

Środa, 16 czerwca 2010 r.

**Przekazywanie konsumentom informacji na temat żywności \*\*\*I**

P7\_TA(2010)0222

**Rezolucja legislacyjna Parlamentu Europejskiego z dnia 16 czerwca 2010 r. w sprawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (COM(2008)0040 – C6-0052/2008 – 2008/0028(COD))**

(2011/C 236 E/47)

(Zwykła procedura legislacyjna: pierwsze czytanie)

*Parlament Europejski,*

- uwzględniając wniosek Komisji przedstawiony Parlamentowi i Radzie (COM(2008)0040),
  - uwzględniając art. 251 ust. 2 oraz art. 95 traktatu WE, zgodnie z którymi Komisja przedstawiła wniosek Parlamentowi (C6-0052/2008),
  - uwzględniając komunikat Komisji skierowany do Parlamentu Europejskiego i Rady, zatytułowany „Konsekwencje wejścia w życie traktatu lizbońskiego dla trwających międzyinstytucjonalnych procedur decyzyjnych” (COM(2009)0665),
  - uwzględniając art. 294 ust. 3 i art. 114 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,
  - uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego z dnia 18 września 2008 r. <sup>(1)</sup>,
  - uwzględniając art. 55 Regulaminu,
  - uwzględniając sprawozdanie Komisji Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności oraz opinie Komisji Rynku Wewnętrznego i Ochrony Konsumentów oraz Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi (A7-0109/2010),
1. przyjmuje w pierwszym czytaniu stanowisko określone poniżej;
  2. zwraca się do Komisji o ponowne przekazanie mu sprawy, jeśli uzna ona za stosowne wprowadzenie znaczących zmian do tego wniosku lub zastąpienie go innym tekstem;
  3. zobowiązuje swojego przewodniczącego do przekazania stanowiska Parlamentu Radzie, Komisji i parlamentom państw członkowskich.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 77 z 31.3.2009, s. 81.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## P7\_TC1-COD(2008)0028

Stanowisko Parlamentu Europejskiego przyjęte w pierwszym czytaniu w dniu 16 czerwca 2010 r. w celu przyjęcia rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr .../2010 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylającego dyrektywę Komisji 87/250/EWG, dyrektywę Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 94/54/WE, 1999/10/WE, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywy Komisji 2002/67/WE, 2004/77/WE i rozporządzenie Komisji (WE) nr 608/2004

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, a w szczególności jego art. 114,

uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(1)</sup>,

stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą <sup>(2)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 169 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE) przewiduje, że Unia musi się przyczynić do osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony konsumenta za pośrednictwem środków przyjmowanych przez nią zgodnie z art. 114 Traktatu.
- (2) Swobodny przepływ bezpiecznej żywności stanowi jeden z podstawowych aspektów rynku wewnętrznego i istotnie przyczynia się do zachowania zdrowia i dobrego samopoczucia obywateli, a także do ochrony ich interesów społecznych i ekonomicznych. **Niniejsze rozporządzenie służy zarówno interesom rynku wewnętrznego, ponieważ gwarantuje uproszczenie przepisów prawnych i pewność prawną oraz ogranicza biurokrację, jak i obywatelom, ponieważ wprowadza jasny i zrozumiały obowiązek czytelnego etykietowania żywności.**
- (3) Aby uzyskać wysoki poziom ochrony zdrowia konsumentów i zagwarantować im prawo do informacji, należy zapewnić odpowiednie informowanie konsumentów na temat spożywanej przez nich żywności. Na **decyzje o kupnie towarów** mogą wpływać m.in. względy zdrowotne, ekonomiczne, związane z ochroną środowiska, społeczne i etyczne.
- (4) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności <sup>(3)</sup> przewiduje, że generalną zasadą prawa żywnościowego jest zapewnienie konsumentom podstawy do dokonywania świadomych wyborów dotyczących spożywanych przez nich pokarmów i uniemożliwienie jakichkolwiek praktyk, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd.
- (5) Dyrektywa 2005/29/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 maja 2005 r. dotycząca nieuczciwych praktyk handlowych stosowanych przez przedsiębiorstwa wobec konsumentów na rynku wewnętrznym <sup>(4)</sup> obejmuje niektóre aspekty przekazywania informacji konsumentom, aby uniemożliwić działania wprowadzające w błąd i pominięcia informacji. Ogólne zasady dotyczące nieuczciwych praktyk handlowych należy uzupełnić o zasady szczegółowe dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- (6) W dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych <sup>(5)</sup> określono unijne zasady etykietowania żywności dotyczące wszystkich artykułów spożywczych. Większość przepisów określonych w tej dyrektywie pochodzi z 1978 r., w związku z czym konieczna jest ich aktualizacja.

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 77 z 31.3.2009, s. 81.

<sup>(2)</sup> Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 16 czerwca 2010 r.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 149 z 11.6.2005, s. 22.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (7) W dyrektywie Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych<sup>(1)</sup> określono zasady dotyczące treści i prezentacji informacji żywieniowych na żywności paczkowanej. Zamieszczenie informacji żywieniowych ma charakter dobrowolny, chyba że zostanie złożone oświadczenie żywieniowe dotyczące żywności. Większość przepisów określonych w tej dyrektywie pochodzi z 1990 r., w związku z czym konieczna jest ich aktualizacja.
- (8) Ogólne wymagania dotyczące etykietowania uzupełniono o szereg przepisów dotyczących wszelkiej żywności w szczególnych okolicznościach lub tylko niektórych kategorii żywności. Ponadto istnieje szereg szczególnych zasad dotyczących określonej żywności.
- (9) Chociaż pierwotne cele i podstawowe elementy aktualnego prawodawstwa dotyczącego etykietowania nadal obowiązują, niezbędne jest uproszczenie go, aby **ułatwić jego stosowanie** i zapewnić większą **pewność prawną** dla stron zainteresowanych oraz w celu unowocześnienia go w taki sposób, aby uwzględnić zmiany, do których doszło w dziedzinie informacji o żywności.
- (10) Istnieje interes publiczny związany z zależnością zdrowia od diety i z wyborem właściwej diety dostosowanej do potrzeb indywidualnych. W białej księdze Komisji z dnia 30 maja 2007 r. dotyczącej strategii dla Europy w sprawie zagadnień zdrowotnych związanych z odżywianiem, nadwagą i otyłością zauważono, że oznaczanie wartości odżywczej jest **jedną z metod** informowania konsumentów na temat składu żywności i pomagania im w dokonywaniu świadomych wyborów. **Kampanie edukacyjne i informacyjne stanowią ważny mechanizm poprawy zrozumienia informacji o żywności przez konsumentów.** W strategii unijnej w zakresie ochrony konsumentów na lata 2007-2013 podkreślono, że umożliwienie konsumentom dokonywania świadomych wyborów jest niezbędne zarówno dla skutecznej konkurencji, jak i dla dobra konsumentów. Znajomość podstawowych zasad żywienia oraz właściwych informacji żywieniowych na temat żywności przyczyniłaby się istotnie do umożliwienia konsumentowi podejmowania takiego świadomego wyboru. **Ponadto sensownym i poprawnym rozwiązaniem jest umożliwienie konsumentom z państw członkowskich korzystania z niezależnego źródła informacji w celu wyjaśnienia indywidualnych kwestii żywieniowych. Dlatego też państwa członkowskie powinny uruchomić odpowiednio gorące linie telefoniczne, które mogłyby być współfinansowane przez branżę spożywczą.**
- (11) W celu zwiększenia pewności prawnej oraz zapewnienia racjonalności i spójności egzekwowania prawa właściwe jest uchylene dyrektyw 90/496/EWG i 2000/13/WE i zastąpienie ich pojedynczym rozporządzeniem, co zagwarantowałoby pewność zarówno konsumentom, jak i przemysłowi oraz zmniejszy obciążenie administracyjne.
- (12) W celu zachowania jasności należy uchylić i włączyć do niniejszego rozporządzenia inne horyzontalne akty prawne, a mianowicie dyrektywę Komisji 87/250/EWG z dnia 15 kwietnia 1987 r. w sprawie oznaczania zawartości alkoholu na etykietach napojów alkoholowych przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu<sup>(2)</sup>, dyrektywę Komisji 94/54/WE z dnia 18 listopada 1994 r. dotyczącą obowiązkowego umieszczania na etykietach niektórych środków spożywczych danych szczegółowych innych niż wymienione w dyrektywie Rady 79/112/EWG<sup>(3)</sup>, dyrektywę Komisji 1999/10/WE z dnia 8 marca 1999 r. przewidującą odstępstwa od przepisów art. 7 dyrektywy Rady 79/112/EWG w zakresie etykietowania środków spożywczych<sup>(4)</sup>, dyrektywę Komisji 2002/67/WE z dnia 18 lipca 2002 r. w sprawie etykietowania środków spożywczych zawierających chininę oraz środków spożywczych zawierających kofeinę<sup>(5)</sup>, rozporządzenie Komisji (WE) nr 608/2004 z dnia 31 marca 2004 r. dotyczące etykietowania żywności oraz składników żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanolii i/lub estrów fitostanolii<sup>(6)</sup> oraz dyrektywę Komisji 2004/77/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. zmieniającą dyrektywę 94/54/WE w odniesieniu do etykietowania niektórych środków spożywczych zawierających kwas glicyryzyny i jego sól amonową<sup>(7)</sup>.

(1) Dz.U. L 276 z 6.10.1990, s. 40.

(2) Dz.U. L 113 z 30.4.1987, s. 57.

(3) Dz.U. L 300 z 23.11.1994, s. 14.

(4) Dz.U. L 69 z 16.3.1999, s. 22.

(5) Dz.U. L 191 z 19.7.2002, s. 20.

(6) Dz.U. L 97 z 1.4.2004, s. 44.

(7) Dz.U. L 162 z 30.4.2004, s. 76.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (13) Konieczne jest ustanowienie wspólnych definicji, zasad, wymagań i procedur, tak aby stworzyć jasne ramy i wspólną podstawę środków unijnych i krajowych regulujących informację o żywności.
- (14) Aby umożliwić kompleksowe i ewolucyjne podejście do przekazywanych konsumentom informacji na temat spożywanej przez nich żywności, należy opracować szeroką definicję prawa dotyczącego informacji o żywności, obejmującą zasady o charakterze ogólnym i szczególnym, a także szeroką definicję informacji o żywności **i działań edukacyjnych w zakresie żywności**, obejmującą również informacje przekazywane inaczej niż za pośrednictwem etykiety.
- (15) Przepisy **unijne** powinny stosować się tylko do przedsiębiorstw zakładających pewną ciągłość działalności i pewien stopień organizacji. Zakres rozporządzenia nie obejmuje działań takich jak okolicznościowe **przekazywanie żywności osobom trzecim, podawanie potraw i sprzedaż** żywności przez osoby prywatne, **na przykład** w ramach imprez charytatywnych, lokalnych kiermaszy lub spotkań, **ani takich jak różne formy bezpośredniej sprzedaży żywności przez rolników. Aby uniknąć nadmiernego obciążenia, zwłaszcza dla małych i średnich przedsiębiorstw sektora drobnej wytwórczości spożywczej ani placówek detalicznych sprzedających żywność, do których zalicza się również zakłady żywienia zbiorowego, produkty niepaczkowane należy zwolnić z obowiązku etykietowania.**
- (16) **Usługi gastronomiczne świadczone przez przedsiębiorstwa transportowe są objęte niniejszym rozporządzeniem tylko wówczas, jeżeli są oferowane na połączeniach między dwoma punktami na terytorium Unii.**
- (17) **Usługi gastronomiczne świadczone przez kina – wyłączając MŚP – powinny być objęte niniejszym rozporządzeniem, jeżeli żywność jest pakowana w miejscu sprzedaży w standardowe opakowania, których pojemność jest z góry określona, a przez to ostateczna ilość i zawartość żywności lub napojów jest określona i mierzalna.**
- (18) Prawo dotyczące informacji o żywności powinno **również opierać się na potrzebach informacyjnych konsumentów i nie powinno blokować innowacji w branży spożywczej. Możliwość podawania przez przedsiębiorstwa branży spożywczej dodatkowych informacji na zasadzie dobrowolności pozwala na wyższy stopień elastyczności.**
- (19) **Celem wprowadzenia obowiązku podawania informacji o żywności jest umożliwienie konsumentom podejmowania świadomych decyzji o zakupie towarów, zgodnych z ich indywidualnymi preferencjami i potrzebami żywieniowymi.**
- (20) Aby umożliwić dostosowywanie prawa dotyczącego informacji o żywności do zmieniających się potrzeb informacyjnych konsumentów **oraz uniknąć powstawania zbędnych odpadów w postaci opakowań, obowiązek etykietowania żywności powinien się ograniczać do informacji podstawowych, którymi – jak udowodniono – interesuje się większość konsumentów.**
- (21) Nowe obowiązkowe wymagania dotyczące informacji o żywności **lub nowych form prezentacji informacji o produktach żywnościowych** powinny być jednak ustanowione wyłącznie wtedy, gdy okażą się niezbędne, zgodnie z zasadami pomocniczości, proporcjonalności, **przejrzystości** i trwałości.
- (22) **Oprócz już istniejących przepisów zabraniających podawania błędnych informacji w reklamie zasady** dotyczące informacji o żywności powinny zakazywać stosowania informacji, które wprowadziłyby konsumenta w błąd, **zwłaszcza w odniesieniu do wartości energetycznej, pochodzenia i składników produktów żywnościowych.** Aby zakazy te były skuteczne, powinny dotyczyć również reklamy i prezentacji żywności.
- (23) **Używaniu niektórych produktów przypisuje się konkretne korzyści fizyczne, jednakże w takim przypadku powinny one być wyrażone w sposób umożliwiający zmierzenie lub sprawdzenie skutków używania tych produktów.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (24) Aby nie dopuścić do rozdrobnienia zasad dotyczących zakresu odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym za **falszywe, błędne lub brakujące** informacje o żywności, **konieczne jest jednoznaczne określenie zakresu** odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym w tym obszarze. **Bez uszczerbku dla art. 19 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym odpowiedzialne za sprzedaż detaliczną lub działalność dystrybucyjną niemającą wpływu na informacje o żywności podejmują szybkie działania, jeżeli dowiedzą się, że informacje te nie są zgodne z przepisami tego rozporządzenia.**
- (25) Należy opracować wykaz wszystkich obowiązkowych informacji, które **■** powinny być przekazywane w odniesieniu do każdej żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego i zakładów żywienia zbiorowego. Ten wykaz powinien nadal obejmować informacje, które są już wymagane na mocy istniejącego prawodawstwa, ponieważ powszechnie uznaje się je za cenny dorobek prawny dotyczący informacji dla konsumenta.
- (26) **Nowe technologie komunikacyjne i informacyjne mogą odgrywać ważną rolę w przekazywaniu konsumentom dodatkowych informacji, ponieważ pozwalają one na szybką i niedrogą wymianę informacji. Można sobie wyobrazić, że konsumenci mogliby uzyskiwać dodatkowe informacje za pośrednictwem elektronicznych tablic informacyjnych rozmieszczonych w supermarketach, które po odczytaniu kodu paskowego wyświetlałyby informacje o produkcie. Podobnie, można sobie wyobrazić, że konsumenci mogliby również mieć dostęp do dodatkowych informacji za pośrednictwem strony internetowej.**
- 
- (27) Niektóre składniki lub inne substancje stosowane w produkcji żywności i pozostające po zakończeniu procesu produkcyjnego **mogą powodować** alergie lub reakcje nietolerancji, **a w niektórych przypadkach stanowić nawet** zagrożenie zdrowotne dla osób, u których występują. Ważne jest **więc**, aby podawać informacje na temat obecności dodatków do środków spożywczych, pomocy przetwórczych (środków pomocniczych w przetwórstwie) i innych substancji **o naukowo dowiedzionym** działaniu uczulającym **lub mogących zwiększyć ryzyko choroby**, aby umożliwić **właśc** konsumentom z alergiami pokarmowymi lub nietolerancją pokarmową dokonywanie świadomych **■** wyborów **żywności, która jest dla nich bezpieczna. Powinno się również informować o śladowych ilościach takich substancji, aby osoby z silnymi alergiami mogły dokonywać bezpiecznych wyborów. Konieczne jest opracowanie wspólnych reguł w tym celu.**
- (28) Etykiety żywności powinny być jasne i zrozumiałe, aby były pomocne dla konsumentów, którzy chcą dokonywać **■** świadomych wyborów dotyczących żywności i diety. Badania pokazują, że **dobra** czytelność jest ważnym elementem zwiększania prawdopodobieństwa, że informacje na etykiecie będą miały wpływ na jej odbiorców, a **nieczytelne informacje o produkcie stanowią** jedną z głównych przyczyn niezadowolenia konsumentów z etykietowania żywności. **Dlatego też elementy takie jak czcionka, kolor i kontrast powinny być rozpatrywane łącznie.**
- (29) Aby zapewnić **informowanie konsumentów o** żywności, konieczne jest **również** uwzględnienie **■** sprzedaży **■** za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość. Chociaż jasne jest, że wszelka żywność dostarczana za pośrednictwem sprzedaży wysyłkowej powinna spełniać te same wymagania informacyjne, co żywność sprzedawana w sklepach, konieczne jest jasne stwierdzenie, że w takich przypadkach odpowiednie obowiązkowe informacje o żywności **muszą** być również dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu.
- (30) W celu zapewnienia konsumentom informacji o żywności, niezbędnej dla dokonania świadomego wyboru, informacja o składnikach powinna być dostępna również w odniesieniu do mieszanych napojów alkoholowych.
- (31) **Zgodnie z rezolucją Parlamentu Europejskiego z dnia 5 września 2007 r. w sprawie strategii UE w zakresie wspierania państw członkowskich w ograniczaniu szkodliwych skutków spożywania alkoholu (1), opinią Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego z dnia 18 września 2008 r. w sprawie udostępniania konsumentom informacji o żywności, pracami Komisji oraz ogólnym zaniepokojeniem opinii publicznej w kwestii szkodliwego działania alkoholu, w szczególności na młodych i szczególnie podatnych na zagrożenie konsumentów, Komisja razem z państwami członkowskimi powinna ustanowić definicję napojów takich jak „alkopopy”, produkowanych głównie z myślą o młodzieży. Ze względu na zawartość alkoholu w tych napojach, „alkopopy” powinny podlegać surowszym wymogom dotyczącym etykietowania, a także powinny być w sklepach oddzielone od napojów bezalkoholowych.**

