

*W podkreślonym na czerwono art. 19 niniejszego rozporządzenia zawarto obowiązek umieszczenia szeregu informacji dotyczących środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu, czyli takiemu, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego. Zaznaczam, że język tego rozporządzenia pozostawia wiele do życzenia i dla zwykłego zjadacza chleba jest on w niewielkim stopniu zrozumiały.*

*To, co musisz wiedzieć przede wszystkim, czyli wykaz składników najpopularniejszych alergenów opisany został w tym miejscu.*

---

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 23 grudnia 2014 r.

### w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych<sup>2</sup>

Na podstawie art. 15 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669, z późn. zm.) zarządza się, co następuje:

#### § 1.

W oznakowaniu środka spożywczego mogą być podane następujące informacje:

- 1) "wyprodukowano zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin" lub skrót "IP" (integrowana produkcja), lub znak integrowanej produkcji roślin - pod warunkiem że produkcja tego środka była prowadzona zgodnie z przepisami w sprawie integrowanej produkcji roślin;
- 2) "produkt może być spożywany przez wegetarian" albo "odpowiedni dla wegetarian" - pod warunkiem że środek ten nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt lub że produkty pozyskane ze zwierząt nie były używane w procesie jego produkcji;
- 3) "produkt może być spożywany przez wegan" albo "odpowiedni dla wegan" - pod warunkiem że środek ten nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego lub że produkty pochodzenia zwierzęcego nie były używane w procesie jego produkcji.

#### § 2.

W oznakowaniu lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego ilość netto, o której mowa w art. 23 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz

uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.), zwanego dalej "rozporządzeniem nr 1169/2011", może być podawana w jednostkach masy lub w jednostkach objętości.

### **§ 3.**

1. W oznakowaniu cukru ekstra białego (cukru rafinowanego) zamiast nazwy "cukier biały ekstra" albo "cukier rafinowany" można zastosować nazwę "cukier biały".

2. W przypadku gdy w opakowaniu jest mniej niż 20 g cukru przemysłowego, cukru (cukru białego), cukru ekstra białego (cukru rafinowanego), płynnego cukru (roztworu cukru), płynnego cukru inwertowanego (roztworu cukru inwertowanego), syropu cukru inwertowanego, syropu glukozowego, syropu glukozowego w proszku, jednowodnej glukozy (jednowodnej dekstrozy), bezwodnej glukozy (bezwodnej dekstrozy) lub fruktozy, w oznakowaniu tych produktów można nie podawać zawartości netto opakowania.

3. Nazwy wymienione w ust. 2 mogą być wykorzystywane wyłącznie w oznakowaniu środków spożywczych spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego, z tym że:

1) w oznakowaniu środków spożywczych spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego mogą również występować określenia powszechnie stosowane w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej, pod warunkiem że nie wprowadzają w błąd konsumenta finalnego;

2) w nazwach zwyczajowych, w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. o rozporządzenia nr 1169/2011, innych środków spożywczych nazwy te mogą być używane pod warunkiem, że nie wprowadzają w błąd konsumenta finalnego.

4. W oznakowaniu płynnego cukru (roztworu cukru), płynnego cukru inwertowanego (roztworu cukru inwertowanego) podaje się informację o zawartości suchej masy oraz o zawartości cukru inwertowanego.

5. W oznakowaniu syropu cukru inwertowanego podaje się informację o zawartości suchej masy oraz o zawartości cukru inwertowanego, a w przypadku syropu cukru inwertowanego, w którym występuje krystalizacja, podaje się dodatkowo informację "skryształizowany".

6. W oznakowaniu syropu glukozowego oraz syropu glukozowego w proszku, zawierającego fruktozę w ilości większej niż 5% suchej masy nazwę środka spożywczego podaje się odpowiednio przy użyciu określenia "syrop glukozowo-fruktozowy" albo "syrop fruktozowo-glukozowy" oraz "syrop glukozowo-fruktozowy w proszku" albo "syrop fruktozowo-glukozowy w proszku", w zależności od przeważającej ilości glukozy albo fruktozy w tym syropie.

