

**1856****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 16 grudnia 2002 r.

**w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych.**

Na podstawie art. 15 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) oraz art. 24 ust. 5 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1****Przepisy ogólne**

§ 1. 1. Rozporządzenie reguluje szczegółowy zakres i sposób znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w opakowaniach jednostkowych, zbiorczych i bez opakowań, przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta, oraz zakres informacji podawanych na opakowaniu.

2. Szczegółowy sposób znakowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego określają przepisy wydane na podstawie art. 10 ust. 3 i 4 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

**Rozdział 2****Przepisy dotyczące znakowania wszystkich środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych**

§ 2. 1. Środek spożywczy w opakowaniu jednostkowym znakuje się, podając, z zastrzeżeniem ust. 2, co najmniej następujące informacje:

- 1) nazwę środka spożywczego;
- 2) dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
- 3) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
- 4) sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym;
- 5) dane identyfikujące:
  - a) producenta środka spożywczego lub
  - b) wprowadzającego środek spożywczy do obrotu w kraju,
  - c) kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy lub w którym dokonano przetworzenia zmieniającego właściwości środka spożywczego,

w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd;

- 6) zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
- 7) warunki przechowywania, jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania;
- 8) oznaczenie partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach;
- 9) klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

2. Dopuszcza się znakowanie środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym, którego największa powierzchnia nie przekracza 10 cm<sup>2</sup>, przez podanie co najmniej następujących informacji:

- 1) nazwy środka spożywczego;
- 2) daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia;
- 3) zawartości netto lub liczby sztuk środka spożywczego w opakowaniu.

3. Środek spożywczy w opakowaniu zbiorczym przeznaczony bezpośrednio dla konsumenta znakuje się na etykiecie, obwolucie, zawieszce trwale przymocowanej do opakowania lub bezpośrednio na opakowaniu, jeżeli z zewnątrz nie można przeczytać treści oznakowania na opakowaniu jednostkowym umieszczonym w tym opakowaniu zbiorczym, podając co najmniej następujące informacje:

- 1) nazwę środka spożywczego;
- 2) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
- 3) zawartość netto środka spożywczego w opakowaniu zbiorczym, z zaznaczeniem zawartości netto tego środka w pojedynczym opakowaniu jednostkowym oraz liczbę takich opakowań umieszczonych w opakowaniu zbiorczym, w przypadku gdy liczba opakowań jednostkowych nie jest widoczna z zewnątrz;

4) dane identyfikujące:

- a) producenta środka spożywczego lub
- b) wprowadzającego środek spożywczy do obrotu w kraju,

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

- c) kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy lub w którym dokonano przetworzenia zmieniającego właściwości środka spożywczego, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd;
- 5) oznaczenie partii produkcyjnej, o której mowa w ust. 1 pkt 8;
- 6) klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach określających szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej artykułów rolnospożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

4. Przepis ust. 1 pkt 2 nie dotyczy następujących środków spożywczych:

- 1) jednoskładnikowych środków spożywczych, jeżeli nazwa środka spożywczego:
  - a) jest taka sama jak nazwa składnika, albo
  - b) umożliwia dokładną identyfikację charakteru składnika;
- 2) świeżych, nieobrabianych i nierozdrobnionych:
  - a) owoców,
  - b) warzyw, w tym ziemniaków;
- 3) wody gazowanej, jeżeli w jej oznakowaniu zawarta jest informacja o nasyceniu dwutlenkiem węgla;
- 4) octu, wytworzonego z jednego surowca metodą fermentacyjną, bez dodatku innych składników;
- 5) serów, masła, fermentowanego mleka i śmietany, śmietanki i napojów mlecznych, jeżeli do ich wytworzenia użyto tylko składników mleka, niezbędnych w procesach przetwórczych enzymów lub drobnoustrojów, a w przypadku serów innych niż twarogowe i topione użyto również soli spożywczej w ilości niezbędnej do produkcji tych serów;
- 6) piwa, wyrobów winiarskich, napojów spirytusowych, z tym że w przypadku gdy te środki spożywcze zawierają dozwolone substancje dodatkowe, w ich oznakowaniu podaje się wykaz tych substancji.

5. Przepisy ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 pkt 2 nie dotyczą masła oraz smalcu przeznaczonego do przechowywania w chłodniach.

6. Przepisy ust. 1 pkt 3, ust. 2 pkt 2 i ust. 3 pkt 2 nie dotyczą następujących środków spożywczych:

- 1) świeżych, nieobrabianych i nierozdrobnionych:
  - a) owoców,
  - b) warzyw, w tym ziemniaków— z wyjątkiem kiełkujących nasion i kiełków roślinnych;
- 2) wyrobów winiarskich;
- 3) napojów o zawartości alkoholu powyżej 10% objętościowych;
- 4) cukru, z wyjątkiem lukru;
- 5) octu;
- 6) soli, z wyjątkiem soli jodowanej;

- 7) gumy do żucia;
- 8) wyrobów cukierniczych, zawierających wyłącznie albo prawie wyłącznie cukier oraz aromaty i barwniki, typu lizaki;
- 9) produktów piekarskich i ciastkarskich, które są przeznaczone do spożycia w ciągu 24 godzin od wytworzenia;
- 10) przeznaczonych dla zakładów żywienia zbiorowego napojów bezalkoholowych, soków owocowych, nektarów i napojów alkoholowych, jeżeli ich zawartość w pojedynczym opakowaniu wynosi więcej niż 5 litrów;
- 11) pojedynczych porcji lodów.

§ 3. 1. Środek spożywczy w opakowaniu jednostkowym znakuje się dodatkowo poprzez zamieszczenie informacji:

- 1) „pakowany w atmosferze modyfikowanej”, jeżeli przy pakowaniu środka spożywczego użyto gazu obojętnego powodującego przedłużenie okresu trwałości tego środka;
- 2) „zawiera substancję/e słodzącą/e”, jeżeli środek spożywczy zawiera jedną lub więcej substancji słodzących;
- 3) „zawiera cukier/cukry i substancję/e słodzącą/e”, jeżeli środek spożywczy zawiera jednocześnie cukier lub cukry oraz jedną lub więcej substancji słodzących;
- 4) „zawiera źródło fenyloalaniny”, jeżeli środek spożywczy zawiera aspartam;
- 5) „spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający”, w przypadku:
  - a) słodzików stołowych zawierających poliole,
  - b) innych niż słodziki stołowe środków spożywczych, w których zawartość poliole przekracza 10%;
- 6) o gatunku rośliny, z której pochodzi skrobia, jeżeli oznakowanie środka spożywczego wskazuje na obecność w nim skrobi lub skrobi modyfikowanej fizycznie lub enzymatycznie, a skrobia ta może zawierać gluten.

2. Słodzik stołowy w opakowaniu jednostkowym znakuje się dodatkowo poprzez zamieszczenie informacji „słodzik stołowy na bazie ...” uzupełnionej nazwą substancji słodzącej wchodzącej w skład słodzika.

3. Informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 2 i 3, zamieszcza się w tym samym polu widzenia co nazwę środka spożywczego.

§ 4. Oznakowanie środka spożywczego może dodatkowo zawierać następujące informacje:

- 1) „wyprodukowano metodami integrowanymi” lub skrót „IPO” (Integrowana Produkcja Ogrodnicza) — w przypadku owoców wyprodukowanych w wyniku metody dającej pierwszeństwo metodom ekologicznym, minimalizującej niepożądane efekty uboczne stosowanych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych, z uwzględnieniem ochrony środowiska, jeżeli producent posiada dokumenta-

cję potwierdzającą stosowanie takiej metody produkcji;

- 2) „produkt może być spożywany przez vegetarian”, pod warunkiem że środek spożywczy nie zawiera składników pochodzących z nieżywych zwierząt oraz że substancje pochodzące z nieżywych zwierząt nie były używane w procesie produkcyjnym;
- 3) „produkt może być spożywany przez wegan”, pod warunkiem że środek spożywczy nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego oraz że składniki takie nie były używane w procesie produkcyjnym.