(1) Dz.U. C 187 E z 24.7.2008, s. 160.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (32) Istotne jest również dostarczanie konsumentom informacji na temat innych napojów alkoholowych. Istnieją już szczególne przepisy unijne dotyczące etykietowania wina. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina<sup>(1)</sup> określa wyczerpujący zestaw norm technicznych, obejmujących pełny zakres praktyk enologicznych, metod produkcji oraz środków prezentacji i etykietowania wina, zapewniając w ten sposób uwzględnienie wszystkich etapów łańcucha oraz ochronę i odpowiednie informowanie konsumentów. W szczególności rozporządzenie to zawiera dokładny i wyczerpujący opis substancji, które prawdopodobnie mogą być stosowane w procesie produkcji, wraz z określeniem warunków ich stosowania w postaci pozytywnej listy praktyk i procesów enologicznych; wszelkie praktyki nieujęte w tym wykazie są zabronione. Z tego względu właściwe jest na tym etapie wyłączenie wina z obowiązku zamieszczania listy składników i informacji o wartości odżywczej. Te same wyłączenia powinny mieć zastosowanie w stosunku do piwa, a także napojów spirytusowych zgodnie z ich definicją w art. 2 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych<sup>(2)</sup>, w celu zapewnienia spójnego podejścia i zgodności z warunkami ustanowionymi dla wina. Niemniej jednak po pięciu latach od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia Komisja przedstawi sprawozdanie i może w razie konieczności zaproponować szczególne wymogi w kontekście niniejszego rozporządzenia.
- (33) Należy **wprowadzić obowiązek określania** kraju lub miejsca pochodzenia żywności **zgodnie z art. 9 ust. 1 lit k) oraz** w przypadku gdy brak jego określenia mógłby wprowadzać konsumentów w błąd co do kraju lub miejsca rzeczywistego pochodzenia danego produktu. W innych przypadkach określenie kraju lub miejsca pochodzenia żywności powinno być zapewnione w taki sposób, aby nie zmylić konsumenta, na podstawie jasno zdefiniowanych kryteriów, które zapewniają jednolite warunki dla przedstawicieli przemysłu i poprawiają zrozumienie przez konsumentów informacji dotyczących kraju lub miejsca pochodzenia żywności. Takie kryteria nie **dotyczą** określeń dotyczących nazwy lub adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym.
- (34) **Jeżeli** podmioty działające na rynku spożywczym **podają**, że żywność pochodzi z **Unii**, aby zwrócić uwagę konsumentów na cechy jakościowe ich produktu i na standardy produkcji obowiązujące w Unii Europejskiej, **informacje takie muszą** spełniać zharmonizowane kryteria. **To samo dotyczy wskazania państwa członkowskiego tam, gdzie to potrzebne.**
- (35) Niepreferencyjne zasady pochodzenia obowiązujące w Unii zostały określone w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2913/92 z dnia 12 października 1992 r. ustanawiającym Wspólnotowy Kodeks Celny<sup>(3)</sup> i w jego przepisach wykonawczych zawartych w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2454/93 z dnia 2 lipca 1993 r.<sup>(4)</sup>. Określenie kraju pochodzenia żywności będzie opierać się na tych przepisach, które są dobrze znane podmiotom handlowym i organom administracji, co powinno ułatwić ich wdrożenie.
- (36) Informacja o wartości odżywczej na żywności obejmuje informacje na temat wartości energetycznej i pewnych substancji odżywczych **oraz składników zawartych** w żywności. Obowiązkowe przekazywanie informacji żywieniowych z **przodu i z tyłu opakowania** powinno **być wspierane działaniami państw członkowskich, takimi jak żywieniowy plan działań będący częścią polityki ochrony zdrowia publicznego, który zapewni konkretne zalecenia w dziedzinie** edukacji żywieniowej społeczeństwa i w podejmowaniu świadomych wyborów żywności.
- (37) W wyżej wspomnianej białej księdze Komisji z dnia 30 maja 2007 r. podkreślono pewne elementy żywieniowe istotne dla zdrowia publicznego. Dlatego wymagania dotyczące obowiązkowego przekazywania informacji żywieniowych powinny **być zgodne z zaleceniami tejsze białej księgi.**
- (38) Zasadniczo konsumenci nie zdają sobie sprawy z potencjalnego znaczenia napojów alkoholowych w ich ogólnej diecie. **Pomocne byłoby udostępnianie przez producentów** informacji na temat wartości **energetycznej** napojów alkoholowych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 14.7.1999, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 302 z 19.10.1993, s. 1.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 253 z 11.10.1993, s. 1.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (39) W celu zapewnienia **pewności prawnej** i spójności prawodawstwa **unijnego** dobrowolne zamieszczanie oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych na etykietach żywności powinno odbywać się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności <sup>(1)</sup>.
- (40) Aby uniknąć niepotrzebnych obciążeń **dla producentów i sprzedawców żywności**, właściwe jest zwolnienie niektórych kategorii nieprzetworzonej żywności lub żywności, w przypadku której informacja żywieniowa nie jest czynnikiem determinującym **decyzję o kupnie, podejmowaną przez konsumenta, albo też jeżeli opakowanie zewnętrzne lub etykieta są zbyt małe, aby móc spełnić obowiązek etykietowania**, z obowiązkowego uwzględniania informacji o wartości odżywczej, chyba że obowiązek przekazywania takiej informacji został przewidziany w innym prawodawstwie **unijnym**.
- (41) Aby przekazywane informacje przemawiały do przeciętnego konsumenta i służyły celowi **■**, w którym **się je wprowadza**, powinny być one **■** łatwo zrozumiałe **dla przeciętnego konsumenta. Rozsądne wydaje się umieszczanie informacji w tym samym polu widzenia** w celu zapewnienia łatwego dostrzeżenia przez konsumentów podstawowych informacji żywieniowych przy dokonywaniu zakupów żywności **■**.
- (42) Niedawne zmiany w formułowaniu informacji o wartości odżywczej, prowadzące do wyrażania jej w innej postaci niż w przeliczeniu na 100 g, 100 ml lub porcję, wprowadzone przez niektóre państwa członkowskie i organizacje z sektora spożywczego, wskazują na to, że konsumenci lubią tego typu systemy, ponieważ pomagają im one w dokonywaniu szybkich wyborów. Jednak w skali całej **Unii** brak **naukowych** dowodów na temat zrozumienia i wykorzystywania inaczej sformułowanych informacji przez przeciętnego konsumenta. **Ze względu na możliwość porównywania produktów w opakowaniach różnej wielkości rozsądne jest utrzymanie obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, a w razie potrzeby dopuścić dodatkowe informacje odnoszące się do porcji. Jeżeli produkt żywnościowy jest paczkowy w pojedyncze porcje, obowiązkowe powinno być dodatkowo podanie informacji żywieniowej w przeliczeniu na porcję. Aby uniknąć mylnych informacji w odniesieniu do wielkości porcji, wielkość porcji należy ujednoczyć w całej Unii w ramach procedury konsultacji.**
- (43) Informację w głównym polu widzenia o ilości składników pokarmowych i wskaźnikach porównawczych w łatwo rozpoznawalnej formie, umożliwiającej ocenę właściwości odżywczych żywności, należy uważać w całości za część informacji o wartości odżywczej i nie należy jej traktować jak grupę indywidualnych oświadczeń.
- (44) Doświadczenie pokazuje, że w wielu przypadkach dobrowolne informacje o żywności przekazywane są ze szkodą dla jasności obowiązkowych informacji o żywności. Dlatego należy zapewnić kryteria pomagające podmiotom działającym na rynku spożywczym i organom wykonawczym we właściwym wyważeniu przekazywania obowiązkowych i dobrowolnych informacji o żywności.
- (45) **Również w przypadku żywności niepaczkowanej i oferty zakładów żywienia zbiorowego informacje na temat potencjalnych alergenów są bardzo ważne z punktu widzenia alergików.** Dlatego zawsze **powinna istnieć możliwość przekazania** konsumentom tego typu **informacji**.
- (46) Państwa członkowskie nie powinny mieć możliwości przyjmowania przepisów innych niż określone w niniejszym rozporządzeniu w dziedzinie, którą ono harmonizuje, chyba że jest to wyraźnie w nim wskazane. **Ponadto, ponieważ krajowe wymagania dotyczące etykietowania mogą stwarzać przeszkody dla swobodnego przepływu na rynku wewnętrznym, państwa członkowskie powinny wykazać, dlaczego takie środki są niezbędne, a także określić środki, które podejmą, aby zagwarantować, że są one stosowane w sposób, który jak najmniej ogranicza handel.**
- (47) Powinna istnieć możliwość dostosowywania przepisów dotyczących informacji o żywności do szybko zmieniającego się otoczenia społecznego, gospodarczego i technologicznego.
- (48) Jeśli chodzi o niektóre aspekty informacji o żywności, które powodują opracowywanie innowacyjnych i nowoczesnych praktyk handlowych, konieczne jest umożliwienie wystarczających eksperymentów i badań konsumenckich oraz dostarczenie solidnych danych dowodowych na temat najlepszych systemów. Dlatego w takich przypadkach prawo unijne dotyczące informacji o żywności powinno ograniczać się do ustanowienia obowiązkowych, niezbędnych wymagań ustalających poziom ochrony konsumentów i informacji dla konsumentów i powinno zapewniać elastyczność co do sposobu spełniania tych wymagań w sposób zgodny z przepisami dotyczącymi rynku wewnętrznego.

(1) Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (49) Aby zapewnić opracowanie i ustanowienie bardziej szczegółowych wymagań dotyczących informacji o żywności w sposób dialektyczny oraz na podstawie najlepszych praktyk, powinny istnieć elastyczne mechanizmy na poziomie unijnym i krajowym oparte na otwartych i przejrzystych konsultacjach publicznych i trwałych interakcjach pomiędzy szeroką grupą przedstawicieli stron zainteresowanych. Taki mechanizm może doprowadzić do opracowania krajowych, niewiążących systemów bazujących na wynikach rzetelnych badań konsumenckich i szeroko zakrojonych konsultacji ze stronami zainteresowanymi. Powinny istnieć mechanizmy umożliwiające konsumentom identyfikację żywności oznaczanej zgodnie z systemem krajowym, na przykład za pośrednictwem numeru lub symbolu identyfikacyjnego.
- (50) Aby zapewnić pewien poziom spójności wyników uzyskanych w różnych państwach członkowskich, niezbędne jest promowanie ciągłej wymiany informacji i dzielenia się informacjami na temat najlepszych praktyk i doświadczeń pomiędzy państwami członkowskimi oraz między nimi a Komisją oraz promowanie udziału stron zainteresowanych w takich wymianach.
- (51) Państwa członkowskie powinny prowadzić urzędowe kontrole w celu egzekwowania przestrzegania niniejszego rozporządzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt <sup>(1)</sup>.
- (52) Należy zaktualizować odniesienia do dyrektywy 90/496/EWG w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 i w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji <sup>(2)</sup>, aby uwzględnić niniejsze rozporządzenie. Należy w związku z tym odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006.
- (53) Aby umożliwić zainteresowanym stronom, w tym zwłaszcza MŚP, przekazywanie informacji żywieniowych na ich produktach, konieczne jest stopniowe wdrażanie środków wprowadzających obowiązek zamieszczania informacji żywieniowych w trakcie wydłużonych okresów przejściowych, z uwzględnieniem dodatkowego okresu przejściowego dla mikroprzedsiębiorstw.
- (54) ***W wyrobach zakładów drobnej wytwórczości spożywczej oraz w świeżej żywności, przygotowywanej bezpośrednio w miejscu sprzedaży w detalicznych punktach oferujących żywność, mogą znajdować się substancje, które u osób wrażliwych mogą wywoływać alergie lub reakcje nietolerancji. Jednak ze względu na fakt, że właśnie produkty niepaczkowane sprzedaje się poprzez bezpośredni kontakt z klientem, udzielenie odpowiednich informacji powinno być np. możliwe w ramach rozmowy ze sprzedawcą lub poprzez umieszczenie w sklepie w wyraźnie widocznym miejscu szyldu informacyjnego bądź też udostępnienie materiałów informacyjnych.***
- (55) Ponieważ cele niniejszego rozporządzenia nie mogą zostać osiągnięte w sposób wystarczający przez państwa członkowskie i mogą zatem być lepiej osiągnięte na poziomie Unii, Unia może podjąć środki zgodnie z zasadą pomocniczości ustanowioną w art. 5 Traktatu o Unii Europejskiej. Zgodnie z zasadą proporcjonalności wymienioną w powyższym artykule, niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza środki, które są konieczne do osiągnięcia tych celów.
- I**
- (56) ***Komisja powinna posiadać uprawnienia do przyjęcia aktów delegowanych zgodnie z art. 290 TFUE. Szczególnie istotne jest, aby w czasie prac przygotowawczych Komisja prowadziła stosowne konsultacje, w tym z ekspertami.***

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.



Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (57) Aby zapewnić jednolite warunki wdrażania, Komisji należy powierzyć uprawnienia wykonawcze do przyjęcia wytycznych technicznych dotyczących interpretacji wykazu składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, określenia sposobu podawania daty minimalnej trwałości, a także zajęcia stanowiska w sprawie krajowych przepisów przyjętych przez państwa członkowskie. Zgodnie z art. 291 TFUE przepisy i zasady ogólne dotyczące trybu kontroli przez państwa członkowskie wykonywania uprawnień wykonawczych przez Komisję ustanawiane są z wyprzedzeniem w drodze rozporządzenia przyjmowanego zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą. Do czasu przyjęcia tego nowego rozporządzenia, i biorąc pod uwagę konieczność jak najszybszego jego przyjęcia, państwa członkowskie powinny nadal sprawować kontrolę na mocy przepisów decyzji Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającej warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji <sup>(1)</sup>, za wyjątkiem procedury regulacyjnej połączonej z kontrolą, która nie ma zastosowania, o ile warunki te pozostają w zgodności ze zmienionym Traktatem. Odniesienia do tych przepisów powinny zostać jednak zastąpione odniesieniami do przepisów i zasad ustalonych w nowym rozporządzeniu, jak tylko rozporządzenie to wejdzie w życie,

I

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## ROZDZIAŁ I

## POSTANOWIENIA OGÓLNE

## Artykuł 1

## Przedmiot i zakres

I

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia ogólne zasady, wymagania i zakresy odpowiedzialności dotyczące informacji o żywności, a w szczególności etykietowania żywności. Ustanawia środki gwarantujące konsumentom prawo do informacji i procedury przekazywania informacji na temat żywności, biorąc pod uwagę konieczność zapewnienia elastyczności wystarczającej do reagowania na przyszłe zmiany i nowe wymagania informacyjne.

2. Rozporządzenie dotyczy wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, **jeżeli chodzi o informowanie konsumentów finalnych** na temat żywności I.

Dotyczy ono wszelkiej żywności **paczkowanej** przeznaczonej **do dostarczenia konsumentowi finalnemu, a także** żywności przeznaczonej do dostarczenia do zakładów żywienia zbiorowego.

**Nie dotyczy ono żywności, którą przed przekazaniem konsumentowi finalnemu pakuje się bezpośrednio w miejscu sprzedaży.**

**Usługi cateringowe świadczone przez przedsiębiorstwa transportowe są objęte niniejszym rozporządzeniem tylko wówczas, jeżeli są oferowane na połączeniach między dwoma punktami na terytorium Unii.**

3. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie jedynie do żywności przygotowanej w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, co oznacza pewną ciągłość tej działalności i pewien stopień organizacji. Zakres niniejszego rozporządzenia nie obejmuje działań w rodzaju okolicznościowego przygotowywania, podawania i sprzedaży żywności przez osoby prywatne w ramach imprez charytatywnych, lokalnych kiermaszów lub spotkań.

4. Środki spożywcze pochodzące z krajów trzecich mogą podlegać dystrybucji na rynku unijnym po spełnieniu wymogów niniejszego rozporządzenia.

