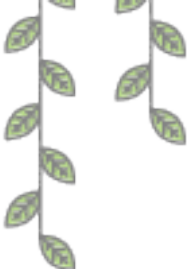


“PODSTAWOWE WYMOGI PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO I WPROWADZANIA DO OBROTU PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH”

RAPORT Z WEBINARU
Z DNIA 13 LISTOPADA 2023



R&D HUB
FUNDACJA



W dniu 13 listopada 2023 r. odbył się webinar pt. „Podstawowe wymogi prawa żywnościowego i wprowadzania do obrotu produktów spożywczych”, który poprowadził Pan Patryk Kalinowski – prawnik w Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego. Udział w nim wzięli m.in. przedsiębiorcy z branży żywnościowej. W trakcie webinaru zidentyfikowane zostały problemy prawne, które zostaną poniżej omówione.


1. Jakie regulacje prawne obowiązują na terytorium UE?


W związku z tym, że Polska znajduje się w Unii Europejskiej od 2004 r., istnieje po pierwsze – obowiązek stosowania prawa unijnego, a po drugie – implementacja prawa unijnego do polskiego porządku prawnego. Samo prawo unijne możemy podzielić na dwa rodzaje:

- a) *hard law*, do którego zalicza się przede wszystkim:
 - Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (Dz. U. z 2004 r. Nr 90, poz. 864/2 z późn. zm. – dalej: „TFUE”) regulujący kwestie m.in. swobody przepływu towarów, kompetencje dzielone między Unię Europejską a państwa członkowskie (państwa członkowskie wykonują swoje kompetencje w obszarach, w których Unia Europejska nie wykonuje swoich kompetencji lub postanawia ich nie wykonywać, dotyczące m.in. rynku wewnętrznego, polityki społecznej, środowiska, ochrony konsumentów), wspólnej polityki rolnej, handlowej, czy ustanawianie reguł konkurencji,
 - rozporządzenia,
 - rozporządzenia wykonawcze lub delegowane,
 - decyzje Komisji Europejskiej,
 - dyrektywy;
- b) *soft law*, czyli normy prawne, które nie mają charakteru wiążącego:
 - orzeczenia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej,
 - opinie Europejskiej Agencji ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA),
 - wytyczne Komisji Europejskiej (najczęściej w formie przewodników),
 - inne dokumenty wydawane przez organy unijne, np. Novel Food Catalogue.

2. Jakie regulacje żywnościowe obowiązują w systemie prawa polskiego?

System prawa polskiego, w kontekście regulacji dotyczących prawa żywnościowego, możemy podzielić, podobnie jak prawo unijne, na:

- a) *hard law*, do którego zaliczamy przede wszystkim Konstytucję Rzeczypospolitej Polskiej, ustawy i rozporządzenia (w sprawie prawa żywnościowego najczęściej są wydawane przez Radę Ministrów, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Zdrowia);
 - b) *soft law*, czyli wytyczne od organów Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) oraz Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS), czy dokumenty przygotowane przez organy urzędowej kontroli żywności (UKŻ).
- 



3. Jaki wpływ ma *soft law* na system prawa żywnościowego?


Przede wszystkim odgrywa ono ważną rolę regulacyjną stanowiąc swojego rodzaju łącznik pomiędzy prawem, a całym rynkiem, w tym przypadku – rynkiem prawa żywnościowego, jak również między normami prawnymi a zwyczajami i praktyką organów. Wielokrotnie wskazuje ono kierunki orzecznictwa, możemy z niego wyczytać stanowiska organów dotyczących różnych przypadków, praktyk rynkowych przedsiębiorców. Wytyczne określają, w jaki sposób prawo powinno być stosowane w praktyce, co stanowi pomoc dla uczestników rynku unijnego. Organy unijne wychodzą naprzeciw współczesnemu społeczeństwu odpowiadając na problemy społeczne czy ekonomiczne niemożliwe do rozwiązania na poziomie tradycyjnych aktów prawnych. Warto również zwrócić uwagę, że ze względu na swój charakter, *soft law* można dowolnie zmieniać, uchylać bez zbędnej zwłoki, co pozwala na znaczne eksperymentowanie i jednocześnie dostosowywanie prawa do zmieniających się potrzeb.

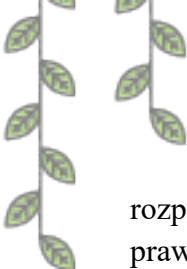
Odnosząc się do wpływu *soft law* na prawo żywnościowe, można stwierdzić, że jest ono istotnym czynnikiem w kwestii postępowania przedsiębiorców. Nie dość, że daje wskazówki, stara się odpowiadać na bieżące potrzeby i sytuacje społeczne, to w przypadku orzeczeń wydawanych przez organy będzie wskazywało na to, jakie działania lub zaniechania są dozwolone lub zabronione, jak również pomoże w interpretacji przepisów prawa.

4. Podstawowe regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego

Przede wszystkim, należy rozpocząć od regulacji ogólnych, które wyznaczają podstawowe standardy w zakresie prawa żywnościowego zarówno na terytorium Unii Europejskiej, jak i w Polsce. Podstawowym aktem prawnym na poziomie unijnym, do którego stosowania są zobowiązane wszystkie podmioty, których dotyczy (zarówno na terytorium UE, jak na terytorium Polski), to 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 (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr 31, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 178/2002”). Rozporządzenie to ma na celu zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów związanych z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem zróżnicowania podaży żywności, w tym produktów tradycyjnych, z jednoczesnym zapewnieniem sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego. Swoim zakresem obejmuje nie tylko żywność, ale również pasze. Stosuje się je do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności i pasz. Nie ma zastosowania do produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego spożycia.

Z kolei w Polsce, do podstawowych aktów prawnych regulujących kwestię żywności jest ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, dalej – „ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia”), która jest uzupełnieniem





rozporządzenia 178/2002 i implementuje wymogi w nim określone do polskiego porządku prawnego. Określa wymagania zdrowotne żywności, dotyczące przestrzegania zasad higieny żywności oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, przeprowadzania urzędowych kontroli żywności oraz wskazuje właściwość organów co do przeprowadzania kontroli urzędowych. Warto zaznaczyć, że ustawa tworzy te wytyczne w takim zakresie, w jakim nie robią tego rozporządzenia unijne.


Drugą podstawową polską ustawą jest ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980 – dalej: „ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych”), która reguluje kwestie wskazane w jej tytule oraz organizację i zasady działania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Należy wspomnieć, że nie dotyczy ona artykułów rolno-spożywczych wytwarzanych na własny użytek, materiału siewnego roślin rolniczych, ogrodniczych i zielarskich w rozumieniu przepisów o nasiennictwie, wymagań zdrowotnych, sanitarnych, weterynaryjnych i fitosanitarnych dotyczących artykułów rolno-spożywczych określonych w odrębnych przepisach oraz jakości handlowej owoców i warzyw w zakresie uregulowanym przepisami prawa unijnego.

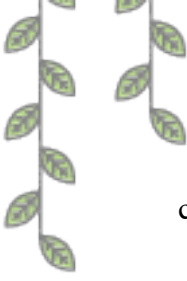
Warto zwrócić uwagę na regulacje dotyczące poszczególnych aspektów prawa żywnościowego, które są bardzo istotne:

a) znakowanie żywności:

- na poziomie unijnym reguluje jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1169/2011”),
- na poziomie krajowym jest to rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych”);

b) bezpieczeństwo żywności regulowane jest na poziomie unijnym głównie w kwestiach dotyczących zanieczyszczeń:

- rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 70, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 396/2005”),
 - rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz. U. UE. L. z 2023 r. Nr 119, str. 103 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 2023/915”),
 - rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2005 r. Nr 338, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 2073/2005”);
- 

- 
- c) podobnie sprawa wygląda z regulacją na poziomie unijnym dotyczącą kontroli – kwestię tą porusza rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz. U. UE. L. z 2017 r. Nr 95, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 2017/625”).

5. Czym jest „żywność”?

Pojęcie „żywności” reguluje rozporządzenie 178/2002, czyli podstawowy akt prawny na poziomie unijnym dotyczący właśnie żywności. Na dokładne wyjaśnienie tego pojęcia został poświęcony cały art. 2, zgodnie z którym „żywność” oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Przepis jasno wskazuje, jakie kategorie żywności zaliczamy do tego pojęcia. Są to:

- napoje;
- guma do żucia;
- wszelkie substancje świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki;
- woda.


Z kolei z zakresu tego pojęcia wyłączone są:

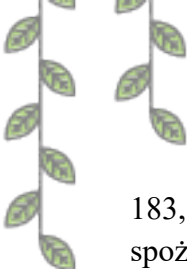
- pasze;
- żywe zwierzęta, chyba że mają być wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi;
- rośliny przed dokonaniem zbiorów;
- produkty lecznicze;
- kosmetyki;
- tytoń i wyroby tytoniowe;
- narkotyki i substancje psychotropowe;
- pozostałości i zanieczyszczenia;
- wyroby medyczne.

Warto też zaznaczyć, że pojęcia „żywność” można używać zamiennie z pojęciem „środek spożywczy”, na co wskazuje sam prawodawca unijny.

6. Co to jest „suplement diety” i jak go kwalifikować?

„Suplement żywnościowy” został zaliczony – jak sama nazwa wskazuje – do kategorii żywności, a jego pierwotną definicję umieszczono w dyrektywie 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżania ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Dz. U. UE. L. z 2002 r. Nr





183, str. 51 z późn. zm. – dalej: „dyrektywa 2002/46/WE”). Został zdefiniowany jako środek spożywczy, którego celem jest uzupełnienie normalnej diety i który jest skoncentrowanym źródłem substancji odżywczych lub innych substancji wykazujących efekt odżywczy lub fizjologiczny, pojedynczych lub złożonych, sprzedawanych w postaci dawek, a mianowicie w postaci kapsułek, pastylek, tabletek, pigułek i w innych podobnych formach, jak również w postaci saszetek z proszkiem, ampułek z płynem, butelek z kroplomierzem i w tym podobnych postaciach płynów lub proszków przeznaczonych do przyjmowania w niewielkich odmierzanych ilościach jednostkowych.

Definicję tą doprecyzowuje polska ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która wskazuje na „*suplement diety*” (a nie „*żywnościowy*”) jako środek spożywczy, którego celem jest uzupełnienie normalnej diety, będący skoncentrowanym źródłem witamin lub składników mineralnych lub innych substancji wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny, pojedynczych lub złożonych, wprowadzany do obrotu w formie umożliwiającej dawkowanie, w postaci: kapsułek, tabletek, drażetek i w innych podobnych postaciach, saszetek z proszkiem, ampułek z płynem, butelek z kroplomierzem i w innych podobnych postaciach płynów i proszków przeznaczonych do spożywania w małych, odmierzonych ilościach jednostkowych, z wyłączeniem produktów posiadających właściwości produktu leczniczego w rozumieniu przepisów prawa farmaceutycznego.

