

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY -
INFORMACJE DOTYCZĄCE
OZNAKOWANIA

opracowano w Departamencie Promocji i Jakości Żywności

Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Warszawa, maj 2017r.(uaktualnienie grudzień 2018r.)

Uwaga

Przed rozpoczęciem lektury „przewodnika” należy pamiętać, że zapewnienie zgodności oznakowania środka spożywczego z wymaganiami prawa leży w gestii przedsiębiorców ponoszących odpowiedzialność za wprowadzaną do obrotu żywność. Poniższe informacje nie stanowią zatem wiążącej interpretacji przepisów prawa, a jedynie generalne wyjaśnienie treści norm prawnych w zakresie oznakowania.

Stwierdzenie, że oznakowanie wprowadza w błąd należy do służb kontrolnych, a rozstrzygnięcie ewentualnych kwestii spornych co do interpretacji przepisów należy do sądów.

Ponadto producent, przed wprowadzeniem produktu do obrotu w innym państwie, w tym państwach członkowskich UE powinien upewnić się u odbiorcy, czy dane oznakowanie, będzie uznane za poprawne w danym kraju.

Spis treści

1.	Przepisy prawne o znakowaniu i odpowiedzialności za produkty wprowadzane do obrotu	str. 4
2.	Ogólne zasady oznakowania, którymi należy się kierować.	str. 4
3.	Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych w opakowaniach zamkniętych przed wystawieniem na sprzedaż.	str. 5
4.	Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta.	str.14
5.	Wykaz składników alergennych	str. 15
6.	Znakowanie wartością odżywczą	str. 17
7.	Szczególne znakowanie wybranych grup produktów	str. 18
8.	Dodatkowe informacje	str. 19

1. Przepisy prawne o znakowaniu i odpowiedzialności za produkty wprowadzane do obrotu.

1) Podstawowym aktem prawnym, wskazującym obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym jest *rozporządzenie (WE) 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*¹

Zgodnie z przepisami tego rozporządzenia żywność na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, musi spełniać wymagania określone w przepisach.

Jednym z podstawowych wymagań jest odpowiednie oznakowanie żywności wprowadzanej do obrotu, tak, aby kupujący mógł przeczytać informacje, które go interesują i porównać też podobne produkty, które są w sprzedaży.

2) W zakresie oznakowania żywności zasady podstawowe przedstawiono w *rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)*²

oraz

*rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*³

2. Ogólne zasady oznakowania, którymi należy się kierować.

Producent przed przystąpieniem do opracowywania informacji, które musi podać na opakowaniu powinien pamiętać, że :

¹ Dz. U. L 31 z 1.02.2002 r., str. 1

² Dz. U. L 304, 22.11.2011 str. 18-63

³ Dz.U. z 2015r. poz. 29, z późn.zm.

1) nieczytelne informacje o produkcie stanowią jedną z głównych przyczyn niezadowolenia konsumentów z etykietowania żywności zatem:

a) etykiety żywności powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia, a przez to pomocne dla konsumentów,

b) informacje na opakowaniu muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne (w normalnych warunkach użytkowania). Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem;

2) podane informacje nie mogą wprowadzać w błąd co do właściwości i charakteru produktu, użytych składników, jego ilości w opakowaniu, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania itp;

3) nie można w oznakowaniu informować o właściwościach produktu, których on nie posiada, albo gdy wszystkie podobne produkty mają takie właściwości; szczególnie nie można podawać informacji przypisujących produktom właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób bądź też odwoływać się do takich właściwości;

4) wysokość czcionki użyta w napisach na opakowaniach nie może być mniejsza niż 1,2 mm. Tylko na bardzo małych opakowaniach, gdzie największa powierzchnia do umieszczenia informacji jest mniejsza niż 80 cm² wysokość czcionki może wynosić 0,9 mm.

3. Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych w opakowaniach zamkniętych przed wystawieniem na sprzedaż.

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

- a) nazwę żywności;
- b) wykaz składników; ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergię lub nietolerancję oraz wskazaniem procentowej zawartości najważniejszych składników;
- c) ilość netto żywności;
- d) datę trwałości;
- e) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
- f) imię i nazwisko oraz adres producenta;
- g) instrukcję użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione;
- h) informację o możliwej obecności w produkcie alergenów, które mogą znaleźć się w produkcie w sposób niezamierzony, przypadkowy (dalej tzw. „alergeny niezamierzone”);
- i) numer partii produkcyjnej;
- j) rzeczywistą zawartość objętościowa alkoholu w odniesieniu do napojów alkoholowych o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo.

