacja.html>

Materiał ma charakter informacyjny.