

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

z dnia 10 lipca 2007 r.

**w sprawie znakowania środków spożywczych<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 15 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 oraz z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541) oraz art. 50 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1****Przepisy ogólne**

§ 1. Rozporządzenie reguluje szczegółowy zakres informacji podawanych w oznakowaniu opakowa-

nych środków spożywczych i środków spożywczych bez opakowań przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego oraz sposób znakowania tych środków spożywczych.

**Rozdział 2****Przepisy dotyczące znakowania wszystkich opakowanych środków spożywczych**

§ 2. 1. Opakowany środek spożywczy znakuje się, podając, z zastrzeżeniem ust. 2, co najmniej następujące informacje:

<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 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915 oraz z 2007 r. Nr 38, poz. 244).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia:

1) wdrażają postanowienia:

— dyrektywy Komisji 87/250 z dnia 15 kwietnia 1987 r. w sprawie oznaczenia zawartości alkoholu na etykietach napojów alkoholowych przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu (Dz. Urz. WE L113 z 30.04.1987, str. 57, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 8, str. 275),

- |   |   |
|---|---|
| 1) nazwę środka spożywczego;  | 5) dane identyfikujące:   |
| 2) dotyczące składników występujących w środku spożywczym;  | a) osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która:                        |
| 3) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;  | — produkuje lub paczkuje środki spożywcze lub   |
| 4) sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym; | — wprowadza środki spożywcze do obrotu, jeżeli działalność w tym zakresie jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw |

- dyrektywy Komisji 94/54/WE z dnia 18 listopada 1994 r. dotyczącej obowiązkowego umieszczania na etykietach niektórych środków spożywczych danych szczegółowych innych niż wymienione w dyrektywie Rady 79/112/EWG (Dz. Urz. WE L 300 z 23.11.1994, str. 14, z późn. zm., Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 2, str. 404, z późn. zm.),
  - dyrektywy Rady 96/21/WE z dnia 29 marca 1996 r. zmieniającej dyrektywę Komisji 94/54/WE dotyczącą obowiązkowego umieszczania na etykietach niektórych środków spożywczych danych szczegółowych innych niż wymienione w dyrektywie 79/112/EWG (Dz. Urz. WE L 88 z 05.04.1996, str. 5—6, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 3, str. 53),
  - dyrektywy Komisji 2001/101/WE z dnia 26 listopada 2001 r. zmieniającej dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 310 z 28.11.2001, str. 19—21, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 330),
  - dyrektywy 2003/89/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. zmieniającej dyrektywę 2000/13/WE w odniesieniu do oznaczania składników obecnych w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 308 z 25.11.2003, str. 15—18, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 7, str. 661),
  - dyrektywy Komisji 2004/77/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. zmieniającej dyrektywę 94/54/WE w odniesieniu do etykietowania niektórych środków spożywczych zawierających kwas glicyryzynowy i jego sól amonową (Dz. Urz. WE L 162 z 30.04.2004, str. 76—77, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 8, str. 501),
  - dyrektywy Komisji 2005/26/WE z dnia 21 marca 2005 r. ustanawiającej listę składników żywności lub substancji wstępnie wyłączonej z załącznika IIIa do dyrektywy 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 75 z 22.03.2005, str. 33),
  - dyrektywy Komisji 2005/63/WE z dnia 3 października 2005 r. zawierającej sprostowanie dyrektywy 2005/26/WE w sprawie listy składników żywności lub substancji wstępnie wyłączonej z załącznika IIIa do dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 258 z 04.10.2005, str. 3),
  - dyrektywy Komisji 2006/142/WE z dnia 22 grudnia 2006 r. zmieniającej załącznik IIIa do dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, zawierający wykaz składników, które należy obowiązkowo umieścić na etykietach środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 368 z 23.12.2006, str. 110);
- 2) częściowo wdrażają postanowienia:
- dyrektywy 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 (Dz. Urz. WE L 109 z 06.05.2000, str. 29, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 5, str. 75),
  - dyrektywy Rady 83/417/EWG z dnia 25 lipca 1983 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 237 z 26.08.1983, str. 25, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 7, str. 99),
  - dyrektywy Rady 89/108/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 040 z 11.02.1989, str. 34, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 9, str. 318),
  - dyrektywy 1999/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. odnoszącej się do ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii (Dz. Urz. WE L 066 z 13.03.1999, str. 26, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 23, str. 247),
  - dyrektywy 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 197 z 03.08.2000, str. 19, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 25, str. 431),
  - dyrektywy Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu (Dz. Urz. WE L 010 z 12.01.2002, str. 47, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 179),
  - dyrektywy Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 010 z 12.01.2002, str. 53, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 185),
  - dyrektywy Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 010 z 12.01.2002, str. 58, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 34, str. 471),
  - dyrektywy Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 010 z 12.01.2002, str. 67, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 190),
  - dyrektywy Rady 2001/114/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczanego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 015 z 17.01.2002, str. 19, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 35, str. 30),
  - dyrektywy Komisji 2002/67/WE z dnia 18 lipca 2002 r. w sprawie etykietowania środków spożywczych zawierających chininę oraz środków spożywczych zawierających kofeinę (Dz. Urz. WE L 191 z 19.07.2002, str. 20, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 7, str. 116).

członkowskich Unii Europejskiej lub na terytorium państwa członkowskiego Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), będącego stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym,

- b) miejsce albo źródło pochodzenia, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd;
- 6) zawartość netto lub liczbę sztuk opakowanego środka spożywczego;
- 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 opakowanego środka spożywczego, którego największa powierzchnia jest mniejsza niż 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 opakowanego środka spożywczego.

3. 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, nieobronionych 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, śmietanki i śmietany, jeżeli do ich wytworzenia użyto tylko

produktów mlecznych, niezbędnych w procesach przetwórczych enzymów lub drobnoustrojów, lub soli spożywczej niezbędnej do produkcji serów innych niż twarogowe i topione;

- 6) piwa, wyrobów winiarskich, napojów spirytusowych, z tym że w przypadku gdy te środki spożywcze zawierają składniki alergenne, określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia, lub składniki pochodzące ze składników alergennych, w ich oznakowaniu podaje się nazwy tych składników poprzedzone nagłówkiem obejmującym wyraz „zawiera”, chyba że taki składnik został wymieniony w wykazie składników lub w nazwie, pod którą dany środek spożywczy występuje w obrocie.

4. Przepisy ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 pkt 2 nie dotyczą następujących środków spożywczych:

- 1) świeżych, nieobronionych i nierozdrobnionych:
  - a) owoców,
  - b) warzyw, w tym ziemniaków— z wyjątkiem kietkujących nasion i kietków 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;
- 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.