- Nazwa żywności, ilość netto żywności oraz w przypadku napojów alkoholowych o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu muszą być znajdować się w tym samym polu widzenia.
- W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm² obowiązkowo należy podać jedynie:

- nazwę;
- składniki powodujące alergię lub nietolerancję;
- ilość netto żywności;
- datę trwałości.

Wykaz składników jest udostępniany na życzenie konsumenta.

- W oznakowaniu napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo nie ma obowiązku podawania wykazu składników oraz informacji o wartości odżywczej.
- Oznaczenie daty trwałości nie jest wymagane dla:
 - świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo takie nie ma zastosowania w przypadku kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne;
 - win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego,
 - napojów o zawartości alkoholu wynoszącej 10% objętościowo lub więcej,
 - wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
 - octu,
 - soli kuchennej,
 - cukru w stanie stałym,
 - wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych.

OMÓWIENIE

a) nazwa żywności

Nazwa powinna odzwierciedlać charakter produktu tak, żeby konsument mógł łatwo zorientować się, jaki produkt ogląda i mógł go porównać z podobnymi oferowanymi przez innych producentów. Nazwy fantazyjne, wymyślone przez producenta mogą stanowić dodatkowe informacje na opakowaniu. Oznacza to, że musi być podana nazwa właściwa np. „*dżem jabłkowo-malinowy*” a nazwa fantazyjna/handlowa na przykład: „*Produkt Anuli*” może być podana (ale nie musi).

b) wykaz składników

Po napisie „składniki:” lub „wykaz składników:” podaje się składniki zgodnie z recepturą w kolejności od składnika o największej masie użytego do produkcji do składnika o najmniejszej masie.

Przez pogrubienie albo podkreślenie, albo w inny odróżniający sposób zaznacza się w wykazie składniki alergenne (lub źródło alergenne, z którego składnik pochodzi).

Wykaz alergennych składników podany został na końcu opracowania w pkt. 5. Wykaz ten obejmuje 14 składników.

Przy składnikach najważniejszych dla konsumenta, zwłaszcza takich, które zostały podane od razu w nazwie (lub umieszczone na rysunku lub obrazku) podaje się ich procentowy udział w produkcie.

Przykłady :

Produkt 1 – „Bigos z grzybami leśnymi”. Składniki: kapusta kiszona, podgrzybki 17%, tłuszcz wieprzowy, cebula, marchew, mąka (**z pszenicy**), sól, przyprawy

W podanym przykładzie:

- doprecyzowana została nazwa przez wskazanie, że bigos zawiera grzyby leśne (może zawierać grzyby leśne, albo pieczarki albo nie zawierać grzybów w ogóle)

- w związku z wymienieniem (czyli podkreśleniem) w nazwie konieczne jest podanie w składzie % zawartości grzybów (podobnie będzie jeśli np. dodamy mięso – wtedy należy uzupełnić nazwę i w składzie podać jego procentową zawartość), pozostałe składniki mają charakter podstawowy (tj kapusta kiszona musi być zawsze w bigosie, stanowi podstawę i nie trzeba, (choć oczywiście można) podawać jej % zawartość, cebula dodawana w celach smakowych, ale nie jest już jako składnik odrębny wyczuwalna w produkcie i nie ze względu na cebulę konsument wybiera rodzaj bigosu);

- w składzie użyto mąki, która pochodzi ze zbóż czyli produktów wpisanych na listę alergenów, należy odpowiednio zaznaczyć pochodzenie alergenne – tu przykładowo przez pogrubienie czcionki;

- podana została kategoria składnika – „przyprawy”. Tę nazwę kategorii można wskazać na liście składników nie wymieniając wszystkich użytych przypraw jeśli wszystkie przyprawy zostały zastosowane w ilości nie przekraczającej wagowo 2% środka spożywczego. W przypadku przekroczenia tej ilości należy wymienić poszczególne przyprawy np. pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.

Produkt 2 – „Keks”. Składniki : mąka pszenna, bakalie 30% (skórka pomarańczowa, rodzynki, orzechy włoskie, migdały), masło, cukier, jajka, substancja spulchniająca: węglan sodu^{*}, sól.