7. Czym jest „żywność wzbogacona”?

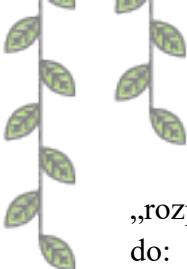
„*Żywnością wzbogaconą*”, zgodnie z art. 28 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nazywamy żywność, do której dodano witaminy, składniki mineralne, a także niektóre substancje wykazujące efekt odżywczy lub inny fizjologiczny.

Jednak nie można dodawać wskazanych powyżej substancji dowolnie do żywności. Zgodnie z rozporządzeniem (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 (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 404, str. 26 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1925/2006”), do żywności można dodawać tylko witaminy lub składniki mineralne określone w wykazie zawartym w załączniku I, w formach wymienionych w załączniku II, z zastrzeżeniem przepisów określonych właśnie w tym rozporządzeniu. Jeżeli chodzi o inne substancje, to warunki ich dodawania określa załącznik nr III w części B i C do rozporządzenia.

8. Czego dotyczy rozporządzenie nr 609/2013?

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę i do kontroli masy ciała (Dz. U. UE. L. z 2013 r. Nr 181, str. 35 z późn. zm. – dalej:





„rozporządzenie 609/2013”) ustanawia wymogi dotyczące składu i informacji w odniesieniu do:

- a) preparatów początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt;
- b) produktów zbożowych przetworzonych oraz żywności dla dzieci;
- c) żywności specjalnego przeznaczenia medycznego;
- d) środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

Ponadto, ustanawia ono unijny wykaz substancji, które mogą być dodawane do jednej lub kilku kategorii wymienionych rodzajów żywności.

9. Czym są „produkty pochodzenia zwierzęcego”?

Aktem unijnym regulującym to zagadnienie jest rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 55 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 853/2004”). Przepisy te dotyczą podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze. Stosuje się je zarówno w przypadku produktów przetworzonych jak i nieprzetworzonych. Nie ma jednak zastosowania do:

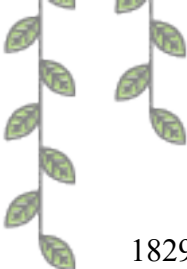
- a) produkcji podstawowej na własny domowy użytek;
- b) domowego przygotowania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek;
- c) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego;
- d) bezpośrednich dostaw, dokonywanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio dostarczającego takie mięso konsumentowi końcowemu;
- e) myśliwych, którzy dostarczają małe ilości zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

Z kolei sama definicja pojęcia „*produktów pochodzenia zwierzęcego*” została przez prawodawcę określona w załączniku I ust. 8.1. do rozporządzenia 853/2004. Jest to:

- a) żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym miód i krew;
- b) żywe małże, żywe szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- c) inne zwierzęta przeznaczone do przygotowania w celu dostarczenia ich w żywej postaci konsumentowi końcowemu.

10. Co to jest „żywność genetycznie zmodyfikowana”?





W przypadku tego rodzaju żywności, aktem regulującym jest rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz. U. UE. L. z 2003 r. Nr 268, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1829/2003”). Pojęcie „*genetycznie zmodyfikowana żywność*” oznacza żywność zawierającą, składającą się lub wyprodukowaną z GMO. Z kolei „*genetycznie zmodyfikowany organizm*” lub „*GMO*” oznacza genetycznie zmodyfikowany organizm określony w art. 2 ust. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2001/18/WE z dnia 12 marca 2001 r. w sprawie zamierzonego uwalniania do środowiska organizmów zmodyfikowanych genetycznie i uchylająca dyrektywę Rady 90/220/EWG (Dz. U. UE. L. z 2001 r. Nr 106, str. 1 z późn. zm. – dalej: „dyrektywa 2001/18/WE”), z wyłączeniem organizmów uzyskanych za pomocą technik modyfikacji genetycznej wymienionych w załączniku IB do dyrektywy 2001/18/WE.

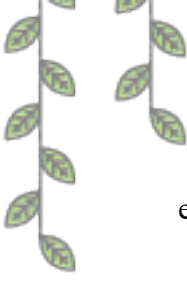
Zgodnie z odniesieniem do dyrektywy 2001/18/WE – „*organizm zmodyfikowany genetycznie (GMO)*” oznacza organizm z wyjątkiem istoty ludzkiej, w którym materiał genetyczny został zmieniony w sposób, nie zachodzący w warunkach naturalnych wskutek krzyżowania i/lub naturalnej rekombinacji.

11. „*Nowa żywność (novel food)*” – czym jest i jakie regulacje jej dotyczą?

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności (Dz. U. UE. L. z 2015 r. Nr 327, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 2015/2283”), „*nowa żywność*” oznacza żywność, której nie stosowano w znacznym stopniu w Unii do spożycia przez ludzi przed dniem 15 maja 1997 r., niezależnie od dat przystąpienia państw członkowskich do Unii i która zalicza się do co najmniej jednej z następujących kategorii:

- a) żywność o nowej lub celowo zmodyfikowanej strukturze molekularnej, jeżeli taka struktura nie była stosowana jako żywność lub w żywności w Unii przed dniem 15 maja 1997 r.;
- b) żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana z drobnoustrojów, grzybów lub wodorostów;
- c) żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana z materiałów pochodzenia mineralnego;
- d) żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana z roślin lub ich części, z wyjątkiem żywności posiadającej historię bezpiecznego stosowania żywności w Unii i składającej się, wyekstrahowanej lub produkowanej z rośliny lub odmiany tego samego gatunku uzyskanych:
 - tradycyjnymi metodami rozmnażania stosowanymi do produkcji żywności w Unii przed dniem 15 maja 1997 r., lub
 - nietradycyjnymi metodami rozmnażania, które nie były stosowane do produkcji żywności w Unii przed dniem 15 maja 1997 r., jeżeli metody te nie powodują znaczących zmian w składzie lub strukturze żywności, mających wpływ na jej wartość odżywczą, metabolizm lub poziom substancji niepożądanych;



- 
- e) żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana ze zwierząt lub ich części, z wyjątkiem zwierząt wyhodowanych tradycyjnymi metodami stosowanymi do produkcji żywności w Unii przed dniem 15 maja 1997 r., jeżeli żywność uzyskana z tych zwierząt posiada historię bezpiecznego stosowania żywności w Unii;
 - f) żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana z kultury komórkowej lub kultury tkankowej pochodzącej od zwierząt, roślin, drobnoustrojów, grzybów lub wodorostów;
 - g) żywność uzyskana z wykorzystaniem procesu produkcji niestosowanego w Unii przed dniem 15 maja 1997 r., który to proces produkcji powoduje znaczące zmiany w składzie lub strukturze żywności, mające wpływ na jej wartość odżywczą, metabolizm lub na poziom substancji niepożądanych;
 - h) żywność składająca się z wytworzonych nanomateriałów;
 - i) witaminy, składniki mineralne i inne substancje stosowane zgodnie z dyrektywą 2002/46/WE, rozporządzeniem 1925/2006 lub rozporządzeniem 609/2013, o ile:
 - zastosowano niestosowany do produkcji żywności w Unii przed dniem 15 maja 1997 r. proces produkcji, o którym mowa w lit. g) powyżej, lub
 - zawierają wytworzone nanomateriały lub składają się z nich;
 - j) żywność stosowaną w Unii przed dniem 15 maja 1997 r. wyłącznie w suplementach żywnościowych, o ile jest przeznaczona do stosowania w żywności innej niż suplementy żywnościowe.

Warto wspomnieć również o „tradycyjnej żywności z państw trzecich”, która oznacza nową żywność, ale inną, niż:

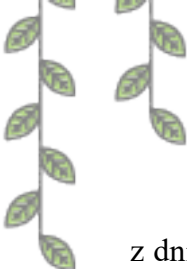
- a) o zmodyfikowanej strukturze molekularnej;
- b) pochodząca z materiałów mineralnych;
- c) uzyskana z wykorzystaniem nieznanego procesu produkcji;
- d) składająca się z wytworzonych nanomateriałów;
- e) z wykorzystaniem witamin, składników mineralnych i innych substancji zgodnie z pkt i) powyżej;
- f) stosowana wyłącznie z suplementach diety,

która została uzyskana w ramach produkcji podstawowej, co oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem, a także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego, posiadającą historię bezpiecznego stosowania żywności w państwie trzecim.

Czym jest z kolei „*historia bezpiecznego stosowania żywności w państwie trzecim*”? Oznacza to, że bezpieczeństwo danej żywności zostało potwierdzone na podstawie danych dotyczących składu oraz na podstawie doświadczeń związanych z ciągłym stosowaniem tej żywności przez co najmniej 25 lat w zwyczajowej diecie przez znaczącą liczbę osób w co najmniej jednym państwie trzecim przed zgłoszeniem.

12. Czym są „dodatki do żywności”?





Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 16 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1333/2006”), zostały one zdefiniowane jako każda substancja, która w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności.

Oczywiście nie obyło się również bez wyłączeń. Z zakresu wskazanej definicji prawodawca unijny wyłączył:

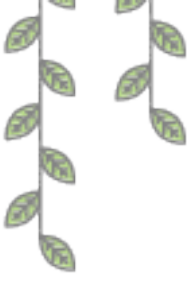
- a) monosacharydy, disacharydy lub oligosacharydy oraz środki spożywcze zawierające te substancje, zastosowane ze względu na swoje właściwości słodzące;
- b) środki spożywcze, zarówno suszone, jak i w formie skoncentrowanej, w tym środki aromatyzujące dodane w trakcie produkcji wieloskładnikowych środków spożywczych, ze względu na ich właściwości aromatyczne, smakowe lub odżywcze wraz z wtórnym efektem barwiącym;
- c) substancje stosowane w materiałach pokrywających lub powlekających, które nie stanowią elementu środków spożywczych i nie są przeznaczone do spożycia wraz tymi środkami spożywczymi;
- d) produkty zawierające pektynę i pochodzące z wysuszonych wytlóków z jabłek lub wysuszonych skórek owoców cytrusowych lub pigwy albo ich mieszaniny, otrzymywane poprzez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodowymi lub potasowymi („pektyna płynna”);
- e) bazy gumy do żucia;
- f) dekstrynę białą lub żółtą, różne rodzaje skrobi;
- g) chlorek amonu;
- h) osocze krwi, żelatynę spożywczą, hydrolizaty białkowe i ich sole, białka mleka i glutenu;
- i) pozbawione funkcji technologicznej: aminokwasy i ich sole, inne niż kwas glutaminowy, glicyna, cysteina i cystyna oraz ich sole;
- j) kazeiniany i kazeiny;
- k) inulinę.