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

§ 3. 1. Opakowany środek spożywczy znakuje się dodatkowo poprzez zamieszczenie informacji:

- 1) „pakowany w atmosferze ochronnej”, 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 lub sól aspartamu i ace-sulfamu;
- 5) „spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający”, w przypadku innych niż słodziki stołowe środków spożywczych, w których zawartość alkoholi wodorotlenowych (polioli) 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;
- 7) „zawiera lukrecję” — w przypadku produktów cukierniczych lub napojów zawierających kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową, które zostały dodane do tych produktów lub wprowadzone do nich poprzez dodanie lukrecji *Glycyrrhiza glabra*, w ilości nie mniejszej niż 100 mg/kg lub nie mniejszej niż 10 mg/l;
- 8) „zawiera lukrecję — nie może być spożywany w nadmiernych ilościach przez osoby cierpiące na nadciśnienie”, w przypadku:
  - a) produktów cukierniczych zawierających kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową, które zostały dodane do tych produktów lub wprowadzone do nich poprzez dodanie lukrecji *Glycyrrhiza glabra*, w ilości nie mniejszej niż 4 g/kg,
  - b) napojów zawierających kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową, które zostały dodane do tych napojów lub wprowadzone do nich w wyniku dodania lukrecji *Glycyrrhiza glabra*, w ilości nie mniejszej niż 50 mg/l,
  - c) napojów alkoholowych zawierających powyżej 1,2 % objętościowych alkoholu, zawierających kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową, które zostały dodane do tych napojów lub wprowadzone do nich w wyniku dodania lukrecji *Glycyrrhiza glabra*, w ilości nie mniejszej niż 300 mg/l.

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

3. Informację, o której mowa w ust. 1 pkt 7, zamieszcza się:

- 1) po wykazie składników, chyba że wyraz „lukrecja” jest już wymieniony w wykazie składników lub w nazwie produktu, lub

- 2) w tym samym polu widzenia co nazwę środka spożywczego — w przypadku braku wykazu składników — chyba że wyraz „lukrecja” jest już wymieniony w nazwie produktu.

4. Informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 8, zamieszcza się po wykazie składników lub, w przypadku jego braku, w tym samym polu widzenia co nazwę środka spożywczego.

5. Podane w ust. 1 pkt 8 lit. b i c dawki kwasu glicyryzynowego lub jego soli amonowej dotyczą produktów gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcją producenta.

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

- 1) „wyprodukowano metodami integrowanymi” lub skrót „IPO” (Integrowana Produkcja Ogrodnicza), jeżeli produkcja jest prowadzona zgodnie z przepisami w sprawie integrowanej produkcji;
- 2) „produkt może być spożywany przez wegetarian” albo „odpowiedni dla wegetarian”, 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” albo „odpowiedni dla 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 składników wykorzystanych do produkcji środka spożywczego i nadal w nim obecnych, nawet w zmienionej formie, zwanego dalej „wykazem składników”, z podaniem nazwy składnika, według masy tych składników, ustalonej w chwili ich użycia do wytworzenia środka spożywczego, w porządku malejącym, z zastrzeżeniem § 7 ust. 3 i 4.

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

3. W przypadku gdy składnik środka spożywczego jest składnikiem złożonym z kilku składników, jego składniki uznaje się za składniki tego środka spożywczego.

4. Nazwa składnika złożonego może być podana w wykazie składników, w kolejności zgodnej z jego całkowitą masą, jeżeli:

- 1) została określona w przepisach dotyczących poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub jest nazwą zwyczajową;
- 2) bezpośrednio po niej zostanie podany wykaz składników składnika złożonego według ich masy w porządku malejącym.

5. Podawanie wykazu składników składnika złożonego z kilku składników nie jest wymagane w przypadku:

- 1) gdy skład składnika złożonego jest określony w przepisach dotyczących poszczególnych artykułów rolno-spożywczych i składnik ten stanowi mniej niż 2 % gotowego środka spożywczego;
- 2) składnika złożonego z mieszanki przypraw lub ziół, które stanowią mniej niż 2 % gotowego środka spożywczego;
- 3) gdy składnik złożony jest środkiem spożywczym, dla którego wykaz składników nie jest wymagany zgodnie z przepisami rozporządzenia lub przepisami dotyczącymi poszczególnych artykułów rolno-spożywczych.

6. Przepisów ust. 5 pkt 1 i 2 nie stosuje się do dozwolonych substancji dodatkowych, których obecność w danym środku spożywczym wynika z tego, że były one zawarte w jednym lub większej ilości składników tego składnika złożonego, jeżeli pełnią one funkcję technologiczną w gotowym środku spożywczym.

7. Nie wymaga się podawania w wykazie składników wody jako składnika środka spożywczego:

- 1) jeżeli woda jest stosowana podczas produkcji wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skoncentrowanej lub odwodnionej;
- 2) w przypadku roztworów wodnych, które normalnie nie są spożywane;
- 3) jeżeli zawartość wody dodanej jako składnik środka spożywczego nie przekracza 5 % masy gotowego środka spożywczego.

8. Nie uznaje się za składniki:

- 1) 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;
- 2) substancji pomagających w przetwarzaniu;
- 3) substancji użytych w procesie produkcji, w ilości ściśle niezbędnej, jako rozpuszczalniki, w tym rozpuszczalniki ekstrakcyjne, albo jako nośniki dozwolonych substancji dodatkowych albo aromatów;
- 4) substancji niebędących dozwolonymi substancjami dodatkowymi, które są wykorzystywane w taki sam sposób i w tym samym celu jak substancje pomagające w przetwarzaniu, nadal obecne w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie;
- 5) części składowych składnika, które zostały czasowo oddzielone w procesie produkcyjnym, a później ponownie dodane w ilości nieprzekraczającej ich pierwotnej zawartości.

9. W przypadku środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 3 pkt 5, do których dodano inne niż wymienione w tym przepisie składniki, w wykazie składników można podawać tylko te dodane składniki, z tym że wykaz składników poprzedza się nagłówkiem zawierającym wyrazy „składniki dodatkowe”.

10. Nazwę każdego składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji środka spożywczego i nadal obecnego w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie, oraz nazwę każdego składnika pochodzącego ze składnika alergennego, w tym również w przypadku środków spożywczych, o których mowa w § 2 ust. 3, oraz składników, o których mowa w ust. 5 i § 8 ust. 1, podaje się z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika określonej w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

11. Przepisu ust. 10 nie stosuje się, jeżeli nazwa, pod którą opakowany środek spożywczy występuje w obrocie, wyraźnie odnosi się do danego składnika.

