

WARTO WIEDZIEĆ – CO ZNAJDZIEMY NA ETYKIECIE PRODUKTU

Waldemar Sieńko

**WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT JAKOŚCI
HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-
SPOŻYWCZYCH
W BYDGOSZCZY**

PREPISY PRAWA

- PRZEPISY WSPÓLNOTOWE (UNIJNE)
- PRZEPISY KRAJOWE
- PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE



PREPISY UNIJNE- przykłady

Rozporządzenie Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. UE z 2002 r. poz. 31 s. 1 ze zm.),



PREPISY UNIJNE -przykłady

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 1924/2006i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 2011 r. poz. 304, s. 18 ze zm.),

PREPISY UNIJNE- przykłady

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. UE. L 163 z 24.06.2008 r. ze zm.), (dalej rozporządzenie nr 589/2008),
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 roku *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, str. 16, ze zm.)

PREPISY KRAJOWE- przykłady

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*(t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1688)
- ustawa z dnia 7 maja 2009 roku o *towarach paczkowanych* (Dz. U. z 2018 r. poz. 2335 ze zm.)
- ustawa z dnia 23 czerwca 2022 r. o *rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej* (Dz. U. z 2022 r., poz. 1370 ze zm.)



PREPISY SZCZEGÓŁOWE- przykłady

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 listopada 2019 r. *w sprawie znaków graficznych, które stosuje się w celu oznakowania żywności i pasz jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych* (Dz. U. z 2019 r. poz. 2236)
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. *w sprawie znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”* (Dz. U. z 2016 r., poz. 2148 ze zm.)

PREPISY SZCZEGÓŁOWE- przykłady

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 3 października 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu* (Dz.U.2003.181.1773 z źn.zm)
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm).



PREPISY SZCZEGÓŁOWE- przykłady

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków* (Dz. U. z 2020 r. poz. 371),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lutego 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii* (Dz. U. z 2003 r., Nr 52, poz. 463, z późn. zm.)



KONTROLA JAKOŚCI HANDLOWEJ W OBSZARZE RHD



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



jakość handlowa - cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości **organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych** w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, **opakowania, prezentacji i oznakowania**, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi;

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.

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.;



Składniki: mięso 83,7% (w tym: mięso z kurczaka 73,9%, mięso z indyka 9,8%),
substancja zagęszczająca: E1422, woda, tłuszcz kurczęcy,
regulatory kwasowości: mleczan sodu, mleczan wapnia,
sól, skóry kurczęce, tłuszcz indyczy, aromaty, przyprawy,
wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacze:
kwas askorbinowy, askorbinian sodu, substancje żelujące:
E401, E412,
stabilizator: E509, błonnik, skóry indycze, substancja
konserwująca: azotyn sodu





Wędlna **z surowców drobiowych** homogenizowana, wędzona, parzona.



Składniki: **mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt**, woda, **skórki z kurcząt**, kasza manna (**gluten**), skrobia ziemniaczana, sól, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, cukier, aromaty, hydrolizat **białka sojowego**, stabilizatory: E450, E451, E452, wzmacniacze smaku: E621, E635, emulgator: E471, przeciwutleniacz: E316, barwnik: E150c, regulator kwasowości: E330, substancja konserwująca: E250

- w przypadku środków spożywczych zawierających jeden lub więcej barwników spożywczych takich jak:

Żółcień pomarańczowa (E110),

żółcień chinolinowa (E104),

azorubina E122,

czerwień allura (E129),

tartrazyna (E102)

pąs 4R (E124)



Podaje się informację w
oznakowaniu:

nazwa lub nr E barwnika (ów):
może mieć szkodliwy wpływ na
aktywność i skupienie u dzieci



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** 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**



ŻYWNOSĆ 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;



ŻYWNOSĆ OPAKOWANA

Ilość netto

w jednostkach objętości
w przypadku produktów
płynnych

w jednostkach masy
w przypadku innych
produktów

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: **11.02.2022 r.**

Najlepiej spożyć przed końcem: **09.2023**

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, ziemniaki oliwa z oliwek;**
- 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) Wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia jest obowiązkowe wówczas, gdy zaniechanie ich podania mogłoby wprowadzać konsumenta w błąd co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogłyby sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca

Wartość odżywcza

Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej żywności opakowanej obejmuje następujące elementy:

- wartość energetyczna; oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.



Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i
Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014
r. **w sprawie znakowania
poszczególnych rodzajów środków
spożywczych.**

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.





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





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**.

Wskazać kraj pochodzenia

grafika flagi



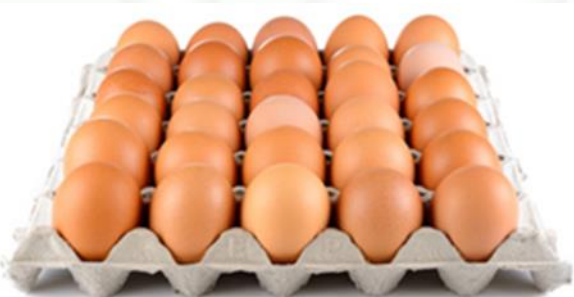
depositphotos



JAJA

To czy jaja muszą być oznakowane zależy:

- od liczby kur niosek
- miejsca sprzedaży jaj.



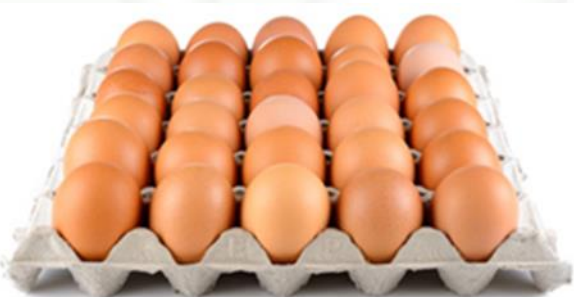
JAJA

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



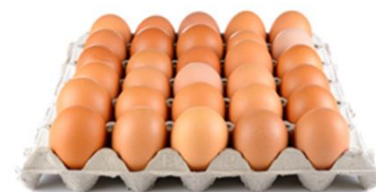
JAJA

- 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:

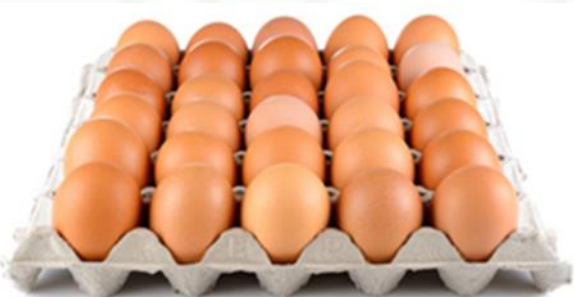
JAJA

§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

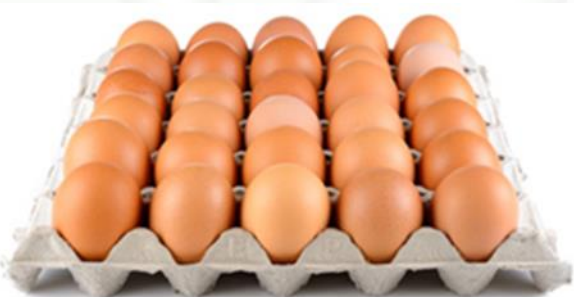
Przypadek II:

Nie musisz:

