

Przewodnik do rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, ma na celu pomóc wszystkim podmiotom łańcucha żywnościowego a w szczególności właściwym organom krajowym w lepszym zrozumieniu i prawidłowym stosowaniu rozporządzenia. Niniejszy dokument nie posiada oficjalnego statusu prawnego i w razie sporu ostateczną interpretację prawa dokonują Sądy Administracyjne.

**ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011
z dnia 25 października 2011 r.**

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,
uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 114, uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej, uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno- Społecznego (1), stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą (2), a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Art. 169 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE) przewiduje, że Unia przyczynia się do osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony konsumenta poprzez środki przyjmowane przez nią zgodnie z jego art. 114.
- (2) Swobodny przepływ bezpiecznej i dobrej dla zdrowia żywności to zasadniczy aspekt rynku wewnętrznego, w istotny sposób przyczyniający się do zdrowia i pomyślności obywateli oraz mający znaczny wpływ na ich interesy społeczne i ekonomiczne.
- (3) Aby uzyskać wysoki poziom ochrony zdrowia konsumentów i zagwarantować im prawo do informacji, należy zapewnić odpowiednie informowanie konsumentów na temat spożywanej przez nich żywności. Na wybory dokonywane przez konsumentów mogą wpływać m.in. względy zdrowotne, ekonomiczne, środowiskowe, społeczne i etyczne.
- (4) 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 (3) przewiduje, że generalną zasadą prawa żywnościowego jest zapewnienie konsumentom podstawy do dokonywania świadomych wyborów dotyczących spożywanej przez nich żywności i uniemożliwienie jakichkolwiek praktyk, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd.
- (5) Dyrektywa 2005/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 maja 2005 r. dotycząca nieuczciwych praktyk handlowych stosowanych przez przedsiębiorstwa wobec konsumentów na rynku wewnętrznym (4) obejmuje niektóre aspekty przekazywania informacji konsumentom, aby uniemożliwić działania wprowadzające w błąd i pomijanie informacji. Ogólne zasady dotyczące nieuczciwych praktyk handlowych należy uzupełnić o zasady szczegółowe dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

(6) W dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (5) określono unijne zasady etykietowania żywności mające zastosowanie do wszystkich środków spożywczych. Większość przepisów określonych w tej dyrektywie pochodzi z 1978 r., w związku z czym konieczna jest ich aktualizacja.

(7) W dyrektywie Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych (6) określono zasady dotyczące treści i prezentacji informacji żywieniowych na żywności opakowanej. Zgodnie z tymi zasadami zamieszczenie informacji żywieniowych ma charakter dobrowolny, chyba że zamieszczone jest oświadczenie żywieniowe odnoszące się do żywności. Większość przepisów określonych w tej dyrektywie pochodzi z 1990 r., w związku z czym konieczna jest ich aktualizacja.

(8) Ogólne wymogi dotyczące etykietowania uzupełniono o szereg przepisów mających zastosowanie do wszystkich środków spożywczych w szczególnych okolicznościach lub tylko do niektórych kategorii środków spożywczych. Ponadto istnieje szereg szczególnych przepisów mających zastosowanie do określonych środków,

Chociaż pierwotne cele i podstawowe elementy aktualnych przepisów dotyczących etykietowania nadal obowiązują, niezbędne jest uproszczenie przepisów, aby ułatwić ich przestrzeganie i zapewnić większą jasność dla zainteresowanych stron, a także ich aktualizacja w sposób uwzględniający zmiany, do których doszło w dziedzinie informacji na temat żywności. Niniejsze rozporządzenie zarówno służy interesom rynku wewnętrznego, ponieważ upraszcza przepisy, gwarantuje pewność prawa i ogranicza obciążenia administracyjne, jak i przynosi korzyści obywatelom, ponieważ wprowadza wymóg jasnego, zrozumiałego i czytelnego etykietowania środków spożywczych.

(10) Społeczeństwo jest zainteresowane zależnością zdrowia od diety i wyborem właściwej diety dostosowanej do potrzeb indywidualnych. W białej księdze Komisji z dnia 30 maja 2007 r. zatytułowanej „Strategia dla Europy w sprawie zagadnień zdrowotnych związanych z odżywianiem, nadwagą i otyłością” („biała księga Komisji”) zauważono, że podawanie wartości odżywczej jest jedną z ważnych metod informowania konsumentów na temat składu środków spożywczych i pomagania im w dokonywaniu świadomych wyborów. W komunikacie Komisji z dnia 13 marca 2007 r. zatytułowanym „Strategia polityki konsumenckiej UE na lata 2007–2013 – wzmocnienie pozycji konsumentów, polepszenie ich dobrobytu oraz zapewnienie ich skutecznej ochrony” podkreślono, że umożliwienie konsumentom dokonywania świadomych wyborów jest niezbędne zarówno dla zapewnienia skutecznej konkurencji, jak i dla dobra konsumentów. Znajomość podstawowych zasad żywienia oraz odpowiednich informacji żywieniowych na temat środków spożywczych przyczyniłaby się istotnie do umożliwienia konsumentom podejmowania takich świadomych wyborów. Ważnym mechanizmem poprawiającym zrozumienie informacji na temat żywności przez konsumentów są kampanie edukacyjne i informacyjne.

(11) W celu zwiększenia pewności prawa oraz zapewnienia racjonalności i spójności jego egzekwowania właściwe jest uchylene dyrektyw 90/496/EWG i 2000/13/WE i zastąpienie ich pojedynczym rozporządzeniem, co zagwarantuje pewność konsumentom i innym zainteresowanym stronom oraz zmniejszy obciążenia administracyjne.

- (12) W celu zachowania jasności należy uchylić i włączyć do niniejszego rozporządzenia inne horyzontalne akty prawne, a mianowicie dyrektywę Komisji 87/250/EWG z dnia 15 kwietnia 1987 r. w sprawie oznaczania zawartości alkoholu na etykietach napojów alkoholowych przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi finalnemu (1), dyrektywę Komisji 1999/10/WE z dnia 8 marca 1999 r. przewidującą odstępstwa od przepisów art. 7 dyrektywy Rady 79/112/EWG w zakresie etykietowania środków spożywczych (2), dyrektywę Komisji 2002/67/WE z dnia 18 lipca 2002 r. w sprawie etykietowania środków spożywczych zawierających chininę oraz środków spożywczych zawierających kofeinę (3), rozporządzenie Komisji (WE) nr 608/2004 z dnia 31 marca 2004 r. dotyczące etykietowania żywności oraz składników żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli i/lub estrów fitostanoli (4) oraz dyrektywę Komisji 2008/5/WE z dnia 30 stycznia 2008 r. dotyczącą obowiązkowego umieszczania na etykietach niektórych środków spożywczych danych szczegółowych innych niż wymienione w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (5).
- (13) Konieczne jest określenie wspólnych definicji, zasad, wymogów i procedur, tak, aby stworzyć jasne ramy i wspólną podstawę środków unijnych i krajowych regulujących informacje na temat żywności.
- (14) Aby umożliwić kompleksowe i ewolucyjne podejście do przekazywanych konsumentom informacji na temat spożywanej przez nich żywności, należy opracować szeroką definicję prawa dotyczącego informacji na temat żywności, obejmującą zasady o charakterze ogólnym i szczegółowym, a także szeroką definicję informacji na temat żywności, obejmującą również informacje przekazywane inaczej niż za pośrednictwem etykiety.
- (15) Przepisy unijne powinny mieć zastosowanie tylko do przedsiębiorstw zakładających pewną ciągłość działalności i pewien stopień organizacji. Zakres stosowania niniejszego rozporządzenia nie powinien obejmować działań w rodzaju okazjonalnego przygotowywania i dostarczania żywności, podawania posiłków i sprzedaży żywności przez osoby prywatne np. podczas imprez charytatywnych, lokalnych kiermaszów i spotkań.
- (16) Prawo dotyczące informacji na temat żywności powinno być na tyle elastyczne, aby można było na bieżąco śledzić nowe potrzeby informacyjne ze strony konsumentów i zapewnić równowagę między ochroną rynku wewnętrznego a różnicami percepcji konsumentów w państwach członkowskich.
- (17) Podstawową kwestią uwzględnianą przy określaniu wymogów dotyczących obowiązkowych informacji na temat żywności powinno być umożliwienie konsumentom identyfikacji i właściwego wykorzystywania danego środka spożywczego oraz dokonywania wyborów zaspokajających ich indywidualne potrzeby dietetyczne. W tym celu podmioty działające na rynku spożywczym powinny ułatwiać dostęp do tych informacji osobom niewidomym i niedowidzącym.
- (18) Aby umożliwić dostosowywanie prawa dotyczącego informacji na temat żywności do zmieniających się potrzeb informacyjnych konsumentów, w przypadku rozważania potrzeby wprowadzenia obowiązkowych informacji na temat żywności należy zawsze brać również pod uwagę szeroko wykazywane zainteresowanie większości konsumentów ujawnianiem pewnych informacji.
- (19) Nowe, obowiązkowe wymogi dotyczące informacji na temat żywności powinny być jednak przyjmowane wyłącznie w przypadkach, gdy są niezbędne zgodnie z zasadami pomocniczości, proporcjonalności i trwałości.

Rozporządzenie nr 1169/2011 zostało przyjęte przez Radę i Parlament Europejski i obowiązuje ono w całości i wprost we wszystkich państwach Unii Europejskiej. Zgodnie z przepisami ww. rozporządzenia pewne kwestie powierzono do przygotowania i opracowania Komisji Europejskiej, będącej organem wykonawczym Unii Europejskiej, np. na Komisji spoczywa obowiązek przygotowania aktu wykonawczego dotyczącego stosowania przepisu odnoszącego się do obowiązkowego wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia składnika podstawowego.

Zgodnie z art. 44 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia państwa członkowskie mogą przyjąć przepisy krajowe, w których zostaną doprecyzowane kwestie udostępniania danych szczegółowych w przypadku środków spożywczych nieopakowanych lub pakowanych w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta, które są oferowane do sprzedaży konsumentom lub zakładom żywienia zbiorowego. Informacje wymagane dla środków spożywczych sprzedawanych bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży zostały uregulowane w krajowym akcie prawnym, tj. w rozporządzeniu 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).”

(20) Przepisy prawa w zakresie informacji na temat żywności powinny zakazywać stosowania informacji, które wprowadzałyby konsumenta w błąd, w szczególności co do cech, działań lub właściwości danego środka spożywczego, lub przypisywałyby danym środkom spożywczym właściwości lecznicze. Aby zakazy te były skuteczne, powinny mieć zastosowanie również do reklamy i prezentacji środków spożywczych.

(21) Aby nie dopuścić do rozdrobnienia zasad dotyczących zakresu odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym za informacje na temat żywności, właściwe jest wyjaśnienie zakresów odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym w tym obszarze. Wyjaśnienie to powinno być zgodne z zakresami odpowiedzialności w odniesieniu do konsumenta, o których mowa w art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

(22) Należy opracować wykaz wszystkich obowiązkowych informacji, które z zasady powinny być przekazywane w odniesieniu do środka spożywczego przeznaczonego dla konsumentów finalnych i zakładów żywienia zbiorowego. Ten wykaz powinien nadal obejmować informacje, które są już wymagane na mocy istniejących przepisów unijnych, ponieważ powszechnie uznaje się je za cenny dorobek prawny w zakresie informacji dla konsumenta.

(23) W celu uwzględnienia zmian i nowych okoliczności w dziedzinie informacji na temat żywności konieczne jest wprowadzenie przepisów uprawniających Komisję do umożliwienia udostępniania niektórych danych szczegółowych za pośrednictwem alternatywnych środków. Konsultacja z zainteresowanymi stronami powinna ułatwić dokonywanie terminowych i dobrze ukierunkowanych zmian wymogów w zakresie informacji na temat żywności.

(24) Niektóre składniki lub inne substancje lub produkty (takie jak substancje pomocnicze w przetwórstwie) stosowane w produkcji środków spożywczych i pozostające w nich po zakończeniu procesu produkcyjnego mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji u niektórych osób, przy czym niektóre z tych alergii lub reakcji nietolerancji stanowią zagrożenie dla zdrowia osób, u których występują. Ważne jest, aby podawać informacje na temat obecności dodatków do żywności, substancji pomocniczych w przetwórstwie i innych substancji lub produktów, w których przypadku naukowo dowiedziono, że mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji, aby umożliwić konsumentom, szczególnie osobom cierpiącym na alergie lub nietolerancje pokarmowe, dokonywanie świadomych, bezpiecznych dla nich wyborów.

(25) W celu informowania konsumentów o obecności wytworzonych nanomateriałów w żywności, należy wprowadzić definicję wytworzonych nanomateriałów. Zważywszy, że żywność zawierająca wytworzone nanomateriały lub składająca się z nich może być nową żywnością, należy rozważyć odpowiednie ramy prawne tej definicji w kontekście przyszłego przeglądu rozporządzenia (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczącego nowej żywności i nowych składników żywności (1).

Etykiety żywności powinny być jasne i zrozumiałe, aby były pomocne dla konsumentów, którzy chcą dokonywać bardziej świadomych wyborów dotyczących żywności i diety. Badania pokazują, że dobra czytelność jest ważnym elementem zwiększania prawdopodobieństwa, że informacje na etykiecie będą mieć wpływ na jej odbiorców, a nieczytelne informacje o produkcie stanowią jedną z głównych przyczyn niezadowolenia konsumentów z etykietowania żywności. W związku z tym należy opracować kompleksowe podejście, aby uwzględnić wszystkie aspekty dotyczące czytelności, w tym czcionkę, kolor i kontrast.

(27) Aby zapewnić przekazywanie informacji na temat żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich sposobów dostarczania żywności konsumentom, w tym sprzedaży żywności za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość. Chociaż jasne jest, że wszelka żywność dostarczana za pośrednictwem sprzedaży na odległość powinna spełniać te same wymogi informacyjne co żywność sprzedawana w sklepach, konieczne jest jasne stwierdzenie, że w takich przypadkach odpowiednie obowiązkowe informacje na temat żywności powinny być również dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu.

(28) W ostatnich dziesięcioleciach technologia zamrażania środków spożywczych znacznie się rozwinęła i jest obecnie powszechnie stosowana w celu poprawy obiegu towarów na rynku wewnętrznym Unii oraz ograniczenia zagrożeń dotyczących bezpieczeństwa żywności. Jednak zamrażanie, a następnie rozmrażanie niektórych środków spożywczych, zwłaszcza produktów mięsnych i produktów rybołówstwa, ogranicza możliwości ich dalszego użycia, a ponadto może wpływać na ich bezpieczeństwo, smak i właściwości fizyczne. Z kolei w przypadku innych produktów, zwłaszcza masła, zamrażanie nie powoduje takich skutków. Dlatego też, jeżeli dany produkt został rozmrożony, należy o tym odpowiednio poinformować konsumenta finalnego.

(29) Należy zapewnić określenie kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego, w przypadku gdy brak jego określenia mógłby wprowadzać konsumentów w błąd co do kraju lub miejsca rzeczywistego pochodzenia danego produktu. We wszystkich przypadkach określenie kraju lub miejsca pochodzenia żywności powinno być zapewnione w taki sposób, aby nie zmylić konsumenta, na podstawie jasno zdefiniowanych kryteriów, które zapewniają jednolite warunki dla przedstawicieli przemysłu i poprawiają zrozumienie przez konsumentów informacji dotyczących kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego. Takie kryteria nie powinny mieć zastosowania do określeń dotyczących nazwy ani adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym.

(30) W niektórych przypadkach podmioty działające na rynku spożywczym mogą chcieć wskazać – na zasadzie dobrowolności – miejsce pochodzenia danego środka spożywczego, aby zwrócić uwagę konsumentów na cechy jakościowe ich produktu. Takie określenia również powinny spełniać zharmonizowane kryteria. Określanie miejsca pochodzenia jest obecnie obowiązkowe w Unii w odniesieniu do wołowiny i produktów z wołowiny (1) w następstwie kryzysu związanego z gąbczastą encefalopatią bydła i stworzyło ono pewne oczekiwania ze strony konsumentów.

Sporządzona przez Komisję ocena skutków potwierdza, że pochodzenie mięsa wydaje się mieć pierwszorzędne znaczenie dla konsumentów. Konsumentów w Unii często spożywają również inne rodzaje mięsa, takie jak mięso ze świń, owiec, kóz oraz mięso drobiowe. Dlatego należy wprowadzić obowiązkowe oznaczanie miejsca pochodzenia tych produktów. Szczególne wymogi w odniesieniu do pochodzenia mogą różnić się dla poszczególnych rodzajów mięsa w zależności od cech danego gatunku zwierząt.

Należy zapewnić wprowadzenie w drodze przepisów wykonawczych obowiązkowych wymogów, które mogą różnić się dla poszczególnych rodzajów mięsa, przy uwzględnieniu zasady proporcjonalności oraz obciążeń administracyjnych dla podmiotów działających na rynku spożywczym i organów wykonawczych.

- (32) Przepisy dotyczące obowiązkowego określenia miejsca pochodzenia zostały opracowane na podstawie podejść wertykalnych, odnoszących się na przykład do miodu (2), owoców i warzyw (3), ryb (4), wołowiny i produktów z wołowiny (5) oraz oliwy z oliwek (6). Istnieje potrzeba zbadania możliwości rozszerzenia obowiązkowego oznaczania pochodzenia na inne środki spożywcze. Należy zatem zwrócić się do Komisji o przygotowanie sprawozdań obejmujących następujące środki spożywcze: rodzaje mięsa inne niż wołowina, mięso ze świń, owiec, kóz oraz mięso drobiowe; mleko; mleko wykorzystywane jako składnik w produktach mlecznych; mięso wykorzystywane jako składnik; nieprzetworzone środki spożywcze; produkty zawierające jeden składnik; składniki stanowiące więcej niż 50 % danego środka spożywczego. Ponieważ mleko jest jednym z produktów, w odniesieniu do których określenie miejsca pochodzenia jest uważane za szczególnie istotne, należy jak najszybciej udostępnić sprawozdanie Komisji dotyczące tego produktu. W oparciu o wnioski zawarte w tych sprawozdaniach Komisja może przedstawić wnioski mające na celu zmianę odpowiednich przepisów unijnych lub w stosownych przypadkach podejmować nowe inicjatywy w odniesieniu do danego sektora.
- (33) Niepreferencyjne zasady pochodzenia obowiązujące w Unii zostały określone w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2913/92 z dnia 12 października 1992 r. ustanawiającym Wspólnotowy Kodeks Celny (7) i w jego przepisach wykonawczych zawartych w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2454/93 z dnia 2 lipca 1993 r. ustanawiającym przepisy w celu wykonania rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92 ustanawiającego Wspólnotowy Kodeks Celny (8). Określenie kraju pochodzenia środków spożywczych będzie opierać się na tych przepisach, które są dobrze znane podmiotom działającym na rynku spożywczym i organom administracji, co powinno ułatwić ich wdrożenie.
- (34) Informacja o wartości odżywczej danego środka spożywczego obejmuje informacje na temat obecności energii i pewnych składników odżywczych w środkach spożywczych. Obowiązkowe podawanie informacji żywieniowych na opakowaniu powinno wspierać działania dotyczące żywienia, będące elementem polityki zdrowia publicznego, która może obejmować wydawanie zaleceń naukowych z zakresu edukacji żywieniowej społeczeństwa i wspierać podejmowanie świadomych wyborów żywności.
- (35) Aby ułatwić porównywanie produktów w opakowaniach różnej wielkości, należy utrzymać obowiązek podawania informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, a w stosownych przypadkach zezwolić na podawanie dodatkowo informacji w przeliczeniu na porcję. Jeżeli zatem dana żywność jest pakowana oraz pojedyncze porcje lub jednostkowe ilości żywności są rozpoznawalne, to należy zezwolić na podawanie dodatkowo – oprócz informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml – również informacji w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności.

Ponadto, aby zapewnić porównywalne informacje dotyczące porcji lub jednostkowych ilości żywności, Komisja powinna być upoważniona do przyjmowania przepisów dotyczących wyrażania informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności dla szczególnych kategorii żywności.

- (36) W białej księdze Komisji podkreślono pewne elementy żywieniowe istotne dla zdrowia publicznego, takie jak kwasy tłuszczowe nasycone, cukry lub sód. Dlatego wymogi dotyczące obowiązkowego przekazywania informacji żywieniowych powinny uwzględniać takie elementy.
- (37) Ponieważ jeden z celów, którym służyć ma niniejsze rozporządzenie, polega na zapewnieniu konsumentowi finalnemu podstawy do dokonywania świadomych wyborów, istotne jest zapewnienie w tym kontekście, by konsument finalny łatwo rozumiał informacje zamieszczone na etykietach. Dlatego na etykietach należy używać określenia „sól” zamiast odpowiadającego mu określenia składnika odżywczego – „sód”.
- (38) W celu zapewnienia zgodności i spójności prawa Unii dobrowolne zamieszczanie oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych na etykietach żywności powinno odbywać się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (9). Aby uniknąć niepotrzebnych obciążeń dla podmiotów działających na rynku spożywczym, właściwe jest zwolnienie z obowiązkowego podawania informacji o wartości odżywczej niektórych kategorii nieprzetworzonych środków spożywczych, środków spożywczych, w przypadku których informacje żywieniowe nie są czynnikiem determinującym decyzje konsumentów o zakupie produktu lub których opakowanie jest zbyt małe, aby zmieścić obowiązkowe elementy etykietowania, chyba że obowiązek przekazywania takiej informacji został przewidziany w innych przepisach unijnych.
- (40) Ze względu na specyfikę napojów alkoholowych właściwe jest zachęcenie Komisji do dalszej analizy wymogów dotyczących informacji podawanych w odniesieniu do tych produktów. W związku z tym, uwzględniając potrzebę zapewnienia spójności z innymi stosownymi dziedzinami polityki Unii, Komisja powinna, w terminie trzech lat od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, przedstawić sprawozdanie na temat stosowania wymogów podawania informacji o składzie napojów alkoholowych i dotyczących ich informacji żywieniowych. Ponadto uwzględniając rezolucję Parlamentu Europejskiego z dnia 5 września 2007 r. w sprawie strategii UE w zakresie wspierania państw członkowskich w ograniczaniu szkodliwych skutków spożywania alkoholu (1), opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego (2), prace Komisji oraz obawy społeczeństwa w kwestii szkodliwych skutków spożywania alkoholu, zwłaszcza dla młodych i szczególnie podatnych na zagrożenie konsumentów, Komisja powinna, po zasięgnięciu opinii zainteresowanych stron i państw członkowskich, rozważyć potrzebę wprowadzenia definicji takich napojów jak tzw. alkopopy, które są produkowane głównie z myślą o młodzieży. Komisja powinna również w stosownych przypadkach zaproponować szczególne wymogi dotyczące napojów alkoholowych w kontekście niniejszego rozporządzenia.
- (41) Aby przekazywane informacje żywieniowe przemawiały do przeciętnego konsumenta i służyły celowi informacyjnemu, w którym je wprowadzono, z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy na temat żywienia, powinny być one proste i łatwo zrozumiałe. Podawanie informacji żywieniowych częściowo w głównym polu widzenia, zwanym powszechnie „przodem opakowania”, a częściowo z innej strony opakowania, na przykład „z tyłu opakowania”, mogłoby dezorientować konsumentów. Dlatego informacja o wartości odżywczej powinna się znajdować w tym samym polu widzenia.

Dodatkowo, na zasadzie dobrowolności, najważniejsze elementy informacji żywieniowych można powtórzyć w głównym polu widzenia, by pomóc konsumentom łatwo dostrzec podstawowe informacje żywieniowe przy zakupie żywności. Swobodne dobieranie informacji, które można by powtarzać, mogłoby dezorientować konsumentów. Konieczne jest zatem sprecyzowanie, które informacje można powtarzać.

- (42) W celu zachęcenia podmiotów działających na rynku spożywczym, by na zasadzie dobrowolności dostarczały dane zawarte w informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do takich środków spożywczych, jak napoje alkoholowe i żywność nieopakowana, które mogą być wyłączone z obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej, należy zapewnić możliwość podawania tylko niektórych elementów informacji o wartości odżywczej. Należy jednakże jasno określić informacje, które mogą być dostarczane na zasadzie dobrowolności, aby uniknąć wprowadzania konsumenta w błąd w wyniku dowolnego doboru tych informacji przez podmiot działający na rynku spożywczym.
- (43) W ostatnim czasie niektóre państwa członkowskie i organizacje z sektora spożywczego wprowadziły zmiany w wyrażaniu wartości odżywczej, inaczej niż w przeliczeniu na 100 g, na 100 ml lub na porcję, lub w jej prezentacji przy użyciu form graficznych lub symboli. Takie dodatkowe formy wyrażania lub prezentacji mogą pomóc konsumentom lepiej zrozumieć informację o wartości odżywczej. Jednak w całej Unii brak wystarczających dowodów na temat zrozumienia i wykorzystywania przez przeciętnego konsumenta alternatywnych form wyrażania lub prezentacji informacji. Dlatego należy pozwolić na opracowanie różnych form wyrażania i prezentacji na podstawie kryteriów określonych w niniejszym rozporządzeniu oraz zwrócić się do Komisji o przygotowanie sprawozdania na temat stosowania tych form wyrażania i prezentacji, ich skutków dla rynku wewnętrznego oraz celowości dalszej harmonizacji.
- (44) Aby pomóc Komisji w sporządzeniu tego sprawozdania, państwa członkowskie powinny dostarczyć jej odpowiednie informacje dotyczące stosowania na rynku na ich terytorium dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej. W tym celu państwa członkowskie powinny być uprawnione do żądania od podmiotów działających na rynku spożywczym i wprowadzających na rynek na ich terytorium środki spożywcze oznaczone za pomocą dodatkowych form wyrażania lub prezentacji, aby powiadamiały organy krajowe o stosowaniu takich dodatkowych form i odpowiednio uzasadniały spełnienie wymogów niniejszego rozporządzenia.
- (45) Pożądane byłoby zapewnienie pewnego poziomu spójności w opracowywaniu dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej. Należy zatem wspierać ciągłą wymianę informacji oraz dzielenie się informacjami na temat najlepszych praktyk i doświadczeń między państwami członkowskimi, a także między nimi a Komisją, oraz wspierać udział zainteresowanych stron w takich wymianach.
- (46) Znajdującą się w tym samym polu widzenia informację o ilości składników odżywczych i wskaźnikach porównawczych w łatwo rozpoznawalnej formie umożliwiającej ocenę właściwości odżywczych danego środka spożywczego należy uważać w całości za część informacji o wartości odżywczej, nie zaś za grupę odrębnych oświadczeń.

Doświadczenie pokazuje, że w wielu przypadkach dobrowolne informacje na temat żywności przekazywane są ze szkodą dla jasności obowiązkowych informacji na temat żywności. Dlatego należy przyjąć kryteria pomagające podmiotom działającym na rynku spożywczym i organom wykonawczym we właściwym wyważeniu przekazywania obowiązkowych i dobrowolnych informacji na temat żywności.

- (48) Zależnie od miejscowych warunków i okoliczności występujących w praktyce państwa członkowskie powinny zachować prawo do ustanawiania przepisów dotyczących przekazywania informacji na temat żywności nieopakowanej. Chociaż w takich przypadkach zapotrzebowanie konsumentów na inne informacje jest ograniczone, za bardzo ważne uważa się informacje na temat potencjalnych alergenów. Istnieją dowody wskazujące na możliwość przypisania większości reakcji alergicznych na żywność spożyciu nieopakowanej żywności. Dlatego informacje na temat potencjalnych alergenów powinny być zawsze przekazywane konsumentom.
- (49) W odniesieniu do kwestii harmonizowanych w szczególny sposób niniejszym rozporządzeniem państwa członkowskie nie powinny mieć możliwości przyjmowania przepisów krajowych, chyba że zezwala na to prawo Unii. Niniejsze rozporządzenie nie powinno uniemożliwiać państwom członkowskim przyjmowania środków krajowych w odniesieniu do kwestii, które nie zostały zharmonizowane w szczególny sposób niniejszym rozporządzeniem. Tego rodzaju środki krajowe nie powinny jednak zakazywać, utrudniać ani ograniczać swobodnego przepływu towarów, które są zgodne z niniejszym rozporządzeniem.
- (50) Konsumentom w Unii wykazują rosnące zainteresowanie wdrażaniem przepisów Unii dotyczących dobrostanu zwierząt w czasie uboju, w tym kwestią ogłuszania zwierząt przed ubojem. W związku z tym w kontekście przyszłej strategii Unii na rzecz ochrony i dobrostanu zwierząt należy rozważyć przeprowadzenie badania na temat możliwości dostarczania konsumentom stosownych informacji na temat ogłuszania zwierząt.
- (51) Powinna istnieć możliwość dostosowywania przepisów dotyczących informacji na temat żywności do szybko zmieniającego się otoczenia społecznego, ekonomicznego i technologicznego.
- (52) Państwa członkowskie powinny prowadzić urzędowe kontrole w celu zapewnienia przestrzegania niniejszego rozporządzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (1).
- (53) Należy zaktualizować odniesienia do dyrektywy 90/496/EWG w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 i w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (2), aby uwzględnić niniejsze rozporządzenie. Należy w związku z tym odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006.
- (54) Nieregularne i częste uaktualnienia wymogów dotyczących informacji na temat żywności mogą stanowić znaczne obciążenie administracyjne dla przedsiębiorstw spożywczych, zwłaszcza dla małych i średnich przedsiębiorstw. Dlatego należy zapewnić, by środki, które może przyjąć Komisja w ramach wykonywania uprawnień powierzonych jej na mocy niniejszego rozporządzenia, zaczynały być stosowane w tym samym dniu każdego roku kalendarzowego po odpowiednim okresie przejściowym. Odstępstwa od tej zasady powinny być dozwolone w nagłych przypadkach, gdy celem danych środków jest ochrona zdrowia ludzkiego.
- (55) Aby umożliwić podmiotom działającym na rynku spożywczym dostosowywanie etykietowania ich produktów do nowych wymogów wprowadzonych na mocy niniejszego rozporządzenia, należy zapewnić odpowiednie okresy przejściowe w odniesieniu do stosowania niniejszego rozporządzenia.