§ 5. 1. Informację, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 2, podaje się w formie wykazu występujących w środku spożywczym składników, w tym preparatów białek roślinnych i zwierzęcych, które są zwyczajowo dodawane w procesie produkcji, zwanego dalej „wykazem składników”, z podaniem nazwy składnika, według ich masy, w porządku malejącym, z zastrzeżeniem § 7 ust. 3 i 4.

2. Wykaz składników poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyraz „składniki” albo „skład”.

3. W przypadku składnika złożonego z kilku składników, który stanowi co najmniej 25% gotowego środka spożywczego, w wykazie składników tego środka podaje się nazwę takiego składnika złożonego wraz z wyszczególnieniem występujących w nim składników, według ich masy w porządku malejącym.

4. Nie wymaga się podawania w wykazie składników:

- 1) części składowych składnika, które zostały czasowo oddzielone w procesie produkcyjnym, a później ponownie dodane w ilości nieprzekraczającej ich pierwotnej zawartości;
- 2) innych niż aromaty dozwolonych substancji dodatkowych, których obecność w danym środku spożywczym wynika z tego, że były one zawarte w jednym lub większej ilości składników tego środka spożywczego, pod warunkiem że nie pełnią one funkcji technologicznej w tym środku spożywczym;
- 3) substancji pomagających w przetwarzaniu;
- 4) substancji użytych w procesie produkcji, w ilości ściśle niezbędnej jako rozpuszczalniki, w tym rozpuszczalniki ekstrakcyjne albo nośniki dozwolonych substancji dodatkowych, w tym jako nośniki aromatów;
- 5) wody jako składnika środka spożywczego:
  - a) jeżeli woda jest stosowana podczas produkcji wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skoncentrowanej lub odwodnionej,
  - b) w przypadku roztworów wodnych, które normalnie nie są spożywane,
  - c) jeżeli zawartość wody nie przekracza 5% masy gotowego środka spożywczego.

5. W przypadku środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 4 pkt 5, do których dodano inne niż wymienione w tym przepisie składniki, w wykazie składników podaje się tylko te dodane składniki, z tym

że wykaz składników poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyrazy „składniki dodatkowe”.

§ 6. 1. Zamieszczając w wykazie składników dozwolone substancje dodatkowe, podaje się ich nazwę lub symbol oraz funkcję technologiczną, określone przepisami w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania, a w przypadku aromatów podaje się określenie „aromat(y)” albo nazwę lub opis, o których mowa w tych przepisach.

2. Nazwa aromatu może zostać uzupełniona określeniem „naturalny” albo określeniem równoznacznym, w tym również, jeżeli nazwa ta zawiera odniesienie do środka spożywczego lub źródła aromatów, wyłącznie w przypadkach określonych w przepisach w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania.

3. W przypadku dozwolonych substancji dodatkowych, w tym aromatów, które są genetycznie zmodyfikowane lub zostały wyprodukowane z substancji genetycznie zmodyfikowanych, informacja, o której mowa w art. 11 ust. 3 i 4 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, jest podawana w wykazie składników w nawiasach, bezpośrednio po nazwie dozwolonej substancji dodatkowej.

4. Informacja, o której mowa w ust. 3, może być podana w formie wyraźnie zaznaczonego odnośnika o wielkości czcionki takiej samej jak czcionka, której użyto w wykazie składników.

5. W przypadku środków spożywczych, dla których nie jest wymagane podawanie wykazu składników, informację, o której mowa w ust. 3, podaje się w sposób czytelny w oznakowaniu środka spożywczego.

6. W wykazie składników środków spożywczych, w których jako aromaty zostały użyte kofeina albo chinina, bezpośrednio po określeniu „aromat(y)” podaje się odpowiednio określenie „chinina” albo „kofeina”.

7. Jeżeli zawartość kofeiny w środku spożywczym gotowym do spożycia przekracza 150 mg/l, w jego oznakowaniu, w tym samym polu widzenia co nazwa środka spożywczego, podaje się informację „wysoka zawartość kofeiny” wraz z określeniem w nawiasach tej zawartości wyrażonej w mg/100 ml.

8. Przepisu ust. 7 nie stosuje się do napojów zawierających kawę, herbatę, ekstrakty kawy albo ekstrakty herbaty, jeżeli nazwa takiego napoju zawiera określenie wskazujące na to, że napój ten został wyprodukowany na bazie kawy albo herbaty, albo ich ekstraktów.

§ 7. 1. Wodę stanowiącą składnik środka spożywczego oraz lotne składniki tego środka spożywczego wymienia się w wykazie składników według ich masy, w porządku malejącym. Masę wody będącej składnikiem środka spożywczego stanowi różnica całkowitej masy tego środka spożywczego i całkowitej masy innych składników, które zostały użyte do jego wyprodukowania.

2. Składniki środka spożywczego użyte w zagęszczonej lub odwodnionej formie, odtworzonej w czasie produkcji, mogą być wymieniane w wykazie składników według ich masy przed ich skoncentrowaniem lub odwodnieniem, w porządku malejącym.

3. W przypadku środka spożywczego zagęszczonego lub odwodnionego, przeznaczonego do przywrócenia do stanu pierwotnego (odtworzonego) poprzez dodanie wody, jego składniki mogą być wymienione w wykazie składników w kolejności zawartości w produkcie przywróconym do stanu pierwotnego, pod warunkiem że wykaz składników będzie uzupełniony określeniem „składniki odtworzonego produktu” albo „składniki produktu gotowego do spożycia”.

4. W przypadku mieszanek owoców, warzyw, ziół oraz przypraw, w których żaden ze składników nie występuje w ilości dominującej, składniki te mogą być wymieniane w wykazie składników w dowolnej kolejności, pod warunkiem że wykaz składników będzie uzupełniony określeniem „w różnych proporcjach”.

§ 8. 1. W wykazie składników zamiast nazwy składnika może być podana jedynie nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy; składniki, w stosunku do których zamiast ich nazwy może być podana nazwa ich kategorii, określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

2. Mięso ssaków i ptaków, z wyłączeniem mięsa oddzielonego mechanicznie, stanowiące składnik środka spożywczego, podaje się w wykazie składników poprzez użycie określenia „mięso”, z podaniem nazwy gatunku zwierzęcia, z którego ono pochodzi, jeśli zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w tym mięsie nie przekracza:

- 1) 25% tkanki łącznej i 25% tłuszczu — w przypadku mięsa ssaków innych niż króliki i świnię oraz mieszanek mięsa z przewagą mięsa ssaków;
- 2) 30% tłuszczu i 25% tkanki łącznej — w przypadku mięsa świń ;
- 3) 15% tłuszczu i 10% tkanki łącznej — w przypadku mięsa ptaków i królików.

3. W przypadku gdy maksymalne poziomy zawartości tłuszczu i tkanki łącznej, o których mowa w ust. 2, są przekroczone, określenie „mięso...” uzupełnia się o informację dotyczącą obecności tłuszczu i tkanki łącznej.

4. Zawartość tkanki łącznej, o której mowa w ust. 2, wyraża się stosunkiem zawartości kolagenu do zawartości białek mięsa, a zawartość kolagenu określa się zawartością hydroksyproliny pomnożoną przez cyfrę 8.

5. Mięso oddzielone mechanicznie, stanowiące składnik środka spożywczego, podaje się w wykazie składników poprzez użycie określenia „mięso oddzielone mechanicznie”, z podaniem nazwy gatunku zwierzęcia, z którego ono pochodzi.

6. Części zwierząt i ptaków inne niż mięso, stanowiące składnik środka spożywczego, podaje się w wykazie składników poprzez użycie ich nazwy wraz z po-

daniem nazwy gatunku zwierzęcia, z którego pochodzi.