- klasyfikować ich według jakości i wagi
- znakować kodem producenta

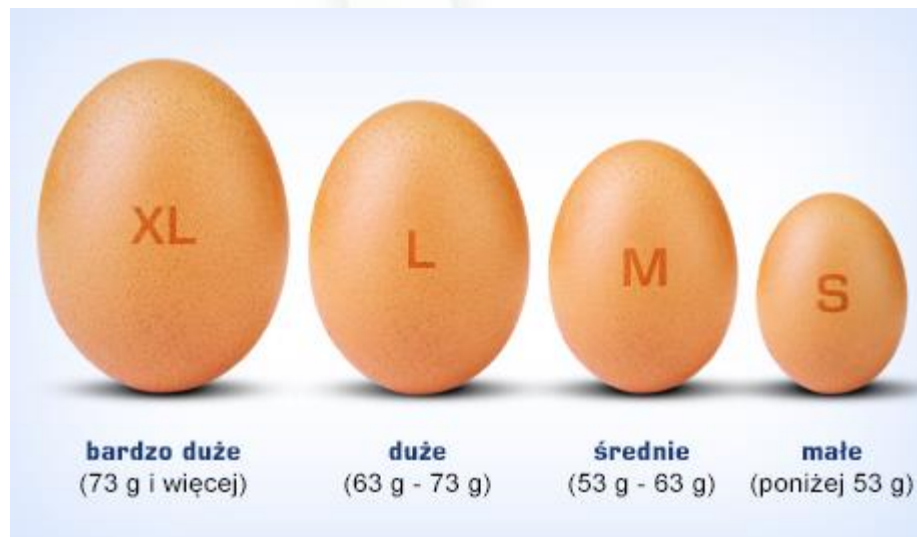
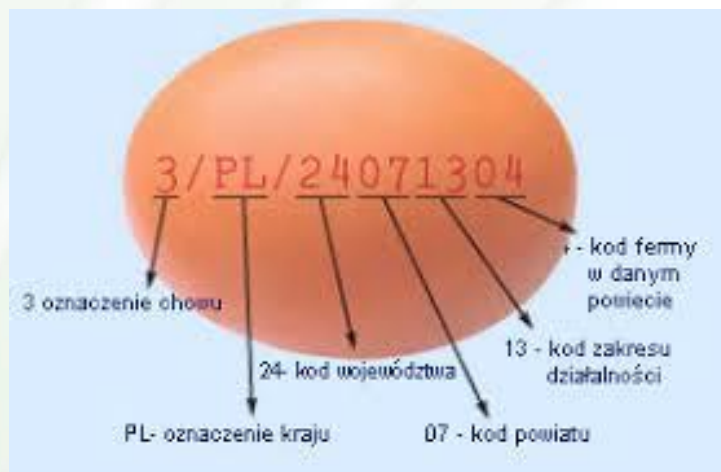
Oznakowanie nie musi spełniać wymagań określonych

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.



Oznakowanie dobrowolne nieobligatoryjne

Zalety i zasady znakowania informacją dobrowolną.

- INFORMACJA DOBROWOLNA OBWAROWANA SZCZEGÓŁOWYMI PRZEPISAMI

PRZYKŁADY

- „*Produkt polski*”
- „*bez GMO*”
- *PDŻ- Poznaj Dobrą Żywność*
- *Logo –Rolnictwa Ekologicznego*
- *GTS, CHOG, CHNP*



WZÓR



- rozporządzenie MRiRW z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”

„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



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







Unijne logo produkcji ekologicznej

Numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej

Oznaczenie miejsca pochodzenia surowców

Obowiązkowe oznaczenia rozp. 834/2007

Etykieta prawidłowo oznakowanego produktu ekologicznego, powinna zawierać poza innymi elementami oznakowania wymaganymi w przepisach prawa, również:

- **unijne logo produkcji ekologicznej,**
- **numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej,** której podlega podmiot gospodarczy, który przeprowadził ostatecznie działania produkcyjne lub przygotowawcze,
- **oznaczenie miejsca,** w którym wyprodukowano nieprzetworzone produkty rolnicze, z których wytworzono końcowy produkt.

Unijne logo produkcji ekologicznej

załącznik XI do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 r.

- Wysokość unijnego logo produkcji ekologicznej musi wynosić co najmniej 9 mm, a szerokość co najmniej 13,5 mm; proporcja wysokości logo do szerokości musi być równa 1: 1,5.
- W przypadku bardzo małych opakowań minimalna wysokość logo może zostać wyjątkowo zmniejszona do wysokości 6 mm.



Unijne logo produkcji ekologicznej

- Wraz z unijnym logo produkcji ekologicznej **można stosować elementy graficzne lub tekstowe odnoszące się do rolnictwa ekologicznego pod warunkiem**, że nie modyfikują one lub całkowicie nie zmieniają charakteru unijnego logo produkcji ekologicznej ani oznaczeń wymienionych w art. 58 rozporządzenia nr 889/2008.
- **Nie wolno** dodawać do logo żadnego tekstu, symboli, innych logo, symboli w obrębie logo i w obrębie bezpośrednio przyległym (czyste pole otaczające logo), zmieniać kształt, zmieniać elementów wizualnych tworzących logo.
- **nie jest stosowane** w przypadku **produktów oraz żywności** wytworzonych **w okresie konwersji**;

Numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej

Numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej, której podlega podmiot gospodarczy, który przeprowadził ostatnie działania produkcyjne lub przygotowawcze **zamieszczany jest w tym samym polu widzenia co unijne logo produkcji ekologicznej.**

Numer ten np. **PL-EKO-00**, składa się z trzech elementów:

- **PL**- stanowi akronim określający państwo członkowskie, lub kraj trzeci zgodnie z międzynarodową normą ISO 3166,
- **EKO** – stanowi termin stanowiący odniesienie do zastosowanej ekologicznej metody produkcji,
- **00** – stanowi numer referencyjny nadany przez właściwy organ Państwa członkowskiego.

oznaczenie miejsca

Oznaczenie miejsca, w którym wyprodukowano nieprzetworzone produkty rolnicze, z których wytworzono końcowy produkt **umieszczane jest bezpośrednio poniżej numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej** i przyjmuje jedną z następujących form:

- **„rolnictwo UE”**, gdy surowiec rolniczy został wyprodukowany w UE,
- **„rolnictwo spoza UE”**, gdy surowiec rolniczy został wyprodukowany w kraju trzecim,
- **„rolnictwo UE/spoza UE”**, gdy część surowców wyprodukowano w UE, a część w kraju trzecim.



oznaczenie miejsca

- Ww. oznaczenie może być zastąpione lub uzupełnione nazwą kraju np.: „Rolnictwo Polska”, jeśli **wszystkie surowce, z których wytworzono produkt**, wyprodukowano w tym kraju.
- w oznaczeniu miejsca pochodzenia surowców można nie uwzględniać składników występujących w małej ilości wagowej (poniżej 2 % całkowitej ilości surowców pochodzenia rolniczego),
- oznaczenie nie może odróżniać się kolorem, rozmiarem ani formatem czcionki od opisu handlowego produktu oraz musi znajdować się na etykiecie w eksponowanym miejscu, tak aby było dobrze widoczne, czytelne i nieusuwalne.



Ustawa
z dnia 13 czerwca 2019 r.
**o oznakowaniu produktów wytworzonych
bez wykorzystania organizmów
genetycznie zmodyfikowanych jako
wolnych od tych organizmów
(DZ.U.2019.1401)**
wejście w życie 2020r.

Oznakowanie **bez GMO**



Wyprodukowano bez stosowania GMO



Oznakowanie dobrowolne

- Umieszczenie na opakowaniu lub etykiecie znaku graficznego
- W dokumentacji towarzyszącej określenia
 - „ **bez GMO**” (pasze, żywność niezawierająca składników pochodzenia zwierzęcego)
 - „**Wyprodukowano bez stosowania GMO**” - w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego



Poznaj dobrą żywność



Poznaj dobrą żywność

- Znak przyznawany na podstawie art.13 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
- Wzór znaku jest określony w rozporządzeniu MRiRW w sprawie wzoru znaku jakości artykułów rolno-spożywczych
- Art. rolno-spożywcze, którym nadano znak podlegają urzędowej kontroli w okresie jego ważności



Poznaj dobrą żywność

- to gwarancja utrzymania stałego, bardzo wysokiego poziomu jakości oznaczonych produktów oraz wiarygodności pochodzenia surowców,
- przyznawany jest tylko produktom spełniającym kryteria opracowane przez Kolegium Naukowe ds. jakości produktów żywnościowych



ORGANY PROGRAMU PDŹ –POZNAJ DOBRA ŻYWNOSĆ

Kolegium Naukowe ds. jakości produktów żywnościowych powoływane jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi spośród osób spełniających najwyższe kompetencje w zakresie oceny jakości artykułów rolno-spożywczych.

Kolegium Naukowe liczy 17 członków.

Kadencja Kolegium Naukowego trwa 4 lata.



OKRES WAŻNOŚCI ZNAKU PDŻ

- Znak nadawany jest produktowi po raz pierwszy **na okres do 3 lat.**
- Znak nadawany jest produktowi po raz kolejny **na okres do 5 lat.**



Poznaj dobrą żywność

PROGRAMEM OBJĘTE SĄ NASTĘPUJĄCE GRUPY RODUKTÓW:

- mięso i przetwory mięsne
- jaja i przetwory jajczarskie
- mleko i przetwory mleczne
- owoce, warzywa (w tym ziemniaki),
- grzyby i ich przetwory
- zboża i ich przetwory, w tym pieczywo
- ryby, owoce morza i ich przetwory
- napoje bezalkoholowe
- wody mineralne
- miód
- wyroby cukiernicze i ciastkarskie
- zioła i przyprawy
- tłuszcze spożywcze
- gatunkowe piwa i napoje spirytusowe
- wyroby mieszane i wysoko przetworzone na bazie wymienionych wyżej surowców



Chronione oznaczenie geograficzne



Chronione oznaczenie geograficzne (Protected Geographical Indications) oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego, który pochodzi z tego regionu, miejsca lub kraju. Produkt ten posiada szczególną specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też posiada inne cechy przypisywane temu pochodzeniu geograficznemu. Na określonym obszarze może odbywać się jeden z trzech procesów: produkcja, przetwarzanie lub też przygotowywanie produktu.