### **§ 4.**

1. Oznakowany jako:

- 1) "miód pitny" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2014 r. poz. 1104), zwanej dalej "ustawą winiarską";
  - 2) "miód pitny markowy" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. b ustawy winiarskiej.
2. Nazwę "miód pitny" lub "miód pitny markowy", uzupełnia się na końcu jednym z następujących określeń:
- 1) "owocowy" - w przypadku gdy miód pitny lub miód pitny markowy został uzyskany w procesie fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny markowy, w rozumieniu ustawy winiarskiej, w którym co najmniej 30% wody zastąpiono sokiem owocowym;
  - 2) "winogronowy" - w przypadku gdy miód pitny lub miód pitny markowy został uzyskany w procesie fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny markowy, w rozumieniu ustawy winiarskiej, w którym co najmniej 30% wody zastąpiono sokiem winogronowym.
3. Oznakowanie "miodu pitnego" lub "miodu pitnego markowego" zawiera ponadto określenie:
- 1) "czwórniak" - w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 3 objętości wody albo wody z sokiem;
  - 2) "trójniak" - w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 2 objętości wody albo wody z sokiem;
  - 3) "dwójniak" - w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 1 objętość wody albo wody z sokiem;
  - 4) "półtorak" - w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 0,5 objętości wody albo wody z sokiem.
4. Dopuszcza się zastąpienie określenia wymienionego w ust. 2 pkt 1 nazwą użytego owocu, jeżeli do sporządzenia nastawu na "miód pitny" lub nastawu na "miód pitny markowy" użyto jednorodnego soku owocowego lub moszczu owocowego.

## **§ 5.**

Oznakowany jako:

- 1) "wino owocowe markowe" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. c ,
- 2) "wino owocowe" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. d ,
- 3) "wino owocowe wzmocnione" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. e ,
- 4) "wino owocowe aromatyzowane" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. f ,

- 5) "wino z soku winogronowego" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. g ,
- 6) "aromatyzowane wino z soku winogronowego" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. h ,
- 7) "nalewka na winie owocowym" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. i ,
- 8) "aromatyzowana nalewka na winie owocowym" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. j ,
- 9) "nalewka na winie z soku winogronowego" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. k ,
- 10) "aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. l ,
- 11) "napój winny owocowy" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. m , wytworzony na bazie wina owocowego,
- 12) "napój winny miodowy" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. m , wytworzony na bazie miodu pitnego,
- 13) "aromatyzowany napój winny owocowy" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. n , wytworzony na bazie wina owocowego,
- 14) "aromatyzowany napój winny miodowy" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. n , wytworzony na bazie miodu pitnego,
- 15) "wino owocowe niskoalkoholowe" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. o ,
- 16) "aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. p ,
- 17) "cydr" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. q ,
- 18) "perry" może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. r

- ustawy winiarskiej.

## **§ 6.**

W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. c-e, i, m oraz o ustawy winiarskiej, otrzymanych z określonych w ustawie winiarskiej nastawów zawierających co najmniej 75% danego owocu lub soku z tego owocu, dopuszcza się zastąpienie określenia "owocowe" lub "owocowy" nazwą owocu użytego do sporządzenia danego nastawu.

## **§ 7.**

W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. d-h oraz m-p ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 uzupełnia się o jedno z następujących określeń:

- 1) "musujące" albo "musujący" - w przypadku gdy dany napój zawiera naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej, znajdujący się pod ciśnieniem większym niż 3 bary, mierzonym w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się tego napoju;
- 2) "półmusujące" albo "półmusujący" - w przypadku gdy dany napój zawiera naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej, znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 3 barów, mierzonym w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju;
- 3) "musujące gazowane" albo "musujący gazowany" - w przypadku gdy dany napój zawiera dodany dwutlenek węgla, znajdujący się pod ciśnieniem większym niż 3 bary, mierzonym w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju;
- 4) "półmusujące gazowane" albo "półmusujący gazowany" - w przypadku gdy dany napój zawiera dodany dwutlenek węgla, znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 3 barów, mierzonym w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

## **§ 8.**

W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1:

- 1) lit. c-e oraz g ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
  - a) "wytrawne" - w przypadku napoju zawierającego do 10 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) "półwytrawne" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 10 do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) "półsłodkie" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 60 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - d) "słodkie" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 60 do 150 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - e) "bardzo słodkie" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 150 g cukru redukującego po inwersji/litr;
- 2) lit. f, h, m oraz n ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
  - a) "wytrawne" albo "wytrawny" - w przypadku napoju zawierającego do 15 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) "półwytrawne" albo "półwytrawny" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 15 do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) "półsłodkie" albo "półsłodki" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 60 g cukru redukującego po inwersji/litr,

- d) "słodkie" albo "słodki" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 60 do 150 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - e) "bardzo słodkie" albo "bardzo słodki" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 150 g cukru redukującego po inwersji/litr;
- 3) lit. o-r ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
- a) "wytrawny" albo "wytrawne" - w przypadku napoju zawierającego do 15 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) "półwytrawny" albo "półwytrawne" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 15 do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) "półsłodki" albo "półsłodkie" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 60 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - d) "słodki" albo "słodkie" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 60 g cukru redukującego po inwersji/litr;
- 4) lit. i-l ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
- a) "wytrawna" - w przypadku napoju zawierającego do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) "półwytrawna" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 100 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) "półsłodka" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 100 do 150 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - d) "słodka" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 150 do 250 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - e) "bardzo słodka" - w przypadku napoju zawierającego powyżej 250 g cukru redukującego po inwersji/litr.

## **§ 9.**

1. W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 ustawy winiarskiej, nie podaje się:

- 1) nazw odmian winorośli lub jakichkolwiek odniesień do odmian winorośli;
- 2) wizerunku winogron, winnic lub krzewów winorośli;
- 3) określeń: "w rodzaju", "w typie", "w stylu", "imitacja", "podobny do" lub innych tego typu określeń lub oznaczeń;
- 4) określeń, rysunków lub informacji sugerujących w jakikolwiek sposób, że fermentowany napój winiarski jest jednym z wyrobów winiarskich, o których mowa w:
  - a) w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671), zwanego dalej "rozporządzeniem nr 1308/2013", lub
  - b) rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz. Urz. WE

L 149 z 14.06.1991, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 11, str. 286).

2. W oznakowaniu napoju winnego owocowego lub miodowego, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. m ustawy winiarskiej, lub wina owocowego niskoalkoholowego, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. o ustawy winiarskiej, nie można podawać określeń sugerujących w jakikolwiek sposób, że napój ten jest winem owocowym markowym, winem owocowym, miodem pitnym markowym lub miodem pitnym.

3. Nazwy fermentowanych napojów winiarskich wymienionych w § 5 uzupełnia się odpowiednimi określeniami, o których mowa w § 7 i 8, umieszczonymi:

- 1) blisko siebie - w bezpośrednim sąsiedztwie tych nazw i określeń;
- 2) przy użyciu nieusuwalnego nadruku o literach takiej samej wielkości i kroju oraz o takim samym kolorze;
- 3) w sposób czytelny, gwarantujący wyraźne odróżnienie tych nazw i określeń od tła oraz pozostałych informacji lub znaków graficznych podanych w oznakowaniu.

## **§ 10.**

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

- 1) "produkt głęboko mrożony";
- 2) określające okres przechowywania przez konsumenta finalnego wraz z temperaturą przechowywania, a w przypadku niepodawania temperatury przechowywania - urządzeń przeznaczonych do ich przechowywania - oprócz informacji, o których mowa w art. 9 ust. 1 pkt f rozporządzenia nr 1169/2011;
- 3) "nie zamrażać powtórnie" albo określenie o podobnym znaczeniu.

2. Informacji wymienionych w ust. 1 można nie podawać w oznakowaniu lodów jadalnych.

## **§ 11.**

1. W oznakowaniu wprowadzanych do obrotu w formie mieszanki wyrobów czekoladowych, takich jak czekolada, czekolada mleczna, czekolada mleczna familijna, czekolada biała, czekolada nadziewana, czekoladki, nazwy poszczególnych wyrobów wchodzących w skład mieszanki mogą zostać zastąpione określeniami takimi, jak "czekolady mieszane", "czekolady nadziewane mieszane", "mieszanka czekoladowa", lub określeniami o podobnym znaczeniu, a składniki podane dla wszystkich wyrobów tej mieszanki w jednym wykazie składników.