§ 9. 1. W oznakowaniu środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym podaje się ilościową zawartość składnika lub kategorii składników tego środka spożywczego, jeżeli:

- 1) nazwa składnika lub kategorii składników występuje w nazwie środka spożywczego lub nazwa tego środka spożywczego jest zazwyczaj kojarzona przez konsumenta z zawartością składnika lub kategorii składników w tym środku spożywczym;
- 2) nazwa składnika lub kategorii składników jest podkreślona w oznakowaniu środka spożywczego w formie pisemnej, przy użyciu obrazków lub grafik;
- 3) składnik lub kategoria składników jest istotna dla scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od innych środków spożywczych, z którymi może być mylony ze względu na podobieństwo nazwy lub wyglądu.

2. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do:

- 1) składnika lub kategorii składników środka spożywczego, w przypadku gdy dla tego składnika lub kategorii składników w oznakowaniu podano masę netto po odsączeniu albo całkowitą masę netto;
- 2) składnika lub kategorii składników środka spożywczego, dodanych w celach aromatycznych lub przyprawowych w ilości poniżej 2% masy środka spożywczego;
- 3) składnika lub kategorii składników, które występując w nazwie środka spożywczego, nie wpływają na wybór konsumenta, ze względu na fakt, że ich zawartość w środku spożywczym nie jest istotna dla scharakteryzowania tego środka spożywczego lub nie wpływa na odróżnienie go od podobnych środków spożywczych;
- 4) mieszanek owoców, warzyw, orzechów, przypraw oraz ziół, w przypadku gdy żaden ze składników mieszanek nie występuje w znacznej przewadze wagowej;
- 5) zawartości substancji słodzących i cukru, jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informację, o której mowa w § 3 ust. 1 pkt 2 lub pkt 3;
- 6) witamin i składników mineralnych, jeżeli informacja o ich zawartości w środku spożywczym została podana w oświadczeniu żywieniowym.

§ 10. 1. Informację o ilościowej zawartości składnika lub kategorii składników podaje się w nazwie środka spożywczego, obok tej nazwy albo w wykazie składników obok składnika lub kategorii składników.

2. Informację o ilościowej zawartości składnika lub kategorii składników określa się w procentach, podając ilość składnika lub kategorii składników, w momencie ich użycia w procesie produkcyjnym, z zastrzeżeniem ust. 3 i 4.

3. Jeżeli ilość składnika lub całkowita ilość wszystkich składników użytych do wytworzenia gotowego

środka spożywczego przekracza 100%, informację o ilościowej zawartości tego składnika podaje się poprzez określenie masy tego składnika użytego do przygotowania 100 g gotowego środka spożywczego.

4. Informacje o ilościowej zawartości składników lotnych podaje się w odniesieniu do ich procentowej zawartości w gotowym środku spożywczym.

5. Sposób obliczania ilościowej zawartości składników w środku spożywczym określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 11. 1. Datę minimalnej trwałości w oznakowaniu środka spożywczego podaje się, określając w kolejności dzień, miesiąc i rok, z tym że w przypadku środków spożywczych o trwałości:

- 1) nieprzekraczającej 3 miesięcy można podać jedynie dzień i miesiąc;
- 2) od 3 do 18 miesięcy można podać jedynie miesiąc i rok;
- 3) powyżej 18 miesięcy można podać jedynie rok.

2. Datę minimalnej trwałości poprzedza się wyrażeniem „najlepiej spożyć przed ...”, jeżeli jest określona datą dzienną, albo wyrażeniem „najlepiej spożyć przed końcem ...” w innych przypadkach.

3. Termin przydatności do spożycia w oznakowaniu środka spożywczego określa się, podając w kolejności dzień, miesiąc i, jeżeli to możliwe, rok.

4. Jeżeli ze względów technicznych nie jest możliwe umieszczenie daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty albo terminu, po wyrażeniu tym należy umieścić informację, w którym miejscu opakowania albo etykiety, obwoluty lub zawieszki trwale przymocowanej do opakowania znajduje się ta data albo termin.

5. W oznakowaniu masła w opakowaniu jednostkowym przeznaczonego do przechowywania w chłodniach zamieszcza się datę produkcji, podając w kolejności dzień, miesiąc i rok oraz określenie „masło chłodnicze”.

6. W oznakowaniu smalcu w opakowaniu jednostkowym przeznaczonego do przechowywania w chłodniach zamieszcza się datę produkcji, podając w kolejności dzień, miesiąc i rok oraz określenie „smalec chłodniczy”.

7. W miejscu sprzedaży masła oraz smalcu, o których mowa w ust. 5 i 6, podaje się w sposób widoczny do wiadomości konsumenta ich datę minimalnej trwałości.

§ 12. Środek spożywczy w butelce szklanej, z powierzchnią trwale oznakowaną nazwą środka spożywczego i zawartością netto, przeznaczonej do wielokrotnego użytku, na której nie jest możliwe umieszczenie etykiety, obwoluty lub trwale przymocowanej do niej zawieszki, można znakować poprzez podanie jedynie daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia.

§ 13. 1. W oznakowaniu środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym zawartość netto tego środka spożywczego podaje się:

- 1) w jednostkach objętości — w przypadku środków spożywczych w postaci płynnej;
- 2) w jednostkach masy — w przypadku środków spożywczych innych niż określone w pkt 1.

2. Podawanie zawartości netto środka spożywczego w oznakowaniu, o którym mowa w ust. 1, nie jest wymagane:

- 1) jeżeli liczba pojedynczych, nieopakowanych sztuk środka spożywczego, takich jak: jaja, owoce, warzywa, umieszczonych w opakowaniu jednostkowym jest widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz albo wskazana w oznakowaniu;
- 2) w przypadku środków spożywczych, których masa netto jest niższa niż 5 g lub 5 ml, z wyjątkiem praw i ziół.

3. Jeżeli opakowanie środka spożywczego zawiera dwie albo więcej oddzielnie opakowanych porcji (sztuk) tego samego środka spożywczego, nieprzeznaczanych do wprowadzania do obrotu pojedynczo, w oznakowaniu tego środka podaje się masę netto ogółem oraz liczbę porcji (sztuk).

4. W oznakowaniu środka spożywczego w stanie stałym, znajdującego się w płynie, takim jak: woda, zalewa, olej, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodny roztwór cukru i innych substancji słodzących, a w przypadku puszkowanych owoców i warzyw — także w soku owocowym albo warzywnym, należy podać także masę netto środka spożywczego po odsączeniu, jeżeli płyn ten stanowi jedynie dodatek do podstawowego składu tego środka spożywczego i nie jest czynnikiem wpływającym na wybór konsumenta.

§ 14. 1. Informacje, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5 lit. a i b oraz ust. 3 pkt 4 lit. a i b, obejmują firmę lub nazwę ze wskazaniem formy prawnej, a w przypadku osoby fizycznej — imię i nazwisko oraz nazwę, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres.

2. Informacje, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1, 3 i 6, a także moc alkoholu podaje się w oznakowaniu środka spożywczego w tym samym polu widzenia.

§ 15. Informację, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 7, podaje się obok terminu przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości.

§ 16. 1. Informację, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 8, podaje się przy użyciu kodu identyfikacyjnego, określonego przez producenta lub wprowadzającego środek spożywczy do obrotu, umożliwiającego identyfikację środka spożywczego pochodzącego z danej partii produkcyjnej.

2. W przypadku gdy nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, należy poprzedzić go literą „L”.

3. Podawanie w oznakowaniu środka spożywczego informacji, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 8, nie jest wymagane w przypadku:

- 1) środków spożywczych, których oznakowanie zawiera datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia określone z podaniem co najmniej dnia i miesiąca, jeżeli określenie to wystarcza do identyfikacji partii produkcyjnej;
- 2) produktów rolnych w stanie surowym, przeznaczonych do dalszego natychmiastowego przetworzenia.

4. W przypadku pojedynczych porcji lodów kod identyfikacyjny partii produkcyjnej podaje się wyłącznie w oznakowaniu opakowania zbiorczego.