W podanym przykładzie:

- nie podano szczegółowej nazwy, gdyż produkt „keks” jest znany konsumentom, zwyczajowo od bardzo dawna wypiekany w domu i w cukierniach;

- podano procentowy udział bakalii, gdyż jest to składnik charakterystyczny dla tego ciasta, oczekiwany przez konsumentów i według udziału bakalii najczęściej wybierany;

- zaznaczono składniki alergenne – tu przykładowo przez podkreślenie

*- stosowany powszechnie do wypieków „proszek do pieczenia” jest dodatkiem do żywności - substancją spulchniającą, który należy znakować z podaniem nazwy kategorii (substancja spulchniająca), po której podana jest szczegółowa nazwa (tu - węglan sodu) lub numer E (ustalony w *rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1338/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności*⁴) – (tu- E 500 (i)). Jeśli w składzie „proszku do pieczenia” będzie kilka węglanów np. wodorowęglan sodu i węglan sodu, można je podać pod wspólną nazwą: węglany lub numerem E 500. Prezentowany w oznakowaniu skład substancji spulchniającej musi być taki sam jak przedstawiony na opakowaniu zastosowanego „proszku do pieczenia”.

c) ilość netto

Zawartość netto podaje się :

- w przypadku produktów stałych - w jednostkach masy tj. albo mg (dla zawartości odmierzanej w miligramach) albo g (dla zawartości odmierzanej w gramach) albo kg (dla zawartości odmierzanej w kilogramach);

- w przypadku produktów płynnych - w jednostkach objętości tj. albo l lub L (dla zawartości odmierzanej w litrach) albo cl lub cL (dla zawartości odmierzanej w centylitrach) albo ml lub mL (dla zawartości odmierzanej w mililitrach);

- w przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych (takich jak kefir, zsiadłe mleko, jogurt) oraz mleka

⁴ Dz. U. L 354 z 31.12.2008 str. 16-33

zagęszczonego ilość netto może być podawana w jednostkach masy lub w jednostkach objętości.

d) data trwałości

Na opakowaniu, jako informacja dla konsumenta wskazująca trwałość produktu, musi zostać podana data wraz z poprzedzającym ją określeniem:

- „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok” (takie oznaczenie dotyczy produktów łatwo psujących się, których spożycie po tej dacie może powodować problemy zdrowotne, dlatego po przekroczeniu tej daty nie mogą być spożywane (Po upływie daty podanej z określeniem „NALEŻY” środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny dla zdrowia konsumenta zgodnie z art. 14 ust. 2-5 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 (!))

albo

- „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” (takie oznaczenie dotyczy produktów, których trwałość najlepszej jakości nie przekracza 3 miesięcy, a wyraz „NAJLEPIEJ” oznacza, że po tym czasie nie są niebezpieczne dla zdrowia, gdyby konsument chciał je zjeść,

lub

„najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok/tylko rok” (takie oznaczenie dotyczy produktów, których trwałość najlepszej jakości przekracza 3 miesiące, a nie przekracza 18 miesięcy (sam rok dla produktów o trwałości powyżej 18 miesięcy) i po tym czasie nie są niebezpieczne dla zdrowia, gdyby konsument chciał je zjeść)

Do produktów, w przypadku których trzeba podać sformułowanie „należy spożyć do”, należą przykładowo: twarożek, pierogi, soki niepasteryzowane, wędliny i ryby świeże, wędzone, ryby smażone, naleśniki z farszem itd.

Produkty, które można oznaczyć określeniem „najlepiej spożyć przed” to na przykład: ciasteczka kruche, landrynki, dżemy itp.

- Podawanie dat trwałości dla produktów opakowanych powinno być albo poprzedzone przeprowadzeniem badań przechowalniczych albo skorzystaniem z okresów trwałości określonych w Polskich Normach i Normach Branżowych dla poszczególnych produktów.
- Niezależnie od użytego określenia wskazującego trwałość produktu po podanej dacie produkty te nie mogą znajdować się w obrocie, nie mogą być oferowane do sprzedaży.

e) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia

Informacje, które powinny być podawane zgodnie z tym punktem należy rozpatrywać w połączeniu z poprzednim punktem dotyczącym okresu trwałości. Ponieważ wiadomo, że np. olej pozostawiony na słońcu i w temperaturze ponad 20°C szybciej jełczeje, stąd na opakowaniu oleju należy podać informację, aby przechowywać go w ciemnym i chłodnym miejscu (najlepiej z określeniem temperatury).

