



IJHARS

Wojewódzki Inspektorat Jakości
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Wymagania jakościowe i znakowanie produktów w Rolniczym Handlu Detalicznym

**Joanna Sosnowska
Marta Knop**

**Kujawsko-Pomorski Inspektorat Jakości
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.



IJHARS

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY (RHD)

podstawa prawna

- **Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników**
- Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r o podatku dochodowym od osób fizycznych
- Ustawa z dnia 4 września 1997 r o działach administracji rządowej
- Ustawa z dnia 20 listopada 1998 r o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne
- **Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych**
- Ustawa z 29 stycznia 2004 r o Inspekcji Weterynaryjnej
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r o produktach pochodzenia zwierzęcego
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

definicja

„rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- a) konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub
- b) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego”.



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

Podstawy uznania działalności za RHD:

- SPRZEDAŻ BEZ POŚREDNIKÓW

!!! **WYJĄTKI:** wystawy, targi, kiermasze, festyny w celu promocji żywności jeżeli:

- pośrednik zbywa żywność wyprodukowaną przez niego w ramach rolniczego handlu detalicznego,
 - wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem
- ILOŚĆ PRODUKTÓW ROŚLINNYCH LUB ZWIERZĘCYCH pochodzących Z WŁASNEGO GOSPODARSTWA STANOWI CO NAJMNIEJ 50% tego produktu (z wyłączeniem wody)

Podstawy uznania działalności za RHD:

- **SPRZEDAŻ W RAMACH LIMITÓW**, określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi *w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania*
- **PROWADZENIE EWIDENCJI SPRZEDAŻY** za każdy rok podatkowy zawierającej co najmniej:
 - 1) numer kolejnego wpisu
 - 2) datę uzyskania przychodu
 - 3) kwotę przychodu
 - 4) przychód narastająco od początku roku
 - 5) rodzaj i ilość sprzedanych produktów

MAKSYMALNA ILOŚĆ SUROWCÓW ZBYWANA ROCZNIE W RAMACH RHD

Tabele w formie elektronicznej



ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

ZNAKOWANIE ŻYWNOSTCI W RAMACH RHD

- W zależności od tego czy produkt będzie sprzedawany w opakowaniu czy bez (luzem) będą obowiązywały inne przepisy i na etykietach będzie trzeba umieścić inne dane:
- **dla produktów opakowanych** należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011;
- **dla produktów bez opakowania** (sprzedawanych luzem lub pakowanych dopiero w momencie sprzedaży po przygotowaniu porcji na życzenie klienta) należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych

PRODUKTY OPAKOWANE

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

1) czytelność informacji:

- a) etykiety żywności powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia,
- b) informacje na opakowaniu muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne,

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

PRODUKTY OPAKOWANE

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

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

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

NAZWA ŻYWNOSCI

Nazwa powinna odzwierciedlać charakter produktu tak, żeby konsument mógł łatwo zorientować się, jaki produkt ogląda i mógł go porównać z podobnymi oferowanymi przez innych producentów. Nazwy fantazyjne, wymyślone przez producenta mogą stanowić dodatkowe informacje na opakowaniu. Oznacza to, że musi być podana nazwa fantazyjna/handlowana np. „*Fantasia*”, a nazwa właściwa „*Jogurt kremowy z truskawkami – 13,3% owoców*”



PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

WYKAZ SKŁADNIKÓW

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

Przy składnikach, które zostały podane w nazwie lub umieszczone na grafice podaje się ich udział % w produkcji



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

ALERGENY

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



PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

ALERGENY - WYKAZ

- Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
- Skorupiaki i produkty pochodne;
- Jaja i produkty pochodne;
- Ryby i produkty pochodne (wyjątek: żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina);
- Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

ALERGENY - WYKAZ

- Soja i produkty pochodne;
- Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
- Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

ALERGENY - WYKAZ

- Seler i produkty pochodne;
- Gorczyca i produkty pochodne;
- Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
- Łubin i produkty pochodne;
- Mięczaki i produkty pochodne.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

ALERGENY – NIEZAMIERZONE



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

ILOŚĆ NETTO

- przypadku produktów stałych: mg, g, kg
- w przypadku produktów płynnych: ml, l



W przypadku lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych (takich jak kefir, zsiadłe mleko, jogurt) oraz mleka zagęszczonego ilość netto może być podawana w jednostkach masy lub w jednostkach objętości.

PRODUKTY OPAKOWANE

WYMAGANE INFORMACJE

DATA TRWAŁOŚCI

„należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok”

dotyczy produktów łatwo psujących się, których spożycie po tej dacie może powodować problemy zdrowotne, dlatego po przekroczeniu tej daty nie mogą być spożywane.

„najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok”

dotyczy produktów, których okres najlepszej jakości nie przekracza 3 miesięcy.

„najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok/tylko rok”

dotyczy produktów, których okres najlepszej jakości przekracza 3 miesiące, a nie przekracza 18 miesięcy.

Sam rok dla produktów o trwałości powyżej 18 miesięcy

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

SPECJALNE WARUNKI PRZECHOWYWANIA LUB UŻYCIA

Informacje, które powinny być podawane zgodnie z tym punktem należy rozpatrywać w połączeniu z poprzednim punktem dotyczącym okresu trwałości.



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

IMIĘ NAZWISKO ORAZ ADRES PRODUCENTA

Na opakowaniu należy umieścić dane rolnika, który wyprodukował środek spożywczy.



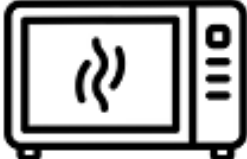
Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

INSTRUKCJA UŻYCIA

jeśli brak takiej informacji utrudniłby użycie środka
spożywczego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

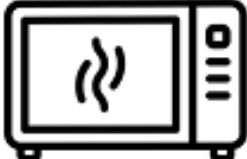
			
2 min., w gotującej się wodzie	ok. 1,30 min., obracaj podczas smażenia	350 W 15 sekund	180°C 5 min.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

INSTRUKCJA UŻYCIA

jeśli brak takiej informacji utrudniłby użycie środka
spożywczego

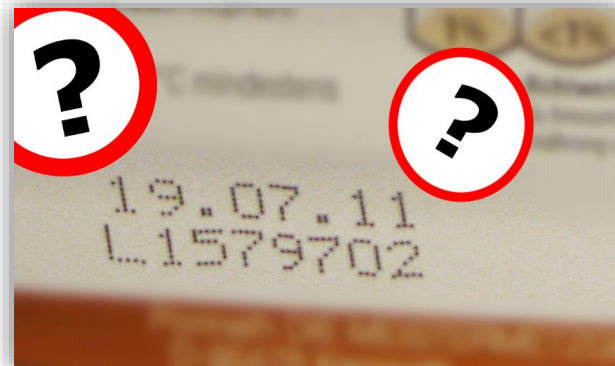
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

			
2 min., w gotującej się wodzie	ok. 1,30 min., obracaj podczas smażenia	350 W 15 sekund	180°C 5 min.

PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

NUMER PARTII PRODUKCYJNEJ

Produkty spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być przez producenta/sprzedającego łatwo identyfikowane. Produkty sprzedawane w opakowaniach muszą zawierać oznaczenie kodu na opakowaniu.



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

PRODUKTY OPAKOWANE

WYMAGANE INFORMACJE

% ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w napojach o zawartości alkoholu **ponad 1,2%** objętościowo jest określana liczbą z uwzględnieniem nie więcej niż jednego miejsca po przecinku.

Następuje po niej symbol „%obj.”
i może ona być poprzedzona wyrazem „alkohol” lub skrótem „alk”.



PRODUKTY OPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

Nazwa, ilość netto oraz dodatkowo - w przypadku napojów alkoholowych o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo - rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu muszą znajdować się **w tym samym polu widzenia.**

W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm² obowiązkowo należy podać jedynie:

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

PRODUKTY NIEOPAKOWANE

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



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

©KALEIDOSKOP RENATA

PRODUKTY NIEOPAKOWANE

WYMAGANE INFORMACJE

- nazwa środka spożywczego;
- imię i nazwisko producenta
- wykaz składników
- klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup

PRODUKTY NIEOPAKOWANE

WYMAGANE INFORMACJE

INFORMACJE WYMAGANE DODATKOWE

w przypadku pieczywa – dodatkowo:

- a) masa jednostkowa,
- b) informacja „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”
- gdy został zastosowany taki proces technologiczny



PRODUKTY NIEOPAKOWANE

WYMAGANE INFORMACJE

INFORMACJE WYMAGANE DODATKOWE

w przypadku ziemniaków sprzedawanych luzem

na wywieszce towarzyszącej bezpośrednio ich prezentacji, musi być podany kraj pochodzenia wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

PRODUKTY NIEOPAKOWANE

WYMAGANE INFORMACJE

INFORMACJE WYMAGANE DODATKOWE

w przypadku mięsa (świeżego, schłodzonego i zamrożonego)

ze świń, z owiec, kóz i drobiu, które pozyskano ze zwierzęcia urodzonego, chowanego i ubitego w Polsce na wywieszce towarzyszącej sprzedaży tego mięsa należy wskazać informację: „Pochodzenie: Polska” wraz z wizerunkiem flagi Polski



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.