§ 17. 1. Informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, określa:

- 1) wartość energetyczną, zawartość białka (obliczoną jako wynik przemnożenia zawartości azotu ogólnego, oznaczonego metodą Kjeldahla przez współczynnik przeliczeniowy 6,25), zawartość tłuszczu całkowitego (włączając fosfolipidy), zawartość węglowodanów przyswajalnych (metabolizowanych) albo
- 2) dane, o których mowa w pkt 1, oraz zawartość:
  - a) wszystkich cukrów prostych i dwucukrów zawartych w środku spożywczym, z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych,
  - b) błonnika pokarmowego,
  - c) kwasów tłuszczowych nasyconych (kwasów bez podwójnych wiązań),
  - d) sodu.

2. Jeżeli oświadczenie żywieniowe odnoszące się do danego środka spożywczego zawiera informację dotyczącą zawartości:

- 1) cukrów lub
- 2) błonnika pokarmowego, lub
- 3) kwasów tłuszczowych nasyconych, lub
- 4) sodu

— w oznakowaniu tego środka informacje dotyczące wartości odżywczej podaje się zgodnie z ust. 1 pkt 2.

3. Informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego zawarta w jego oznakowaniu może ponadto określać zawartość:

- 1) skrobi;
- 2) alkoholi wielowodorotlenowych (polioli);
- 3) kwasów tłuszczowych jednonienasyconych;
- 4) kwasów tłuszczowych wielonienasyconych;
- 5) cholesterolu;
- 6) witamin oraz składników mineralnych, jeżeli ich zawartość w 100 g albo 100 ml środka spożywczego wynosi co najmniej 15% dziennego zalecanego spożycia; wykaz witamin i składników mineralnych, których zawartość podaje się w informacji

dotyczącej wartości odżywczej środka spożywczego wraz z ich dziennym zalecanym spożyciem, określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

4. Jeżeli informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego zawarta w jego oznakowaniu dotyczy zawartości cukrów, alkoholi wielowodorotlenowych lub skrobi, zawartość tę podaje się, określając zawartość węglowodanów ogółem, w tym:

- 1) cukrów;
- 2) alkoholi wielowodorotlenowych (polioli);
- 3) skrobi.

5. Jeżeli informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego zawarta w jego oznakowaniu dotyczy zawartości kwasów tłuszczowych lub zawartości cholesterolu, zawartość tę podaje się, określając zawartość tłuszczu ogółem, w tym:

- 1) kwasów nasyconych;
- 2) jednonienasyconych;
- 3) wielonienasyconych;
- 4) cholesterolu.

6. Wartość energetyczną środka spożywczego podawaną w jego oznakowaniu określa się w kilodżulach (kJ) i kilokaloriach (kcal), stosując następujące współczynniki przeliczeniowe:

- 1) 17 kJ/g i 4 kcal/g — w przypadku węglowodanów przyswajalnych;
- 2) 17 kJ/g i 4 kcal/g — w przypadku białka;
- 3) 37 kJ/g i 9 kcal/g — w przypadku tłuszczu;
- 4) 29 kJ/g i 7 kcal/g — w przypadku etanolu;
- 5) 13 kJ/g i 3 kcal/g — w przypadku kwasów organicznych;
- 6) 10 kJ/g i 2,4 kcal/g — w przypadku alkoholi wielowodorotlenowych.

7. Informację dotyczącą zawartości składników odżywczych podawaną w oznakowaniu środka spożywczego wyraża się w następujących jednostkach:

- 1) białko — gramy (g);
- 2) węglowodany przyswajalne — gramy (g);
- 3) tłuszcz — gramy (g);
- 4) błonnik pokarmowy — gramy (g);
- 5) sól — gramy (g);
- 6) skrobia — gramy (g);
- 7) cholesterol — miligramy (mg);
- 8) witaminy i składniki mineralne — w jednostkach określonych zgodnie z załącznikiem nr 3 do rozporządzenia oraz w procentach (%) dziennego zalecanego spożycia;
- 9) alkohole wielowodorotlenowe — gramy (g).

8. Wartość energetyczną oraz zawartość składników odżywczych podaje się w oznakowaniu środka spożywczego w przeliczeniu na:

- 1) 100 ml — w przypadku środków spożywczych w postaci płynnej;

2) 100 g — w przypadku pozostałych środków spożywczych.

9. Informacje, o których mowa w ust. 8, mogą być dodatkowo podawane w przeliczeniu na jedną porcję, w przypadku gdy w oznakowaniu podana jest liczba porcji w opakowaniu.

10. W informacji dotyczącej wartości odżywczej środka spożywczego zawartej w jego oznakowaniu podaje się wartości średnie, ustalone na podstawie analizy środka spożywczego dokonanej przez producenta lub na podstawie obliczenia wykonanego z uwzględnieniem składu recepturowego środka spożywczego i zawartości składników podanych w ogólnie dostępnych tabelach wartości odżywczej środków spożywczych.

11. Informację dotyczącą wartości odżywczej środka spożywczego zawartą w jego oznakowaniu odnosi się do środka spożywczego w formie, w jakiej jest wprowadzany do obrotu.

12. W przypadku środka spożywczego przeznaczonego do spożycia po przygotowaniu informacja dotycząca wartości odżywczej może odnosić się do środka spożywczego po przygotowaniu, pod warunkiem że w oznakowaniu zostanie podana dokładna instrukcja dotycząca przygotowania tego środka do spożycia.

13. Wszelkie informacje dotyczące wartości odżywczej środka spożywczego podaje się w jego oznakowaniu w jednym polu widzenia i, jeżeli to możliwe, w formie tabeli.

§ 18. 1. W miejscu sprzedaży środków spożywczych bez opakowań, oprócz nazwy środka spożywczego, na wywieszce dotyczącej danego środka podaje się:

- 1) w przypadku mięsnych i drobiowych środków spożywczych:
  - a) składniki,
  - b) klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;
- 2) w przypadku świeżych warzyw, w tym ziemniaków, i owoców:
  - a) nazwę odmiany;
  - b) dane identyfikujące wprowadzającego do obrotu w kraju, obejmujące firmę lub nazwę ze wskazaniem formy prawnej, a w przypadku osoby fizycznej — imię i nazwisko oraz nazwę, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres;
  - c) klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup;
- 3) w przypadku środków spożywczych innych niż wymienione w pkt 1 i 2 — klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości han-

dlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do dokumentów przewozowych.

3. W przypadku środka spożywczego bez opakowania jednostkowego, umieszczonego w opakowaniu zbiorczym, kod identyfikacyjny partii produkcyjnej podaje się na tym opakowaniu zbiorczym, a w przypadku jego braku — na dokumencie towarzyszącym środkowi spożywczemu.

§ 19. 1. Dozwolone substancje dodatkowe, z wyjątkiem aromatów, wprowadzane do obrotu odrębnie lub mieszane ze sobą, znakuje się, podając następujące informacje:

- 1) nazwę dozwolonej substancji dodatkowej i jej numer określone przepisami w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania, a w przypadku gdy przepisy te nie zawierają takich danych, opis tej substancji dokonany w sposób umożliwiający jej odróżnienie od substancji, z którymi mogłaby zostać pomyłona;
- 2) bezpośrednio po nazwie, o której mowa w pkt 1, nazwy składników ułatwiających przechowywanie, sprzedaż, standaryzację, rozcieńczanie lub rozpuszczanie dozwolonej substancji dodatkowej albo mieszaniny dozwolonych substancji dodatkowych, podane według ich masy w porządku malejącym;
- 3) dane identyfikujące producenta lub pakującego, lub wprowadzającego dozwoloną substancję dodatkową do obrotu, obejmujące firmę lub nazwę ze wskazaniem formy prawnej, a w przypadku osoby fizycznej — imię i nazwisko oraz nazwę, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres;
- 4) informacje, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3, 4 i 6—8.