13. Czy powstały inne definicje szczegółowe dla poszczególnych rodzajów żywności?

Prawodawca krajowy i unijny nie poprzestał jedynie na wprowadzeniu ogólnych definicji, np. żywności, suplementów diety, dodatków do żywności czy nowej żywności (novel food). Regulacje prawa żywnościowego obejmują całą żywność, która nas otacza, wskazując dokładne reguły związane z obrotem, znakowaniem, składem itp. Przykładem mogą być:

- a) napoje spirytusowe, które reguluje na poziomie unijnym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie definicji,





opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych (Dz. U. UE. L. z 2019 r. Nr 130, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 2019/787”);


- b) napoje winiarskie zostały uregulowane na poziomie krajowym w ustawie z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 550) a aktem doprecyzowującym ją jest rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 września 2022 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, rodzajów tych napojów, ich dodatkowego znakowania oraz szczegółowych wymagań, które powinny spełniać te napoje (Dz. U. poz. 2113);
- c) przetwory owocowe podlegają rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (Dz. U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.);
- d) słodczyce czekoladowe podlegają dyrektywie 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. U. UE. L. z 2000 r. Nr 197, str. 19 z późn. zm.) oraz na poziomie krajowym – rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813 z późn. zm.);
- e) wody mineralne na poziomie unijnym reguluje dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE z dnia 18 czerwca 2009 r. w sprawie wydobywania i wprowadzania do obrotu naturalnych wód mineralnych (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 164, str. 45), z kolei na poziomie krajowym reguluje to dodatkowo ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, której uzupełnieniem jest rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466).

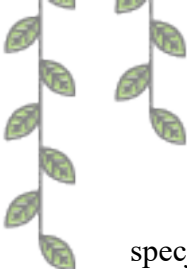
14. Jakie produkty podlegają obowiązkowi rejestracji?

Zgodnie z zapisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, podmiot działający na rynku spożywczym, który wprowadza lub ma zamiar wprowadzić po raz pierwszy do obrotu:

- a) suplementy diety;
- b) środki spożywcze wzbogacone o witaminy, składniki mineralne lub inne substancje;
- c) preparaty do początkowego żywienia niemowląt;
- d) dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego,

ma obowiązek złożyć powiadomienie do Głównego Inspektora Sanitarnego. Obowiązek rejestracji dotyczy jedynie wymienionych powyżej grup środków spożywczych, co oznacza, że są to wyjątki od ogólnego braku obowiązku rejestracji produktu spożywczego.






W przepisach istnieje również wyjątek przewidziany dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, które w przypadku sprowadzania z zagranicy można wprowadzić do obrotu bez konieczności składania powiadomienia do Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS), jedynie, jeżeli ich zastosowanie jest niezbędne dla ratowania życia lub zdrowia. Pod warunkiem, że dany środek jest dopuszczony do obrotu w kraju, z którego jest sprowadzany.

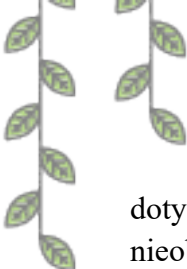
Na poziomie unijnym istnieje także obowiązek rejestracji nowej żywności (*novel food*) w wykazie nowej żywności prowadzonym przez Komisję. Jedynie taka nowa żywność, która uzyskała zezwolenie i jest wpisana do unijnego wykazu, może być wprowadzana na rynek UE jako taka lub stosowana w żywności lub na żywności zgodnie z warunkami stosowania i wymogami w zakresie etykietowania określonymi w wykazie. Zezwolenie i wpis do rejestru mają miejsce pod następującymi warunkami:

- a) żywność nie stwarza, w oparciu o dostępny dowody naukowe, ryzyka dla zdrowia ludzkiego;
- b) przeznaczenie żywności nie wprowadza konsumenta w błąd, w szczególności, jeżeli dana żywność przeznaczona jest do zastąpienia innej żywności, a nastąpiła znacząca zmiana wartości odżywczej;
- c) w przypadku, gdy żywność przeznaczona jest do zastąpienia innej żywności, nie różni się od tej żywności w taki sposób, by jej zwykłe spożycie było niekorzystne pod względem żywieniowym dla konsumenta.

Podobna sytuacja dotyczy dodatków do żywności. Można wprowadzać do obrotu i stosować w środkach spożywczych jedynie te dodatki, które zostały uwzględnione w wykazie wspólnotowym stanowiącym załącznik II do rozporządzenia 1333/2008. Z kolei załącznik III do rozporządzenia 1333/2008 ustanawia wykaz dodatków do żywności, które mogą być stosowane w dodatkach do żywności, w enzymach spożywczych i w środkach aromatyzujących. Wszystkie dodatki muszą odpowiadać specyfikacjom odnoszącym się m.in. do pochodzenia, kryteriów czystości. Całą procedurę oceny i wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych, środków aromatyzujących oraz surowców do produkcji środków aromatyzujących i surowców do produkcji niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, stosowanych lub przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych lub na ich powierzchni, określa rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1331/2008”).

Na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz. U. UE. L. z 2017 r. Nr 95, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 2017/625”), obowiązkowo stosowany jest system TRACES NEW TECHNOLOGY – TRACES-NT przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Państwowych Granicznych Inspektorów Sanitarnych) oraz importerów żywności. Dotyczy to żywności, dla której przepisy unijne określają wymagania dotyczące zwiększonego poziomu kontroli urzędowych lub nakładają specjalne warunki





dotyczące przywozu do UE z niektórych państw trzecich. W przypadku pozostałych produktów nieobjętych tymi przepisami stosuje się przepisy krajowe ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zgodnie z którą należy złożyć wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych.

15. Na czym polega rejestracja podmiotu?

Zgodnie z przepisami ustanowionymi przez prawodawcę krajowego przedsiębiorcy, którzy:

- a) produkują lub wprowadzają na rynek żywność (z wyjątkiem produktów kontrolowanych przez Inspekcję Weterynaryjną) lub
- b) działają na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (produkcja, dystrybucja, recykling),


są zobowiązani do uzyskania zezwolenia na prowadzenie tej działalności od właściwego terenowo (ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalności), państwowego powiatowego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego.

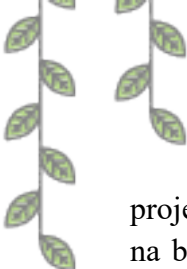
Oznacza to, że każdy przedsiębiorca, który ma związek z jakimkolwiek etapem produkcji, wytwarzania, przetwarzania, przechowywania, transportu lub dystrybucji żywności (np. zakład produkcyjny, hurtownia, sklep internetowy, apteka, stołówka, automaty vendingowe, gospodarstwo agroturystyczne, środki transportu żywności, itd.), jest zobowiązany – zależnie od charakteru działalności – do uzyskania wpisu do rejestru przedsiębiorców podlegających urzędowej kontroli, często włącznie z uzyskaniem zatwierdzenia obiektu, w którym działalność będzie prowadzona. To, czy zakład wymaga uzyskania zatwierdzenia przy rejestracji, aby działać na rynku, czy też wymagany będzie jedynie wpis do rejestru zakładów, określają szczegółowo przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Czynności urzędowe związane z wpisem do rejestru lub zatwierdzeniem zakładu są wszczynane na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy. Wniosek musi być złożony co najmniej 14 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności. Dopóki właściwy terenowo inspektor sanitarny nie wyrazi zgody (potwierdzonej wpisem do rejestru bądź zatwierdzeniem – również warunkowym), działalność nie może być prowadzona pod rygorem sankcji karnych. Niezależnie od powyższego należy pamiętać, że zawiadomienie Inspekcji jest wymagane również w przypadku zmiany miejsca lub zakresu prowadzonej działalności.

Jednym z kluczowych obszarów kompetencyjnych Inspekcji Weterynaryjnej jest nadzór nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego. Informacją ważną z punktu widzenia przedsiębiorcy jest to, że rozpoczęcie działalności m.in. w zakresie uboju, produkcji, przetwórstwa, konfekcjonowania i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, musi być poprzedzone uzyskaniem wpisu do rejestru zakładów i zatwierdzeniem danego zakładu przez powiatowego lekarza weterynarii.

Co ważne, jeszcze przed złożeniem formalnego wniosku o wpis do rejestru i zatwierdzenie zakładu, przedsiębiorcy zamierzający rozpocząć działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego są zobowiązani do uzyskania zatwierdzenia





projektu technologicznego od właściwego lekarza weterynarii (przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu). Czynności urzędowe związane z wpisem do rejestru i zatwierdzeniem zakładu są wszczynane na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy. Wnioski w sprawach rejestracyjnych przedsiębiorcy muszą złożyć w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

Zadania realizowane przez Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) są ukierunkowane w głównej mierze na zmniejszanie zagrożeń na etapie produkcji pierwotnej (materiał siewny, zdrowie i ochrona roślin). Pewien obszar działalności dotyczącej nadzoru nad zdrowiem roślin może jednak być szczególnie interesujący, np. dla przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie importu i eksportu wybranych rodzajów warzyw, owoców i kwiatów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Inspekcja jest uprawniona m.in. do kontroli fitosanitarnej produktów roślinnych, ich opakowań oraz środków transportu, w miejscach ich wwozu na terytorium Polski (lotniska, porty, stacje kolejowe lub przejścia graniczne), a także do wydawania świadectw fitosanitarnych na potrzeby eksportu produktów roślinnych. W zakresie kontroli granicznych PIORiN współpracuje z organami służby celnej.

Obowiązek wpisu do rejestru przedsiębiorców – zajmujących się magazynowaniem, pakowaniem, sortowaniem lub dokonujących wprowadzania czy przemieszczania na terytorium Polski określonych roślin lub ich części – jest realizowany poprzez złożenie stosownego wniosku do wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa, najczęściej właściwego ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania podmiotu. Zakres rejestracji, jak również wyjątki, w których nie wymaga się wpisu do rejestru przedsiębiorców, określają przepisy ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. w sprawie ochrony roślin.


Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) sprawuje nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych. Do jej zadań w dziedzinie nadzoru zalicza się w szczególności:

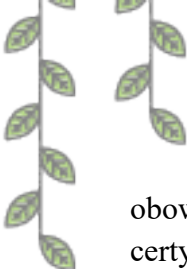
- a) kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym również kontrolę produktów wywożonych za granicę oraz sprowadzanych z państw trzecich;
- b) wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
- c) kontrolę warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych.

Działalność gospodarcza w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi podlega – z kilkoma wyjątkami jak np. obrót detaliczny – obowiązkowi jej zgłoszenia do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego. W przeciwieństwie do omawianych wcześniej inspekcji, zgłoszenia dokonuje się nie później niż w dniu rozpoczęcia działalności.

Wojewódzkiemu Inspektorowi Jakości Handlowej artykułów rolno-spożywczych należy zgłosić również każdą zmianę dotyczącą zakresu działalności w stosunku do pierwotnie złożonego wniosku, jak również informację o zaprzestaniu prowadzenia działalności w terminie 7 dni od dnia dokonania zmiany.

