

Nadzór nad jakością handlową żywności produkowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego. Znakowanie produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu.

Autor: Waldemar Sieńko

Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor JHARS

Minikowo, 12 września 2017 r.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Materiał opracowany przez Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektorat JHARS

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Rolniczy handel detaliczny



Cel ustawy:

- stworzenie rzeczywistych możliwości rozwoju produkcji i sprzedaży **konsumentom końcowym** przez rolników żywności uzyskanej **w całości lub części** z surowców pochodzących z ich własnej uprawy, hodowli lub chowu;
- wyraźne określenie w przepisach powszechnie obowiązujących wymagań sanitarnych dla działalności w wymienionym zakresie,
- poprawa organizacji nadzoru nad podmiotami prowadzącymi rolniczy handel detaliczny,
- wyrównanie szans i możliwości w zakresie produkcji przetwarzania żywności stosunku do rolników z innych państw członkowskich Unii Europejskiej
- możliwość nieopodatkowanej sprzedaży żywności za kwotę 20 tysięcy złotych rocznie. Po przekroczeniu limitu, rolnika będzie obowiązywać podatek ryczałtowy.

By

Podstawa prawna

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U. z 2016 r. poz.1961)

- Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r o podatku dochodowym od osób fizycznych
- Ustawa z dnia 4 września 1997 r o działach administracji rządowej
- Ustawa z dnia 20 listopada 1998 r o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne
- **Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych**
- Ustawa z 29 stycznia 2004 r o Inspekcji Weterynaryjnej
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r o produktach pochodzenia zwierzęcego
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia



Rolniczy handel detaliczny - definicja

„**Rolniczy handel detaliczny** – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, **bez udziału pośrednika**, żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu tego podmiotu”.



PRODUKCJA I ZBYWANIE ŻYWNOCI W RAMACH (RHD)

- mogą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów;
- nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego;
- są dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności;

Rolniczy handel detaliczny - definicja

"konsument finalny" oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego. (art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002).



Handel detaliczny – obsługa i/lub przetwarzane żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla **konsumenta finalnego**; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie” (art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002).

Zasady uznania działalności za rolniczy handel detaliczny:

- sprzedaż żywności bez udziału pośredników;
- wyjątki: wystawy, targi, kiermasze, festyny w celu promocji żywności jeżeli:
 - pośrednik zbywa żywność wyprodukowaną przez niego w ramach rolniczego handlu detalicznego,
 - wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem
- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu (z wyłączeniem wody);

Zasady uznania działalności za rolniczy handel detaliczny:

- sprzedaż żywności w ramach limitów, określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie *maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania*



- prowadzenie ewidencji sprzedaży żywności za każdy rok podatkowy zawierającej co najmniej: **numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku, rodzaj i ilość sprzedanych produktów.**

**Rozporządzenie MRiRWz dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie
maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu
detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania-**

Dz.U. poz 2159

ZAŁĄCZNIK Nr 1

MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA
NIEZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH
ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

ZAŁĄCZNIK Nr 2

MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOCI POCHODZENIA
NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE ORAZ ŻYWNOCI
ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE
POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO I PRODUKTY
POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W
RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

ZAŁĄCZNIK Nr 3

MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH
ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

ZAŁĄCZNIK Nr 4

MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTÓW POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO INNYCH NIŻ SUROWCE ZBYWANA ROCZNIE W
RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Obowiązek
prowadzenia
i przechowywania
dokumentacji,
zawierającej
informacje o ilości
żywności zbywanej
konsumentom
finalnym

Obowiązek
przechowywania
dokumentacji przez
rok następujący po
roku, w którym została
sporządzona

Lp.	Nazwa surowców pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
1	Mleko surowe albo mleko surowe i siara	52 000	litr
2	Surowa śmietana	10 400	litr
3	Jaja od drobiu	148 200	sztuka
4	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	800	sztuka
5	Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele ¹⁾	do 5 rodzin pszczelich – 150 do 10 rodzin pszczelich – 300 do 20 rodzin pszczelich – 600 do 30 rodzin pszczelich – 900 do 40 rodzin pszczelich – 1200 do 50 rodzin pszczelich – 1500 do 60 rodzin pszczelich – 1800 do 70 rodzin pszczelich – 2100 do 80 rodzin pszczelich – 2400	kilogram
6	Produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia	1800	kilogram
7	Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helix pomatia</i> ²⁾ , <i>Cornu aspersum aspersum</i> ³⁾ , <i>Cornu aspersum maxima</i> ⁴⁾ , <i>Helix lucorum</i> oraz z rodziny Achatinidae	1000	kilogram

ZAŁĄCZNIK Nr 3

**MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH
ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO**

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rolnictwa Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. (poz. 2159)

Załącznik nr 1

MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE
W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Lp.	Nazwa surowców pochodzenia niezwierzęcego	Maksymalna ilość w przeliczeniu na 1 ha uprawy ¹⁾	Jednostka
1.	Jęczmień jary	8	tona
2.	Jęczmień ozimny	9	tona
3.	Gryka	2,5	tona
4.	Kukurydza – ziarno	11	tona
5.	Mozga kanaryjska (kanar)	1,5	tona
6.	Owies jary	7	tona
7.	Proso	3,5	tona
8.	Pszonka orkisz jara – ziarno	4	tona
9.	Pszonka orkisz ozima – ziarno	4,5	tona
10.	Pszonka twarda jara	6	tona
11.	Pszonka twarda ozima	6	tona
12.	Pszonka zwyczajna jara	8	tona
13.	Pszonka zwyczajna ozima	9,5	tona
14.	Pszonko jare	7	tona
15.	Pszonko ozime	9	tona
16.	Zyto ozime	8	tona
17.	Gorzyczka biała	2	tona
18.	Gorzyczka sarepska	1,5	tona
19.	Kminek zwyczajny	2	tona
20.	Len zwyczajny	2	tona
21.	Mak	1,5	tona
22.	Słonecznik	3,5	tona

¹⁾ Maksymalna ilość w przeliczeniu na 1 ha uprawy nie dotyczy surowców wskazanych w lp. 63, 65, 70, 71, 121, 122 i 124. W tych lp. wskazano maksymalną ilość w przeliczeniu na kg/m² albo w przeliczeniu na kg/m²/cykl, albo kg/m²/rztut.