12. Każdą substancję wykorzystywaną do produkcji środka spożywczego i nadal obecną w gotowym środku spożywczym, nawet w zmienionej formie, w tym również substancje, o których mowa w ust. 8 pkt 1—4, pochodzącą ze składników alergennych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia, uznaje się za składnik i znakuje z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika alergennego, z którego ona pochodzi.

13. Przepisów ust. 10 i 12, § 2 ust. 3 pkt 6 oraz § 7 ust. 9 nie stosuje się do składników i substancji, które nie muszą być znakowane z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika alergennego, wymienionych w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 6. 1. Zamieszczając w wykazie składników dozwolone substancje dodatkowe, podaje się ich nazwę lub numer oraz zasadniczą funkcję technologiczną, którą ta substancja pełni w środku spożywczym, określone przepisami w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, a w przypadku aromatów podaje się określenie „aromat(y)” albo nazwę lub opis, o których mowa w przepisach w sprawie aromatów.

2. W przypadku środka spożywczego zawierającego skrobie modyfikowane, w wykazie składników w odniesieniu do tych skrobi może być podana wyłącznie nazwa „skrobia(e) modyfikowana(e)”, z zastrzeżeniem § 3 ust. 1 pkt 6.

3. Funkcję technologiczną „sól (sole) emulgująca(e)” podaje się w wykazie składników wyłącznie w przypadku serów topionych oraz środków spożywczych wytworzonych na bazie serów topionych.

4. Nazwa aromatu może zostać uzupełniona określeniem „naturalny” albo określeniem równoznacznym wyłącznie w przypadku, gdy aromatyzująca część tego aromatu zawiera jedynie naturalne preparaty aromatyczne lub substancje aromatyczne, o których mowa odpowiednio w art. 3 ust. 3 pkt 25 i pkt 35 lit. a ustawy dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

5. W przypadku gdy oznakowanie aromatu zawiera odniesienie do jego właściwości lub pochodzenia roślinnego albo zwierzęcego, określenie „naturalny” albo określenie równoznaczne może być użyte tylko wtedy, jeżeli część aromatyzująca została wyizolowana odpowiednimi metodami fizycznymi, enzymatycznymi lub mikrobiologicznymi albo tradycyjnymi metodami produkcji środków spożywczych:

- 1) wyłącznie ze środka spożywczego lub ze źródła aromatu, którego dotyczy odniesienie;
- 2) ze środka spożywczego lub ze źródła aromatu, którego dotyczy odniesienie, z ewentualną nieznaczoną domieszką substancji pochodzących z innych źródeł.

6. W wykazie składników opakowanych 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 napoju gotowym do spożycia w stanie niezmodyfikowanym lub po przetworzeniu skoncentrowanego lub suchego produktu przekracza 150 mg/l w jego oznakowaniu, w tym samym polu widzenia co nazwa tego napoju, 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 gotowym do spożycia środku spożywczym, w porządku malejącym. Masę wody będącej składnikiem środka spożywczego stanowi różnica całkowitej masy gotowego do spożycia 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 albo grzybów, składniki takich mieszanek mogą być wymieniane w wykazie składników po użyciu odpowiednio określenia: „owoce”, „warzywa” albo „grzyby” uzupełnionego określeniem „w różnych proporcjach” — pod warunkiem że żaden ze składników takiej mieszanki nie występuje w ilości dominującej, a ich proporcje ulegają zmianie.

5. Określenia „owoce”, „warzywa” albo „grzyby” są zamieszczane w wykazie składników w kolejności uwzględniającej łączną masę owoców, warzyw albo grzybów.

6. W przypadku mieszanek ziół lub 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”.

7. Składniki, z których każdy stanowi mniej niż 2 % gotowego środka spożywczego, mogą być wymieniane w wykazie składników w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach.

8. W przypadku wykorzystania do produkcji lub przygotowania środków spożywczych składników podobnych lub wzajemnie zastępowalnych, stanowiących mniej niż 2 % gotowego środka spożywczego, które nie spowodują zmiany podstawowego składu lub charakterystyki tych środków spożywczych, składniki te można podać w wykazie składników po określeniu „zawiera ... i/lub ...”, jeżeli przynajmniej jeden z nie więcej niż dwóch składników jest obecny w gotowym środku spożywczym.

9. Przepisy ust. 8 nie dotyczą dozwolonych substancji dodatkowych, składników alergennych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia i składników pochodzących ze składników alergennych.

§ 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 3 do rozporządzenia.

2. Mięśnie szkieletowe ssaków i ptaków gatunków uznanych za zdatne do spożycia przez ludzi wraz z przeponą i żwaczem, z wyłączeniem serca, języka, mięśni głowy innych niż żwacze, mięśni nadgarstka, stępu i ogona, wraz z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką (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 wskazującej na gatunek zwierzęcia, z którego ono pochodzi, jeżeli zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w tym mięsie nie przekracza:

- 1) 25 % tłuszczu i 25 % tkanki łącznej — w przypadku mięsa ssaków innych niż króliki i świnie 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, zawartość „mięsa” odpowiednio redukuje się, natomiast wykaz składników 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 liczbę 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 podaniem nazwy gatunku zwierzęcia, z którego pochodzą.

§ 9. 1. W oznakowaniu opakowanego środka spożywczego 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 i grafiki;
- 3) składnik lub kategoria składników jest istotny 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, grzybów, przypraw oraz ziół, o których mowa w § 7 ust. 4—6;
- 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;

7) składników lub kategorii składników, w przypadku gdy z przepisów szczególnych wynika obowiązek podawania ich zawartości w środku spożywczym;

8) składników lub kategorii składników, w przypadku gdy z przepisów szczególnych, określających dokładną zawartość tych składników lub kategorii składników, nie wynika obowiązek podawania w oznakowaniu ich ilościowej zawartości.

§ 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 w środku spożywczym, który traci wilgotność w wyniku procesu produkcyjnego, podaje się w odniesieniu do procentowej zawartości składnika lub kategorii składników w gotowym środku spożywczym.

3. 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.

4. 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.

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

6. Sposób obliczania ilościowej zawartości składników w środku spożywczym określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

§ 11. 1. Datę minimalnej trwałości w oznakowaniu opakowanego 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 wy-

rażeniu tym należy umieścić informację, w którym miejscu opakowania albo etykiety, obwoluty lub zawieszki trwale przymocowanej do opakowania znajduje się ta data albo termin.

§ 12. Środek spożywczy w butelce szklanej, z powierzchnią trwale oznakowaną nazwą środka spożywczego i zawartością netto, przeznaczony 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 opakowanego środka spożywczego 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. W przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego zawartość netto, o której mowa w ust. 1, może być wyrażana w jednostkach masy albo jednostkach objętości.