(1) Dz.U. L 184 z 17.7.1999, s. 23.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

5. Niniejsze rozporządzenie stosuje się bez uszczerbku dla wymogów dotyczących etykietowania, przewidzianych w szczególnych aktach prawodawstwa **Unii** mających zastosowanie do konkretnych rodzajów żywności. **Do dnia ... (\*) Komisja publikuje kompletny i zaktualizowany wykaz wszystkich wymogów dotyczących etykietowania przewidzianych w specjalnych unijnych aktach prawnych dotyczących określonych produktów żywnościowych, oraz udostępnia ten wykaz na stronach internetowych.**

**Nie później niż ... (\*\*) Komisja przedstawi Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie w sprawie zgodności tych szczegółowych wymogów w zakresie etykietowania z niniejszym rozporządzeniem. W razie potrzeby Komisja dołączy do tego sprawozdania odpowiedni wniosek w celu zmiany niniejszego rozporządzenia.**

## Artykuł 2

### Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia przyjmuje się następujące definicje:
  - a) definicje „żywności”, „prawa żywnościowego”, „przedsiębiorstwa spożywczego”, „podmiotu działającego na rynku spożywczym”, „handlu detalicznego”, „wprowadzenia do obrotu” i „konsumenta finalnego” z art. 2 i z art. 3 ust. 1, 2, 3, 7, 8 i 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
  - b) definicje „przetwarzania”, „produktów nieprzetworzonych” i „produktów przetworzonych” z art. 2 ust. 1 lit. m), n) i o) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych <sup>(1)</sup>;
  - c) definicje „dodatków do środków spożywczych” i „pomocy przetwórczych” z art. 1 ust. 2 i z art. 1 ust. 3 lit. a) dyrektywy Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użytku w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi <sup>(2)</sup>;
  - d) definicję „środka aromatyzującego” z art. 1 ust. 2 lit. a) dyrektywy Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków aromatyzujących przeznaczonych do użytku w środkach spożywczych i materiałów źródłowych służących do ich produkcji <sup>(3)</sup>;
  - e) definicje „mięsa” i „mięsa odkostnionego mechanicznie” z punktów 1.1 i 1.14 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego <sup>(4)</sup>;
  - f) definicje „oświadczenia”, „składnika odżywczego”, „innej substancji”, „oświadczenia żywieniowego” i „oświadczenia zdrowotnego” z art. 2 ust. 2 pkt 1–5 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006.
2. Obowiązują również następujące definicje:
  - a) „informacje o żywności” oznaczają informacje dotyczące żywności i udostępniane konsumentowi finalnemu za pośrednictwem etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych **technologii** lub przekazu ustnego. Nie obejmują one informacji handlowej zdefiniowanej w dyrektywie 2000/31/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 8 czerwca 2000 r. w sprawie niektórych aspektów prawnych usług społeczeństwa informacyjnego, w szczególności handlu elektronicznego w ramach rynku wewnętrznego <sup>(5)</sup>;

(\*) **Data wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.**

(\*\*) **18 miesięcy od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 27.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 184 z 15.7.1988, s. 61.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 178 z 17.7.2000, s. 1.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- b) „zakłady żywienia zbiorowego” oznaczają wszelkie zakłady (w tym **automaty do sprzedaży**, pojazdy oraz nieruchomości lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale **oraz podmioty świadczące usługi cateringowe**, w których w ramach prowadzenia działalności przygotowuje się żywność **przeznaczoną do bezpośredniego spożycia przez konsumenta finalnego** ■;
- c) „żywność paczkowana” oznacza każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego w **opakowaniu**, niezależnie od tego, czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie, czy też jedynie częściowo, lecz w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania;
- d) „żywność niepaczkowana” to żywność, którą oferuje się konsumentowi finalnemu bez opakowania i którą pakuje się dopiero w momencie sprzedaży konsumentowi finalnemu lub której nie pakuje się w ogóle, a także żywność oraz produkty świeże pakowane w miejscu sprzedaży z przeznaczeniem do niezwłocznej sprzedaży w danym dniu;
- e) „żywność wytwarzana ręcznie” oznacza żywność wyprodukowaną bezpośrednio dla konsumenta w zakładzie, który zgodnie z krajowym prawem handlowym został wpisany do krajowych rejestrów jako zakład rzemieślniczy;
- f) „składnik” oznacza każdą substancję, włączając w to dodatki do środków spożywczych, enzymy stosowane w żywności oraz każdy **składnik** składnika złożonego, użytą przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal **znajdującą się** w produkcie gotowym, nawet jeżeli jej forma uległa zmianie ■;
- g) „miejsce pochodzenia” oznacza ■ miejsce, **kraj lub region, w których całkowicie uzyskuje się produkty lub składniki**, zgodnie z **art. 23 ust. 2** rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92;
- h) „składnik złożony” oznacza składnik, który sam w sobie jest produktem zawierającym więcej niż jeden składnik;
- i) „etykieta” oznacza jakąkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, obraz lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na pojemniku z żywnością lub załączony do pojemnika z żywnością;
- j) „etykietowanie” oznacza wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, znaki towarowe, nazwy marek, obrazy lub symbole odnoszące się do żywności i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności lub odnoszącym się do niej;
- k) „pole widzenia” oznacza wszystkie powierzchnie opakowania, na których treść można odczytać z pojedynczego punktu widzenia, co pozwala na szybki i łatwy dostęp do informacji zawartych w etykietowaniu ■;
- l) „czytelność” dotyczy między innymi pisma, druku, wytłoczenia, oznaczenia, wkłęsłodruku lub ostempłowania, a więc środków pozwalających normalnie widzącemu konsumentowi zrozumieć teksty, np. etykiety i informacje na produktach żywnościowych, bez uciekania się do pomocy optycznych; czytelność zależy od wielkości czcionki, jej rodzaju, grubości linii pisma, odstępów między słowami, literami i wierszami, stosunku szerokości liter do ich wysokości oraz kontrastu między pismem a tłem;
- 
- m) „nazwa pod którą artykuł jest sprzedawany” oznacza nazwę, która jest **rozumiana** jako nazwa żywności przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania;
- n) „nazwa opisowa” oznacza nazwę zawierającą opis żywności, a w razie potrzeby również jej zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie jej rzeczywistego charakteru i odróżnienie jej od innych produktów, z którymi może zostać pomyłona;
-

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- o) „**produkt jednoskładnikowy**” oznacza każdy produkt spożywczy, który – za wyjątkiem soli, cukru, przypraw, wody, dodatków do środków spożywczych, środków aromatyzujących lub enzymów – zawiera tylko jeden składnik;
  - p) „zasadnicze wymagania” oznaczają wymagania, zgodnie z którymi ustala się poziom ochrony konsumentów i informacji o żywności w odniesieniu do określonego zagadnienia i które zostały określone w akcie **unijnym**;
  - q) „data minimalnej trwałości” oznacza datę, do której żywność zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jej **odpowiedniego lub specjalnego, podanego na opakowaniu, sposobu** przechowywania;
  - r) „**data przydatności do spożycia**” oznacza datę, przed której upływem należy spożyć produkt; po tej dacie produktu tego nie można przekazać już konsumentowi, nie można go również przetwarzać;
  - s) „**data produkcji**” oznacza datę wyprodukowania, ewentualnie zapakowania i zamrożenia produktu;
  - t) „najlepsze praktyki” oznaczają normy, systemy, inicjatywy lub wszelkie inne działania zatwierdzone przez właściwe organy, w przypadku których wykazano na podstawie doświadczenia i badań, że są najskuteczniejsze dla większości konsumentów i są uważane za wzorcowe;
  - u) „**imitacja produktu żywnościowego**” oznacza artykuł spożywczy, przypominający wyglądem inny artykuł, w którym całkowicie lub częściowo zmieszano zazwyczaj stosowany składnik z innym składnikiem lub zastąpiono go innym składnikiem.
3. Dla celów niniejszego rozporządzenia kraj pochodzenia żywności będzie odnosił się do pochodzenia żywności zgodnie z określeniem zawartym w art. 23–26 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92.
4. Obowiązują również szczególne definicje określone w załączniku I.

## ROZDZIAŁ II

### OGÓLNE ZASADY DOTYCZĄCE INFORMACJI O ŻYWNOSCI

#### Artykuł 3

##### Cele ogólne

1. Przepisy dotyczące informacji o żywności zmierzają do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia, **przejrzystości i porównywalności produktów w interesie konsumenta i stanowi podstawę** dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności **█**.
2. **Informacje na produktach żywnościowych muszą być łatwo rozpoznawalne dla przeciętnego konsumenta, czytelne i zrozumiałe.**
3. Prawo dotyczące informacji o żywności ma na celu uzyskanie w Unii swobodnego przepływu legalnie wyprodukowanej i wprowadzonej do obrotu żywności **█**.
4. W przypadku gdy prawo dotyczące informacji o żywności ustanawia nowe wymagania, **jeżeli wymagania takie nie odnoszą się do ochrony zdrowia ludzkiego, należy zapewnić okres przejściowy** po wejściu w życie nowych wymagań, w trakcie którego żywność oznaczona etykietami niezgodnymi z nowymi wymaganiami może być wprowadzana do obrotu, a zapasy takiej żywności, które zostały wprowadzone do obrotu przed zakończeniem okresu przejściowego, mogą być sprzedawane aż do ich wyczerpania. **Nowe zasady etykietowania żywności są wdrażane zgodnie z terminem określonym przez Komisję po konsultacji z państwami członkowskimi i grupami interesu.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## Artykuł 4

## Przepisy regulujące obowiązkowe informacje o żywności

1. **Jeżeli prawo przewiduje informacje o produktach żywnościowych**, dotyczy to w szczególności informacji zaliczanych do jednej z następujących kategorii:
  - a) informacje o tożsamości i składzie, **ilości**, właściwościach lub innych cechach żywności;
  - b) informacje o ochronie zdrowia konsumentów i bezpiecznym stosowaniu żywności. W szczególności obejmują one informacje na temat:
    - (i) cech składu, które mogą być szkodliwe dla zdrowia niektórych grup konsumentów;
    - (ii) trwałości, przechowywania, **warunków przechowywania po otwarciu, o ile ma to zastosowanie**, i bezpieczeństwa stosowania;
  - c) informacje o charakterystyce żywieniowej, umożliwiające konsumentom, w tym konsumentom o szczególnych wymaganiach dietetycznych, podejmowanie **■** wyborów **ze znajomością rzeczy**.
2. Przy rozważaniu zapotrzebowania na obowiązkowe informacje o żywności należy uwzględnić **potencjalne koszty i korzyści dla zainteresowanych stron związane z dostarczaniem niektórych informacji**.

## Artykuł 5

## Konsultacja z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności

Wszelkie środki w ramach prawa dotyczącego informacji o żywności, które mogą wywierać wpływ na zdrowie publiczne, przyjmowane są po uprzedniej konsultacji z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”).

## ROZDZIAŁ III

## OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE INFORMACJI O ŻYWNOCI I ZAKRESY ODPOWIEDZIALNOŚCI PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH NA RYNKU SPOŻYWCZYM

## Artykuł 6

## Podstawowe wymaganie

Każdej żywności przeznaczonej do dostarczenia do konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje o żywności zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

## Artykuł 7

## Ucziwe praktyki informacyjne

1. Informacje o żywności nie mogą **■** wprowadzać w błąd, szczególnie:
  - a) **jeżeli nazwa lub prezentacja graficzna żywności mogłaby wprowadzić konsumenta w błąd** co do jej charakteru, tożsamości, właściwości, składu, **poszczególnych składników i ich ilości w produkcji**, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
  - b) **sugerując konsumentowi poprzez nazwę lub prezentacje graficzne na opakowaniu, że chodzi o określony produkt lub składnik, mimo że w rzeczywistości chodzi o imitację produktu spożywczego lub środek zastępujący składnik stosowany zwykle w danym produkcie; w takich przypadkach oznacza się produkt na przedniej stronie opakowania dodatkowym określeniem „imitacja” lub „wykonano z użyciem (oznaczenie składnika zastępczego) zamiast (oznaczenie składnika zastąpionego)”**;

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- c) *poprzez wywołanie wrażenia, że w przypadku produktów mięsnych chodzi o jednolity kawałek mięsa, mimo że produkt składa się z połączonych kawałków mięsa; w takich przypadkach na przedniej stronie opakowania produktu należy umieścić następującą informację: „mięso formowane – z połączonych kawałków mięsa”;*
  - d) poprzez przypisywanie żywności działania lub właściwości, których ona nie posiada;
  - e) poprzez sugerowanie, że żywność ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości **lub poprzez szczególne uwydatnienie braku określonych składników lub substancji odżywczych, które z natury rzeczy w danym produkcie spożywczym nie występują;**
  - f) *poprzez bezpośrednią reklamę mówiącą o wyraźnie obniżonej zawartości cukru lub tłuszczu, jeżeli nie idzie to w parze z odpowiednim obniżeniem wartości energetycznej (w kJ lub kcal);*
  - g) *poprzez określenie „odpowiedni dla osób ze szczególnymi wymaganiami dietetycznymi”, jeżeli dany produkt żywnościowy nie odpowiada przepisom unijnym dotyczącym żywności przeznaczonej dla osób z takimi szczególnymi wymaganiami;*
  - h) *w przypadku mleka: poprzez opisywanie mleka terminem „świeże”, gdy jego data przydatności do spożycia jest dłuższa niż siedem dni od daty napełnienia opakowania mlekiem.*
2. Informacje o żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.
3. Z zastrzeżeniem odstępstw przewidzianych w prawodawstwie **unijnym** mającym zastosowanie do naturalnych wód mineralnych i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, informacje o żywności nie mogą przypisywać jakiegokolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływać się do takich właściwości.
4. **Ustępy 1 i 3** stosuje się również do:
- a) reklamy;
  - b) prezentacji żywności, w szczególności kształtu, wyglądu lub opakowania, zastosowanych materiałów opakowaniowych, sposobu ustawienia oraz otoczenia, w jakim jest pokazywana.

#### Artykuł 8

##### Zakresy odpowiedzialności

1. **Osoba odpowiedzialna za informacje na temat produktu żywnościowego zapewnia dostępność oraz dokładność merytoryczną podanych informacji.**
2. **Osobą odpowiedzialną za informacje o żywności jest podmiot działający na rynku spożywczym, który po raz pierwszy wprowadza do obrotu na rynku unijnym produkt żywnościowy, albo też podmiot działający na rynku spożywczym, pod którego nazwą lub firmą ma miejsce sprzedaż produktu żywnościowego.**
3. **Podmioty działające na rynku spożywczym dbają o to, aby informacje na temat produktu żywnościowego wypełniały postanowienia niniejszego rozporządzenia w zakresie, w jakim ich działalność wpływa na etykietowanie w obrębie przedsiębiorstwa będącego pod ich kontrolą.**
4. Podmioty działające na rynku spożywczym odpowiedzialne za sprzedaż detaliczną lub działalność dystrybucyjną, niemającą wpływu na informacje o żywności **przyczyniają się, przy zachowaniu należytej staranności** w zakresie swojej działalności, **do spełniania** wymagań dotyczących informacji o żywności, w szczególności poprzez **niedopuszczanie do dostarczania** żywności, o której wiedzą lub podejrzewają, w oparciu o posiadane informacje, jak również w ramach swojej działalności zawodowej, że nie spełnia wymagań **tych przepisów.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

5. Podmioty działające na rynku spożywczym dopilnowują, aby w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą informacje dotyczące żywności niepaczkowanej były przekazywane do podmiotu gospodarczego otrzymującego żywność **w celu sprzedaży lub dalszej przeróbki**, aby umożliwić, w stosownych przypadkach, przekazywanie **konsumentom finalnym** obowiązkowych informacji o żywności, określonych w art. 9 ust. 1 lit. a) do c) i lit. f) **oraz h)**.

6. W następujących przypadkach podmioty działające na rynku spożywczym dopilnowują w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą, aby obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 znajdowały się na opakowaniu zewnętrznym, w którym żywność jest prezentowana w obrocie, bądź też w dokumentach handlowych dotyczących żywności w przypadkach, gdy można zagwarantować, że dokumenty albo będą towarzyszyć żywności, do której się odnoszą, albo zostały wysłane przed dostawą lub równocześnie z dostawą:

a) w przypadku gdy żywność paczkowana jest przeznaczona dla konsumenta finalnego, lecz wprowadzana do obrotu na etapie przed sprzedażą konsumentowi finalnemu i gdy na tym etapie nie odbywa się sprzedaż do zakładów żywienia zbiorowego;

b) w przypadku gdy żywność paczkowana jest przeznaczona na zaopatrzenie zakładów żywienia zbiorowego w celu przygotowania, przetwarzania, dzielenia lub krojenia na kawałki.

Niezależnie od przepisów akapitu pierwszego, podmioty działające na rynku spożywczym dopilnowują, aby dane szczegółowe, o których mowa w art. 9 ust. 1 **lit. a), e), f), h) i j)** znajdowały się również na opakowaniu zewnętrznym, w którym żywność jest prezentowana w obrocie.