Załącznik nr 4

MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO INNYCH NIŻ SUROWCE ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Lp.	Nazwa produktów pochodzenia zwierzęcego	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, koni- skie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięs- ne lub mięso mielone	2300	kilogram
2.	Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków, lub produkowa- ne z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielo- ne	2100	kilogram
3.	Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone	1100	kilogram
4.	Produkty mięsne	1400	kilogram
5.	Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybo- łówstwa	1400	kilogram
6.	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie	2600	kilogram
7.	Produkty jajeczne	1300	kilogram
8.	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego	1400	kilogram

ZAŁĄCZNIK Nr 1

MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

ZAŁĄCZNIK Nr 4

MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO INNYCH NIŻ SUROWCE ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Załącznik nr 2

MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOCI POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE
ORAZ ŻYWNOCI ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA
NIEZWIERZĘCEGO I PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE
W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Lp.	Nazwa żywności	Kategorie żywności w obrębie grupy asortymentowej	Maksymalna ilość	Jednostka
1.	Przetwory z owoców	soki owocowe	6700	litr
		dżemy	3400	kilogram
		owoce suszone	1600	kilogram
		inne	3900	kilogram lub litr
2.	Przetwory z warzyw	kiszonki warzywne	5000	kilogram
		marynaty warzywne	3400	kilogram
		soki warzywne	10 000	litr
		inne	6200	kilogram lub litr
3.	Przetwory z owoców i warzyw, w tym soki		8400	kilogram lub litr
4.	Przetwory z warzyw i grzybów		3400	kilogram
5.	Przetwory z grzybów		200	kilogram
6.	Przetwory z orzechów		700	kilogram
7.	Przetwory zbożowe	mąki	16 000	kilogram
		kasze	7300	kilogram
		płatki	6500	kilogram
		otręby	5800	kilogram
		inne	8900	kilogram
8.	Pieczyno		15 400	kilogram
9.	Pieczyno cukiernicze, ciasta i ciastka		2500	kilogram
10.	Wyroby cukiernicze		700	kilogram
11.	Przyprawy		300	kilogram
12.	Koncentraty spożywcze	koncentraty warzywne	2500	litr
		syropy owocowe	2700	litr
		inne	2600	litr
13.	Oleje		1000	litr
14.	Gotowe posiłki (potrawy) mięsne	pierogi	2000	kilogram
		kopytka i kłuski śląskie	4000	kilogram
		knedle z owocami	2900	kilogram
		placki ziemniaczane	4000	kilogram
		inne	3300	kilogram
15.	Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego		2400	kilogram
16.	Napoje bezalkoholowe		10 000	litr

ZAŁĄCZNIK Nr 2

MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOCI POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE ORAZ ŻYWNOCI ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO I PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

ZASADY

Podatek w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego

1. Zwolnienie z podatku dochodowego – do **20.000 zł** ze sprzedaży produktów nieprzekraczającej ilości, która może być zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego
2. >20.000 zł - **2 % stawki podatku zryczałowanego** na zasadach określonych w ustawie o zryczałowanym podatku dochodowym
3. przekroczenie limitów, które podmioty działające na rynku spożywczym mogą zbywać konsumentom finalnym w ramach rolniczego handlu detalicznego – 2%. stawki podatku zryczałowanego



Nadzór nad rolniczym handlem detalicznym

nadzór nad jakością **zdrowotną** produktów pochodzenia zwierzęcego, a także żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego oraz zwierzęcego



nadzór nad jakością **zdrowotną** produktów pochodzenia niezwierzęcego



nadzór nad **jakością handlową** żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym





Przepis art.17 ust.1 pkt 1 „*ustawy o jakości*” wyłącza z zakresu kompetencji Inspekcji nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym, który to nadzór sprawuje Inspekcja Handlowa. Wyjątkiem jest RHD, w którym to nadzór nad jakością powierzony został IJHARS – art.17 ust.1 pkt1 lit.i.

- Stosownie do art.12 ust.1 ustawy o jakości, podjęcie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi podlega zgłoszeniu wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, z zastrzeżeniem ust.2.

- Na podstawie ust.2 wyżej wymienionego przepisu obowiązek zgłoszenia nie dotyczy:
- **ROLNIKÓW**, w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników, w zakresie prowadzonej działalności rolniczej, z wyłączeniem działalności polegającej na znakowaniu i pakowaniu jaj.

ZASADY

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- napis "rolniczy handel detaliczny";
- dane obejmujące:
- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.