2. W oznakowaniu czekolady sproszkowanej (czekolady w proszku), czekolady do picia (słodzonego kakao, słodzonego kakao w proszku), czekolady, czekolady "vermicelli", czekolady "couverture", czekolady "Gianduja", czekolady mlecznej, czekolady mlecznej "vermicelli", czekolady mlecznej "couverture", czekolady mleczno-orzechowej "Gianduja", czekolady śmietankowej, czekolady mlecznej odtłuszczonej, czekolady mlecznej familijnej, czekolady a la taza, czekolady familiar a la taza zawartość całkowitej suchej masy kakaowej podaje się przy użyciu określenia "masa kakaowa minimum ... %".

3. Do oznakowania wyrobów kakaowych i czekoladowych spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych stosuje się wyłącznie nazwy określone w tych przepisach, chyba że dodatkowe używanie takich nazw wynika z obowiązujących w tym zakresie przepisów i zwyczajów w państwach członkowskich Unii Europejskiej, w których wyrób jest sprzedawany konsumentowi finalnemu i służy do oznakowania innych wyrobów, pod warunkiem że te wyroby nie będą mylone z wyrobami kakaowymi i czekoladowymi, o których mowa w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

4. W oznakowaniu kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu) oraz czekolady do picia o obniżonej zawartości tłuszczu (słodzonego kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, słodzonego kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu) podaje się zawartość tłuszczu kakaowego.

5. W oznakowaniu wyrobów czekoladowych określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych, w których został użyty jako składnik czekolady tłuszcz roślinny inny niż tłuszcz kakaowy, podaje się dodatkowo informację o tym, że wyrób "oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne".

6. Informację, o której mowa w ust. 5, umieszcza się w pobliżu nazwy wyrobu czekoladowego, w tym samym polu widzenia co wykaz składników, w sposób wyraźnie oddzielony od wykazu składników i przy użyciu pogrubionej czcionki o przynajmniej takiej samej wielkości jak czcionka użyta w wykazie składników.

7. Nazwy "czekolada", "czekolada mleczna" i czekolada "couverture" mogą być uzupełnione informacjami albo opisem odnoszącymi się do jakości tych środków spożywczych, jeżeli:

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

## **§ 12.**

1. Oznakowany jako dżem, dżem ekstra, konfitura, konfitura ekstra, galaretka, galaretka ekstra, marmolada, marmolada galaretkowa, marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe, powidła śliwkowe lub słodzony przecier z kasztanów jadalnych może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych



oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, przy czym nazw tych używa się w obrocie do określania tych produktów z uwzględnieniem ust. 2.

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

3. W oznakowaniu opakowań owocowych dżemów, galaretek, marmolad, konfitur, wytwarzanych z więcej niż jednego gatunku owoców, nazwę środka spożywczego uzupełnia się wykazem gatunków owoców użytych do ich wytworzenia, w kolejności malejącego wagowego udziału, z tym że w przypadku środków spożywczych wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz ten może zostać zastąpiony określeniem "owoce mieszane", innym określeniem o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby gatunków owoców użytych do ich wytworzenia.

4. Środki spożywcze wymienione w ust. 1 znakuje się dodatkowo przez:

- 1) wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia, obliczonej po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego, przy użyciu wyrażenia "sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu";
- 2) wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia, określonej refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej  $\pm 3$  stopnie refraktometryczne, przy użyciu wyrażenia "łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu";
- 3) uzupełnienie wykazu składników informacją o pozostałości dwutlenku siarki, jeżeli zawartość ta jest większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego.

5. Informacji, o której mowa w ust. 4 pkt 2, można nie podawać w przypadku, gdy oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o jego wartości odżywczej, z uwzględnieniem zawartości cukru.

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

### **§ 13.**

1. Oznakowany jako sok owocowy, sok owocowy z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczony sok owocowy (koncentrat owocowy, koncentrat soku owocowego), sok owocowy w proszku, sok owocowy wyprodukowany z użyciem ekstrakcji wodnej (sok owocowy wyekstrahowany wodą) lub nektar owocowy może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach dotyczących jakości handlowej soków i nektarów owocowych wydanych na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, z tym że w przypadku soku otrzymanego z owoców rokitnika zwyczajnego, z dodatkiem cukru nieprzekraczającym 140 g na litr, w oznakowaniu podaje się nazwę "słodzony sok z rokitnika".