- (56) W związku ze znacznymi zmianami wymogów odnoszących się do podawania wartości odżywczej, wprowadzonych na mocy niniejszego rozporządzenia, w szczególności zmianami związanymi z treścią informacji o wartości odżywczej, należy upoważnić podmioty działające na rynku spożywczym do wcześniejszego rozpoczęcia stosowania niniejszego rozporządzenia.
- (57) Ponieważ cele niniejszego rozporządzenia nie mogą zostać osiągnięte w sposób wystarczający przez państwa członkowskie i mogą zatem być lepiej osiągnięte na poziomie Unii, Unia może podjąć działania zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu o Unii Europejskiej. Zgodnie z zasadą proporcjonalności przewidzianą w tym artykule niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza to, co jest konieczne do osiągnięcia tych celów.
- (58) Komisji należy przekazać uprawnienia do przyjmowania, zgodnie z art. 290 TFUE, aktów delegowanych odnoszących się między innymi do dostępności pewnych obowiązkowych danych szczegółowych w inny sposób niż na opakowaniu lub na etykiecie, do wykazu środków spożywczych, które nie muszą być opatrzone wykazem składników, do ponownej analizy wykazu substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji lub do wykazu składników odżywczych, które mogą być objęte informacją na zasadzie dobrowolności. Szczególnie istotne jest, aby w ramach swoich prac przygotowawczych Komisja przeprowadzała odpowiednie konsultacje, w tym na szczeblu ekspertów. Przygotowując i opracowując akty delegowane, Komisja powinna zapewnić jednoczesne, terminowe i odpowiednie przekazywanie stosownych dokumentów Parlamentowi Europejskiemu i Radzie.
- (59) W celu zapewnienia jednolitych warunków wykonywania niniejszego rozporządzenia należy powierzyć Komisji uprawnienia wykonawcze do przyjmowania aktów wykonawczych między innymi w odniesieniu do warunków wyrażania pojedynczych lub wielu danych szczegółowych za pomocą piktogramów lub symboli zamiast słów lub liczb, do sposobu wskazywania daty minimalnej trwałości, do sposobu wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia mięsa, do precyzji wartości podawanych w informacji o wartości odżywczej lub też do wyrażania informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności. Uprawnienia te powinny być wykonywane zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 182/2011 z dnia 16 lutego 2011 r. ustanawiającym przepisy i zasady ogólne dotyczące trybu kontroli przez państwa członkowskie wykonywania uprawnień wykonawczych przez Komisję (1),

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Przedmiot i zakres stosowania

1. Niniejsze rozporządzenie stanowi podstawę zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie informacji na temat żywności, przy uwzględnieniu różnic percepcji ze strony konsumentów i ich potrzeb informacyjnych, z równoczesnym zapewnieniem płynnego funkcjonowania rynku wewnętrznego.

2. Niniejsze rozporządzenie określa ogólne zasady, wymogi i zakresy odpowiedzialności dotyczące informacji na temat żywności, a w szczególności etykietowania żywności. Ustanawia ono środki gwarantujące konsumentom prawo do informacji oraz procedury przekazywania informacji na temat żywności, przy uwzględnieniu konieczności zapewnienia elastyczności wystarczającej do reagowania na przyszłe zmiany i nowe wymogi w zakresie informacji.
3. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do podmiotów działających na rynku spożywczym na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, na których ich działania dotyczą przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Ma ono zastosowanie do wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym do środków spożywczych dostarczanych przez zakłady żywienia zbiorowego i do środków spożywczych przeznaczonych do dostarczenia do zakładów żywienia zbiorowego.
4. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do usług gastronomicznych świadczonych przez przedsiębiorstwa transportowe, jeżeli połączenie transportowe rozpoczyna się na terytorium państw członkowskich, do których zastosowanie mają Traktaty.
5. Niniejsze rozporządzenie stosuje się bez uszczerbku dla wymogów dotyczących etykietowania, przewidzianych w szczególnych przepisach unijnych mających zastosowanie do szczególnych środków spożywczych.

Artykuł 2

Definicje

- 1) Na użytek niniejszego rozporządzenia mają zastosowanie następujące definicje:
 - a) definicje „żywności”, „prawa żywnościowego”, „przedsiębiorstwa spożywczego”, „podmiotu działającego na rynku spożywczym”, „handlu detalicznego”, „wprowadzenia na rynek” i „konsumenta finalnego” z art. 2 i art. 3 pkt 1, 2, 3, 7, 8 i 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
 - b) definicje „przetwarzania”, „produktów nieprzetworzonych” i „produktów przetworzonych” z art. 2 ust. 1 lit. m), n) i o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (2);
 - c) definicja „enzymu spożywczego” z art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych (3);
 - d) definicje „dodatku do żywności”, „substancji pomocniczej w przetwórstwie” i „nośnika” z art. 3 ust. 2 lit. a) i b) oraz z pkt 5 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (4);
 - e) definicja „środków aromatyzujących (aromatów)” z art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych (5);

- f) definicje „mięsa”, „mięsa oddzielonego mechanicznie”, „surowych wyrobów mięsnych”, „produktów rybołówstwa” i „produktów mięsnych” z pkt 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 i 7.1 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 (6);
 - g) definicja „reklamy” z art. 2 lit. a) dyrektywy 2006/114/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 grudnia 2006 r. dotyczącej reklamy wprowadzającej w błąd i reklamy porównawczej (7).
- 2) Zastosowanie mają również następujące definicje:
- a) „informacje na temat żywności” oznaczają informacje dotyczące danego środka spożywczego udostępniane konsumentowi finalnemu za pośrednictwem etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego;
 - b) „prawo dotyczące informacji na temat żywności” oznacza przepisy unijne regulujące informacje na temat żywności, w szczególności dotyczące etykietowania, w tym przepisy o ogólnym charakterze mające zastosowanie do wszystkich środków spożywczych w szczególnych okolicznościach lub do niektórych kategorii środków spożywczych oraz przepisy mające zastosowanie wyłącznie do określonych środków spożywczych;
 - c) „obowiązkowe informacje na temat żywności” oznaczają dane szczegółowe, które muszą być przekazane konsumentowi finalnemu zgodnie z przepisami unijnymi;
 - d) „zakład żywienia zbiorowego” oznacza wszelkie zakłady (w tym pojazdy oraz nieruchomości lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego;
 - e) „żywność opakowana” oznacza każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, niezależnie od tego, czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie czy też jedynie częściowo, ale w każdym razie w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania; „żywność opakowana” nie obejmuje żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży;
 - f) „składnik” oznacza każdą substancję lub produkt, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie; pozostałości nie uważa się za składniki;
 - g) „miejsce pochodzenia” oznacza miejsce, z którego według zamieszczonej informacji pochodzi dana żywność, a które nie stanowi „kraju pochodzenia” określonego zgodnie z art. 23–26 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92; nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykiecie nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności w rozumieniu niniejszego rozporządzenia;
 - h) „składnik złożony” oznacza składnik, który sam w sobie jest produktem zawierającym więcej niż jeden składnik;

- i) „etykieta” oznacza jakąkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, ilustrację lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub załączony do opakowania lub pojemnika z żywnością;
- j) „etykietowanie” oznacza wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje lub symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności lub odnoszącym się do niej;
- k) „pole widzenia” oznacza wszystkie powierzchnie opakowania, których treść można odczytać z pojedynczego punktu widzenia;
- l) „główne pole widzenia” oznacza pole widzenia opakowania, które konsument najprawdopodobniej zobaczy przy pierwszym spojrzeniu na produkt w momencie zakupu i które umożliwia konsumentowi natychmiastową identyfikację produktu, jeśli chodzi o jego charakter lub rodzaj, a w stosownych przypadkach o jego markę. Jeżeli opakowanie ma kilka identycznych głównych pól widzenia, to główne pole widzenia jest polem wybranym przez podmiot działający na rynku spożywczym;
- m) „czytelność” oznacza fizyczny wygląd informacji, dzięki któremu informacja jest wizualnie dostępna ogółowi społeczeństwa, a który określają różne elementy, m.in. rozmiar czcionki, odstępy między literami, odstępy między wierszami, grubość linii pisma, barwa czcionki, rodzaj czcionki, stosunek szerokości liter do ich wysokości, powierzchnia materiału oraz kontrast między pismem a tłem;
- n) „nazwa przewidziana w przepisach” oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego;
- o) „nazwa zwyczajowa” oznacza nazwę, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśnienia;
- p) „nazwa opisowa” oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony;
- q) „podstawowy składnik” oznacza składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50 % tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe;
- r) „data minimalnej trwałości środka spożywczego” oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania;
- s) „składnik odżywczy” oznacza białko, węglowodany, tłuszcze, błonnik, sól, witaminy i składniki mineralne, wymienione w pkt 1 części A załącznika XIII do niniejszego rozporządzenia, oraz substancje, które należą do jednej z tych kategorii lub stanowią jej składniki;

- t) „wytworzony nanomateriał” oznacza każdy celowo wytworzony materiał zawierający cząstki w stanie swobodnym lub w formie agregatu bądź aglomeratu, w którym co najmniej 50 % cząstek w liczbowym rozkładzie wielkości cząstek ma co najmniej jeden wymiar zewnętrzny mieszczący się w zakresie 1 nm – 100 nm.

Na zasadzie odstępstwa:

- a) dodatków do żywności objętych definicją zawartą w akapicie pierwszym nie uważa się za wytworzone nanomateriały, jeśli ujęto je w wykazach unijnych, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w drodze rozporządzeń (UE) nr 1129/2011 (*) i (UE) nr 1130/2011 (**);
- b) za wytworzone nanomateriały uważa się fulereny, płatki grafenowe oraz jednościenne nanorurki węglowe o co najmniej jednym wymiarze zewnętrznym poniżej 1 nm.

Do celów definicji zawartej w akapicie pierwszym:

- (i) „cząstka” oznacza drobinę materii o określonych granicach fizycznych;
- (ii) „aglomerat” oznacza zbiór słabo powiązanych cząstek lub agregatów, w którym ostateczna wielkość powierzchni zewnętrznej jest zbliżona do sumy powierzchni poszczególnych składników;
- (iii) „agregat” oznacza cząstkę zawierającą silnie powiązane lub stopione cząstki;
- (iv) „celowo wytworzony” oznacza, że dany materiał został wytworzony do wykonywania szczególnej funkcji lub do spełniania szczególnego celu.
- t) „środki porozumiewania się na odległość” oznaczają wszelkie środki, które bez jednoczesnej fizycznej obecności dostawcy i konsumenta mogą być wykorzystane do zawarcia umowy między tymi stronami.
- 3) Na użytek niniejszego rozporządzenia kraj pochodzenia środka spożywczego odnosi się do pochodzenia środka spożywczego określonego zgodnie z art. 23–26 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92.
- 4) Zastosowanie mają również szczegółowe definicje określone w załączniku I.

KOMENTARZ:

Komentarz do ustalenia „największej powierzchni” znajduje się przy art. 13.

Definicja „pola widzenia” została zamieszczona w rozporządzeniu w celu wykorzystania w przepisie wskazującym miejsce przedstawiania wybranych informacji o produkcji.

Zgodnie z art. 13 ust. 5 niniejszego rozporządzenia nazwa winna być wskazana w tym samym polu widzenia, co ilość netto oraz rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu w przypadku napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % obj.

Wyraz „residue” przetłumaczony z języka angielskiego oznacza „pozostałość”. Sformułowanie „pozostałość” nie jest tożsame z określeniem „zanieczyszczenia”, które zostało zdefiniowane w art. 3 pkt 57 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.). W świetle definicji zawartej w powyższej ustawie, „zanieczyszczenia” to substancje zanieczyszczające, zanieczyszczenia biologiczne, ciała obce, szkodniki lub ich części.

Określenie „pozostałość” może przykładowo odnosić się do niezamierzonej obecności alergenu w danym wyrobie, którego niewielka ilość nie wynika z użycia danego alergenu jako składnika do produkcji żywności, lecz może pojawić się w wyrobie finalnym, np. w wyniku niedokładnego umycia i przygotowania linii produkcyjnej, na której są produkowane różne produkty, tj. nie zawierające alergenów i zawierające alergeny.

W przepisach prawa żywnościowego brak jest wymagań dotyczących podawania informacji o substancjach alergicznych, które nie będąc składnikami danego produktu dostały się do niego na zasadzie zanieczyszczenia krzyżowego (np. z linii produkcyjnej).

Niemniej jednak uwzględniając przepisy art. 14 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. WE L 31z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.) w świetle coraz większej liczby osób uczulonych na różne składniki żywności, a także na możliwość wywoływania alergii przy bardzo niskim poziomie stężenia składnika alergennego, producenci informują o niezamierzonych pozostałościach substancji alergicznych z wykorzystaniem różnych określeń, np.: **„może zawierać śladowe ilości...”**. Ponieważ w prawie wspólnotowym nie ma definicji, która wskazywałaby jaka ilość substancji alergicznej może być uznana za „ilość śladową”, a określenie to wzbudza czasami w innych państwach członkowskich kontrowersje (vide sytuacja w Czechach) dopuszczalne jest zamieszczenie informacji **„może zawierać ...” \ „możliwa obecność ...”** itp. Niemniej jednak, producenci nie mogą nadużywać takiego sformułowania w przypadku produktów, które nie były narażone na kontakt z substancją alergeną. Informacja typu „może zawierać.....”/”możliwa obecność....” nie powinna być stosowana z zasady. W gestii producenta leży monitorowanie właściwej jakości handlowej produktów wprowadzanych do obrotu handlowego.

Nanomateriały

Kwestia nanomateriałów związana jest z rozwojem nowych technologii produkcji. Przykładem takiego składnika mogą być np. olejki eteryczne dodawane do napojów gazowanych, kapsułki z olejem z tuńczyka zawierające kwasy omega 3, które są dodawane do pieczywa jasnego. Dzięki zastosowaniu tego typu nanomateriałów wyrób finalny (czyli np. pieczywo) nie ma posmaku rybiego.

Jeżeli nanomateriał został użyty do produkcji danego środka spożywczego, to należy uwzględnić go w wykazie składników, zgodnie z wymaganiami art. 18 ust. 3 rozporządzenia 1169/2011, czyli po nazwie takiego składnika w nawiasie należy umieścić wyraz „nano”.

Zgodnie z treścią artykułu 18 przedmiotowego rozporządzenia, Komisja w drodze aktów delegowanych dostosowuje definicje wytworzonych nanomateriałów do postępu technicznego i naukowego lub do definicji uzgodnionych na szczeblu międzynarodowym.

Kraj i miejsce pochodzenia, dane podmiotu działającego na rynku spożywczym

Zgodnie z art. 23 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92 z dnia 12 października 1992 r. *ustanawiającym Wspólnotowy Kodeks Celny* (Dz. U. L 302 z 19.10.1992, s. 1) :

1. Towarami pochodzącymi z danego kraju są towary całkowicie uzyskane w tym kraju.
2. Określenie „towary całkowicie uzyskane w danym kraju” oznacza:
 - a. produkty roślinne tam zebrane;
 - b. produkty uzyskane od żywych zwierząt tam wyhodowanych;

- c. produkty uzyskane przez polowanie lub rybołówstwo tam prowadzone;
- d. produkty rybołówstwa morskiego i inne produkty wydobywane z mórz znajdujących się poza morzem terytorialnym danego kraju przez statki w nim zarejestrowane i pływające pod jego banderą;
- e. towary wytworzone na pokładach statków przetwórci z produktów określonych w lit. f), pochodzących z tego kraju, o ile te statki przetwórcie zostały zarejestrowane w tym kraju i pływają pod jego banderą;
- f. towary tam wytworzone wyłącznie z ww. towarów lub z ich pochodnych na dowolnym etapie przetworzenia.

3. Do celów stosowania ust. 2 określenie „kraj” obejmuje również morze terytorialne tego kraju.

Zgodnie z art. 24 ww. rozporządzenia towar, w którego produkcję zaangażowany jest więcej niż jeden kraj, jest uznawany za pochodzący z kraju, w którym został poddany ostatniej istotnej, ekonomicznie uzasadnionej obróbce lub przetworzeniu, które spowodowało wytworzenie nowego produktu lub stanowiło istotny etap wytwarzania w przedsiębiorstwie przystosowanym do tego celu.

Zgodnie z art. 26 niniejszego rozporządzenia w przypadku, gdy kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jest inny niż pochodzenie środka spożywczego należy dodatkowo zastosować art. 26 ust 3 lit. a lub b, tj. wskazać kraj lub miejsce pochodzenia tego składnika lub wskazać, iż kraj lub miejsce pochodzenia tegoż składnika jest inny niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.

Nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykiecie **nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności** w rozumieniu niniejszego rozporządzenia określonego zgodnie z art. 23–26 rozporządzenia (EWG) nr 2913/92. Dane identyfikacyjne podmiotu działającego na rynku spożywczym, w tym jego adres muszą być zgodne z danymi wykazanymi w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG).

Etykietowanie

Definicja „etykietowania” zawarta w art. 2 lit. j rozporządzenia 1169/2011 jest pojęciem szerokim i „oznacza wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje i symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności i odnoszącym się do niej”. W świetle powyższego, „etykietowanie” obejmuje nie tylko oznakowanie opakowania, ale także dokumenty towarzyszące. Obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 ww. rozporządzenia powinny znaleźć się na opakowaniu lub na umieszczonej na nim etykiecie, lub też w określonych przypadkach w dokumentach handlowych odnoszących się do tych środków spożywczych. Przy czym dokumenty te powinny dotyczyć żywności, do której się odnoszą, albo zostały wysłane przed dostawą lub równocześnie z dostawą (art. 8 ust. 7 rozporządzenia 1169/2011).

Żywność opakowana

Żywność opakowana - „oznacza każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, niezależnie od tego czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie czy też jedynie częściowo, ale w każdym razie w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania”.

Przygotowane w sklepie produkty na zapas (np. sery, ryby mrożone), podzielone, pokrojone i zapakowane (w „zamknięte” opakowania), jeśli oferowane są na sali samoobsługowej **bez udziału sprzedawcy powinny zawierać informacje takie jak obowiązują dla środka spożywczego opakowanego**. Jeśli prowadzona sprzedaż odbywa się z udziałem obsługi sklepu (np. pokrojone w ladach sprzedażowych sery, przy których jednocześnie jest sprzedawca i na życzenie konsumenta waży/odmierza produkt, wówczas oznakowanie tak oferowanych środków spożywczych powinno spełniać wymagania jak dla produktów oferowanych „luzem”, tj. zawarte w § 19 rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).

ROZDZIAŁ II

OGÓLNE ZASADY DOTYCZĄCE INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOŚCI

Artykuł 3

Cele ogólne

1. Podawanie informacji na temat żywności służy wysokiemu poziomowi ochrony zdrowia i interesów konsumentów przez zapewnienie konsumentom finalnym podstaw do dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności, ze szczególnym uwzględnieniem uwarunkowań zdrowotnych, ekonomicznych, środowiskowych, społecznych i etycznych.
2. Prawo dotyczące informacji na temat żywności ma na celu uzyskanie w Unii swobodnego przepływu legalnie wyprodukowanej i wprowadzonej na rynek żywności, w stosownych przypadkach z uwzględnieniem potrzeby ochrony słusznym interesów producentów i wspierania wytwarzania produktów odpowiedniej jakości.
3. W przypadku gdy prawo dotyczące informacji na temat żywności wprowadza nowe wymagania, przyznaje się okres przejściowy po wejściu w życie nowych wymogów, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków. W okresie przejściowym środki spożywcze oznaczone etykietami niezgodnymi z nowymi wymogami mogą być wprowadzane na rynek, a zapasy takich środków spożywczych, które zostały wprowadzone na rynek przed zakończeniem okresu przejściowego, mogą być sprzedawane aż do ich wyczerpania.
4. Podczas przygotowywania, oceny i przeglądu prawa dotyczącego informacji na temat żywności prowadzone są otwarte i przejrzyste konsultacje publiczne, w tym z zainteresowanymi stronami, bezpośrednio lub za pośrednictwem organów przedstawicielskich, chyba że nie pozwala na to pilny charakter sprawy.

Artykuł 4

Zasady dotyczące obowiązkowych informacji na temat żywności

1. W przypadkach gdy prawo dotyczące informacji na temat żywności wymaga obowiązkowych informacji na temat żywności, dotyczy to w szczególności informacji zaliczanych do jednej z następujących kategorii:

- a) informacje o tożsamości i składzie, właściwościach lub innych cechach danego środka spożywczego;
- b) informacje o ochronie zdrowia konsumentów i bezpiecznym stosowaniu danego środka spożywczego.
W szczególności obejmują one informacje na temat:
 - (i) cech składu, które mogą być szkodliwe dla zdrowia niektórych grup konsumentów;
 - (ii) trwałości, przechowywania i bezpieczeństwa użycia;
 - (iii) skutków zdrowotnych, łącznie z zagrożeniami i konsekwencjami związanymi ze szkodliwym i niebezpiecznym spożywaniem danego środka spożywczego;
- c) informacje o charakterystyce żywieniowej, umożliwiające konsumentom, w tym konsumentom o szczególnych wymaganiach dietetycznych, podejmowanie świadomych wyborów.

2. Przy rozważaniu potrzeby umieszczania obowiązkowej informacji na temat żywności, w celu umożliwienia konsumentom dokonywania świadomych wyborów, uwzględnia się rozpowszechnione zapotrzebowanie większości z nich na niektóre informacje, które uważają za szczególnie cenne, lub wszelkie ogólnie akceptowane korzyści dla konsumentów.

KOMENTARZ:

Obowiązkowe informacje, które należy zamieścić w oznakowaniu zostały podane w art. 9 i 10 oraz w załączniku nr III niniejszego rozporządzenia. Pominięcie niektórych danych szczegółowych zostało uregulowane w artykule 16 i 19. Inne cechy charakteryzujące produkt podane są również w innych załącznikach jako obowiązkowe dane szczegółowe, które należy wskazać w oznakowaniu produktu w tym towarzyszące nazwie środka spożywczego.

Artykuł 5

Konsultacje z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności

Wszelkie środki unijne w zakresie prawa dotyczącego informacji na temat żywności, które mogą wywierać wpływ na zdrowie publiczne, przyjmowane są po uprzedniej konsultacji z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwanym dalej „Urzędem”).

ROZDZIAŁ III

OGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOCI I ZAKRESY ODPOWIEDZIALNOŚCI PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH NA RYNKU SPOŻYWCZYM

Artykuł 6

Wymóg podstawowy

Każdemu Środkowi spożywczemu przeznaczonemu do dostarczenia konsumentowi finalnemu lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

Komentarz znajduje się przy art. 8, 9, 10, 12 i 13.

Artykuł 7

Rzetelne informowanie

1. Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności:
 - a) 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;
 - b) przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
 - c) przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
 - d) przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.
2. Informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.
3. Z zastrzeżeniem odstępstw przewidzianych w prawie Unii mającym zastosowanie do naturalnych wód mineralnych i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiegokolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływać się do takich właściwości.
4. Ust. 1, 2 i 3 mają również zastosowanie do:
 - a) reklamy;
 - b) prezentacji środków spożywczych, w szczególności kształtu, wyglądu lub opakowania, zastosowanych materiałów opakowaniowych, sposobu ustawienia oraz otoczenia, w jakim są pokazywane.

KOMENTARZ:

Organy kontrolne prowadzą działania w zakresie posiadanych kompetencji.

Informacje zamieszczane w ofertach handlowych przeznaczonych dla konsumentów dostępnych na stronach internetowych, lub przekazywanych konsumentowi w tradycyjnej formie (ulotki, gazetki itd.), powinny spełniać wymagania określone w niniejszym rozporządzeniu.

Zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. a, informacje na temat żywności **nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności: co do właściwości środka spożywczego, w tym jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji.**

Użycie określeń „wiejski”, „babuni”, „domowy”, należy rozpatrywać indywidualnie w zależności od rodzaju środka spożywczego. Ocena oznakowania w kontekście użycia ww. określeń powinna uwzględniać także to, czy określenia zostały użyte w nazwie produktu, czy też stanowią inny element oznakowania. W przypadku oceny nazwy produktu, należy mieć na uwadze również definicję „nazwy zwyczajowej”.

Przy ocenie poprawności użycia ww. oznaczeń, należy również zwrócić uwagę na **rodzaj użytych składników, w tym dodatków**. Przykładowo dla przetworów mięsnych nie byłoby słuszne kwestionowanie azotanów i azotynów ponieważ, były one powszechnie stosowane w tzw. produkcji domowej w postaci soli peklującej czy saletry. Niemniej jednak białko sojowe, guma guar, fosforany, aromat dymu wędzarniczego itp. składniki w tym dodatki nie były używane w takiej produkcji.

Zastępowanie liter symbolami graficznymi przypominającymi litery (np. litery „O” w członie EKO, ECO symbolem owocu, warzywa itp.) w oznakowaniu produktu powinno być rozpatrywane indywidualnie, w niektórych przypadkach takie zabiegi mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

Artykuł 8

Zakres odpowiedzialności:

1. Podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub - jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii - importer danego środka na rynek Unii.
2. Podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.
3. Podmioty działające na rynku spożywczym, które nie mają wpływu na informacje na temat żywności, nie mogą dostarczać żywności, o której wiedzą lub w stosunku do której mają podejrzenia - w oparciu o informacje posiadane w ramach działalności zawodowej - że jest niezgodna z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.

4. Podmioty działające na rynku spożywczym w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą nie mogą modyfikować informacji towarzyszących środkowi spożywczemu, jeżeli taka modyfikacja wprowadzałaby w błąd konsumenta finalnego lub w inny sposób zmniejszała poziom ochrony konsumentów i możliwości dokonywania świadomego wyboru przez konsumenta finalnego. Podmioty działające na rynku spożywczym są odpowiedzialne za wszelkie zmiany, których dokonują w informacjach na temat żywności towarzyszących środkowi spożywczemu.
5. Bez uszczerbku dla ust. 2-4 podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione.
6. Podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą przekazywanie informacji na temat żywności nieopakowanej przeznaczonej do dostarczenia do konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego podmiotowi działającemu na rynku spożywczym otrzymującemu żywność, aby umożliwić, tam gdzie jest to wymagane, przekazywanie konsumentom finalnym obowiązkowych informacji na temat żywności.
7. W następujących przypadkach podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą, by obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 znajdowały się na opakowaniu lub na umieszczonej na nim etykiecie, lub też w dokumentach handlowych odnoszących się do tych środków spożywczych, w przypadkach gdy można zagwarantować, że dokumenty albo będą towarzyszyć żywności, do której się odnoszą, albo zostały wysłane przed dostawą lub równocześnie z dostawą:
 - a) w przypadku gdy żywność opakowana jest przeznaczona dla konsumenta finalnego, lecz wprowadzana na rynek na etapie przed sprzedażą konsumentowi finalnemu i gdy na tym etapie nie odbywa się sprzedaż do zakładów żywienia zbiorowego;
 - b) w przypadku gdy żywność opakowana jest przeznaczona do zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w celu przygotowania, przetwarzania, dzielenia lub krojenia na kawałki.Niezależnie od akapitu pierwszego podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają, by dane szczegółowe, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. a), f), g) i h), znajdowały się również na opakowaniu zewnętrznym, w którym żywność opakowana jest prezentowana w obrocie.
8. Podmioty działające na rynku spożywczym dostarczające innym podmiotom działającym na rynku spożywczym żywność nieprzeznaczoną dla konsumenta finalnego ani dla zakładów żywienia zbiorowego zapewniają przekazywanie tym innym podmiotom działającym na rynku spożywczym wystarczających informacji, które umożliwią im w stosownych przypadkach spełnienie ich obowiązków na mocy ust. 2.

KOMENTARZ:

Podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za dostarczanie informacji na temat żywności jest podmiot, który pod swoją nazwą lub firmą wprowadza do obrotu dany środek spożywczy. Podmiot ten musi zapewnić obecność i rzetelność przekazanych informacji na temat żywności. W przypadku żywności oferowanej do sprzedaży na odległość, odpowiedzialność za przekazanie obowiązkowych informacji na temat żywności przed ostatecznym dokonaniem zakupu spoczywa na właścicielu stron internetowych.

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Zgodnie z definicją w art. 3 pkt 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 „etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji” oznaczają jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu oraz tam, gdzie jest to stosowne - przywóz, produkcję, wytwarzanie, składowanie, transport, dystrybucję, sprzedaż i dostawy pasz.

„Podmiot działający na rynku spożywczym” (art. 3 pkt 3 rozporządzenia (WE) nr 178/2002), oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą.

„Przedsiębiorstwo spożywcze” (art. 3 pkt 2 ww. rozporządzenia), oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.

Zgodnie z ustawą *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (art. 3 pkt 9), **producent** to osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która: produkuje lub paczkuje artykuły rolno-spożywcze, lub wprowadza artykuły rolno-spożywcze do obrotu, jeżeli działalność ta jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich Unii Europejskiej oraz państw członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) – stron umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym.

Należy mieć na uwadze, że producentem jest zarówno ten, kto produkuje na zlecenie jak i ten, kto zleca produkcję (ponieważ zlecić może jedynie ten, kto prowadzi działalność w tym zakresie).

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002, na wszystkich etapach produkcji, produkt powinien być zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego.