	Rolniczy Handel detaliczny	Sprzedaż bezpośrednia	Dostawy bezpośrednie	działalność marginalna, lokalna i ograniczona
Komu można sprzedawać?	Konsumentowi finalnemu	Konsumentowi finalnemu oraz zakładom detalicznym	Konsumentowi finalnemu oraz zakładom detalicznym	<u>Obligatoryjnie</u> – zakładom detalicznym i/lub przetwórczym <u>Dobrowolnie</u> – konsumentowi końcowemu
Gdzie można sprzedawać?	Bez ograniczeń – wszędzie w UE	<u>na obszarze województwa</u> , na terenie którego prowadzona jest produkcja lub na obszarze <u>sąsiadujących z nim województw</u>	<u>na obszarze województwa</u> , na terenie którego prowadzona jest produkcja lub na obszarze <u>sąsiadujących z nim województw</u>	miejsce produkcji, sprzedaży oraz zakłady prowadzące sprzedaż detaliczną muszą znajdować się <u>na obszarze jednego województwa</u> w celu potwierdzenia jej lokalnego charakteru.
Jaki jest rodzaj sprzedawanej żywności?	nieprzetworzona i przetworzona	nieprzetworzona	nieprzetworzona	przetworzona
	przynajmniej 50% surowców pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu	Żywność pochodzenia zwierzęcego (wyłącznie z własnego gospodarstwa)	Żywność pochodzenia roślinnego (wyłącznie z własnego gospodarstwa)	nie ma tu obowiązku ograniczania działalności do produktów pozyskanych tylko z własnego gospodarstwa.
Czy istnieje potrzeba rejestracji działalności?	tak	nie	Tak - PPIS	Tak (wyjście z KRUS)

Elementy oznakowania



Produkt opakowany

**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.**

Artykuł 9 Wykaz danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe

1. Zgodnie z art. 10-35 i z zastrzeżeniem określonych w niniejszym rozdziale wyjątków obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych:

- a)** nazwa żywności;
- b)** wykaz składników;
- c)** wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, 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;

Artykuł 9 Wykaz danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe

- 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, o którym mowa w art. 8 ust. 1;
- i)** kraj lub miejsce pochodzenia w przypadku przewidzianym w art. 26;
- 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.

Ogólne wymagania w zakresie oznakowania.

- Oznakowanie w języku polskim
- Czytelność i autentyczność etykiety
- Odpowiednia wysokość czcionki min. 1,2 mm dotyczy to małych liter, np. w, a, c, n itp. pozostałe powinny być proporcjonalnie większe
- Rzetelne i prawdziwe informacje, nie sugeruj wyjątkowości wyrobu.

Uważaj na informacje dobrowolne

- **nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez konserwantów” jeśli używasz suszów warzywno-owocowych lub innych składników, które zawierają substancje konserwujące;**
- **nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez glutaminianu sodu” lub „bez wzmacniaczy smaku” jeśli używasz ekstraktów drożdżowych**
- **nie umieszczaj na etykiecie określenia typu „bez alergenów” nawet jeśli do danego produktu nie dodajesz alergenów to na zasadzie przeniesienia krzyżowego pewne ilości substancji alergennych mogą znaleźć się w tym wyrobie, np. jeśli w tym samym pomieszczeniu przygotowujesz ciasto z mąki pszennej (jako źródła glutenu) oraz dżem truskawkowy itp.**

ŻYWNOSĆ OPAKOWANA

➤ NAZWA PRODUKTU

**NAZWA
ZWYCZAJOWA i
NAZWA OPISOWA**



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

- **Wykaz składników** 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.;



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

- **Wykaz składników** w wykazie składników musisz podać też alergeny, które wykorzystasteś do produkcji, np. mleko, soję, pszenicę, orzechy, jaja –wymieniając te składniki podkreśl je lub napisz inną czcionką (**większą, innego koloru, pogrubioną itp.**);



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

- **Wykaz składników** 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;

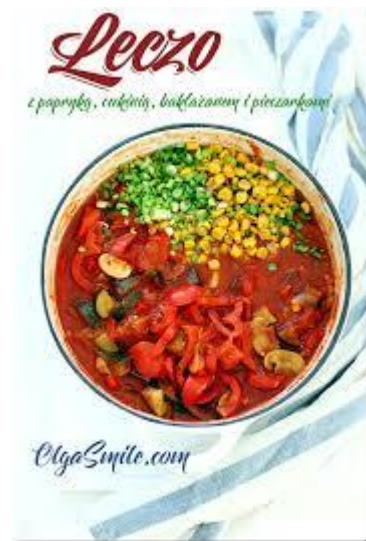
ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

- **Wykaz składników** 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**



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

- **Wykaz składników** 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. mieszanki przypraw,



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

Wykaz składników 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)



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna	794 kJ/192 kcal
Tłuszcz	18 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	12 g
Węglowodany	4,8 g
w tym cukry	4,5 g
Białko	2,7 g
Sól*	0,10 g

*Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu

Masa netto: 200 g

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;



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

Ilość netto

w jednostkach objętości
w przypadku produktów
płynnych

w jednostkach masy
w przypadku innych
produktów

ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

- **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



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

OZNACZANIE ILOŚCIOWE SKŁADNIKÓW

- jest wyrażone **wartością procentową**, która musi odpowiadać **ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia**; oraz
- znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej; lub
- w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

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;



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:

- 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);



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI:

- 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)



ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI:

Najlepiej spożyć przed: **11.02.2018 r.**

Najlepiej spożyć przed końcem: **09.2017**

ŻYWNOSĆ OPAKOWANA

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA:

Należy spożyć do :

15.08.2015

odesłanie do miejsca
na etykiecie , gdzie
znajduje się data

termin przydatności do
spożycia znajduje się na
każdej z oddzielnie
zapakowanych porcji

Po tych danych szczegółowych
następuje opis warunków
przechowywania, które muszą
być przestrzegane.