Powyższe ma zastosowanie do artykułów rolno-spożywczych pochodzących zarówno z produkcji konwencjonalnej, jak i rolnictwa ekologicznego. Jednocześnie należy zaznaczyć, że w przypadku podjęcia działalności w zakresie żywności pochodzącej z rolnictwa ekologicznego poza zgłoszeniem, o którym mowa powyżej, przedsiębiorcy muszą dopełnić





obowiązku zgłoszenia w sprawie objęcia ich nadzorem przez jedną spośród jednostek certyfikujących upoważnionych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

16. Co to jest „bezpieczeństwo żywności”?

Zgodnie z przepisami krajowymi, „bezpieczeństwem żywności” nazywamy ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów;
- b) poziomów substancji zanieczyszczających;
- c) pozostałości pestycydów;
- d) warunków napromieniania żywności;
- e) cech organoleptycznych

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością – w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności począwszy od produkcji podstawowej i produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności.

17. Co to jest „jakość handlowa żywności”?

Wprowadzane do obrotu środki spożywcze powinny spełniać wymagania nie tylko z zakresu bezpieczeństwa żywności, ale również jakości handlowej, w szczególności wynikające z przepisów, ale również z deklaracji producenta, dystrybutora czy importera, które są zamieszczane na etykiecie czy materiałach marketingowych.

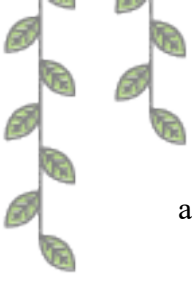
„Jakością handlową” możemy nazwać cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Wprowadzanie produktów do obrotu, które nie mają odpowiedniej jakości handlowej, jest związane z szeregiem negatywnych skutków prawnych, np. nakaz zmiany oznakowania, zakaz wprowadzania do obrotu, nałożenie kary pieniężnej.

18. Jakie są wymogi bezpieczeństwa żywności?

Środki spożywcze i dbałość o ich bezpieczeństwo oraz jakość są o tyle istotne, że ma to znaczny wpływ na samopoczucie i zdrowie człowieka. Dlatego też zarówno *hard law* jak i *soft law* ustanawiają wymogi bezpieczeństwa, które można podzielić na:




- 
- a) ogólne – przede wszystkim, zgodnie z rozporządzeniem 178/2002, istnieje zakaz wprowadzania do obrotu żywności niebezpiecznej. Żywność uznaje się za niebezpieczną, jeżeli jest szkodliwa dla zdrowia i nie nadaje się do spożycia przez ludzi. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.
 - b) szczególne – można wśród nich wymienić m.in. wymogi dotyczące zanieczyszczeń mikrobiologicznych, wymogi dotyczące zanieczyszczeń fizykochemicznych, wymogi dotyczące pozostałości pestycydów, ograniczenia dotyczące stosowania dodatków do żywności, wymogi dotyczące dodawania do żywności witamin i składników mineralnych.

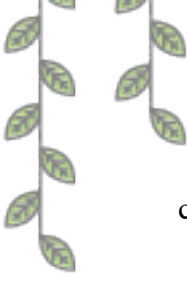
19. Gdzie można znaleźć ogólne wymogi higieny dotyczące żywności?

Oprócz wymogów związanych z bezpieczeństwem i jakością handlową żywności, mamy również do czynienia z wymogami higieny środków spożywczych. Dwoma podstawowymi aktami prawa unijnego, które regulują tą kwestię są:

- a) rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 852/2004”), które ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych. Dokument ten wprowadza również definicję określenia „*higiena żywności*”, która oznacza środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia przydatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych uwzględniając ich zamierzone użycie;
- b) rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 55 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 853/2004”), które uzupełnia rozporządzenie 852/2004 i stosuje się je w odniesieniu do nieprzetworzonych i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Na gruncie krajowym kwestie higieny żywności zostały uregulowane w dziale IV ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, które wskazuje wprost, że podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004. Ustawa ta wprowadza m.in.:

- a) obowiązek w stosunku do osób pracujących w styczności z żywnością uzyskania określonego przepisami o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac;
 - b) obowiązek ustanowienia i stosowania zasad systemu HACCP;
- 


- 
- c) obowiązek rejestracji i zatwierdzania zakładów.

20. Jakie obowiązują systemy bezpieczeństwa żywności?

Obowiązkowym systemem, który dotyczy wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, jest HACCP, czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Został on wprowadzony rozporządzeniem nr 852/2004, które określa zasady HACCP, do których należą:

- a) identyfikacja zagrożeń i o opisanie środków zapobiegawczych – określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- b) identyfikacja krytycznych punktów kontroli – określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- c) identyfikacja limitów krytycznych – ustanowienie limitów w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustalenie systemu monitorowania – ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- e) określenie działań korygujących – ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- f) ustalenie procedur zapisów – ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia czy środki wyszczególnione powyżej działają skutecznie;
- g) ustalenie procedur weryfikacji systemu – ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych powyżej.

Oprócz obowiązkowego systemu HACCP, można wprowadzić dobrowolne systemy bezpieczeństwa:

- a) British Retail Consortium (BRC) – międzynarodowa norma dotycząca bezpieczeństwa żywności. System ten został opracowany w 1998 r. przez Brytyjskie Konsorcjum Detalistów, czyli stowarzyszenie branżowe zrzeszające mniejszych i większych detalistów w Wielkiej Brytanii i reprezentujące ich interesy. System BRC jest zbiorem zaleceń, wytycznych oraz wskazówek dla firm działających w sektorze spożywczym;
 - b) ISO 22000 – jest to pierwsza międzynarodowa norma, która wprowadziła ujednoczony i zharmonizowany na poziomie globalnym standard w zakresie strategicznych elementów zarządzania bezpieczeństwem i higieną żywności;
 - c) International Featured Standards (IFS) – to certyfikat bezpieczeństwa i jakości żywności wprowadzony w 2002 r. Został przygotowany przez przedstawicieli niemieckiego handlu detalicznego. Jest uznawany w całej Europie Zachodniej, poza Wielką Brytanią, gdzie obowiązuje standard BRC.
- 



21. Czy istnieje katalog dozwolonych i niedozwolonych składników?

Porządek prawny nie wprowadził katalogu dozwolonych i niedozwolonych składników, ale istnieje kilka warunków:

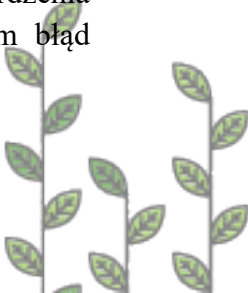
- a) nie można stosować składników, które nie są żywnością, np. uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, pasze, substancje lecznicze;
- b) można używać zatwierdzonych dodatków do żywności;
- c) należy zwracać uwagę na dodawanie do środków spożywczych nową żywność (*novel food*), która jest wpisana do katalogu;
- d) szczególne ryzyko istnieje dla suplementów diety i żywności wzbogaconej pod kątem dodawania do nich odpowiednich składników w dopuszczalnych ilościach w przeliczeniu na porcję dzienną;
- e) obowiązuje zakaz wykorzystywania składników z przekroczeniami obowiązujących limitów, niebezpiecznych, zanieczyszczonych itp.

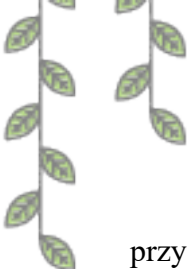
22. Na czym polega zakaz wprowadzania konsumenta w błąd co do informacji na temat żywności?

Rozporządzenie 1169/2011 w art. 7 ust. 1 wprowadza zakaz wprowadzania konsumenta w błąd. Oznacza to, że informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności:

- a) co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- b) przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- c) przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
- d) przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.

Wszystkie informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta. Warto wyjaśnić, czym jest przede wszystkim samo „wprowadzanie w błąd”. Zgodnie z definicją zamieszczoną w ustawie z dnia 23 sierpnia 2007 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 845 – dalej: „ustawa o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym”), jest to praktyka, która w jakikolwiek sposób powoduje lub może powodować podjęcie przez przeciętnego konsumenta decyzji dotyczącej umowy, której inaczej by nie podjął. Wynika z tego, że do stwierdzenia wprowadzania w błąd wystarczy jedynie możliwość wprowadzenia w błąd, a sam błąd powinien mieć charakter istotny.






Bardzo często poruszana jest również kwestia tego, kim powinien być konsument przy stwierdzeniu wprowadzania w błąd. W doktrynie został wprowadzony model przeciętnego konsumenta, który jest osobą należy (dobrze, właściwie) poinformowaną, uważną (ostrożną) i racjonalną (rozsądnie spostrzegawczą), wykazującą odpowiedni stopień krytycyzmu wobec działań, których jest adresatem. Ustalenie ryzyka wprowadzenia w błąd danego przekazu należy w związku z tym przeprowadzać uwzględniając zobiektywizowane i abstrakcyjne „domniemane oczekiwanie” takiego przeciętnego konsumenta.

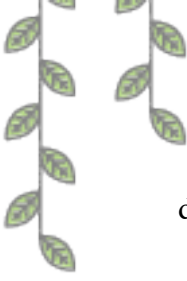
23. Jakie informacje trzeba podać obowiązkowo na opakowaniu produktu?

Rozporządzenie 1169/2011 ustanawia katalog obowiązkowych informacji, które muszą zostać podane na etykiecie środka spożywczego:

- a) nazwa żywności;
- b) wykaz składników;
- c) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- d) ilość określonych składników lub kategorii składników;
- e) ilość netto żywności;
- f) data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
- g) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
- h) nazwa lub firma i adres podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze;
- i) kraj lub miejsce pochodzenia (stosowane w określonych przepisami przypadkach);
- j) instrukcja użycia w przypadku, gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione;
- k) w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo, rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu;
- l) informacja o wartości odżywczej.

Oprócz tego, że informacje te obowiązkowo powinny znaleźć się na etykiecie produktu, muszą one zostać zaprezentowane w odpowiedni sposób:

- a) muszą być łatwo dostępne. W przypadku żywności pakowanej – znajdować się na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie, a co do żywności nieopakowanej – w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentowi finalnemu;
 - b) muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz – w stosownych przypadkach – nieusuwalne;
 - c) nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem;
- 

- 
- d) podstawową wielkością czcionki – wysokość „x” musi wynosić minimum 1,2 mm, w przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia ma pole mniejsze, niż 80 cm², wysokość x rozmiaru czcionki, wynosi co najmniej 0,9 mm (w załączniku IV do rozporządzenia 1169/2011 znajduje się grafika przedstawiająca dokładnie, o którą wielkość „x” chodzi);
 - e) dane szczegółowe w postaci nazwy, ilości netto i rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu muszą znajdować się w tym samym polu widzenia.

Przede wszystkim, należy się kierować kryteriami czytelności, czyli fizycznym wyglądem przedstawianych informacji. Należą do nich:

- a) rozmiar czcionki;
- b) odstępy między literami;
- c) odstępy między wierszami;
- d) grubość linii pisma;
- e) barwa czcionki;
- f) rodzaj czcionki;
- g) stosunek szerokości liter do ich wysokości;
- h) powierzchnia materiału;
- i) kontrast między pismem a tłem.