Z art. 8 ust. 3 rozporządzenia 1169/2011 wynika, że w przypadku gdy podmiot A (produkujący na zlecenie podmiotu B), pomimo iż nie ma wpływu na informacje podane w oznakowaniu (bo ustala to podmiot B), to jednak z uwagi na fakt, iż jest producentem i posiada zasób wiedzy na temat wymagań prawa żywnościowego, nie może dostarczać żywności w stosunku do której ma wiedzę lub podejrzenia, że nie spełnia wymagań w zakresie obowiązującego prawa dotyczącego informacji na temat żywności oraz mającymi zastosowanie przepisami krajowymi. Tym samym, przepis ten nakłada obowiązek kontroli, jak i zarazem zakaz dostarczania takiej żywności, która jest niezgodna z wymaganiami prawa żywnościowego, w tym niniejszego rozporządzenia.

Informacje dotyczące znakowania żywności narzucone do umieszczenia na opakowaniu przez sieć handlową lub inny podmiot, zlecający produkcję, nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

Produkujący i dostarczający zapakowane i oznakowane produkty (np. zgodnie z wewnętrznymi umowami) do zlecającego (np. sieci handlowej) jest odpowiedzialny za jakość handlową, w tym również za oznakowanie. Podobnie sieć handlowa, która zostanie wskazana w oznakowaniu, będzie odpowiedzialna nie tylko za samo oznakowanie, ale również solidarnie z wytwarzającym za jakość handlową (parametry fizyko-chemiczne).

Art. 8 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, gwarantuje, że nie tylko ten, kto wytwarza jest odpowiedzialny za jakość handlową, lecz zobowiązuje również do odpowiedzialności zleceńodawców (np. sieci handlowe), którzy zostali wskazani w oznakowaniu.

Mając na uwadze powyższe oraz treść art. 8 niniejszego rozporządzenia, należy wskazać, iż w świetle nowego rozporządzenia zarówno ten podmiot, który jest wskazany w oznakowaniu jak i ten, który produkuje środek spożywczy, odpowiada za jego jakość handlową, w tym oznakowanie **z uwzględnieniem powyższej przytoczonych przepisów.**

Jeżeli podczas kontroli w podmiocie produkującym artykuły rolno-spożywcze zostaną stwierdzone nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej (w tym w oznakowaniu produktu), to podmiot ten niezależnie od tego czy sam wprowadza produkt do obrotu, czy jedynie wykonuje określone czynności na rzecz innego podmiotu powinien ponieść odpowiedzialność w swoim zakresie.

Zgodnie z art. 8 ust. 1 podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest **podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy.**

W myśl art. 8 ust. 2 podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności zgodnie z mającym **zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.**

Mając na uwadze powyższe, należy wskazać, że **podmiot wprowadzający do obrotu na terytorium Polski** produkt wyprodukowany w Unii - **powinien** posiadać niezbędną wiedzę, aby **zapewnić obecność i rzetelność informacji na temat żywności zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.**

Tym samym w oznakowaniu powinien zostać podany podmiot wprowadzający produkt do obrotu na terytorium Polski - w rozumieniu ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*.

Przepisy z zakresu odpowiedzialności podmiotów nie regulują kwestii podawania w oznakowaniu informacji, np. : „wyprodukowano przez dla”, niemniej jednak żaden z podmiotów, który działa na rynku spożywczym nie jest zwolniony z odpowiedzialności za przekazywanie informacji na temat żywności.

Modyfikacji informacji towarzyszących środkowi spożywczemu, nie może dokonywać żaden podmiot na żadnym etapie, jeśli modyfikacja ta **wypełniałaby opis wskazany w art. 8 ust. 4.** niniejszego rozporządzenia.

Zgodnie z art. 8 ust. 5 rozporządzenia 1169/2011, obowiązek prawidłowego oznakowania, a w konsekwencji zapewnienia właściwej jakości handlowej, spoczywa na każdym podmiocie wprowadzającym produkt do obrotu, a nie tylko na podmiocie, który znakuje produkt. Za przyjęciem takiego stanowiska przemawia również punkt 21 preambuły rozporządzenia 1169/2011, zgodnie z którym zakres odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym, powinien być zgodny z art. 17 rozporządzenia 178/2002.

Przyjęcie takiej interpretacji w praktyce oznacza możliwość wymierzania kar z art. 40a ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych każdemu przedsiębiorcy wprowadzającemu do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta środek spożywczy nieprawidłowo oznakowany, nawet przedsiębiorcy prowadzącemu mały sklep spożywczy, który nie miał wpływu na oznakowanie.

ROZDZIAŁ IV
OBOWIĄZKOWE INFORMACJE NA TEMAT ŻYWNOŚCI
SEKCJA 1
Treść i prezentacja

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;
 - 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.
2. Dane szczegółowe, o których mowa w ust. 1, są określane słownie i liczbowo. Bez uszczerbku dla art. 35 dane te można dodatkowo wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli.

3. Jeżeli Komisja przyjmie akty delegowane i wykonawcze, o których mowa w niniejszym artykule, dane szczegółowe, o których mowa w ust. 1, mogą być alternatywnie wyrażane za pomocą piktogramów lub symboli zamiast słownie lub liczbowo.

Aby zapewnić konsumentom korzystanie z innych środków wyrażania obowiązkowych informacji na temat żywności niż słownie i liczbowo i pod warunkiem zapewnienia takiego samego poziomu informacji jak w przypadku słów i liczb, Komisja może ustanowić w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, przy uwzględnieniu dowodów jednolitego zrozumienia tego przez konsumentów, kryteria, na których podstawie jedna lub więcej danych szczegółowych, o których mowa w ust. 1, może być wyrażana za pomocą piktogramów lub symboli zamiast słownie lub liczbowo.

4. W celu zapewnienia jednolitego wykonywania ust. 3 niniejszego artykułu Komisja może przyjąć akty wykonawcze dotyczące trybu stosowania kryteriów określonych zgodnie z ust. 3 do wyrażania jednej lub więcej danych szczegółowych za pomocą piktogramów lub symboli zamiast słownie i liczbowo. Te akty wykonawcze przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

Artykuł 10

Dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące szczególnych rodzajów lub kategorii żywności

1. Poza danymi szczegółowymi wymienionymi w art. 9 ust. 1 w załączniku III określono dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące szczególnych rodzajów lub kategorii żywności.
2. W celu zapewnienia informacji dla konsumentów w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności oraz uwzględnienia postępu technicznego, rozwoju naukowego, ochrony zdrowia konsumentów lub bezpiecznego stosowania danego środka spożywczego Komisja może zmienić załącznik III w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51.

Jeżeli wymaga tego szczególnie pilny charakter sprawy w razie wystąpienia zagrożenia dla zdrowia konsumentów, do aktów delegowanych przyjmowanych na podstawie niniejszego artykułu zastosowanie ma procedura przewidziana w art. 52.

KOMENTARZ:

W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje na temat żywności muszą się znajdować bezpośrednio na opakowaniu lub na dołączonej do niego etykiecie. **Etykieta definiuje się jako jakąkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, ilustrację lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub dołączony do opakowania lub pojemnika z żywnością.**

Etykiety muszą być dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. **Obowiązkowe informacje na temat żywności nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem.** Etykiety nie mogą być zatem łatwo usuwalne tak, aby nie ograniczać dostępności obowiązkowych informacji na temat żywności dla konsumenta.

Ponadto, aby zapewnić zrównoważone wykorzystanie miejsca na etykietach żywności przez podmioty działające na rynku spożywczym, w przepisach zabrania się prezentowania dobrowolnych informacji na temat żywności ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat żywności.

Do kryteriów jakie należy uwzględnić przy ocenie czytelności należą m.in. wielkość, ostrość, kolor i rodzaj czcionki, kolor i rodzaj tła oraz sposób rozmieszczenia informacji.

Można zastosować każdy rodzaj etykiety uznany za spełniający wyżej wymienione kryteria. W przypadku etykiet odklejanych dołączonych do opakowania można przeprowadzić indywidualną ocenę, aby ustalić czy spełnione są ogólne wymogi dotyczące dostępności i umieszczania obowiązkowych informacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na to, czy informacje na temat żywności podane na tego rodzaju etykietach są łatwo dostępne.

W przypadku, gdy transakcja dotyczy **etapu poprzedzającego sprzedaż konsumentowi finalnemu z wyłączeniem sprzedaży zakładom żywienia zbiorowego lub ich zaopatrzenia** obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności muszą się znajdować w jednym z poniższych miejsc:

- na opakowaniu (tj. na tzw. wielopaku); lub
- na dołączonej do niego etykiecie; lub
- w dokumentach handlowych odnoszących się do tych środków spożywczych, w przypadkach, w których można zagwarantować, że dokumenty albo będą towarzyszyć żywności, do której się odnoszą, albo zostały wysłane przed dostawą lub równocześnie z dostawą. W takich przypadkach, poniższe dane szczegółowe muszą jednak znajdować się również na opakowaniu zewnętrznym, w którym żywność opakowana jest prezentowana w obrocie:
 - nazwa żywności;
 - data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
 - wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
 - nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym odpowiedzialnego za informację na temat żywności.

W związku z powyższym nie jest konieczne, aby każda sztuka opakowana pojedynczo była opatrzona oddzielną etykietą.

Jeżeli jednak hurtownik lub detalista zdecyduje się sprzedać konsumentowi finalnemu sztukę opakowaną pojedynczo, musi się upewnić, że na każdej z nich umieszczone są obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności, na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu lub na dołączonej do niego etykiecie, lub w towarzyszących mu dokumentach handlowych.

W przypadku tzw. **wielopaku przeznaczonego do sprzedaży zakładom żywienia zbiorowego i składającego się z przedmiotów opakowanych pojedynczo**, obowiązkowe dane szczegółowe muszą się znajdować bezpośrednio na tzw. wielopaku lub na dołączonej do niego etykiecie.

Jeżeli jednak pojedynczo opakowane sztuki (wchodzące w skład tzw. wielopaku) są jednostkami sprzedaży przeznaczonymi dla konsumenta finalnego, obowiązkowe informacje **muszą się również znajdować na poszczególnych sztukach.**

Jeżeli największa powierzchnia takich poszczególnych sztuk jest mniejsza niż 10 cm², obowiązkowe informacje, które muszą się znajdować na opakowaniu lub na etykiecie, są ograniczone do poniższych danych:

- nazwa żywności;
- wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergię lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- ilość netto żywności;
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

Wykaz składników należy podać za pośrednictwem innych środków lub udostępnić na życzenie konsumenta.

Biorąc pod uwagę różne formy dostarczania żywności konsumentowi finalnemu w zakładach gastronomicznych, należy zauważyć, że pojemniki z małymi porcjami żywności (np. dżemu, miodu, musztardy) służące jako dodatek do posiłku dla klientów zakładów żywienia zbiorowego, nie powinny być uznawane za jednostki sprzedaży. W takich przypadkach wystarczające jest zatem umieszczenie informacji na temat żywności na wielopakach.

Uwaga: w każdym przypadku konsument finalny musi mieć dostęp do obowiązkowych informacji na temat alergenów.

W uzupełnieniu do powyższego należy wskazać, że:

Zgodnie z art. 12 ust. 2 niniejszego rozporządzenia w przypadku żywności opakowanej, obowiązkowe informacje na temat żywności **muszą się znajdować bezpośrednio na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie**. Natomiast zamieszczanie obowiązkowych danych szczegółowych w dokumentach handlowych odnoszących się do środka spożywczego dozwolone jest jedynie w przypadkach, o których mowa w **art. 8 ust. 7 lit. a i b**.

Zatem mając na uwadze art. 8 ust. 7 oraz art. 12 ust. 2 rozporządzenia, w przypadku żywności opakowanej obowiązkowe dane muszą znajdować się na opakowaniu lub dołączonej do niego etykiecie, natomiast w przypadku sprzedaży na etapie poprzedzającym sprzedaż konsumentowi finalnemu dozwolone jest umieszczenie obowiązkowych danych szczegółowych w dokumentach handlowych, a na opakowaniu zbiorczym podania jedynie danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. a, f, g, h, tj. nazwy żywności, daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, wszelkich specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia, nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za informację na temat żywności.

Sprzedaż w tzw. wielopakach - etap poprzedzający sprzedaż konsumentowi finalnemu z wyłączeniem sprzedaży zakładom żywienia zbiorowego lub ich zaopatrzenia - W przypadku gdy na wielopaku zostaną podane jedynie dane wynikające z art. 9 ust. 1 lit. a, f, g, h, to należy go traktować jako opakowanie zewnętrzne (o którym mowa w art. 8 ust. 7), a obowiązkowe dane szczegółowe (z art. 9 i 10) wymagane są na każdym opakowaniu wchodzącym w skład wielopaku lub na dołączonej do każdej sztuki wchodzącej w skład wielopaku etykiecie lub w dokumentach handlowych odnoszących się do tego środka spożywczego.

Przy podawaniu szczegółowych danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. d, tj. „ilość określonych składników lub kategorii składników” należy uwzględnić art. 22 oraz załącznik VIII.

Warunki specjalne to takie, które gwarantują, że środek spożywczy przechowywany w takich warunkach zachowa swoje szczególne właściwości. Przykładowo może to dotyczyć temperatury przechowywania czy unikania ekspozycji na słońce i informacji typu „przechowywać w suchym i chłodnym miejscu”, „nie zamrażać”.

Instrukcja użycia jest wymagana np. w przypadku produktów w proszku wymagających obróbki przed spożyciem. Ogólnie we wszystkich przypadkach, gdy jej brak uniemożliwiłby użycie danego środka spożywczego.

Obowiązkowe dane szczegółowe, takie jak instrukcje użycia, muszą być określone słownie i liczbowo. Użycie piktogramów lub symboli jest tylko dodatkowym sposobem wyrażania takich danych szczegółowych.

W przyszłości Komisja może jednak przyjąć akty delegowane lub wykonawcze umożliwiające wyrażenie jednego lub kilku elementów obowiązkowych danych szczegółowych za pomocą piktogramów lub symboli zamiast wyrażenia ich słownie lub liczbowo.

W art. 9 ust. 1 niniejszego rozporządzenia jako obowiązkowej informacji szczegółowej nie ujęto informacji odnoszącej się do **oznaczenia partii produkcyjnej**. Było to działanie zamierzone ze strony ustawodawcy, gdyż informacja ta nie jest zasadniczo potrzebna konsumentowi.

Niemniej jednak obowiązek znakowania artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej, nakładają przepisy krajowe, tj. art. 7 a ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2014 r. poz. 669 z późn. zm.).

Zasady oraz sposób podawania w oznakowaniu środków spożywczych kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej reguluje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. *w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej* (Dz. U. Nr 83, poz. 772) wdrażające postanowienia dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/91/UE z dnia 13 grudnia 2011 r. *w sprawie oznaczeń lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy*, w którym określono zwolnienia z podania takiej informacji oraz przypadki kiedy znakowanie kodem identyfikacyjnym jest wymagane.

Kod identyfikacyjny partii produkcyjnej nie musi być podany, w przypadku gdy zamieszczono informację o dacie minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia, która zawiera co najmniej dzień i miesiąc i dane te wystarczająco identyfikują partię produkcyjną. W przypadku gdy data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia określone datą dzienną nie identyfikują produktu to producent powinien wskazać w jaki sposób identyfikuje partię.

Artykuł 11

Wagi i miary

Art. 9 nie narusza bardziej szczegółowych przepisów unijnych dotyczących wag i miar.

KOMENTARZ:

Należy mieć na uwadze wymagania Dyrektywy Rady 76/211 z dnia 20 stycznia 1976 r. w sprawie zbliżania ustawodawstwo Państw Członkowskich odnoszących się do paczkowania według masy lub objętości niektórych produktów w opakowaniach jednostkowych (Dz. Urz. WE L 46 z 21.2.1976, str. 1, Polskie wydanie specjalne: rozdz. 13 t. 3, str. 91, z późn. zm.) oraz przepisy krajowe w tym zakresie (m. in. ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.), o których nowa w załączniku IX ust 2.

Artykuł 12

Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji na temat żywności

1. Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być łatwo dostępne, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, w odniesieniu do każdego środka spożywczego.
2. W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje na temat żywności muszą się znajdować bezpośrednio na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie.
3. Aby zapewnić konsumentom korzystanie z innych sposobów dostarczania obowiązkowych informacji na temat żywności, lepiej dostosowanych do niektórych obowiązkowych danych szczegółowych, i pod warunkiem zapewnienia takiego samego poziomu informacji jak w przypadku podania ich na opakowaniu lub etykiecie, Komisja może ustanowić w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, przy uwzględnieniu dowodów jednolitego zrozumienia tego przez konsumentów i powszechnego korzystania przez nich z tych sposobów podawania informacji, kryteria, na których podstawie niektóre obowiązkowe dane szczegółowe mogą być wyrażane innymi sposobami niż przez podanie na opakowaniu lub etykiecie.
4. W celu zapewnienia jednolitego wykonywania ust. 3 niniejszego artykułu Komisja może przyjąć akty wykonawcze dotyczące trybu stosowania kryteriów, o których mowa w ust. 3, do wyrażania niektórych obowiązkowych danych szczegółowych innymi sposobami niż przez podanie na opakowaniu lub etykiecie. Te akty wykonawcze przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.
5. Do żywności nieopakowanej zastosowanie ma art. 44.

Komentarz znajduje się przy art. 9 i 10.

KOMENTARZ:

Inne sposoby podawania informacji na temat żywności dotyczą np. nowych technologii, z których będą mogli powszechnie korzystać konsumenci. To Komisja Europejska może wydać stosowne akty wykonawcze w trybie przewidzianym w art. 51 niniejszego rozporządzenia, zawierające określone kryteria, na podstawie których obowiązkowe dane szczegółowe zostaną przekazane konsumentowi w inny sposób niż, np. przez podanie informacji na opakowaniu lub na etykiecie.

Artykuł 13

Przedstawienie obowiązkowych danych szczegółowych

1. Bez uszczerbku dla przepisów krajowych przyjętych na mocy art. 44 ust. 2 obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem.
2. Bez uszczerbku dla szczególnych przepisów unijnych mających zastosowanie do szczególnych środków spożywczych obowiązkowe dane szczegółowe wymienione w art. 9 ust. 1 - jeśli znajdują się na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie - są wydrukowane na opakowaniu lub etykiecie w sposób zapewniający wyraźną czytelność, z użyciem znaków o rozmiarze czcionki, której wysokość x , zdefiniowana w załączniku IV, wynosi co najmniej 1,2 mm.
3. W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm^2 , wysokość x rozmiaru czcionki, o którym mowa w ust. 2, wynosi co najmniej 0,9 mm.
4. Aby osiągnąć cele niniejszego rozporządzenia, Komisja ustanawia - w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51 - kryteria dotyczące czytelności.
W celu określonym w akapicie pierwszym Komisja może - w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51 - rozszerzyć wymogi, o których mowa w ust. 5 niniejszego artykułu, dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności.
5. Dane szczegółowe wymienione w art. 9 ust. 1 lit. a), e) i k) muszą znajdować się w tym samym polu widzenia.
6. Ust. 5 niniejszego artykułu nie ma zastosowania w przypadkach określonych w art. 16 ust. 1 i 2.

KOMENTARZ:

Komentarz znajduje się przy art. 9 i 10 oraz przy art. 30 dotyczącym przedstawiania wartości odżywczej.

Ogólną zasadą jest, że obowiązkowe dane szczegółowe jeśli znajdują się na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie są wydrukowane w sposób zapewniający wyraźną czytelność, czcionką, której wysokość x (zdefiniowana w załączniku IV) wynosi co najmniej 1,2 mm – zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia.

Art. 13 ust. 3 jest przepisem szczególnym, stosowanym, gdy największa powierzchnia opakowań ma pole mniejsze niż 80 cm^2 . Czcionki o wysokości x nie mniejszej niż 0,9 mm mogą być stosowane w przypadkach gdy są ograniczenia z uwagi na powierzchnię opakowania. Producent chcąc zastosować zasadę szczególną powinien przedstawić dowody, iż największa powierzchnia opakowania jest mniejsza niż 80 cm^2 .

Definicja „największej powierzchni opakowania” nie została zawarta w rozporządzeniu.

W przypadku opakowań w kształcie pudełka „największej powierzchni opakowania” stanowi jeden bok, przy czym należy wskazać, że chodzi o ten o największym polu powierzchni.

W przypadku kształtów cylindrycznych lub opakowań o kształcie butelki, które są często nieregularne, ustalenie największej powierzchni jest jednak bardziej skomplikowane. Praktycznym sposobem uściślenia pojęcia „największej powierzchni” w przypadku opakowań o kształcie cylindrycznym lub o kształcie butelki, które są często nieregularne, może być na przykład odniesienie się do powierzchni z wyłączeniem wieczek, denek, kołnierzy wokół wieczek i denek puszek, szyjek butelek i słoików, a także miejsc, w których szyjki się rozszerzają.

Dla opakowań o kształtach innych niż sześciąt i prostopadłości, proponuje się przyjąć, iż „największą powierzchnię opakowania” stanowi 1/3 całkowitej bocznej powierzchni opakowania z wyłączeniem wieczek, denek, kołnierzy wokół wieczek i denek puszek, szyjek butelek i słoików, a także miejsc, w których szyjki się rozszerzają.

Należy również podkreślić, że każde opakowanie o nieregularnych kształtach powinno być oceniane indywidualnie z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa.

Nie są znane przypadki, w których akceptowalna jest usuwalność obowiązkowych informacji na temat żywności.

W tym samym polu widzenia zgodnie z art. 13 ust. 5 powinna znaleźć się:

- nazwa środka spożywczego,
- ilość netto oraz
- rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu (dla napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo).

Nazwie środka spożywczego powinny również towarzyszyć dane szczegółowe zawarte w załączniku VI oraz obok nazwy środka spożywczego powinny być podane dane szczegółowe z załącznika III.

Minimalny rozmiar czcionki ma zapewnić konsumentowi czytelność informacji dotyczących środka spożywczego wynikających z art. 9 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, w tym również danych dotyczących „ilości netto żywności”, którą należy podać na opakowaniu lub na załączonej do środka spożywczego etykiecie. Przepis art. 11 *Wagi i miary* wskazuje, że art. 9 nie narusza bardziej szczegółowych przepisów unijnych dotyczących wag i miar.

Przepisy ustawy z dnia 7 maja 2000 roku *o towarach paczkowanych* (Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 roku *w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych* (Dz. U. Nr 122, poz. 1010) dotyczą wyłącznie tych produktów, które odpowiadają definicji „towaru paczkowanego”, zawartej w art. 2 pkt 1 ww. ustawy *o towarach paczkowanych* i tylko w odniesieniu do wymagań, które określają te przepisy. Minimalna wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego została określona w załączniku nr 2 ww. rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 roku i dotyczy wyłącznie ilości nominalnej towaru paczkowanego odnoszącej się do wartości liczbowej, np. 50, 500 oraz oznaczenia jednostki miary, np. g, mg, kg, l. Wymaganie co do minimalnej wielkości czcionki ilości nominalnej towaru paczkowanego nie odnosi się do napisu „objętość netto”, „masa netto”, „zawartość netto”, które może ale nie musi poprzedzać informację odnoszącą się do ilości towaru paczkowanego.

Wymaganie co do minimalnej wielkości czcionki „ilości netto żywności”, tj. wysokości x wynoszącej minimum – 1,2 mm, wynikające z art. 13 ust. 2 rozporządzenia 1169/2011, nie odnosi do napisu: „objętość netto”, „masa netto”, „zawartość netto” poprzedzającego ilość nominalną towaru paczkowanego. Sformułowania te jeżeli zostały podane w oznakowaniu towaru paczkowanego i poprzedzają ilość nominalną produktu muszą być dla konsumenta czytelne.

W przypadku gdy na etykiecie obowiązkowe dane podawane są przy użyciu liter drukowanych, to wielkość tych liter powinna być równoważna literze „A”, która zaczyna słowo „Appendix” napisane czcionką o rozmiarze, której wysokość x, zdefiniowana w załączniku IV, wynosi co najmniej 1,2 mm.

Zgodnie z art. 34 ust. 1 i 2 dane szczegółowe zawarte w art. 30 ust. 1 i 2 odnoszące się do obowiązkowych informacji o wartości odżywczej, są podawane w tym samym polu widzenia w formie tabeli jeśli to możliwe. Mając na uwadze art. 13 ust. 5, należy wskazać, że dane szczegółowe dotyczące wartości odżywczej nie muszą być podawane w tym samym polu widzenia co nazwa produktu.

Zgodnie z art. 34 ust. 3 dane szczegółowe, o których mowa w art. 30 ust. 3 („Jeżeli etykietowanie żywności opakowanej zawiera obowiązkową informację o wartości odżywczej, o której mowa w ust. 1, można powtórzyć w nim następujące informacje: a) wartość energetyczna; lub b) wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.”) są prezentowane w głównym polu widzenia.

Artykuł 14

Sprzedaż na odległość

1. Bez uszczerbku dla wymogów informacyjnych określonych w art. 9 w przypadku żywności opakowanej oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość:
 - a) obowiązkowe informacje na temat żywności, z wyjątkiem danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. f), muszą być dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu i muszą znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym. Kiedy używane są inne właściwe środki, obowiązkowe informacje na temat żywności dostarcza się bez obciążania konsumentów dodatkowymi kosztami przez podmiot działający na rynku spożywczym;
 - b) wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe muszą być dostępne w momencie dostawy.
2. W przypadku żywności nieopakowanej oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość dane szczegółowe wymagane na mocy art. 44 są udostępniane zgodnie z ust. 1 niniejszego artykułu.
3. Ust. 1 lit. a) nie ma zastosowania do żywności oferowanej do sprzedaży przy wykorzystaniu automatów do sprzedaży lub zautomatyzowanych lokali handlowych.

KOMENTARZ:

Podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za dostarczanie informacji na temat żywności jest podmiot, który pod swoją nazwą lub firmą wprowadza do obrotu dany środek spożywczy. Podmiot ten musi zapewnić obecność i rzetelność przekazanych informacji na temat żywności. W przypadku żywności oferowanej do sprzedaży na odległość, odpowiedzialność za przekazanie obowiązkowych informacji na temat żywności przed ostatecznym dokonaniem zakupu spoczywa na właścicielu stron internetowych.

Należy dokonać rozróżnienia między żywnością opakowaną a żywnością nieopakowaną oferowaną do sprzedaży na odległość.

W odniesieniu do żywności opakowanej:

Przed ostatecznym dokonaniem zakupu podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informacje na temat żywności musi udostępnić **wszystkie obowiązkowe informacje na temat żywności**, z wyjątkiem **daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia**. Definicja „obowiązkowych informacji na temat żywności” zawiera wszystkie informacje, które należy udostępniać konsumentowi finalnemu ogólnie zgodnie z prawem UE, a nie jedynie zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności. Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym bez obciążania konsumenta finalnego dodatkowymi kosztami.

Ponadto **w momencie dostawy** podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informacje na temat żywności jest zobowiązany udostępnić **wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe** (w tym datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia).

W odniesieniu do żywności nieopakowanej:

Podmiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany przekazać jedynie informacje na temat alergenów, o ile środki krajowe nie wymagają przekazania wszystkich lub niektórych danych szczegółowych, o których mowa w art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informowania o żywności.

Informacje na temat alergenów lub wszelkie inne dane szczegółowe wymagane zgodnie z prawem krajowym, należy przekazać (a) **przed ostatecznym dokonaniem zakupu** poprzez umieszczenie w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym bez obciążania konsumenta finalnego dodatkowymi kosztami oraz (b) **w momencie dostawy**.

W uzupełnieniu do powyższego należy wskazać, iż zgodnie z § 19 ust. 1 rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowań lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:

- 1) nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia 1169/2011,
- 2) nazwę albo imię i nazwisko producenta,

- 3) wykaz składników – zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia,
- 4) klasę jakości albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały 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,
- 5) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1. załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dodatkowo informację dotyczącą zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach,
- 6) w przypadku pieczywa – dodatkowo masę jednostkową i informację „*pieczywo produkowane z ciasta mrożonego*” albo „*pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego*” – gdy zastosowano taki proces technologiczny.

„Obowiązkowe informacje na temat żywności” obejmują wszystkie dane szczegółowe, które należy udostępnić konsumentowi finalnemu zgodnie z przepisami UE. „Numer partii” określono w dyrektywie 2011/91/UE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 13 grudnia 2011 r. w sprawie oznaczeń lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy. Informacje te nie są jednak przeznaczone dla konsumenta finalnego. W głównej mierze są one narzędziem zapewniającym identyfikowalność i nie mają wpływu na wybór konsumentów. W związku z powyższym, przekazanie tej informacji nie powinno być obowiązkowe przed ostatecznym dokonaniem zakupu.

Artykuł 15

Wymogi językowe

1. Bez uszczerbku dla art. 9 ust. 3 obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być podawane w języku łatwo zrozumiałym dla konsumentów z państw członkowskich, w których dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek.
2. Na swoim własnym terytorium państwa członkowskie, w których dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, mogą określić, że dane szczegółowe są podawane w jednym lub kilku językach urzędowych Unii.
3. Ust. 1 i 2 nie zabraniają podawania danych szczegółowych w kilku językach.

Artykuł 16

Pominięcie niektórych obowiązkowych danych szczegółowych

1. W przypadku szklanych butelek przeznaczonych do ponownego użycia, które są trwale oznakowane i które z tego powodu nie mają etykiet, opasek czy pierścieni, obowiązkowe są jedynie dane szczegółowe wymienione w art. 9 ust. 1 lit. a), c), e), f) i l).
2. W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm², obowiązkowe jest zamieszczanie na opakowaniu lub na etykiecie jedynie danych szczegółowych wymienionych w art. 9 ust. 1 lit. a), c), e) i f). Dane szczegółowe, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. b), są podawane za pośrednictwem innych środków lub udostępniane na życzenie konsumenta.
3. Bez uszczerbku dla innych przepisów unijnych wymagających obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, w odniesieniu do środków spożywczych wymienionych w załączniku V nie jest obowiązkowe podawanie informacji, o której mowa w art. 9 ust. 1 lit. l).