Chroniona nazwa pochodzenia

Chroniona nazwa pochodzenia (Protected Designation of Origin) oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Jakość produktu lub jego cechy charakterystyczne powinny być głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Cały proces technologiczny czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.





Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (Traditional Speciality Guaranteed - TSG) to zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, produkt lub środek spożywczy, którego skład, sposób produkcji lub przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub został on wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

W odróżnieniu od Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych, produkty będące Gwarantowaną Tradycyjną specjalnością można wytwarzać na terenie całej Polski, pod warunkiem spełniania warunków specyfikacji.

Nazwa produktu ubiegającego się o miano GTS musi być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do tego produktu lub oznaczać tradycyjny lub specyficzny jego charakter.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

„Specyficzny charakter” oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii; natomiast określenie „tradycyjny” oznacza udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić **co najmniej 30 lat.**

Znaki towarowe a Urząd Patentowy



URZĄD PATENTOWY
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ



To skrót od słowa “registered” co oznacza, że dany znak towarowy (czyli nazwa lub logo firmy) został zarejestrowany w odpowiednim Urzędzie Patentowym. W Polsce lub za granicą. Firma, która przeszła skutecznie całą procedurę, może (ale nie musi) umieszczać w sąsiedztwie swojego znaku – symbol R w kółku. Zabronione jest oznaczanie tym symbolem znaku towarowego, który nie został zarejestrowany.

INNE ZNAKI GRAFICZNE I TOWAROWE

- MARKA FIRMY, - nazwa chroniona jako własność intelektualna, nazwa marki lub nazwą wymyślona

WSPÓLNY ZNAK TOWAROWY



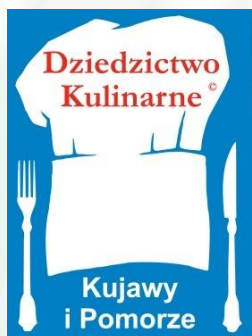
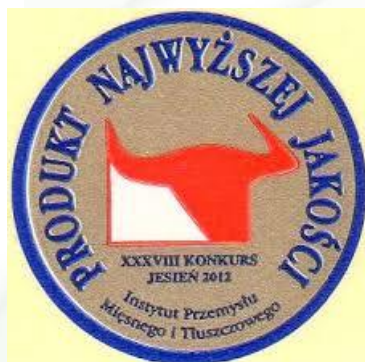
Klasyfikacja elementów graficznych: 3.7 5.3 26.1 26.4 27.5 29.1

Kolory znaku towarowego: czerwony zielony złoty



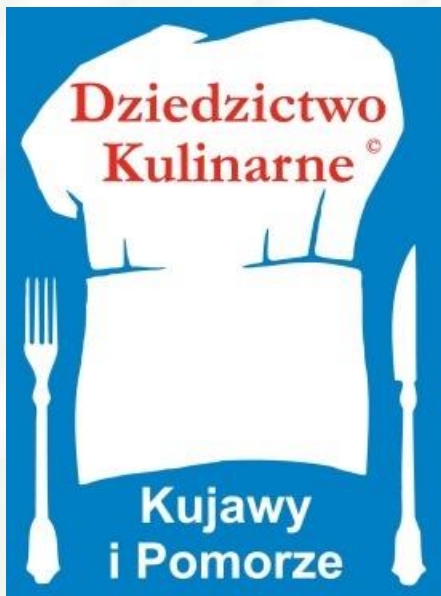
INNE ZNAKI GRAFICZNE

- SYSTEM KONTROLI



INNE ZNAKI

- Znaki towarowe „promocyjne”



DZIĘKUJE ZA UWAGĘ

WIJHARS w Bydgoszczy

ul. Hetmańska 28, 85-039 Bydgoszcz

www.ijhar-s.gov.pl

Tel.52 322 87 10, fax 52 322 47 26

e-mail: wibydgoszcz@ijhars.gov.pl