#### ROZDZIAŁ IV

##### OBOWIĄZKOWE INFORMACJE O ŻYWNOCI

##### SEKCJA 1

##### ZAWARTOŚĆ I PREZENTACJA

##### Artykuł 9

##### Wykaz obowiązkowych danych szczegółowych

1. Zgodnie z art. 11–33 i z zastrzeżeniem znajdujących się w niniejszym rozdziale wyjątków, obowiązkowe jest podanie następujących danych szczegółowych:

a) nazwa, **pod którą produkt jest sprzedawany**;

b) wykaz składników;

c) **■** składniki wymienione w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, i wszelkie substancje pochodne, z **odpowiednim uwzględnieniem szczegółowych przepisów dotyczących żywności niepaczkowanej**;

d) ilość niektórych składników lub kategorii składników **zgodnie z załącznikiem VII**;

e) ilość netto żywności **w momencie pakowania**;

f) data minimalnej trwałości lub **w przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia łatwo się psują**, data „spożyć przed”;

g) **data produkcji w przypadku produktów mrożonych**;

h) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, **w tym instrukcje dotyczące warunków chłodzenia i przechowywania oraz warunków przechowywania przed i po otwarciu opakowania, w przypadku gdy byłoby niemożliwe właściwe użycie środka spożywczego w razie braku takich informacji**;

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- i) **instrukcja użycia, w przypadku gdy byłoby niemożliwe właściwe użycie środka spożywczego w razie braku takich instrukcji;**
- j) nazwa lub firma **lub zarejestrowany znak handlowy** i adres wytwórcy **posiadającego siedzibę w Unii**, podmiotu pakującego **oraz, w przypadku produktów pochodzących z krajów trzecich**, sprzedawcy/**importera lub, w stosownym przypadku, podmiotu działającego na rynku spożywczym, pod którego nazwą lub nazwą firmy żywność jest wprowadzana na rynek;**
- k) kraj lub miejsce pochodzenia **w przypadku następujących produktów:**
  - **mięsa;**
  - **drobiu;**
  - **produktów mleczarskich;**
  - **świeżych owoców i warzyw;**
  - **innych jednoskładnikowych produktów; oraz**
  - **mięsa, drobiu i ryb stosowanych jako składnik żywności przetworzonej.**

**W przypadku mięsa i drobiu oznaczenie kraju lub miejsca pochodzenia może odnosić się do pojedynczego miejsca pochodzenia wyłącznie wówczas, gdy zwierzęta urodziły się, były hodowane i zostały ubite w tym samym kraju lub miejscu. W innych przypadkach należy podać informacje o każdym z poszczególnych miejsc urodzenia, hodowli i uboju.**

**Jeżeli istnieją powody, dla których niepraktyczne byłoby oznaczanie kraju pochodzenia, można zamiast niego podać następujące określenie: „O nieokreślonym pochodzeniu”.**

**W przypadku wszystkich innych produktów żywnościowych, kraj lub miejsce pochodzenia, w przypadku gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby w istotnym stopniu wprowadzać w błąd konsumenta co do rzeczywistego kraju lub miejsca **■**, w szczególności gdyby informacje towarzyszące żywności lub etykieta jako całość mogły sugerować, że żywność pochodzi z innego miejsca lub kraju; w takich wypadkach informacja **zostaje przyjęta w drodze aktów delegowanych**, zgodnie z **art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44;****

**■**

- l) w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo, rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu;
- m) informacja o wartości odżywczej.

- 2. Dane szczegółowe, o których mowa w ust. 1, muszą być określone słownie i liczbowo **■**.

**■**

## Artykuł 10

### Odstępstwa dla mikroprzedsiębiorstw

**Ręcznie wytwarzane produkty produkowane przez mikroprzedsiębiorstwa są wyłączone z zakresu wymogu określonego w art. 9 ust. 1 lit. m). Produkty te mogą również zostać zwolnione z wymogów informacyjnych określonych w art. 9 ust. 1 lit. a) - l), jeżeli są sprzedawane w miejscu ich wytwarzania, a sprzedający są w stanie podać informacje na żądanie. Ewentualnie informacje te mogą być podane na etykietach umieszczonych na półkach.**



Środa, 16 czerwca 2010 r.

## Artykuł 11

Dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe odnoszące się do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności

1. Poza danymi szczegółowymi wymienionymi w art. 9 ust. 1, w załączniku III określono dodatkowe obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące szczególnych rodzajów lub kategorii żywności.
2. Komisja może zmienić załącznik III **za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 i z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44.**

## I

## Artykuł 12

Wagi i miary

Artykuł 9 nie wyklucza możliwości stosowania bardziej szczegółowych przepisów unijnych dotyczących wag i miar. **Mają zastosowanie przepisy dyrektywy 2007/45/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 września 2007 r. ustanawiająca zasady dotyczące nominalnych ilości produktów w opakowaniach jednostkowych** <sup>(1)</sup>.

## Artykuł 13

Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji o żywności

1. Obowiązkowe informacje o żywności muszą być łatwo dostępne, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, w odniesieniu do każdej żywności.
2. W przypadku żywności paczkowanej obowiązkowe informacje o żywności muszą się znajdować na opakowaniu **I**.

## I

## Artykuł 14

Prezentacja obowiązkowych danych szczegółowych

1. Bez uszczerbku dla szczególnego prawodawstwa **Unii** mającego zastosowanie do określonych rodzajów żywności, w odniesieniu do wymogów wymienionych w art. 9 ust. 1 lit. a)–l), obowiązkowe dane szczegółowe wymienione w art. 9 ust. 1, jeśli znajdują się na opakowaniu lub w załączonej do niego etykiecie, muszą być wydrukowane **w taki sposób, aby zapewnić ich czytelność. Należy rozważyć kryteria takie jak rozmiar czcionki, typ czcionki, kontrast między czcionką a tłem, plamka i gęstość druku itp.**

**W ramach procedury konsultacji Komisja – za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 i z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44 – przygotowuje wraz z zainteresowanymi stronami, w tym organizacjami konsumentów, wiążącą koncepcję określającą wytyczne dotyczące czytelności umieszczanych na żywności informacji dla konsumentów.**

2. W przypadku produktów do specjalnych celów żywieniowych, określonych w dyrektywie Komisji 1999/21/WE z dnia 25 marca 1999 r. w sprawie dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego <sup>(2)</sup>, oraz preparatów dla niemowląt, preparatów do dalszego żywienia niemowląt i artykułów spożywczych urozmaicających dietę niemowląt i małych dzieci, wchodzących w zakres stosowania dyrektywy Komisji 2006/141/WE z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt <sup>(3)</sup> i dyrektywy Komisji 2006/125/WE z dnia 5 grudnia 2006 r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci <sup>(4)</sup>, które podlegają obowiązkowi etykietowania zgodnie z prawodawstwem unijnym w uzupełnieniu do danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, rozmiar czcionki powinien zapewniać konsumentowi czytelność informacji oraz dodatkowe informacje związane z konkretnym użyciem tego rodzaju żywności.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 247, z 21.9.2007, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 91 z 7.4.1999, s. 29.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 401 z 30.12.2006, s. 1.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 339 z 6.12.2006, s. 16.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

3. Dane szczegółowe wymienione w art. 9 ust. 1 lit. a), e) i l) muszą się znajdować w tym samym polu widzenia.

■

4. Ustęp 3 nie ma zastosowania do żywności określonej w art. 17 ust. 1 i 2. **Dla takich opakowań lub pojemników mogą zostać przyjęte szczególne przepisy krajowe w przypadku państw członkowskich posiadających więcej niż jeden język urzędowy.**

5. **Skróty, w tym inicjały, nie mogą być stosowane w przypadku, gdy mogłyby wprowadzić konsumentów w błąd.**

6. Obowiązkowe informacje o żywności muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne, czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte ■ lub przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, obrazami, innym materiałem **czy też samym opakowaniem, np. w miejscu sklejenia.**

7. **Umieszczanie obowiązkowych informacji nie może prowadzić do zwiększenia rozmiaru i/lub masy materiału służącego do pakowania lub pojemnika na żywność i nie może zwiększać obciążenia dla środowiska.**

#### Artykuł 15

##### Sprzedaż wysyłkowa

Bez uszczerbku dla wymagań informacyjnych określonych w art. 9, w przypadku żywności oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość zdefiniowanych w art. 2 dyrektywy 97/7/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 maja 1997 r. w sprawie ochrony konsumentów w przypadku umów zawieranych na odległość<sup>(1)</sup>:

- a) ■ informacje o żywności, **o których mowa w art. 9 i 29**, są dostępne **na życzenie konsumenta** przed ostatecznym dokonaniem zakupu i **mogą** się znajdować w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych, właściwych środków;
- b) dane szczegółowe przewidziane w art. 9 ust. 1 **lit. f) i i)** są obowiązkowe jedynie w momencie dostawy.

#### Artykuł 16

##### Wymagania językowe

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 9 ust. 2, obowiązkowe informacje o żywności muszą być podawane w języku łatwo zrozumiałym dla konsumentów z państw członkowskich, w których żywność znajduje się w obrocie.

2. Na swoim własnym terytorium państwa członkowskie, w których żywność znajduje się w obrocie, mogą określić, że dane szczegółowe muszą być podawane w jednym lub kilku językach urzędowych Unii.

3. **Środki spożywcze sprzedawane w strefach wolnocelowych mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie z etykietami w języku angielskim.**

4. Ustęp 1 i 2 nie zabrania podawania danych szczegółowych w kilku językach.

#### Artykuł 17

##### **Wyjątki od wymogu podawania** niektórych obowiązkowych danych szczegółowych

1. W przypadku szklanych butelek przeznaczonych do ponownego użycia, które są trwale oznakowane i które z tego powodu nie mają etykiet, opasek czy pierścieni, obowiązkowe są jedynie dane szczegółowe wymienione w art. 9 ust. 1 **lit. a), c), e) i f).**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 144 z 4.6.1997, s. 19.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

2. W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia **pod nadruk** jest mniejsza niż **80 cm<sup>2</sup>**, obowiązkowe jest zamieszczanie na opakowaniu lub na pojemniku jedynie danych szczegółowych wymienionych w art. 9 ust. 1 lit. a), c), e) i f) **oraz w art. 29 ust. 1 lit. a). Zamieszczenie dodatkowych informacji na opakowaniu jest możliwe na zasadzie dobrowolności.** Dane szczegółowe, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. b), należy podawać za pośrednictwem innych środków lub udostępnić na życzenie konsumenta.

3. Bez uszczerbku dla przepisów innego prawodawstwa unijnego wymagającego obowiązkowych informacji o wartości odżywczej, w odniesieniu do żywności wymienionej w załączniku IV nie jest obowiązkowe podawanie informacji **o wartości odżywczej**, o której mowa w art. 9 ust. 1 pkt. 1.

**Podanie danych szczegółowych, o których mowa w art. 9 i 29, nie jest obowiązkowe w przypadku produktów niepaczkowanych, jak również towarów oferowanych przez zakłady żywienia zbiorowego, o których mowa w art. 2 ust. 2 lit. b).**

## SEKCJA 2

### PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE OBOWIĄZKOWYCH DANYCH SZCZEGÓŁOWYCH

#### Artykuł 18

##### Nazwa żywności

1. Nazwą żywności jest jej nazwa **przewidziana w odpowiednich przepisach**. W przypadku braku takiej nazwy, nazwą żywności jest nazwa, pod którą żywność ta jest sprzedawana lub, jeśli nazwa, pod którą żywność ta jest sprzedawana, nie istnieje lub nie jest stosowana, należy przedstawić nazwę opisową żywności.

2. Przepisy szczegółowe dotyczące stosowania nazwy żywności i danych szczegółowych, które muszą jej towarzyszyć, zostały określone w załączniku V.

#### Artykuł 19

##### Wykaz składników

1. Wykaz składników musi się rozpoczynać lub być poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz. Musi obejmować wszystkie składniki żywności, w malejącej kolejności ich wagi, zarejestrowanej w momencie użycia składników przy wytwarzaniu żywności.

**2. Jeżeli produkt zawiera nanomateriał, należy go umieścić w wykazie składników z jednoznacznym oznaczeniem „nano”.**

3. Składniki oznaczane są ich szczegółowymi nazwami, o ile mają one zastosowanie, zgodnie z zasadami ustanowionymi w art. 18 i w załączniku V.

4. Zasady techniczne stosowania ust. 1 i 3 określono w załączniku VI.

#### Artykuł 20

##### **Ogólne wyjątki od wymogu sporządzenia wykazu składników**

W przypadku następujących rodzajów żywności nie jest konieczny wykaz składników:

- świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone lub podobnie przygotowane;
- woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla;
- ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem że nie zostały dodane żadne inne składniki;

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- d) ser, masło, przefermentowane mleko i śmietana, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub, w przypadku sera innego niż ser świeży i ser przetworzony, sól potrzebna do jego produkcji;
- e) **napoje zawierające alkohol**; Komisja przedstawi sprawozdanie dotyczące stosowania **niniejszego ustępu** w odniesieniu do tych produktów **w terminie ... (\*)**; sprawozdaniu mogą towarzyszyć szczególne środki określające zasady **udostępniania konsumentom informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do tych produktów**. Te niezbędne środki mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia poprzez jego uzupełnienie przyjmuje się **za pomocą aktów delegowanych, zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44**;
- f) produkty żywnościowe zawierające jeden składnik, gdy:
- (i) nazwa żywności jest identyczna z nazwą składnika; lub
  - (ii) nazwa żywności umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

#### Artykuł 21

**Za składniki** żywności nie są uważane:

Następujące komponenty żywności nie muszą być uwzględniane w wykazie składników:

- a) komponenty składnika, które zostały tymczasowo oddzielone podczas procesu wytwarzania i później ponownie wprowadzone, lecz nie przekraczają swoich pierwotnych proporcji;
- b) dodatki do środków spożywczych i enzymy:
- (i) których obecność w danej żywności wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiej żywności pod warunkiem że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym; lub
  - (ii) które są stosowane jako pomoce przetwórcze;
- c) substancje zastosowane w ilościach ściśle niezbędnych jako rozpuszczalniki lub nośniki substancji odżywczych, dodatków do środków spożywczych, **enzymów** lub środków aromatyzujących;
- d) substancje, które nie są dodatkami do środków spożywczych, lecz są stosowane w taki sam sposób i w tym samym celu jak pomoce przetwórcze i są nadal obecne w produkcie gotowym, nawet w zmienionej formie;
- e) woda:
- (i) jeżeli jest ona użyta podczas procesu produkcyjnego wyłącznie do odtworzenia składnika użytego w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej; lub
  - (ii) w przypadku płynnego nośnika, który nie jest zwykle spożywany.

#### Artykuł 22

Etykietowanie niektórych substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji

1. Każdy składnik wymieniony w załączniku II lub każdą substancję pochodzącą ze składnika wymienionego w tym załączniku, z zastrzeżeniem wyjątków określonych tym załącznikiem, należy **zawsze podać w wykazie składników w taki sposób, aby adresaci informacji mogli natychmiast w jednoznaczny sposób rozpoznać ryzyko wystąpienia alergii lub nietolerancji**.

(\*) Pięć lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

Oznaczenie to nie będzie potrzebne w przypadkach, gdy:

- a) nazwa żywności wyraźnie odnosi się do danego składnika; lub
- b) składnik wymieniony w załączniku II, z którego pochodzi substancja, jest już uwzględniony w wykazie składników; lub
- c) **chodzi o niepaczkowane produkty żywnościowe. W takim przypadku należy w miejscu sprzedaży lub w jadalnospisach udostępnić wyraźnie widoczny szyld informujący, że**
  - **klienci mogą uzyskać informacje na temat substancji alergicznych w bezpośredniej rozmowie ze sprzedawcą lub poprzez bezpośrednio dostępne materiały informacyjne;**
  - **nie można wykluczyć zanieczyszczenia krzyżowego.**

2. Wykaz w załączniku II jest systematycznie analizowany i w razie potrzeby aktualizowany przez Komisję na podstawie najnowszej wiedzy naukowej i technicznej, **za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44.** ■

3. W razie potrzeby mogą zostać wydane wytyczne techniczne dotyczące interpretacji wykazu w załączniku II, zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 41 ust. 2.

#### Artykuł 23

##### Oznaczanie ilościowe składników

1. Oznaczenie ilości składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania żywności jest obowiązkowe, gdy:

- a) dany składnik lub dana kategoria składników występują w nazwie, **pod którą artykuł jest sprzedawany**, lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta; lub
- b) dany składnik lub dana kategoria składników są podkreślone w oznakowaniu słownie, obrazowo lub graficznie; lub
- c) dany składnik lub dana kategoria składników są niezbędne w celu scharakteryzowania żywności i odróżnienia jej od produktów, z którymi mogłyby być mylona ze względu na jej nazwę lub wygląd.

■

2. Zasady techniczne stosowania ust. 1, włączając szczególne przypadki, gdy w odniesieniu do pewnych składników nie jest wymagane oznaczenie ilościowe, zostały ustanowione w załączniku VII.

#### Artykuł 24

##### Ilość netto

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

- a) w jednostkach pojemności w przypadku płynów **w rozumieniu dyrektywy Rady 85/339/EWG z dnia 27 czerwca 1985 r. w sprawie opakowań zawierających produkty płynne przeznaczone do spożycia przez ludzi** <sup>(1)</sup>;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 176 z 6.7.1985, s. 18.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

b) w jednostkach masy w przypadku innych produktów.

2. Komisja może za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44 ustanowić wyrażanie ilości netto pewnych określonych rodzajów żywności w inny sposób niż opisany w ust. 1. ■

3. Zasady techniczne stosowania ust. 1, włączając szczególne przypadki, gdy oznaczenie ilości netto nie jest wymagane, zostały ustanowione w załączniku VIII.

#### Artykuł 25

##### Data minimalnej trwałości, data „spożyć przed” oraz data produkcji

1. W przypadku żywności, która z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psuje i z tego względu już po krótkim czasie może stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się datą „spożyć przed”.