2. Aromaty znakuje się, podając następujące informacje:

- 1) określenie „aromat” albo bardziej szczegółową nazwę lub opis aromatu;
- 2) bezpośrednio po informacji, o której mowa w pkt 1, nazwę składnika aromatu lub jego numer określony przepisami w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania, podane według ich masy w porządku malejącym;
- 3) dane identyfikujące producenta lub pakującego, lub wprowadzającego aromat do obrotu, obejmujące firmę lub nazwę ze wskazaniem formy prawnej, a w przypadku osoby fizycznej — imię i nazwisko oraz nazwę, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres;
- 4) informacje, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3, 4 i 6—8.

3. Do znakowania dozwolonych substancji dodatkowych, w tym aromatów, stosuje się odpowiednio przepisy § 6 ust. 2—8 oraz § 11, § 13, § 15 i § 16.

4. W oznakowaniu dodatkowych substancji dozwolonych, w tym aromatów, dodatkowo podaje się określenia „do stosowania w żywności” albo „do ograniczonego stosowania w żywności”, albo dokładniejszy opis przeznaczenia do żywności — zależnie od przeznaczenia tych substancji.

## Rozdział 3

### **Przepisy szczególne dotyczące znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych**

§ 20. 1. W oznakowaniu mleka i przetworów mlecznych w opakowaniach jednostkowych podaje się dodatkowo informację o zawartości tłuszczu wyrażonej w procentach masy lub objętości.

2. Przepis ust. 1 stosuje się do mleka i przetworów mlecznych w opakowaniach zbiorczych, jeżeli z zewnątrz nie można przeczytać informacji na opakowaniu jednostkowym.

3. Mleko i przetwory mleczne niezawierające dozwolonych substancji dodatkowych, w butelkach szklanych przeznaczonych do wielokrotnego użytku, można znakować na kapslu, podając jedynie nazwę środka spożywczego, nazwę producenta, zawartość tłuszczu, a w przypadku środków spożywczych o terminie przydatności do spożycia krótszym niż 7 dni — również termin przydatności do spożycia wyrażony cyfrowo lub nazwą słowną dnia tygodnia.

§ 21. 1. W oznakowaniu mleka surowego przeznaczonego do bezpośrednio spożycia podaje się informację „mleko surowe do bezpośredniego spożycia”.

2. W oznakowaniu przetworów mlecznych wyprodukowanych z mleka surowego, których proces produkcji nie obejmuje obróbki cieplnej ani termizacji, podaje się informację „wyprodukowano z mleka surowego”.

3. W przypadku przetworów mlecznych innych niż wymienione w ust. 2, w oznakowaniu podaje się informację określającą rodzaj obróbki cieplnej zastosowanej na końcu procesu produkcji.

§ 22. 1. W oznakowaniu cukru, dekstrozy (D-glukozy), fruktozy, syropu cukru i syropu glukozowego, syropu glukozowego w proszku oraz roztworów cukru w opakowaniach jednostkowych zawierających te środki spożywcze w ilości poniżej 20 g nie wymaga się podawania zawartości netto w opakowaniu.

2. W oznakowaniu roztworu cukru, roztworu cukru inwertowanego oraz syropu cukru inwertowanego w opakowaniach jednostkowych podaje się informację o zawartości suchej masy oraz zawartości cukru inwertowanego.

3. W oznakowaniu syropu cukru inwertowanego w opakowaniach jednostkowych, w którym występuje

krystalizacja, podaje się dodatkowo informację „skryształizowany”.

4. W oznakowaniu syropu glukozowego oraz syropu glukozowego w proszku zawierającego fruktozę w ilości większej niż 5% suchej masy w opakowaniach jednostkowych nazwę środka spożywczego podaje się odpowiednio przy użyciu określenia „syrop glukozowo-fruktozowy” albo „syrop fruktozowo-glukozowy” oraz „syrop glukozowo-fruktozowy w proszku” albo „syrop fruktozowo-glukozowy w proszku”, zależnie od przewagi glukozy albo fruktozy w syropie.

§ 23. 1. Napoje spirytusowe w butelkach szklanych o pojemności 0,05 l i 0,1 l można znakować tak jak opakowanie jednostkowe, o którym mowa w § 2 ust. 2, z uwzględnieniem ust. 2.

2. W oznakowaniu napojów alkoholowych, w opakowaniach jednostkowych zawierających powyżej 1,2% objętościowych alkoholu, podaje się informację o nominalnej mocy tego napoju oznaczonej w temperaturze 20°C, wyrażoną w procentach objętościowych; sposób podawania tej informacji określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

3. Przepis ust. 2 stosuje się do napojów alkoholowych w opakowaniach zbiorczych, zawierających powyżej 1,2% objętościowych alkoholu, jeżeli z zewnątrz nie można przeczytać informacji na oznakowaniu opakowania jednostkowego.

§ 24. 1. W oznakowaniu środków spożywczych głęboko mrożonych w opakowaniach jednostkowych podaje się dodatkowo informację:

- 1) „produkt głęboko mrożony”;
- 2) określające okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymagany rodzaj wyposażenia do przechowywania;
- 3) „nie zamrażać powtórnie” albo podobne określenie.

2. W oznakowaniu środków spożywczych głęboko mrożonych w opakowaniach zbiorczych podaje się informację określone w § 2 ust. 3 pkt 1 i 3—5.

§ 25. 1. W oznakowaniu wyrobów czekoladowych, takich jak czekolada, czekolada mleczna, czekolada mleczna familijna, czekolada biała, czekolada nadziewana, czekoladki, wprowadzanych do obrotu w formie mieszanki, w opakowaniach jednostkowych, nazwy poszczególnych wyrobów wchodzących w skład mieszanki mogą być zastąpione określeniami, takimi jak „czekolady mieszane”, „czekolady nadziewane mieszane”, „mieszanka czekoladowa” lub podobnymi, a składniki mogą być podane dla wszystkich wyrobów mieszanki w jednym wykazie składników.

2. Oznakowanie czekolady w proszku, czekolady do picia, kakao słodzonego, czekolady, czekolady mlecznej, czekolady mlecznej familijnej, czekolady *a la taza* oraz czekolady *familiar a la taza* uzupełnia się wyrażeniem „masa kakaowa minimum...%”, podając zawartość całkowitej suchej masy kakaowej.



3. W oznakowaniu kakao i proszku kakaowego o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego oraz czekolady do picia, kakao słodzonego i słodzonego proszku kakaowego podaje się zawartość tłuszczu kakaowego oraz w przypadku obniżenia zawartości tego tłuszczu — informację „obniżona zawartość tłuszczu”.

4. Oznakowanie wyrobów czekoladowych, w których użyto jako składnika tłuszczu roślinnego innego niż tłuszcz kakaowy, uzupełnia się określeniem „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcz roślinny”.

5. Określenie, o którym mowa w ust. 4, umieszcza się w pobliżu nazwy wyrobu czekoladowego, w tym samym polu widzenia co wykaz składników, wyraźnie od niego oddzielone i napisane pogrubioną czcionką o przynajmniej takiej samej wielkości jak czcionka użyta w tym wykazie.

6. Nazwy „czekolada”, „czekolada mleczna” i czekolada „couverture” mogą być uzupełnione informacjami albo opisem odnoszącym się do jakości tych środków spożywczych, jeżeli:

- 1) zawartość całkowitej suchej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 43%, w tym nie mniej niż 26% tłuszczu kakaowego — w przypadku czekolady;
- 2) zawartość całkowitej suchej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 30%, a zawartość suchej masy mlecznej pochodzącej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego lub śmietanki, śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego zawierającego nie mniej niż 4,5% tłuszczu mlecznego — wynosi nie mniej niż 18% — w przypadku czekolady mlecznej;
- 3) zawartość suchej odtłuszczonej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 16% — w przypadku czekolady „couverture”.