24. Jak można nazwać środek spożywczy?

Rozporządzenie unijne 1169/2011 reguluje również kwestię nazwy środka spożywczego. Zgodnie z art. 17 rozporządzenia, nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy, nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.

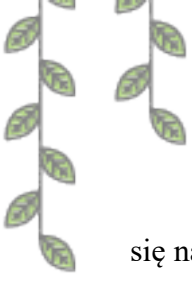
Nazwa środka spożywczego nie może być zastąpiona nazwą chronioną jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną.

Przepisy wskazują również, że możliwe jest stosowanie w państwie członkowskim nazwy środka spożywczego, pod którą jest produkowany i wprowadzany na rynek w państwie członkowskim produkcji. Oznacza to, że np. wprowadzając na rynek polski środek spożywczy z Niemiec, nie musimy zmieniać jego nazwy. Jeżeli jednak pozostawienie tożsamej nazwy uniemożliwiłoby konsumentom poznanie prawdziwego charakteru środka spożywczego i odróżnienie go od środka spożywczego, z którym mógłby być mylony, nazwa środka musi zostać uzupełniona innymi informacjami opisowymi znajdującymi się w pobliżu nazwy głównej.

Warto wspomnieć, że wszelkie szczegółowe wymogi dotyczące nazwy środka spożywczego prawodawca unijny zamieścił w załączniku VI do rozporządzenia 1169/2011.

25. W jaki sposób przedstawić listę składników środka spożywczego?





Podanie wykazu składników należy do informacji, które obowiązkowo muszą znaleźć się na etykiecie produktu. Obowiązuje kilka zasad z tym związanych:

- a) wszystkie składniki podaje się w kolejności malejącej według ich masy w momencie użycia przy wytwarzaniu środka spożywczego. Istnieje kilka wyjątków od tej zasady, które są wymienione w załączniku VII cz. A do rozporządzenia 1169/2011;
- b) wykaz jest poprzedzony nagłówkiem „składniki” lub ten wyraz zawiera;
- c) podanie ilości zawartości składnika lub kategorii składników jest obowiązkowe, jeżeli:
 - występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta,
 - są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie,
 - są istotne dla scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od innych produktów, z którymi może być mylony ze względu na podobieństwo nazwy lub wyglądu.


W określonych sytuacjach, możliwe jest pominięcie umieszczania wykazu składników:

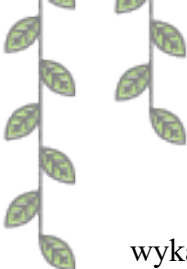
- a) świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane;
- b) woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla;
- c) ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem, że nie zostały dodane żadne inne składniki;
- d) ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne, niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub – w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony – sól potrzebna do jego produkcji;
- e) środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy:
 - nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika;
 - nazwa środka spożywczego umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika.

W wykazie składników konieczne jest wskazanie alergenów, jeżeli środek spożywczy je zawiera. Lista alergenów jest określona w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011.

Treść załącznika VII w części E określa zasady oznaczania w składzie składników złożonych. Podstawową zasadą w znakowaniu takich składników jest to, że może on być włączony do wykazu pod własną nazwą, w zakresie, w jakim jest to przewidziane przez prawo lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników.

Odnosząc się do oznaczania ilościowego składników lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego, to jest ono obowiązkowe, gdy dany składnik lub kategoria składników:

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



Nie można pominąć także istotnej kwestii substancji dodatkowych i ich znakowania w wykazie składników. Konieczne jest podanie ich nazwy lub symbolu oraz funkcji technologicznej, jaką ta substancja pełni w środku spożywczym. Dodatkowo, na opakowaniu środka spożywczego zawierającego substancje słodzące powinna być umieszczona obok nazwy produktu informacja „zawiera substancję/e słodzącą/e”, a w przypadku, gdy środek spożywczy zawiera jednocześnie cukier lub cukry oraz jedną lub więcej substancji słodzących, podaje się tekst: „zawiera cukier (cukry) i substancję/e słodzącą/e”. Listę kategorii, w jakich substancje dodatkowe i enzymy mogą występować w środkach spożywczych określa załącznik VII część C do rozporządzenia 1169/2011.


Ponadto, w określonych przypadkach na opakowaniach środków spożywczych zawierających aspartam lub sól aspartamu czy acesulfamu, konieczne jest umieszczenie adnotacji „zawiera źródło fenyloalaniny”, w celu poinformowania osób chorych na fenylketonurię.


26. Alergeny w żywności

Oznaczenie alergenów lub produktów powodujących reakcje nietolerancji jest jedną z obowiązkowych informacji, jeżeli chodzi o składniki środka spożywczego. Bardzo ważne jest, aby w jakiś sposób wyraźnie odróżnić nazwę substancji od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła. Jeżeli dany produkt nie zawiera wykazu składników, oznaczenie musi obejmować słowo „zawiera”, po którym podana jest nazwa substancji lub produktu stanowiącego alergen lub powodujące reakcję nietolerancji. Całą listą została wskazana w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011. Są to:

- a) zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies, lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne;
- b) skorupiaki i produkty pochodne;
- c) jaja i produkty pochodne;
- d) ryby i produkty pochodne;
- e) orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- f) soja i produkty pochodne;
- g) mleko i produkty pochodne;
- h) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland i produkty pochodne;
- i) seler i produkty pochodne;
- j) gorczyca i produkty pochodne;
- k) nasiona sezamu i produkty pochodne;
- l) dwutlenek siarki i siarczyny (powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr);
- m) łubin i produkty pochodne;
- n) mięczaki i produkty pochodne.

W niektórych sytuacjach można mieć do czynienia z niezamierzoną obecnością alergenów w produkcie. Oczywiście na początku należy wdrożyć dobrą praktykę produkcyjną,





która ma na celu zapobieganie przenoszeniu wszelkich składników do produktu finalnego. Informowanie o możliwej obecności alergenów nie jest obowiązkowe, pod kilkoma warunkami:

- a) należy pamiętać o podstawowej zasadzie niewprowadzania konsumenta w błąd. Jeżeli istnieje prawdopodobieństwo i świadomość „skażenia” produktu, to należałoby o tym poinformować;
- b) podmiot wprowadzający środek spożywczy na rynek jest za niego odpowiedzialny. Również za jego działania, mające wpływ na zdrowie i życie ludzkie.

W art. 36 ust. 3 lit. a) rozporządzenia 1169/2011 ustanowiono delegację ustawodawczą dla Komisji, która miałaby przyjąć akt wykonawczy dotyczący m.in. informacji o możliwej i niezamierzonej obecności w żywności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Jak na razie aktu takiego nie przyjęto, więc pozostaje stosowanie podstawowych przepisów.


27. Jak oznaczyć na etykiecie, ile jest produktu w opakowaniu?


Zgodnie z informacjami zawartymi w rozporządzeniu 1169/2011, ilość netto danego środka spożywczego powinna być wyrażana w litrach, centylitrach, mililitrach, kilogramach lub gramach odpowiednio w jednostkach objętości w przypadku produktów płynnych lub w jednostkach masy w przypadku innych produktów.

Podawanie ilości netto nie jest jednak obowiązkowe w przypadku następujących produktów:

- a) środki spożywcze, które znacznie tracą na objętości lub masie i które są sprzedawane na sztuki lub ważone w obecności nabywcy;
- b) środki spożywcze, których ilość netto jest mniejsza niż 5g lub 5 ml. Nie ma to jednak zastosowania do przypraw i ziół;
- c) środki spożywcze zazwyczaj sprzedawane na sztuki pod warunkiem, że liczba sztuk jest wyraźnie widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz lub – w przeciwnym przypadku – jest oznaczona na etykiecie.

Prawodawca przewidział również kilka sytuacji, do których mają zastosowanie regulacje szczegółowe z załącznika IX do rozporządzenia 1169/2011:

- a) 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;
 - b) w przypadku, gdy opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej pojedynczych sztuk w opakowaniach jednostkowych zawierających taką samą ilość tego samego produktu, ilość netto oznaczona jest przez wymienienie ilości netto zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym oraz całkowitej liczby takich opakowań. Oznaczenie tych danych szczegółowych nie jest, jednakże obowiązkowe w przypadku, gdy całkowita liczba opakowań jednostkowych jest wyraźnie widoczna i łatwa do
- 



policzenia z zewnątrz oraz gdy przynajmniej jedno oznaczenie ilości netto, zawartej w każdym opakowaniu jednostkowym, jest wyraźnie widoczne z zewnątrz;

- c) w przypadku, gdy opakowany artykuł składa się z dwóch lub więcej opakowań jednostkowych, które nie są uznawane za jednostki sprzedaży, ilość netto jest podawana przez oznaczenie całkowitej ilości netto oraz całkowitej liczby opakowań jednostkowych;
- d) w przypadku, gdy środek spożywczy w stanie stałym jest prezentowany w środku płynnym, na etykiecie należy również podać masę netto środka spożywczego po odsączeniu. W przypadku gdy środek spożywczy został glazurowany, deklarowana masa netto tego środka podawana jest z wyłączeniem glazury.

Warto zaznaczyć, że zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki z 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowania towarów paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 481), oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego może być poprzedzone dodatkowym napisem, odpowiednio: „objętość netto”, „masa netto” lub „zawartość netto”.

Rozporządzenie to określa również w załączniku nr 2 minimalną wysokość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego.


28. Jak oznaczyć na etykiecie produktu podmiot odpowiedzialny?

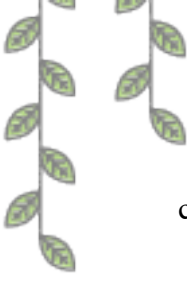
Zgodnie z art. 9 rozporządzenia 1169/2011, wymagane jest podanie nazwy lub firmy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym, czyli podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialnego za informację na temat żywności, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub importera danego środka na rynek Unii Europejskiej.

Aby poprawnie oznaczyć takie podmiot można posłużyć się następującymi sformułowaniami: „Wyprodukowano przez... dla...”, „Wyprodukowano dla...”, „Wyprodukowano przez...”.

29. Miejsce pochodzenia produktu

Zgodnie z ogólną zasadą nie ma prawnego obowiązku deklarowania kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego. Jednak od zasady tej istnieją pewne wyjątki, o których należy pamiętać:

- a) środek spożywczy może należeć do grupy produktów objętych obowiązkiem informowania o miejscu pochodzenia;
 - b) gdy zaniechanie skazania miejsca pochodzenia mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności, gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca;
- 

- 
- c) jeżeli jest podany kraj lub miejsce pochodzenia danego środka spożywczego i gdy nie jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika (składnik, który stanowi więcej niż 50% środka spożywczego lub który na ogół kojarzony jest przez konsumentów z nazwą środka spożywczego i w odniesieniu, do którego jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe):
- podaje się również kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika;
 - wskazuje się, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.