2. *Odpowiednia data jest łatwa do znalezienia i nie może być ukryta. Podawana jest ona w następujący sposób:*

a) *data minimalnej trwałości:*

(i) *datę poprzedza sformułowanie:*

— *„Najlepiej spożyć do ...” gdy data zawiera oznaczenie dnia;*

— *„Najlepiej spożyć przed końcem ...” w innych przypadkach;*

(ii) *sformułowaniu, o którym mowa w lit. a), towarzyszy:*

— *sama data, albo*

— *odniesienie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu.*

*Jeśli to konieczne, po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane, aby produkt mógł zachować swoje szczególne właściwości przez określony okres;*

(iii) *data składa się z dnia, miesiąca i roku podanych w niekodowanej formie i w tej właśnie kolejności.*

*Jednakże w przypadku żywności:*

— *której trwałość nie przekracza trzech miesięcy, wystarczy oznaczenie dnia oraz miesiąca;*

— *której trwałość przekracza trzy miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie miesiąca oraz roku;*

— *które będą przechowywane dłużej niż 18 miesięcy, wystarczy oznaczenie roku;*

*Sposób oznaczenia daty minimalnej trwałości, o której mowa w pkt. A lit. c) niniejszego ustępu może być określony zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 41 ust. 2;*

Środa, 16 czerwca 2010 r.

(iv) oznaczenie „data minimalnej trwałości” znajduje się na każdej z oddzielnie zapakowanych porcji;

(v) z zastrzeżeniem przepisów unijnych nakładających inne rodzaje oznaczenia daty, oznaczenie daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla:

- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone lub podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne;
- win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, oraz napojów objętych kodami CN 2206 00 91, 2206 00 93 i 2206 00 99 i wytworzonych z winogron lub moszczu winnego;
- napojów o zawartości 10 % lub więcej alkoholu objętościowo;
- napojów bezalkoholowych, soków owocowych, nektarów owocowych i napojów alkoholowych o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo, w opakowaniach jednostkowych zawierających więcej niż pięć litrów, przeznaczonych do zaopatrywania zakładów żywienia zbiorowego;
- wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia;
- octu;
- soli kuchennej;
- cukru w stanie stałym;
- wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych;
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia;

b) data spożycia:

(i) datę poprzedza sformułowanie „spożyć przed ...”:

(ii) sformułowaniu w lit. a) towarzyszy:

- sama data, albo
- odniesienie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu;

Po tych danych szczegółowych następuje opis warunków przechowywania, które muszą być przestrzegane;

(iii) data składa się z dnia, miesiąca i ewentualnie roku, w takiej kolejności oraz w niekodowanej formie;

Środa, 16 czerwca 2010 r.

**c) data produkcji:**

(i) datę poprzedza sformułowanie „wyprodukowano w dniu”;

(ii) sformułowaniu, o którym mowa w lit. a), towarzyszy:

— sama data, albo

— odniesienie do miejsca, gdzie data jest podana w etykietowaniu;

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

■

Artykuł 26

Instrukcje użycia

1. Instrukcje użycia żywności oznaczane są w taki sposób, aby umożliwić jej właściwe użycie. **W stosownych przypadkach należy podać instrukcje dotyczące warunków chłodzenia i przechowywania, a także terminu przydatności do spożycia po otwarciu opakowania.**

2. Komisja może **za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44** ustanowić zasady dotyczące sposobu, w jaki instrukcje te powinny być oznaczone w przypadku niektórych rodzajów żywności. ■

Artykuł 27

Zawartość alkoholu

1. Zasady dotyczące oznaczenia zawartości alkoholu wyrażonej objętościowo w przypadku produktów objętych pozycjami taryfowymi 22.04 oraz 22.05 Wspólnej Taryfy Celnej są ustanowione w szczególnych przepisach unijnych mających zastosowanie do takich produktów.

2. W przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo, innych niż te, o których mowa w ust. 1, rzeczywista zawartość alkoholu objętościowo jest oznaczana zgodnie z załącznikiem IX.

SEKCJA 3

**OZNACZENIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ**

Artykuł 28

Powiązania z innymi przepisami prawa

1. Przepisy niniejszej sekcji nie mają zastosowania do żywności objętej zakresem następującego prawodawstwa:

- a) dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych <sup>(1)</sup>;
- b) dyrektywa Rady 80/777/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 229 z 30.8.1980, s. 1.



Środa, 16 czerwca 2010 r.

2. Przepisy zawarte w niniejszej sekcji mają zastosowanie bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego <sup>(1)</sup> i dyrektyw szczegółowych określonych w art. 4 ust. 1 wspomnianej dyrektywy.

Artykuł 29

Zawartość

1. Informacja o wartości odżywczej (zwana dalej „obowiązkową informacją o wartości odżywczej”) obejmuje następujące informacje:

- a) wartość energetyczna;
- b) ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, ■ cukrów oraz soli;
- c) **ilość białka, węglowodanów, błonnika oraz naturalnych i sztucznych tłuszczów trans.**

Niniejszy ustęp nie ma zastosowania do **napojów zawierających alkohol**. Komisja przedstawi w terminie ... (\*) sprawozdanie dotyczące stosowania niniejszego ustępu w odniesieniu do tych produktów; sprawozdaniu temu mogą towarzyszyć szczególne środki określające zasady **udostępniania konsumentom** informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do tych produktów, **przyjęte za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44.**

2. Informacja o wartości odżywczej może również **dotatkowo** zawierać oznaczenie ilości jednego lub większej liczby z następujących składników:

- a) kwasy tłuszczowe jednonienasycone;
- b) kwasy tłuszczowe wielonienasycone;
- c) alkohole wielowodorotlenowe;
- d) **cholesterol;**
- e) skrobia;
- 
- f) każdy ze składników mineralnych i witamin **obecnych w znaczących ilościach zgodnie** z punktem 1 części A załącznika X i **zgodnie z wartościami podanymi** w punkcie 2 części A załącznika X;
- g) **inne substancje w rozumieniu części A załącznika XII, a także elementy tych substancji odżywczych;**
- h) **inne substancje w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1925/2006.**

3. W przypadku przedstawienia oświadczenia żywieniowego lub zdrowotnego obowiązkowa jest informacja o ilości substancji, które należą do jednej z kategorii składników odżywczych określonych w ust. 2 lub które są jej składnikami.

■

Artykuł 30

Obliczenia

1. Ilość energii oblicza się z zastosowaniem przeliczników zawartych w załączniku XI.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 27.

(\*) **Pięć lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

2. Komisja za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44 ustanawia i włącza do załącznika XI przeliczniki do obliczania ilości witamin i składników mineralnych określonych w punkcie 1 części A załącznika X, aby dokładniej obliczać ich zawartość w żywności. ■

3. Ilości energii i składniki odżywcze, o których mowa w art. 29 ust. 1 i 2, odnoszą się do żywności w postaci dostępnej w sprzedaży.

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

4. Podawane wartości, odpowiednio dla danego przypadku, są wartościami średnimi, **obowiązującymi do końca okresu przydatności z uwzględnieniem stosownego zakresu tolerancji**, opartymi na:

- a) analizie żywności dokonanej przez producenta; lub
- b) obliczeniu na podstawie znanych lub rzeczywistych wartości średnich używanych składników; lub
- c) obliczeniu na podstawie ogólnie ustalonych i przyjętych danych szczegółowych.

Zasady wykonywania przepisów dotyczących informacji o energii i składnikach odżywczych, w szczególności w odniesieniu do precyzji podawanych wartości, w tym do różnic między wartościami podawanymi a wartościami ustalonymi w trybie urzędowych kontroli, **przyjmuje się po wydaniu opinii przez Urząd za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44.**

#### Artykuł 31

##### Formy wyrażania

1. Ilość energii i składników odżywczych lub ich komponentów, o których mowa w art. 29 ust. 1 i 2, jest wyrażana przy użyciu jednostek miary wymienionych w **załączniku XII**.

2. W „obowiązkowej informacji o wartości odżywczej z przodu opakowania” podaje się wartość energetyczną w kcal, zgodnie z art. 29 ust. 1 lit. a), oraz obowiązkowe informacje o składnikach odżywczych, określonych w art. 29 ust. 1 lit. b) i wyrażonych w gramach.

**Informacje te muszą być prezentowane w jasnym formacie w następującym porządku: wartość energetyczna, tłuszcz, nasycone kwasy tłuszczowe, węglowodany oraz sól.**

3. W „obowiązkowej informacji o wartości odżywczej z tyłu opakowania” podaje się wartość energetyczną w kcal, wszystkie obowiązkowe informacje o składnikach odżywczych, o których mowa w art. 29 ust. 1, i w stosownych przypadkach dobrowolne informacje o pozostałych składnikach odżywczych, o których mowa w art. 29 ust. 2.

**Informacje te podawane są odpowiednio w kolejności określonej w części C załącznika XII w przeliczeniu zarówno na 100 g/ml, jak i na porcję.**

**Są one prezentowane w formie tabeli z wyrównanymi liczbami.**

4. Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej musi być wyrażona, w zależności od sytuacji, jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia ustanowionych w części B załącznika X, w przeliczeniu na 100 g, na 100 ml lub na porcję. O ile jest podawana informacja o witaminach i składnikach mineralnych, jest ona również wyrażana jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia ustanowionych w punkcie 1 części A załącznika X.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

5. Jeżeli podawane są informacje zgodnie z ust. 4 w bezpośredniej bliskości odpowiedniej tabeli należy zamieścić następującą informację dodatkową: „Przeciętne zapotrzebowanie dzienne kobiety w średnim wieku. Indywidualne zapotrzebowanie dzienne może odbiegać od podanego.”

6. Informacja o alkoholach wielowodorotlenowych lub skrobi oraz informacja o typie kwasów tłuszczowych, inna niż obowiązkowa informacja o nasyconych kwasach tłuszczowych i **tłuszczach trans**, o której mowa w art. 29 ust. 1 lit. b), musi być prezentowana zgodnie z **załącznikiem XII**.

**I**

## Artykuł 32

## Dodatkowe formy wyrażania ilości

Poza formami wyrażania ilości, o których mowa w art. 31 ust. 2-4, informacja o wartości odżywczej może zostać podana **dotatkowo, poprzez powtórzenie**, z użyciem innych form wyrażania ilości i ewentualnie w innym miejscu opakowania, na przykład w formie graficznej lub za pomocą symboli, pod warunkiem spełnienia następujących zasadniczych wymagań:

- a) **takie formy wyrażania nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd ani odciągać jego uwagi od obowiązkowych informacji na temat wartości odżywczej; oraz**
- b) są one oparte bądź na **I** referencyjnych wartościach spożycia **ustanowionych w załączniku X części B** bądź na **rzetelnych wynikach** naukowych dotyczących wartości spożycia energii lub składników odżywczych;
- c) są one wsparte **naukowymi** dowodami zrozumienia i wykorzystywania prezentacji informacji przez przeciętnego konsumenta; i
- d) **są one poparte niezależnymi badaniami konsumenckimi, które wykazały, że przeciętny konsument rozumie tę formę wyrażania.**

## Artykuł 33

## Prezentacja

**I** 1. Oznaczenie zawartości energetycznej obowiązujące na mocy art. 29 ust. 1 lit. a) i części B załącznika X, oprócz przedstawienia wartości odżywczej na podstawie art. 29 i 31, musi być podane dodatkowo na przodzie opakowania w jego prawej dolnej części czcionką o wielkości 3 mm i znajdować się w ramce.

2. Ozdobne opakowania prezentów są wyłączone z obowiązku powtarzania informacji o zawartości energetycznej na przodzie opakowania zgodnie z ust. 1.

3. **Dobrowolna rozszerzona** informacja o wartości odżywczej dotycząca składników odżywczych, o których mowa w art. 29 ust. 2, musi się znajdować **I** w odpowiednich przypadkach w kolejności prezentacji przewidzianej w **załączniku XII. Ustęp 1 stosuje się odpowiednio. I**

4. Jeżeli podanie informacji o wartości odżywczej w przypadku żywności, o której mowa w załączniku IV, jest obowiązkowe ze względu na oświadczenia żywieniowe lub zdrowotne, informacja taka nie musi być umieszczona w głównym polu widzenia.

5. Przepisy ust. 1 nie mają zastosowania do żywności określonej w dyrektywie 89/398/EWG i w dyrektywach szczególnych, o których mowa w art. 4 ust. 1 tej dyrektywy.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

6. W przypadkach gdy ilość energii lub składników odżywczych w produkcie jest znikoma, informację o wartości odżywczej tych elementów można zastąpić takim oświadczeniem, jak „Zawiera znikome ilości...” bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, o ile informacja taka występuje.

█

7. Komisja może ustanowić zasady dotyczące innych aspektów prezentacji informacji o wartości odżywczej *za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44.*

8. *Do ... (\*) Komisja sporządza sprawozdanie oceniające formę prezentacji opisaną w ustępach 1-7.*

## ROZDZIAŁ V

### DOBROWOLNE INFORMACJE O ŻYWNOSCI

#### Artykuł 34

#### █ Wymagania

█ 1. *Nie należy prezentować informacji dobrowolnych ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji informacji obowiązkowych.*

2. *Wszelkie istotne informacje dotyczące dobrowolnych programów informowania o żywności, takie jak leżące u ich podstaw kryteria i badania naukowe, są udostępniane publicznie.*

3. *Dodatkowe dobrowolne informacje o wartości odżywczej odnoszące się do konkretnych grup docelowych, np. dzieci, mogą być nadal zamieszczane, o ile przytaczane specyficzne wartości referencyjne są naukowo udowodnione, nie wprowadzają w błąd konsumenta i są zgodne z ogólnymi wymogami określonymi w niniejszym rozporządzeniu.*

4. Bez uszczerbku dla przepisów dotyczących etykietowania zgodnie ze szczególnym ustawodawstwem unijnym, ust. 5 ma zastosowanie w przypadku gdy kraj lub miejsce pochodzenia żywności jest dobrowolnie oznaczone w celu poinformowania konsumentów o pochodzeniu żywności z Unii Europejskiej lub innego kraju lub miejsca.

█

5. W przypadku mięsa, innego niż wołowina i cielęcina, oznaczenie kraju lub miejsca pochodzenia może odnosić się do pojedynczego miejsca pochodzenia wyłącznie wówczas, gdy zwierzęta urodziły się, były hodowane i zostały ubite w tym samym miejscu. W innych przypadkach należy podać informacje o każdym z poszczególnych miejsc urodzenia, hodowli i uboju.

█

6. *Pojęcia „wegetariański” nie stosuje się w odniesieniu do środków spożywczych, które wyprodukowano z produktów lub przy pomocy produktów pochodzących od zwierząt, które zmarły, zostały ubite lub umierają w wyniku zjedzenia. Pojęcia „wegański” nie stosuje się w odniesieniu do środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego lub wyprodukowanych na bazie zwierząt lub przy pomocy zwierząt, ani do produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym produktów pochodzących od żywych zwierząt.*

## █ ROZDZIAŁ VI

### PRZEPISY KRAJOWE

#### Artykuł 35

#### Zasada

Państwo członkowskie może przyjmować przepisy w dziedzinie informacji o żywności dla konsumentów wyłącznie wówczas, gdy przewiduje to niniejsze rozporządzenie.

(\*) *Pięć lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.*

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## Artykuł 36

## Krajowe przepisy w sprawie dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych

1. Poza obowiązkowymi danymi szczegółowymi, o których mowa w art. 9 ust. 1 i w art. 11, państwa członkowskie mogą wymagać, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 39, podawania dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności, o ile jest to uzasadnione:

- a) ochroną zdrowia publicznego;
- b) ochroną konsumentów;
- c) zapobieganiem nadużyciom;
- d) ochroną praw własności przemysłowej i handlowej, **regionalnych** oznaczeń pochodzenia, zarejestrowanych nazw pochodzenia oraz zapobieganiem nieuczciwej konkurencji.

**Takie środki nie stanowią przeszkód dla swobodnego przepływu towarów na rynku wewnętrznym. |**

## Artykuł 37

## Mleko i produkty mleczne

Państwa członkowskie mogą przyjmować środki stanowiące odstępstwo od art. 9 ust. 1 i art. 11 ust. 2 w przypadku mleka i produktów mlecznych prezentowanych w butelkach szklanych przeznaczonych do ponownego użycia.

Państwa członkowskie przekażą bezzwłocznie Komisji tekst tych środków.



## Artykuł 38

**Żywność niepaczkowana**

1. **W odniesieniu do żywności niepaczkowanej podaje się informacje szczegółowe zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. c).**
2. **Przedstawienie innych danych, o których mowa w art. 9 i 11, nie jest obowiązkowe.**
3. **Państwa członkowskie mogą przyjąć szczegółowe zasady dotyczące sposobu udostępniania informacji, o których mowa w ust. 1 i 2.**
4. Państwa członkowskie bezzwłocznie przekazują Komisji tekst środków określonych w ust. 1 i 3.

## Artykuł 39

## Procedura notyfikacji

1. W przypadku odesłania do niniejszego artykułu państwo członkowskie, które uzna za konieczne przyjęcie nowego prawodawstwa dotyczącego informacji o żywności, zawiadamia wcześniej Komisję i inne państwa członkowskie o przewidywanych środkach i podaje powody, które je uzasadniają.
2. Komisja zasięgnie opinii Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt ustanowionego na mocy art. 58 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, jeśli uzna, że taka opinia będzie przydatna lub jeśli zażąda jej państwo członkowskie. **Komisja wprowadza również procedurę formalnego powiadamiania dla wszystkich zainteresowanych stron zgodnie z postanowieniami dyrektywy 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego <sup>(1)</sup>.**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 204 z 21.7.1998, s. 37.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

3. Zainteresowane państwo członkowskie może podjąć przewidywane środki dopiero po upływie trzech miesięcy od notyfikacji, o której mowa w ust. 1, o ile otrzymało od Komisji negatywnej opinii.