PRODUKTY NIEOPAKOWANE WYMAGANE INFORMACJE

INFORMACJE WYMAGANE DODATKOWE

w przypadku mięsa (świeżego, schłodzonego i zamrożonego)

W przypadku warchlaka urodzonego poza Polską, hodowanego i ubitego w Polsce należy wskazać informację: „Miejsce chowu: Polska” oraz „Miejsce uboju: Polska” wraz z wizerunkiem flagi Polski.

W przypadku mięsa pozyskanego z warchlaka urodzonego w Niemczech, hodowanego w Rumunii i ubitego w Polsce, jego oznakowanie powinno zawierać wskazania: „Miejsce chowu: Rumunia” oraz „Miejsce uboju: Polska” wraz z wizerunkiem odpowiednio flag: Rumunii i Polski.

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



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

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



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

PRZYKŁADOWE ZNAKOWANIE

Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

Gospodarstwo Rolne
Pani i Pan Kielbasa
ul. Kielbasy 000
00-000 Kielbasa

Należy spożyć do: 00.00.0000

Przechowywać w temperaturze 4-10°C.

Po otwarciu opakowania przechowywać w temperaturze 4-10°C nie dłużej niż 7 dni.

Kielbasa masa netto: 500 g wieprzowa

Kielbasa średnio rozdrobniona , parzona, suszona

Składniki: mięso wieprzowe (do przygotowania 100 g wyrobu wykorzystano 160 g mięsa wieprzowego), sól, czosnek, pieprz, papryka suszona słodka, **gorczyca**, substancja konserwująca – E250, jelito baranie – osłonka.

Weterynaryjny
numer
identyfikacyjny

3

Ser z czarnuszką podpuszczkowy dojrzewający

200 g

Składniki: mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, ziarna czarnuszki, sól.

Należy spożyć do: 00.00.0000

Przechowywać w temperaturze 4-6°C.

Po otwarciu opakowania przechowywać w temperaturze 4-6°C do 2 dni.

Weterynaryjny
numer
identyfikacyjny

Państwo Serowie
ul. Sera 000
00-000 Serowo

Pan i Pani Pszczółkowscy
ul. Miodna 123
00-000 Miody



Kraj pochodzenia: Polska

Najlepiej spożyć przed: 00.00.0000

Przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku.
Chronić przed światłem słonecznym.
Krystalizacja miodu jest naturalnym procesem.

Weterynaryjny
numer
identyfikacyjny

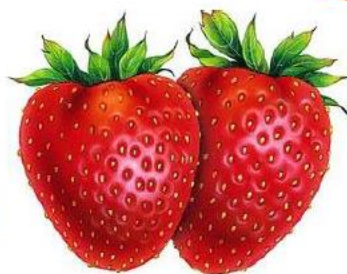
Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.

Najlepiej spożyć przed: 00.00.0000

Po otwarciu przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku w lodówce.

Produkt pasteryzowany

Dżem truskawkowy

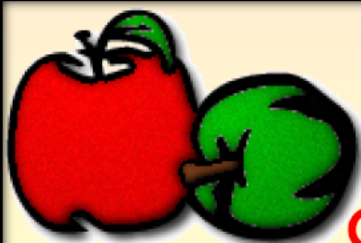


masa netto: 280 g

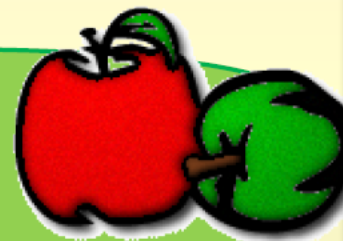
Składniki: truskawki, cukier, sok z cytryny.

Sporządzono z 40 g truskawek na 100 g produktu.
Łączna zawartość cukru 45 g na 100 g produktu.

*Pan Truskawkowy
ul. Pięknej Truskawki 007
00-000 Truskawkowo*



SOK JABŁKOWY



**łóczony
mętny
pasteryzowany**

51

*Pan Jabłkowski
ul. Jabłkowa 000
00-000 Jabłoń*

Najlepiej spożyć przed: 00.00.0000

Po otwarciu przechowywać w temperaturze 4-10°C.

CHLEB
RAZOWY MIESZANY
ZE SŁONECZNIKIEM (10%) I SIEMIENIEM LNIA NYM (7%)

500 g

Składniki: mąka razowa **pszenna**, mąka razowa **żytnia**, słonecznik, siemię lniane, woda, sól.

Należy spożyć do: 00.00.0000
Przechowywać w suchym miejscu.

Gospodarstwo
„Chlebkowo”
ul. Bułkowa 000
00-000 Chlebowo

może zawierać orzechy laskowe

8

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ



Bydgoszcz, dnia 24 marca 2022 r.