§ 26. 1. W oznakowaniu owocowych dżemów, galaretek, marmolady z owoców cytrusowych, słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, konfitur, powideł śliwkowych oraz marmolady owocowej w opakowaniach jednostkowych nazwę środka spożywczego uzupełnia się wykazem użytych gatunków owoców, w kolejności malejącego wagowego udziału, z tym że w przypadku środków spożywczych wytworzonych z trzech lub większej ilości gatunków owoców wykaz może być zastąpiony określeniem „owoce mieszane” lub wskazaniem liczby użytych gatunków owoców.

2. Środki spożywcze wymienione w ust. 1 znakuje się dodatkowo poprzez:

- 1) wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia, obliczonej po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego, przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”;
- 2) wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia, określonej refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem  $\pm 3$  stopni tolerancji, przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”;

3) uzupełnienie wykazu składników informacją o pozostałości dwutlenku siarki, jeżeli zawartość ta jest większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego.

3. Informacja, o której mowa w ust. 2 pkt 2, nie jest wymagana w przypadku oznakowania środka spożywczego wartością odżywczą z uwzględnieniem zawartości cukru.

4. Informacje określone w ust. 2 i 3 podaje się wyraźnie w tym samym polu widzenia co nazwę środka spożywczego.

5. W nazwie dżemów i galaretek w opakowaniach jednostkowych może być użyte określenie „niskosłodzony/a”, jeżeli łączna zawartość cukrów wynosi:

- 1) nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 50 g na 100 g produktu — w przypadku dżemów;
- 2)  $30 \pm 2$  g na 100 g produktu — w przypadku galaretek;
- 3) nie więcej niż 45 g na 100 g produktu — w przypadku konfitur.

§ 27. 1. Nazwy umieszczonych w opakowaniach jednostkowych soków i nektarów odtworzonych, otrzymanych z dwóch lub więcej rodzajów owoców, z wyjątkiem użycia soku z cytryny w przypadku produkcji nektarów owocowych z jabłek, gruszek i brzoskwiń lub mieszaniny tych owoców, podawane w ich oznakowaniu, uzupełnia się wykazem użytych gatunków owoców, w kolejności malejącego wagowego udziału użytych soków lub przecierów, z tym że w przypadku soków i nektarów wytworzonych z trzech lub większej ilości gatunków owoców wykaz może być zastąpiony terminem „wielooowocowy” lub wskazaniem liczby użytych gatunków owoców.

2. W oznakowaniu soków owocowych słodzonych w opakowaniach jednostkowych nazwę środka spożywczego uzupełnia się określeniem „słodzony” albo „z dodatkiem cukru”, ze wskazaniem maksymalnej ilości dodanego cukru w przeliczeniu na suchą masę, wyrażoną w gramach na 1 litr.

3. Przepis ust. 2 nie dotyczy soków, do których cukier został dodany w celu korekcji kwaśnego smaku.

4. W przypadku umieszczonego w opakowaniu jednostkowym soku owocowego otrzymanego z soku zagęszczonego (koncentratu soku), mieszaniny soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z soku zagęszczonego oraz nektaru owocowego otrzymanego w całości lub części z jednego lub więcej zagęszczonych soków lub zagęszczonych przecierów, w pobliżu nazwy środka spożywczego podaje się, w sposób czytelny i wyróżniający się od tła, odpowiednio informację „wyprodukowano z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)”, „częściowo wyprodukowano z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)” lub inną odpowiednią informację — w zależności od stosowanych zagęszczonych składników.

5. W oznakowaniu nektarów owocowych w opakowaniach jednostkowych, w tym samym polu widzenia co nazwa środka spożywczego, podaje się informację

określającą minimalną zawartość soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny, przy użyciu określenia „zawartość owoców minimum ...%”.

6. Soki i nektary w opakowaniach jednostkowych związane z krajem pochodzenia, tradycyjną technologią ich wytwarzania lub stosowaniem specyficznych surowców można znakować z użyciem następujących nazw:

- 1) „Vruchtendrank” — dla nektarów owocowych;
- 2) „Süßmost” w połączeniu z nazwami produktów „Fruchtsaft” lub „Fruchtnectar” dla nektarów owocowych uzyskanych wyłącznie z soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych lub mieszaniny tych produktów niespożywanych w stanie naturalnym z powodu ich wysokiej naturalnej kwasowości, lub dla soku owocowego uzyskanego z gruszek z ewentualnym dodatkiem jabłek, bez dodatku cukru;
- 3) „succo e polpa” lub „sumo e polpa” — dla nektarów owocowych uzyskanych wyłącznie z przecierów owocowych lub zagęszczonych przecierów owocowych;
- 4) „æblemest” — dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;
- 5) „Sur...saft” łącznie z duńską nazwą użytego owocu — dla soków bez dodatku cukrów uzyskanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub jagód bzu czarnego;
- 6) „sød...saft” lub „sødet...saft” łącznie z duńską nazwą użytego owocu — dla soków uzyskanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub jagód bzu czarnego z dodatkiem powyżej 200 g cukru na litr;
- 7) „äpplemust” — dla soku jabłkowego bez dodatku cukru;
- 8) „mosto” jako synonim soku winogronowego;
- 9) „zagęszczony sok jabłkowy o wysokiej naturalnej kwasowości” — dla soku zagęszczonego jabłkowego, którego kwasowość ogólna przy ekstrakcie refraktometrycznym 65% jest nie niższa niż 2,5% w przeliczeniu na kwas jabłkowy.

§ 28. 1. W oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy w opakowaniu jednostkowym nazwa „płynny ekstrakt kawy” może być uzupełniona określeniem „zagęszczony”, pod warunkiem że zawartość suchej masy pochodzącej z kawy jest większa wagowo niż 25% tego środka spożywczego.

2. W oznakowaniu płynnego ekstraktu cykorii w opakowaniu jednostkowym nazwa „płynny ekstrakt cykorii” może być uzupełniona określeniem „zagęszczony”, pod warunkiem że zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii jest większa wagowo niż 45% tego środka spożywczego.

3. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu jednostkowym ekstraktu kawy w proszku, ekstraktu kawy w postaci pasty, płynnego ekstraktu kawy, w tym

samym polu widzenia co opis środka spożywczego umieszcza się określenie „kawa bezkofeinowa”, pod warunkiem że zawartość bezwodnej kofeiny nie przekracza wagowo 0,3% suchej masy pochodzącej z kawy.

4. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu jednostkowym płynnego ekstraktu kawy i płynnego ekstraktu cykorii, w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego umieszcza się informacje zawierające nazwę użytych rodzajów cukrów z użyciem określenia „z .....” albo „z dodatkiem .....”, albo „upalona z .....”.

5. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu jednostkowym płynnego ekstraktu kawy i ekstraktu kawy w postaci pasty wskazuje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z kawy, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

6. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu jednostkowym płynnego ekstraktu cykorii i ekstraktu cykorii w postaci pasty wskazuje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

§ 29. 1. Nazwa „masło” może być użyta wyłącznie do oznakowania:

- 1) środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości wyłącznie tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 80% i nie większej niż 90%, zawartości wody nie większej niż 16% oraz zawartości suchej masy beztłuszczowej mleka nie większej niż 2%, w których inne składniki dodane w procesie produkcji nie zastępują składników mleka;
- 2) złożonych środków spożywczych, których zasadniczym składnikiem jest mleko lub produkt mleczny, zawierających co najmniej 75% tłuszczu mlecznego, wyprodukowanych na bazie masła, o którym mowa w pkt 1, oraz innych składników, z których żaden nie zastępuje składników mleka.

2. Nazwa „produkt maślany” może być użyta wyłącznie do oznakowania złożonych środków spożywczych, których zasadniczym składnikiem jest mleko lub produkt mleczny, zawierających mniej niż 75%, ale nie mniej niż 62% tłuszczu mlecznego, wyprodukowanych na bazie masła, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, oraz innych składników, z których żaden nie zastępuje składników mleka.