4. Jeśli opinia Komisji będzie negatywna, podejmie ona procedurę regulacyjną, o której mowa w art. 41 ust. 2 przed upływem wymienionego trzymiesięcznego okresu, aby ustalić, czy możliwe jest wdrożenie przewidywanych środków. Komisja może wymagać wprowadzenia pewnych zmian do przewidywanych środków. Zainteresowane państwo członkowskie może podjąć przewidywane środki dopiero po przyjęciu przez Komisję ostatecznej decyzji.



## ROZDZIAŁ VII

### PRZEPISY WYKONAWCZE, ZMIENIAJĄCE I KOŃCOWE

#### Artykuł 40

##### Adaptacje techniczne

Z zastrzeżeniem przepisów dotyczących zmian w załącznikach II i III, o których mowa w art. 11 ust. 2 i art. 22 ust. 2, Komisja może dokonywać zmian w załącznikach. Te środki mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia poprzez dodanie nowych elementów przyjmuje się **za pomocą aktów delegowanych zgodnie z art. 42 oraz z zastrzeżeniem warunków określonych w art. 43 i 44.**

#### Artykuł 41

##### Komitet

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt.
2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem postanowień jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE zostaje określony jako trzy miesiące.



#### Artykuł 42

##### Wykonywanie przekazanych uprawnień

1. **Uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. k), 11 ust. 2, art. 14 ust. 1, art. 20 lit. e), art. 22 ust. 2, art. 24 ust. 2, art. 26 ust. 2, art. 29 ust. 1, art. 30 ust. 2 i ust. 4, art. 33 ust. 7 i art. 40 przyznaje się Komisji na okres pięciu lat począwszy od ... (\*). Komisja przedkłada sprawozdanie na temat przekazanych uprawnień najpóźniej sześć miesięcy przed końcem tego pięcioletniego okresu. Przekazanie uprawnień zostaje automatycznie odnowione na taki sam okres, chyba że Parlament Europejski lub Rada cofnie je zgodnie z art. 43.**
2. **Niezwłocznie po przyjęciu aktu delegowanego Komisja Europejska informuje o nim jednocześnie Parlament Europejski i Radę.**
3. **Uprawnienia do przyjęcia aktów delegowanych powierzone Komisji podlegają warunkom określonym w art. 43 i 44.**

(\* ) Data wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

**Artykuł 43****Odwołanie przekazanych uprawnień**

1. **Parlament Europejski lub Rada mogą w każdej chwili cofnąć przekazane uprawnienia, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. k), 11 ust. 2, art. 14 ust. 1, art. 20 lit. e), art. 22 ust. 2, art. 24 ust. 2, art. 26 ust. 2, art. 29 ust. 1, art. 30 ust. 2 i ust. 4, art. 33 ust. 7 i art. 40.**
2. **Institucja, która rozpoczęła wewnętrzną procedurę podejmowania decyzji o odwołaniu przekazanych uprawnień, dokłada starań o poinformowanie o tym drugiej instytucji oraz Komisji w rozsądnym czasie przed podjęciem ostatecznej decyzji, określając delegowane uprawnienia, które mogą być przedmiotem odwołania, a także ewentualne powody odwołania.**
3. **Decyzja o odwołaniu kończy przekazanie uprawnień określonych w tej decyzji. Wchodzi ona w życie bezzwłocznie lub z dniem w niej określonym. Nie narusza ona ważności już obowiązujących aktów delegowanych. Jest ona publikowana w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.**

**Artykuł 44****Sprzeciw wobec aktów delegowanych**

1. **Parlament Europejski lub Rada mogą wyrazić sprzeciw wobec aktu delegowanego w terminie dwóch miesięcy od daty powiadomienia o tym akcie.**

Z inicjatywy Parlamentu Europejskiego lub Rady termin ten wydłuża się o dwa miesiące.

2. **Jeżeli po upływie tego okresu ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyrażą sprzeciwu wobec aktu delegowanego, jest on publikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i wchodzi w życie w dniu w nim określonym.**

**Akt delegowany może zostać opublikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i wejść w życie przed upływem tego terminu, jeżeli zarówno Parlament Europejski, jak i Rada poinformują Komisję, że nie zamierzają wyrazić sprzeciwu.**

3. **W przypadku sprzeciwu wobec aktu delegowanego ze strony Parlamentu Europejskiego lub Rady akt delegowany nie wchodzi w życie. Instytucja wyrażająca sprzeciw wobec aktu delegowanego określa powody sprzeciwu.**

**Artykuł 45****Zmiany rozporządzenia (WE) nr 1924/2006**

W art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 ustęp pierwszy i drugi przyjmują następujące brzmienie:

„Obowiązek przedstawiania informacji oraz sposoby ich przedstawiania zgodnie z rozdziałem IV, sekcją 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr .../2010 z dnia ... w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (\*) w przypadkach stosowania oświadczeń żywieniowych i/lub zdrowotnych mają zastosowanie z uwzględnieniem niezbędnych zmian, z wyjątkiem reklamy ogólnej.

Dodatkowo i zależnie od sytuacji, informacja o ilości substancji, której (których) dotyczy oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, a która nie jest podana w określeniu wartości odżywczej, jest zamieszczana w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się informacja o wartości odżywczej, i wyrażana zgodnie z art. 30 i 31 rozporządzenia (UE) nr .../... [w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności].

(\*) Dz.U. L ... z..., s. ...”.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## Artykuł 46

### Zmiany rozporządzenia (WE) nr 1925/2006

Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 otrzymuje następujące brzmienie:

1. Art. 6 ust. 6 otrzymuje brzmienie:

„6. Dodanie do żywności witaminy lub składnika mineralnego musi powodować obecność tej witaminy lub tego składnika mineralnego w danym produkcie przynajmniej w ilości znaczącej, o ile ilość ta jest określona w [punkcie 2 części A załącznika X rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr .../2010 z dnia ... w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (\*). Ilości minimalne, w tym wszelkie ilości niższe, stanowiące odstępstwo od wspomnianych wyżej ilości znaczących, są przyjmowane dla określonej żywności lub jej kategorii zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 14 ust. 2.

(\*) Dz.U. L ... z..., s. ...”;

2. Art. 7 ust. 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Oznaczanie wartości odżywczej produktów z dodatkiem witamin i składników mineralnych, które objęte są niniejszym rozporządzeniem, jest obowiązkowe. Wymagana informacja zawiera elementy określone w art. 29 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr .../2010 z dnia ... w sprawie [przekazywania konsumentom informacji na temat żywności] oraz całkowite ilości witamin i składników mineralnych obecne w żywności po ich dodaniu.”.

## Artykuł 47

### Repeal

1. Dyrektywy 87/250/EWG, 94/54/WE, 1999/10/WE, 2000/13/WE, 2002/67/WE, 2004/77/WE i rozporządzenie (WE) nr 608/2004 tracą moc ze skutkiem od ... (\*).
2. Dyrektywa 90/496/EWG traci moc od dnia ... (\*\*).
3. Odesłania do uchylonych aktów są interpretowane jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

## Artykuł 48

### Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Przepisy art. 14 ust. 1 stosuje się z mocą od ... (\*\*).

Przepisy art. 29–33 stosuje się z mocą od ... (\*\*\*), z wyjątkiem żywności etykietowanej przez podmioty działające na rynku spożywczym, które w dniu ... (\*\*\*\*) zatrudniają mniej niż **100** pracowników i których roczny obrót *lub* roczna suma bilansowa nie przekracza kwoty **5** mln EUR, o ile mają zastosowanie ... (\*\*\*\*\*).

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia

W imieniu Parlamentu Europejskiego  
Przewodniczący

W imieniu Rady  
Przewodniczący

(\*) Data wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.  
(\*\*) Pięć lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.  
(\*\*\*) Pierwszy dzień miesiąca następującego 36 miesięcy od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.  
(\*\*\*\*) Data wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.  
(\*\*\*\*\*) Pierwszy dzień miesiąca następującego 60 miesięcy od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.



Środa, 16 czerwca 2010 r.

## ZAŁĄCZNIK I

## SZCZEGÓLNE DEFINICJE

o których mowa w art. 2 ust. 4

1. „informacja o wartości odżywczej” lub „oznaczanie wartości odżywczej” oznaczają informacje **określające**:
  - a) wartość energetyczną; lub
  - b) wartość energetyczną i przynajmniej jeden z następujących składników odżywczych i **ich komponentów**:
    - tłuszcze,
    - węglowodany,
    - błonnik,
    - białko,
    - sól,
    - witaminy i składniki mineralne wymienione w załączniku X, część A, pkt 1 i obecne w znaczących ilościach, zgodnie z ich określeniem w załączniku X, część A, pkt 2.
2. „tłuszcze” oznaczają całkowitą zawartość tłuszczu, z fosfolipidami włącznie;
3. „kwasy tłuszczowe nasycone” oznaczają kwasy tłuszczowe bez podwójnych wiązań;
4. „tłuszcze trans” oznaczają kwasy tłuszczowe z co najmniej jednym niesprzężonym (tj. przerwany co najmniej jedną grupą metylenową) wiązaniem podwójnym węgiel-węgiel w konfiguracji trans;
5. „kwasy tłuszczowe jednonienasycone” oznaczają kwasy tłuszczowe z jednym podwójnym wiązaniem cis;
6. „kwasy tłuszczowe wielonienasycone” oznaczają kwasy tłuszczowe z podwójnymi wiązaniami cis przerwany cis-metylenem;
7. „węglowodany” oznaczają wszelkie węglowodany, które podlegają procesom metabolizmu w organizmie człowieka, łącznie z alkoholami wielowodorotlenowymi;
8. „cukry” oznaczają wszelkie cukry proste i dwucukry obecne w żywności, z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych, **izomaltulozy i D-tagatozy**;
9. „alkohole wielowodorotlenowe” oznaczają alkohole zawierające więcej niż dwie grupy hydroksylowe;
10. „białko” oznacza zawartość białka obliczoną z użyciem wzoru: białko = całkowity azot Kjeldahla × 6,25, **a w przypadku białka mleka całkowity azot Kjeldahla x 6,38**;
11. „sól” oznacza zawartość soli obliczoną z użyciem wzoru: sól = sól × 2,5;
12. **„płatki jadalnego złota” oznaczają jadalną dekorację produktów żywnościowych i napojów wykonaną z płatków złota o grubości ok. 0,000125 mm w formie płatków lub proszku**;
13. „wartość średnia” oznacza wartość, która najlepiej określa ilość składnika odżywczego zawartego w danej żywności i uwzględnia sezonową zmienność, wzorce konsumpcji i inne czynniki, które mogą mieć wpływ na zmianę wartości rzeczywistej;
14. **„pród opakowania” oznacza stronę lub powierzchnię opakowania produktu żywnościowego, która najczęściej jest wystawiana lub widoczna w zwykłych lub zwyczajowych warunkach sprzedaży lub stosowania.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

ZAŁĄCZNIK II

SKŁADNIKI **MOGĄCE POWODOWAĆ** ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę <sup>(1)</sup>;
  - b) maltodekstryn na bazie pszenicy <sup>(1)</sup>;
  - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
  - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych ■
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne z wyjątkiem:
  - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
  - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina.
5. Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne z wyjątkiem:
  - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego <sup>(1)</sup>;
  - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
  - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olei roślinnych pochodzenia sojowego;
  - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
  - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych ■
  - b) laktitolu.
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamia i orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), i produkty pochodne z wyjątkiem:
  - a) orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych ■
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na SO<sub>2</sub> **w spożywanym produkcie**.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.

---

<sup>(1)</sup> Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## ZAŁĄCZNIK III

ŻYWNOŚĆ, W PRZYPADKU KTÓREJ ETYKIETOWANIE MUSI ZAWIERAĆ JEDNĄ LUB WIĘCEJ DODATKOWYCH DANYCH SZCZEGÓLOWYCH

RODZAJ LUB KATEGORIA ŻYWNOŚCI	DANE SZCZEGÓLOWE
<b>1. ŻYWNOŚĆ PAKOWANA W ATMOSFERZE NIEKTÓRYCH GAZÓW</b>	
1.1 Żywność, której trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów opakowaniowych dozwolonych zgodnie z dyrektywą 89/107/EWG	„Zapakowano w atmosferze ochronnej”
<b>2. PRODUKTY MIĘSNE POCHODZĄCE ZE SPECJALNEGO UBOJU</b>	
2.1 <i>Mięso lub produkty mięsne pochodzące z rytualnego uboju zwierząt, które przed ubojem nie zostały ogłuszone.</i>	„mięso pochodzące z uboju bez ogłuszenia”
<b>3. ŻYWNOŚĆ ZAWIERAJĄCA ŚRODKI SŁODZĄCE</b>	
3.1 Żywność zawierająca środek słodzący lub środki słodzące dozwolone zgodnie z dyrektywą 89/107/EWG	„ze środkiem słodzącym (środkami słodzącymi)”; informację umieszcza się obok nazwy żywności, <b>w głównym polu widzenia.</b>
3.2 Żywność zawierająca zarówno dodatek cukru lub cukrów, jak i środek słodzący lub środki słodzące dozwolone zgodnie z dyrektywą 89/107/EWG	„z cukrem (cukrami) i środkiem słodzącym (środkami słodzącymi)”; informację umieszcza się obok nazwy żywności.
3.3 Żywność zawierająca aspartam dozwolony zgodnie z dyrektywą 89/107/EWG	„zawiera <b>aspartam</b> ”
3.4 Żywność zawierająca ponad 10 % dodanych alkoholi wielowodorotlenowych dozwolonych zgodnie z dyrektywą 89/107/EWG	„nadmierne spożycie może mieć efekt przeczyszczający”
<b>4. ŻYWNOŚĆ ZAWIERAJĄCA KWAS GLICYRYZYNOWY LUB JEGO SÓL AMONOWĄ</b>	
4.1 Wyroby lub napoje zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (-ich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> , w stężeniu 100 mg/kg lub 10 mg/l lub większym.	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję”, chyba że termin „lukrecja” został już włączony do wykazu składników lub do nazwy żywności. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy żywności.
4.2 Wyroby zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (-ich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> w stężeniu 4 g/kg lub większym.	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia”. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy żywności.
4.3 Napoje zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól amonową w wyniku dodania substancji jako takiej (-ich) lub lukrecji <i>Glycyrrhiza glabra</i> w stężeniu 50 mg/l lub większym, lub 300 mg/l lub większym w przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo (!).	Bezpośrednio po wykazie składników należy dodać następującą informację: „zawiera lukrecję – chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia”. W razie braku wykazu składników informację umieszcza się obok nazwy żywności.
<b>5. ŻYWNOŚĆ ZAWIERAJĄCA KWAS GLUTAMINOWY I JEGO SOLE</b>	
5.1 <i>Żywność zawierająca jeden lub więcej dodatków do środków spożywczych E620, E621, E622, E623, E624 i E 625</i>	„zawiera składniki pobudzające apetyt”

Środa, 16 czerwca 2010 r.

RODZAJ LUB KATEGORIA ŻYWNOSCI	DANE SZCZEGÓŁOWE
<b>6. MIĘSO ZŁOŻONE Z POŁĄCZONYCH KAWAŁKÓW MIĘSNYCH</b>	
<b>6.1 Mięso złożone z połączonych kawałków mięsnych, które może sprawiać wrażenie wykonania z jednego kawałka</b>	<b>„zawiera połączone kawałki mięsne” – taka informacja powinna być umieszczona przy nazwie produktu żywnościowego</b>
<b>7. NAPOJE O WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI KOFEINY</b>	
<p>7.1 Napoje, z wyjątkiem napojów na bazie kawy, herbaty lub ekstraktu kawy lub herbaty, w przypadku gdy nazwa żywności zawiera określenie „kawa” lub „herbata”, które:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— są przeznaczone do spożycia w stanie niezmodyfikowanym i zawierają kofeinę, niezależnie od jej źródła, w proporcji przewyższającej 150 mg/l, lub</li> <li>— występują w postaci skoncentrowanej lub suchej i po przygotowaniu do spożycia zawierają kofeinę, niezależnie od jej źródła, w proporcji przewyższającej 150 mg/l</li> </ul>	„O wysokiej zawartości kofeiny” w tym samym polu widzenia, co nazwa napoju, po czym w nawiasach, zgodnie z art. 14 ust. 4 niniejszego rozporządzenia, umieszcza się informację dotyczącą zawartości kofeiny wyrażonej w mg/100 ml.
<b>8. ŻYWNOSĆ Z DODATKIEM FITOSTEROLI, ESTRÓW FITOSTEROLI, FITOSTANOLI LUB ESTRÓW FITOSTANOLI</b>	
8.1 Żywność lub składniki żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli lub estrów fitostanoli	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) „z dodatkiem steroli roślinnych” lub „z dodatkiem stanoli roślinnych” w tym samym polu widzenia, co nazwa żywności;</li> <li>(2) wartość dodanego fitosterolu, estru fitosteroli, fitostanoli i estru fitostanoli (wyrażonego w % lub w g wolnych steroli roślinnych/stanoli roślinnych na 100 g lub 100 ml żywności) określoną w wykazie składników;</li> <li>(3) oświadczenie, że produkt przeznaczony jest wyłącznie dla osób, które chcą obniżyć swoje stężenie cholesterolu we krwi;</li> <li>(4) oświadczenie, że pacjenci zażywający leki na obniżenie stężenia cholesterolu powinni spożywać produkty wyłącznie pod opieką lekarską;</li> <li>(5) łatwo widoczne oświadczenie, że żywność może nie być odpowiednia w żywieniu kobiet w ciąży lub karmiących piersią oraz dla dzieci w wieku poniżej pięciu lat;</li> <li>(6) informacja, że żywność należy stosować w ramach zrównoważonej i różnorodnej diety, obejmującej regularne spożywanie owoców i warzyw w celu utrzymania poziomów karotenoidów;</li> <li>(7) w tym samym polu widzenia, co oświadczenie wymagane zgodnie z punktem 3), oświadczenie, że należy unikać spożycia dodatku steroli roślinnych/stanoli roślinnych w ilościach większych niż 3 g/dobę;</li> <li>(8) definicja porcji danej żywności lub danego składnika żywności (najlepiej w g lub ml) wraz z oświadczeniem o zawartej w niej ilości sterolu roślinnego/stanolu roślinnego.</li> </ol>
<b>9. PRODUKTY Z MIĘSA I DROBIU</b>	
<b>9.1 Produkty z kurczaka, do których wytwarzania wykorzystano proteiny wołowe lub wieprzowe.</b>	<b>Wykorzystanie protein wołowych lub wieprzowych jest zawsze jednoznacznie oznaczane na opakowaniu.</b>
(1) Poziom stosuje się do produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.	