3. 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 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 przypraw i ziół;
- 3) w przypadku środków spożywczych charakteryzujących się znacznym ubytkiem masy lub objętości, które są sprzedawane na sztuki lub na wagę w obecności konsumenta.

4. Jeżeli opakowanie środka spożywczego zawiera dwie albo więcej pojedynczych porcji, w opakowaniach zawierających taką samą ilość tego samego środka spożywczego, w oznakowaniu tego środka podaje się masę netto pojedynczej opakowanej porcji oraz całkowitą liczbę tych porcji — w przypadku gdy liczba porcji nie jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz oraz gdy nie jest widoczne z zewnątrz oznakowanie masy netto pojedynczej opakowanej porcji.

5. 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).

6. W oznakowaniu środka spożywczego w stanie stałym, znajdującego się w środowisku płynnym lub mieszanca płynów, także w postaci zamrożonej lub głęboko mrożonej, takich jak: woda, wodne roztwory soli, solanka, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodne roztwory cukrów, wodne roztwory innych substancji słodzących, a w przypadku owoców lub warzyw — soki owocowe lub warzywne, 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 konsumentów.

§ 14. 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 w sąsiedztwie terminu przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości.

§ 16. 1. W przypadku opakowanych środków spożywczych przeznaczonych:

- 1) dla konsumenta finalnego sprzedawanych na etapie obrotu poprzedzającym handel detaliczny, w którym jednocześnie nie odbywa się sprzedaż do zakładów żywienia zbiorowego,
- 2) na zaopatrzenie zakładów żywienia zbiorowego, w celu przygotowania, przetwarzania, dzielenia lub krojenia

— informacje oraz wymagania, o których mowa w § 2 ust. 1, § 18, § 19 ust. 2, § 20—22, § 24—30, § 34 i 35, mogą być podawane tylko w dokumentach odnoszących się do tych środków spożywczych towarzyszących środkom spożywczym albo przesłanych przed albo w momencie dostarczenia tych środków spożywczych.

2. W przypadku środków spożywczych, o których mowa w ust. 1, informacje, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1, 3, 5 lit. a i pkt 7, umieszcza się również na zewnętrznym opakowaniu, w którym środki spożywcze znajdują się przy wprowadzaniu do obrotu.

### Rozdział 3

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

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

- 1) klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;
- 2) w przypadku wędlin — dodatkowo wykaz składników;

- 3) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika nr 1 do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2005, str. 55, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm.) mrożonych glazurowanych — dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach.
2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do etykiet lub dokumentów przewozowych lub innych dokumentów towarzyszących tym środkom spożywczym.
- § 18. 1. W oznakowaniu cukru ekstra białego (cukru rafinowanego) w miejsce nazwy „cukier biały ekstra” albo „cukier rafinowany” można stosować nazwę „cukier biały”.
2. W oznakowaniu cukru przemysłowego, cukru (cukru białego), cukru ekstra białego (cukru rafinowanego), płynnego cukru (roztworu cukru), płynnego cukru inwertowanego (roztworu cukru inwertowanego), syropu cukru inwertowanego, syropu glukozowego, syropu glukozowego w proszku, jednowodnej glukozy (jednowodnej dekstrozy), bezwodnej glukozy (bezwodnej dekstrozy), fruktozy w opakowaniach zawierających te środki spożywcze w ilości poniżej 20 g, nie wymaga się podawania zawartości netto.
3. Z zastrzeżeniem ust. 4 i 5, nazwy, o których mowa w ust. 2, mogą być wykorzystywane wyłącznie w oznakowaniu środków spożywczych spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego.
4. Oprócz nazw, o których mowa w ust. 2, w oznakowaniu środków spożywczych spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego mogą również występować określenia powszechnie stosowane w innych państwach członkowskich, pod warunkiem że określenia te nie będą wprowadzać w błąd konsumenta finalnego.
5. Nazwy, o których mowa w ust. 2, mogą być używane w nazwach zwyczajowych innych środków spożywczych, pod warunkiem że takie nazwy nie wprowadzają konsumentów finalnych w błąd.
6. W oznakowaniu płynnego cukru (roztworu cukru), płynnego cukru inwertowanego (roztworu cukru inwertowanego) oraz syropu cukru inwertowanego podaje się informację o zawartości suchej masy oraz o zawartości cukru inwertowanego.
7. W oznakowaniu syropu cukru inwertowanego, w którym występuje krystalizacja, podaje się dodatkowo informację „skryształizowany”.
8. W oznakowaniu syropu glukozowego oraz syropu glukozowego w proszku, zawierającego fruktozę w ilości większej niż 5 % suchej masy, 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.
- § 19. 1. W oznakowaniu napojów alkoholowych, w opakowaniach zawierających powyżej 1,2 % objętościowego 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 5 do rozporządzenia.
2. Warunki podawania mocy alkoholu określone w ust. 1 nie dotyczą napojów alkoholowych klasyfikowanych w grupie 2204 oraz 2205 według kodu Scalonej Nomenklatury Towarowej Handlu Zagranicznego (CN).
- § 20. 1. Nazwa „wino owocowe” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292, z późn. zm.<sup>3)</sup>), zwanej dalej „ustawą winiarską”.
2. Nazwa „wino owocowe aromatyzowane” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. b ustawy winiarskiej.
3. Nazwa „Polskie Wino/Polish Wine” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. c ustawy winiarskiej, jeżeli ich wyrób i rozlew w butelki odbywał się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Nazwa „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. d ustawy winiarskiej, jeżeli ich wyrób i rozlew w butelki odbywał się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. W oznakowaniu wyrobów, o których mowa w ust. 1, określenie „owocowe” może być zastąpione nazwą użytego owocu, jeżeli taki wyrób otrzymano z nastawu jednorodnego albo udział objętości nastawu z tego owocu w nastawie mieszanym wynosi co najmniej 75 % całego nastawu.
6. Nazwy wyrobów, o których mowa w ust. 1—5, uzupełnia się na końcu o jedno z następujących określeń:
- <sup>3)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808 oraz z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541.

- 1) „musujące” — w przypadku napoju zawierającego naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju;
- 2) „półmusujące” — w przypadku napoju zawierającego naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju;
- 3) „musujące gazowane” — w przypadku napoju zawierającego dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju;
- 4) „półmusujące gazowane” — w przypadku napoju zawierającego dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju.

§ 21. 1. Nazwa „napój winopochodny owocowy” albo „napój winopochodny miodowy”, albo „napój winopochodny owocowy aromatyzowany”, albo „napój winopochodny miodowy aromatyzowany” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanego napoju winiarskiego, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. e ustawy winiarskiej.