3. Nazwa „masło stołowe” może być użyta wyłącznie w oznakowaniu środka spożywczego wyprodukowanego ze śmietany lub śmietanki, w którym zawartość tłuszczu mlecznego wynosi nie mniej niż 73,5%, a zawartość wody wynosi nie więcej niż 24%.

4. Nazwa „masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości wyłącznie tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 60% i nie większej niż 62%, w których inne składniki dodane w procesie produkcji nie zastępują składników mleka.

5. Nazwa „masło półtłuste” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 39% i nie większej niż 41%, w których inne składniki dodane w procesie produkcji nie zastępują składników mleka.

6. Nazwa „tłuszcz mleczny do smarowania x%” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, w których inne składniki dodane w procesie produkcji nie zastępują składników mleka, zawierających wyłącznie tłuszcz mleczny w następujących ilościach:

- 1) mniejszej niż 39%,
- 2) większej niż 41%, ale mniejszej niż 60%,
- 3) większej niż 62%, ale mniejszej niż 80%

— przy czym „x%” oznacza procentowy udział tłuszczu mlecznego w środku spożywczym.

7. Nazwa „margaryna” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nie mniejszej niż 80%, w tym o zawartości tłuszczu mlecznego nie większej niż 3% całkowitej zawartości tłuszczu.

8. Nazwa „margaryna o zawartości trzech czwartych tłuszczu” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nie mniejszej niż 60% i nie większej niż 62%, w tym o zawartości tłuszczu mlecznego nie większej niż 3% całkowitej zawartości tłuszczu.

9. Nazwa „margaryna półtłusta” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nie mniejszej niż 39% i nie większej niż 41%, w tym o zawartości tłuszczu mlecznego nie większej niż 3% całkowitej zawartości tłuszczu.

10. Nazwa „tłuszczowe substancje do smarowania x%” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o następującej zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych:

- 1) mniejszej niż 39%,
- 2) większej niż 41%, ale mniejszej niż 60%,
- 3) większej niż 62%, ale mniejszej niż 80%

— w tym o zawartości tłuszczu mlecznego nie większej niż 3% całkowitej zawartości tłuszczu, przy czym „x%” oznacza procentowy udział tłuszczu w środku spożywczym.

11. Nazwa „mieszanka tłuszczowa” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nie mniejszej niż 80%, w tym o zawartości tłuszczu mlecznego pomiędzy 10% a 80% całkowitej zawartości tłuszczu.

12. Nazwa „mieszanka tłuszczowa o zawartości trzech czwartych tłuszczu” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nie mniejszej niż 60% i nie większej niż 62%, w tym o zawartości tłuszczu mlecznego pomiędzy 10% a 80% całkowitej zawartości tłuszczu.

13. Nazwa „mieszanka półtłusta” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nie mniejszej niż 39% i nie większej niż 41%, w tym o zawartości tłuszczu mlecznego pomiędzy 10% a 80% całkowitej zawartości tłuszczu.

14. Nazwa „mieszana substancja do smarowania x%” może być użyta wyłącznie do oznakowania środków spożywczych w formie stałej, miękkiej emulsji typu „woda w oleju”, o następującej zawartości tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych:

- 1) mniejszej niż 39%,
- 2) większej niż 41%, ale mniejszej niż 60%,
- 3) większej niż 62%, ale mniejszej niż 80%

— w tym o zawartości tłuszczu mlecznego pomiędzy 10% a 80% całkowitej zawartości tłuszczu, przy czym „x%” oznacza procentowy udział tłuszczu w środku spożywczym.

§ 30. 1. Środki spożywcze, o których mowa w § 29, znakuje się dodatkowo informacjami wskazującymi:

- 1) całkowitą procentową zawartość tłuszczu w środku spożywczym;
- 2) zawartość tłuszczów roślinnych, tłuszczów mleka lub innych tłuszczów zwierzęcych według malejącej kolejności masy, wyrażonej jako procent całkowitej masy — w przypadku środków spożywczych, o których mowa w § 29 ust. 1 pkt 2, ust. 2 i 11—14;
- 3) procentową zawartość soli podawaną w wykazie składników.

2. Środki spożywcze spełniające wymagania określone w § 29 ust. 9 można znakować nazwami „minarine” lub „halvarine”.

3. Oznakowanie środków spożywczych, o których mowa w § 29, może być uzupełnione określeniem gatunku rośliny lub zwierzęcia, od których pozyskano surowce do produkcji tych środków, przy czym dopuszcza się 2% tolerancję dla zawartości innych tłuszczów niż wskazane w określeniu, oraz informacjami dotyczącymi metod produkcji.

4. Określenie „roślinny” może być użyte w przypadku tłuszczów do smarowania, o których mowa w § 29 ust. 7—10, pod warunkiem że dany środek spożywczy zawiera jedynie tłuszcz pochodzenia roślinnego, przy czym uwzględnia się 2% tolerancję dla zawartości tłuszczów zwierzęcych.

5. Określenie „obniżona zawartość tłuszczu” może być użyte w oznakowaniu środków spożywczych,

o których mowa w § 29, jeżeli zawartość tłuszczu w tych środkach spożywczych przekracza 41% i wynosi nie więcej niż 62%.

6. Określenie „niska zawartość tłuszczu” albo „lekki” może być użyte w oznakowaniu środków spożywczych, o których mowa w § 29, jeżeli zawartość tłuszczu w tych środkach spożywczych wynosi nie więcej niż 41%.

7. Określenie „o obniżonej zawartości tłuszczu” oraz „o niskiej zawartości tłuszczu” albo „lekkie” może zastąpić odpowiednio określenie „o zawartości trzech czwartych tłuszczu” oraz „półtłuste”, o których mowa w § 29 ust. 4, 5, 8, 9, 12 i 13.

§ 31. 1. W punktach sprzedaży pieczywa przy określonym rodzaju pieczywa należy podać następujące informacje:

- 1) dane identyfikujące producenta obejmujące firmę lub nazwę ze wskazaniem formy prawnej, a w przypadku osoby fizycznej — imię i nazwisko oraz nazwę, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres;
- 2) rodzaj pieczywa;
- 3) masę jednostkową;
- 4) informację „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”, w przypadku użycia takiego ciasta do produkcji pieczywa;
- 5) wykaz składników oraz datę minimalnej trwałości, w przypadku pieczywa, przy którego produkcji użyto dozwolonych substancji dodatkowych przedłużających świeżość.

2. Nie jest wymagane podawanie w punktach sprzedaży informacji, o których mowa w ust. 1, jeżeli są one zawarte w oznakowaniu opakowań jednostkowych.

## Rozdział 4

### Przepisy przejściowe i końcowe

§ 32. Środki spożywcze i dozwolone substancje dodatkowe w opakowaniach jednostkowych oznakowane zgodnie z dotychczasowymi przepisami mogą być wprowadzane do obrotu w tych opakowaniach do czasu wyczerpania zapasów opakowań, jednak nie dłużej niż do dnia 1 stycznia 2005 r.

§ 33. 1. Przepis § 18 ust. 1 stosuje się od dnia 1 maja 2003 r.

2. Przepis § 8 ust. 2 stosuje się od dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej, z tym że środki spożywcze, których dotyczą te przepisy, wyprodukowane przed tym dniem mogą znajdować się w obrocie do czasu wyczerpania zapasów.