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## ZAŁĄCZNIK IV

ŻYWNOŚĆ, KTÓRA JEST ZWOLNIONA Z WYMAGANIA PRZEDSTAWIANIA **OZNACZENIA** WARTOŚCI ODŻYWCZYCH

- **świeże owoce i warzywa oraz** produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
- produkty przetworzone, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakim je poddano, jest wędzenie lub dojrzewanie, i które obejmują pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
- **naturalne wody mineralne lub inne** wody przeznaczone do spożywania przez ludzi, włączając te, których jedynymi dodanymi składnikami są dwutlenek węgla lub środki aromatyzujące;
- **zioła, przyprawy korzenne i inne oraz ich mieszanki;**
- sól i substytuty soli;
- **cukier i nowe rodzaje cukrów;**
- **rodzaje mąki;**
- produkty objęte dyrektywą 1999/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. odnoszącą się do ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii <sup>(1)</sup>, całe lub zmielone ziarna kawy oraz całe lub zmielone bezkofeinowe ziarna kawy;
- napar ziołowy, herbata, herbata bezkofeinowa, herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, bezkofeinowa herbata instant lub rozpuszczalna lub ekstrakt herbaty, które nie zawierają dodanych składników;
- octy i substytuty octu, włączając te, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
- środki aromatyzujące;
- dodatki do środków spożywczych;
- pomoce przetwórcze;
- enzymy zawarte w żywności;
- **koloryzujące środki spożywcze;**
- **płatki jadalnego złota;**
- żelatyna;
- składniki powodujące zestalanie się dżemów;
- drożdże;
- **guma do żucia;**
- **artykuły żywnościowe w sezonowym, luksusowym lub upominkowym opakowaniu lub o takimże wyglądzie;**
- **słodycze sezonowe, zwłaszcza wyroby z cukru i czekolady w formie figurek;**
- **mieszane wielopaki;**
- **zestawy;**
- żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 75 cm<sup>2</sup>; **zawartość energetyczna określona w art. 29 ust. 1 lit. a) musi być wciąż umieszczana w głównym polu widzenia;**
- żywność sprzedawana przez osoby prywatne w kontekście okazyjnej działalności, a nie w ramach przedsięwzięcia, które wiązałyby się z pewną ciągłością działalności i pewnym stopniem organizacji;
- **żywność niepaczkowana, przeznaczona do bezpośredniego spożycia, w tym również pochodząca z zakładów żywienia zbiorowego**
- **produkty wytwarzane ręcznie;**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 66 z 13.3.1999, s. 26.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- żywność *pochodząca z bezpośredniej sprzedaży przez rolników*;
- żywność dostarczana bezpośrednio przez *małe przedsiębiorstwa w małych ilościach* produktowi konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego;
- żywność w opakowaniach bezpośrednich nieprzeznaczonych do sprzedaży bez opakowania zewnętrznego (informacja o wartości odżywczej musi być podana na opakowaniu zewnętrznym, chyba że żywność należy do kategorii żywności zwolnionych na mocy niniejszego załącznika).
- *środki spożywcze w ilości poniżej 5 g/ml*;
- *trwale oznakowane butelki szklane*.

#### ZAŁĄCZNIK V

##### NAZWA ŻYWNOSCI I SZCZEGÓLNE TOWARZYSZĄCE JEJ DANE SZCZEGÓŁOWE

###### CZĘŚĆ A – NAZWA ŻYWNOSCI

1. Dozwolone jest stosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność jest wprowadzana do obrotu, nazwy żywności, pod którą produkt ten jest legalnie produkowany i wprowadzany do obrotu w państwie członkowskim produkcji.

Jednakże w przypadku gdy stosowanie innych przepisów niniejszego rozporządzenia, w szczególności określonych w art. 9, uniemożliwiłoby konsumentom w państwie członkowskim, w którym żywność jest wprowadzana do obrotu, poznanie prawdziwego charakteru żywności oraz odróżnienie go od żywności, z którą mogłaby być mylona, nazwa żywności powinna być uzupełniona innymi informacjami opisowymi, które powinny znajdować się **w tym samym polu widzenia, obok nazwy żywności i być napisane wyraźną i łatwą do odczytania czcionką**.

2. W wyjątkowych przypadkach nazwa żywności państwa członkowskiego produkcji nie jest używana w państwie członkowskim, w którym prowadzony jest obrót, jeśli żywność, którą ta nazwa oznacza, jest na tyle różna w zakresie jej składu lub wytwarzania od żywności znanej pod tą nazwą, że przepisy punktu 1 nie są wystarczające do zapewnienia nabywcom w państwie członkowskim, w którym żywność jest wprowadzana do obrotu, prawidłowej informacji.
3. Nazwa żywności nie może być zastąpiona nazwą chronioną jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną.

###### CZĘŚĆ B – OBOWIĄZKOWE DANE SZCZEGÓŁOWE TOWARZYSZĄCE NAZWIE ŻYWNOSCI

1. Nazwa żywności zawiera dane szczegółowe dotyczące warunków fizycznych żywności lub szczególnego przetwarzania, jakiemu została poddana (np. sproszkowana, **powtórnie zamrożona**, liofilizowana, głęboko zamrożona, szybko zamrożona, **rozmrózona**, zagęszczona, wędzona) bądź dane takie towarzyszą nazwie, we wszystkich przypadkach, w których pominięcie takiej informacji mogłoby wprowadzić nabywcę w błąd.
2. Żywność poddana procesom promieniowania jonizującego musi być opatrzona jednym z następujących oznaczeń:  
„napromieniowane” lub „poddane działaniu promieniowania jonizującego”.
3. **W przypadku produktów mięsnych, które mają formę plata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej oraz w przypadku produktów rybnych nazwa żywności wskazuje na obecność wszelkich dodanych składników pochodzących od innego zwierzęcia niż zwierzę stanowiące podstawowy składnik produktu.**
4. **Nazwa żywności na etykiecie wszelkiego rodzaju produktów mięsnych, które mają formę plata, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej czy też peklowanego mięsa, powinna zawierać informację o:**
  - a) **wszelkich dodanych składnikach zwierzęcych o innym pochodzeniu niż reszta mięsa; oraz**
  - b) **wszelkim dodatku wody w następujących okolicznościach:**
    - **w przypadku mięsa gotowanego lub niegotowanego lub gotowanego mięsa peklowanego, jeśli dodatek wody przekracza 5 % wagi produktu,**
    - **w przypadku niegotowanego peklowanego mięsa, jeśli dodatek wody przekracza 10 % wagi produktu.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

5. Nazwa żywności na etykiecie wszelkiego rodzaju produktów rybnych, które mają formę pląta, fileta, plastra lub porcji ryby powinna zawierać informację o:

- a) wszelkich dodanych składników pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, innych niż rybne, oraz  
b) wszelkim dodatku wody, jeśli przekracza 5 % wagi produktu.

#### CZĘŚĆ C – SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE NAZEWNICTWA „MIĘSA MIELONEGO”

1. Kryteria składu sprawdzane na podstawie średniej dobowej:

	Zawartość tłuszczu	Stosunek tkanka łączna:białko mięsa
— chude mięso mielone	≤ 7 %	≤ 12
— mielona, czysta wołowina	≤ 20 %	≤ 15
— mięso mielone zawierające wieprzowinę	≤ 30 %	≤ 18
— mięso mielone innego gatunku	≤ 25 %	≤ 15

2. Na mocy odstępstwa od wymagań ustanowionych w rozdziale IV sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, następujące wyrazy muszą się znajdować w etykietowaniu:

„procentowa zawartość tłuszczu poniżej...”,

„stosunek tkanka łączna: białko mięsa poniżej...”.

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

#### CZĘŚĆ D – SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE NAZEWNICTWA OSŁONEK DO KIEŁBAS

W wykazie składników osłonka kielbas jest oznaczana jako:

- „jelito naturalne”, jeżeli jelito pochodzi z przewodu pokarmowego zwierząt parzystokopytnych, wykorzystywanego do produkcji kielbas;  
— „jelito sztuczne” w innych przypadkach.

Jeżeli jelito sztuczne nie jest jadalne, należy to wyraźnie oznaczyć.

#### CZĘŚĆ E – NAZWA HANDLOWA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH STWARZAJĄCA POZORY INNEGO PRODUKTU ŻYWNOŚCIOWEGO (poniższy wykaz zawiera przykłady)

Produkty żywnościowe, które stwarzają pozory innego produktu żywnościowego lub w których jeden składnik jest zamiennikiem, należy oznaczać w następujący sposób:

Odstępstwo co do rodzaju, właściwości i składu	Nazwa handlowa
W przypadku sera całkowite lub częściowe zastąpienie tłuszczu mlecznego tłuszczem roślinnym	„Produkt seropodobny”
W przypadku szynki zmieniony skład, w który wchodzi rozdrobnione składniki ze znacznie zmniejszonym procentowym udziałem mięsa	„Produkt szynkopodobny”

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## ZAŁĄCZNIK VI

## OZNACZANIE SKŁADNIKÓW

## CZĘŚĆ A – PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE OZNACZANIA SKŁADNIKÓW W MALEJĄCEJ KOLEJNOŚCI WAGOWEJ

Kategoria składników	Przepis dotyczący oznaczania w kolejności wagowej
1. Dodana woda oraz dodane produkty lotne	Wymieniane są w kolejności ich wagi w produkcie gotowym. Ilość wody dodanej jako składnik do żywności oblicza się poprzez odjęcie od całkowitej ilości produktu gotowego całkowitej ilości innych użytych składników. Ilość ta nie musi być brana pod uwagę, jeżeli nie przekracza wagowo 5 % produktu gotowego.
2. Składniki użyte w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej i odtworzone podczas wytwarzania	Mogą być wymienione w kolejności wagowej zarejestrowanej przed ich koncentracją lub odwodnieniem.
3. Składniki użyte w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej, przeznaczone do odtworzenia przez dodanie wody	Mogą być wymienione w kolejności ich proporcjonalnej zawartości w produkcie odtworzonym, pod warunkiem że wykazowi składników towarzyszy sformułowanie „składniki odtworzonego produktu” lub „składniki produktu gotowego do użycia”.
4. Owoce, warzywa lub grzyby, gdy żaden z poszczególnych owoców, warzyw lub grzybów nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy nie są one stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać, stosowane w mieszance jako składniki żywności	Mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą „owoce”, „warzywa” lub „grzyby”, z następującą po niej frazą „w zmiennych proporcjach”, bezpośrednio po której podany jest wykaz danych owoców, warzyw lub grzybów. W takich przypadkach mieszanka musi być uwzględniona w wykazie składników zgodnie z art. 19 ust. 1, na podstawie całkowitej masy danych owoców, warzyw lub grzybów.
5. Mieszanki <b>lub preparaty na bazie</b> przypraw lub ziół, gdy żadna z przypraw i żadne z ziół nie ma znacznej przewagi w proporcji wagowej	Mogą być wymienione w innej kolejności, pod warunkiem że wykazowi składników towarzyszy sformułowanie „w zmiennej proporcji” lub podobne.
6. Składniki stanowiące mniej niż 2 % produktu gotowego	Mogą być wymienione w innej kolejności, po innych składnikach.
7. Składniki, które są podobne lub wzajemnie zastępowalne, które mogą być stosowane podczas wytwarzania lub przygotowywania żywności bez zmiany jej składu, charakteru lub postrzeganej wartości, o ile stanowią mniej niż 2 % produktu gotowego	Mogą być wspomniane w wykazie składników z użyciem frazy „zawiera ... i/lub ...”, o ile co najmniej jeden z maksymalnie dwóch składników występuje w produkcie gotowym. Ten przepis nie dotyczy dodatków do środków spożywczych lub składników wymienionych w części C niniejszego załącznika.

## CZĘŚĆ B – OZNACZANIE NIEKTÓRYCH SKŁADNIKÓW NAZWĄ KATEGORII ZAMIAST NAZWY SZCZEGÓLNEJ

W przypadku składników, które należą do jednej z kategorii żywności wymienionych poniżej i są komponentami innej żywności, wymaga się nazywania ich jedynie oznaczeniem takiej kategorii.

Definicja kategorii żywności	Oznaczenie
1. Oleje rafinowane z wyłączeniem oliwy z oliwek	„Olej” wraz z [przymiotnikiem „zwierzęcy” ( <b>lub oznaczeniem jego określonego pochodzenia zwierzęcego</b> ) albo, w stosownych przypadkach, oznaczeniem jego określonego pochodzenia roślinnego ]  <b>W przypadkach gdy obecność niektórych olejów roślinnych nie może być gwarantowana, wymagane jest zastosowanie sformułowania „Może zawierać ...”.</b>  Przymiotnik „uwodorniony” musi towarzyszyć oznaczeniu oleju uwodornionego [



Środa, 16 czerwca 2010 r.

Definicja kategorii żywności	Oznaczenie
2. Tłuszcze rafinowane	„Tłuszcz” wraz z [oznaczeniem jego określonego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego.  Przymiotnik „uwodorniony” musi towarzyszyć oznaczeniu tłuszczu uwodornionego, chyba że ilość kwasów tłuszczowych nasyconych i tłuszczów trans została uwzględniona w informacji o wartości odżywczej.
3. Mieszanki mąki uzyskane z dwu lub więcej gatunków zbóż	„Mąka”, wraz z wykazem zbóż, z których została uzyskana, w malejącej kolejności wagowej
4. Skrobie, skrobie modyfikowane na drodze fizycznej lub enzymatycznej, <b>skrobie prażone lub dekstrynowane, skrobie modyfikowane działaniem kwasów lub zasad i skrobie bielone</b>	„Skrobia”
5. Wszystkie gatunki ryb, gdy ryba stanowi składnik innej żywności, pod warunkiem że nazwa i prezentacja takiej żywności nie odnosi się do określonego gatunku ryby	„Ryby”
6. Wszystkie rodzaje sera, gdy ser lub mieszanka serów stanowi składnik innej żywności, pod warunkiem że nazwa i prezentacja takiej żywności nie odnosi się do określonego rodzaju sera	„Ser”
7. Wszystkie przyprawy w ilości nieprzekraczającej wagowo 2 % żywności	„Przyprawa (przyprawy)” lub „mieszanka przypraw”
8. Wszystkie zioła lub części ziół w ilości nieprzekraczającej wagowo 2 % żywności	„Zioło (zioła)” lub „mieszanka ziół”
9. Wszystkie rodzaje preparatów gumowych użytych do produkcji podstawy gumy do żucia	„Baza gumy do żucia”
10. Wszystkie rodzaje rozdrobnionych pieczonych produktów zbożowych	Odpowiednio „Bułka tarta” lub „suchary”
11. Wszystkie rodzaje sacharozy	„Cukier”
12. Bezwodny cukier gronowy lub jednowodny cukier gronowy	„Cukier gronowy”
13. Syrop glukozowy i bezwodny syrop glukozowy	„Syrop glukozowy”
14. Wszystkie rodzaje białek mleka (kazeiny, kazeiniany oraz białka z serwatki) i ich mieszanki	„Białka mleka”
15. Prasowane, tłoczone lub rafinowane masło kakaowe	„Masło kakaowe”
<b>16. Naturalne ekstrakty z owoców, warzyw i jadalnych roślin, uzyskane za pomocą procesów mechaniczno-fizycznych i stosowane w skoncentrowanej formie do farbowania żywności</b>	<b>„koloryzujący środek spożywczy”</b>
17. Wszystkie rodzaje wina, zgodnie z definicją w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1493/1999	„Wino”
18. Mięśnie szkieletowe <sup>(1)</sup> gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi, z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką, gdzie całkowita zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza wartości wskazanych poniżej, oraz w przypadku, gdy mięso stanowi składnik innej żywności.  <b>Niniejszą definicją jest objęte mięso pozyskane z kości głównych środkami mechanicznymi, nieobjęte unijną definicją mięsa odkostnionego mechanicznie, która znajduje się w rozporządzeniu (WE) 853/2004.</b>  Maksymalna zawartość tłuszczu i tkanki łącznej dla składników nazwanych terminem „mięso ...”	„mięso ...” i nazwa(-y) <sup>(2)</sup> gatunków zwierząt, z których pochodzi.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

Definicja kategorii żywności			Oznaczenie
Gatunek	Tłuszcz ( %)	Tkanka łączna <sup>(1)</sup> ( %)	
Ssaki (inne niż króliki i świnie) i mieszaniny gatunków z przewagą ssaków	25	25	
Świnie	30	25	
Ptaki i króliki	15	10	
<sup>(1)</sup> Zawartość tkanki łącznej oblicza się na podstawie stosunku zawartości kolagenu do zawartości białka mięsa. Zawartość kolagenu oznacza zawartość hydroksyproliny pomnożoną przez 8.  W przypadku przekroczenia tych maksymalnych limitów, ale przy spełnieniu pozostałych kryteriów definicji „mięso”, zawartość „mięsa ...” musi zostać odpowiednio obniżona, a w wykazie składników powinna być wymieniona dodatkowo zawartość tłuszczu lub tkanki łącznej przez dodanie do terminu „mięso ...”.			
19. Wszystkie rodzaje produktów objętych definicją „mięso odkostnione mechanicznie”.			„mięso odkostnione mechanicznie” i nazwa(-y) <sup>(3)</sup> gatunków zwierząt, z których pochodzi.
<sup>(1)</sup> Przepona i żwacze stanowią część mięśni szkieletowych, natomiast serce, język, mięśnie głowy (inne niż żwacze), mięśnie nadgarstka, skok i ogon są wyłączone z tego zakresu. <sup>(2)</sup> W przypadku etykietowania w języku angielskim, niniejsze oznaczenie może być zastąpione nazwą rodzajową danych gatunków zwierząt. <sup>(3)</sup> <b>Odkostnione poziomy spożycia mają charakter orientacyjny; zostaną one określone bardziej szczegółowo przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.</b>			

**CZĘŚĆ C – OZNACZANIE NIEKTÓRYCH SKŁADNIKÓW NAZWĄ KATEGORII WRAZ Z PODANIEM ICH NAZWY SZCZEGÓLNEJ LUB NUMERU WE**

Dodatki do środków spożywczych i enzymy inne niż określone w art. 21 lit. b), należące do jednej z kategorii wymienionych w niniejszej części, muszą być oznaczone nazwą tej kategorii, po której podana jest ich nazwa szczególna lub, jeśli jest to właściwe, numer WE. W przypadku gdy składnik należy do więcej niż jednej z kategorii, należy oznaczyć kategorię właściwą dla zasadniczej funkcji składnika w przypadku danej żywności. Jednakże nazwa „skrobia modyfikowana” musi zawsze być uzupełniona poprzez oznaczenie jej określonego pochodzenia roślinnego, w przypadku gdy składnik ten może zawierać gluten.