f) imię i nazwisko oraz adres producenta

Na opakowaniu należy umieścić dane rolnika, który wyprodukował środek spożywczy. Konsument w ten sposób uzyskuje informację o producencie i może się do niego zwrócić o dostarczenie następnych wyrobów, jeżeli przypadną mu do gustu.

g) instrukcja użycia w przypadku, gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione

Przykładowo, jeżeli pierogi sprzedawane są bez obróbki cieplnej i wymagają dalszej obróbki w domu konsumenta np. ugotowania w wodzie czy pieczenia w piekarniku, należy taką informację podać w oznakowaniu.

h) alergeny „niezamierzone”

Może zdarzyć się tak, że pomimo, że w wyrabianym produkcie – na przykład ciasteczkach kruchych - nie używamy orzechów, ale przed zrobieniem ciasteczek robiliśmy naleśniki z orzechami włoskimi i nie jesteśmy pewni czy część miazgi

orzechowej nie zanieczyściła mąki na ciasteczka, lepiej w takim przypadku podać w oznakowaniu informację „może zawierać orzechy włoskie”. Generalnie jednak najlepszy sposób to takie higieniczne przygotowanie miejsca pracy, aby nie dochodziło do sytuacji zanieczyszczenia.

- Pomóc w tym zakresie mogą wytyczne umieszczone na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego

<https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/Poradnik-Dobrej-Praktyki-Higienicznej-i-Produkcyjnej-przy-produkcji-%C5%BCywno%C5%9Bci-niezawieraj%C4%99cego-pochodzenia-w-warunkach-domowych-z-wykorzystaniem-surowc%C3%B3w-ro%C5%9Blinnych.pdf>

<https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/produkcja-zywnosci-w-warunkach-domowych/>

<https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp/>

<https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/5-krok%C3%B3w-do-bezpieczniejszej-%C5%BCywno%C5%9Bci-1.pdf>

i) numer partii produkcyjnej

Produkty spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być przez producenta/sprzedającego łatwo identyfikowane. Produkty sprzedawane w opakowaniach muszą zawierać oznaczenie kodu na opakowaniu. Gdyby okazało się, że np. do produkcji dżemu danego dnia omyłkowo użyta została sól zamiast cukru i służba kontrolna otrzymałaby skargę konsumencką, a producent nie mógł wskazać słoików, które były wyprodukowane tego dnia, to wszystkie słoiki z dżemem musiałyby zostać poddane zniszczeniu. Aby zapobiegać takim sytuacjom producent musi stworzyć sobie system łatwego rozpoznawania produktów wytworzonych np. danego dnia znakując na opakowaniu kod identyfikacyjny (widoczny, czytelny i nieusuwalny) i opisać go w swoich notatkach tak, aby w przypadku problemu z produktem i koniecznością wycofania można było udowodnić służbie kontrolnej, że wycofać trzeba tylko produkty oznakowane określonym kodem.

Jeżeli produkt jest oznakowany datą trwałości zawierającą co najmniej dzień i miesiąc, nie trzeba dodatkowo umieszczać na opakowaniu kodu identyfikującego.

Kwestia ta jest szczegółowo regulowana w *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej*⁵

j) procentowa zawartość alkoholu

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

Np. w przypadku „Miodu pitnego” o zawartości alkoholu 15% informacja ta może zostać przedstawiona następująco: „alk. 15% obj.”.

4. Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta.

W przypadku tych produktów miejscem prezentacji informacji o danym środku spożywczym będzie wywieszka w miejscu jego sprzedaży lub inny nośnik informacji dostępny bezpośrednio konsumentowi.

Informacje, które muszą być podane do wiadomości konsumenta to:

- nazwa środka spożywczego,
- imię i nazwisko producenta (rolnika),
- wykaz składników zaprezentowany w ten sam sposób jak w przypadku żywności opakowanej (punkt 3 b) opracowania),

⁵ Dz. U. Nr 83, poz.772

- klasa 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, np. w przypadku tuszek drobiowych klasa jakości handlowej „A” i „B” ustalona w rozporządzeniu Komisji (EEC) nr 1538/91 z dnia 5 czerwca 1991r. wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady nr 1906/90/EWG zawierającego

- w przypadku pieczywa – dodatkowo:

a) masa jednostkowa,

b) informacja „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Powyższe wymagania zostały ustalone w ww. *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*. W tym rozporządzeniu znajdują się również wymagania dotyczące szczegółowego nazewnictwa i znakowania wybranych grup produktów m.in. miodu, dżemów i innych przetworów owocowych, soków i nektarów, itd.