3. Przepisy § 6 ust. 4—6 oraz § 29 i § 30 tracą moc z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 34. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.<sup>2)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, przeznaczonych do obrotu (Dz. U. Nr 86, poz. 402, z 1995 r. Nr 92, poz. 461 oraz z 1999 r. Nr 22, poz. 204), które utraci moc z dniem 31 grudnia 2002 r. na podstawie art. 59 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. (poz. 1856)

### Załącznik nr 1

SKŁADNIKI, W STOSUNKU DO KTÓRYCH ZAMIAST ICH NAZWY W WYKAZIE SKŁADNIKÓW MOŻE BYĆ PODANA NAZWA ICH KATEGORII

Lp.	Składniki	Nazwa kategorii składników
1	2	3
1	Oleje rafinowane, oprócz oliwy z oliwek	„Olej” łącznie z : — przymiotnikiem „roślinny” lub „zwierzęcy”, w zależności od pochodzenia; albo — wskazaniem konkretnego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. W razie użycia określenia „utwardzony” należy wskazać rodzaj oleju utwardzonego

1	2	3
2	Tłuszcze rafinowane	„Tłuszcz” łącznie z: — przymiotnikiem „roślinny” lub „zwierzęcy”, w zależności od pochodzenia, albo — wskazaniem konkretnego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. W razie użycia określenia „utwardzony” należy wskazać rodzaj oleju utwardzonego
3	Mieszaniny mąki uzyskanej z dwóch lub więcej rodzajów zbóż	„Mąka”, po którym następuje lista zbóż, z których ją uzyskano, w malejącym porządku według masy
4	Skrobie oraz skrobie modyfikowane metodami fizycznymi, enzymatycznymi	„Skrobia”, z uzupełnieniem informacji o nazwę gatunku rośliny, z której pochodzi skrobia, jeżeli skrobia ta może zawierać gluten
5	Wszystkie gatunki ryb, w przypadku gdy ryba stanowi składnik innego środka spożywczego i pod warunkiem, że nazwa oraz prezentacja takiego środka spożywczego nie odwołują się do określonego gatunku ryby	„Ryba”
6	Wszystkie rodzaje sera, w przypadku gdy ser stanowi składnik innego środka spożywczego, którego nazwa i wygląd nie odnoszą się do specyficznego rodzaju sera	„Ser”
7	Wszystkie przyprawy nieprzekraczające 2% masy środka spożywczego	„Przyprawa/y” albo „mieszanina przypraw”
8	Wszystkie zioła lub mieszanki ziół nieprzekraczające 2% masy środka spożywczego	„Ziółto/a” albo „mieszanki ziół”
9	Wszystkie składniki używane do produkcji bazy gumy do żucia	„Baza gumowa”
10	Wszystkie rodzaje rozdrobnionych pieczonych produktów zbożowych	„Bułka tarta” albo „suchary”
11	Wszystkie rodzaje sacharozy	„Cukier”
12	Bezwodny cukier gronowy lub jednowodny cukier gronowy	„Cukier gronowy” albo „glukoza”
13	Syrop glukozowy lub bezwodny syrop glukozowy	„Syrop glukozowy”
14	Wszystkie białka mleka (kazeiny, kazeiniany oraz białka serwatki mleka) oraz ich mieszanki	„Białka mleka”
15	Tłoczony, prasowany lub rafinowany tłuszcz kakaowy	„Tłuszcz kakaowy”
16	Wszystkie owoce smażone w cukrze nieprzekraczające 10 % masy środka spożywczego	„Owoce kandyzowane”
17	Mieszanki warzyw nieprzekraczające 10 % masy środka spożywczego	„Warzywa”
18	Wszystkie rodzaje wina, z wyjątkiem gdy wskazano rodzaj wina w nazwie środka spożywczego lub w inny sposób	„Wino”

## Załącznik nr 2

## SPOSÓB OBLICZANIA ILOŚCIOWEJ ZAWARTOŚCI SKŁADNIKÓW W ŚRODKU SPOŻYWCZYM

1. Zawartość ilościową składnika oblicza się, z zastrzeżeniem ust. 2, dzieląc jego masę przez masę ogólną wszystkich składników środka spożywczego, z wyłączeniem masy wody dodanej jako składnik oraz składników lotnych, które wyparują w trakcie przetwarzania, według następującego wzoru:

$$\% \text{ składnika} = \frac{m_s}{m_o} \times 100\%$$

gdzie :

$m_s$  — masa składnika [kg]

$m_o$  — masa składników ogółem [kg]

2. Zawartość ilościową składnika owocowego w sokach, nektarach i napojach, z uwzględnieniem wody jako składnika tych środków spożywczych, oblicza się, dzieląc masę soku owocowego, warzywnego lub przecieru owocowego, warzywnego w środku spożywczym przez masę ogólną gotowego środka spożywczego według wzoru:

$$\% \text{ składnika owocowego albo warzywnego} = \frac{m_s}{m_g} \times 100\%$$

gdzie:

$m_s$  — masa soku owocowego, warzywnego lub przecieru owocowego, warzywnego w środku spożywczym [kg]

$m_g$  — masa gotowego środka spożywczego (soku, nektaru, napoju) [kg]

3. Wartość procentowa wyrażana jest z dokładnością jednego miejsca po przecinku i może być zaokrąglona do 0,5.

## Załącznik nr 3

WYKAZ WITAMIN I SKŁADNIKÓW MINERALNYCH, KTÓRYCH ZAWARTOŚĆ PODAJE SIĘ W INFORMACJI DOTYCZĄCEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ ŚRODKA SPOŻYWCZEGO WRAZ Z ICH DZIENNYM ZALECANYM SPOŻYCIEM

Witaminy i składniki mineralne	Dziennie zalecane spożycie	
1	2	
Witamina A	800	µg
Witamina D	5	µg
Witamina E	10	mg
Witamina C	60	mg
Tiamina	1,4	mg
Ryboflawina	1,6	mg
Niacyna	18	mg
Witamina B <sub>6</sub>	2	mg
Folacyna	200	µg
Witamina B <sub>12</sub>	1	µg
Biotyna	0,15	mg
Kwas pantotenowy	6	mg
Wapń	800	mg

1	2
Fosfor	800 mg
Żelazo	14 mg
Magnez	300 mg
Cynk	15 mg
Jod	150 µg

## Załącznik nr 4

SPÓSÓB PODAWANIA NOMINALNEJ MOCY ALKOHOLU W OZNAKOWANIU NAPOJÓW ZAWIERAJĄCYCH  
PONAD 1,2% ALKOHOLU

1. Moc alkoholu należy podawać z dokładnością nie większą niż do jednego miejsca po przecinku. Po wartości liczbowej należy dodać symbol „% obj.” i można poprzedzić skrótem „alk.”. Dopuszcza się również znakowanie symbolem „% vol.”, co jest równoznaczne z symbolem „% obj.”.

2. Przy znakowaniu nominalnej mocy alkoholu dopuszcza się następujące tolerancje:

1)  $\pm 0,5$  % objętościowych w przypadku:

- a) piwa o mocy nieprzekraczającej 5,5% obj.,
- b) napojów alkoholowych produkowanych z winogron, klasyfikowanych w grupie 2206 00 59 lub 2206 00 89 według kodu Polskiej Skalonej Nomenklatury Towarowej Handlu Zagranicznego (PCN);

2)  $\pm 1$  % objętościowych w przypadku:

- a) piwa o mocy co najmniej 5,5% obj.,
- b) napojów alkoholowych produkowanych z winogron, klasyfikowanych w grupie 2206 00 39 według kodu Polskiej Skalonej Nomenklatury Towarowej Handlu Zagranicznego (PCN);

c) jabłeczników (cider) innych niż beczkowe, win z gruszek oraz innych fermentowanych napojów winiarskich;

3)  $\pm 1,5$ % obj. w przypadku:

- a) napojów zawierających macerowane owoce lub części roślin,
- b) jabłeczników (cider) beczkowych;

4)  $\pm 0,8$ % obj. w przypadku:

- a) win jakościowych produkowanych w określonych regionach i przechowywanych w butelkach dłużej niż 3 lata,
- b) win gronowych: likierowych, musujących, musujących gazowanych, półmusujących, półmusujących gazowanych;

5)  $\pm 0,5$ % obj. w przypadku pozostałych win niewymienionych w pkt 4;

6)  $\pm 0,3$ % obj. dla pozostałych napojów niewymienionych powyżej.

3. Tolerancje wymienione w ust. 2 uwzględnia się niezależnie od tolerancji wynikających z metod analizy stosowanych do oznaczania mocy alkoholu.