Kwas  
Regulator kwasowości  
Środek przeciwzbrylający  
Środek zapobiegający pienieniu  
Przeciwutleniacz  
Substancja wypełniająca  
Barwnik  
Emulgator  
Sole emulgujące <sup>(1)</sup>  
**Enzymy** <sup>(2)</sup>  
Czynnik utwardzający  
Flavour enhancer  
Czynnik polepszający mękę  
Środek żelujący  
Substancja glazurująca  
Substancja utrzymująca wilgoć  
Skrobia modyfikowana <sup>(2)</sup>  
**Ekstrakt z celulozy** <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Wyłącznie w przypadku serów przetworzonych oraz produktów wytwarzanych na bazie serów przetworzonych.

<sup>(2)</sup> Oznaczanie nazwy szczególnej lub numeru WE nie jest wymagane.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

Środek konserwujący  
Gaz propelent  
Czynnik spulchniający  
Stabilizator  
Środek słodzący  
Środek zagęszczający

## CZĘŚĆ D – NAZWY ŚRODKÓW AROMATYZUJĄCYCH W WYKAZIE SKŁADNIKÓW

1. Środki aromatyzujące są określone bądź wyrazami „środek(-ki) aromatyzujący(-e)”, bądź nazwą bardziej szczegółową lub opisem środka aromatyzującego.
2. Chinina lub kofeina stosowane jako środek aromatyzujący w produkcji lub przygotowaniu żywności muszą być wymienione z nazwy w wykazie składników bezpośrednio po określeniu „środek aromatyzujący (środki aromatyzujące)”.
3. Wyraz „naturalny”, lub każdy inny wyraz mający zasadniczo to samo znaczenie, może być używany wyłącznie w odniesieniu do środków aromatyzujących, których składnik aromatyzujący zawiera wyłącznie substancje aromatyczne zgodnie z ich definicją w art. 1 ust. 2 lit. b) pkt (i) dyrektywy 88/388/EWG lub preparaty aromatyczne zgodnie z ich definicją w art. 1 ust. 2 lit. c) tej dyrektywy.
4. Jeżeli nazwa środka aromatyzującego zawiera odniesienie do roślinnego lub zwierzęcego charakteru lub pochodzenia włączonych substancji, nie może być użyty wyraz „naturalny” ani żaden inny wyraz mający zasadniczo to samo znaczenie, chyba że składnik aromatyzujący został wyizolowany we właściwych procesach fizycznych, procesach enzymatycznych lub mikrobiologicznych, bądź też tradycyjnych procesach przygotowywania żywności, wyłącznie lub prawie wyłącznie z danej żywności lub z danego źródła środka aromatyzującego.

## CZĘŚĆ E – OZNACZANIE SKŁADNIKA ZŁOŻONEGO

1. Składnik złożony może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, na tyle, na ile jest to ustanowione prawem lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą wagę, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników.
2. Wykaz składników w przypadku składników złożonych nie jest obowiązkowy:
  - a) w przypadku gdy skład składnika złożonego jest zdefiniowany w aktualnym ustawodawstwie unijnym, o ile składnik złożony stanowi mniej niż 2 % produktu gotowego; jednakże przepis ten nie ma zastosowania w przypadku dodatków do środków spożywczych, z zastrzeżeniem przepisów art. 21 lit. a) do d); lub
  - b) w przypadku składników złożonych składających się z mieszanek przypraw i/lub ziół stanowiących mniej niż 2 % produktu gotowego, z wyjątkiem dodatków do środków spożywczych, z zastrzeżeniem przepisów art. 21 lit. a) do d); lub
  - c) w przypadku gdy składnik złożony jest żywnością, w przypadku której nie wymaga się wykazu składników zgodnie z ustawodawstwem unijnym.

## ZAŁĄCZNIK VII

## OZNACZENIE ILOŚCIOWE SKŁADNIKÓW

1. Oznaczenie ilościowe nie jest wymagane:
  - a) w przypadku składnika lub kategorii składników:
    - (i) których waga netto po odsączeniu jest oznaczona zgodnie z punktem 5 załącznika VIII; lub
    - (ii) w przypadku których oznaczenie ilości w etykietowaniu jest już obowiązkowe zgodnie z przepisami prawa unijnego; lub
    - (iii) które są użyte w małych ilościach do celów aromatyzujących; lub

Środa, 16 czerwca 2010 r.

- (iv) które, występując w nazwie żywności, nie wpływają na wybór dokonywany przez konsumenta w kraju, w którym są wprowadzone do obrotu, ponieważ zmiana ilości nie ma zasadniczego wpływu na charakterystykę żywności lub nie odróżnia tego produktu od podobnej żywności; lub
  - b) w przypadku gdy szczególne przepisy unijne ustalają dokładnie ilość składnika lub kategorii składników, nie przewidując oznaczenia ich na etykiecie; lub
  - c) w przypadkach określonych w punktach 4 i 5 części A załącznika VI.
2. Artykuł 23 ust. 1, lit. a) i lit. b) nie ma zastosowania w przypadku:
- a) jakiegokolwiek składnika lub kategorii składników objętych określeniem „ze środkiem słodzącym (środkami słodzącymi)” lub „z cukrem (cukrami) i środkiem słodzącym (środkami słodzącymi)”, jeśli to określenie towarzyszy nazwie żywności, zgodnie z załącznikiem III; lub
  - b) jakiegokolwiek dodanej witaminy i jakiegokolwiek dodanego składnika mineralnego, jeśli taka substancja jest przedmiotem informacji o wartości odżywczej.
3. Określenie ilości składnika lub kategorii składników:
- a) musi być wyrażone w postaci wartości procentowej, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich stosowania; i
  - b) musi się znajdować albo w nazwie żywności, albo bezpośrednio po niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.
4. W drodze odstępstwa od punktu 3,
- a) w przypadku gdy żywność utraciła wilgoć po przetwarzaniu termicznym lub innego rodzaju przetwarzaniu, ilość musi być wyrażona jako wartość procentowa odpowiadająca ilości zastosowanych składników lub zastosowanego składnika względem produktu gotowego, chyba że ta ilość lub całkowita ilość wszystkich składników określonych w etykiecie przekracza 100 %, w którym to przypadku ilość musi być określona na podstawie masy składnika lub składników wykorzystanych do przygotowania 100 g produktu gotowego;
  - b) ilość składników lotnych musi być określona na podstawie ich proporcji wagowej w produkcie gotowym;
  - c) ilość składników użytych w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej i odtworzonych przed wytwarzaniem może być określona na podstawie ich proporcji wagowej zarejestrowanej przed ich koncentracją lub odwodnieniem;
  - d) w przypadku żywności skoncentrowanej lub odwodnionej, przeznaczonej do odtworzenia przez dodanie wody, ilość składników może być określona na podstawie ich proporcji wagowej w odtworzonym produkcie.

---

#### ZAŁĄCZNIK VIII

##### OZNACZANIE ILOŚCI NETTO

1. Ilości netto nie jest obowiązkowa w przypadku żywności:
- a) która znacznie traci na objętości lub wadze **lub** która jest **niepaczkowana, a jest** sprzedawana na sztuki lub ważona w obecności nabywcy; lub
  - b) której ilość netto jest mniejsza niż 5 g lub 5 ml; jednakże niniejszy przepis nie ma zastosowania do przypraw i ziół; lub
  - c) **dla której wprowadzono zwolnienia na mocy innych przepisów.**

Środa, 16 czerwca 2010 r.

2. W przypadku gdy oznaczenie określonego rodzaju ilości (np. ilość nominalna, ilość minimalna, ilość średnia) jest wymagane na mocy przepisów unijnych, lub – w przypadku ich braku – na mocy przepisów krajowych, ilość ta jest uważana za ilość netto do celów niniejszego rozporządzenia.
3. W przypadku gdy paczkowany artykuł składa się z dwóch lub więcej pojedynczych, paczkowanych sztuk zawierających taką samą ilość tego samego produktu, ilość netto oznaczona jest przez wymienienie ilości netto zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym oraz całkowitej liczby takich opakowań. Oznaczenie tych danych szczegółowych nie jest jednakże obowiązkowe w przypadku, gdy całkowita liczba opakowań jednostkowych jest wyraźnie widoczna i łatwo policzalna z zewnątrz oraz gdy przynajmniej jedno oznaczenie ilości netto, zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym, jest wyraźnie widoczne z zewnątrz.
4. W przypadku gdy paczkowany artykuł składa się z dwóch lub więcej opakowań jednostkowych, które nie są uznawane za jednostki sprzedaży, ilość netto jest podawana poprzez oznaczenie całkowitej ilości netto oraz całkowitej liczby opakowań jednostkowych.
5. W przypadku gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, na etykiecie należy również podać wagę netto środka spożywczego po odsączeniu.

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

## I

## ZAŁĄCZNIK IX

## ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

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

Określanie zawartości alkoholu odbywa się w temperaturze 20 °C.

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

Opis napoju	Dopuszczalne odchylenia dodatnie lub ujemne
1. Piwo o zawartości alkoholu nieprzekraczającej 5,5 % obj.; napoje objęte podpozycją 22.07 B II Wspólnej Taryfy Celnej, sporządzone z winogron	0,5 % obj.
2. Piwo o zawartości alkoholu przekraczającej 5,5 % obj.; napoje objęte podpozycją 22.07 B I Wspólnej Taryfy Celnej, sporządzone z winogron; cydr, perry, wino owocowe itp., uzyskane z owoców innych niż winogrona, również półmusujące lub musujące; napoje oparte na przefermentowanym miodzie	1 % obj.
3. Napoje zawierające zmacerowane owoce lub części roślin	1,5 % obj.
4. Wszelkie inne napoje o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 % objętościowo	0,3 % obj.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## ZAŁĄCZNIK X

## REFERENCYJNE WARTOŚCI SPOŻYCIA

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

1. Witaminy i składniki mineralne, które mogą być objęte informacją, oraz ich dzienne zalecane spożycie (DZS)

Witamina A (µg)	800	<b>Chlorek (mg)</b>	<b>800</b>
Witamina D (µg)	5	Wapń (mg)	800
Witamina E (mg)	<b>12</b>	Fosfor (mg)	<b>700</b>
<b>Witamina K (µg)</b>	<b>75</b>	Żelazo (mg)	14
Witamina C (mg)	<b>80</b>	Magnez (mg)	<b>375</b>
Tiamina ( <b>witamina B1</b> ) (mg)	<b>1,1</b>	Cynk (mg)	<b>10</b>
Ryboflawina (mg)	<b>1,4</b>	<b>Miedź (mg)</b>	<b>1</b>
Niacyna (mg)	<b>16</b>	<b>Mangan (mg)</b>	<b>2</b>
Witamina B6 (mg)	<b>1,4</b>	<b>Fluorek (mg)</b>	<b>3,5</b>
<b>Kwas foliowy (µg)</b>	200	<b>Selen (µg)</b>	<b>55</b>
Witamina B12 (µg)	<b>2,5</b>	<b>Chrom (µg)</b>	<b>40</b>
Biotyna (mg)	<b>50</b>	<b>Molibden (µg)</b>	<b>50</b>
Kwas pantotenowy (mg)	6	Jod (µg)	150
<b>Potas (mg)</b>	<b>2 000</b>		

2. Znacząca ilość witamin i składników mineralnych

Do celów określania, czy ilość danej substancji jest znacząca, co do zasady należy uwzględnić 15 % zalecanego spożycia określonego w punkcie 1, zawarte w 100 g lub 100 ml lub w opakowaniu, jeśli opakowanie zawiera wyłącznie jedną porcję.

CZĘŚĆ B – **DZIENNE** REFERENCYJNE WARTOŚCI SPOŻYCIA ENERGII I WYBRANYCH SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH INNYCH NIŻ WITAMINY I SKŁADNIKI MINERALNE (DLA OSÓB DOROSŁYCH) <sup>(1)</sup>

Energia lub składnik odżywczy	Referencyjne wartości spożycia
Energia	<b>  </b> (2 000 kcal)
<b>białka</b>	<b>80 g</b>
Tłuszcz ogółem	70 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	20 g
Węglowodany	230 g
Cukry	90 g
Sól	6 g

<sup>(1)</sup> Referencyjne wartości spożycia mają charakter orientacyjny; zostaną one ustalone w sposób bardziej szczegółowy przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.

Środa, 16 czerwca 2010 r.

## ZAŁĄCZNIK XI

## PRZELICZNIKI

## PRZELICZNIKI DO OBLICZANIA WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ

Podawaną wartość energetyczną oblicza się z użyciem następujących przeliczników:

— węglowodany (z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych)	4 kcal/g ■
— alkohole wielowodorotlenowe	2,4 kcal/g ■
— białka	4 kcal/g ■
— tłuszcz	9 kcal/g ■
— salatrimy	6 kcal/g ■
— alkohol (etanol)	7 kcal/g ■
— kwasy organiczne	3 kcal/g ■

## ZAŁĄCZNIK XII

## WYRAŻENIE I PREZENTACJA INFORMACJI O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

## CZĘŚĆ A – WYRAŻENIE INFORMACJI O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

W informacji o wartości odżywczej należy stosować następujące jednostki:

— energia	kJ i kcal
— tłuszcz	gramy (g)
— węglowodany	
— błonnik	
— białka	
— sól	
— witaminy i składniki mineralne	jednostki określone w punkcie 1 części A załącznika X
— inne substancje	jednostki właściwe dla poszczególnych substancji

## CZĘŚĆ B – KOLEJNOŚĆ PREZENTACJI INFORMACJI O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ KOMPONENTÓW WĘGLOWODANÓW I TŁUSZCZÓW

1. W przypadku podawania ilości alkoholi wielowodorotlenowych lub skrobi kolejność informacji jest następująca:

węglowodany	g
w tym:	
— cukry	g
— alkohole wielowodorotlenowe	g
— skrobia	g

Środa, 16 czerwca 2010 r.

2. W przypadku podawania ilości lub rodzaju kwasu tłuszczowego kolejność informacji jest następująca:

tłuszcz	g
w tym:	
— kwasy tłuszczowe nasycone	g
— tłuszcze trans	g
— kwasy tłuszczowe jednonienasycone	g
— kwasy tłuszczowe wielonienasycone	g

CZĘŚĆ C – KOLEJNOŚĆ PREZENTACJI ENERGII I SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH W INFORMACJI O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

Kolejność prezentacji informacji o energii i składnikach odżywczych jest następująca:

energia	kcal
tłuszcz	g
<b>I</b>	
kwasy tłuszczowe nasycone	g
<b>cukier</b>	<b>g</b>
<b>sól</b>	<b>g</b>
<b>białka</b>	<b>g</b>
węglowodany	g
<b>I</b>	
<b> błonnik</b>	<b>g</b>
<b>naturalne tłuszcze trans</b>	<b>g</b>
<b>sztuczne tłuszcze trans</b>	<b>g</b>
<b>kwasy tłuszczowe jednonienasycone</b>	<b>g</b>
<b>kwasy tłuszczowe wielonienasycone</b>	<b>g</b>
<b>alkohole wielowodorotlenowe</b>	<b>g</b>
<b>cholesterol</b>	<b>g</b>
<b>skrobia</b>	<b>g</b>
witaminy i składniki mineralne	jednostki określone w punkcie 1 części A załącznika X
<b>inne substancje</b>	<b>jednostki właściwe dla poszczególnych substancji</b>