4. Bez uszczerbku dla innych przepisów unijnych wymagających wykazu składników lub obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, dane szczegółowe, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. b) i l), nie są obowiązkowe w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo.

Do dnia 13 grudnia 2014 r. Komisja sporządza sprawozdanie dotyczące stosowania art. 18 i art. 30 ust. 1 w odniesieniu do produktów, o których mowa w niniejszym ustępie, w celu uzyskania odpowiedzi na pytanie, czy napoje alkoholowe powinny w przyszłości być objęte w szczególności obowiązkiem podawania informacji na temat wartości energetycznej, oraz powodów uzasadniających ewentualne wyłączenia, z uwzględnieniem potrzeby zapewnienia spójności z innymi właściwymi politykami Unii. W tym kontekście Komisja rozważa potrzebę zaproponowania definicji tzw. alkopopów.

Sprawozdaniu Komisji towarzyszy wniosek ustawodawczy, w stosownych przypadkach określający zasady dotyczące wykazu składników lub obowiązkowej informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do tych produktów.

KOMENTARZ:

Zgodnie z załącznikiem V niniejszego rozporządzenia następujące produkty są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, z wyjątkiem przypadków, w których złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne:

1. produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
2. produkty przetworzone, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakim je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmują pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
3. wody przeznaczone do spożycia przez ludzi, w tym wody, których jedynymi dodanymi składnikami są dwutlenek węgla lub środki aromatyzujące;
4. zioła, przyprawy lub ich mieszaniny;
5. sól i substytuty soli;
6. słodziki stołowe;
7. ekstrakty kawy i ekstrakty cykorii, całe lub zmielone ziarna kawy oraz całe lub zmielone bezkofeinowe ziarna kawy;
8. napary ziołowe i owocowe, herbata, herbata bezkofeinowa, herbata instant lub rozpuszczalna, lub ekstrakt herbaty, bezkofeinowa herbata instant, lub rozpuszczalna, lub ekstrakt herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;
9. octy fermentowane i substytuty octu, w tym te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
10. środki aromatyzujące;
11. dodatki do żywności;
12. substancje pomocnicze w przetwórstwie;
13. enzymy spożywcze;
14. żelatyna;
15. składniki powodujące zestalenie się dżemów;

16. drożdże;
17. gумы do żucia;
18. żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm²;
19. żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego;
20. napoje alkoholowe (o zawartości alkoholu przekraczającej 1,2 %);
21. żywność nieopakowana (o ile środki krajowe nie stanowią inaczej).

W przypadku dobrowolnego przekazania informacji o wartości odżywczej należy przestrzegać przepisów dotyczących obowiązkowego etykietowania w zakresie wartości odżywczej. Istnieją jednak następujące wyjątki:

- w przypadku napojów alkoholowych informacja o wartości odżywczej nie jest obowiązkowa i można ją ograniczyć do podania wartości energetycznej. Nie wymaga się żadnego określonego formatu;
- w przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli (informacje te można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności, pod warunkiem ilościowego określenia porcji/jednostkowej ilości oraz liczby porcji/jednostkowych ilości).

SEKCJA 2

Przepisy szczegółowe dotyczące obowiązkowych danych szczegółowych

Artykuł 17

Nazwa środka spożywczego

1. Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.
2. Dozwolone jest stosowanie w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, nazwy środka spożywczego, pod którą produkt ten jest legalnie produkowany i wprowadzany na rynek w państwie członkowskim produkcji. W przypadku gdy stosowanie innych przepisów niniejszego rozporządzenia, w szczególności zawartych w art. 9, uniemożliwiłoby jednak konsumentom w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, poznanie prawdziwego charakteru tego środka spożywczego oraz odróżnienie go od środka spożywczego, z którym mógłby być mylony, nazwa tego środka spożywczego jest uzupełniana innymi informacjami opisowymi, które znajdują się w pobliżu nazwy tego środka spożywczego.

3. W wyjątkowych przypadkach nazwa środka spożywczego państwa członkowskiego produkcji nie może być stosowana w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy wprowadzany jest na rynek, jeśli środek spożywczy w państwie członkowskim produkcji jest na tyle różny w zakresie swego składu lub sposobu wytwarzania od środka spożywczego znanego pod tą nazwą w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, że ust. 2 nie jest wystarczający do zapewnienia nabywcom w państwie członkowskim, w którym środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, prawidłowej informacji.
4. Nazwa środka spożywczego nie może być zastąpiona nazwą chronioną jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną.
5. Przepisy szczegółowe dotyczące nazwy środka spożywczego i danych szczegółowych, które mu towarzyszą, są określone w załączniku VI.

KOMENTARZ:

Nazwa danego środka spożywczego zawiera dane szczegółowe dotyczące warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony), bądź dane takie towarzyszą nazwie, we wszystkich przypadkach, w których pominięcie takiej informacji mogłoby wprowadzić nabywcę w błąd (załącznik VI Część A pkt 1 do niniejszego rozporządzenia).

Ponadto Zgodnie z załącznikiem VI Część A pkt 2 do niniejszego rozporządzenia, w przypadku środków spożywczych, które zostały przed sprzedażą zamrożone, a które są sprzedawane rozmrożone, nazwie danego środka spożywczego towarzyszy określenie „rozmrożone”.

Wymóg ten nie ma zastosowania do:

- a składników obecnych w produkcie końcowym;
- b środków spożywczych, w których przypadku mrożenie to niezbędny etap technologiczny procesu produkcji;
- c środków spożywczych, w których przypadku rozmrożenie nie ma negatywnego wpływu na bezpieczeństwo ani na jakość żywności.

Niniejszy punkt stosuje się bez uszczerbku dla postanowień pkt 1.

W przypadku wszystkich innych artykułów rolno-spożywczych nie spełniających powyższych kryteriów producent ma obowiązek znakowania środków spożywczych określeniem „rozmrożone”.

W świetle definicji składnika podstawowego podkreślenie (odniesienie się) w nazwie produktu (do) składnika, którego zawartość w środku spożywczym stanowi mniej niż 50% (np. 30%), nie jest sprzeczne z wymogami rozporządzenia w zakresie stosowanych nazw środków spożywczych, gdyż definicję składnika podstawowego należy rozpatrywać wyłącznie w odniesieniu do informacji o kraju pochodzenia jak przewidziano w art. 26 ust. 3 niniejszego rozporządzenia.

Nazwy produktów typu: „napój żurawinowy”, „jogurt brzoskwiniowy” nie oznaczają, że w produktach tych składniki smakowe (np. żurawina czy brzoskwinia) będą stanowiły więcej niż 50% masy składników. Stosowane przez producentów nazwy muszą odnosić się do danego produktu i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, m.in. co do charakteru, tożsamości, właściwości środka spożywczego.

Należy przy tym pamiętać, że ogromna różnorodność produktów spożywczych na rynku nie sprzyja wypracowaniu szczegółowych i sztywnych reguł, zawsze konieczne jest podejście indywidualne w ocenie całości opakowania, zwłaszcza, że na całość informacji trafiającej do konsumenta składają się też inne niż tekst elementy oznakowania.

Właściwym określeniem dla „mięsa oddzielonego mechanicznie” (MOM), jest określenie które zostało wskazane w pkt 18 części B Załącznika VII do niniejszego rozporządzenia. Polska wystąpiła do Komisji Europejskiej o ujednoczenie nazewnictwa zawartego w przepisach prawnych odnoszącego się do MOM i zastąpienie nazwy „mięso odkostnione mechanicznie” zawartej w rozporządzeniu 853/2004 nazwą „mięso oddzielone mechanicznie”.

Artykuł 18

Wykaz składników

1. Wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz. Obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego.
2. Składniki oznaczane są ich szczegółowymi nazwami, o ile mają one zastosowanie, zgodnie z zasadami określonymi w art. 17 i w załączniku VI.
3. Wszelkie składniki obecne w postaci wytworzonych nanomateriałów są wyraźnie wskazane w wykazie składników. Po nazwie tych składników umieszcza się w nawiasach wyraz „nano”.
4. Przepisy techniczne dotyczące stosowania ust. 1 i 2 niniejszego artykułu określono w załączniku VII.
5. Aby osiągnąć cele niniejszego rozporządzenia, Komisja, w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, dopasowuje i dostosowuje definicję wytworzonych nanomateriałów, o której mowa w art. 2 ust. 2 lit. t), do postępu technicznego i naukowego lub do definicji uzgodnionych na szczeblu międzynarodowym.

KOMENTARZ:

Wszelkie składniki obecne w postaci wytworzonych **nanomateriałów muszą być wyraźnie wskazane w wykazie składników**. Po nazwie tych składników umieszcza się w nawiasach wyraz „nano” (art. 18 ust. 2).

Wyjątkiem są nanomateriały zastosowane w produkcji, które mają postać komponentów określonych w **art. 20 niniejszego rozporządzenia**.

Podkreślenia wymaga fakt, że wykaz składników ma poprzedzać nagłówek składający się z wyrazu „składniki” lub wyrażenia zawierającego ten wyraz np. „wykaz składników”. Nie będzie mogło być zatem uznane za prawidłowe sformułowanie typu „skład”, „wykaz” itp.

Artykuł 19

Pominięcie wykazu składników

1. W przypadku następujących środków spożywczych nie jest konieczny wykaz składników:
 - a) świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane;
 - b) woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla;
 - c) ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem że nie zostały dodane żadne inne składniki;
 - d) ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji;
 - e) środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy:
 - (i) nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika; lub
 - (ii) nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.
2. Aby uwzględnić znaczenie, jakie dla konsumenta mają wykazy składników w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności, Komisja może w wyjątkowych przypadkach uzupełnić ust. 1 niniejszego artykułu, w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, o ile w wyniku pominięcia konsument finalny lub zakłady żywienia zbiorowego nie zostaną nieodpowiednio poinformowani.

KOMENTARZ:

W przypadku owoców lub/i warzyw nie obranych ale rozdrobnionych (produkt jednoskładnikowy, np. w formie ćwiartek, plastrów, kostki itp.) oraz zapakowanych w opakowania jednostkowe (w tym nieprzezroczyste), **przewidziane jest odstępstwo od wykazu składników**, podając w nazwie opis wskazujący na formę produktu, np. jabłka – plastry, marchew – kostka (co wynika z załącznika VI, Część A, pkt 1 niniejszego rozporządzenia). **Dotyczy to sytuacji, gdy jabłka te nie zawierają żadnych dodatków do żywności.**

Natomiast w przypadku owoców, warzyw lub grzybów **sprzedawanych w mieszankach**, gdy żaden z ich poszczególnych gatunków nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać i są stosowane w mieszance jako składniki środka spożywczego, należy umieścić wykaz składników. Poszczególne składniki mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „owoce”, „warzywa” lub „grzyby”, z następującą po niej frazą: ‘w zmiennych proporcjach’, bezpośrednio po której podany jest wykaz danych owoców, warzyw lub grzybów. W takich przypadkach mieszanka musi być uwzględniona w wykazie składników zgodnie z art. 18 ust. 1, na podstawie całkowitej masy danych owoców, warzyw lub grzybów (Załącznik VII część A pkt 4 niniejszego rozporządzenia).

W przypadku **mlecznych napojów fermentowanych, czy sera twarogowego, do którego nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do ich produkcji**, nie ma obowiązku podawania składu.

Można przyjąć, że mleko w proszku wpisuje się w definicję „niezbędnego składnika mlecznego”, więc w przypadku stosowania go do produkcji ww. produktów nie ma potrzeby podawania wykazu składników.

W przypadku, gdy do przetworów mlecznych zwolnionych z obowiązku podawania wykazu składników zostały dodane inne składniki niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do ich produkcji (dotyczy sera, masła, fermentowanego mleka, śmietany i śmietanki) lub sól potrzebna do produkcji sera innego niż ser twarogowy i ser topiony, to **należy podać pełny skład takiego produktu.**

Artykuł 20

Pominięcie komponentów żywności w wykazie składników

Bez uszczerbku dla art. 21 następujące komponenty środka spożywczego nie muszą być uwzględniane w wykazie składników:

a) komponenty składnika, które zostały tymczasowo oddzielone podczas procesu produkcyjnego i później ponownie dodane w ilości nieprzekraczającej ich pierwotnej zawartości;

b) dodatki do żywności i enzymy spożywcze:

(i) których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, o której mowa w art. 18 ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, pod warunkiem że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym; lub

(ii) które są stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie;

c) stosowane w ilościach ściśle niezbędnych nośniki i substancje, które nie są dodatkami do środków spożywczych, lecz są stosowane w taki sam sposób i w tym samym celu co nośniki;

d) substancje, które nie są dodatkami do żywności, lecz są stosowane w taki sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie i są nadal obecne w produkcie gotowym, nawet w zmienionej formie;

e) woda:

(i) jeżeli woda jest użyta podczas procesu produkcyjnego wyłącznie do odtworzenia składnika użytego w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej; lub

(ii) w przypadku roztworu wodnego, który nie jest zwykle spożywany.

KOMENTARZ:

Zgodnie z art. 20 lit. c niniejszego rozporządzenia, nie trzeba uwzględniać w wykazie składników stosowanych w ilościach ściśle niezbędnych, nośników i substancji, **które nie są dodatkami do środków spożywczych, lecz są stosowane w taki sam sposób i w tym samym celu co nośniki.**

Stosownie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) 1333/2008 *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. Urz. WE L 354 z 31.12.2008, p.16 z późn. zm.): **Za dodatki do żywności nie uważa się jednak:**

- (i) monosacharydów, disacharydów lub oligosacharydów oraz środków spożywczych zawierających te substancje, zastosowanych ze względu na swoje właściwości słodzące;
- (ii) środków spożywczych, zarówno suszonych, jak i w formie skoncentrowanej, w tym środków aromatyzujących dodanych w trakcie produkcji wieloskładnikowych środków spożywczych, ze względu na ich właściwości aromatyczne, smakowe lub odżywcze wraz z wtórnym efektem barwiącym;
- (iii) substancji stosowanych w materiałach pokrywających lub powlekających, które nie stanowią elementu środków spożywczych i nie są przeznaczone do spożycia wraz z tymi środkami spożywczymi;
- (iv) produktów zawierających pektynę i pochodzących z wysuszonych wytlóków z jabłek lub wysuszonych skórek owoców cytrusowych lub pigwy albo ich mieszaniny, otrzymywanych poprzez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodowymi lub potasowymi („pektyna płynna”);
- (v) bazy gumy do żucia;
- (vi) dekstryn białej lub żółtej, skrobi prażonej lub dekstrynowanej, skrobi modyfikowanej działaniem kwasów lub zasad, skrobi bielonej, skrobi modyfikowanej fizycznie i skrobi poddanej działaniu enzymów amylolitycznych;
- (vii) chlorku amonu;
- (viii) osocza krwi, żelatyny spożywczej, hydrolizatów białkowych i ich soli, białka mleka i glutenu;
- (ix) pozbawionych funkcji technologicznej: aminokwasów i ich soli, innych niż kwas glutaminowy, glicyna, cysteina i cystyna oraz ich sole;
- (x) kazeinianów i kazeiny;
- (xi) inuliny.

Dodatkowo, art. 3 lit. b rozporządzenia (WE) 1333/2008 wprowadza definicję **substancji pomocniczej w przetwórstwie**, która oznacza każdą substancję, która:

- (i) nie jest spożywana sama jako żywność;
- (ii) jest celowo stosowana przy przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników, w celu osiągnięcia określonego celu technologicznego w trakcie obróbki lub przetwarzania; oraz
- (iii) może spowodować niezamierzoną, ale technicznie nieuniknioną obecność w produkcie końcowym pozostałości tej substancji lub jej pochodnych, pod warunkiem że nie stanowią one jakiegokolwiek zagrożenia dla zdrowia oraz nie mają żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy.

W przypadku, gdy jakakolwiek substancja nie będąca dozwoloną substancją dodatkową (zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) 1333/2008), a która została zastosowana jako substancja pomocnicza w przetwórstwie lub nośnik, i zostanie to udowodnione przez producenta, nie ma on obowiązku umieszczać jej w składzie produktu.

Należy jednak podkreślić, iż art. 20 lit. e niniejszego rozporządzenia **dopuszcza pominięcie wody w wykazie składników, w dwóch przypadkach**: jeżeli woda jest użyta podczas procesu produkcyjnego wyłącznie do odtworzenia składnika użytego w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej oraz w przypadku roztworu wodnego, który nie jest zwykle spożywany.

W przypadku produktów w zalewie (np. ogórki konserwowe, owoce w syropie) nie ma obowiązku umieszczania w wykazie składników obecności wody.

Dodatkowo zgodnie z Załącznikiem IX ust. 5 do niniejszego rozporządzenia: „W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środowisku płynnym, **na etykiecie należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu**. W przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury.”

„**Środek płynny**” oznacza następujące produkty, które mogą występować jako mieszanki, a także w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej, pod warunkiem że płyn jest jedynie dodatkiem do podstawowych składników tego preparatu i przez to nie jest czynnikiem decydującym o zakupie: **woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodne roztwory cukrów, wodne roztwory innych substancji słodzących, soki owocowe lub warzywne w przypadku owoców lub warzyw**.

Ponadto, kwestie podawania dodanej wody w wykazie składników reguluje pkt 1 części A załącznika VII do niniejszego rozporządzenia. Odstępstwo w zakresie niepodawania wody dodanej w wykazie składników, jeżeli nie przekracza ona 5% masy produktu gotowego, **nie ma zastosowania do mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych małąży**. Zatem dodana woda w tych produktach musi być zawsze uwzględniona w wykazie składników niezależnie od jej ilości.

W przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej informację o wodzie dodanej (w ilości powyżej 5% masy gotowego wyrobu) **należy podać w nazwie i składzie produktu**.

Powyższe wynika z załącznika nr VI część A pkt 6 niniejszego rozporządzenia, zgodnie z którym w przypadku ww. produktów oraz surowych wyrobów mięsnych **nazwa żywności obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 % wagi gotowego produktu**. Ta sama zasada ma zastosowanie do produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa.

Artykuł 21

Etykietowanie niektórych substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji

1. Bez uszczerbku dla przepisów przyjętych na mocy art. 44 ust. 2 dane szczegółowe, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. c), spełniają następujące wymogi:

a) są oznaczane w wykazie składników zgodnie z zasadami określonymi w art. 18 ust. 1 z dokładnym odniesieniem do nazwy substancji lub produktu wymienionego w załączniku II; oraz

b) nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

W przypadku braku wykazu składników oznaczenie danych szczegółowych, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. c), obejmuje słowo „zawiera”, po którym podana jest nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II.

Gdy kilka składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie będących częścią danego środka spożywczego pochodzi od pojedynczej substancji lub produktu, które wymienione są w załączniku II, w etykietowaniu jest to sprecyzowane w odniesieniu do każdego takiego składnika lub substancji pomocniczej w przetwórstwie.

Oznaczenie danych szczegółowych, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. c), nie jest wymagane w przypadkach, gdy nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do danej substancji lub produktu.

2. Aby zapewnić konsumentom lepszą informację i uwzględnić najnowszą wiedzę naukową i techniczną, Komisja systematycznie analizuje i w razie potrzeby uaktualnia wykaz w załączniku II w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51.

Jeżeli wymaga tego szczególnie pilny charakter sprawy w razie wystąpienia zagrożenia dla zdrowia konsumentów, do aktów delegowanych przyjmowanych na podstawie niniejszego artykułu zastosowanie ma procedura przewidziana w art. 52.

KOMENTARZ:

Wymieniając składniki alergenne obecne w produkcie gotowym (bez względu na to, czy pełnią one funkcję w wyrobie gotowym czy też nie), podmioty działające na rynku spożywczym muszą **wyróżnić** nazwę substancji lub produktu, która odpowiada nazwie wymienionej w załączniku II do niniejszego rozporządzenia. Należy zatem wyróżnić tę część nazwy składnika, która odpowiada substancjom lub produktom wymienionym w załączniku II (np. „**milch**pulver”). Zgodnie z podejściem praktycznym wyróżnienie całej nazwy omawianego składnika (np. „**milchpulver**”) zostałyby jednak również uznane za zgodne z wymogami prawnymi.

Jeżeli nazwa składnika składa się z kilku oddzielnych słów, należy podkreślić tylko substancję lub produkt, które powodują alergię lub reakcje nietolerancji (np. „poudre de **lait**”, „**latte** in polvere”, „**mleko** w proszku”).

Jeżeli wszystkie składniki środka spożywczego są substancjami lub produktami powodującymi alergię lub reakcje nietolerancji, muszą zostać wskazane w wykazie składników i **wyróżnione**.

Istnieje pewna elastyczność, jeżeli chodzi o sposób zapewnienia takiego **wyróżnienia**, na przykład za pomocą czcionki, stylu czy też podświetlenia tła. Jeżeli wszystkie składniki znajdują się w wykazie w załączniku II, **należy je wyróżnić na tle innych obowiązkowych informacji, takich jak wyraz „składniki”, które wprowadza wykaz składników**. Wyróżnienie substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w wykazie składników gwarantuje, że konsumenci będą kontynuowali sprawdzanie wykazu składników.

W przypadku produktu składającego się tylko i wyłącznie ze składników będących alergenami jedyną wątpliwość budzi sposób wyróżnienia wszystkich składników produktu (będących alergenami), który by w sposób jasny i czytelny wskazywałby, iż wszystkie składniki są alergenami.

O ile w przypadku wyróżniania komponentu lub kilku komponentów spośród składników danego produktu nie będących alergenami np. za pomocą stylu czcionki, jest to możliwe, tak w przypadku produktu składającego się tylko ze składników alergennych, wyróżnienie za pomocą stylu czcionki nie będzie oczywiste.

Możliwe jest zastosowanie krótkiego komunikatu zawierającego informację o tym, iż wszystkie składniki są alergenami.

W przypadku opakowań lub pojemników na żywność, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 10 cm², wykaz składników **nie musi być podawany**. **W przypadku braku wykazu składników obowiązkowe jest jednak wskazanie obecności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym poprzez dodanie słowa „zawiera”, po którym pojawi się nazwa substancji lub produktu, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji.**

W omawianym przypadku zastosowanie ma również zasada ogólna, zgodnie z którą obecność substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji nie musi być wskazana, jeżeli nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do substancji lub produktu (np. dla przetworów mlecznych nie ma potrzeby wskazywania na etykiecie że dane składniki alergenne pochodzą z mleka). W takim przypadku nie ma konieczności wyróżniania lub podkreślania w inny sposób substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

W przypadku żywności wprowadzanej do obrotu luzem, informacja o składnikach alergicznych znajdujących się w żywności powinna być podana konsumentowi przez sprzedawcę poprzez umieszczenie jej na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub przedstawienie w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom w miejscu sprzedaży poprzez umieszczenie jej na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub przedstawienie w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom. Czy faktycznie takie informacje zostały zamieszczone będzie w sklepach sprawdzać **Inspekcja Handlowa**.

Komentarz dot. śladowych ilości substancji alergicznych w produkcji oraz stosowania określił: „może zawierać...” znajduje się przy artykule 2.

Ponadto, na podstawie art. 3 Decyzji wykonawczej Komisji z dnia 1 lipca 2014 r. zezwalającej na wprowadzenie do obrotu białka rzepakowego jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady na etykietach środków spożywczych zawierających *białko rzepakowe* umieszcza się wyraźną i czytelną informację, że produkt zawierający białko rzepakowe jako składnik żywności może powodować reakcję alergiczną u konsumentów uczulonych na gorczycę i produkty pochodne.

Artykuł 22

Oznaczanie ilościowe składników

1. Oznaczenie ilości składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego jest obowiązkowe, gdy dany składnik lub dana kategoria składników:

- a) występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta;
- b) są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; lub
- c) są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd.

2. Przepisy techniczne dotyczące stosowania ust. 1, obejmujące określone przypadki, gdy w odniesieniu do pewnych składników nie jest wymagane oznaczenie ilościowe, zostały określone w załączniku VIII.

KOMENTARZ:

PRZYKŁADOWO: W przypadku produktu *napój o smaku jabłkowym*, zawierającym w swym składzie sok jabłkowy (0,02%) oraz wizerunek jabłka w oznakowaniu produktu, należy umieścić na etykiecie informację o ilościowej (procentowej) zawartości tego soku.

Zawartość procentowa soku jabłkowego lub innego soku w tego rodzaju produktach jest istotna dla scharakteryzowania tego produktu i odróżnienia go od innych podobnych obecnych na rynku, zwłaszcza, iż w teorii ww. produkt nie musi zawierać soku jabłkowego (smak może pochodzić z zastosowanych aromatów).

W celu dostarczenia konsumentowi pełnej informacji o produkcie i odróżnienia go od innych produktów zawierających aromat i np. 0,5 % soku, należy umieścić informację o procentowej zawartości soku jabłkowego w tym produkcie. Informacja ta może wpływać na wybór dokonywany przez konsumenta.

Artykuł 23

Ilość netto

1. Ilość netto danego środka spożywczego jest wyrażana w litrach, centylitrach, mililitrach, kilogramach lub gramach, odpowiednio:

- a) w jednostkach objętości w przypadku produktów płynnych;
- b) w jednostkach masy w przypadku innych produktów.

2. Aby zapewnić lepsze rozumienie przez konsumenta informacji na temat żywności podanych w etykietowaniu, Komisja może w odniesieniu do pewnych szczególnych środków spożywczych określić, w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, inny sposób wyrażania ilości netto niż sposób określony w ust. 1 niniejszego artykułu.

3. Przepisy techniczne dotyczące stosowania ust. 1, obejmujące określone przypadki, gdy oznaczenie ilości netto nie jest wymagane, zostały określone w załączniku IX.

Artykuł 24

Data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia i data zamrożenia

1. W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny zgodnie z art. 14 ust. 2–5 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

2. Odpowiednia data jest podawana zgodnie z załącznikiem X.

3. Aby zapewnić jednolite stosowanie sposobu oznaczania daty minimalnej trwałości, o której mowa w załączniku X pkt 1 lit. c), Komisja może przyjmować akty wykonawcze ustanawiające zasady w tym względzie. Te akty wykonawcze przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

KOMENTARZ:

Datę zamrożenia lub datę pierwszego zamrożenia – w przypadku produktów zamrażanych więcej niż jednokrotnie, należy obowiązkowo podać w przypadku zamrożonego mięsa, zamrożonych surowych wyrobów mięsnych i zamrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa. Obowiązek podania tej informacji wynika z pkt 6.1 załącznika III do niniejszego rozporządzenia. Datę zamrożenia lub pierwszego zamrożenia podaje się w sposób określony w pkt 3 załącznika nr X do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 25

Warunki przechowywania lub warunku użycia

1. Jeżeli środki spożywcze wymagają szczególnych warunków przechowywania lub warunków użycia, należy podać te warunki.
2. Aby umożliwić odpowiednie przechowywanie lub użycie żywności po otwarciu opakowania, w stosownych przypadkach podaje się warunki przechowywania lub termin przydatności do spożycia.

KOMENTARZ:

Warunki lub/i czas przechowywania po otwarciu produktu powinny zostać określone w szczególności dla produktów, w których po otwarciu następują zmiany mikrobiologiczne oraz inne mające wpływ na ich jakość (np. autooksydacja tłuszczów pod wpływem tlenu), które mogą mieć negatywny wpływ na konsumenta.

Produktami takimi mogą być na przykład: mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne.

Informacja „po otwarciu opakowania należy przechowywać w lodówce” oznacza warunki przechowywania. Natomiast instrukcja użycia dotyczy wskazania na etykiecie sposobu przygotowania danego środka spożywczego.

Artykuł 26

Kraj lub miejsce pochodzenia

1. Niniejszy artykuł stosuje się bez uszczerbku dla wymogów dotyczących etykietowania, przewidzianych w szczegółowych przepisach unijnych, w szczególności w rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami [33] i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych [34].

2. Wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia jest obowiązkowe:

a) w przypadku gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby

informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca;

b) w odniesieniu do mięsa objętego kodami Nomenklatury scalonej („CN”) wymienionymi w załączniku XI. Stosowanie niniejszej litery wymaga przyjęcia aktów wykonawczych, o których mowa w ust. 8.

3. Jeżeli jest podany kraj lub miejsce pochodzenia danego środka spożywczego i gdy nie jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika:

a) podaje się również kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika; lub

b) wskazuje się, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.

Stosowanie niniejszego ustępu wymaga przyjęcia aktów wykonawczych, o których mowa w ust. 8.

4. W ciągu pięciu lat od daty rozpoczęcia stosowania ust. 2 lit. b) Komisja przedstawi Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie, aby ocenić obowiązek wskazania kraju lub miejsca pochodzenia w odniesieniu do produktów, o których mowa w ust. 2 lit. b).

5. Do dnia 13 grudnia 2014 r. Komisja przedstawi Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdania na temat obowiązku wskazania kraju lub miejsca pochodzenia w odniesieniu do następujących rodzajów żywności:

a) rodzajów mięsa innych niż wołowina oraz niż te, o których mowa w ust. 2 lit. b);

b) mleka;

c) mleka wykorzystywanego jako składnik w produktach mlecznych;

d) nieprzetworzonych środków spożywczych;

e) produktów jednoskładnikowych;

f) składników, które stanowią więcej niż 50 % środka spożywczego.

6. Do dnia 13 grudnia 2013 r. Komisja przedstawi Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie na temat obowiązku wskazania kraju lub miejsca pochodzenia w odniesieniu do mięsa wykorzystywanego jako składnik.

7. Sprawozdania, o których mowa w ust. 5 i 6, uwzględniają potrzebę uzyskania informacji przez konsumenta, wykonalność obowiązku wskazania kraju lub miejsca pochodzenia oraz analizę kosztów i korzyści z wprowadzenia takich środków, w tym skutki prawne dla rynku wewnętrznego oraz wpływ na handel międzynarodowy.

Komisja może dołączyć do tych sprawozdań wnioski mające na celu zmianę odpowiednich przepisów unijnych.