2. Nazwa „napój winopodobny owocowy” albo „napój winopodobny miodowy”, albo „napój winopodobny owocowy aromatyzowany”, albo „napój winopodobny miodowy aromatyzowany” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanego napoju winiarskiego, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. f ustawy winiarskiej.

3. Nazwa „napój niskoalkoholowy owocowy” albo „napój niskoalkoholowy owocowy aromatyzowany” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanego napoju winiarskiego, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. h ustawy winiarskiej.

4. W oznakowaniu wyrobu, o którym mowa w ust. 3, dopuszcza się zastąpienie nazwy „napój niskoalkoholowy owocowy” albo „napój niskoalkoholowy owocowy aromatyzowany” nazwą „cydr” albo „cider”, jeżeli wyrób ten został otrzymany metodą całkowitej lub częściowej fermentacji jednorodnego nastawu jabłkowego.

5. W oznakowaniu wyrobu, o którym mowa w ust. 3, dopuszcza się zastąpienie nazwy „napój niskoalkoholowy owocowy” albo „napój niskoalkoholowy owocowy aromatyzowany” nazwą „perry”, jeżeli wyrób ten został otrzymany metodą całkowitej lub częściowej fermentacji jednorodnego nastawu gruszkowego.

6. Nazwy, o których mowa w ust. 1—5, uzupełnia się na końcu jednym z następujących określeń:

- 1) „musujący gazowany” — w przypadku napoju zawierającego dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju;
- 2) „musujący” — w przypadku napoju zawierającego naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju;
- 3) „półmusujący” — w przypadku napoju zawierającego naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju;
- 4) „półmusujący gazowany” — w przypadku napoju zawierającego dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara, mierzonym w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju.

§ 22. 1. Nazwa „miód pitny” może być użyta wyłącznie do oznakowania fermentowanego napoju winiarskiego, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. g ustawy winiarskiej.

2. Nazwę, o której mowa w ust. 1, uzupełnia się na końcu jednym z następujących określeń:

- 1) „owocowy” — w przypadku miodu pitnego uzyskanego w procesie fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której co najmniej 30 % wody zastąpiono sokiem owocowym;
- 2) „gronowy” — w przypadku miodu pitnego uzyskanego w procesie fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której co najmniej 30 % wody zastąpiono sokiem winogronowym.

3. Oznakowanie, o którym mowa w ust. 1, zawiera określenie:

- 1) „czwórniak” — w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 3 objętości wody albo wody z sokiem;
- 2) „trójniak” — w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 2 objętości wody albo wody z sokiem;
- 3) „dwójniak” — w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 1 objętość wody albo wody z sokiem;
- 4) „półtorak” — w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 0,5 objętości wody albo wody z sokiem.

§ 23. 1. Oznakowanie fermentowanego napoju winiarskiego nie może odnosić się do odmian winorośli lub wyrobów winiarskich gronowych.

2. Oznakowanie napoju winopodobnego owocowego, napoju winopodobnego miodowego, napoju winopodobnego owocowego, napoju winopodobnego miodowego lub napoju niskoalkoholowego nie może zawierać żadnych określeń sugerujących w jakikolwiek sposób, że napój ten jest winem owocowym lub miodem pitnym.

3. Oznakowanie fermentowanego napoju winiarskiego nie może zawierać określeń: „w rodzaju”, „w typie”, „w stylu”, „imitacja”, „podobny do” lub innych tego typu określeń lub oznaczeń.

4. Dodatkowe określenia uzupełniające wyraz „wino”, o których mowa w § 20, są zawsze umieszczone obok siebie, w jednej linii, oraz są napisane identyczną czcionką o takiej samej wielkości i takim samym kolorem liter.

5. Dodatkowe określenia uzupełniające nazwę „miód pitny”, o których mowa w § 22 ust. 2, są napisane identyczną czcionką o takiej samej wielkości i takim samym kolorem liter.

§ 24. Oznakowanie fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. a oraz c ustawy winiarskiej, ze względu na zawartość cukru uzupełnia się dodatkowo określeniem:

- 1) „wytrawne” — w przypadku napojów zawierających do 10 g cukru/litr;
- 2) „półwytrawne” — w przypadku napojów zawierających od 10 do 30 g cukru/litr;
- 3) „półsłodkie” — w przypadku napojów zawierających od 30 do 60 g cukru/litr;
- 4) „słodkie” — w przypadku napojów zawierających od 60 do 150 g cukru/litr;
- 5) „bardzo słodkie” — w przypadku napojów zawierających powyżej 150 g cukru/litr.

§ 25. 1. Oznakowanie fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. b, d, e oraz f ustawy winiarskiej, ze względu na zawartość cukru może być uzupełnione dodatkowo określeniem:

- 1) „wytrawne” — w przypadku win zawierających do 15 g cukru/litr;
- 2) „półwytrawne” — w przypadku win zawierających od 15 do 30 g cukru/litr;
- 3) „półsłodkie” — w przypadku win zawierających od 30 do 60 g cukru/litr;
- 4) „słodkie” — w przypadku win zawierających od 60 do 150 g cukru/litr;
- 5) „bardzo słodkie” — w przypadku win zawierających powyżej 150 g cukru/litr.

2. Oznakowanie fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. h ustawy winiarskiej, ze względu na zawartość cukru może być uzupełnione dodatkowo określeniem:

- 1) „wytrawny” — w przypadku napojów zawierających do 15 g cukru/litr;
- 2) „półwytrawny” — w przypadku napojów zawierających od 15 do 30 g cukru/litr;
- 3) „półsłodki” — w przypadku napojów zawierających od 30 do 60 g cukru/litr;
- 4) „słodki” — w przypadku napojów zawierających powyżej 60 g cukru/litr.

§ 26. 1. W oznakowaniu opakowanych środków spożywczych głęboko mrożonych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta podaje się dodatkowo informacje:

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

2. Przepisów ust. 1 nie stosuje się do lodów jadalnych, które znakowane są w sposób określony w rozdziale 2.

§ 27. 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, 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 sproszkowanej (czekolady w proszku), czekolady do picia (słodzonego kakao, słodzonego kakao w proszku), czekolady, czekolady „vermicelli”, czekolady „couverture”, czekolady „Gianduja”, czekolady mlecznej, czekolady mlecznej „vermicelli”, czekolady mlecznej „couverture”, czekolady mleczno-orzechowej „Gianduja”, czekolady śmietankowej, czekolady mlecznej odtłuszczonej, czekolady mlecznej familijnej, czekolady *a la taza*, czekolady *familiar a la taza* uzupełnia się określeniem „masa kakaowa minimum ... %”, podając zawartość całkowitej suchej masy kakaowej.