30. Jakie informacje podawać w przypadku sprzedaży środków spożywczych na odległość?

Sprzedaż środków spożywczych na odległość polega na oferowaniu do sprzedaży żywności opakowanej za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość. Podczas dokonywania zakupu, konsument ma prawo zapoznać się ze wszystkimi obowiązkowymi informacjami na temat żywności, z wyjątkiem daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. Informacje te muszą być dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu oraz znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Kiedy używane są inne właściwe środki, obowiązkowe informacje na temat żywności dostarcza się bez obciążania konsumentów dodatkowymi kosztami przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe muszą być dostępne w momencie dostawy.


31. W jaki sposób przedstawić na opakowaniu produktu informacje dobrowolne na jego temat?

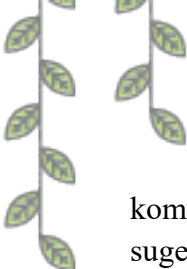
Przede wszystkim, nie można prezentować dobrowolnych informacji na temat żywności ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat żywności. Jeżeli podmiot decyduje się na umieszczenie informacji na zasadzie dobrowolności, to muszą one spełniać wymogi przewidziane dla informacji obowiązkowych. Dodatkowo:

- a) nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd;
- b) nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta;
- c) muszą być, w stosownych przypadkach, oparte na odpowiednich danych naukowych.

32. W jaki sposób stosować oświadczenie „bez dodatku cukru”?

Na początku należy wyjaśnić, czym jest „oświadczenie”. 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 (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 404, str. 9 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1924/2006”), jest to każdy nieobowiązkowy





komunikat lub przedstawienie (w tym obrazowe, graficzne lub symboliczne), które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że żywność ma szczególne właściwości. Wspomniane oświadczenia można podzielić na dwa rodzaje:

- a) oświadczenia żywieniowe – każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na:
 - energię (wartość kaloryczną), której:
 - dostarcza,
 - dostarcza w zmniejszonej lub zwiększonej ilości,
 - nie dostarcza,
 - substancje odżywcze lub inne substancje:
 - które zawiera,
 - które zawiera w zmniejszonej lub zwiększonej ilości,
 - których nie zawiera;
- b) oświadczenia zdrowotne – każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywności lub jednym z jej składników, a zdrowiem.


Oświadczenie „*bez dodatku cukrów*” obejmuje swoim zakresem oświadczenie, że do środka spożywczego nie zostały dodane cukry oraz każde oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta. Może być ono stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera żadnych dodanych cukrów prostych, dwucukrów ani żadnych innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące. Jeżeli cukry występują naturalnie w środku spożywczym, na etykiecie powinna się również znaleźć następująca informacja: „*zawiera naturalnie występujące cukry*”.

33. Jakie są warunki stosowania oświadczenia „*bezglutenowy*”?

W przypadku oświadczenia „*bezglutenowy*” zostało przyjęte rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. U. UE. L. z 2014 r. Nr 228, str. 5 – dalej: „rozporządzenie 828/2014”). Zgodnie z nim, „*bezglutenowy*” oznacza, że dana żywność w postaci sprzedawanej konsumentowi końcowemu zawiera nie więcej niż 20 mg/kg glutenu.

Można stosować również oświadczenie „o bardzo niskiej zawartości glutenu”, które oznacza, że zawartość glutenu w żywności składającej się z jednego lub większej liczby składników lub zawierającej jeden lub większą liczbę składników wytworzonych z pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa lub ich odmian krzyżowych, które zostały specjalnie przetworzone w celu zmniejszenia zawartości glutenu, nie przekracza 100 mg/kg glutenu w żywności sprzedawanej konsumentowi końcowemu.

Oprócz oświadczenia „*bezglutenowy*” można zastosować także przewidziany prawem znak graficzny przekreślonego kłosa zboża.





34. Na jakich zasadach można stosować oświadczenie „bez laktozy”?

Zgodnie ze stanowiskiem reprezentowanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego, oświadczenia „bez laktozy” i „lactose free” można stosować, jeżeli produkt faktycznie jej nie zawiera. W praktyce przedstawia się to w ten sposób, że zawartość laktozy w produkcie nie może przekraczać poziomu oznaczalności metody analitycznej. Wartość równa granicy oznaczalności metody enzymatycznej uznawanej za metodę referencyjną – 0,01% (10 mg laktozy na 100 g produktu).

35. Na jakich zasadach można stosować oznaczenie „wiejski”?

Używanie określenia „wiejski” w znakowaniu środków spożywczych nie jest precyzyjnie uregulowane przez obowiązujące przepisy prawa żywnościowego. Podlega w głównej mierze wykładni na podstawie ogólnych przepisów zakazujących wprowadzania konsumentów w błąd, można spotkać się z rozbieżnymi interpretacjami zasad jego stosowania, jak i rozbieżnymi wyrokami sądów w tym zakresie.


Wprowadzające konsumentów w błąd stosowanie określeń typu „wiejski”, „domowy”, „babuni”, „tradycyjny”, itp. w oznakowaniu środków spożywczych, przy jednoczesnym używaniu do ich produkcji:


- a) dodatków i aromatów – w tym m.in. wzmacniaczy smaku, substancji stabilizujących i zwiększających wodochłonność, substancji zagęszczających, substancji konserwujących, barwników i aromatów;
- b) przetworzonych surowców (np. mięsa oddzielonego mechanicznie, izolatów lub hydrolizatów białka sojowego, skrobi).

36. Czy zostały określone warunki stosowania określenia „naturalny”?

Zgodnie ze słownikową definicją określenie „naturalny” oznacza właściwy naturze (rzeczywistości niezależnej od przeobrażającej działalności człowieka), zgodny z prawami natury, utworzony, powstały, odbywający się bez udziału człowieka, niesztuczny.

Unijne oraz krajowe przepisy prawa żywnościowego nie regulują w sposób szczegółowy zagadnienia dotyczącego stosowania określenia „naturalny” w etykietowaniu lub reklamie żywności. Wyjątek stanowią:

- a) określenie „naturalny/naturalnie”, które może być stosowane jako informacja uzupełniająca dozwolone oświadczenia żywieniowe określone w załączniku do rozporządzenia 1924/2006;
 - b) termin „naturalny” w opisie środków aromatyzujących (na zasadach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności
- 



o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 34 z późn. zm. – dalej: „rozporządzenie 1334/2008”);

- c) zwrot „*naturalny*” i „*naturalne*” jako element wyrażenia złożonego, będącego nazwą określoną w przepisach dla nielicznych środków spożywczych np. miód naturalny, naturalna woda mineralna, itp.

Ze względu na brak szczegółowych uregulowań prawnych inspekcje kontrolujące znakowanie żywności, oceniają poprawność użycia terminu „*naturalny*” przypadek po przypadku.


Jednym z nowych opracowań (choć niemającym mocy prawnej) jest norma Międzynarodowej Organizacji ds. Standaryzacji z 2016 r. w sprawie definicji i kryteriów technicznych dotyczących składników żywności określanych mianem „naturalnych”, zgodnie ze którą naturalność składników żywności może być rozważana wyłącznie pod warunkiem spełnienia następujących kryteriów:

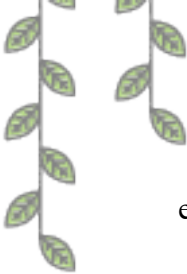
- a) składnik żywności nie może być uzyskany w drodze syntezy chemicznej;
- b) składnik żywności musi składać się z surowców pochodzących z roślin, alg, grzybów, zwierząt i/lub mikroorganizmów;
- c) w przypadku składników żywności wytworzonych z surowców naturalnych, produkcja powinna ograniczać się wyłącznie do metod fizycznych i/lub enzymatycznych i/lub mikrobiologicznych – składniki żywności mogą pochodzić również z reakcji chemicznych będących nieodłącznymi procesami ww. metod.

Tematem zainteresował się również Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów. W swoim poradniku z 2014 r. wskazał, że uprawnione jest nazywanie mianem „*naturalny*” produktów wytworzonych w prosty sposób (w tym poprzez tłoczenie, suszenie, wędzenie, marynowanie itp.), z naturalnych i niskoprzetworzonych składników.

37. Jaki zakres kontroli przysługuje poszczególnym organom kontrolującym żywność?

Jednym z pierwszych organów, który przychodzi do głowy na myśl kontroli żywności jest Państwowa Inspekcja Sanitarna (tzw. Sanepid). Jednak nie jest to jedyny zakres przedmiotowy jej działalności. Państwowa Inspekcja Sanitarna wykonuje uprawnienia związane z przestrzeganiem przepisów dotyczących higieny środowiska, pracy, żywienia, bezpieczeństwa produktów kosmetycznych oraz warunków higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach, w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Sanepid, w zależności od okoliczności sprawy, ma prawo do przeprowadzania różnych kontroli:

- a) kompleksowej kontroli sanitarnej danego podmiotu (zgodnie z planem kontroli);
 - b) kontroli tematycznej (zgodnie z planem kontroli – w zakresie określonego produktu lub określonej grupy podmiotów);
 - c) kontroli interwencyjnej przeprowadzanej na skutek otrzymania zawiadomienia o nieprawidłowościach higieniczno-sanitarnych;
 - d) kontroli laboratoryjnej próbek żywności;
- 

- 
- e) kontroli sprawdzającej (w celu sprawdzenia czy zalecenia wydane w toku poprzedniej kontroli zostały przez przedsiębiorcę zrealizowane).

Kolejnym organem kontrolnym jest Inspekcja Weterynaryjna. Jej podstawowym zadaniem jest ochrona zdrowia publicznego. Inspekcja realizuje to zadanie przede wszystkim w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego oraz poprzez zwalczanie chorób zwierząt, które mogą przenosić się na ludzi. Zakres nadzoru jest rozległy i obejmuje obszar: „od pola do stołu”, zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne związane z żywieniem, rozrodem i chowem zwierząt, produkcją, przetwarzaniem, przechowywaniem i transportem żywności pochodzenia zwierzęcego.

Inspekcja Weterynaryjna zajmuje się ponadto ochroną zdrowia zwierząt. W ramach tego zadania monitorowane i zwalczane są choroby, które choć nie są niebezpieczne dla człowieka przynoszą straty związane ze zmniejszeniem wydajności produkcji zwierzęcej i ograniczeniem obrotu międzynarodowego.


Kolejnym zadaniem jest ochrona zwierząt. Jest to problem szczególny, obejmujący relację człowiek – zwierzę z uwzględnieniem prawa zwierzęcia do poszanowania, ochrony i opieki.

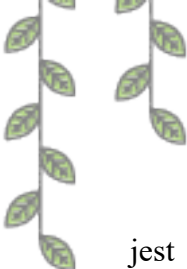
Inspekcja Weterynaryjna realizuje także zadania z zakresu ochrony przyrody dotyczące nadzoru nad utrzymywaniem zwierząt dzikich i obrotu nimi.

Istotnymi elementami pracy Inspekcji Weterynaryjnej jest uczestnictwo w realizacji programów wynikających członkostwa Polski w Unii Europejskiej. Należy do nich:

- a) kontrola identyfikacji i rejestracji zwierząt w ramach nadzorowanego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa systemu IRZ, będącego elementem Zintegrowanego systemu zarządzania i kontroli IACS (*Integrated Administration and Control System*) – podstawowego narzędzia Wspólnej Polityki Rolnej;
- b) kontrole w ramach systemu *Cross compliance* wiążącego uzyskanie dopłat przez producentów rolnych ze spełnieniem przez nich wymagań prawa wspólnotowego. Inspekcja Weterynaryjna jest wiodącą jednostką kontrolną w większości zagadnień ustalonych obszarów:
 - obszar A, który obejmuje:
 - identyfikację i rejestrację zwierząt,
 - zagadnienia ochrony środowiska naturalnego;
 - obszar B, obejmujący:
 - zdrowie publiczne,
 - zdrowie zwierząt, zgłaszanie niektórych chorób,
 - zdrowotność roślin;
 - obszar C, w którym zawiera się dobrostan zwierząt.

Ostatnim organem badającym bezpieczeństwo żywności jest Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN). Zadania realizowane przez PIORiN mają na celu zmniejszenie zagrożenia ze strony organizmów szkodliwych, eliminację negatywnych skutków wynikających z obrotu handlowego i stosowania środków ochrony roślin oraz nadzór nad produkcją i obrotem materiałem siewnym w pełni spełniającym wymagania zdrowotnościowe i jakościowe.





Organem zajmującym się głównie jakością handlową artykułów rolno-spożywczych jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Dodatkowo, działają w tym w zakresie w ochronie interesów i praw konsumentów finalnych. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz warunków składowania i transportu tych artykułów ma na celu sprawdzenie, czy:

- a) artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej, określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta;
- b) artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej;
- c) ilość i jakość składowanego artykułu rolno-spożywczego są zgodne z ustalonymi warunkami składowania.

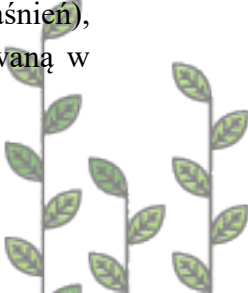
Należy wspomnieć, że główną kontrolę nad jakością zdrowotną i handlową żywności sprawuje Prezes Rady Ministrów. Kompetencje jednak rozdzielone są między Ministra Zdrowia, który sprawuje kontrolę nad Inspekcją Sanitarną oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który z kolei sprawuje kontrolę nad Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

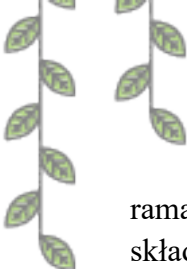
38. Na czym polega kontrola żywności?

Przede wszystkim, kontrola żywności i zapewnienie jej bezpieczeństwa oraz odpowiedniej jakości handlowej wymaga aktywności zarówno samych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa, jak i organów dbających o przestrzeganie przepisów. Przedsiębiorcy mają jasno sprecyzowane swoje zadania w przepisach prawa wspólnotowego oraz krajowego. Z kolei urzędowa kontrola żywności stanowi jedno z najważniejszych i najbardziej interesujących producentów i sprzedawców żywności zagadnień regulowanych przez prawo żywnościowe. Pod tym pojęciem kryje się każda forma nadzoru i kontroli wykonywana przez właściwy organ publiczny w celu sprawdzenia i egzekwowania wykonywania przez przedsiębiorstwa spożywcze przepisów prawa żywnościowego. Od wyników tej kontroli zależy często nie tylko działalność przedsiębiorstwa (mogą zostać nałożone np. dotkliwe kary pieniężne nawet do 10% przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary a także inne sankcje w postaci zakazu wprowadzania produktów do obrotu czy zamknięcia zakładu), ale także rynkowy wizerunek.

39. Jak przebiega postępowanie związane z kontrolą żywności?

W związku z prowadzoną kontrolą oraz postępowaniem administracyjnym, organy działające w ramach urzędowej kontroli żywności wydają liczne dokumenty. Pisma te doręczane są poszczególnym przedsiębiorcom działającym na rynku spożywczym. Niektóre z tych pism wymagają reakcji (np. złożenia odpowiedzi, przesłania stanowiska czy wyjaśnień), niektóre wiążą się z konsekwencjami, inne natomiast są tylko informacją przekazywaną w





ramach działań prowadzonych przez organy. Z niektórymi dokumentami można polemizować, składać zastrzeżenia czy odwołania, a inne zobowiązują przedsiębiorców do niezwłocznego podjęcia określonych działań.

Postępowanie kontrolne oraz postępowanie odwoławcze to dwa etapy, podczas których kontrolowany podmiot może realnie wpłynąć na działania organu oraz podejmowane przez niego decyzje.

Postępowanie kontrolne często stanowi pierwszy etap działań organów urzędowej kontroli żywności. Ma ono na celu m.in. weryfikację zgodności produktu z prawem żywnościowym. Są trzy sposoby wszczęcia kontroli:

- a) z urzędu na podstawie planu kontroli poszczególnych inspekcji;
- b) na podstawie zawiadomienia (donosu);
- c) na polecenie organów nadrzędnych.

Podczas kontroli podmiot ma możliwość złożenia odpowiednich wyjaśnień, które umieszczane są jako załączniki do protokołu, w którym opisywany jest przedmiot i przebieg kontroli. Często można spotkać się z instytucją zaleceń pokontrolnych wydawanych przez urzędników przeprowadzających kontrolę w sytuacji, gdy zostały wykryte nieprawidłowości.


Na podstawie ustaleń postępowania kontrolnego, organy podejmują decyzję, czy konieczne jest wszczęcie postępowania administracyjnego (i następnie wydanie decyzji) czy też nie ma takiej potrzeby.

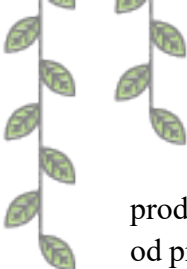
Po wydaniu decyzji przez organ mamy do czynienia z wszczęciem postępowania administracyjnego, którego celem jest m.in. nałożenie kary pieniężnej za wykryte podczas kontroli nieprawidłowości lub nakazanie podjęcia określonych działań przez podmiot, np. zakaz wprowadzania określonego produktu do obrotu. Postępowanie odwoławcze może zostać wszczęte po wydaniu decyzji przez odpowiedni organ. Postępowanie to pozwala na weryfikację decyzji organu I instancji oraz ponowne rozpoznanie sprawy przez organ II instancji. W ramach postępowania odwoławczego przedsiębiorca może przedstawić zarzuty wobec wydanej decyzji i przedstawić własne stanowisko w danej sprawie. Następnie istnieje możliwość skierowania skargi do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego oraz po wydaniu przez niego niekorzystnego dla podmiotu orzeczenia skierowanie sprawy do Naczelnego Sądu Administracyjnego w postaci skargi kasacyjnej. Warto zaznaczyć, że wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego jest ostateczny.

40. Kto ponosi odpowiedzialność za środki spożywcze?

Zgodnie z podstawową zasadą, którą wprowadziło rozporządzenie 178/2002, podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Orzecznictwo sądów unijnych potwierdza możliwość nałożenia na dystrybutora grzywny administracyjnej w sytuacji, gdy ogranicza się on – jako zwykły dystrybutor – do wprowadzenia na rynek tego produktu w postaci, w jakiej został on mu dostarczony przez





producenta. Polskie sądy stoją na stanowisku, że na wszystkich etapach – począwszy od produkcji, a skończywszy na dystrybucji, wszystkie podmioty biorące udział w jego obrocie odpowiedzialne są za zadośćuczynienie nadrzędnemu celowi. Każdy z tych podmiotów – producent, przetwarzający i dystrybutor, obarczony jest obowiązkiem przestrzegania procedur związanych z bezpieczeństwem żywności. Nie ma przy tym znaczenia na jakim etapie powstała nieprawidłowość.

W prawie administracyjnym funkcjonuje zasada odpowiedzialności obiektywnej, zgodnie z którą za delikt administracyjny kara nakładana jest za sam fakt naruszenia wymagań. Nie jest tutaj konieczne zaistnienie winy sprawcy. Wyjątkiem od tej zasady jest postępowanie w sprawie nałożenia opłaty. Zgodnie z art. 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Opłatami jest obciążany producent środka spożywczego lub inny podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za towar w obrocie. Jeżeli w trakcie wykonywania czynności kontrolnych stwierdzono niezgodności, wskazujące, że mogły one powstać na etapie, gdy zakwestionowany środek spożywczy znajdował się w obrocie i producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe niezgodności, wówczas opłatami jest obciążany kontrolowany. Wynika z tego, że nie zawsze podmiotem faktycznie ponoszącym odpowiedzialność będzie podmiot odpowiedzialny wskazany w oznakowaniu.

41. Jakie istnieją środki nadzoru podmiotów z branży żywnościowej?

Jak wynika z art. 138 rozporządzenia 2017/625, jeżeli właściwe organy stwierdzą jakiegokolwiek niezgodności mogą:

- a) przeprowadzić wszelkie działania konieczne, aby określić przyczynę i zakres niezgodności oraz aby ustalić obowiązki podmiotu;
- b) wprowadzić właściwe środki, aby zapewnić podjęcie przez dany podmiot działań naprawczych oraz zapobieżenie dalszych przypadkom występowania niezgodności.

Przy podejmowaniu decyzji dotyczącej tego, jakie środki należy zastosować, właściwe organy uwzględniają rodzaj niezgodności i historię podmiotu w zakresie niezgodności.

42. Z jakimi sankcjami mogą mieć do czynienia przedsiębiorcy?

W zależności od rodzaju niezgodności i historii podmiotu, właściwy organ może nałożyć różne rodzaje sankcji na podmiot:

- a) sankcje chroniące konsumenta:
 - nakaz usunięcia naruszeń, np. w postaci zmiany znakowania,
 - zakaz wprowadzania do obrotu,
 - nakaz wycofania z obrotu,
 - unieruchomienie działalności,
 - zniszczenie produktu,
 - ostrzeżenie konsumenta;
- b) sankcje represyjne w postaci kary pieniężnej;



- 
- c) sankcje mieszane w postaci podania konkretnych informacji do publicznej wiadomości.

W katalogu sankcji mamy również do czynienia z sankcjami karnymi w postaci kary grzywny, ograniczenia wolności czy pozbawienia wolności nawet do 5 lat.


Różne rodzaje ostrzeżeń i powiadomień konsumentów możemy znaleźć na stronie internetowej Głównego Inspektora Sanitarnego, w których informują o zagrożeniu jakie stwarza dla konsumenta określona żywność podając jej nazwę, podmiot odpowiedzialny, numer partii, datę ważności oraz dołączając do całej informacji zdjęcie produktu. Do ostrzeżeń takich należy również System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (*Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF*), który działa w sytuacji, gdy wykryte zostanie zagrożenie związane z żywnością, paszą lub wyrobem/materiałem do kontaktu z żywnością krajowy punkt kontaktowy danego członka sieci ma za zadanie przekazać bezzwłocznie do punktu kontaktowego Komisji Europejskiej tzw. powiadomienie na specjalnie dla tego celu stworzonym formularzu powiadomienia w elektronicznym systemie iRASFF.

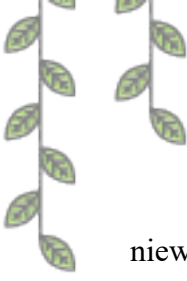
43. Co to jest odpowiedzialność za produkt niebezpieczny i na czym polega?

Przede wszystkim, należy rozpocząć od wyjaśnienia, czym jest „odpowiedzialność cywilna”. Odpowiedzialność cywilna polega na ponoszeniu majątkowych konsekwencji działania własnego lub osób trzecich. Oznacza ona konieczność naprawienia szkody osobie poszkodowanej, do której doszło w wyniku popełnienia czynu zabronionego lub zaniechania pewnych czynności i wadliwego wywiązania się z zawartej umowy. Wiąże się z obowiązkiem ponoszenia przewidzianych przez prawo cywilne konsekwencji i rodzi zobowiązanie do ich naprawienia, czy to w postaci wypłaty świadczenia odszkodowawczego czy w postaci naprawy szkody i przywrócenia stanu poprzedniego. Odpowiedzialność cywilną ponosi się na podstawie przepisów kodeksu cywilnego, a jej podstawowym celem jest rekompensata za wyrządzone szkody.

Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1610 z późn. zm. – dalej: „Kodeks cywilny”) definiuje dwa rodzaje odpowiedzialności cywilnej – odpowiedzialność cywilna deliktowa oraz odpowiedzialność cywilna kontraktowa. Podstawą rozróżnienia obu rodzajów jest przede wszystkim przyczyna, w wyniku której zaistniała szkoda, a także rodzaje roszczeń, z którymi może wystąpić osoba poszkodowana.

Odpowiedzialność cywilna deliktowa związana jest z popełnieniem czynu uznanego prawnie za czyn niedozwolony. Nie jest to jednak tak oczywiste, jak mogłoby się wydawać. Warunkiem powstania odpowiedzialności deliktowej jest spełnienie trzech podstawowych przesłanek:

- a) powstanie szkody – uszczerbku w dobrach i interesach osoby poszkodowanej, do którego doszło wbrew woli poszkodowanego; szkoda ma charakter majątkowy (zniszczenie mienia) lub charakter niemajątkowy (naruszenie dobrego imienia);
 - b) szkoda musi być wynikiem zdarzenia (niewykonanie lub niewłaściwe wykonanie zobowiązania);
 - c) pomiędzy szkodą a zdarzeniem musi istnieć związek przyczynowy.
- 



Odpowiedzialność cywilna kontraktowa jest odpowiedzialnością wynikającą z niewywiązania się lub nienależytego wykonania umowy. Według kodeksu cywilnego, aby mówić o odpowiedzialności kontraktowej muszą zostać spełnione następujące przesłanki:

- a) niewykonanie zlecenia lub wykonanie zlecenia w nienależyty sposób;
- b) niewykonanie lub nienależyte wykonanie zlecenia jest następstwem okoliczności, za które sprawca ponosi odpowiedzialność;
- c) w wyniku zaniechania działania lub nienależytego działania, osoba trzecia poniosła szkodę (uszczerbek majątkowy, utracone korzyści);
- d) pomiędzy szkodą a naruszeniem dóbr osoby trzeciej zachodzi związek przyczynowo-skutkowy.

Zgodnie z zapisem ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w przypadku szkody wyrządzonej przez środki spożywcze, odpowiedzialność za tę szkodę ponosi podmiot działający na rynku spożywczym na zasadach określonych w przepisach Kodeksu cywilnego dotyczących odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Z kolei jak wskazuje art. 449¹ § 1 Kodeksu cywilnego, kto wytwarza w zakresie swojej działalności gospodarczej (producent) produkt niebezpieczny, odpowiada za szkodę wyrządzoną komukolwiek przez ten produkt. Niebezpieczny jest produkt niezapewniający bezpieczeństwa, jakiego można oczekiwać, uwzględniając normalne użycie produktu. O tym, czy produkt jest bezpieczny, decydują okoliczności z chwili wprowadzenia go do obrotu, a zwłaszcza sposób zaprezentowania go na rynku oraz podane konsumentowi informacje o właściwościach produktu.

44. Jakie obowiązują zasady w przypadku importu żywności do UE?

Zasady związane z importem żywności do Unii Europejskiej określa rozporządzenie 178/2002. Wskazuje ono, że żywność przywożona do UE w celu wprowadzenia do obrotu w UE powinna być zgodna z:

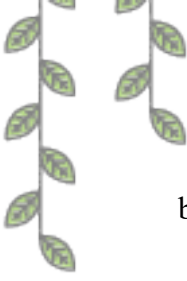
- a) wymogami prawa żywnościowego lub
- b) warunkami uznanymi przez UE za przynajmniej jemu odpowiadające lub
- c) wymogami zawartymi w umowach pomiędzy UE a krajem wywozu.

45. Na jakich zasadach odbywa się eksport żywności z UE?

Żywność wywożona z UE w celu wprowadzania do obrotu w państwie trzecim powinna być zgodna z:


- a) wymogami prawa żywnościowego (chyba że władze kraju przywozu postanowiły inaczej lub przepisy ustawowe, wykonawcze, normy, kodeksy praktyk oraz inne procedury prawne i administracyjne obowiązujące w kraju przywozu stanowią inaczej) albo

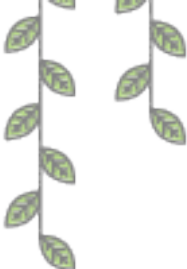


- 
- b) zezwoleniem władz kraju przeznaczenia (z wyjątkiem przypadku, gdy żywność jest szkodliwa dla zdrowia) po otrzymaniu przez nie pełnych informacji o okolicznościach i przyczynach, dla których żywność nie może być wprowadzona do obrotu w UE albo
 - c) wymogami zawartymi w umowach pomiędzy UE a krajem przywozu.

46. Jakie są rodzaje kontroli granicznych?

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, na granicy możemy mieć do czynienia z różnymi rodzajami kontroli żywności:

- a) sanitarna – żywność pochodzenia niezwierzęcego/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością, który został przywieziony na terytorium Polski z innego państwa członkowskiego, nie podlega granicznej kontroli sanitarnej, w związku z czym nie jest wymagane składanie wniosku o dokonanie kontroli granicznej. W załączniku do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. Nr 272, poz. 1612) znajdziemy wykaz środków spożywczych niezwierzęcego pochodzenia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które importowane z krajów trzecich, a wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, podlegają granicznej kontroli sanitarnej. Graniczne kontrole sanitarne przeprowadzane są w miejscu przeznaczenia towarów (w siedzibie importera albo odbiorcy) przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. W związku z tym osoba, która jest odpowiedzialna za przywóz towaru zgodnie z art. 81 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, składa wniosek do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego wniosek o przeprowadzenie kontroli, nie później niż na 48 godzin, a przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie nie później niż na 24 godziny przed planowanym przywozem. Po przeprowadzeniu wszystkich niezbędnych czynności, jeżeli produkt jest zgodny z obowiązującymi wymogami, Państwowa Inspekcja Sanitarna wydaje świadectwo zdrowia (*Health certificate*);
 - b) weterynaryjna – wszystkie zwierzęta i produkty pochodzenia zwierzęcego wwożone na terytorium Unii Europejskiej podlegają kontroli weterynaryjnej na granicy państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Przed ich przywozem należy spełnić obowiązek prenotyfikacji, czyli wcześniejszego zgłoszenia lekarzowi weterynarii na granicznym posterunku kontroli:
 - przywozu zwierząt – czyli określonej liczby zwierząt tego samego gatunku, objętych tym samym świadectwem weterynaryjnym lub innym dokumentem, przywożonych lub przewożonych jednym środkiem transportu oraz pochodzących z jednego państwa trzeciego lub jego części,
 - produktów pochodzenia zwierzęcego – czyli określonej liczby lub ilości produktów tego samego rodzaju, objętych tym samym świadectwem weterynaryjnym lub innym dokumentem, przywożonych lub przewożonych jednym środkiem transportu oraz pochodzących z jednego państwa trzeciego lub jego części.
- 



W zależności od tego, czy jest to kontrola związana z importem towarów – na zakończenie wydaje się świadectwa weterynaryjne we wzorach określonych unijnymi rozporządzeniami. Jeżeli jednak była to kontrola do celów eksportu towarów z UE – wydaje się świadectwa tzw. „uzgodnione” lub „nieuzgodnione”, które wydaje powiatowy lekarz weterynarii;

c) fitosanitarna – jest związana z wprowadzaniem bezpośrednio z państw trzecich na terytorium Polski roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów jest dozwolone przez wyznaczone punkty wwozu. Graniczna kontrola fitosanitarna obejmuje kolejno następujące etapy:

- kontrolę dokumentów, w tym sprawdzenie, czy do roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów dołączone zostały wymagane dokumenty lub czy są one właściwie oznakowane,
- kontrolę tożsamości,
- kontrolę zdrowotności roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów.

d) jakości handlowej – na etapie importu, kontroli Inspekcji JHARS podlegają towary, wyszczególnione w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 stycznia 2013 roku w sprawie wykazu artykułów rolno-spożywczych przywożonych z zagranicy oraz ich minimalnych ilości podlegających kontroli jakości handlowej (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1934 z późn. zm.). Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przywożonych z kraju trzeciego może być dokonywana na przejściach granicznych oraz w oddziałach lub miejscach wyznaczonych na terenie działania Wojewódzkiego Inspektora.

47. Co to jest system TRACES NT?

TRACES NT jest skrótem od nazwy angielskiej – *Trade Control and Expert System*. Jest to informatyczny system kontroli i powiadamiania o przemieszczeniach zwierząt żywych i produktów pochodzenia zwierzęcego przez terytorium państw członkowskich Unii Europejskiej.

Organy Inspekcji Weterynaryjnej wpisują do systemu TRACES informacje dotyczące handlu wewnątrzspółnotowego oraz eksportu do państw trzecich zwierząt i niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz informacje dotyczące zwierząt, produktów, pasz przywożonych z krajów trzecich lub przewożonych przez terytorium Unii z państwa trzeciego do państwa trzeciego zgodnie z obowiązującymi wzorami dokumentów CHED (*Common Health Entry Document*).



Opracowanie zostało
przygotowane na rzecz
Fundacji R&D Hub



R&D HUB
FUNDACJA



@Fundacja_RDHub



FundacjaRDHUB



fundacjardhub



fundacjardhub.pl