8. Do dnia 13 grudnia 2013 r., po przeprowadzeniu ocen skutków, Komisja przyjmie akty wykonawcze dotyczące stosowania ust. 2 lit. b) niniejszego artykułu i stosowania ust. 3 niniejszego artykułu. Te akty wykonawcze przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2

9. W przypadku żywności, o której mowa w ust. 2 lit. b), ust. 5 lit. a) i w ust. 6, sprawozdania i oceny skutków opracowane na podstawie niniejszego artykułu uwzględniają m.in. różne możliwości wyrażania kraju lub miejsca pochodzenia tej żywności, w szczególności w odniesieniu do każdego z następujących decydujących etapów życia zwierzęcia:

a) miejsce urodzenia;

b) miejsce hodowli;

c) miejsce uboju.

KOMENTARZ:

W sytuacji, gdy podany kraj (lub miejsce pochodzenia) danego środka spożywczego nie jest taki sam jak kraj (lub miejsce pochodzenia) jego podstawowego składnika, ustawodawca przewidział dwa sposoby oznakowania: producent winien podać również kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika, lub może jedynie wskazać, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego (art. 26 ust. 3 niniejszego rozporządzenia).

W tym miejscu należy przypomnieć definicję zawartą w art. 2 ust. 1 lit. q niniejszego rozporządzenia: „**podstawowy składnik**” oznacza składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50 % tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe.

Stosowanie obowiązku wskazania kraju lub miejsca pochodzenia składnika podstawowego w przypadku, gdy jest on inny niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego zostało uzależnione od przyjęcia do dnia 13 grudnia 2013 r. (zgodnie z art. 26 ust. 8) aktów wykonawczych przez Komisję Europejską. **Do chwili obecnej ten akt wykonawczy nie został przez Komisję Europejską wydany.** Komisja Europejska na mocy art. 26 ust. 5 i 6 została również zobligowana do przedstawienia Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdania na temat obowiązku wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia, m.in. w odniesieniu do mięsa innego niż wołowina, mleka, nieprzetworzonych środków spożywczych, produktów jednoskładnikowych, składników, które stanowią więcej niż 50% środka spożywczego.

Do czasu wydania ww. aktów wykonawczych należy mieć na uwadze, że w sytuacji, gdy istnieje ryzyko wprowadzenia konsumenta w błąd co do rzeczywistego pochodzenia środka spożywczego, należy podać kraj lub miejsce jego pochodzenia. Każdy przypadek takiego oznakowania należy rozpatrywać indywidualnie.

Jak już wyżej wskazano z uwagi na brak aktów wykonawczych w chwili obecnej nie ma obowiązku wskazywania w oznakowaniu miejsca pochodzenia podstawowego składnika (art. 26 ust. 3), niemniej jednak w przypadku, gdy podmiot dobrowolnie wskaże w oznakowaniu środka spożywczego „miejsce pochodzenia podstawowego składnika”, w toku kontroli winien przedstawić dokumenty potwierdzające wskazane w oznakowaniu miejsce pochodzenia podstawowego składnika.

Przepis art. 26 będzie obowiązywał od dnia 13 grudnia 2014 r., na co wskazuje art. 55 ww. rozporządzenia.

Ponadto, należy mieć na uwadze, że w odniesieniu do art. 26 ust. 2 lit. b) wydane zostało rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. *ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu* (Dz. U. L 335 z 14.12.2013, str. 19-22).

Przedmiot i zakres stosowania rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013 obejmuje (art. 1) zasady dotyczące wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia na etykiecie świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu, objętych odpowiednimi kodami Nomenklatury scalonej wymienionymi w załączniku XI do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 stosuje się od dnia 1 kwietnia 2015 r. Nie ma ono zastosowania do mięsa, które zostało zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu w Unii przed dniem 1 kwietnia 2015 r., do wyczerpania zapasów.

Artykuł 27

Instrukcje użycia

1. Instrukcje użycia danego środka spożywczego oznaczane są w taki sposób, aby umożliwić jego właściwe użycie.
2. Komisja może przyjąć akty wykonawcze określające szczegółowe przepisy dotyczące wykonania ust. 1 w odniesieniu do niektórych środków spożywczych. Te akty wykonawcze są przyjmowane, zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

Artykuł 28

Zawartość alkoholu

1. Postanowienia dotyczące oznaczenia objętościowej zawartości alkoholu są, w przypadku produktów oznaczonych kodem CN 2204, zawarte w szczegółowych przepisach unijnych mających zastosowanie do takich produktów.
2. W przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo, innych niż te, o których mowa w ust. 1, rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest oznaczana zgodnie z załącznikiem XII.

KOMENTARZ:

W odniesieniu do art. 28 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, kod CN 2204 dotyczy wina ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi, moszczu gronowego, innego niż ten objęty pozycją 2009, zgodnie z załącznikiem I rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej (Dz. U. L 256 z 7.9.1987, str. 1 – 675 z późn. zm.).

SEKCJA 3

Informacja o wartości odżywczej

Artykuł 29

Powiązania z innymi przepisami

1. Przepisy niniejszej sekcji nie mają zastosowania do środków spożywczych objętych zakresem stosowania następujących aktów prawnych:

a) dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych [35];

b) dyrektywa 2009/54/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 czerwca 2009 r. w sprawie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych [36].

2. Przepisy niniejszej sekcji stosuje się bez uszczerbku dla dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE z dnia 6 maja 2009 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego [37] i dyrektyw szczegółowych, o których mowa w art. 4 ust. 1 wspomnianej dyrektywy.

KOMENTARZ:

Przepisy dotyczące informacji o wartości odżywczej określone w rozporządzeniu nie mają zastosowania do niżej wymienionych środków spożywczych, do których stosuje się właściwe dla nich przepisy w zakresie etykietowania:

- suplementy diety;
- naturalne wody mineralne;
- żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jeżeli nie istnieją żadne szczególne przepisy dotyczące poszczególnych aspektów informacji o wartości odżywczej (zob. także dyrektywa 2009/39/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 6 maja 2009 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz dyrektywy szczegółowe, o których mowa w art. 4 ust. 1 wspomnianej dyrektywy).

Produkty spożywcze, przed 13 grudnia 2016 roku mogą być znakowane w następujący sposób:

- do 12 grudnia 2014 roku produkty mogą (lub muszą, gdy wymagają tego przepisy szczegółowe) być znakowane wartością odżywczą zgodnie z art. 30-35 niniejszego rozporządzenia;
- od 13 grudnia 2014 roku, informacja o wartości odżywczej może (lub musi, gdy wymagają tego przepisy szczegółowe) być przekazywana zgodnie z art. 30 - 35 niniejszego rozporządzenia;
- od 13 grudnia 2016 r. informacja o wartości odżywczej musi (chyba, że produkt jest zwolniony z obowiązku) być podawana zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

Artykuł 30

Treść

1. Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

W odpowiednich przypadkach można zamieścić – bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej – komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

2. Treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, o której mowa w ust. 1, może zostać uzupełniona informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników:

a) kwasy tłuszczowe jednonienasycone;

b) kwasy tłuszczowe wielonienasycone;

c) alkohole wielowodorotlenowe;

d) skrobia;

e) błonnik;

f) każda z witamin lub każdy ze składników mineralnych wymienionych w załączniku XIII część A pkt 1 i obecnych w znaczącej ilości zgodnie z jej definicją w załączniku XIII część A pkt 2.

3. Jeżeli etykietowanie żywności opakowanej zawiera obowiązkową informację o wartości odżywczej, o której mowa w ust. 1, można powtórzyć w nim następujące informacje:

a) wartość energetyczna; lub

b) wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

4. W drodze odstępstwa od art. 36 ust. 1, gdy etykietowanie produktów, o których mowa w art. 16 ust. 4, zawiera informację o wartości odżywczej, treść takiej informacji może ograniczać się jedynie do wartości energetycznej.

5. Bez uszczerbku dla art. 44 i w drodze odstępstwa od art. 36 ust. 1, gdy etykietowanie produktów, o których mowa w art. 44 ust. 1, zawiera informację o wartości odżywczej, treść takiej informacji może ograniczać się jedynie do:

a) wartości energetycznej; lub

b) wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

6. Aby uwzględnić znaczenie, jakie w informacjach dla konsumentów mają dane szczegółowe, o których mowa w ust. 2–5 niniejszego artykułu, Komisja może zmienić wykazy z ust. 2–5 niniejszego artykułu, w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, przez dodanie lub usunięcie pewnych danych szczegółowych.

7. Do dnia 13 grudnia 2014 r. Komisja, uwzględniając dane naukowe i doświadczenia zebrane w państwach członkowskich, przedkłada sprawozdanie na temat obecności izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności oraz w ogólnej diecie populacji Unii. Celem sprawozdania jest ocena wpływu stosownych środków mogących pozwolić konsumentom na dokonywanie zdrowszych wyborów dotyczących żywności i ogólnej diety lub wspierać dostarczanie konsumentom zdrowszej żywności, w tym dostarczanie konsumentom informacji o izomerach trans kwasów tłuszczowych lub ograniczanie ich użycia. W stosownych przypadkach Komisja dołącza do tego sprawozdania odpowiedni wniosek ustawodawczy.

KOMENTARZ:

Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej musi obejmować wszystkie poniższe elementy, jak również ilość jakiegokolwiek składnika odżywczego, dla którego złożono oświadczenie żywieniowe, lub innej substancji, dla której złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne: wartość energetyczna, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

Wartość energetyczną należy podawać w kJ (kilożułach) oraz kcal (kilokaloriach). Jako pierwszą należy podać wartość w kilodżułach, a następnie wartość w kilokaloriach. Można stosować skróty kJ/kcal.

Kolejność prezentowanych informacji powinna być następująca:

- wartość energetyczna;
- tłuszcz, w tym:
 - kwasy tłuszczowe nasycone;
- węglowodany, w tym:
 - cukry;
- białko;
- sól.

O ile pozwala na to dostępne miejsce, informację należy przedstawić w formie tabeli wraz z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formacie tabeli.

Do informacji o wartości odżywczej zastosowanie mają zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki: informację tę należy drukować, stosując rozmiar czcionki o wysokości x wynoszącej co najmniej 1,2 mm.

W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm^2 , wysokość x musi wynosić co najmniej 0,9 mm. Wysokość x zdefiniowano w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia w sprawie informowania o żywności. (Uwaga: żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia wynosi mniej niż 25 cm^2 , jest zwolniona z obowiązku podawania na niej informacji o wartości odżywczej.

W przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika (składników) odżywczego (odżywczych) w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić takim komunikatem, jak „Zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

W przypadku żywności nieopakowanej treść informacji o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej lub wartości energetycznej łącznie z ilością tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli.

Treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej można uzupełnić informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników:

- a) kwasów tłuszczowych jednonienasyconych;
- b) kwasów tłuszczowych wielonienasyconych;
- c) alkoholi wielowodorotlenowych;
- d) skrobi;
- e) błonnika;

f) witamin i składników mineralnych.

Kolejność prezentowanych informacji, w stosownych przypadkach, powinna być następująca:

- wartość energetyczna;
- tłuszcz, w tym:
 - kwasy tłuszczowe nasycone;
 - kwasy tłuszczowe jednonienasycone;
 - kwasy tłuszczowe wielonienasycone;

- węglowodany, w tym:
 - cukry;
 - alkohole wielowodorotlenowe;
 - skrobia;
- błonnik;
- białko;
- sól ;
- witaminy i składniki mineralne.

O ile pozwala na to miejsce, informację należy przedstawić w formie tabeli z uszeregowanymi wartościami liczbowymi. Format liniowy można stosować, gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formie tabeli.

Informacje o składnikach odżywczych należy podawać w (g) w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, a dodatkowo można je podać w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności dla danego produktu.

W przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności.

Każdą z witamin lub każdy ze składników mineralnych, które przedstawiono w tabeli poniżej, można deklarować, jeżeli występują w znaczącej ilości.

Znaczącą ilość oblicza się w następujący sposób:

- 15 % referencyjnych wartości spożycia określonych w tabeli poniżej, zawarte w 100 g lub 100 ml, w przypadku produktów innych niż napoje;
- 7,5 % referencyjnych wartości spożycia określonych w tabeli poniżej, zawarte w 100 ml, w przypadku napojów; lub;
- 15 % referencyjnych wartości spożycia określonych w tabeli poniżej, w przeliczeniu na porcję, jeżeli dane opakowanie zawiera wyłącznie jedną porcję.

Informacje dotyczące witamin i składników mineralnych podaje się z zastosowaniem jednostek określonych w tabeli poniżej oraz jako wartości procentowe wartości referencyjnych określonych w tej samej tabeli w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

Dodatkowo informacje te można podać w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności.

Witaminy i składniki mineralne, które można podać w informacji	Wartości referencyjne składników odżywczych
Witamina A (µg)	800
Witamina D (µg)	5

Witamina E (mg)	12
Witamina K (µg)	75
Witamina C (mg)	80
Tiamina (mg)	1,1
Ryboflawina (mg)	1,4
Niacyna (mg)	16
Witamina B6 (mg)	1,4
Kwas foliowy (µg)	200
Witamina B12 (µg)	2,5
Biotyna (µg)	50
Kwas pantotenowy (mg)	6
Potas (mg)	2000
Chlor (mg)	800
Wapń (mg)	800
Fosfor (mg)	700
Magnez (mg)	375
Żelazo (mg)	14
Cynk (mg)	10
Miedź (mg)	1
Mangan (mg)	2
Fluor (mg)	3,5
Selen (µg)	55
Chrom (µg)	40
Molibden (µg)	50
Jod (µg)	150

Ww. wartości zgodne z Załącznikiem XIII do niniejszego rozporządzenia.

Komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu, można zamieścić bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej żywności, do której nie dodano soli, takiej jak mleko, warzywa, mięso i ryby.

W przypadku gdy sól dodano podczas przetwarzania lub poprzez dodanie zawierających ją składników, takich jak szynka, ser, oliwki, sardele itd., nie można zamieścić wspomnianego komunikatu.

Informacja o wartości odżywczej jest zamkniętą listą ograniczoną do wartości energetycznej i składników odżywczych i nie można jej uzupełniać żadną dodatkową informacją żywieniową.

W związku z powyższym, nie jest możliwe podanie na etykiecie zawartości komponentów składników odżywczych podawanych na zasadzie dobrowolności, np. „kwasów tłuszczowych omega-3” jako komponentów kwasów tłuszczowych wielonienasyconych.

W przypadku gdy informacja o składniku odżywczym, w odniesieniu do którego zamieszczono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, jest już częścią informacji o wartości odżywczej, nie jest wymagana żadna dodatkowa deklaracja.

W przypadku gdy informacji o danym składniku odżywczym lub innej substancji, do których odnosi się oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, nie podano w ramach informacji o wartości odżywczej, ilość składnika odżywczego lub innej substancji należy podać na etykiecie bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

Niektóre elementy obowiązkowej informacji żywieniowej można powtórzyć na opakowaniu, w głównym polu widzenia (zwanym powszechnie „przodem opakowania”), stosując jeden z następujących formatów:

- wartość energetyczna; lub
- wartość energetyczna, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

W odniesieniu do wspomnianej informacji powtórzonej stosuje się zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki.

W przypadku powtórzenia, informację o wartości odżywczej należy przedstawiać w formie wykazu o określonej i ograniczonej treści. Żadne dodatkowe informacje nie mogą być zamieszczane w ramach informacji o wartości odżywczej powtórzonej w głównym polu widzenia.

W przypadku powtórzenia informację można podać jedynie w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności (pod warunkiem, że porcję/jednostkową ilość żywności określono ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a na opakowaniu podano liczbę porcji/jednostkowych ilości). Wartość energetyczną należy jednak podać także w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

Informacja o wartości odżywczej powtórzona w głównym polu widzenia (na „przodzie opakowania”) na zasadzie dobrowolności może zawierać jedynie informację o wartości energetycznej lub o wartości energetycznej uzupełnioną o zawartość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Wspomnianą informację należy także podać w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej (z „tytułu opakowania”). Istnieje jednak możliwość wyrażenia wspomnianej informacji na przodzie opakowania jako wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia (oprócz wartości bezwzględnych), mimo że tej formy wyrażania nie stosuje się w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

W przypadku gdy produkt przeznaczony jest do sprzedaży w więcej niż jednym państwie, informacja o wartości odżywczej podana w formacie wymaganym przez Stany Zjednoczone i Kanadę nie byłaby zgodna z wymogami UE, ponieważ zarówno obowiązkowe, jak i dobrowolne informacje muszą być zgodne z przepisami określonymi w rozporządzeniu w sprawie informowania o żywności. Takie etykietowanie mogłoby również wprowadzić konsumenta w błąd ze względu na inne współczynniki przeliczeniowe stosowane w Stanach Zjednoczonych w celu obliczania wartości energetycznej oraz ilości składników odżywczych.

Należy mieć na uwadze, że art. 30 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sposób jednoznaczny wskazuje, że następujące składniki: kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone; alkohole wielowodorotlenowe, skrobia, błonnik

stanowią jedynie uzupełnienie informacji o wartości odżywczej i nie mają obligatoryjnego charakteru.

Publikacja i wejście w życie rozporządzenia 1169/2011 nie spowodowało zmian w innych aktach prawnych, np. przepisach krajowych określających zakres kompetencji poszczególnych inspekcji.

Kompetencje IJHARS w zakresie oznakowania żywności obejmują jedynie wymagania jakości handlowej, a w odniesieniu do wartości odżywczej będzie to jedynie sposób oraz kolejność podawania informacji, zgodnie z przedmiotowym rozporządzeniem, z wyłączeniem obliczania wartości energetycznej i zawartości składników odżywczych.

Artykuł 31

Obliczenie

1. Wartość energetyczną oblicza się z zastosowaniem współczynników przeliczeniowych określonych w załączniku XIV.

2. Komisja może przyjąć – w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51 – współczynniki przeliczeniowe do obliczania ilości witamin i składników mineralnych określonych w załączniku XIII część A pkt 1, aby dokładniej obliczać zawartość takich witamin i składników mineralnych w środkach spożywczych. Przeliczniki te dodaje się do załącznika XIV.

3. Wartość energetyczna i ilości składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1–5, odnoszą się do żywności w postaci dostępnej w sprzedaży.

W stosownych przypadkach informacje mogą się odnosić do żywności po przygotowaniu, pod warunkiem że podawane są wystarczająco dokładne instrukcje dotyczące przygotowania, a informacje odnoszą się do żywności przygotowanej do spożycia.

4. Podawane wartości, odpowiednio dla danego przypadku, są wartościami średnimi opartymi na:

- a) analizie żywności dokonanej przez producenta;
- b) obliczeniu na podstawie znanych lub rzeczywistych wartości średnich użytych składników; lub
- c) obliczeniu na podstawie ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

Komisja może przyjąć akty wykonawcze ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące jednolitego wykonania niniejszego ustępu w odniesieniu do precyzji podawanych wartości, w tym do różnic między wartościami podawanymi a wartościami ustalonymi w trybie urzędowych kontroli. Te akty wykonawcze są przyjmowane zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

KOMENTARZ:

Zawartość danego składnika odżywczego w środku spożywczym określa się poprzez podawanie wartości średnich opartych na:

- analizie żywności;

- obliczeniu na podstawie znanych lub rzeczywistych średnich wartości użytych składników; lub
- ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

Wartość energetyczną zgodnie z załącznikiem nr XIV do niniejszego rozporządzenia oblicza się z zastosowaniem następujących współczynników przeliczeniowych:

Składnik odżywczy	Współczynnik przeliczeniowy
węglowodany (z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych)	17 kJ/g — 4 kcal/g
alkohole wielowodorotlenowe (poliole)	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
białko	17 kJ/g — 4 kcal/g
tłuszcz	37 kJ/g — 9 kcal/g
salatrimy	25 kJ/g — 6 kcal/g
alkohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
kwasy organiczne	13 kJ/g — 3 kcal/g
błonnik	8 kJ/g — 2 kcal/g
erytrytol	0 kJ/g — 0 kcal/g

Informacja o wartości odżywczej powinna odnosić się do żywności w postaci dostępnej w sprzedaży, jednak zamiast tego i w stosownych przypadkach, może się ona odnosić do żywności po przygotowaniu, pod warunkiem podania wystarczająco dokładnych instrukcji dotyczących przygotowania. W związku z tym możliwe jest podanie jedynie informacji o wartości odżywczej żywności „po przygotowaniu” dla takich produktów jak zupa w proszku.

Ilość „soli” podawaną w obowiązkowym zestawieniu wartości odżywczych otrzymuje się z całkowitej zawartości sodu w danym produkcie spożywczym, stosując następujący wzór: sól = sód × 2,5. Tę metodę obliczania należy stosować w przypadku każdego rodzaju sodu pochodzącego z dowolnego składnika, np. sacharynianu sodu, askorbinianu sodu.

Patrz: komentarz do art. 30 niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 32

Wyrażanie ilości w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml

1. Wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1–5, jest wyrażana przy użyciu jednostek miary wymienionych w załączniku XV.
2. Wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1–5, jest wyrażana w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml.

3. O ile jest podawana informacja o witaminach i składnikach mineralnych, jest ona również wyrażana, oprócz formy wyrażania, o której mowa w ust. 2, jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XIII część A pkt 1, w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml.

4. Oprócz formy wyrażania, o której mowa w ust. 2 niniejszego artykułu, wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1, 3, 4 i 5, może być wyrażana w stosownych przypadkach jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XIII część B, w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml.

5. Jeżeli podawane są informacje zgodnie z ust. 4, bezpośrednio w ich pobliżu zamieszcza się następujący komunikat dodatkowy: "Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)".

KOMENTARZ:

W odniesieniu do informacji o witaminach i składnikach mineralnych, ilość składników odżywczych wyraża się w gramach (g) na 100 g lub na 100 ml, natomiast wartość energetyczną w kilodżulach (kJ) i kilokaloriach (kcal) na 100 g lub 100 ml środka spożywczego.

Dodatkowo można podać informację na temat wspomnianych ilości w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość danego środka spożywczego. Porcja lub jednostkowa ilość żywności musi być łatwo rozpoznawalna dla konsumenta, ponadto na etykiecie należy ją określić ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a także podać liczbę porcji lub jednostkowych ilości w opakowaniu.

Ponadto wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów, białka i soli można także wyrazić jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia na 100 g lub na 100 ml określonych w poniższej tabeli.

Informację o wartościach procentowych referencyjnych wartości spożycia podaną w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml można dodatkowo rozszerzyć o informację o wartościach procentowych referencyjnych wartości spożycia w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności. Powyższe informacje podane w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml można też zastąpić informacją podaną w przeliczeniu na porcję/jednostkową ilość żywności.

Wartość energetyczna lub składnik odżywczy	Referencyjna wartość spożycia
Wartość energetyczna	8 400 kJ/2 000 kcal
Całkowita zawartość tłuszczu	70 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	20 g
Węglowodany	260 g
Cukry	90 g
Białko	50 g
Sól	6 g

Ww. wartości zostały określone w załączniku nr XIII do niniejszego rozporządzenia.

W przypadku gdy wartości procentowe referencyjnych wartości spożycia wyrażono w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, informacja o wartości odżywczej powinna zawierać następujący komunikat: „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

W przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można wyrazić jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności.

Informację dotyczącą wartości energetycznej podaje się konsekwentnie, niezależnie od miejsca, w którym ją umieszczono, w kJ (kilodżulach) oraz kcal (kilokaloriach).

W każdym przypadku zastosowania akronimu, np. RWS w odniesieniu do referencyjnych wartości spożycia, należy go w pełni rozwinąć w dowolnym miejscu na opakowaniu.

Nie można modyfikować komunikatu „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

Celem rozporządzenia w sprawie informowania o żywności jest harmonizacja treści, wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej przekazywanych konsumentom, w tym informacji dobrowolnych.

W związku z tym nie ma możliwości stosowania terminu „wskazane dzienne spożycie” ani jego akronimu GDA w kontekście zastosowania art. 32 i 33 wspomnianego rozporządzenia.

Należy również zauważyć, że pojęcie referencyjnej wartości spożycia różni się od pojęcia wskazanego dziennego spożycia, ponieważ termin „referencyjna wartość spożycia” nie sugeruje zaleceń żywieniowych, w przeciwieństwie do terminu „wskazane”.

Przykładowo nie istnieją zalecenia żywieniowe mówiące o spożyciu 20 g nasyconych kwasów tłuszczowych dziennie i konsumenci nie powinni sądzić, że jest to minimalna ilość niezbędna dla zachowania zdrowia.

Referencyjne wartości spożycia w odniesieniu do wartości energetycznej i składników odżywczych określono dla osób dorosłych. Dobrowolne wskazanie referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności jest dozwolone jedynie pod warunkiem przyjęcia przepisów UE, a w przypadku ich braku – przepisów krajowych. Wartość energetyczną oraz ilości składników odżywczych można wyrazić jedynie w formie wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia dla osób dorosłych, jako uzupełnienie ich wyrażenia w formie wartości bezwzględnych.

Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności Komisja jest jednak zobowiązana przyjąć akty wykonawcze dotyczące wskazania referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności oprócz referencyjnych wartości spożycia określonych dla osób dorosłych, a zatem referencyjne wartości spożycia dla dzieci mogą być dostępne w przyszłości.

W oczekiwaniu na przyjęcie wspomnianych przepisów UE państwa członkowskie mogą przyjąć przepisy krajowe, ustalając potwierdzone naukowo referencyjne wartości spożycia dla wspomnianych grup ludności. W związku z tym stosowanie referencyjnych wartości spożycia dla innych grup ludności, takich jak dzieci, będzie niedozwolone po zakończeniu okresu przejściowego, tj. po dniu 13 grudnia 2014 r., chyba że na mocy przepisów UE lub krajowych zostaną ustanowione potwierdzone naukowo referencyjne wartości spożycia dla takich grup.

Patrz: komentarz do art. 30 ww. rozporządzenia.

Wyrażanie ilości w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności

1. W następujących przypadkach wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1–5, może być wyrażana w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności łatwo rozpoznawalną dla konsumenta, pod warunkiem,

że ta porcja lub jednostkowa ilość są zgodne z informacją ilościową na etykiecie i że podana jest liczba porcji lub jednostkowych ilości zawartych w opakowaniu:

a) oprócz formy wyrażania ilości w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, o której mowa w art. 32 ust. 2;

b) oprócz formy wyrażania ilości w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, o której mowa w art. 32 ust. 3, w odniesieniu do ilości witamin i składników mineralnych;

c) oprócz lub zamiast formy wyrażania ilości w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml, o której mowa w art. 32 ust. 4.

2. W drodze odstępstwa od art. 32 ust. 2 w przypadkach, o których mowa w art. 30 ust. 3 lit. b), ilość składników odżywczych lub wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XIII część B może być wyrażana jedynie w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności.

Jeżeli ilość składników odżywczych jest wyrażona jedynie w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności zgodnie z akapitem pierwszym, to wartość energetyczna musi być wyrażona w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml oraz w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności.

3. W drodze odstępstwa od art. 32 ust. 2 w przypadkach, o których mowa w art. 30 ust. 5, wartość energetyczna i ilość składników odżywczych lub wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XIII część B może być wyrażana jedynie w przeliczeniu na porcję lub na jedno-stkową ilość żywności.

4. Użyte porcje lub jednostkowe ilości są wskazywane bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

5. Aby zapewnić jednolite wyrażanie informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość spożywanej żywności i, aby zapewnić konsumentowi jednolitą podstawę porównawczą, Komisja przyjmuje, w drodze aktów wykonawczych i uwzględniając obecne wzorce zachowań konsumpcyjnych konsumentów oraz zalecenia żywieniowe, przepisy w sprawie wyrażania w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość spożywanej żywności w odniesieniu do określonych kategorii środków spożywczych. Te akty wykonawcze są przyjmowane zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

KOMENTARZ:

Komentarz znajduje się przy art. 30 i 32.

„Jednostkowa ilość żywności” powinna być łatwo rozpoznawalna przez konsumenta i oznacza jednostkę żywności przeznaczoną do indywidualnej konsumpcji. Pojedyncza jednostkowa ilość żywności niekoniecznie odpowiada jednej porcji.

Przykładowo kostka tabliczki czekolady może stanowić jednostkową ilość żywności, jednak porcję może stanowić więcej niż jedna kostka czekolady.

W celu określenia porcji lub jednostkowej ilości żywności można stosować symbole lub piktogramy. Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności jedynym wymogiem jest łatwa rozpoznawalność oraz ilościowe określenie jednostkowej ilości żywności lub porcji na etykiecie.

Znaczenie stosowanych symboli lub piktogramów musi być dla konsumenta jasne i nie może wprowadzać go w błąd.

Drobne różnice liczby jednostkowych ilości żywności lub porcji w produkcji można sygnalizować, stosując symbol \approx lub \sim przed liczbą porcji lub jednostkowych ilości żywności.

Artykuł 34

Prezentacja

1. Dane szczegółowe, o których mowa w art. 30 ust. 1 i 2, są zawarte w tym samym polu widzenia. Prezentowane są łącznie w czytelnej formie oraz, w stosownych przypadkach, w kolejności prezentacji określonej w załączniku XV.

2. Dane szczegółowe, o których mowa w art. 30 ust. 1 i 2, są prezentowane, jeżeli jest na to miejsce, w formie tabeli z wyrównanymi liczbami. Jeżeli nie ma na to miejsca, informacja jest prezentowana w formie liniowej.

3. Dane szczegółowe, o których mowa w art. 30 ust. 3, są prezentowane:

a) w głównym polu widzenia; oraz

b) z zastosowaniem rozmiaru czcionki zgodnego z art. 13 ust. 2.

Dane szczegółowe, o których mowa w art. 30 ust. 3, mogą być prezentowane w innej formie niż określony w ust. 2 niniejszego artykułu.

4. Dane szczegółowe, o których mowa w art. 30 ust. 4 i 5, mogą być prezentowane w innej formie niż określony w ust. 2 niniejszego artykułu.