3. Nazwy wyrobów kakaowych i czekoladowych określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych są stosowane tylko w oznakowaniu produktów spełniających te wymagania. Nazwy te nie mogą być wykorzystywane w oznakowaniu innych produktów, z zastrzeżeniem ust. 4.

4. Nazwy wyrobów kakaowych i czekoladowych, o których mowa w ust. 3, mogą być także stosowane dodatkowo i zgodnie z przepisami oraz zwyczajami obowiązującymi w państwach członkowskich, w któ-

rych wyrób jest sprzedawany finalnemu konsumentowi, do oznaczania innych wyrobów, pod warunkiem że te wyroby nie będą mylone z wyrobami kakaowymi i czekoladowymi, o których mowa w ust. 3.

5. W oznakowaniu kakao niskotłuszczowego (kakao niskotłuszczowego w proszku) oraz czekolady do picia (słodzonego kakao, słodzonego kakao w proszku) o obniżonej zawartości tłuszczu podaje się zawartość tłuszczu kakaowego, a w przypadku czekolady do picia (słodzonego kakao, słodzonego kakao w proszku) o obniżonej zawartości tłuszczu dodatkowo podaje się informację „obniżona zawartość tłuszczu”/„niskotłuszczowa”.

6. Oznakowanie wyrobów czekoladowych określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych, w których użyto jako składnika czekolady tłuszczu roślinnego innego niż tłuszcz kakaowy, uzupełnia się określeniem „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”.

7. Określenie, o którym mowa w ust. 6, 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.

8. 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 wynosi nie mniej niż 18 %, w tym nie mniej niż 4,5 % tłuszczu mlecznego — w przypadku czekolady mlecznej;
- 3) zawartość suchej odtłuszczonej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 16 % — w przypadku czekolady „couverture”.

§ 28. 1. Nazwy owocowych dżemów, galaretek, marmolady z owoców cytrusowych, marmolady galaretowej, słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, konfitur, powideł śliwkowych oraz marmolady owocowej (z owoców innych niż cytrusowe) stosuje się jedynie do produktów określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych i używa się ich w obrocie handlowym do określania tych produktów, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Nazwy produktów, o których mowa w ust. 1, można stosować jako dodatek do nazwy oraz zgodnie z praktykami stosowanymi w określaniu innych produktów, których nie można pomylić z produktami, o których mowa w ust. 1.

3. W oznakowaniu owocowych dżemów, galaretek, marmolad, konfitur, wytwarzanych z więcej niż jednego gatunku owoców w opakowaniach, 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 liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony określeniem „owoce mieszane”, innym określeniem o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby użytych gatunków owoców.

4. 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.

5. Informacja, o której mowa w ust. 4 pkt 2, nie jest wymagana w przypadku oznakowania środka spożywczego wartością odżywczą z uwzględnieniem zawartości cukru.

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

§ 29. 1. Nazwy: sok owocowy, sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczony sok owocowy, sok owocowy w proszku, nektar owocowy są stosowane w oznakowaniu produktów spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych.

2. Nazwy umieszczonych w opakowaniach soków i nektarów, otrzymanych z dwóch lub więcej rodzajów owoców, z wyjątkiem użycia soku cytrynowego w celu korekcji kwaśnego smaku, podawane w ich oznakowaniu uzupełnia się wykazem użytych gatunków owoców, w kolejności malejącego objętościowego udziału użytych soków lub przecierów, z tym że w przypadku soków i nektarów wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony terminem „wielooowocowy” lub wskazaniem liczby użytych gatunków owoców.

3. W nazwie soku albo nektaru wytworzonego z jednego gatunku owocu w miejsce określenia „owocowy” podaje się nazwę użytego gatunku owocu.

4. W oznakowaniu produktów, o których mowa w ust. 1, odtwarzanych do pierwotnego stanu za pomocą substancji niezbędnych do tego celu, nie wymaga się podawania wykazu składników.

5. W oznakowaniu soków, do których dodano większą ilość miąższu lub cząstek owoców niż była zawarta w tym soku przed przetworzeniem, podaje się informację o zawartości większej ilości cząstek lub miąższu owoców.

6. W oznakowaniu soków owocowych słodzonych w opakowaniach 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.

7. Przepis ust. 6 nie dotyczy soków, do których cukier został dodany w celu korekcji kwaśnego smaku.

8. W przypadku umieszczonego w opakowaniu 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.

9. W oznakowaniu nektarów owocowych w opakowaniach, 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 ... %”.

10. W przypadku soku i nektaru jabłkowego zawierających zagęszczonego naturalny sok jabłkowy, którego kwasowość ogólna przy ekstrakcji refraktometrycznym 65 % jest nie niższa niż 2,5 % w przeliczeniu na kwas jabłkowy, nazwa tych środków spożywczych może być uzupełniona informacją „z zagęszczonego soku jabłkowego o wysokiej naturalnej kwasowości”.

§ 30. 1. Nazwy środków spożywczych określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii są stosowane w obrocie handlowym tylko w oznakowaniu produktów spełniających te wymagania.

2. Nazwy środków spożywczych, o których mowa w ust. 1, uzupełnia się określeniem: „płynny” lub „w postaci płynnej” albo „pasta” lub „w postaci pasty” w zależności od postaci produktu.

3. W oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy w opakowaniu 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.

4. W oznakowaniu płynnego ekstraktu cykorii w opakowaniu 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.

5. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu 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.

6. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu 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 ....”.

7. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu 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.

8. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu 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.

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

- 1) nazwę pieczywa;
- 2) dane, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5 lit. a;
- 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.

§ 32. 1. Nazwa „miód” może być użyta wyłącznie do oznakowania środka spożywczego, który jest naturalnym słodkim produktem wytwarzanym przez pszczoły *Apis mellifera* przez łączenie z własnymi specyficznymi substancjami nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów ssących soki żywych części roślin, składowanym, odparowywanym i pozostawionym do dojrzewania w plastrach.

2. W oznakowaniu miodu w opakowaniach podaje się dodatkowo:

- 1) pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu;
- 2) wyrazy „miód wyłącznie do dalszego przerobu”, w przypadku miodu piekarniczego (przemysłowego), które umieszcza się obok nazwy;
- 3) kraj pochodzenia albo w przypadku, gdy miód pochodzi z więcej niż jednego kraju — informację:
  - a) „mieszanka miodów pochodzących z państw członkowskich Unii Europejskiej” albo
  - b) „mieszanka miodów niepochodzących z państw członkowskich Unii Europejskiej”, albo
  - c) „mieszanka miodów pochodzących z państw członkowskich Unii Europejskiej i spoza Unii Europejskiej”.

3. Pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu może być zastąpiona wyrazem „miód”.

4. Przepis ust. 3 nie dotyczy miodu przefiltrowanego, miodu sekcyjnego, miodu z plastrami i miodu piekarniczego (przemysłowego).

5. Z wyjątkiem miodu piekarniczego (przemysłowego) i miodu przefiltrowanego, oznakowanie miodu w opakowaniach może dodatkowo zawierać informacje o:

- 1) pochodzeniu z określonej rośliny — w przypadku gdy miód pochodzi w całości lub prawie w całości z tego źródła oraz ma odpowiadające mu właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikroskopowe;
- 2) pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium — w przypadku gdy miód pochodzi w całości z tego miejsca;
- 3) specyficznych właściwościach jakościowych miodu.

6. W przypadku wykorzystania miodu piekarniczego (przemysłowego) jako składnika środka spożywczego w nazwie tego środka może być użyta nazwa „miód”, z tym że w wykazie składników tego środka używa się nazwy „miód przemysłowy” albo „miód piekarniczy”.

§ 33. 1. W przypadku jaj wyprodukowanych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej znakowanych zgodnie z art. 4 ust. 1 zdanie pierwsze rozporządzenia Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 r. w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. UE L 186 z 07.07.2006, str. 1) oraz z art. 9 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 557/2007 z dnia 23 maja 2007 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1028/2006 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. UE L 132 z 24.05.2007, str. 5) po numerze oznaczenia sposobu utrzymywania kur nieśnych po-

daje się kod państwa członkowskiego — PL oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny nadany w sposób określony w przepisach w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

2. Producent jaj, utrzymujący nie więcej niż 50 kur nieśnych, jest zwolniony z obowiązku znakowania jaj oznaczeniem kodowym, o którym mowa w art. 4 ust. 1 zdanie pierwsze rozporządzenia Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 r. w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj, jeżeli:

- 1) jaja te są sprzedawane bezpośrednio konsumentom na terenie powiatu, w którym zostały wyprodukowane, lub na terenie przyległych do niego powiatów;
- 2) w miejscu sprzedaży są dostępne następujące dane:
  - a) nazwa i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą, lub
  - b) imię, nazwisko i adres producenta jaj.

§ 34. 1. W oznakowaniu kazeiny kwasowej spożywczej, kazeiny podpuszczkowej spożywczej oraz kazeinianów spożywczych podaje się:

- 1) nazwę albo — w przypadku kazeinianów — nazwę uzupełnioną wskazaniem kationu lub kationów;
- 2) nazwę kraju pochodzenia — w przypadku środków spożywczych przywożonych z państw trzecich;
- 3) datę produkcji albo inne oznaczenie kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej.

2. W oznakowaniu kazeiny kwasowej spożywczej, kazeiny podpuszczkowej spożywczej oraz kazeinianów spożywczych wprowadzanych do obrotu jako mieszaniny poza wymaganiami określonymi w ust. 1 podaje się:

- 1) określenie „mieszanina składająca się z ...” wraz z podaniem nazw poszczególnych produktów tworzących mieszaninę według ich masy w porządku malejącym;
- 2) nazwę uzupełnioną wskazaniem kationu lub kationów — w przypadku kazeinianu lub kazeinianów;
- 3) zawartość białka — w przypadku mieszanin, w skład których wchodzi kazeinianu.

§ 35. 1. Nazwy środków spożywczych określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi, są stosowane w obrocie handlowym tylko w oznakowaniu środków spożywczych spełniających te wymagania.

2. W oznakowaniu mleka zagęszczonego i mleka w proszku podaje się:

1) obok nazwy środka spożywczego informację o procentowej zawartości:

a) tłuszczu w mleku, wyrażonej wagowo w odniesieniu do produktu gotowego, z wyjątkiem mleka zagęszczonego odtłuszczonego niesłodzonego, mleka zagęszczonego odtłuszczonego słodzonego i mleka w proszku odtłuszczonego,

b) suchej masy beztłuszczowej mleka — w przypadku mleka zagęszczonego;

2) informację o metodach rozcieńczania albo odtwarzania, łącznie z informacją o zawartości tłuszczu w środku spożywczym po jego rozcieńczeniu lub odtworzeniu — w przypadku mleka w proszku;

3) informację, że produkt „nie jest przeznaczony dla niemowląt poniżej 12 miesięcy” — w przypadku mleka w proszku.

3. W oznakowaniu mleka zagęszczonego i mleka w proszku na opakowaniach zawierających produkty w opakowaniach o masie mniejszej niż 20 g umieszcza się informacje, o których mowa w ust. 2, a na opakowaniach o masie mniejszej niż 20 g podaje się nazwę tych środków spożywczych.

#### Rozdział 4

##### Przepisy przejściowe i końcowe

§ 36. 1. Opakowane środki spożywcze zawierające składniki alergenne, określone w pkt 13 i 14 załącznika nr 1 do rozporządzenia, lub składniki pochodzące z tych składników alergicznych, oznakowane zgodnie z § 5 ust. 10—12, mogą być wprowadzane do obrotu od dnia 23 grudnia 2007 r.

2. Opakowane środki spożywcze zawierające składniki alergenne określone w pkt 13 i 14 załącznika

nr 1 do rozporządzenia lub składniki pochodzące z tych składników alergicznych niespełniające wymagań, o których mowa w § 5 ust. 10—12, a spełniające pozostałe wymagania dotyczące znakowania określone w rozporządzeniu mogą być wprowadzane do obrotu:

1) do dnia 22 grudnia 2008 r. albo

2) do czasu wyczerpania zapasów tych środków spożywczych, jeżeli zostały oznakowane przed dniem 23 grudnia 2008 r.

§ 37. Napoje spirytusowe w butelkach szklanych o pojemności 0,05 l i 0,1 l oznakowane przed dniem 31 grudnia 2007 r. w sposób określony w § 2 ust. 2, mogą pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych opakowań.

§ 38. Przepis § 5 ust. 13 stosuje się do dnia 25 listopada 2007 r.

§ 39. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 220, poz. 1856, z późn. zm.<sup>4)</sup>).