15.08.2015 r.



DD.MM.RRRR

ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

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;

ŻYWNOSĆ OPAKOWANA

DANE PODMIOTU DZIAŁAJĄCEGO NA RYNKU

podaj swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkujeś żywność;

ŻYWNOŚĆ OPAKOWANA

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;

Obowiązkowo:

- gdy **brak tej informacji mógłby wprowadzać w błąd konsumenta** (zwłaszcza gdy oznakowanie sugeruje inny kraj lub miejsce pochodzenia) Kraj lub miejsce pochodzenia **inny niż podstawowy składnik** – należy podać **informację o tym, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.**

ŻYWNOŚĆ BEZ OPAKOWAŃ

co musisz udostępnić konsumentowi:

- **NAZWĘ PRODUKTU**, który będziesz sprzedawał – musisz zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.
- **WYKAZ SKŁADNIKÓW** - musisz zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.
- **DANE PRODUCENTA** – tak jak w przypadku żywności opakowanej podaj swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkujesz żywność.

ŻYWNOŚĆ BEZ OPAKOWAŃ

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.



§ 19



- **§ 19. 1.** W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:



§ 19



- nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w [art. 17](#) rozporządzenia nr 1169/2011;
- nazwę albo imię i nazwisko producenta;
- wykaz składników - zgodnie z [art. 18-20](#) rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w [art. 21](#) tego rozporządzenia;



§ 19



- klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;



§ 19



- w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 [załącznika I](#) do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych glazurowanych - dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;

§ 19



- w przypadku pieczywa - dodatkowo:
 - masę jednostkową,
 - informację "pieczywo produkowane z ciasta mrożonego" albo "pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego" - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.



§ 19



- Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.



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**.



Przetwory owocowe

- 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).





Przetwory owocowe

- Pamiętaj, aby umieścić na etykiecie informację o pasteryzacji (lub innym procesie jeśli go stosujesz przy produkcji).
- Produkcując 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%).





Przetwory owocowe

- 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”.





Przetwory owocowe

- Dodatkowo musisz wskazać zawartość cukru w produkcie gotowym do spożycia, (określoną refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktometryczne), przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”



Przetwory owocowe

- 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.





Przetwory owocowe

- 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



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.



Miód



- Na etykiecie miodu musisz podać:
- dane producenta (tj. twoje dane);
- nazwę produktu, tj. MIÓD;
- pełną nazwę rodzaju miodu (tj. nektarowy, spadziowy, nektarowospadziowy) 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.



Miód

- 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”.



Miód

Pamiętaj!

- Twój miód musi spełniać wymagania jakościowe określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej.



Soki owocowe

- Sokiem owocowym możesz nazwać wyłącznie produkt spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych. Sok pomidorowy również podlega tym przepisom!
- **Do soku owocowego i pomidorowego nie możesz dodawać: wody, cukru, substancji słodzących i konserwujących.**



Soki owocowe

- 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”.





Soki owocowe

- 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).





Soki owocowe

- W nazwie soku wytworzonego z kilku gatunków owoców podaj wykaz gatunków tych owoców w kolejności malejącego objętościowego udziału, np. „Sok jabłkogruszka-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.



Soki owocowe

- 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%.



Soki owocowe

- Nie podawaj na etykiecie soku określeń typu: „naturalny”, „zdrowy”, „nierozcieńczany”, „bez konserwantów” itp.



Soki owocowe

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





ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- Świeże owoce i warzywa (nieobrane i niepokrojone) muszą spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.
- W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 wskazano szczegółowe normy handlowe dla wybranych gatunków owoców i warzyw oraz ogólną normę handlową dla pozostałych gatunków



ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- 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.



ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- 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.



ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- 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).



ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- Więcej przydatnych informacji na temat wymagań dla świeżych owoców i warzyw oraz norm handlowych znajdziesz na stronie internetowej **www.ijhars.gov.pl** w zakładce: **kontrola jakości – owoce i warzywa**



ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

- Pamiętaj!

Wymagania dla ziemniaków zawarte są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków.



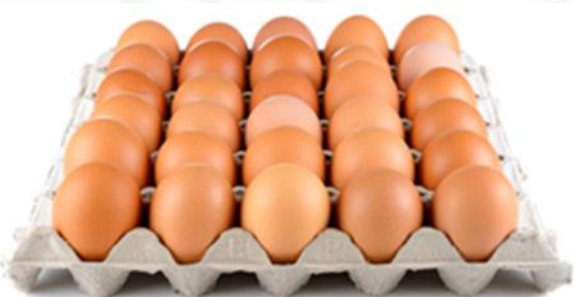


JAJA

To czy jaja muszą być oznakowane zależy:

- od liczby kur niosek
- miejsca sprzedaży jaj.





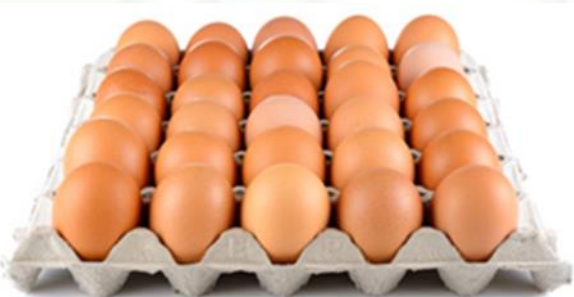
JAJA

Przypadek I:

§16 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:

Jeżeli sprzedajesz jaja:

- bezpośrednio konsumentowi finalnemu,
- w miejscu produkcji to nie musisz:
klasyfikować ich według jakości i wagi
znakować kodem producenta



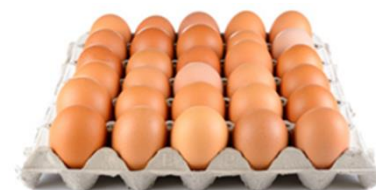
JAJA

- Oznakowanie jaj sprzedawanych przez producentów bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu produkcji tych jaj może nie spełniać wymagań określonych w części VI [załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013](#).