5. W przypadkach gdy wartość energetyczna lub ilość składnika(-ów) odżywczej(-ych) w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić takim komunikatem, jak „Zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, o ile informacja taka występuje.

Aby zapewnić jednolite wykonanie niniejszego ustępu, Komisja może przyjąć akty wykonawcze dotyczące wartości energetycznej i ilości składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1–5, które można uznać za znikome. Te akty wykonawcze są przyjmowane zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

6. Aby zapewnić jednolite stosowanie sposobu prezentacji informacji o wartości odżywczej w formatach, o których mowa w ust. 1–4 niniejszego artykułu, Komisja może przyjąć akty wykonawcze w tym względzie. Te akty wykonawcze są przyjmowane zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

KOMENTARZ:

Komentarz znajduje się przy art. 13, 30, 32.

W przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika odżywczego jest znikoma, informację o zawartości danego składnika odżywczego można zastąpić komunikatem „Zawiera znikome ilości...” bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej. W określeniu wartości znikomej ilości pomocny może być Przewodnik w zakresie dopuszczalnych tolerancji.

Zarówno w przypadku obowiązkowych, jak i dobrowolnych informacji o wartości odżywczej stosuje się określony format, zgodnie z którym wartość energetyczną oraz składniki odżywcze należy podawać w oznakowaniu przy pomocy ich nazwy.

Ogólna zasada, zgodnie z którą obowiązkowe informacje należy podawać przy pomocy zapisu słownego i liczbowego, ma również zastosowanie w przypadkach, w których informację o wartości odżywczej podaje się na zasadzie dobrowolności. Piktogramy i symbole można stosować dodatkowo.

Artykuł 35

Dodatkowe formy wyrażania i prezentacji informacji

1. Oprócz form wyrażania informacji, o których mowa w art. 32 ust. 2 i 4 oraz w art. 33, oraz form prezentacji, o których mowa w art. 34 ust. 2, wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, o których mowa w art. 30 ust. 1–5, może być podawana za pośrednictwem innych form wyrażania lub prezentowania z zastosowaniem – oprócz słów i liczb – form graficznych lub symboli, pod warunkiem że zostaną spełnione następujące wymogi:

- a) opierają się one na rzetelnych, naukowo uzasadnionych badaniach konsumenckich i nie wprowadzają konsumenta w błąd, o czym mowa w art. 7;
- b) ich opracowanie jest wynikiem konsultacji z szerokim spektrum zainteresowanych grup;
- c) mają na celu ułatwienie konsumentowi zrozumienia znaczenia danej żywności dla zawartości energii i składników odżywczych w diecie;
- d) są one wsparte naukowo uzasadnionymi dowodami zrozumienia takich form wyrażania lub prezentacji informacji przez przeciętnego konsumenta;
- e) w przypadku innych form wyrażania informacji są one oparte albo na zharmonizowanych referencyjnych wartościach spożycia określonych w załączniku XIII, albo – w przypadku ich braku – na ogólnie przyjętych zaleceniach naukowych dotyczących spożycia energii lub składników odżywczych;
- f) są one obiektywne i niedyskryminacyjne; oraz
- g) ich stosowanie nie stwarza przeszkód dla swobodnego przepływu towarów.

2. Państwa członkowskie mogą zalecać podmiotom działającym na rynku spożywczym stosowanie jednej lub większej liczby dodatkowych form wyrażania lub prezentacji informacji o wartości odżywczej, jakie uznają za najlepiej spełniające wymogi określone w ust. 1 lit. a)–g). Państwa członkowskie przekazują Komisji szczegółowe informacje na temat tych dodatkowych form wyrażania i prezentacji. 3.

Państwa członkowskie zapewniają odpowiednie monitorowanie dodatkowych form wyrażania lub prezentacji informacji o wartości odżywczej, które występują na rynku na ich terytorium.

Aby ułatwić monitorowanie stosowania takich dodatkowych form wyrażania lub prezentacji, państwa członkowskie mogą wymagać od podmiotów działających na rynku spożywczym i wprowadzających na rynek na ich terytorium środki spożywcze oznaczone za pomocą takich informacji, aby powiadamiały właściwy organ o stosowaniu dodatkowej formy wyrażania lub prezentacji, odpowiednio uzasadniając spełnienie wymogów określonych w ust. 1 lit. a)–g). W takich przypadkach wymagana może być również informacja o zaprzestaniu stosowania takich dodatkowych form wyrażania lub prezentacji.

4. Komisja ułatwia i organizuje wymianę informacji między państwami członkowskimi, nią samą i zainteresowanymi stronami w kwestiach związanych ze stosowaniem wszelkich dodatkowych form wyrażania lub prezentacji informacji o wartości odżywczej.

5. W świetle zebranych doświadczeń Komisja przedstawi –do dnia 13 grudnia 2017 r. – Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie na temat stosowania dodatkowych form wyrażania i prezentacji informacji oraz ich skutków dla rynku wewnętrznego, a także na temat celowości dalszej harmonizacji tych form wyrażania i prezentacji informacji.

W tym celu państwa członkowskie dostarczą Komisji odpowiednich informacji dotyczących stosowania takich dodatkowych form wyrażania lub prezentacji na rynku na ich terytorium. Komisja może dołączyć do tego sprawozdania wnioski mające na celu zmianę odpowiednich przepisów unijnych.

6. Aby zapewnić jednolite stosowanie niniejszego artykułu, Komisja przyjmuje akty wykonawcze ustanawiające przepisy szczegółowe dotyczące wykonania ust. 1, 3 i 4 niniejszego artykułu. Te akty wykonawcze są przyjmowane zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

KOMENTARZ:

Oprócz wspomnianych wyżej form wyrażania informacji (w przeliczeniu na 100 g/ml, porcję, wartość procentową referencyjnych wartości spożycia) oraz prezentacji (nazwa składnika odżywczego, wartość numeryczna) można zastosować inne formy wyrażania informacji lub prezentacji w postaci grafik lub symboli, pod warunkiem, że:

- opierają się one na rzetelnych, naukowo uzasadnionych badaniach konsumenckich i nie wprowadzają konsumenta w błąd;
- ich opracowanie jest wynikiem konsultacji z szerokim spektrum zainteresowanych grup;
- mają na celu ułatwienie konsumentowi zrozumienia znaczenia danej żywności dla zawartości energii i składników odżywczych w diecie;
- w przypadku innych form wyrażania informacji są one oparte albo na zharmonizowanych referencyjnych wartościach spożycia określonych w załączniku XIII, albo – w przypadku ich braku – na ogólnie przyjętych zaleceniach naukowych dotyczących spożycia energii lub składników odżywczych;
- są one obiektywne i niedyskryminacyjne; oraz
- nie stwarzają przeszkód dla swobodnego przepływu towarów.

DOBROWOLNE INFORMACJE NA TEMAT ŻYWNOSCI

Artykuł 36

Wymogi mające zastosowanie

1. W przypadku gdy informacje na temat żywności, o których mowa w art. 9 i 10, przekazywane są na zasadzie dobrowolności, muszą być zgodne z wymogami określonymi w rozdziale IV sekcje 2 i 3.

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

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

b) nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta; oraz

c) muszą być, w stosownych przypadkach, oparte na odpowiednich danych naukowych.

3. Komisja przyjmuje akty wykonawcze dotyczące stosowania wymogów, o których mowa w ust. 2 niniejszego artykułu, w odniesieniu do następujących dobrowolnych informacji na temat żywności:

a) informacji dotyczących możliwej i niezamierzonej obecności

w żywności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji;

b) informacji o tym, czy dana żywność jest odpowiednia dla wegetarianów lub wegan; oraz

c) wskazania referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności oprócz referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XIII.

Te akty wykonawcze są przyjmowane zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2.

d) informacji dotyczącej braku lub zmniejszonej obecności glutenu w żywności.

4. Aby zapewnić właściwe informowanie konsumentów w przypadku gdy podmioty działające na rynku spożywczym przekazują dobrowolne informacje na temat żywności na różnych podstawach, co może wprowadzać w błąd lub dezorientować konsumenta, Komisja może, w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, dopuścić dodatkowe przypadki przekazywania dobrowolnych informacji na temat żywności oprócz tych, o których mowa w ust. 3 niniejszego artykułu.

KOMENTARZ:

Komentarz znajduje się przy art. 32.

Artykuł 37

Prezentacja

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

ROZDZIAŁ VI

PRZEPISY KRAJOWE

Artykuł 38

Przepisy krajowe

1. W odniesieniu do kwestii harmonizowanych w szczególny sposób niniejszym rozporządzeniem państwa członkowskie nie mogą przyjmować ani utrzymywać w mocy przepisów krajowych, chyba że zezwala na to prawo Unii. Przepisy krajowe nie mogą powodować utrudnień dla swobodnego przepływu towarów, w tym dyskryminacji środków spożywczych z innych państw członkowskich.

2. Bez uszczerbku dla art. 39 państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe w odniesieniu do kwestii, które nie zostały zharmonizowane w szczególny sposób niniejszym rozporządzeniem, pod warunkiem że nie zakazują one, nie utrudniają ani nie ograniczają swobodnego przepływu towarów, które są zgodne z niniejszym rozporządzeniem.

Artykuł 39

Przepisy krajowe w zakresie dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych

1. Poza obowiązkowymi danymi szczegółowymi, o których

mowa w art. 9 ust. 1 i w art. 10, państwa członkowskie mogą wymagać, zgodnie z procedurą określoną w art. 45, podawania dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii środków spożywczych, o ile jest to uzasadnione przynajmniej jednym

z poniższych powodów:

a) ochroną zdrowia publicznego;

b) ochroną konsumentów;

c) zapobieganiem nadużyciom;

d) ochroną praw własności przemysłowej i handlowej, oznaczeń pochodzenia, zarejestrowanych nazw pochodzenia oraz zapobieganiem nieuczciwej konkurencji.

2. Na podstawie ust. 1 państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy dotyczące obowiązkowego określania kraju lub miejsca pochodzenia środków spożywczych jedynie wówczas, gdy istnieje udowodniony związek pewnych cech żywności z jej pochodzeniem. Zgłaszając Komisji takie przepisy, państwa członkowskie przedstawiają dowody świadczące o tym, że większość konsumentów przywiązuje znaczną wagę do takich informacji

Artykuł 40

Mleko i produkty mleczne

Państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy stanowiące odstępstwo od art. 9 ust. 1 i art. 10 ust. 1 w przypadku mleka i produktów mlecznych w butelkach szklanych przeznaczonych do ponownego użycia.

Państwa członkowskie bezzwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów.

Artykuł 41

Napoje alkoholowe

Państwa członkowskie mogą, do czasu przyjęcia przepisów unijnych, o których mowa w art. 16 ust. 4, utrzymać w mocy przepisy krajowe dotyczące wymieniania składników w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo.

Artykuł 42

Wyrażanie ilości netto

W przypadku braku przepisów Unii, o których mowa w art. 23 ust. 2, dotyczących wyrażania ilości netto pewnych szczególnych środków spożywczych w sposób inny od przewidzianego w art. 23 ust. 1, państwa członkowskie mogą utrzymać w mocy przepisy krajowe przyjęte przed dniem 12 grudnia 2011 r. W terminie do dnia 13 grudnia 2014 r. państwa członkowskie informują Komisję o tych przepisach. Komisja przedstawia je pozostałym państwom członkowskim.

KOMENTARZ:

Polska pozostawiła (ustanowioną w rozporządzeniu MRiRW w sprawie znakowania środków spożywczych) możliwość wyrażania ilości netto w jednostkach masy albo w jednostkach objętości w przypadku wybranych środków spożywczych (tj. lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego) w nowym akcie prawnym – rozporządzeniu MRiRW z dnia Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).

Artykuł 43

Dobrowolne podawanie referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności

Do czasu przyjęcia przepisów unijnych, o których mowa w art. 36 ust. 3 lit. c), państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące dobrowolnego podawania referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności. Państwa członkowskie bezzwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów.

KOMENTARZ:

Komentarz umieszczono powyżej przy art. 32.

Artykuł 44

Przepisy krajowe dotyczące żywności nieopakowanej

1. W przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży:

a) przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c) jest obowiązkowe;
b) przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub elementów tych danych szczegółowych.

2. Państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące sposobu udostępniania danych szczegółowych lub elementów danych szczegółowych, o których mowa w ust. 1, oraz – w stosownych przypadkach – form ich wyrażania i prezentacji.

3. Państwa członkowskie bezzwłocznie przekazują Komisji tekst przepisów, o których mowa w ust. 1 lit. b) i w ust. 2.

KOMENTARZ:

Podmiot działający na rynku spożywczym nie może przekazywać informacji na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu nieopakowanego środka spożywczego tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta.

Przekazywanie informacji na temat alergenów lub nietolerancji w przypadku użycia substancji wymienionych w załączniku II przy wytworzeniu nieopakowanego środka spożywczego jest bowiem obowiązkowe i jest dokonywane w miejscu sprzedaży. Zgodnie z art. 44 ust. 1 lit. b) przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 (w tym informacji o wartości odżywczej), nie jest obowiązkowe, chyba, że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub elementów tych danych szczegółowych.

Informacje takie muszą być łatwo dostępne, tak aby konsument miał świadomość tego, że w odniesieniu do nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją. Dlatego też nie jest możliwe udostępnienie informacji na temat alergenów lub nietolerancji tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta.

Państwa członkowskie mogą przyjąć środki krajowe dotyczące sposobów udostępniania informacji na temat alergenów. Jeżeli chodzi o przekazywanie informacji o żywności, zasadniczo dopuszczalne są wszystkie sposoby informowania, które umożliwiają konsumentowi dokonanie świadomego wyboru, np. etykieta, inne materiały towarzyszące lub inne środki, w tym nowoczesne narzędzia technologiczne lub przekaz ustny (tj. możliwa do zweryfikowania informacja przekazana ustnie).¹

¹ W sytuacji braku środków krajowych, do etykietowania substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w przypadku żywności nieopakowanej zastosowanie mają przepisy rozporządzenia w sprawie informowania o żywności dotyczące żywności opakowanej. Informacje te muszą być zatem dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. Oznacza to, że informacje na temat alergenów lub nietolerancji muszą być przedstawione w formie pisemnej, o ile państwa członkowskie nie przyjęły szczególnych środków krajowych.

Przekazywanie informacji na temat alergenów „na życzenie” konsumenta nie należy uznawać za „sposób przekazywania informacji”. W ramach podejścia praktycznego środki krajowe mogą jednak przewidywać możliwość udostępniania szczegółowych informacji na temat alergenów/reakcji nietolerancji dotyczących wytwarzania lub przygotowywania żywności nieopakowanej na życzenie konsumenta, o ile

W przypadku żywności nieopakowanej treść informacji o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej lub wartości energetycznej łącznie z ilością tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli.

Z obowiązku podawania wartości odżywczej jest zwolniona m.in. żywność nieopakowana. W przypadku dobrowolnego przekazania informacji o wartości odżywczej należy przestrzegać przepisów dotyczących obowiązkowego etykietowania w zakresie wartości odżywczej. Istnieją jednak następujące wyjątki:

- w przypadku napojów alkoholowych informacja o wartości odżywczej nie jest obowiązkowa i można ją ograniczyć do podania wartości energetycznej. Nie wymaga się żadnego określonego formatu;
- w przypadku żywności nieopakowanej informację o wartości odżywczej można ograniczyć do podania wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów i soli. Informacje te można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności, pod warunkiem ilościowego określenia porcji/jednostkowej ilości oraz liczby porcji/jednostkowych ilości.

Obecnie kwestie dotyczące podawania danych w miejscu sprzedaży środków spożywczych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży, uregulowane zostało w § 19 rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.²

Artykuł 45

Procedura notyfikacji

1. W przypadku odesłania do niniejszego artykułu państwo członkowskie, które uznaje za konieczne przyjęcie nowego prawodawstwa dotyczącego informacji na temat żywności, zawiadamia wcześniej Komisję i inne państwa członkowskie o planowanych przepisach i podaje powody, które je uzasadniają.

2. Komisja zasięga opinii Stałego Komitetu ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt ustanowionego na mocy art. 58 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, jeśli uzna, że taka opinia jest przydatna lub jeśli zażąda jej państwo członkowskie. W takim przypadku Komisja zapewnia przejrzystość tego procesu dla wszystkich zainteresowanych stron.

3. Państwo członkowskie, które uznaje za konieczne przyjęcie nowego prawodawstwa dotyczącego informacji na temat żywności, może przyjąć planowane przepisy po upływie trzech miesięcy od zawiadomienia, o którym mowa w ust. 1, o ile nie otrzymało od Komisji negatywnej opinii.

4. W przypadku wydania negatywnej opinii przez Komisję przed upływem okresu, o którym mowa w ust. 3 niniejszego artykułu, Komisja wszczyna procedurę sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2, w celu ustalenia, czy planowane przepisy mogą być wprowadzone w życie, w razie potrzeby z zastrzeżeniem stosownych zmian.

podmiot działający na rynku spożywczym wskazuje w widocznym miejscu oraz w sposób dobrze widoczny, wyraźnie czytelny i w stosownych przypadkach nieusuwalny, że takie informacje można uzyskać na życzenie. Takie rozwiązanie wskazywałoby przynajmniej konsumentowi, że w odniesieniu do danej nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami/reakcjami nietolerancji oraz że takie informacje są dostępne i można je łatwo uzyskać.

5. W odniesieniu do przepisów podlegających procedurze notyfikacji określonej w niniejszym artykule nie ma zastosowania dyrektywa 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiająca procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (1).

ROZDZIAŁ VII PRZEPISY WYKONAWCZE, ZMIENIAJĄCE I KOŃCOWE

Artykuł 46

Zmiany załączników

Aby uwzględnić postęp techniczny, rozwój naukowy, zdrowie konsumentów lub potrzebę konsumentów w zakresie informacji i z zastrzeżeniem przepisów art. 10 ust. 2 i art. 21 ust. 2 dotyczących zmian w załącznikach II i III, Komisja może – w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51 – dokonywać zmian w załącznikach do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 47

Okres przejściowy w odniesieniu do środków wykonawczych lub aktów delegowanych i data rozpoczęcia ich stosowania.

1. Bez uszczerbku dla ust. 2 niniejszego artykułu, wykonując przyznane w niniejszym rozporządzeniu uprawnienia do przyjmowania środków w drodze aktów wykonawczych zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 48 ust. 2, lub w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 51, Komisja:

a) określa stosowny okres przejściowy dla nowych środków, w trakcie którego środki spożywcze oznaczone etykietami niezgodnymi z nowymi środkami mogą być wprowadzane na rynek i po upływie którego zapasy takich środków spożywczych wprowadzone na rynek przed zakończeniem okresu przejściowego mogą być sprzedawane aż do ich wyczerpania; oraz

b) zapewnia rozpoczęcie stosowania tych środków od dnia 1 kwietnia danego roku kalendarzowego.

2. Ust. 1 nie ma zastosowania w nagłych przypadkach, gdy celem środków, o których mowa w tym ustępie, jest ochrona zdrowia ludzkiego.

Artykuł 48

Komitet

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt ustanowiony na mocy art. 58 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. Komitet ten jest komitetem w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 182/2011.
2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu stosuje się art. 5 rozporządzenia (UE) nr 182/2011. W przypadku gdy komitet nie wyda żadnej opinii, Komisja nie przyjmuje projektu aktu wykonawczego i stosuje się art. 5 ust. 4 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 182/2011.

Artykuł 49

Zmiany rozporządzenia (WE) nr 1924/2006

Art. 7 akapity pierwszy i drugi rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 otrzymują brzmienie: „Etykietowanie dotyczące wartości odżywczej produktów, w odniesieniu do których składane jest oświadczenie żywieniowe lub oświadczenie zdrowotne, jest obowiązkowe, z wyjątkiem reklamy ogólnej. Wymagane informacje zawierają elementy określone w art. 30 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (*). Jeżeli składane jest oświadczenie żywieniowe lub oświadczenie zdrowotne w odniesieniu do składnika odżywczego, o którym mowa w art. 30 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, podaje się ilość tego składnika odżywczego zgodnie z art. 31–34 tego rozporządzenia. Informacja o ilości substancji, której(-ych) dotyczy oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, a która nie jest podana w etykietowaniu dotyczącym wartości odżywczej, jest zamieszczana w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się etykietowanie dotyczące wartości odżywczej, i wyrażana zgodnie z art. 31, 32 i 33 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Jednostki miary wykorzystywane do wyrażenia ilości substancji są jednostkami właściwymi dla poszczególnych substancji.

KOMENTARZ:

Komentarz znajduje się przy art. 30.

Artykuł 50

Zmiany rozporządzenia (WE) nr 1925/2006

Artykuł 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 otrzymuje brzmienie:

„3. Etykietowanie dotyczące wartości odżywczej produktów z dodatkiem witamin i składników mineralnych, które objęte są niniejszym rozporządzeniem, jest obowiązkowe. Wymagana informacja zawiera elementy określone w art. 30 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (*) oraz całkowite ilości witamin i składników mineralnych obecne w żywności po ich dodaniu.

KOMENTARZ:

Nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 r. Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed tą datą mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków. Jeżeli między dniem 13 grudnia 2014 r. a 12 grudnia 2016 r. przedsiębiorstwa zdecydują się przekazywać informację żywieniową na zasadzie dobrowolności, będą musiały przestrzegać przepisów dotyczących prezentacji i treści określonych w niniejszym rozporządzeniu (UE) w sprawie informowania o żywności. W przypadku zamieszczenia oświadczenia żywieniowego lub zdrowotnego, lub dodania do środka spożywczego witamin lub składników mineralnych, obowiązkowa informacja o wartości odżywczej musi być zgodna z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności począwszy od dnia 13 grudnia 2014 r.

Artykuł 51

Wykonywanie przekazanych uprawnień

1. Komisji przekazuje się uprawnienie do przyjmowania aktów delegowanych na warunkach określonych w niniejszym artykule.
2. Uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych, o których mowa w art. 9 ust. 3, art. 10 ust. 2, art. 12 ust. 3, art. 13 ust. 4, art. 18 ust. 5, art. 19 ust. 2, art. 21 ust. 2, art. 23 ust. 2, art. 30 ust. 6, art. 31 ust. 2, art. 36 ust. 4 i art. 46, przekazuje się Komisji na okres pięciu lat od dnia 12 grudnia 2011 r. Komisja sporządza sprawozdanie na temat przekazania uprawnień nie później niż dziewięć miesięcy przed upływem tego pięcioletniego okresu. Przekazanie uprawnień jest automatycznie przedłużane na takie same okresy, chyba że Parlament Europejski lub Rada sprzeciwią się takiemu przedłużeniu nie później niż trzy miesiące przed końcem danego okresu.
3. Przekazanie uprawnień, o których mowa w art. 9 ust. 3, art. 10 ust. 2, art. 12 ust. 3, art. 13 ust. 4, art. 18 ust. 5, art. 19 ust. 2, art. 21 ust. 2, art. 23 ust. 2, art. 30 ust. 6, art. 31 ust. 2, art. 36 ust. 4 i art. 46, może zostać w dowolnym momencie odwołane przez Parlament Europejski lub przez Radę. Decyzja o odwołaniu kończy przekazanie uprawnień określonych w tej decyzji. Decyzja ta staje się skuteczna następnego dnia po jej opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub w określonym w tej decyzji późniejszym terminie. Nie wpływa ona na ważność jakichkolwiek już obowiązujących aktów delegowanych.
4. Niezwłocznie po przyjęciu aktu delegowanego Komisja powiadamia o nim jednocześnie Parlament Europejski i Radę.
5. Akt delegowany przyjęty na podstawie art. 9 ust. 3, art. 10 ust. 2, art. 12 ust. 3, art. 13 ust. 4, art. 18 ust. 5, art. 19 ust. 2, art. 21 ust. 2, art. 23 ust. 2, art. 30 ust. 6, art. 31 ust. 2, art. 36 ust. 4 i art. 46 wchodzi w życie tylko wtedy, gdy Parlament Europejski ani Rada nie wyraziły sprzeciwu w terminie dwóch miesięcy od powiadomienia o nim Parlamentu Europejskiego i Rady lub przed upływem tego terminu, jeśli zarówno Parlament Europejski,

jak i Rada poinformowały Komisję, że nie wniosą sprzeciwu. Z inicjatywy Parlamentu Europejskiego lub Rady termin ten jest przedłużany o dwa miesiące.

Artykuł 52

Procedura w trybie pilnym

1. Akty delegowane przyjęte na podstawie niniejszego artykułu wchodzi w życie niezwłocznie i mają zastosowanie, dopóki nie zostanie wniesiony sprzeciw zgodnie z ust. 2. W powiadomieniu o akcie delegowanym skierowanym do Parlamentu Europejskiego i Rady podaje się powody, dla których skorzystano z procedury w trybie pilnym.

2. Parlament Europejski lub Rada mogą wnieść sprzeciw wobec aktu delegowanego zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 51 ust. 5. W takim przypadku Komisja bezzwłocznie uchyla akt w następstwie powiadomienia o decyzji o wniesieniu sprzeciwu przez Parlament Europejski lub przez Radę.

Artykuł 53

Uchylenie

1. Dyrektywy 87/250/EWG, 90/496/EWG, 1999/10/WE, 2000/13/WE, 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 608/2004 tracą moc z dniem 13 grudnia 2014 r.

2. Odesłania do uchylonych aktów traktuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 54

Środki przejściowe

1. Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed dniem 13 grudnia 2014 r., które nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia, mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków. Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed dniem 13 grudnia 2016 r., które nie spełniają wymogu określonego w art. 9 ust. 1 lit. l), mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków. Środki spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed dniem 1 stycznia 2014 r., które nie spełniają wymogów określonych w części B załącznika VI, mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych środków.

2. Między dniem 13 grudnia 2014 r. a dniem 13 grudnia 2016 r. w przypadku gdy informacja o wartości odżywczej jest przekazywana na zasadzie dobrowolności, musi ona spełniać wymogi art. 30–35.

3. Niezależnie od dyrektywy 90/496/EWG, od art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 i od art. 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 środki spożywcze opatrzone etykietą zgodnie z art. 30–35 niniejszego rozporządzenia mogą być wprowadzane na rynek przed dniem 13 grudnia 2014 r. Niezależnie od rozporządzenia Komisji (WE) nr 1162/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. ustanawiającego środki przejściowe do celów wykonania rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (1) środki spożywcze opatrzone etykietą zgodnie z częścią B załącznika VI do niniejszego rozporządzenia mogą być wprowadzane na rynek przed dniem 1 stycznia 2014 r.

KOMENTARZ:

Podmioty działające na rynku spożywczym mogą wprowadzać na rynek produkty opatrzone etykietą zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności przed dniem 13 grudnia 2014 r. pod warunkiem, że nie zachodzi konflikt z wymogami dotyczącymi etykietowania określonymi w dyrektywie 2000/13/WE, które stosuje się do dnia 12 grudnia 2014 r.

Na przykład w dyrektywie 2000/13/WE data przydatności do spożycia musi znajdować się w tym samym polu widzenia co nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany, ilość netto (w przypadku opakowanych środków spożywczych) oraz objętościowa zawartość alkoholu (w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo). Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności, data przydatności do spożycia nie musi znajdować się w tym samym polu widzenia. W takim przypadku podmioty działające na rynku spożywczym, które stosowałyby przepisy rozporządzenia w sprawie informowania o żywności przed datą jego stosowania, tj. przed dniem 13 grudnia 2014 r., naruszałyby przepisy dyrektywy 2000/13/WE.

Artykuł 55

Wejście w życie i data rozpoczęcia stosowania

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 13 grudnia 2014 r. z wyjątkiem art. 9 ust. 1 lit. l), który stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 r., i części B załącznika VI, którą stosuje się od dnia 1 stycznia 2014 r.

KOMENTARZ:

Podmioty działające na rynku spożywczym mogą przyjąć nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej przed dniem 13 grudnia 2014 r. zamiast przestrzegać przepisów określonych w dyrektywie Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych. Podmioty działające na rynku spożywczym decydujące się na przyjęcie nowych przepisów dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej będą musiały przestrzegać wszystkich przepisów. Nie ma zatem możliwości częściowego przyjęcia nowych przepisów dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej.

Przykładowo w przypadku stosowania nowych przepisów określania znaczącej ilości w odniesieniu do witamin i składników mineralnych, zastosowanie będą miały wszystkie nowe przepisy dotyczące podawania informacji o wartości odżywczej.