W przypadku zbywania żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny powyższe informacje o produkcie muszą być przez rolnika przekazane odbiorcy w postaci dokumentów towarzyszących produktowi.

5. Wykaz alergennych składników

Do składników alergennych wymagających wyróżnienia w oznakowaniu, wymienionych w załączniku II do *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011* należą:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę⁶,
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy¹,
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia,
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy,
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego¹,
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego,
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego,
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;

⁶ Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

6. Znakowanie wartością odżywczą

(Wskazania podane zgodnie z informacjami podanymi na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego)

Żywność wyprodukowana przez rolnika prowadzącego działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego może być zwolniona z obowiązku znakowania informacją o wartości odżywczej zgodnie z art. 16 ust. 3 (zał. V) oraz art. 44 *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*.

Dotyczy to:

- produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników np. warzywa mrożone, miód, kasza (tylko obłuszczona, nie prażona);
- produktów przetworzonych, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakiemu je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmuje pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników; (to wyłączenie raczej do produktów z innych niż polska tradycji kulinarnych);
- żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu;
- ziół, przypraw lub ich mieszanin;
- ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii, całych lub zmielonych lub zmielonych bezkofeinowych ziaren kawy;
- naparów ziołowych i owocowych, herbaty, herbaty bezkofeinowej, herbaty instant lub rozpuszczalnej lub ekstraktu herbaty, bezkofeinowej herbaty instant, lub rozpuszczalnej, lub ekstraktu herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;
- octów fermentowanych i substytutów octu, w tym tych, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
- żywności w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25cm²;
- żywności nieopakowanej, żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży.

Obowiązek znakowania informacją o wartości odżywczej jest zachowany w przypadku, gdy oznakowanie danego środka spożywczego zawiera oświadczenie żywieniowe i zdrowotne.

Przykładami, kiedy nie jest wymagane umieszczanie informacji o wartości odżywczej są:

- żywność opakowana, np. dżem w słoiku, produkowany w domu w małych ilościach przez rolnika zgodnie z ustawą o RHD, sprzedawany u rolnika/na lokalnym kiermaszu,
- żywność nieopakowana, np. pierogi wykonane ręcznie z własnych produktów we własnej kuchni w małych ilościach zgodnie z ustawą o RHD, sprzedawane u rolnika/na lokalnym kiermaszu.

7. Szczególne znakowanie wybranych grup produktów na przykładzie jaj.

Wymagania dotyczące znakowania jaj zostały określone w § 16 w *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* na podstawie przepisów UE.

W zakresie dotyczącym rolniczego handlu detalicznego, w przypadku sprzedaży jaj przez producenta posiadającego nie więcej niż 50 kur nieśnych, jaja nie muszą być oznakowane informacją o klasie jakości (klasa A lub „świeże” albo klasa B) i wagi (klasa A lub „świeże”) oraz nie muszą być znakowane kodem producenta (tj. kodem składającym się z cyfr i liter oznaczających w kolejności: system hodowli, kod państwa członkowskiego w którym zarejestrowany jest zakład (PL) oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny (oznaczenie zakładu)) pod warunkiem, że w miejscu ich sprzedaży są dostępne dane wymagane w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego.

8. Dodatkowe informacje

Jednocześnie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zwraca uwagę na istniejące już przewodniki/wytyczne/porady praktyczne dotyczące rolniczego handlu detalicznego dostępne na stronach internetowych

- **Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

<http://www.ijhar-s.gov.pl/index.php/rolniczy-handel-detaliczny.html>

oraz

- **Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie**

<http://cpsz.cdr.gov.pl/aktualnosc>

Ponadto na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi tj. www.gov.pl/web/rolnictwo w zakładce *Co robimy/Jakość żywności/Jakość handlowa i znakowanie żywności* znajdują się wytyczne pn. „*Podstawowe informacje dotyczące oznakowania – krajowy przewodnik dla drobnych wytwórców*”, w którym m.in. przedstawiono wymagania w zakresie znakowania świeżych owoców i warzyw oraz wykaz wybranych aktów prawnych zawierających szczegółowe wymagania odnoszące się do oznakowania oraz definicje produktów, które umożliwiają poprawne nazwanie żywności wprowadzanej do obrotu i jej właściwe oznakowanie.