Przypadek II:

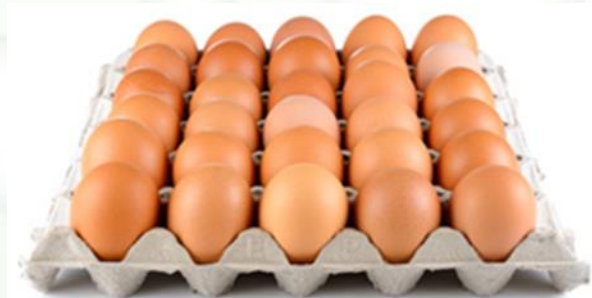
JAJA

§16 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:



Jeśli jesteś producentem jaj:

- utrzymującym nie więcej niż 50 kur nieśnych (średnia produkcja tygodniowa jaj – ok. 350 szt.– 50x1x7),
- sprzedającym te jaja bezpośrednio konsumentowi finalnemu na obszarze województwa, na którym prowadzona jest produkcja lub województw sąsiadujących



JAJA

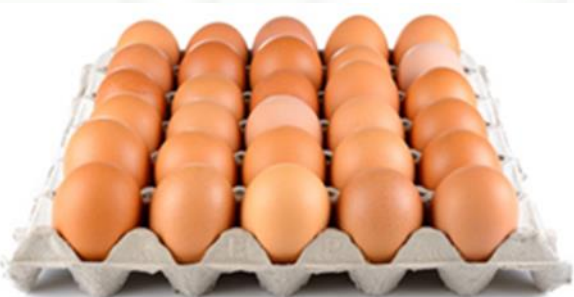
Przypadek II:

Nie musisz:

- klasyfikować ich według jakości i wagi
- znakować kodem producenta

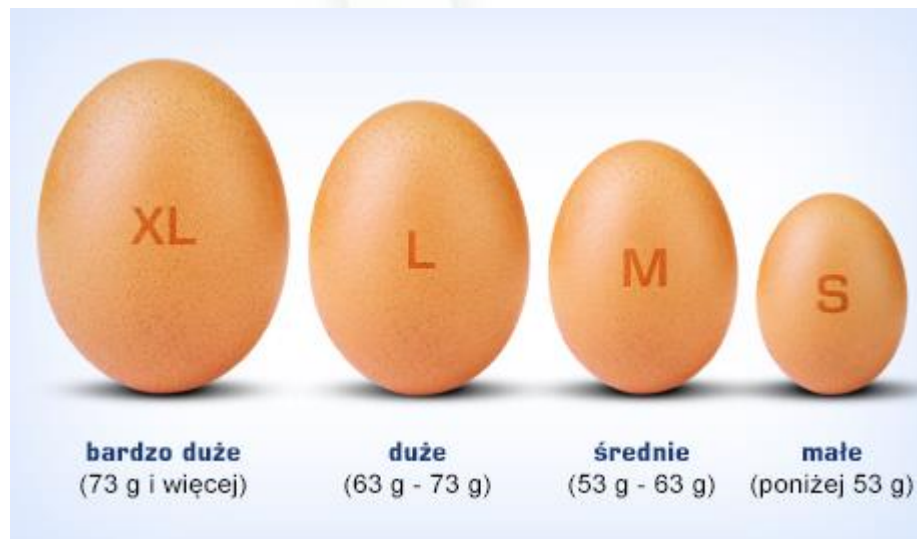
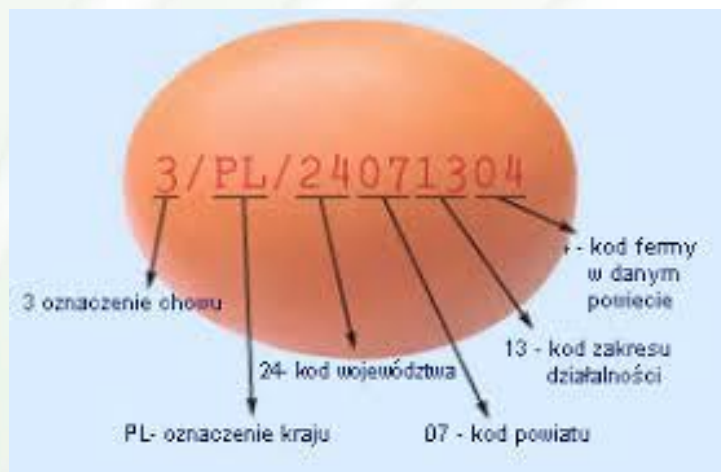
Oznakowanie nie musi spełniać wymagań określonych

w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.



JAJA

- W każdym innym przypadku (większa liczba kur, większy obszar sprzedaży) – jaja muszą być oznakowane – nawet jeśli spełniają wymagania sprzedaży bezpośredniej.



Uboj zwierząt w ramach rolniczego handlu detalicznego

Realizując wniosek przyjęty na VIII Posiedzeniu Krajowej Rady Izby Rolniczych, Zarząd KRIR wystąpił do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztofa Jurgieła w sprawie wprowadzenia odstępstwa od zakazu wykorzystywania do produkcji (w ramach tzw. rolniczego handlu detalicznego - RHD) mięsa zwierząt kopytnych uzyskanego z uboju dokonanego poza rzeźnią i wprowadzeniem warunków przy uboju zwierząt na sprzedaż bezpośrednią jak przy uboju na potrzeby własne.

Przekazano, że obecnie pomimo wejścia w życie od stycznia br. ustawy o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, samorząd rolniczy nie obserwuje większego zainteresowania rolni-

ków, prowadzących chów świń, owiec czy bydła, formalną rejestracją tego rodzaju działalności. Większość gospodarstw ma problemy z dokonywaniem uboju wyprodukowanych u siebie zwierząt ze względu na znaczne odległości do ubojni, a głównie z niechęcią właścicieli ubojni do wykonywania takich usług.

Zdaniem samorządu rolniczego, z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności wprowadzenie możliwości uboju w gospodarstwie świń, owiec, kóz i cieląt za zgodą i pod bezpośrednim nadzorem wyznaczonego lekarza weterynarii, z przeznaczeniem uzyskanego mięsa do lokalnej sprzedaży (w ramach RHD) konsumentom finalnym, stworzyłoby polskim rolnikom

lepsze możliwości rozwoju produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, pochodzącej w całości lub w części z własnego chowu i produkowanej tradycyjnymi naturalnymi metodami.

Biorąc pod uwagę, iż Polska w maju br. została oficjalnie uznana za kraj wolny od BSE, a niektóre państwa członkowskie (np. Luksemburg) podobne odstępstwa wcześniej uzyskały, Zarząd KRIR liczy, że Minister Rolnictwa podejmie działania mające na celu ułatwienie polskim rolnikom produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego i wprowadzenie warunków przy uboju zwierząt na sprzedaż bezpośrednią jak przy uboju na potrzeby własne.

Opracowanie: KRIR

od 1 stycznia 2017 roku

**PRODUKT
POLSKI**

- ustawa z dnia 4 listopada 2016 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
- rozporządzenie MRiRW z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”

Dobrowolne informacje na temat żywności

art. 36 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

Informacje na temat żywności przekazywane na zasadzie dobrowolności **muszą spełniać następujące wymogi:**

nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd,
o czym mowa w art. 7

nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować
konsumenta, oraz

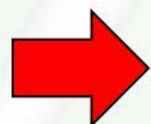
muszą być, w stosownych przypadkach, oparte
na odpowiednich danych naukowych



Rzetelne informowanie

art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

**Informacje na temat żywności
nie mogą wprowadzać w błąd,
w szczególności:**



co do **właściwości środka spożywczego**,
a w szczególności co do jego

**charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości,
trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod
wytwarzania lub produkcji**

Dobrowolne informacje na temat żywności

art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

Nie można
prezentować dobrowolnych informacji na
temat żywności
ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do
prezentacji obowiązkowych
informacji na temat żywności

„Produkt polski”

*Art. 1 ustawy o zmianie ustawy o jhars
(wprowadzający art. 7b ust. 1 i 2)*



**Produkt
nieprzetworzony**

**Produkt
przetworzony**



*rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady
z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*

Produkt nieprzetworzony

rozporządzenie (WE) nr 852/2004



Produkt, który **nie podlegał przetwarzaniu**,
ale mógł zostać
rozdzielony, podzielony na części, przecięty,
pokrojony, pozbawiony kości, rozdrobniony,
oskórowany, skruszony, nacięty, wyczyszczony,
przycięty, pozbawiony łusek, zmielony, schłodzony,
zamrożony, głęboko zamrożony lub rozmrożony



Produkt przetworzony

rozporządzenie (WE) nr 852/2004

Środek spożywczy uzyskany w **wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych.**

Produkt ten może zawierać składniki niezbędne do ich wyprodukowania lub nadania mu specyficznego charakteru.



Przetwarzanie – każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów



„Produkt polski” → produkt nieprzetworzony

*Art. 1 ustawy o zmianie ustawy o jhars
(wprowadzający art. 7b ust. 1)*

Produkcja podstawowa* tego produktu odbyła się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (RP); a w przypadku:

- **mięsa** – jeżeli zostało pozyskane ze zwierząt urodzonych na terytorium RP oraz, których chów i ubój odbyły się na terytorium RP
- **produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż mięso (mleko, jaja)** – jeżeli zostały pozyskane ze zwierząt, których chów odbywa się na terytorium RP

*produkcja, uprawa lub hodowla produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowla zwierząt gospodarskich przed ubojem, a także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego - **rozporządzenie (WE) nr 178/2002**



„Produkt polski” → produkt przetworzony

*Art. 1 ustawy o zmianie ustawy o jhars
(wprowadzający art. 7b ust. 2)*

W etykietowaniu produktu przetworzonego, będzie można zawrzeć informację „Produkt polski” jeżeli:

- został **wyprodukowany** na **terytorium RP**
- **wszystkie jego składniki w postaci produktów nieprzetworzonych** spełniają warunki określone w ust. 1 (produkty nieprzetworzone) lub zostały wyprodukowane na **terytorium RP** wyłącznie ze składników spełniających wymagania określone w ust. 1 (produkty nieprzetworzone)

„Produkt polski” → produkt przetworzony

*Art. 1 ustawy o zmianie ustawy o jhars
(wprowadzający art. 7b ust. 2)*

Jeżeli do jego produkcji użyto innych składników:

- 1) łączna masa tych składników wynosi **nie więcej niż 25%** łącznej masy wszystkich składników w chwili ich użycia do wyprodukowania tego produktu, nie licząc masy wody użytej do jego produkcji, **oraz**
- 2) **nie można zastąpić tych składników** takimi samymi składnikami, które:
 - a) spełniają warunki określone w ust. 1 lub
 - b) zostały wyprodukowane na terytorium RP wyłącznie ze składników spełniających warunki określone w ust. 1

Napój pomarańczowy 2L

Składniki :

woda, sok pomarańczowy odtworzony z zagęszczonego soku pomarańczowego (20%), cukier (A) i/lub syrop glukozowo-fruktozowy (B), kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy – regulatory kwasowości, pektyna – stabilizator, aromat, substancje słodzące: E950, E952 i E954.



~~„Produkt polski”~~

„Produkt polski”

Herbatniki z dodatkiem masła w czekoladzie mlecznej (28 %)

Składniki: mąka **pszenna**, czekolada mleczna [cukier, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, **mleko** w proszku odtłuszczone, tłuszcz **mleczny**, serwatka w proszku (z **mleka**), emulgator: lecytyny, aromat], cukier, olej palmowy, syrop glukozowo – fruktozowy, masło (1 %) (z **mleka**), **mleko** w proszku pełne, sól, substancje spulchniające: węglany sodu i difosforany, **mleko** w proszku odtłuszczone, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty, **jaja** w proszku, skrobia (**pszenica**).



polski producent
~~polski produkt~~



chrupiący
orzech 35g

100% natury 0% dodatku cukru 88% owoców & orzechów



baton owocowy chrupiący orzech
Składniki: daktyle, orzeszki ziemne (29%), chrupki zbożowe (mąka kukurydziana, mąka ryżowa)... *i to wszystko!*
Produkt naturalny. pomimo naszych starań może zawierać kawałki pestek owoców.



polski producent
~~polski produkt~~



jabłko
& cynamon 35g

100% natury 0% dodatku cukru 80% owoców & orzechów



baton owocowy jabłko & cynamon
Składniki: daktyle, chrupki zbożowe (mąka kukurydziana, mąka ryżowa), jabłka suszone (12%), orzechy nerkowca, rodzynki, cynamon (0,7%)... *i to wszystko!*
Produkt naturalny: pomimo naszych starań może zawierać kawałki pestek owoców.

Produkcja podstawowa nie odnosi się do składników środków spożywczych stanowiących zasoby naturalne oraz aromatów, enzymów i substancji dodatkowych, o ile aromaty, enzymy i substancje dodatkowe nie są uzyskiwane w wyniku przetworzenia produktów podstawowych.

Mając na uwadze ocenę rzetelności producentów, należy rozważyć, czy w przypadku podania informacji „Produkt polski” w oznakowaniu, dla podnoszenia zaufania konsumentów, jako dodatkowego założenia producent nie powinien przyjąć, **że wykorzystywane jako składniki woda mineralna czy sól powinny być pochodzenia krajowego**, chociaż wody mineralne czy sól jako zasoby naturalne nie należą do surowców pozyskiwanych w ramach produkcji podstawowej.



Wymogi podane w przepisach ustawy **nie przewidują odstępstw** od warunków pochodzenia surowców będących produktami podstawowymi lub pochodzących z takich produktów w zakresie ich częściowego przetworzenia w kraju i poza nim.



Z uwagi na konieczność wzięcia pod uwagę różnych aspektów w zakresie doboru składników w produktach z oznakowaniem „Produkt polski” **weryfikacja może nastąpić tylko w wyniku oceny całego oznakowania każdego produktu z osobna oraz dokumentacji dotyczącej użytych składników.**



Intencją nowych przepisów było umożliwienie konsumentom przywiązujących wagę do kupowania produktów bazujących na surowcach krajowych łatwego wyboru takich produktów w obrocie.

Podanie informacji „Produkt polski” ma charakter dobrowolny, a **odpowiedzialność** w zakresie rzetelności prezentowanych konsumentowi informacji **pozostawiono producentowi**. Jeżeli zatem producent nie ma pewności co do produkcji w Polsce zamienników składników pochodzących z zagranicy nie jest zobligowany do podania informacji „Produkt polski”.



Można skorzystać z innych możliwości informowania konsumentów o miejscu produkcji artykułu rolno-spożywczego czy jego głównych składników.

„Produkt polski”

*Art. 1 ustawy o zmianie ustawy o jhars
(wprowadzający art. 7b ust. 3)*

Oznakowanie produktów spełniających określone w ustawie wymagania jest możliwe poprzez

- ➔ podanie **informacji „Produkt polski”** bądź
- ➔ zamieszczenie **znaku graficznego** zawierającego tę informację

**rozporządzenie MRiRW w sprawie wzoru znaku
graficznego zawierającego informację „Produkt polski”**

- §1. 1. Znak graficzny zawierający informację „Produkt polski ma kształt prostokąta, podzielonego w poziomie na dwa prostokąty. Kontur znaku wyznacza obrys w kolorze czerwonym.**
- 2. Górny prostokąt jest w kolorze białym i zawiera wyśrodkowany wyraz „produkt” w kolorze czerwonym, ~~napisany za pomocą wersalików fontu Calibri Bold. Wielkość liter stanowi 1/2 wysokości tego prostokąta.~~**



**Zmiana -
usunięte**

**rozporządzenie MRiRW w sprawie wzoru znaku
graficznego zawierającego informację „Produkt polski”**

3. Dolny prostokąt jest w kolorze czerwonym i zawiera wyśrodkowany wyraz „polski” w kolorze białym, ~~napisany za pomocą wersalików fontu Calibri Bold, których wielkość stanowi $\frac{3}{4}$ wysokości tego prostokąta.~~



Zmiana -
usunięte

art. 2 ustawy o zmianie ustawy o jhars

**Artykuły rolno-spożywcze, które są oznakowane
znakiem graficznym zawierającym informację**

„Produkt polski”

**niezgodnym z wzorem określonym
w przepisach, mogą pozostać w obrocie**

do 31 grudnia 2017 r.



<https://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkt-polski/Logo-Produkt-polski>

Co znajdziemy na rynku?



Co znajdziemy na rynku?





Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej

Znaki towarowe

Urząd Patentowy

„Produkt polski” w nowej odsłonie zagraża opatentowanym znakom

PROJEKT Nowelizacja ustawy z 21 grudnia 2006 r. o jakości handlowej artykułów przemysłowych (Dz. U. z 2007 r. poz. 2308), która wprowadziła możliwość oznaczać typy produktów apeliacyjnie znakami „produkt polski”. Przy czym zgodnie z dodatkowym art. 71 ust. 6b, do jego oznaczenia, w tym i logotypu, będą mogły używać tytułu „produkt polski”, którzy przynajmniej częściowo wykonali wyrobę. Co z tymi, którzy już nie chcą posługiwać się takim określeniem, a znak jakościowy z oznaczeniem „Produkt polski” nie są rozpoznawane w Urzędzie Patentowym RP (UP RP)?

Dysponuje nim na przykład osoba, posiadająca w całości prawa własności znaków logotypu, natomiast rozpoczynając proces REJEW znakowi jakości „Produkt polski” będą mogły znaleźć się pod znakiem „produkt polski”. W tym celu należałoby rozstrzygnąć, czy określenie „Produkt polski” będą mogły znaleźć się pod znakiem „produkt polski”, w szczególności czy wyrobem rozumianym jest wyrobem w całości wykonany w Polsce, czy też wyrobem, którego wyrobem jest wyrobem w całości wykonany w Polsce, czy też wyrobem, którego wyrobem jest wyrobem w całości wykonany w Polsce.

Janusz Mamiński
Janusz Mamiński
1514 00 00 00 00 00 00

Dariusz Mamiński z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wydał opinię „Produkty rolno-spożywcze nie mogą być oznaczane znakami „produkt polski””. Mamiński nie zgadza się z wprowadzeniem do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”. Mamiński uważa, że wprowadzenie do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”, jest niezgodne z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych.

„To stwierdzenie wprawdzie w odwołaniu ekspertów. Niektórzy z nich sugerują, że to sprzeczność z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”. Mamiński uważa, że wprowadzenie do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”, jest niezgodne z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych.

„A co zrobić, taki znak (znak jakościowy) nie może być używany do oznaczania wyrobów, które nie zostały wykonane w całości w Polsce”.

„Najograniczony znak”

Zaszczyt dla osoby „produkt polski” jest określeniem opisanym i jest to nie może go w swojej własności zarejestrować. W tym celu należałoby rozstrzygnąć, czy wyrobem rozumianym jest wyrobem w całości wykonany w Polsce, czy też wyrobem, którego wyrobem jest wyrobem w całości wykonany w Polsce. Mamiński uważa, że wprowadzenie do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”, jest niezgodne z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych.

„Zgodnie z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, znak „produkt polski” może być używany do oznaczania wyrobów, które zostały wykonane w całości w Polsce”. Mamiński uważa, że wprowadzenie do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”, jest niezgodne z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych.

„W podobnym tonie wypowiedział się Adam Tawbert, naczelny prawnik UP RP. Rozważając, że jeśli się powoła na sędzię, można używać znaków towarowych, na które zostały udzielone prawa ochronne, jednak rozstrzygnięcie jest wbrew interesom.”

„Mamiński, choć konsultował się z Urzędem Patentowym, to stwierdził inaczej.”

Nadchodzący kryzys

Dariusz Mamiński z MRiRW uważa, że określenie „produkt polski” może być używane do oznaczania wyrobów, które zostały wykonane w całości w Polsce. Mamiński uważa, że wprowadzenie do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”, jest niezgodne z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych.

„Zgodnie z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, znak „produkt polski” może być używany do oznaczania wyrobów, które zostały wykonane w całości w Polsce”. Mamiński uważa, że wprowadzenie do ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych, która wprowadza możliwość oznaczania produktów rolno-spożywczych „produktem polskim”, jest niezgodne z art. 71 ust. 6b ustawy o jakości handlowej artykułów przemysłowych.



Handwritten signature



Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej

Znaki towarowe zarejestrowane



Ważny do 2021 r.



Ważny do 2021 r.



Ważny do 06.2017 r.



Ważny do 2020 r.



Stosowanie określenia **„Produkt polski”**

jest dobrowolne, jednakże wiąże się z konsekwencją przestrzegania przepisów określonych w ustawie

Jako element oznakowania podlega kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych



- 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>
- www.ijhars.gov.pl

Dziękuję za uwagę



IJHARS

Rolniczy Handel Detaliczny **ważnym elementem zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich**

Operacja realizowana w ramach Planu działania
Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Operacja ma na celu zorganizowanie krótkiego łańcucha dostaw żywności w oparciu o rolniczy handel detaliczny (RHD) mający wpływ na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Celem operacji jest również przekazanie rolnikom i innym podmiotom uczestniczącym w rozwoju obszarów wiejskich wiedzy i informacji oraz wymiana wiedzy i informacji w zakresie rolniczego handlu detalicznego będącego jednym z elementów łańcucha dostaw żywności jak i promocja rolniczego handlu detalicznego jako elementu umożliwiającego pozyskanie dodatkowego źródła dochodu dla rolników.