Z A Ł A C Z N I K I

Z A Ł A C Z N I K I

SZCZEGÓŁOWE DEFINICJE,

o których mowa w art. 2 ust. 4

1. „informacja o wartości odżywczej” lub „etykietowanie dotyczące wartości odżywczej” oznaczają informacje określające:
 - a) wartość energetyczną; lub
 - b) wartość energetyczną i tylko jeden lub więcej niż jeden spośród następujących składników odżywczych:

- tłuszcz (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone),
 - węglowodany (cukry, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia),
 - sól,
 - błonnik,
 - białko,
 - każda z witamin lub każdy ze składników mineralnych wymienionych w pkt 1 części A załącznika XIII i obecnych w znaczących ilościach zgodnie z określeniem w pkt 2 części A załącznika XIII;
2. „tłuszcz” oznacza tłuszcz całkowity, łącznie z fosfolipidami;
 3. „kwasy tłuszczowe nasycone” oznaczają kwasy tłuszczowe bez podwójnych wiązań;
 4. „izomery trans kwasów tłuszczowych” oznaczają kwasy tłuszczowe z co najmniej jednym niesprzężonym (tj. przerwany co najmniej jedną grupą metylenową) wiązaniem podwójnym węgiel-węgiel w konfiguracji trans;
 5. „kwasy tłuszczowe jednonienasycone” oznaczają kwasy tłuszczowe z jednym podwójnym wiązaniem cis;
 6. „kwasy tłuszczowe wielonienasycone” oznaczają kwasy tłuszczowe z co najmniej dwoma podwójnymi wiązaniami cis przerwany cis-metylenem;
 7. „węglowodany” oznaczają wszelkie węglowodany, które podlegają procesom metabolizmu w organizmie człowieka, łącznie z alkoholami wielowodorotlenowymi;
 8. „cukry” oznaczają wszelkie cukry proste i dwucukry obecne w żywności, z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych;
 9. „alkohole wielowodorotlenowe” oznaczają alkohole zawierające więcej niż dwie grupy hydroksylowe;
 10. „białko” oznacza zawartość białka obliczoną z użyciem wzoru: białko = całkowity azot oznaczony metodą Kjeldahla $\times 6,25$;
 11. „sól” oznacza równoważną zawartość soli obliczoną z użyciem wzoru: sól = sól $\times 2,5$;
 12. „błonnik” oznacza polimery węglowodanowe z co najmniej trzema jednostkami monomerów, które nie są trawione ani wchłaniane w jelicie cienkim człowieka i należą do następujących kategorii:
 - jadalne polimery węglowodanowe naturalnie występujące w żywności przygotowanej do spożycia,
 - jadalne polimery węglowodanowe otrzymane z surowców żywnościowych za pomocą środków fizycznych, enzymatycznych lub chemicznych, których korzystne efekty fizjologiczne potwierdzają powszechnie uznane dowody naukowe,
 - jadalne syntetyczne polimery węglowodanowe, których korzystne efekty fizjologiczne potwierdzają powszechnie uznane dowody naukowe;
 13. „wartość średnia” oznacza wartość, która najlepiej określa ilość składnika odżywczego zawartego w danym środku spożywczym i uwzględnia sezonową zmienność, wzorce konsumpcji i inne czynniki, które mogą mieć wpływ na zmianę wartości rzeczywistej.

KOMENTARZ:

Organy kontrolujące rzetelność oznakowania w zakresie wartości odżywczych powinny żądać od podmiotów dokumentacji oraz dowodów dotyczących sporządzania informacji

o wartościach odżywczych i energetycznych. W przypadku, gdy producent oparł swoje wyliczenia o ogólnie dostępne i zaakceptowane dane nie jest możliwe pociągnięcie go do odpowiedzialności za naruszenie przepisów, jeżeli w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych zadeklarowany i rzeczywisty poziom danej wartości będą rozbieżne. Organy kontroli zobowiązane są zatem przede wszystkim do skontrolowania prawidłowości procesu ustalania wartości odżywczej przez producenta, a nie rzeczywistej wartości odżywczej danej partii.

ZAŁĄCZNIK II

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ⁽¹⁾;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy ⁽¹⁾;
 - c) syropów glukozy 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 sojowego ⁽¹⁾;
 - 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;
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.

(1) 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.

ZAŁĄCZNIK III

ŚRODKI SPOŻYWCZE, W PRZYPADKU KTÓRYCH ETYKIETOWANIE MUSI ZAWIERAĆ CO NAJMNIEJ JEDEN DODATKOWY RODZAJ DANYCH SZCZEGÓŁOWYCH

RODZAJ LUB KATEGORIA ŻYWNOŚCI	DANE SZCZEGÓŁOWE
1. Środki spożywcze pakowane w atmosferze niektórych gazów	
1.1. Środki spożywcze, których trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów opakowaniowych dozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„pakowano(-y) w atmosferze ochronnej”.
2. Środki spożywcze zawierające substancje słodzące	
2.1. Środki spożywcze zawierające substancję słodzącą lub substancje słodzące dozwolone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)”; informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
2.2. Środki spożywcze zawierające zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i substancję słodzącą lub substancje słodzące dozwolone	„zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)”; informację tę umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.

zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	
2.3. Środki spożywcze zawierające aspartam/sól aspartamu-acesulfamu dozwolone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„zawiera aspartam (źródło fenyloalaniny)”; informację tę umieszcza się na etykiecie, jeżeli w wykazie składników aspartam/sól aspartamu-acesulfamu są oznaczone wyłącznie numerem E. „zawiera źródło fenyloalaniny”; informację tę umieszcza się na etykiecie, jeżeli w wykazie składników podana jest nazwa szczególna aspartamu/soli aspartamu-acesulfamu.
2.4. Środki spożywcze zawierające ponad 10 % dodanych alkoholi wielowodorotlenowych dozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.	„spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający”.
3. Środki spożywcze zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową	
3.2. Wyroby zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (takich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> w stężeniu 4 g/kg lub większym.	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia”. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
3.3. Napoje zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (takich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> w stężeniu 50 mg/l lub większym, lub 300 mg/l lub większym w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętości ⁽¹⁾ .	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia”. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy środka spożywczego.
RODZAJ LUB KATEGORIA ŻYWNOSCI	DANE SZCZEGÓŁOWE
4. Napoje o wysokiej zawartości kofeiny lub środki spożywcze z dodatkiem kofeiny	
4.1. Napoje, z wyjątkiem napojów na bazie kawy, herbaty lub ekstraktu kawy lub herbaty, w przypadku gdy nazwa środka spożywczego zawiera określenie „kawa” lub „herbata”, które: — są przeznaczone do spożycia w stanie niezmodyfikowanym i zawierają kofeinę, niezależnie od jej źródła, w proporcji przewyższającej 150 mg/l, lub — występują w postaci skoncentrowanej lub suchej i po przygotowaniu do spożycia zawierają kofeinę, niezależnie od jej źródła, w proporcji przewyższającej 150 mg/l.	„Wysoka zawartość kofeiny; nie zaleca się stosowania u dzieci, kobiet w ciąży i kobiet karmiących piersią” w tym samym polu widzenia co nazwa napoju, po czym w nawiasach, zgodnie z art. 13 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, umieszcza się informację dotyczącą zawartości kofeiny wyrażonej w mg na 100 ml.

<p>4.2. Środki spożywcze inne niż napoje, do których dodano kofeinę w celu fizjologicznym.</p>	<p>„Zawiera kofeinę; nie zaleca się stosowania u dzieci i kobiet w ciąży” w tym samym polu widzenia co nazwa środka spożywczego, po czym w nawiasach, zgodnie z art. 13 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, umieszcza się informację dotyczącą zawartości kofeiny wyrażonej w mg na 100 g/ml. W przypadku suplementów diety zawartość kofeiny jest wyrażona w przeliczeniu na porcję zgodnie z zaleceniem w sprawie dziennego spożycia podanym na etykiecie.</p>
<p>5. Środki spożywcze z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli lub estrów fitostanoli</p>	
<p>5.1. Środki spożywcze lub składniki żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli lub estrów fitostanoli.</p>	<p>1) „z dodatkiem steroli roślinnych” lub „z dodatkiem stanoli roślinnych” w tym samym polu widzenia, co nazwa środka spożywczego; 2) zawartość dodanego fitosterolu, estrów fitosteroli, fitostanolu i estrów fitostanoli (wyrażona w % lub w g wolnych steroli roślinnych/stanoli roślinnych na 100 g lub 100 ml środka spożywczego) określona jest w wykazie składników; 3) oświadczenie, że produkt nie jest przeznaczony dla ludzi, którzy nie muszą kontrolować swojego poziomu cholesterolu we krwi; 4) informacja, że pacjenci zażywający leki na obniżenie stężenia cholesterolu powinni spożywać dany produkt wyłącznie pod kontrolą lekarza; 5) łatwo widoczna informacja, że środek spożywczy może nie być odpowiedni w żywieniu kobiet w ciąży lub karmiących piersią oraz dla dzieci w wieku poniżej pięciu lat; 6) porada, że środek spożywczy należy stosować w ramach zrównoważonej i różnorodnej diety, obejmującej regularne spożywanie owoców i warzyw w celu utrzymania poziomów karotenoidów; 7) w tym samym polu widzenia co informacja wymagana zgodnie z pkt 3 powyżej, informacja, że należy unikać Spożycia dodatku steroli roślinnych/stanoli roślinnych w ilościach większych niż 3 g/dobę; 8) definicja porcji</p>

	danego środka spożywczego lub danego składnika żywności (najlepiej w g lub ml) wraz z informacją o zawartej w niej ilości sterolu roślinnego/ stanolu roślinnego.
6. Zamrożone mięso, zamrożone surowe wyroby mięsne i zamrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa	
6.1. Zamrożone mięso, zamrożone surowe wyroby mięsne i zamrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa.	data zamrożenia lub data pierwszego zamrożenia w przypadku produktów zamrażanych więcej niż jednokrotnie, zgodnie z pkt 3 załącznika X.
⁽¹⁾ Poziom ten stosuje się do produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.	

KOMENTARZ:

Zagadnienie dopuszczalności wielokrotnego zamrażania mięsa należy rozpatrywać przede wszystkim analizując przepisy z zakresu wymagań higienicznych i zdrowotnych dla produktów spożywczych. Przepisy w sprawie znakowania zawierają jedynie wymogi dotyczące podawania informacji charakteryzujących wyrób pod kątem umożliwienia wyboru konsumentowi.

ZAŁĄCZNIK IV
OKREŚLENIE WYSOKOŚCI x

WYSOKOŚĆ x



Legenda 1	linia wydłużenia górnego
2	linia wersalika
3	średnia linia pisma
4	linia pisma
5	linia wydłużenia dolnego
6	wysokość x
7	rozmiar czcionki

KOMENTARZ:

W przypadku liter drukowanych i cyfr należy stosować wielkość czcionki jak dla litery „A” w wyrazie „Appendix” podanym jako przykład w Załączniku IV.

ZAŁĄCZNIK V

ŚRODKI SPOŻYWCZE, KTÓRE SĄ ZWOLNIONE Z WYMOGU PRZEDSTAWIANIA OBOWIĄZKOWEJ INFORMACJI O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

1. Produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
2. produkty przetworzone, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakim je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmują pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
3. wody przeznaczone do spożywania przez ludzi, w tym wody, których jedynymi dodanymi składnikami są dwutlenek węgla lub środki aromatyzujące;
4. zioła, przyprawy lub ich mieszaniny;
5. sól i substytuty soli;
6. słodziki stołowe;
7. produkty objęte dyrektywą 1999/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. odnoszącą się do ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii ⁽¹⁾, całe lub zmielone ziarna kawy oraz całe lub zmielone bezkofeinowe ziarna kawy;
8. napary ziołowe i owocowe, herbata, herbata bezkofeinowa, herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, bezkofeinowa herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;
9. octy fermentowane i substytuty octu, w tym te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
10. środki aromatyzujące;
11. dodatki do żywności;
12. substancje pomocnicze w przetwórstwie;
13. enzymy spożywcze;
14. żelatyna;
15. składniki powodujące zestalanie się dżemów;
16. drożdże;
17. gumy do żucia;
18. żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm² ;
19. żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.

⁽¹⁾ Dz. U. L 66 z 13.3.1999, s. 26

ZAŁĄCZNIK VI

NAZWA ŚRODKA SPOŻYWCZEGO I KONKRETNE TOWARZYSZĄCE MU DANE SZCZEGÓŁOWE

CZEŚĆ A — OBOWIĄZKOWE DANE SZCZEGÓŁOWE TOWARZYSZĄCE NAZWIE ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

1. Nazwa danego środka spożywczego zawiera dane szczegółowe dotyczące warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony), bądź dane takie towarzyszą nazwie, we wszystkich przypadkach, w których pominięcie takiej informacji mogłoby wprowadzić nabywcę w błąd.
2. W przypadku środków spożywczych, które zostały przed sprzedażą zamrożone, a które są sprzedawane rozmrożone, nazwie danego środka spożywczego towarzyszy określenie "rozmrożone".

Wymóg ten nie ma zastosowania do:

- a) składników obecnych w produkcie końcowym;
- b) środków spożywczych, w których przypadku mrożenie to niezbędny etap technologiczny procesu produkcji;
- c) środków spożywczych, w których przypadku rozmrożenie nie ma negatywnego wpływu na bezpieczeństwo ani na jakość żywności.

Niniejszy punkt stosuje się bez uszczerbku dla postanowień pkt 1.

3. Środki spożywcze poddane procesom promieniowania jonizującego muszą być opatrzone jednym z następujących oznaczeń:

"napromieniono(-y)" lub "poddano(-y) promieniowaniu jonizującemu" i innymi oznaczeniami określonymi w dyrektywie 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego ⁽¹⁾
4. W przypadku środków spożywczych, w którym komponent lub składnik, których normalnego stosowania lub naturalnej obecności oczekują konsumenci, został zastąpiony innym komponentem lub składnikiem, etykietowanie zawiera – oprócz wykazu składników – jasne wskazanie, że ten komponent lub składnik został użyty w ramach częściowego lub całkowitego zastąpienia:

⁽¹⁾ Dz. U. L 66 z 13.3.1999, s. 26

- a) bezpośrednio w pobliżu nazwy produktu; oraz
 - b) z wykorzystaniem rozmiaru czcionki o wysokości x wynoszącej co najmniej 75 % wysokości x nazwy produktu i nie mniejszego niż minimalny rozmiar czcionki wymagany w art. 13 ust. 2 niniejszego rozporządzenia.
5. W przypadku produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa zawierających dodatek białka jako takiego, w tym hydrolizatów białkowych, z różnych źródeł zwierzęcych, nazwa żywności opatrzona jest informacją o obecności tych białek i o ich pochodzeniu.
 6. W przypadku produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej nazwa żywności obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 % wagi gotowego produktu. Ta sama zasada ma zastosowanie do produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa.
 7. Produkty mięsne, surowe wyroby mięsne i produkty rybołówstwa, które mogą sprawiać wrażenie, że stanowią jeden kawałek mięsa lub ryby, a w rzeczywistości składają się z różnych kawałków połączonych za pomocą innych składników, w tym dodatków do żywności i enzymów spożywczych, lub innymi sposobami, opatrzone są następującą informacją:

w języku bułgarskim : "формовано месо" i "формована риба",

w języku hiszpańskim : "combinado de piezas de carne" i "combinado de piezas de pescado",

w języku czeskim : "ze spojovaných kousků masa" i "ze spojovaných kousků rybiho masa",

w języku duńskim : "Sammensat af stykker af kød" i "Sammensat af stykker af fisk",

w języku niemieckim : "aus Fleischstücken zusammengefügt" i "aus Fischstücken zusammengefügt",

w języku estońskim : "liidetud liha" i "liidetud kala",

w języku greckim : "μορφοποιημένο κρέας" i "μορφοποιημένο ψάρι",

w języku angielskim : "formed meat" i "formed fish",

w języku francuskim : "viande reconstituée" i "poisson reconstitué",

w języku irlandzkim : "píosáí feola ceangailte" i "píosáí éisc ceangailte",

w języku włoskim : "carne ricomposta" i "pesce ricomposto",

w języku łotewskim : "formēta gaļa" i "formēta zivs",

w języku litewskim : "sudarytas (-a) iš mėsos gabalų" i "sudarytas (-a) iš žuvis gabalų",
w języku węgierskim : "darabokból újraformázott hús" i "darabokból újraformázott hal",
w języku maltańskim : "laħam rikostitwit" i "ħut rikostitwit",
w języku niderlandzkim : "samengesteld uit stukjes vlees" i "samengesteld uit stukjes vis",
w języku polskim : "z połączonych kawałków mięsa" i "z połączonych kawałków ryby",
w języku portugalskim : "carne reconstituída" i "peixe reconstituído",
w języku rumuńskim : "carne formată" i "carne de pește formată",
w języku słowackim : "spájané alebo formované mäso" i "spájané alebo formované ryby",
w języku słoweńskim : "sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso" i "sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe",
w języku fińskim : "paloista yhdistetty liha" i "paloista yhdistetty kala",
w języku szwedzkim : "sammanfogade bitar av kött" i "sammanfogade bitar av fisk".

CZĘŚĆ B — SZCZEGÓŁOWE WYMOGI DOTYCZĄCE NAZEWNICTWA "MIĘSA MIELONEGO"

1. Kryteria składu sprawdzane na podstawie średniej dobowej:

	Zawartość tłuszczu	Stosunek: kolagen/białko mięsa ⁽¹⁾
-chude mięso mielone	≤ 7 %	≤ 12 %
-mielona czysta wołowina	≤ 20 %	≤ 15 %
-mięso mielone zawierające wieprzowinę	≤ 30 %	≤ 18 %
-mięso mielone innego gatunku	≤ 25 %	≤ 15 %

⁽¹⁾ Stosunek: kolagen/białko mięsa podawany jest jako procentowa zawartość kolagenu w białku mięsa. Zawartość kolagenu oznacza zawartość hydroksyproliny pomnożonej przez współczynnik 8.

2. Oprócz wymogów ustanowionych w rozdziale IV sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w etykietowaniu muszą się znajdować następujące wyrażenia informujące:

- "zawartość procentowa tłuszczu poniżej ...";
- "stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej ...".

3. Państwa członkowskie mogą zezwolić na wprowadzanie na ich krajowy rynek mięsa mielonego, które nie spełnia kryteriów ustanowionych w pkt 1 niniejszej części, pod znakiem krajowym, który nie może być mylony ze znakami przewidzianymi w art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

CZEŚĆ C — SZCZEGÓLOWE WYMOGI DOTYCZĄCE NAZEWNICTWA OSŁONEK WĘDLIN

Jeżeli osłonka wędliny nie jest jadalna, musi to zostać wskazane.

KOMENTARZ:

W odniesieniu do regulacji dotyczącej nazwy (ust. 1 załącznika VI niniejszego rozporządzenia), należy mieć na uwadze, że w toku przeprowadzanych czynności kontrolnych należy zachować indywidualne podejście do oceny nazwy kontrolowanych artykułów.

W załączniku VI ust. 1 niniejszego rozporządzenia dotyczącego nazwy środka spożywczego wymienione są przykładowe określenia warunków przetwarzania, które należy podać w nazwie produktu w każdym przypadku, w którym pominięcie takiej informacji mogłoby wprowadzić nabywcę w błąd. Rozszerzenie wspólnej listy przykładowych określeń towarzyszących nazwie dotyczących środka spożywczego lub procesów technologicznych dla poszczególnych grup artykułów rolno-spożywczych może być pomocne w weryfikacji poprawności tak istotnego elementu oznakowania, jakim jest nazwa środka spożywczego.

W świetle załącznika VI ust. 4 niniejszego rozporządzenia nazwa „wyrób seropodobny” wystarczająco informuje konsumenta o rodzaju produktu i wskazuje, że nie jest to „ser” tylko wyrób zawierający w swoim składzie mleko/tłuszcz mleczny, w którym składniki te częściowo zostały zastąpione np. tłuszczem roślinnym. Nazewnictwo zastosowane w ww. przypadkach nie wymaga dodatkowej informacji wskazującej na obecność w tych produktach tłuszczu roślinnego.

Zgodnie z wymaganiami załącznika VI część A ust. 5 niniejszego rozporządzenia w przypadku produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych (a także produktów rybołówstwa) zawierających dodatek białka jako takiego, w tym hydrolizatów białkowych, z różnych źródeł zwierzęcych, nazwa żywności opatrzona jest informacją o obecności tych białek i ich pochodzeniu. Odniesienie do białka w nazwie produktu należy umieścić w przypadku zastosowania białka pochodzącego z innego gatunku zwierzęcia niż surowce mięsne użyte do produkcji.

Celem powyższych wymogów podanych w ust. 6 części A ww. załącznika jest ochrona konsumenta przed nieuczciwymi i wprowadzającymi w błąd praktykami odnoszącymi się do produktów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej oraz do produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa, do których, bez uzasadnionych powodów technicznych, w trakcie procesu produkcyjnego dodano wodę. Konsument nie spodziewają się obecności znacznej ilości wody w tego typu żywności. Dodanie wody może zwiększyć masę wyrobów mięsnych/rybnych. W związku z tym podanie informacji o dodanej wodzie w nazwie takiej żywności pozwoliłoby konsumentowi na natychmiastowe rozpoznanie takiej żywności.

Nazwie środka spożywczego towarzyszy informacja o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5 % masy gotowego produktu, w przypadku następujących produktów:

- a) produktów mięsnych i surowych wyrobów mięsnych w formie płata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej;
- b) produktów rybołówstwa i przygotowanych produktów rybołówstwa w formie płata, sztuki, plastra, porcji, filetu lub całego produktu rybołówstwa.

Zgodność poszczególnych środków spożywczych z tymi wymogami sprawdzają w pierwszej kolejności podmioty działające na rynku spożywczym, a następnie państwa członkowskie w ramach działań kontrolnych.

W tym przypadku należy wziąć pod uwagę formę środka spożywczego. Nie ma wymogu podawania takiej informacji w szczególności w przypadku żywności takiej jak kiełbaski (np. mortadela, parówki), kaszanka, klopsy, pasztet mięsny/rybny, pulpety mięsne/rybne.

Powyższy przepis nie dotyczy produktów glazurowanych czy produktów w stanie stałym prezentowanych w środku płynnym. Należy mieć na uwadze, że w ww. przypadkach zastosowanie glazury oraz środka płynnego jest uzasadnione z przyczyn technologicznych. W przypadku oznakowania tych artykułów załącznik IX ust. 5 ww. rozporządzenia nakłada dodatkowy obowiązek podawania masy netto środka spożywczego po odsączeniu lub z wyłączeniem glazury. Mając powyższe na uwadze, w przypadku produktów glazurowanych czy produktów w stanie stałym prezentowanych w środku płynnym informacja w zakresie masy netto jest jednoznaczna z punktu widzenia konsumenta i nie wymaga zastosowania nazwy uzupełnionej o informacje w zakresie dodanej wody.

Załącznik nr VI nie określa rozmiaru czcionki informacji o dodanej wodzie towarzyszącej nazwie produktu. Rozmiar czcionki przewiduje art. 13 ust. 2 ww. rozporządzenia.

Według załącznika VII część A („Przepisy szczegółowe dotyczące oznaczania składników w malejącej kolejności wagowej”) do rozporządzenia 1169/2011 ilość dodanej wody nie musi być brana pod uwagę w wykazie składników, jeżeli nie przekracza wagowo 5% produktu gotowego. To odstępstwo nie ma jednak zastosowania do mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych mały.

Mając na uwadze ww. wymagania w oznakowaniu mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych mały, w przypadku których ilość dodanej wody przekracza 5% masy gotowego wyrobu, informację o dodanej wodzie należy podać zarówno w nazwie produktu, jak i wykazie składników.

Odnosnie załącznika VI ust. 7 ww. rozporządzenia, podczas weryfikacji poprawnego stosowania tego przepisu w przypadku oznakowania produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa należy dokonać oceny wszystkich informacji podanych przez producenta w oznakowaniu oraz oględzin samego produktu.

Określenia stanowiące cztery kategorie mięsa mielonego, wskazane w części B załącznika VI Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 tj.:

- *chude mięso mielone,*
- *mielona czysta wołowina,*
- *mięso mielone zawierające wieprzowinę,*
- *mięso mielone innego gatunku*

należy traktować jako informację dodatkową, którą producent może, ale nie musi umieścić w oznakowaniu.

Etykieta mięsa mielonego od dnia 1 stycznia br. powinna obowiązkowo zawierać następujące wyrażenia: „*zawartość procentowa tłuszczu poniżej ...*” oraz „*stosunek kolagenu do białka mięsa poniżej ...*”.

Jednocześnie opracowując etykietę mięsa mielonego na podstawie przepisów rozporządzenia nr 1169/2011 należy uwzględnić wymagania:

- 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* (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, str. 55-205, z późn. zm.).

Nie dopuszcza się nazwy *mięso mielone* dla wyrobu, który nie spełnia definicji wskazanej w rozporządzeniu nr 853/2004 (nawet jeśli forma prezentacji wyrobu gotowego jest zgodna z tą definicją – mięso bez kości które zostało rozdrobnione na kawałki). Mięso bez kości rozdrobnione na kawałki, do którego dodano substancje dodatkowe zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 1333/2008 oraz przyprawy i większą niż 1% soli itp. może być wprowadzone do obrotu jako mięso garmażeryjne, mięso na kotlety, burgery itp.

Odnosnie załącznika VI części C rozporządzenia nr 1169/2011, w przypadku stosowania przez producenta wędlin osłonek niejadalnych wymagane będzie podawanie takiej informacji w oznakowaniu tych artykułów. Mając powyższe na uwadze, konsument w prosty i przystępny sposób powinien zostać poinformowany o tym, że osłonka wędliny nie jest jadalna. Zatem bardziej zrozumiałym sposobem zapisu jest podanie informacji o treści „osłonka wędliny jest niejadalna” lub „osłonka wędliny nie jest jadalna” niż „w osłonce poliamidowej”.

ZAŁĄCZNIK VII

OZNACZANIE I OKREŚLANIE SKŁADNIKÓW

CZEŚĆ A — PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE OZNACZANIA SKŁADNIKÓW W MALEJĄCEJ KOLEJNOŚCI WAGOWEJ

Kategoria składników	Przepis dotyczący oznaczania w kolejności wagowej
1. Dodana woda oraz dodane produkty lotne	Wymieniane są w kolejności według ich masy w produkcie gotowym. Ilość wody dodanej jako składnik do środka spożywczego oblicza się przez odjęcie od całkowitej ilości produktu gotowego całkowitej ilości innych użytych składników. Ilość ta nie musi być brana pod uwagę, jeżeli nie przekracza wagowo 5 % produktu gotowego. To odstępstwo nie ma zastosowania do mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych mały.
2. Składniki używane w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej i odtworzone podczas wytwarzania	Mogą być wymienione w kolejności wagowej zarejestrowanej przed ich koncentracją lub odwodnieniem.
3. Składniki używane w skoncentrowanych lub odwodnionych środkach spożywczych, przeznaczonych do odtworzenia przez dodanie wody	Mogą być wymienione w kolejności ich proporcjonalnej zawartości w produkcie odtworzonym, pod warunkiem że wykazowi składników towarzyszy sformułowanie „składniki odtworzonego produktu” lub „składniki produktu gotowego do spożycia”.
4. Owoce, warzywa lub grzyby, gdy żaden z ich poszczególnych gatunków nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać, stosowane w mieszance jako składniki środka spożywczego	Mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „owoce”, „warzywa” lub „grzyby”, z następującą po niej frazą „w zmiennych proporcjach”, bezpośrednio po której podany jest wykaz danych owoców, warzyw lub grzybów. W takich przypadkach mieszanka musi być uwzględniona w wykazie składników zgodnie z art. 18 ust. 1, na podstawie całkowitej masy danych owoców, warzyw lub grzybów.
5. Mieszanki przypraw lub ziół, gdy żadna z przypraw i żadne z ziół nie ma znacznej przewagi w proporcji wagowej	Mogą być wymienione w różnej kolejności, pod warunkiem że wykazowi składników towarzyszy sformułowanie „w zmiennych proporcjach” lub podobne.
6. Składniki stanowiące mniej niż 2 % produktu gotowego	Mogą być wymienione w dowolnej kolejności, po pozostałych składnikach.

7. Składniki, które są podobne lub wzajemnie zastępowalne, które mogą być stosowane podczas wytwarzania lub przygotowywania żywności bez zmiany jej składu, charakteru lub postrzeganej wartości, o ile stanowią mniej niż 2 % produktu gotowego	Mogą być określane w wykazie składników z użyciem komunikatu „zawiera ... i/lub ...”, o ile co najmniej jeden z maksymalnie dwóch składników występuje w produkcie gotowym. Ten przepis nie ma zastosowania do dodatków do żywności lub składników wymienionych w części C niniejszego załącznika ani do substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II.
8. Rafinowane oleje pochodzenia roślinnego	Mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „oleje roślinne” z następującym niezwłocznie po tej nazwie wykazem oznaczeń określonych źródeł roślinnych; może po nim następować fraza „w zmiennych proporcjach”. Jeżeli oleje roślinne są grupowane w wykazie składników, to umieszczane są w nim zgodnie z art. 18 ust. 1, na podstawie całkowitej masy danych olejów roślinnych. Oznaczeniu oleju uwodornionego musi towarzyszyć określenie „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”.
9. Rafinowane tłuszcze pochodzenia roślinnego	Mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „tłuszcze roślinne” z następującym niezwłocznie po tej nazwie wykazem oznaczeń określonych źródeł roślinnych; może po nim następować fraza „w zmiennych proporcjach”. Jeżeli tłuszcze roślinne są grupowane w wykazie składników, to umieszczane są w nim zgodnie z art. 18 ust. 1, na podstawie całkowitej masy danych tłuszczów roślinnych. Oznaczeniu tłuszczu uwodornionego musi towarzyszyć określenie „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”.

CZĘŚĆ B — OKREŚLANIE NIEKTÓRYCH SKŁADNIKÓW NAZWĄ KATEGORII ZAMIAST NAZWY SZCZEGÓŁOWEJ

Bez uszczerbku dla art. 21 składniki, które należą do jednej z kategorii żywności wymienionych poniżej i są komponentami innej żywności, mogą być oznaczane nazwą tej kategorii zamiast nazwy szczegółowej.