§ 40. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 sierpnia 2007 r., z wyjątkiem przepisów § 16, które wchodzi w życie z dniem 1 grudnia 2007 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *M. Jabłoński*

<sup>4)</sup> Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 58, poz. 563, Nr 162, poz. 1703 i Nr 257, poz. 2577, z 2005 r. Nr 180, poz. 1499, Nr 210, poz. 1751 i Nr 229, poz. 1953 oraz z 2006 r. Nr 194, poz. 1435.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. (poz. 966)

#### Załącznik nr 1

##### SKŁADNIKI ALERGENNE

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)

2. Skorupiaki

3. Jaja

4. Ryby

5. Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe

6. Nasiona soi

7. Mleko (łącznie z laktozą)

8. Orzechy, tj. migdał (*Amygdalus communis* L.), orzech laskowy (*Corylus avellana*), orzech włoski

(*Juglans regia*), nerkowiec (*Anacardium occidentale*), orzech pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzech brazylijski (*Bertholletia excelsa*), pistacja, orzech pistacjowy (*Pistacia vera*), orzech makadamia (*Macadamia ternifolia*)

9. Seler

10. Gorczyca

11. Nasiona sezamu

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO<sub>2</sub>

13. Łubin

14. Mięczaki

## Załącznik nr 2

**WYKAZ SKŁADNIKÓW I SUBSTANCJI, KTÓRE NIE MUSZĄ BYĆ ZNAKOWANE  
Z WYRAŻNYM ODNIESIENIEM DO NAZWY SKŁADNIKA ALERGENNEGO**

Składniki alergenne	Składniki i substancje, które nie muszą być znakowane z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika alergennego
1	2
Zboża zawierające gluten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- syropy glukozowe na bazie pszenicy, w tym glukoza (dekstroza) oraz produkty z nich wytworzone, jeżeli stopień, w jakim zostały przetworzone, nie może zwiększyć poziomu alergenicności oszacowanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dla produktu, z którego się wywodzą</li> <li>- maltodekstryny na bazie pszenicy oraz produkty z nich wytworzone, jeżeli stopień, w jakim zostały przetworzone, nie może zwiększyć poziomu alergenicności oszacowanej przez EFSA dla produktu, z którego się wywodzą</li> <li>- syropy glukozowe na bazie jęczmienia</li> <li>- zboża wykorzystywane w destylatach do napojów spirytusowych</li> </ul>
Jaja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lizozym (wytwarzany z jaj) stosowany do wina</li> <li>- albumina (wytwarzana z jaj) stosowana jako środek klarujący do win i cydrów (cydrów)</li> </ul>
Ryby	<ul style="list-style-type: none"> <li>- żelatyna rybna stosowana jako nośnik witamin, karotenoidów i aromatów</li> <li>- żelatyna rybna albo karuk stosowane jako środki klarujące do piwa, cydrów (cydrów) i win</li> </ul>
Soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- olej sojowy i tłuszcz sojowy całkowicie rafinowane oraz produkty z nich wytworzone, jeżeli stopień, w jakim zostały przetworzone, nie może zwiększyć poziomu alergenicności oszacowanej przez EFSA dla produktu, z którego się wywodzą</li> <li>- mieszanina naturalnych tokoferoli (E 306), naturalny D-alfatokoferol, naturalny octan D-alfa-tokoferolu, naturalny bursztynian D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego</li> <li>- fitosterole i estry fitosteroli pochodzące z roślinnych olejów sojowych</li> <li>- ester stanolu roślinnego produkowany ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego</li> </ul>
Mleko	<ul style="list-style-type: none"> <li>- serwatka wykorzystywana w destylatach do napojów spirytusowych</li> <li>- laktitol</li> <li>- przetwory mleczne (kazeina) wykorzystywane jako środki klarujące do cydrów (cydrów) i win</li> </ul>
Orzechy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orzechy wykorzystywane w destylatach do napojów spirytusowych</li> <li>- orzechy (migdały, orzechy włoskie) wykorzystywane (jako aromaty) w napojach spirytusowych</li> </ul>
Seler	<ul style="list-style-type: none"> <li>- olej z naci i nasion selera</li> <li>- oleożywica z nasion selera</li> </ul>
Gorczyca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- olej gorczycowy</li> <li>- olej z nasion gorczycy</li> <li>- oleożywica z nasion gorczycy</li> </ul>

## Załącznik nr 3

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 przypadku użycia jako składnika oleju utwardzonego nazwę kategorii uzupełnia się dodatkowo określeniem „utwardzony” albo „uwodorniony”
2	Tłuszcze rafinowane	„Tłuszcz” łącznie z: - przymiotnikiem „roślinny” lub „zwierzęcy”, w zależności od pochodzenia, albo - wskazaniem konkretnego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. W przypadku użycia jako składnika tłuszczu utwardzonego nazwę kategorii uzupełnia się dodatkowo określeniem „utwardzony” albo „uwodorniony”
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 „mieszanka przypraw”
8	Wszystkie zioła lub mieszanki ziół nieprzekraczające 2 % masy środka spożywczego	„Ziolo/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	Bezwodna glukoza (bezwodna dekstroza) albo jednowodna glukoza (jednowodna dekstroza)	„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 rodzaje wina, z wyjątkiem gdy wskazano rodzaj wina w nazwie środka spożywczego lub w inny sposób	„Wino”

## Załącznik nr 4

## 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, pomniejszoną o masę:

- 1) wody dodanej jako składnik,
- 2) składników lotnych

— które uchyły w trakcie procesu produkcyjnego, według następującego wzoru:

$$\% \text{ składnika} = \frac{ms}{mo} \times 100 \%$$

gdzie:

ms — masa składnika [kg]

mo — 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:

$$\% \text{ składnika owocowego albo warzywnego} = \frac{ms}{mg} \times 100 \%$$

gdzie:

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

mg — masa gotowego środka spożywczego (soku, nektaru, napoju) [kg].

## Załącznik nr 5

## SPOSÓB PODAWANIA NOMINALNEJ MOCY ALKOHOLU W OZNAKOWANIU NAPOJÓW ZAWIERAJĄCYCH PONAD 1,2 % OBJĘTOŚCIOWYCH 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 % objętościowych,
  - b) napojów alkoholowych produkowanych z winogron, klasyfikowanych w grupie 2206 00 59 lub 2206 00 89 według kodu Scalonej Nomenklatury Towarowej Handlu Zagranicznego (CN);
- 2)  $\pm 1$  % objętościowych w przypadku:
  - a) piwa o mocy przekraczającej 5,5 % objętościowych,

b) napojów alkoholowych produkowanych z winogron, klasyfikowanych w grupie 2206 00 39 według kodu Scalonej Nomenklatury Towarowej Handlu Zagranicznego (CN);

c) cidrów (cydrów) innych niż beczkowe, perry oraz innych fermentowanych napojów winiarskich;

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

a) napojów zawierających macerowane owoce lub części roślin,

b) cidrów (cydrów) beczkowych;

4)  $\pm 0,3$  % objętościowych 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.