2. Nazwy umieszczonych w opakowaniach soków i nektarów owocowych, otrzymanych z dwóch lub więcej gatunków owoców, z wyjątkiem użycia soku cytrynowego lub soku z limonek, lub zagęszczonego soku cytrynowego, lub zagęszczonego soku z limonek w celu

korekcji kwaśnego smaku, podawane w ich oznakowaniu zawierają wykaz gatunków owoców użytych do ich wytworzenia, w kolejności malejącego objętościowego udziału użytych soków lub przecierów zgodnie z wykazem składników, z tym że w przypadku soków i nektarów owocowych wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony określeniem "wielooowocowy" lub innym o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby owoców użytych do ich wytworzenia.

3. W nazwie soku albo nektaru owocowego wytworzonego z jednego gatunku owocu w miejsce określenia "owocowy" podaje się nazwę gatunku owocu użytego do jego wytworzenia.

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

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

6. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu soku owocowego otrzymanego z mieszaniny soku owocowego i soku owocowego z zagęszczonego soku owocowego oraz nektaru owocowego otrzymanego w całości lub części z jednego lub więcej zagęszczonych soków owocowych lub zagęszczonych przecierów w pobliżu nazwy środka spożywczego podaje się, w sposób czytelny i wyróżniający się od tła, odpowiednio informację "z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)" lub "z zagęszczonego soku (zagęszczonych soków)", "częściowo z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)", "z przecieru zagęszczonego (przecierów zagęszczonych)" lub "z zagęszczonego przecieru (zagęszczonych przecierów)", "częściowo z zagęszczonego przecieru (przecierów zagęszczonych)" - w zależności od stosowanych zagęszczonych składników.

7. W oznakowaniu nektarów owocowych w opakowaniach, w tym samym polu widzenia co nazwa środka spożywczego, podaje się informację zawierającą określenie minimalnej zawartości soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny, przy użyciu określenia "zawartość owoców minimum ... %".

8. W oznakowaniu soku i nektaru jabłkowego zawierających zagęszczony naturalny sok jabłkowy, którego kwasowość ogólna przy ekstrakcie refraktometrycznym 65% jest nie niższa niż 2,5% w przeliczeniu na kwas jabłkowy, nazwa tych środków spożywczych może zostać uzupełniona informacją "z zagęszczonego soku jabłkowego o wysokiej naturalnej kwasowości".

9. W oznakowaniu nektarów owocowych, które nie zawierają dodanych cukrów prostych, dwucukrów oraz innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące, w tym substancji słodzących określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.), można podać informację, że nie zostały do nich dodane cukry, lub informację o takim samym znaczeniu dla konsumenta finalnego, a jeżeli cukry występują naturalnie w nektarze owocowym, w oznakowaniu podaje się również informację "zawiera naturalnie występujące cukry".

## **§ 14.**

1. Oznakowany jako ekstrakt kawy i ekstrakt cykorii może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii.
2. Nazwy środków spożywczych, o których mowa w ust. 1, uzupełnia się określeniem: "płynny" lub "w postaci płynnej" albo "pasta" lub "w postaci pasty" w zależności od postaci produktu.
3. W oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy w opakowaniu nazwa "płynny ekstrakt kawy" może być uzupełniona określeniem "zagęszczony", pod warunkiem że zawartość suchej masy pochodzącej z kawy jest większa wagowo niż 25% tego środka spożywczego.
4. W oznakowaniu płynnego ekstraktu cykorii w opakowaniu nazwa "płynny ekstrakt cykorii" może być uzupełniona określeniem "zagęszczony", pod warunkiem że zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii jest większa wagowo niż 45% tego środka spożywczego.
5. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu ekstraktu kawy w proszku, ekstraktu kawy w postaci pasty, płynnego ekstraktu kawy, w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się określenie "kawa bezkofeinowa", pod warunkiem że zawartość bezwodnej kofeiny nie przekracza wagowo 0,3% suchej masy pochodzącej z kawy.
6. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu płynnego ekstraktu kawy i płynnego ekstraktu cykorii, w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się informacje o nazwach użytych rodzajów cukrów przy zastosowaniu określenia "z ..." albo "z dodatkiem ...", albo "upalona z ...".
7. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu płynnego ekstraktu kawy i ekstraktu kawy w postaci pasty podaje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z kawy, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.
8. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu płynnego ekstraktu cykorii i ekstraktu cykorii w postaci pasty podaje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

## **§ 15.**

1. Oznakowany jako "miód" może być wyłącznie środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczół, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.
2. W oznakowaniu miodu w opakowaniach podaje się dodatkowo:
  - 1) pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu, zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu;
  - 2) wyrazy "miód wyłącznie do dalszego przerobu", w przypadku miodu piekarniczego (przemysłowego), które umieszcza się obok nazwy;
  - 3) nazwę państwa lub państw pochodzenia, w których miód został zebrany, a w przypadku gdy miód pochodzi więcej niż jednego państwa - informację:
    - a) "mieszanka miodów pochodzących z UE" albo

- b) "mieszanka miodów nie pochodzących z UE", albo
  - c) "mieszanka miodów pochodzących z UE i nie pochodzących z UE".
3. Pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu może być zastąpiona wyrazem "miód".
4. Przepisu ust. 3 nie stosuje się do miodu przefiltrowanego, miodu sekcyjnego, miodu z plastrami i miodu piekarniczego (przemysłowego).
5. Pyłku, który jest naturalnym komponentem miodu, nie uznaje się za składnik, w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. f rozporządzenia nr 1169/2011, miodu.
6. Oznakowanie miodu w opakowaniach, z wyłączeniem oznakowania miodu piekarniczego (przemysłowego) i miodu przefiltrowanego, można uzupełnić informacjami o:
- 1) pochodzeniu z określonej rośliny - w przypadku gdy miód pochodzi w całości lub prawie w całości z tego źródła oraz ma odpowiadające mu właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikroskopowe;
  - 2) pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium - w przypadku gdy miód pochodzi w całości z tego miejsca;
  - 3) specyficznych właściwościach jakościowych miodu.
7. W przypadku wykorzystania miodu piekarniczego (przemysłowego) jako składnika środka spożywczego, w nazwie tego środka może być użyta nazwa "miód", z tym że w wykazie składników tego środka używa się nazwy "miód przemysłowy" albo "miód piekarniczy".

## **§ 16.**

1. Jaja wyprodukowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej znakuje się zgodnie z pkt 1 ust. III częścią VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 oraz z art. 9 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. UE L 163 z 24.06.2008, str. 6, z późn. zm.), podając po numerze oznaczenia sposobu utrzymywania kur nieśnych kod państwa członkowskiego - PL oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny nadany w sposób określony w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. Nr 173, poz. 1178).
2. Oznakowanie jaj sprzedawanych przez producentów bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu produkcji tych jaj może nie spełniać wymagań określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.
3. Oznakowanie jaj wyprodukowanych przez producenta jaj utrzymującego nie więcej niż 50 kur nieśnych może nie spełniać wymagań określonych w pkt II w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 i nie zawierać oznaczenia kodowego, o którym mowa w pkt 1 w ust. III w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013, jeżeli:
- 1) jaja te są sprzedawane bezpośrednio konsumentowi finalnemu na obszarze, o którym mowa w § 2 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38);

- 2) w miejscu sprzedaży są dostępne następujące dane:
  - a) nazwa i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą, lub
  - b) imię, nazwisko i adres producenta jaj.

4. Oznakowanie jaj klasy B może nie zawierać oznaczenia określonego w art. 9 i art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj, w przypadku gdy jaja te są wyprodukowane i wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

#### **§ 17.**

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

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

2. W oznakowaniu kazeiny kwasowej spożywczej, kazeiny podpuszczkowej spożywczej oraz kazeinianów spożywczych wprowadzanych do obrotu jako mieszaniny oprócz informacji określonych w ust. 1 podaje się:

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

#### **§ 18.**

1. Oznakowany jako mleko zagęszczone i mleko w proszku może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

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

- 1) obok nazwy środka spożywczego informację o procentowej zawartości:
  - a) tłuszczu w mleku, wyrażonej wagowo w odniesieniu do produktu gotowego, z wyłączeniem mleka zagęszczonego odtłuszczonego niesłodzonego, mleka zagęszczonego odtłuszczonego słodzonego i mleka w proszku odtłuszczonego,
  - b) suchej masy beztłuszczowej mleka - w przypadku mleka zagęszczonego;
- 2) informację o metodach rozcieńczania albo odtwarzania, łącznie z informacją o zawartości tłuszczu w środku spożywczym po jego rozcieńczeniu lub odtworzeniu - w przypadku mleka w proszku;

3) informację, że produkt "nie jest przeznaczony dla niemowląt poniżej 12 miesięcy" - w przypadku mleka w proszku.

3. W oznakowaniu opakowania zawierającego mleko zagęszczone albo mleko w proszku w opakowaniach o masie mniejszej niż 20 g podaje się informacje określone w ust. 2, a na zawartych w tym opakowaniu opakowaniach jednostkowych danego rodzaju mleka - nazwę tego mleka.

4. W oznakowaniu mleka:

- 1) surowego,
- 2) spożywczego, w przypadku którego:
  - a) zastosowano obróbkę cieplną - pasteryzację - zgodnie z lit. a pkt 1 częścią II rozdziałem II sekcją IX załącznikiem III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14),
  - b) występuje dodatnia reakcja w badaniu na obecność laktoperoksydazy

- oprócz nazwy zgodnej z rozporządzeniem nr 1308/2013 można stosować określenie "świeże".

## **§ 19.**

**1. W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:**

- 1) nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
- 2) nazwę albo imię i nazwisko producenta;
- 3) wykaz składników - zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia;
- 4) klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;
- 5) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych glazurowanych - dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;
- 6) w przypadku pieczywa - dodatkowo:

- a) masę jednostkową,
- b) informację "pieczywo produkowane z ciasta mrożonego" albo "pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego" - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

**2. Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.**

#### **§ 20.**

Oznakowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z dotychczasowymi przepisami do dnia 28 października 2013 r. opakowane soki owocowe, soki owocowe z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczone soki owocowe (koncentraty owocowe, koncentraty soku owocowego), soki owocowe w proszku oraz nektary owocowe mogą pozostawać w obrocie do dnia 28 kwietnia 2015 r.

#### **§ 21.**

Do dnia 28 października 2016 r. w oznakowaniu soków owocowych, soków owocowych z zagęszczonych soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych (koncentratów owocowych, koncentratów soków owocowych), soków owocowych w proszku oraz soków owocowych wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej (soków owocowych wyekstrahowanych wodą) można podawać, w tym samym polu widzenia co nazwa soku, wyrażenie "od dnia 28 kwietnia 2015 r. żadne soki owocowe nie zawierają dodatku cukrów".

#### **§ 22.**

Opakowany miód oznakowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z dotychczasowymi przepisami może pozostawać w obrocie do wyczerpania zapasów.

#### **§ 23.<sup>3</sup>**

Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia, z wyjątkiem § 15 ust. 2 pkt 3 i ust. 5 oraz § 22, które wchodzi w życie z dniem 24 czerwca 2015 r.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

<sup>2</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia częściowo wdrażają postanowienia: 1) dyrektywy Rady 83/417/EWG z dnia 25 lipca 1983 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 237 z 26.08.1983, str. 25; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 7, str. 99); 2) dyrektywy Rady 89/108/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 40

z 11.02.1989, str. 34; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 9, str. 318);3) dyrektywy 1999/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. odnoszącej się do ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii (Dz. Urz. WE L 66 z 13.03.1999, str. 26; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 23, str. 247);4) dyrektywy 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 197 z 03.08.2000, str. 19; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 25, str. 431);5) dyrektywy Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 47; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 179);6) dyrektywy Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 53; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 185);7) dyrektywy Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 58; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 34, str. 471);8) dyrektywy Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 67; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 190);9) dyrektywy Rady 2001/114/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 15 z 17.01.2002, str. 19; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 35, str. 30);10) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r. zmieniającej dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 115 z 27.04.2012, str. 1);11) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/63/UE z dnia 15 maja 2014 r. zmieniającej dyrektywę Rady 2001/110/WE odnoszącą się do miodu (Dz. Urz. UE L 164 z 03.06.2014, str. 1).

<sup>3</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 774), które na podstawie art. 4 ustawy z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. poz. 1722) traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.