Definicja kategorii żywności	Oznaczenie
1. Rafinowane oleje pochodzenia zwierzęcego	„Olej” wraz z przymiotnikiem „zwierzęcy” albo oznaczeniem określonego pochodzenia

	zwierzęcego. Oznaczeniu oleju uwodornionego musi towarzyszyć określenie „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”.
2. Rafinowane tłuszcze pochodzenia zwierzęcego	„Tłuszcz” wraz z przymiotnikiem „zwierzęcy” albo oznaczeniem określonego pochodzenia zwierzęcego. Oznaczeniu tłuszczu uwodornionego musi towarzyszyć określenie „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”.
3. Mieszanki mąki uzyskane z dwu lub więcej gatunków zbóż	„Mąka”, wraz z wykazem zbóż, z których została uzyskana, w malejącej kolejności wagowej.
4. Skrobie oraz skrobie modyfikowane na drodze fizycznej lub enzymatycznej	„Skrobia”
5. Wszystkie gatunki ryb, gdy ryba stanowi składnik innego środka spożywczego, pod warunkiem że nazwa i prezentacja takiego środka spożywczego nie odnosi się do określonego gatunku ryby	„Ryby”
6. Wszystkie rodzaje sera, gdy ser lub mieszanka serów stanowi składnik innego środka spożywczego, pod warunkiem że nazwa i prezentacja takiego środka spożywczego nie odnosi się do określonego rodzaju sera	„Ser”
7. Wszystkie przyprawy w ilości nieprzekraczającej wagowo 2 % środka spożywczego	„Przyprawy” lub „Mieszanka przypraw”
8. Wszystkie zioła lub części ziół w ilości nieprzekraczającej wagowo 2 % środka spożywczego	„Zioła” lub „mieszanka ziół”
9. Wszystkie rodzaje preparatów gumowych użytych do produkcji podstawy do gumy do żucia	„Baza gumowa”
10. Wszystkie rodzaje rozdrobnionych pieczonych produktów zbożowych	Odpowiednio „bułka tarta” lub „suchary”

11. Wszystkie rodzaje sacharozy	„Cukier”												
12. Bezwodna glukoza (bezwodna dekstroza) lub jednowodna glukoza (jednowodna dekstroza)	„Glukoza”												
13. Syrop glukozowy i bezwodny syrop glukozowy	„Syrop glukozowy”												
14. Wszystkie rodzaje białek mleka (kazeiny, kazeiniany oraz białka z serwatki) i ich mieszanki	„Białka mleka”												
15. Prasowany, tłoczony lub rafinowany tłuszcz kakaowy	„Tłuszcz kakaowy”												
16. Wszystkie rodzaje wina objęte załącznikiem XI b do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾	„Wino”												
17. Mięśnie szkieletowe ⁽²⁾ gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi, z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką, gdzie całkowita zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza wartości wskazanych poniżej, oraz w przypadku gdy mięso stanowi składnik innego środka spożywczego. Maksymalna zawartość tłuszczu i tkanki łącznej dla składników nazwanych terminem „mięso ...”	„mięso ...” i nazwa (nazwy) ⁽³⁾ gatunków zwierząt, z których pochodzi.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gatunek</th> <th>Zawartość tłuszczu</th> <th>Stosunek: kolagen/białko mięsa ⁽¹⁾</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>– Ssaki (inne niż króliki i świnie) i mieszaniny gatunków z przewagą ssaków</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>– Świnie</td> <td>30 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>– Ptaki i króliki</td> <td>15 %</td> <td>10 %</td> </tr> </tbody> </table>		Gatunek	Zawartość tłuszczu	Stosunek: kolagen/białko mięsa ⁽¹⁾	– Ssaki (inne niż króliki i świnie) i mieszaniny gatunków z przewagą ssaków	25 %	25 %	– Świnie	30 %	25 %	– Ptaki i króliki	15 %	10 %
Gatunek	Zawartość tłuszczu	Stosunek: kolagen/białko mięsa ⁽¹⁾											
– Ssaki (inne niż króliki i świnie) i mieszaniny gatunków z przewagą ssaków	25 %	25 %											
– Świnie	30 %	25 %											
– Ptaki i króliki	15 %	10 %											
⁽¹⁾ Stosunek: kolagen/białko mięsa podawany jest jako procentowa zawartość kolagenu w białku mięsa. Zawartość kolagenu oznacza zawartość hydroksyproliny pomnożonej przez współczynnik 8.													

<p>W przypadku przekroczenia tych maksymalnych limitów, ale przy spełnieniu pozostałych kryteriów definicji „mięsa”, zawartość (obecność) „mięsa ...” musi zostać odpowiednio obniżona, a w wykazie składników musi być wymieniona oprócz terminu „mięso ...” zawartość (obecność) tłuszczu lub tkanki łącznej.</p> <p>Produkty objęte definicją „mięsa oddzielonego mechanicznie” wyłącza się z zakresu niniejszej definicji.</p>	
<p>18. Wszystkie rodzaje produktów objętych definicją „mięso oddzielone mechanicznie”.</p>	<p>„mięso oddzielone mechanicznie” i nazwa (-y) ⁽³⁾ gatunków zwierząt, z których pochodzi.</p>
<p>⁽¹⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku) (Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1).</p> <p>⁽²⁾ Przepona i żwacze należą do mięśni szkieletowych, podczas gdy serce, język, mięśnie głowy (inne niż żwacze), mięśnie nadgarstka, stępu i ogona są wyłączone z tego zakresu.</p> <p>⁽³⁾ W przypadku etykietowania w języku angielskim niniejsze oznaczenie może być zastąpione nazwą rodzajową składnika dla danego gatunku zwierząt.</p>	

CZĘŚĆ C — OKREŚLANIE NIEKTÓRYCH SKŁADNIKÓW NAZWĄ KATEGORII WRAZ Z PODANIEM ICH SZCZEGÓŁOWEJ NAZWY LUB NUMERU E

Bez uszczerbku dla art. 21 dodatki do środków spożywczych i enzymy spożywcze inne niż określone w art. 20 lit. b), należące do jednej z kategorii wymienionych w niniejszej części, muszą być oznaczone nazwą tej kategorii, po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub, jeśli jest to właściwe, numer E. W przypadku gdy składnik należy do więcej niż jednej z kategorii, należy oznaczyć kategorię właściwą dla zasadniczej funkcji składnika w przypadku danego środka spożywczego.

Kwas	Substancja pianotwórcza
Regulator kwasowości	Substancja żelująca
Substancja przeciwzbrylająca	Substancja glazurująca
Substancja przeciwpieniąca	Substancja utrzymująca wilgoć
Przeciwutleniacz	Skrobia modyfikowana ⁽²⁾
Substancja wypełniająca	Substancja konserwująca
Barwnik	Gaz nośny
Emulgator	Substancja spulchniająca

Sole emulgujące ⁽¹⁾	Sekwestranty
Substancja wiążąca	Stabilizator
Wzmacniacz smaku	Substancja słodząca
Środek do przetwarzania mąki (polepszacz)	Substancja zagęszczająca

(1) Tylko dla serów przetworzonych oraz produktów wytworzonych na bazie serów przetworzonych.

(2) Nazwa szczegółowa ani numer E nie muszą być oznaczone.

CZEŚĆ D — OKREŚLENIE NAZW ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW

1. Środki aromatyzujące (aromaty) są określone wyrazami:

— „środek(-ki) aromatyzujący(-e)” lub „aromat(-y)” lub nazwą bardziej szczegółową lub opisem środka aromatyzującego (aromatu), jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące (aromaty) zdefiniowane w art. 3 ust. 2 lit. b), c), d), e), f), g) i h) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008,

— „środek(-ki) aromatyzujący(-e) dymu wędzarniczego” lub „aromat(-y) dymu wędzarniczego” lub „środek(-ki) aromatyzujący(-e) dymu wędzarniczego wyprodukowany(-e) ze środków spożywczych lub kategorii albo źródeł środków spożywczych” (np. „środek aromatyzujący dymu wędzarniczego wyprodukowany z buczyny”) lub „aromat(-y) dymu wędzarniczego wyprodukowany(-e) ze środków spożywczych lub kategorii albo źródeł środków spożywczych” (np. „aromat dymu wędzarniczego wyprodukowany z buczyny”), jeżeli składnik aromatyzujący zawiera środki aromatyzujące określone w art. 3 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 i nadaje żywności aromat dymu wędzarniczego.

2. Termin „naturalny” do opisu środków aromatycznych (aromatów) jest używany zgodnie z art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.

3. Chinina lub kofeina stosowane jako środek aromatyzujący (aromat) w produkcji lub przygotowaniu środka spożywczego są wymienione z nazwy w wykazie składników bezpośrednio po określeniu „środek(-ki) aromatyzujący(-e)” lub „aromat(-y)”.

CZEŚĆ E — OZNACZANIE SKŁADNIKÓW ZŁOŻONYCH

1. Składnik złożony może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, w zakresie, w jakim jest to przewidziane przez prawo lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników.

2. Bez uszczerbku dla art. 21 wykaz składników w przypadku składników złożonych nie jest obowiązkowy:

a) w przypadku gdy skład składnika złożonego jest zdefiniowany w aktualnych przepisach unijnych, o ile składnik złożony stanowi mniej niż 2 % produktu gotowego; jednakże przepis ten nie ma zastosowania w przypadku dodatków do żywności, z zastrzeżeniem przepisów art. 20 lit. a)–d);

- b) w przypadku składników złożonych składających się z mieszanek przypraw lub ziół stanowiących mniej niż 2 % produktu gotowego, z wyjątkiem dodatków do żywności, z zastrzeżeniem przepisów art. 20 lit. a)–d); lub
- c) w przypadku gdy składnik złożony jest środkiem spożywczym, w przypadku którego nie wymaga się wykazu składników zgodnie z przepisami unijnymi.

KOMENTARZ:

Zgodnie z załącznikiem VII, obowiązkowe jest wskazanie rośliny, z której pochodzi tłuszcz dla wszelkiej żywności zawierającej oleje lub tłuszcze pochodzenia roślinnego niezależnie od ilości oleju lub tłuszczu w danym środku spożywczym.

Należy pamiętać, iż na etykiecie nie można podawać informacji, które są nierzetelne lub w sposób niewystarczająco szczegółowy przedstawiają opis środka spożywczego, co może doprowadzić do wprowadzenia konsumenta w błąd.

W przypadku stosowania do produkcji środka spożywczego rafinowanych olejów pochodzenia roślinnego, oleje te mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „oleje roślinne”, jednakże po tej informacji musi być informacja o ich źródle pochodzenia (np. słonecznikowy, rzepakowy, palmowy). Należy również pamiętać o umieszczeniu określeń „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”. w przypadku tłuszczu poddanego tym zabiegom, i tak w przypadku:

- 1) oleju w formie płynnej – olej roślinny ... (wskazać źródło oleju, np. słonecznikowy, rzepakowy, palmowy),
- 2) tłuszcz roślinny w formie stałej, ale nie podany procesowi uwodornienia – tłuszcz roślinny ... (wskazać źródło tłuszczu, np. palmowy),
- 3) tłuszcz roślinny poddany procesowi uwodornienia / utwardzenia – tłuszcz roślinny „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”. (wskazać źródło tłuszczu, np. palmowy).

Natomiast w przypadku zastosowania pojedynczego oleju/tłuszczu roślinnego możliwa jest następująca identyfikacja w wykazie składników: *olej palmowy* lub *tłuszcz palmowy* „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony bez dookreślenia *roślinny*.

ZAŁĄCZNIK VIII

OZNACZENIE ILOŚCIOWE SKŁADNIKÓW

1. Oznaczenie ilościowe nie jest wymagane:
 - a) w przypadku składnika lub kategorii składników:
 - (i) których masa netto po odsączeniu jest oznaczona zgodnie z załącznikiem IX pkt 5;
 - (ii) w przypadku których oznaczenie ilości w etykietowaniu jest już obowiązkowe zgodnie z przepisami unijnymi;
 - (iii)które są użyte w małych ilościach do celów aromatyczno-smakowych; lub
 - (iv)które występując w nazwie środków spożywczych, nie wpływają na wybór dokonywany przez konsumenta w kraju, w którym są wprowadzone na rynek, ponieważ zmiana ilości nie ma zasadniczego wpływu na charakterystykę środków spożywczych lub nie odróżnia tego środka spożywczego od podobnych środków spożywczych;
 - c) w przypadku gdy szczegółowe przepisy unijne ustalają dokładnie ilość składnika lub kategorii składników, nie przewidując oznaczenia ich na etykiecie; lub
 - d) w przypadkach, o których mowa w załączniku VII część A pkt 4 i 5.
2. Artykuł 22 ust. 1 lit. a) i b) nie mają zastosowania w przypadku:
 - b) jakiegokolwiek składnika lub kategorii składników objętych określeniem „z substancją słodzącą (substancjami słodzącymi)” lub „z cukrem (cukrami) i substancją słodzącą (substancjami słodzącymi)”, jeśli to określenie towarzyszy nazwie żywności, zgodnie z załącznikiem III; lub
 - b) jakiegokolwiek dodanej witaminy i jakiegokolwiek dodanego składnika mineralnego, jeśli taka substancja jest przedmiotem informacji o wartości odżywczej.
3. Określenie ilości składnika lub kategorii składników:
 - a) jest wyrażone wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia; oraz
 - c) znajduje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.
4. W drodze odstępstwa od pkt 3:
 - a) w przypadku gdy środki spożywcze utraciły wilgotność po przetwarzaniu termicznym lub innego rodzaju przetwarzaniu, ilość jest wyrażona jako wartość procentowa odpowiadająca ilości zastosowanych składników lub zastosowanego składnika względem produktu gotowego, chyba że ta ilość lub całkowita ilość wszystkich składników określonych w etykietowaniu przekracza 100 %, w którym to przypadku ilość jest określona na podstawie masy składnika lub składników wykorzystanych do przygotowania 100 g produktu gotowego;
 - b) ilość składników lotnych jest określona na podstawie ich wagowego udziału w produkcie gotowym;
 - c) ilość składników użytych w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej i odtworzonych podczas wytwarzania może być określona na podstawie ich wagowego udziału zarejestrowanego przed ich koncentracją lub odwodnieniem;

- d) w przypadku skoncentrowanych lub odwodnionych środków spożywczych, przeznaczonych do odtworzenia przez dodanie wody, ilość składników może być określona na podstawie ich wagowego udziału w odtworzonej produkcie.

KOMENTARZ:

W art. 22 ust. 1 rozporządzenia został wskazany obowiązek oznaczania ilości składnika lub kategorii składników użytych do produkcji środka spożywczego, w przypadku gdy:

- występują one w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta;
- są one podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; lub
- są one istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mogłyby być mylone ze względu na jego nazwę lub wygląd.

Wyjątek od powyższej reguły zawarty jest w pkt 1 załącznika VIII.

Zgodnie z pkt 1 lit a ww. załącznika oznaczanie ilościowe nie jest wymagane m.in. w przypadku składnika lub kategorii składników, gdy: (iii) jest on dodawany w małych ilościach w celach aromatyczno-smakowych; lub (iv) **które występując w nazwie środków spożywczych, nie wpływają na wybór dokonywany przez konsumenta w kraju, w którym są wprowadzone na rynek, ponieważ zmiana ilości nie ma zasadniczego wpływu na charakterystykę środków spożywczych lub nie odróżnia tego środka spożywczego od podobnych środków spożywczych.**

Biorąc pod uwagę powyższe, należy wskazać, iż w przypadku produktów smakowych czynnikiem stanowiącym o charakterystyce danego wyrobu są składniki smakowe, odróżniające produkty te od innych podobnych na rynku, w związku z tym dla konsumenta istotna będzie informacja o ilościowej zawartości tych składników. Tym samym producent chcąc skorzystać z wyłączenia, o którym mowa powyżej powinien wziąć pod uwagę w jakich ilościach i w jakim celu dodawany jest składnik oraz czy informacja o ilościowej zawartości składnika wpływa na wybór dokonywany przez konsumenta.

Biorąc pod uwagę powyższe należy podkreślić, iż oznaczanie ilości składnika lub kategorii składników w przypadku produktów smakowych, powinno być rozpatrywane indywidualnie z uwzględnieniem konieczności zapewnienia konsumentowi rzetelnej i prawdziwej informacji o produkcie.

Przykładowo, gdy w wyrobie jest mięso wieprzowe, mięso wołowe i MOM drobiowy, podawanie informacji o ilościowej zawartości składnika uzależnione jest od nazwy produktu wskazywanej w oznakowaniu przez producenta tego wyrobu i zależy od tego, czy ewentualnie informacja ta wpływa na wybór dokonywany przez konsumenta.

ZAŁĄCZNIK IX

OZNACZANIE ILOŚCI NETTO

1. Oznaczanie ilości netto nie jest obowiązkowe w przypadku środków spożywczych:
 - a) które znacznie tracą na objętości lub masie i które są sprzedawane na sztuki lub ważone w obecności nabywcy;
 - b) których ilość netto jest mniejsza niż 5 g lub 5 ml; jednakże niniejszy przepis nie ma zastosowania do przypraw i ziół; lub
 - c) zazwyczaj sprzedawanych na sztuki, pod warunkiem że liczba sztuk jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz lub, w przeciwnym przypadku, jest oznaczona na etykiecie.
2. W przypadku gdy oznaczenie określonego rodzaju ilości (np. ilość nominalna, ilość minimalna, ilość średnia) jest wymagane na mocy przepisów unijnych, lub – w przypadku ich braku – na mocy przepisów krajowych, ilość ta jest uważana za ilość netto do celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej pojedynczych sztuk w opakowaniach jednostkowych zawierających taką samą ilość tego samego produktu, ilość netto oznaczona jest przez wymienienie ilości netto zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym oraz całkowitej liczby takich opakowań. Oznaczenie tych danych szczegółowych nie jest jednakże obowiązkowe, w przypadku gdy całkowita liczba opakowań jednostkowych jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz oraz gdy przynajmniej jedno oznaczenie ilości netto, zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym, jest wyraźnie widoczne z zewnątrz.
4. W przypadku gdy opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej opakowań jednostkowych, które nie są uznawane za jednostki sprzedaży, ilość netto jest podawana przez oznaczenie całkowitej ilości netto oraz całkowitej liczby opakowań jednostkowych.
5. W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, na etykiecie należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu. W przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury.

Do celów niniejszego punktu „środek płynny” oznacza następujące produkty, które mogą występować jako mieszanki, a także w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej, pod warunkiem że płyn jest jedynie dodatkiem do podstawowych składników tego preparatu i przez to nie jest czynnikiem decydującym o zakupie: woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodne roztwory cukrów.

KOMENTARZ:

Na żywności opakowanej składającej się z dwóch lub więcej jednostkowych opakowań, które nie są uznawane za jednostki sprzedaży oraz nie zawierają takiej samej ilości tego samego produktu, poza ilością netto całego opakowania, oznacza się całkowitą liczbę takich jednostkowych opakowań.

Zgodnie z dobrymi praktykami wytwarzania w przypadku, gdy dokładne oznaczenie całkowitej liczby jednostkowych opakowań uniemożliwiają ograniczenia techniczne (brak kontroli liczby elementów) lub inne ograniczenia związane z wytwarzaniem, liczba ta może wyjątkowo odnosić się do średniej liczby. Można także zastosować termin „w przybliżeniu” lub podobne sformułowania/skróty.

W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, poza masą/ilością netto należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu.

„W przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury”.

Do celów tego punktu, wodę zamrożoną lub głęboko zamrożoną uznaje się za środek płynny, który wymaga podania na etykiecie informacji dotyczącej masy netto, jak również masy netto po odsączeniu. Ponadto rozporządzenie w sprawie informowania o żywności stanowi, że w przypadku gdy środek spożywczy w postaci zamrożonej lub szybko zamrożonej był glazurowany, masa netto nie powinna uwzględniać masy samej glazury (masa netto bez glazury).

W konsekwencji deklarowana masa netto glazurowanego środka spożywczego jest taka sama jak jego masa netto po odsączeniu.

W przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury”.

W przypadku oferowania do sprzedaży ryb glazurowanych luzem (bez opakowania) zastosowanie będą miały przepisy §19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w *sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (**Dz. U. z 2015 poz. 29**).

W pkt 1 załącznika IX do rozporządzenia 1169/2011 wskazano w jakich przypadkach oznaczenie ilości netto nie jest obowiązkowe. Zgodnie z pkt 1 lit. a ww. załącznika oznaczenie ilości netto nie jest obowiązkowe w przypadku środków spożywczych, które znacznie tracą na objętości lub masie i które są sprzedawane na sztuki lub ważone w obecności nabywcy (np. świeże owoce). W przypadku pieczywa, które jest produktem tracącym na masie w wyniku tzw. „ususzki”, producent musi uwzględnić ubytek masy pieczywa przy podawaniu ilości netto produktu opakowanego czy paczkowanego. Konsument kupując pieczywo w trakcie trwania jego okresu przydatności do spożycia powinien otrzymać produkt o masie nie mniejszej niż została zadeklarowana w oznakowaniu. Jak wynika z przytoczonego powyżej przepisu informacja odnosząca się do ilości netto produktu, nie będzie wymagana w przypadku pieczywa nieopakowanego, które jest sprzedawane konsumentowi na sztuki, np. bagietka lub jest ważone w obecności konsumenta, np. chleb krojony na wagę.

ZAŁĄCZNIK X

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI, TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA I DATA ZAMROŻENIA

1. Data minimalnej trwałości jest oznaczana następująco:

a) datę poprzedza sformułowanie:

- „Najlepiej spożyć przed ...” – gdy data zawiera oznaczenie dnia,
- „Najlepiej spożyć przed końcem ...” – w innych przypadkach;

b) sformułowaniam określonym w lit. a) towarzyszy:

- sama data, albo
- odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu.

W razie potrzeby po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane, aby produkt mógł być przechowywany przez określony okres;

c) data składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie.

Jednakże w przypadku środków spożywczych:

- których trwałość nie przekracza trzech miesięcy, wystarczy oznaczenie dnia oraz miesiąca,
- których trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku,
- których trwałość przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie roku;

d) z zastrzeżeniem przepisów unijnych przewidujących inne rodzaje oznaczenia daty oznaczenie daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla:

- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do 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,
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia.

2. Termin przydatności do spożycia jest oznaczany następująco:
- a) poprzedza go sformułowanie „Należy spożyć do ...”;
 - b) sformułowaniu w lit. a) towarzyszy:
 - sama data, albo
 - odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu.
 Po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane;
 - c) data składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie;
 - d) termin przydatności do spożycia znajduje się na każdej z oddzielnie zapakowanych porcji.
- 3 Datę zamrożenia lub datę pierwszego zamrożenia, o której mowa w załączniku III pkt 6, oznacza się następująco:
- a) poprzedza ją sformułowanie „Zamrożone dnia ...”;
 - b) sformułowaniu, o którym mowa w lit. a), towarzyszy:
 - sama data, lub
 - odesłanie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu;
 - c) data składa się z dnia, miesiąca i roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie.

KOMENTARZ:

Wymóg dotyczący podawania warunków przechowywania w oznakowaniu środków spożywczych zawarty w przepisach Załącznika X powyższego rozporządzenia w polskiej wersji językowej został wskazany w brzmieniu: *po informacji o dacie minimalnej trwałości produktu w razie potrzeby następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane, aby produkt mógł być przechowywany przez określony okres.*

Biorąc pod uwagę powyższe należy wskazać, iż jedna czynność jest konsekwencją drugiej (jeżeli podaliśmy datę minimalnej trwałości i jeżeli warunki przechowywania mają wpływ na jakość żywności w okresie trwałości, wówczas podajemy warunki przechowywania).

Podkreślenia wymaga fakt, iż przyimek „po” wraz z rzeczownikiem „danych” jednoznacznie wskazuje położenie w oznakowaniu środka spożywczego informacji o warunkach przechowywania. Określenie „po tych danych” należy rozumieć jako w następnej kolejności, czy też w następnym wierszu.

Zgodnie z brzmieniem przepisu niedopuszczalne jest wskazanie w oznakowaniu warunków przechowywania w miejscu niezależnym od miejsca wskazania daty minimalnej trwałości

ZAŁĄCZNIK XI

RODZAJE MIĘSA, W ODNIESIENIU DO KTÓRYCH OBOWIĄZKOWE JEST OKREŚLANIE KRAJU LUB MIEJSCA POCHODZENIA

Kody CN (Nomenklatura scalona 2010)	Opis
-------------------------------------	------

0203	Mięso ze świń, świeże, schłodzone lub zamrożone
0204	Mięso z owiec lub kóz, świeże, schłodzone lub zamrożone
Ex 0207	Mięso z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

ZAŁĄCZNIK XII

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.” lub „% vol.” i może ona być poprzedzona wyrazem „alkohol” lub skrótem „alk.”³.

Oznaczenie zawartości alkoholu odbywa się w temperaturze 20 °C.

Zakresy dopuszczalnych odchyłeń dodatnich lub ujemnych dozwolonych w odniesieniu do oznaczania zawartości alkoholu według objętości, w wartościach bezwzględnych, są określone w poniższej tabeli. Stosuje się je bez uszczerbku dla zakresu dopuszczalnych odchyłeń wynikających z metody analizy zastosowanej do określenia zawartości alkoholu.

Opis napoju	Dopuszczalne odchylenia dodatnie lub ujemne
1. Piwo oznaczone kodem CN 2203 00 o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 5,5 % obj.; napoje spokojne objęte kodem CN 2206 00 uzyskane z winogron	0,5 % obj.
2. Piwo o zawartości alkoholu przekraczającej 5,5 % obj.; napoje musujące objęte kodem CN 2206 00 uzyskane z winogron, cydr, perry, wino owocowe itp., uzyskane z owoców innych niż winogrona, również półmusujące lub musujące; miód pitny	1 % obj.
3. Napoje zawierające zmacerowane owoce lub części roślin	1,5 % obj.
4. Wszelkie inne napoje o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo	0,3 % obj.

ZAŁĄCZNIK XIII

REFERENCYJNE WARTOŚCI SPOŻYCIA

CZĘŚĆ A – DZIENNE REFERENCYJNE WARTOŚCI SPOŻYCIA WITAMIN I SKŁADNIKÓW MINERALNYCH (DLA OSÓB DOROSŁYCH)

1. Witaminy i składniki mineralne, które mogą być podawane, oraz ich referencyjne wartości spożycia

³ Sprostowanie do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 331 z 18.11.2014, str. 40—40 (BG, MT, PL, SL))

Witamina A (µg)	800	Witamina D (µg)	5
Witamina E (mg)	12	Witamina K (µg)	75
Witamina C (mg)	80	Tiamina (mg)	1,1
Ryboflawina (mg)	1,4	Niacyna (mg)	16
Witamina B6 (mg)	1,4	Kwas foliowy (µg)	200
Witamina B12 (µg)	2,5	Biotyna (µg)	50
Kwas pantotenowy (mg)	6	Potas (mg)	2 000
Chlorek (mg) ⁴	800	Wapń (mg)	800
Fosfor (mg)	700	Magnez (mg)	375
Żelazo (mg)	14	Cynk (mg)	10
Miedź (mg)	1	Mangan (mg)	2
Fluorek (mg) ⁵	3,5	Selen (µg)	55
Chrom (µg)	40	Molibden (µg)	50
Jod (µg)	150		

2. Znacząca ilość witamin i składników mineralnych

Co do zasady do celów określania, czy dana substancja stanowi ilość znaczącą, należy uwzględnić następujące wartości:

- 15 % referencyjnych wartości spożycia określonych w pkt 1, zawarte w 100 g lub 100 ml, w przypadku produktów innych niż napoje,
- 7,5 % referencyjnych wartości spożycia określonych w pkt 1, zawarte w 100 ml, w przypadku napojów, lub
- 15 % referencyjnych wartości spożycia określonych w pkt 1, w przeliczeniu na porcję, jeżeli dane opakowanie zawiera wyłącznie jedną porcję.

CZĘŚĆ B – REFERENCYJNE WARTOŚCI SPOŻYCIA DLA WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I WYBRANYCH SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH INNYCH NIŻ WITAMINY I SKŁADNIKI MINERALNE (DLA OSÓB DOROSŁYCH)

Wartość energetyczna lub składnik odżywczy	Referencyjne wartości spożycia
---	---------------------------------------

⁴ Sprostowanie do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 331 z 18.11.2014, str. 40—40 (BG, MT, PL, SL))

Wartość energetyczna	8 400 kJ/2 000 kcal
Tłuszcz	70 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	20 g
Węglowodany	260 g
Cukry	90 g
Białko	50 g
Sól	6 g

ZAŁĄCZNIK XIV

WSPÓLCZYNNIKI PRZELICZENIOWE DO OBLICZANIA WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ

WSPÓLCZYNNIKI PRZELICZENIOWE DO OBLICZANIA WARTOŚCI

Podawaną wartość energetyczną oblicza się z użyciem następujących współczynników przeliczeniowych:

— węglowodany (z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— alkohole wielowodorotlenowe (poliole)	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— białko	17 kJ/g — 4 kcal/g
— tłuszcz	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrimy	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alkohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— kwasy organiczne	13 kJ/g — 3 kcal/g
— błonnik	8 kJ/g — 2 kcal/g
— erytrytol	0 kJ/g — 0 kcal/g

KOMENTARZ:

Komentarz znajduje się przy art. 30.

ZAŁĄCZNIK XV

SPOSÓB WYRAŻENIA I PREZENTACJA INFORMACJI O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

Jednostki miary stosowane w informacji o wartości odżywczej w przypadku wartości energetycznej (kilożule (kJ) i kilokalorie (kcal)), masy (gramy (g), miligramy (mg) lub mikrogramy (µg)) oraz kolejność przedstawienia informacji, w odpowiednich przypadkach, są następujące:

wartość energetyczna (energia)	kJ/kcal
tłuszcz	g
w tym	
– kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	g
– kwasy tłuszczowe jednonienasycone (jednonienasycone)	g
– kwasy tłuszczowe wielonienasycone (wielonienasycone)	g
węglowodany	g
w tym	
– cukry	g
– alkohole wielowodorotlenowe (poliole)	g
– skrobia	g
błonnik	g
białko	g
sól	g
witaminy i składniki mineralne	jednostki określone w załączniku XIII część A pkt 1

Przewodnik został opracowany we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Niniejszy przewodnik będzie podlegał

aktualizacji wraz z wydawaniem: aktów wykonawczych do rozporządzenia oraz nowych wytycznych Komisji Europejskiej do jego stosowania.

Komentarze dotyczące uregulowań prawnych w zakresie wartości odżywczej, zawarte w niniejszym przewodniku, zostały zacytowane wprost z wytycznych Komisji Europejskiej do rozporządzenia 1169/2011 z dnia 31 stycznia 2013 r. Należy wskazać, iż wartość odżywcza nie spoczywa w kompetencjach ustawowych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych.