

**USTAWA**

z dnia .....

**o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych.**

**Art. 1**

Ustawa reguluje sprawy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz organizację i zasady działania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

**Art. 2**

Przepisy ustawy nie dotyczą:

- 1) artykułów rolno-spożywczych wytwarzanych na własny użytek,
- 2) materiału siewnego roślin rolniczych, ogrodniczych i zielarskich w rozumieniu przepisów o nasiennictwie,
- 3) sprzedaży artykułów rolno-spożywczych dokonywanej przez ich producentów w gospodarstwie bezpośrednio konsumentom,
- 4) wymagań zdrowotnych, sanitarnych, weterynaryjnych i fitosanitarnych artykułów rolno-spożywczych określonych odrębnymi przepisami.

**Art. 3**

Użyte w ustawie określenia oznaczają:

- 1) artykuły rolno-spożywcze - rucho leśne, organizmy morskie i produkty rolne w postaci surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych otrzymywanych z tych surowców i półproduktów, w tym środki spożywcze i używki,
- 2) środki spożywcze - substancje lub ich mieszaniny zawierające składniki potrzebne do odżywiania organizmu ludzkiego i przeznaczone w stanie naturalnym lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi,
- 3) używki - substancje lub ich mieszaniny nie zawierające składników odżywczych lub zawierające je w ilościach nie mających znaczenia dla odżywiania organizmu ludzkiego, które jednak ze względu na swoje oddziaływanie fizjologiczne lub cechy organoleptyczne są przeznaczone do spożywania lub w inny sposób są wprowadzane do organizmu ludzkiego,
- 4) obrót - oferowanie do sprzedaży, sprzedaż lub inna forma zbycia artykułu rolno-spożywczego,

- 5) jakość handlowa - cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych, wymiaru, wielkości lub masy oraz wymagania odnośnie tego artykułu dotyczące sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

#### Art. 4

1. Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania jakości handlowej określone w ustawie i przepisach wykonawczych oraz deklarowane przez producenta lub wprowadzającego do obrotu.
2. Określenie wymagań jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego może nastąpić w szczególności przez ustalenie jego klasy jakości.
3. Wymagania w zakresie jakości handlowej produktów rolnictwa ekologicznego określają również odrębne przepisy.

#### Art. 5

Opakowania artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu powinny zapewniać zachowanie cech istotnych dla danego rodzaju artykułu rolno-spożywczego, decydujących o jego tożsamości.

#### Art. 6

1. Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny być oznakowane.
2. Znakowanie artykułów rolno-spożywczych powinno być wykonane w języku polskim, w sposób czytelny, zrozumiały i widoczny, a dla artykułów rolno-spożywczych w opakowaniach jednostkowych ponadto w sposób nieusuwalny.
3. Wymóg znakowania w języku polskim, określony w ust. 2, nie dotyczy artykułów rolno-spożywczych wywożonych zagranicę.

#### Art. 7

1. Artykuł rolno-spożywczy należy znakować poprzez zamieszczenie informacji zawierającej nazwę artykułu rolno-spożywczego oraz innych istotnych z punktu widzenia nabywcy informacji niezbędnych do identyfikacji tego artykułu.
2. Znakowanie artykułu rolno-spożywczego nie może w szczególności:
  - 1) wprowadzać w błąd nabywcy co do tożsamości artykułu rolno-spożywczego, w tym rodzaju, właściwości, składu, ilości, pochodzenia oraz sposobu produkcji, lub sugerować, że posiada on specjalne właściwości, jeżeli ich nie posiada albo gdy inne artykuły rolno-spożywcze posiadają również takie właściwości.

2) przypisywać artykułowi rolno-spożywczemu właściwości zapobiegania lub leczenia chorób lub powoływać się na takie właściwości; nie dotyczy to dietetycznych środków spożywczych oraz wód mineralnych leczniczych.

3. Dla artykułów rolno-spożywczych w opakowaniach jednostkowych informacje, o których mowa w ust. 1, powinny być umieszczone na opakowaniu, albo na etykiecie, obwolucie lub zawieszce trwale przymocowanej do opakowania.

4. W przypadku nie opakowanych artykułów rolno-spożywczych oraz artykułów rolno-spożywczych w opakowaniach zbiorczych nazwa artykułu oraz inne informacje, o których mowa w ust. 1, powinny być dołączone do tych artykułów.

#### **Art. 8**

Nazwa artykułu rolno-spożywczego powinna precyzyjnie informować nabywcę o rodzaju artykułu rolno-spożywczego, umożliwiać odróżnienie go od podobnych artykułów rolno-spożywczych, a ponadto powinna zawierać informacje dotyczące procesów technologicznych stosowanych w produkcji w szczególności takich, jak: sproszkowany, liofilizowany, zagęszczony, mrożony, wędzony.

#### **Art. 9**

Artykuły rolno-spożywcze należy składować i transportować w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

#### **Art. 10**

1. Artykuły rolno-spożywcze przywożone z zagranicy mogą być objęte procedurą dopuszczenia do obrotu w rozumieniu przepisów prawa celnego pod warunkiem przeprowadzenia kontroli jakości handlowej przez organ Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i sporządzeniu protokołu z tej kontroli.

2. W przypadku wydania przez organ inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych decyzji zakazującej wprowadzenia artykułów rolno-spożywczych do obrotu, o której mowa w art. 30 ust.1, organ celny cofa towar za granicę, nadaje mu przeznaczenie celne - powrotny wywóz lub nakazuje jego zniszczenie.

3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze rozporządzenia określi wykaz artykułów rolno-spożywczych, o których mowa w ust. 1 oraz ich minimalne ilości podlegające kontroli jakości handlowej, kierując się znaczeniem tych artykułów dla rynku krajowego.

#### **Art. 11**

1. Przedsiębiorca zamierzający dokonać eksportu artykułów rolno-spożywczych powinien zgłosić ten zamiar do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w terminie umożliwiającym dokonanie ewentualnej kontroli, nie później jednak niż na 48 godzin przed zamierzonym terminem dokonania wywozu, a w

stosunku do artykułów rolno-spożywczych ulegających szybkim zmianom biochemicznym na 24 godziny przed zamierzonym terminem dokonania wywozu.

2. Objęcie artykułów rolno-spożywczych do wywozu, w ramach procedury wywozu w rozumieniu przepisów prawa celnego, jest możliwe dopiero po dołączeniu do zgłoszenia celnego dokumentu potwierdzającego zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, który może być sporządzony również w formie nośników elektronicznych, lub świadectwa jakości handlowej tych artykułów wydanego przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

3. Artykuły rolno-spożywcze przeznaczone na eksport mogą nie spełniać wymagań jakości handlowej określonych w ustawie, o ile spełniają wymagania kraju importera.

#### Art. 12

1. Podjęcie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułów rolno-spożywczych podlega zgłoszeniu wojewódzkiemu inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych właściwemu dla miejsca zamieszkania lub siedziby wnioskodawcy, zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy :

1) rolników, w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników, w zakresie prowadzonej działalności rolniczej.

2) podjęcia działalności gospodarczej w zakresie obrotu detalicznego artykułów rolno-spożywczych.

3. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, powinno być dokonane w terminie co najmniej 7 dni przed dniem rozpoczęcia działalności gospodarczej i zawierać :

1) imię, nazwisko i adres albo nazwę i siedzibę zgłaszającego,

2) określenie przedmiotu działalności gospodarczej,

3) wskazanie miejsca produkcji, składowania lub konfekcjonowania artykułów rolno-spożywczych.

4. Zaprzestanie prowadzenia działalności gospodarczej, o której mowa w ust. 1, należy zgłosić wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w terminie 7 dni od dnia jej zaprzestania.

#### Art. 13

1. Artykuły rolno-spożywcze wyprodukowane z surowców pochodzenia krajowego charakteryzujące się specyficznymi cechami jakości handlowej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych mogą być oznakowane specjalnym znakiem jakości.

2. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi w drodze rozporządzenia wzór specjalnego znaku jakości, mając na względzie kształty graficzne powszechnie kojarzone z produkcją roślinną lub zwierzęcą.

3. Specjalny znak jakości, o którym mowa w ust. 1, przyznaje minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze decyzji po zasięgnięciu opinii Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

4. Wniosek o przyznanie specjalnego znaku składa producent artykułu rolno-spożywczego za pośrednictwem Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

#### Art. 14

1. Specjalny znak jakości przyznawany jest na okres 2 lat.
2. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, na wniosek Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, może w drodze decyzji cofnąć przyznanie specjalnego znaku jakości przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli artykuł rolno-spożywczy, którego ten znak dotyczy przestanie spełniać wymagania jakościowe, o których mowa w art. 13 ust. 1.

#### Art. 15.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze rozporządzenia :

- 1) w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia określi szczegółowe zasady i sposób znakowania środków spożywczych i używek w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta,
- 2) może określić inne szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej niektórych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup,
- 3) może określić szczegółowe wymagania w zakresie składowania lub transportu artykułów rolno-spożywczych, mając na względzie konieczność zapewnienia nabywcy niezbędnych informacji dotyczących artykułów rolno-spożywczych, umożliwiających porównanie nabywanego artykułu rolno-spożywczego z innymi artykułami rolno-spożywczymi tego samego rodzaju, zapobieganie nieuczciwym praktykom rynkowym oraz zapewnienie właściwej jakości handlowej tych artykułów.

#### Art. 16

1. Tworzy się Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwaną dalej "Inspekcją".
2. Inspekcja podlega ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych.

#### Art. 17

1. Do zadań Inspekcji należy :
  - 1) nadzór, z zastrzeżeniem ust. 2, nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, a w szczególności :
    - a) kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę,
    - b) kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy,

- c) dokonywanie oceny i wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
  - 2) kontrola warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych,
  - 3) gromadzenie i przetwarzanie informacji o sytuacji na rynkach rolnych,
  - 4) współpraca z właściwymi organami innych inspekcji, urzędami celnymi oraz jednostkami samorządu terytorialnego,
  - 5) współpraca lub uczestnictwo w międzynarodowych organizacjach zajmujących się jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz międzynarodowym obrotem artykułów rolno-spożywczych,
  - 6) prowadzenie szkoleń w zakresie przepisów i wymagań dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
  - 7) współpraca z urzędowymi jednostkami kontrolnymi za granicą w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
  - 8) wykonywanie innych zadań określonych w odrębnych przepisach, a w szczególności w przepisach o nawozach i nawożeniu, środkach żywienia zwierząt, rolnictwie ekologicznym i organizacji rynków rolnych.
2. Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym sprawuje Inspekcja Handlowa.

#### Art. 18

Zadania Inspekcji wykonują następujące organy:

- 1) Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwany dalej "Głównym Inspektorem",
- 2) wojewoda przy pomocy wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zwanego dalej "wojewódzkim inspektorem", jako kierownika wojewódzkiej inspekcji jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wchodzącej w skład zespolonej administracji wojewódzkiej.

#### Art. 19

1. Główny Inspektor jest centralnym organem administracji rządowej podległym ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych.
2. Głównego Inspektora powołuje i odwołuje Prezes Rady Ministrów, na wniosek ministra właściwego do spraw rynków rolnych.
3. Zastępców Głównego Inspektora powołuje i odwołuje minister właściwy do spraw rynków rolnych, na wniosek Głównego Inspektora.
4. Wojewódzkich inspektorów powołuje i odwołuje wojewoda, na wniosek Głównego Inspektora.
5. Zastępcę wojewódzkiego inspektora powołuje i odwołuje wojewoda na wniosek wojewódzkiego inspektora.

## Art. 20

1. Główny Inspektor koordynuje i nadzoruje działalność Inspekcji.
2. Główny Inspektor wykonuje swoje zadania przy pomocy Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
3. Wojewódzcy inspektorzy wykonują swoje zadania przy pomocy wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
4. Wojewódzki inspektor może tworzyć oddziały wojewódzkiego inspektoratu, w szczególności w celu wykonywania zadań, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 1 lit.b).
5. Główny Inspektor może tworzyć delegatury zamiejscowe Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w szczególności w celu rozpatrywania odwołań od decyzji wydawanych w sprawie artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z zagranicy.
6. Organizację Głównego Inspektoratu określa statut nadany, w drodze rozporządzenia, przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

## Art. 21

W rozumieniu przepisów Kodeksu postępowania administracyjnego, w sprawach należących do zakresu zadań i kompetencji Inspekcji, organem właściwym jest wojewódzki inspektor, a jako organ wyższego stopnia - Główny Inspektor.

## Art. 22.

1. Organy Inspekcji mogą upoważniać pracowników Inspekcji do załatwiania spraw w ich imieniu, w tym do wydawania decyzji administracyjnych.
2. Organy Inspekcji do wydawania decyzji administracyjnych mogą upoważniać pracowników, którzy :
  - 1) ukończyli studia wyższe,
  - 2) posiadają kwalifikacje potwierdzone co 5 lat zdaniem egzaminu w zakresie towaroznawstwa i obowiązujących przepisów dotyczących jakości handlowej przed komisją kwalifikacyjną, o której mowa w art. 35 ust. 2.

## Art. 23

Główny Inspektor, wojewódzcy inspektorzy oraz upoważnieni przez nich pracownicy Inspekcji realizując zadania określone w ustawie oraz w odrębnych przepisach uprawnieni są do:

- 1) wstępu do pomieszczeń kontrolowanych jednostek oraz do środków transportu,
- 2) żądania pisemnych lub ustnych informacji, związanych z przedmiotem kontroli,
- 3) żądania okazywania i udostępniania dokumentów, związanych z przedmiotem kontroli,
- 4) pobierania nieodpłatnie próbek do badań.

#### Art. 24.

1. Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych pracownik Inspekcji powinien okazać legitymację służbową oraz pisemne upoważnienie do przeprowadzania kontroli oraz zapoznać kontrolowanego z jego prawami i obowiązkami.
2. Przeprowadzenie kontroli, o której mowa w art. 17 ust. 1 pkt 1 lit.a) powinno odbywać się w obecności kierownika kontrolowanej jednostki, a w razie nieobecności kierownika - w obecności jego zastępcy lub innej osoby upoważnionej do zastępowania kierownika, a w razie nieobecności tych osób - w obecności innych zastanych osób.

#### Art. 25.

1. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz warunków składowania i transportu tych artykułów ma na celu sprawdzenie:
  - 1) czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania jakości handlowej, określone w ustawie oraz wydanych na jej podstawie przepisach lub zadeklarowane przez producenta lub wprowadzającego do obrotu,
  - 2) czy artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający ich właściwą jakość handlową.
2. Kontrola, o której mowa w ust. 1, obejmuje w szczególności następujące czynności:
  - 1) sprawdzenie dokumentów umożliwiających identyfikację artykułu rolno-spożywczego, atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jego jakości handlowej,
  - 2) sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oraz warunków jego przechowywania i transportu,
  - 3) oględziny artykułu rolno-spożywczego,
  - 4) pobranie próbek oraz ich ocenę lub badanie laboratoryjne,
  - 5) ustalenie klasy jakości artykułu rolno-spożywczego,
  - 6) sprawdzanie sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego.

#### Art.26

1. Dokumenty, artykuły rolno-spożywcze i inne przedmioty podlegające kontroli oraz pomieszczenia, w których dokonuje się czynności kontrolnych, o których mowa w art. 25 ust. 2, mogą być zabezpieczone zgodnie z art. 27, jeśli jest to niezbędne dla dokonania kontroli.



2. Przepis ust. 1 nie dotyczy artykułów rolno-spożywczych ulegających szybkim zmianom biochemicznym.

#### Art. 27.

1. Zabezpieczenie dokumentów i innych przedmiotów, z zastrzeżeniem ust. 2, następuje:

- 1) przez oddanie na przechowanie jednostce kontrolowanej w oddzielnym i opieczętowanym schowku lub pomieszczeniu albo
- 2) przez opieczętowanie i oddanie za pokwitowaniem na przechowanie kierownikowi lub innemu pracownikowi jednostki kontrolowanej, albo
- 3) przez zabranie za pokwitowaniem do przechowania przez organ Inspekcji.

2. Zabezpieczenie artykułów rolno-spożywczych polega na oddaniu ich pod nadzór kierownikowi lub innemu pracownikowi kontrolowanej jednostki z zakazem wprowadzenia tych artykułów do obrotu.

3. Zabezpieczenie pomieszczeń następuje przez ich zamknięcie i opieczętowanie lub zapłombowanie.

#### Art. 28.

1. Z przebiegu kontroli sporządza się protokół.

2. Protokół, o którym mowa w ust. 1, powinien zawierać w szczególności :

- 1) czas trwania kontroli,
- 2) imię i nazwisko, stanowisko służbowe oraz numer legitymacji służbowej inspektora przeprowadzającego kontrolę,
- 3) dane identyfikujące kontrolowanego,
- 4) opis stanu faktycznego, stwierdzonego w wyniku kontroli, ze szczególnym uwzględnieniem ujawnionych nieprawidłowości oraz, jeżeli jest to możliwe, przyczyn ich powstania, a także osób odpowiedzialnych za ich zaistnienie,
- 5) opis nieprawidłowości usuniętych w toku kontroli.

3. Protokół, o którym mowa w ust. 1, należy przedstawić kierownikowi jednostki kontrolowanej, a w razie jego nieobecności - zastępcy kierownika lub innej osobie upoważnionej do zastępowania kierownika, a w razie nieobecności tych osób - osobie uczestniczącej przy przeprowadzaniu kontroli.

4. Osoby, o których mowa w ust. 2, mają prawo wnieść, przed podpisaniem, do protokołu swoje uwagi. O braku uwag należy uczynić wzmiankę w protokole.

5. Protokół kontroli podpisuje osoba, o której mowa w ust. 2; w razie odmowy podpisu przeprowadzający kontrolę uczyni o tym wzmiankę w protokole.

6. W razie zabezpieczenia artykułów rolno-spożywczych, dokumentów i innych przedmiotów, pobierania próbek, dokonania oględzin lub przeprowadzenia innych dowodów, sporządza się odrębne protokoły. O sporządzeniu odrębnych protokołów z każdej z tych czynności należy uczynić wzmiankę w protokole kontroli.

7. Jeden egzemplarz protokołu pozostawia się osobie wymienionej w ust. 3.

## Art. 29

1. Po przeprowadzeniu kontroli, o której mowa w art. 17 ust. 1 pkt 1 lit.a), wojewódzki inspektor w drodze decyzji może:

- 1) zakazać wprowadzania do obrotu artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania,
- 2) nakazać poddanie artykułu, o którym mowa w pkt 1, określonym zabiegom albo jego zniszczenie na koszt posiadacza tego artykułu,
- 3) zakazać składowania artykułu w nieodpowiednich warunkach albo jego transportowania środkami transportu nie nadającymi się do tego celu,
- 4) przeklasyfikować artykuł rolno-spożywczy do niższej klasy, jeżeli artykuł ten nie spełnia wymagań jakościowych dla danej klasy jakości handlowej.

2. Decyzje, o których mowa w ust. 1, podlegają natychmiastowemu wykonaniu.

## Art. 30

1. Po przeprowadzeniu kontroli, o której mowa w art. 17 ust.1 pkt 1 lit.b), w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości handlowej organ Inspekcji w drodze decyzji zakazuje wprowadzenia artykułu rolno-spożywczego do obrotu.

2. Decyzja, o której mowa w ust. 1, podlega natychmiastowemu wykonaniu.

## Art.31

1. Ocena jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zwana dalej "oceną", dokonywana jest na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy.
2. Ocena polega na sprawdzeniu spełnienia przez artykuł rolno-spożywczy wymagań jakości handlowej określonej w przepisach bądź cech jakościowych zadeklarowanych przez producenta lub wprowadzającego do obrotu.
3. W celu dokonania oceny mogą być przeprowadzone badania laboratoryjne.
4. Po przeprowadzeniu oceny, regionalny inspektor wydaje świadectwo jakości handlowej.
5. Za przeprowadzenie oceny, badań laboratoryjnych i wydanie świadectwa jakości handlowej pobiera się opłaty.
6. Do niezapłaconych w terminie należności z tytułu opłat, o których mowa w ust. 5, mają zastosowanie przepisy o postępowaniu egzekucyjnym w administracji.
7. Z przebiegu czynności pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych dla potrzeb oceny sporządza się protokół, do którego stosuje się odpowiednio przepisy art. 28 ust. 3-6.

8. Minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze rozporządzenia :

- 1) określi wzór świadectwa jakości handlowej, mając na względzie potrzebę prawidłowej identyfikacji ocenianej partii artykułów rolno-spożywczych,
- 2) w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw finansów publicznych określi stawki opłat za dokonanie oceny i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposób i termin uiszczania tych opłat, mając na uwadze rzeczywiste koszty ponoszone przy ocenie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

#### Art.32

1. Badania laboratoryjne związane z kontrolą jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, o której mowa w art.17, przeprowadzane są:
  - 1) w laboratoriach Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
  - 2) w laboratoriach Inspekcji Handlowej w odniesieniu do obrotu detalicznego.
2. Badania laboratoryjne związane z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, o której mowa w art.31, przeprowadzane są w laboratoriach Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
3. W uzasadnionych przypadkach badania laboratoryjne, o których mowa w ust. 1 i 2, mogą być przeprowadzane na zlecenie właściwego organu Inspekcji przez inne, wyspecjalizowane w danym zakresie laboratoria.

#### Art. 33

Minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze rozporządzenia:

- 1) określi szczegółowe warunki pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych do badań,
  - 2) może określić metody analiz artykułów rolno-spożywczych,
- mając na względzie rodzaj tych artykułów rolno-spożywczych oraz ich przeznaczenie.

#### Art. 34

1. Wojewódzcy inspektorzy mogą zlecać osobom nie będącym pracownikami Inspekcji, zwanym dalej "próbobiorcami", pobieranie próbek artykułów rolno-spożywczych przy dokonywaniu oceny jakości handlowej tych artykułów.
2. Zlecenie, o którym mowa w ust. 1, powinno w szczególności określać sposób, zakres i miejsce wykonania zlecenia, wysokość wynagrodzenia za jego wykonanie oraz termin i warunki płatności.
3. Osoby, o których mowa w ust. 1, powinny ukończyć szkolenie w zakresie pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych, organizowane przez organy Inspekcji i posiadać świadectwo ukończenia tego szkolenia.
4. Przed dokonaniem czynności pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych próbobiorca powinien okazać umowę zlecenia.

#### Art. 35

1. Klasy jakości określonych rodzajów artykułów rolno-spożywczych na zlecenie zainteresowanych przedsiębiorców mogą, oprócz Inspekcji, ustalać tylko osoby wpisane do rejestru rzeczoznawców, prowadzonego przez wojewódzkiego inspektora właściwego ze względu na miejsce ich zamieszkania, zwane dalej "rzeczoznawcami"
2. Warunkiem wpisu do rejestru rzeczoznawców jest posiadanie wiedzy praktycznej i teoretycznej z zakresu zasad klasyfikacji danego rodzaju artykułów rolno-spożywczych, potwierdzone corocznie zdaniem egzaminu przed komisją kwalifikacyjną powołaną przez Głównego Inspektora.
3. Rejestr rzeczoznawców jest prowadzony z podziałem na rodzaje artykułów rolno-spożywczych.
4. Po wpisaniu danej osoby do rejestru rzeczoznawców wojewódzki inspektor wydaje tej osobie zaświadczenie o wpisie do rejestru oraz imienną pieczęć.

#### Art. 36

1. Rzeczoznawcy z przeprowadzonych czynności sporządzają protokół.
2. Protokół, o którym mowa w ust. 1, należy przedstawić kierownikowi jednostki, w której wykonywane są czynności.
3. Osoba, o której mowa w ust. 2, ma prawo wnosić do protokołu swoje uwagi. O braku uwag należy uczynić wzmiankę w protokole.
4. Protokół sporządza się w 2 egzemplarzach. Jeden egzemplarz protokołu pozostawia się osobie, o której mowa w ust. 2.
5. Protokół należy przechowywać przez okres co najmniej 6 miesięcy od daty jego sporządzenia.

#### Art. 37

Skreślenie z listy rzeczoznawców następuje w przypadku :

- 1) wykazania oczywistej nieudolności lub niedbałości przy wykonywaniu obowiązków,
- 2) skazania prawomocnym wyrokiem za przestępstwo,
- 3) nieprzestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących wykonywanych czynności ,
- 4) nieuzasadnionej odmowy przeprowadzenia klasyfikacji artykułu rolno-spożywczego,
- 5) niezdania egzaminu, o którym mowa w art. 35 ust.2,
- 6) nierzetelnego i stronniczego wykonywania obowiązków.

#### Art. 38

Minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze rozporządzenia :

- 1) określi sposób przeprowadzania egzaminów, o których mowa w art. 35 ust. 2 oraz w art. 22 ust. 2 pkt 2, sposób powoływania i skład komisji kwalifikacyjnej, wysokość wynagrodzenia jej członków oraz wzory

zaświadczeń o wpisaniu do rejestru rzeczoznawców, pieczęci imiennej rzeczoznawców i protokołów, o których mowa w art. 36, mając na względzie zapewnienie rzetelnej i obiektywnej kontroli artykułów rolno-spożywczych,

2) stawki opłat za szkolenie próbobiorców i rzeczoznawców oraz za egzaminy kwalifikacyjne na rzeczoznawców, mając na uwadze rzeczywiste koszty przeprowadzania tych szkoleń i egzaminów.

#### Art. 39

1. Przedsiębiorcy, u których w ramach kontroli przeprowadzonej przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostaną pobrane próbki artykułów rolno-spożywczych, są obowiązani uiścić opłaty za przeprowadzenie laboratoryjnych badań tych próbek, jeżeli w ich wyniku zostanie stwierdzone, że artykuły rolno-spożywcze nie odpowiadają wymaganiom jakości handlowej wynikającym z ustawy i przepisów wykonawczych lub jakości zadeklarowanej przez producenta lub wprowadzającego do obrotu.
2. Do należności pieniężnych z tytułu opłat, o których mowa w ust.1, stosuje się przepisy o postępowaniu egzekucyjnym w administracji.
3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw finansów publicznych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat, o których mowa w ust.1, mając na uwadze koszty pobrania próbek, koszty dojazdu osób pobierających te próbki, a także koszty przeprowadzonych analiz.

#### Art. 40

1. Kto:

1) utrudnia organowi Inspekcji przeprowadzanie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych albo kontroli składowania lub transportowania tych artykułów,

2) wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nie odpowiadające jakości handlowej wynikającej z obowiązujących przepisów lub jakości zadeklarowanej przez producenta lub wprowadzającego do obrotu,

3) nie zgłasza wojewódzkiemu inspektorowi podjęcia lub zaprzestania działalności w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania lub obrotu artykułów rolno-spożywczych, określonego w art.12

- podlega grzywnie.

2. Orzekanie w sprawach, o których mowa w ust. 1, następuje w trybie przepisów o postępowaniu w sprawach o wykroczenia.

#### Art. 41

1. Z dniem wejścia w życie ustawy pracownicy Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz pracownicy Centralnego Inspektoratu Standaryzacji stają się pracownikami Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
2. W sprawach, o których mowa w ust. 1, stosuje się przepisy art. 23<sup>1</sup> Kodeksu Pracy.

#### Art. 42

1. W okresie 2 lat od dnia wejścia w życie ustawy do wydawania decyzji administracyjnych mogą być upoważniani pracownicy Inspekcji niespełniający warunków, o których mowa w art. 22 ust. 2.

#### Art. 43

Z dniem wejścia w życie ustawy:

- 1) nieruchomości, będące w trwałym zarządzie oraz pozostałe mienie, będące w zarządzie Głównego Inspektoratu Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz wojewódzkich inspektoratów skupu i przetwórstwa artykułów rolnych, przechodzi z mocy prawa odpowiednio w trwały zarząd lub w zarząd Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i wojewódzkich inspektoratów,
- 2) nieruchomości, stanowiące własność Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, stają się własnością Skarbu Państwa w trwałym zarządzie Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, a pozostałe mienie, stanowiące własność Centralnego Inspektoratu Standaryzacji lub mienie Skarbu Państwa będące we władaniu Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, staje się z mocy prawa mieniem Skarbu Państwa, będącym w zarządzie Głównego Inspektoratu.,
- 3) wierzytelności i zobowiązania Głównego Inspektoratu Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz Centralnego Inspektoratu Standaryzacji stają się wierzytelnościami i zobowiązaniami Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
- 4) wierzytelności i zobowiązania wojewódzkich inspektoratów skupu i przetwórstwa artykułów rolnych stają się wierzytelnościami i zobowiązaniami wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

#### Art. 44

Przedsiębiorcy prowadzący w dniu wejścia w życie ustawy działalność gospodarczą, o której mowa w art. 12, zobowiązani są zgłosić jej prowadzenie wojewódzkiemu inspektorowi w terminie 3 miesięcy od tego dnia.

#### Art. 45

W ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz. U. Nr 124, poz. 783) w art. 11 w ust. 2 w pkt 3 wyrazy "Państwową Inspekcję Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych" zastępuje się wyrazami "Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych".

#### **Art. 46**

W ustawie z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej (Dz.U. z 1999 r. Nr 82, poz. 928 i z 2000 r. Nr 12, poz. 136) wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 22 :

a) w ust. 1 skreśla się pkt. 6,

b) skreśla się ust. 2,

2) art. 23b otrzymuje brzmienie:

"Art.23b.1. Dział rynki rolne obejmuje sprawy przetwórstwa i przechowalnictwa rolno-spożywczego, jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz mechanizmów regulacji rynków rolnych.

2. Minister właściwy do spraw rynków rolnych sprawuje nadzór nad Agencją Rynku Rolnego.

3. Ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych podlega Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych."

#### **Art. 47**

Tracą moc:

1) ustawa z dnia 30 czerwca 1970 r. o Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych (Dz. U. z 2000 r. Nr 23, poz.293),

2) ustawa z dnia 12 września 1996 r. o państwowym nadzorze standaryzacyjnym towarów rolno-spożywczych w obrocie z zagranicą (Dz. U. Nr 124, poz. 584).

#### **Art. 48**

Ustawa wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2002 r.

## UZASADNIENIE

W obecnym stanie legislacji brak jest aktu prawnego, który w kompleksowy sposób regulowałby sprawy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Obecnie duża część wymagań dotyczących parametrów jakości w aspekcie pozazdrowotnym umieszczona jest w normach wprowadzonych do obowiązkowego stosowania rozporządzeniami Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w trybie przepisów o normalizacji. Ten stan prawny należy uznać za przejściowy, wymagający dostosowania do prawa UE, gdyż :

- część wymagań jakościowych umieszczonych w normach, do których muszą stosować się polscy producenci (ze względu na obligatoryjność norm) nie jest adekwatna do wymagań określonych w przepisach UE,
- w UE normy są dokumentami do dobrowolnego stosowania, stanowiąc pewien rodzaj wytycznych, natomiast obszar dotyczący wymagań jakości, uznany za konieczny do stosowania we wszystkich krajach członkowskich, regulowany jest dyrektywami lub rozporządzeniami.

Prawo Żywnościowe UE oprócz tzw. przepisów horyzontalnych (zawierających wymagania odnoszące się do wszystkich produktów spożywczych) obejmuje również szereg regulacji zarówno w formie rozporządzeń, jak i dyrektyw (tzw. pionowych), określających specyficzne wymagania, jakie muszą spełniać poszczególne produkty lub grupy produktów znajdujących się w obrocie.

Regulacje te stanowią podstawę opracowywania nowych, ekwiwalentnych przepisów polskich, ujednolicających specyficzne wymagania dla niektórych produktów rolno-spożywczych (takich, jak : soki owocowe, konfitury, kakao i czekolada, miód, cukier, ekstrakty kawy i cykorii, żywność głębokomrożona, zawartość kwasu erukowego w produktach spożywczych wraz z określonymi metodami analiz dla tych grup) z wymaganiami Unii Europejskiej.

***Zakres prowadzonych prac określały: Narodowy Program Przygotowania do Członkostwa Polski w Unii Europejskiej oraz Układ Stowarzyszeniowy, a w konsekwencji również zobowiązania poscreeningowe.***

Niektóre aspekty związane z jakością handlową artykułów rolno-spożywczych regulują przepisy ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze wydane na jej podstawie. W szczególności sprawy znakowania środków spożywczych regulują przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, przeznaczonych do obrotu (Dz. U. Nr 86, poz. 402, z 1995 r. Nr 92, poz. 461 oraz z 1999 r. Nr 22, poz. 204). Regulacje zawarte w tym rozporządzeniu dotyczą przede wszystkim ochrony zdrowia ludzkiego, a nie dotyczą środków spożywczych przeznaczonych do obrotu bez opakowania oraz środków spożywczych pakowanych w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta.



Stąd też przewidziano w projekcie ustawy delegację do wydania przepisów w zakresie znakowania, uwzględniającego szczegółowe wymagania odnośnie jakości handlowej, wraz z równoważnie wprowadzonymi odstępstwami od zasad znakowania, stosownie do dyrektyw UE. Przewiduje się, że rozporządzenie w sprawie znakowania wypełni delegację ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz delegację wynikającą z ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

W celu uniknięcia wątpliwości interpretacyjnych projekt ustawy wyraźnie precyzuje pojęcie "jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych". Zgodnie z art. 3 pkt. 5 pojęcie to oznacza cechy artykułów rolno-spożywczych dotyczące właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych oraz wymagania w zakresie klasyfikacji, wyglądu, oznakowania, prezentacji, opakowania. Wymagania określone w ustawie oraz w rozporządzeniach wykonawczych odnoszą się do zakresu **nieobjętego** przepisami sanitarnymi, weterynaryjnymi i fitosanitarnymi oraz wynikającymi z przepisów o nasiennictwie.

"Jakość handlowa" nie jest definicją występującą w prawie Unii Europejskiej, gdyż takiej w jej systemie prawnym nie ma. Jest ona jednak wyinterpretowana z obowiązujących w UE przepisów prawnych, dotyczących jakości poszczególnych produktów rolnych i żywnościowych.

Należy podkreślić, że w ramach jakości handlowej bardzo ważnymi wyróżnikami są również parametry fizykochemiczne (np. oznaczanie glutenu dla zbóż w skupie), organoleptyczne (np. zatęchły zapach zboża) oraz mikrobiologiczne (np. dla mleka w skupie ustalane są klasy jakości stanowiące podstawę wypłaty wynagrodzenia za dostarczone mleko, a jednym z wyróżników określających klasy jakości jest zawartość drobnoustrojów).

W ujęciu proponowanym w ustawie pojęcie "artykuły rolno-spożywcze" obejmuje zarówno produkty rolne, jak i środki spożywcze (obydwie definicje stosowane w UE) oraz wyroby tytoniowe. W ten sposób na podstawie jednego aktu prawnego można wydać rozporządzenia wykonawcze, wprowadzające wymagania w zakresie jakości handlowej dla tych produktów, wobec których wymagania takie obowiązują w UE.

Dla uzyskania spójności z przepisami ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia wprowadzono w projekcie ustawy definicje środków spożywczych i używek (funkcjonujące w tamtej ustawie). Do tej grupy produktów odnoszą się też zapisy określające wymagania w zakresie znakowania. Pozwoli to na wydanie jednolitego tekstu rozporządzenia w sprawie znakowania na podstawie delegacji wynikających z dwóch ustaw, bez potrzeby rozdzielania wymagań na zdrowotne i pozazdrowotne, co często byłoby wręcz niemożliwe ze względu na dualność niektórych informacji (np. zawartość alkoholu - dla jednych może stanowić wyłącznie informację handlową dla innych będzie to ponadto ważne wskazanie zdrowotne).

W art. 4 - 8 projektu ustawy określono tylko ogólne wymagania dotyczące jakości handlowej wprowadzanych do obrotu artykułów rolno-spożywczych.

Ustawa zapewnia wprowadzenie takich samych kryteriów i zasad kontroli w odniesieniu do eksportu, importu oraz rynku wewnętrznego wraz z ustaleniem (w załączniku do ustawy) jednolitej listy artykułów rolno-spożywczych, objętych urzędową kontrolą w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Jednocześnie jednak przepisy ustawy różnicują zakres kontroli w zależności od jego przeznaczenia w obrocie (import, eksport, rynek wewnętrzny).

Art. 10-11 - ustawa nie zawiera zapisów dotyczących obowiązku poddawania kontroli całego eksportu artykułów rolno-spożywczych. Pozostawiono jednak możliwość nadzoru Państwa nad jakością towarów rolno-spożywczych przeznaczonych na eksport. Inspekcja ma możliwość przeprowadzania wrywkowej kontroli przygotowanych do eksportu produktów rolno-spożywczych w konsekwencji procedury zgłaszania zamiaru eksportu. Pozwoli to na interwencję Inspekcji w przypadku sygnałów ze strony odbiorców zagranicznych o niewłaściwej jakości otrzymywanych z Polski produktów rolno-spożywczych, szybką reakcję w świetle wyników badań monitoringowych, odnoszących się do jakości handlowej produktów krajowych, w tym przeznaczonych na eksport. Ponadto zgłoszenia eksportowe pozwolą na objęcie kontrolą przede wszystkim tych produktów, które będą pochodzić z zakładów nie objętych systemami zarządzania jakością (TQM, HACCP, ISO itp.), wobec których istnieje większe ryzyko nieutrzymywania poziomu produkcji na jednolitym, odpowiadającym wymaganiom jakości poziomie.

W art 12 wprowadzono obowiązek zgłaszania podjęcia działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania, przetwarzania, składowania, konfekcjonowania oraz sprzedaży artykułów rolno-spożywczych organom Inspekcji. Rejestracja ta, podobnie jak ewidencja przewidziana dla artykułów rolno-spożywczych przeznaczonych na eksport, ma wyłącznie charakter informacyjno-ewidencyjny. Wprowadzenie tego typu ewidencji jest bardzo istotne z punktu widzenia dostosowania kryteriów kontroli do wymagań stawianych w tym zakresie przez UE. Stanowisko UE wyraźnie precyzuje, że plany kontroli urzędowej w stosunku do podmiotów gospodarczych powinny być oparte na założeniach statystycznych. Na podstawie doboru statystycznego powinny być typowane jednostki, które w danym roku zostaną skontrolowane.

Wymóg ten oprócz podanych wyżej wyjaśnień został podyktowany przepisami UE, które w przypadku regulacji dotyczących wymagań jakości handlowej dla produktów, należących do poszczególnych rynków rolnych (takich jak owoce, warzywa, wieprzowina, wołowina) stawiają określone warunki w przypadku zastosowania odstępstwa od określania klas jakości tych produktów, m.in. zależnie od wielkości produkcji zakładu. Ponadto przepisy UE stawiają wymóg przedstawiania w Komisji Europejskiej listy zakładów, które są zwolnione z prowadzenia klasyfikacji jakościowej. Stąd też wprowadzenie wymogu ewidencjonowania zakładów, które nie prowadzą klasyfikacji staje się niezbędne w świetle przyszłego członkostwa Polski w UE.

W artykułach 13-14 określone zostały zasady dotyczące przyznawania znaku jakości w przypadku artykułów rolno-spożywczych wyprodukowanych z surowców pochodzenia krajowego, charakteryzujących się specjalnymi cechami jakościowymi, w szczególności w zakresie sposobu wytwarzania, składu oraz walorów sensorycznych.

Wprowadzenie zapisu dotyczącego ustanowienia znaku wyróżniającego artykuły rolno-spożywcze stanowi wyraz działań promocyjnych prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie krajowej produkcji rolno-spożywczej. Wprowadzenie takiego znaku wychodzi na przeciw zapotrzebowaniu producentów i jednocześnie sankcjonuje przepisami krajowymi promocję systematycznie kontynuowaną przez resort rolnictwa od ponad 10 lat (m.in. Konkurs na Najciekawszy Wyrób Spożywczy Roku, a obecnie Program Polska Dobra Żywność). Pokrycie wydatków związanych z prowadzeniem biura zapewni minister właściwy ds. rynków rolnych. Biuro będzie prowadzone z wykorzystaniem obecnie zatrudnionych pracowników Ministerstwa, pracujących w wydziale promocji.

Biorąc pod uwagę różnorodność poszczególnych rodzajów artykułów rolno-spożywczych, określenie bardziej szczegółowych wymagań jakościowych jest niemożliwe do wykonania. Zaś przytoczenie w ustawie wymagań jakościowych właściwych tylko dla poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup byłoby niewskazane z uwagi na wielką różnorodność tych produktów. Ponadto celem projektu ustawy jest wdrożenie do ustawodawstwa polskiego rozwiązań prawnych Unii Europejskiej. Dyrektywy Unii Europejskiej regulujące jakość artykułów rolno-spożywczych, są bardzo często uzupełniane i zmieniane. Jeżeli więc ustawa szczegółowo regulowałaby jakość handlową poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, musiałaby być nieustannie nowelizowana.

Z uwagi na powyższe w art. 15 projektu przewidziane zostały delegacje umożliwiające ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych określenie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej środków spożywczych, mając na względzie konieczność zapewnienia nabywcy niezbędnych informacji dotyczących środka spożywczego, umożliwiających porównanie nabywanego artykułu rolno-spożywczego z innymi artykułami rolno-spożywczymi tego samego rodzaju oraz zapobiegania nieuczciwym praktykom handlowym.

Obecnie szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej dla tych środków spożywczych określone są w Polskich Normach, normy te będą zastępowane przez rozporządzenia regulujące poszczególne aspekty jakości handlowej. Z uwagi na ogromny zakres regulacji zakłada się, że wykonanie tego zadania będzie rozciągnięte w czasie. Akty prawne wydane przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych wprowadziłyby wtedy wszystkie wymogi odnośnie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, które obowiązują w Unii Europejskiej.

Niezmiernie ważną sprawą jest zapewnienie systemu kontroli przestrzegania wymagań odnośnie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Zadania te spełniają obecnie:

- 1) Inspekcja Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, działająca na podstawie ustawy z dnia 30 czerwca 1970 r. o Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych (Dz. U. Nr 16, poz. 137, z 1975 r. Nr 16, poz. 91 oraz z 1998 r. Nr 106, poz. 668),
- 2) Centralny Inspektorat Standaryzacji, działający w na podstawie ustawy z dnia 12 września 1996 r. o państwowym nadzorze standaryzacyjnym towarów rolno-spożywczych w obrocie z zagranicą (Dz. U. Nr 124, poz. 584)

3) w pewnym zakresie - Inspekcja Handlowa działająca na podstawie ustawy z dnia 25 lutego 1958 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 1969 r. Nr 26, poz. 206, z 1975 r. Nr 16, poz. 91, z 1990 r. Nr 14, poz. 88, z 1991 r. Nr 65, poz. 279, z 1996 r. Nr 106, poz. 496 oraz z 1998 r. Nr 106, poz. 668).

Ponieważ zakres zadań zarówno Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, jak również Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dotyczy szeroko rozumianego nadzoru nad jakością artykułów rolno-spożywczych uznano, że nie jest wskazane utrzymywanie odrębności organizacyjnej tych jednostek. Projektowana ustawa przewiduje, że z połączenia potencjału obu wymienionych jednostek powstanie jednolita organizacyjnie Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Zgodnie z art. 16 projektu ustawy do zadań tej inspekcji będzie w szczególności należał zarówno nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych wewnątrz kraju, jak również dla artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych na polski obszar celny i wywożonych z polskiego obszaru celnego (na zasadzie urzędowej kontroli).

Jednocześnie, jak już wspomniano powyżej, projekt ustawy zakłada odejście od dotychczasowej zasady obligatoryjnego orzekania o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych z polskiego obszaru celnego. Często jednak z przepisów kraju importującego wynika obowiązek dołączenia do artykułu rolno-spożywczego świadectwa jakości handlowej wystawionego przez właściwy organ państwa eksportującego, stąd też ocena jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych z polskiego obszaru celnego i wystawianie świadectw będzie następować na wniosek zainteresowanego podmiotu, natomiast z urzędu będzie prowadzona tylko wyrulkowa kontrola.

Projekt ustawy przewiduje, że organami Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych będą Główny Inspektor i wojewódzcy inspektorzy. Zakłada się, że Główny Inspektor będzie centralnym organem administracji rządowej podległym ministrowi do spraw rynków rolnych. Inspekcja będzie wchodziła w skład administracji zespolonej, co zostało przyjęte stosownie do ustaleń Rady Ministrów w dniu 30.06.2000 r.

Jednym z zadań określonych w ustawie jest również współpraca oraz uczestnictwo w międzynarodowych organizacjach zajmujących się jakością handlową żywności oraz międzynarodowym obrotem żywnością, co umożliwi powierzenie nowo powołanej Inspekcji kontynuację zadań prowadzonych obecnie przez CIS w zakresie OECD, EKG oraz Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

W przepisach dotyczących funkcjonowania Inspekcji uwzględniono złożoną sytuację kontroli w odniesieniu do importu. Zgodnie z Międzynarodową Konwencją w sprawie harmonizacji kontroli towarów na granicy sporządzoną w Genewie dnia 21 października 1982 r. (Dz.U. z 1999 r. Nr 103, poz.1190) na granicy konieczne jest zminimalizowanie obciążenia importerów, zwłaszcza w odniesieniu do towarów łatwopsujących się. Stąd też proponowany zapis uwzględnia sytuację, gdy wydanie decyzji nie musi nastąpić na granicy, gdzie nie jest możliwe oczekiwanie na decyzję wojewódzkiego inspektora.

Powołanie nowej jednostki budżetowej pn. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych od 1 stycznia 2002 r. w wyniku połączenia Centralnego Inspektoratu Standaryzacji oraz

Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych wymaga zabezpieczenia w budżecie Państwa na 2002 r. wydatków (w cenach 2000 r.) w kwocie ogółem 33.456 tys. zł, z przeznaczeniem na :

- wydatki bieżące związane z funkcjonowaniem nowopowołanej jednostki - 30 000 tys. zł

tj. na poziomie 2000 r.

- wydatki na pokrycie kosztów związanych ze zwolnieniami i zatrudnianiem pracowników w ramach nowej struktury organizacyjnej - 2.636 tys. zł

- wydatki na pokrycie kosztów akredytacji laboratoriów - 320 tys. zł  
(oraz w kolejnych latach do 2005 r. po 320 tys. zł)

- wydatki inwestycyjne związane z modernizacją laboratoriów - 500 tys. zł  
(oraz w latach 2003 i 2004 po 250 tys. zł)

**W porównaniu do aktualnego stanu - wydatki wzrosną o ok. 18.500 tys. zł, głównie z tytułu przekształcenia CIS (jednostka działająca na zasadach zakładu budżetowego) w jednostkę budżetową.**

Z uwagi na nowe zadania (nadzór nad produkcją chmielu, tytoniu, rolnictwa ekologicznego itp.) nie przewiduje się zmniejszenia liczby etatów nowej Inspekcji w stosunku do obecnego zatrudnienia w ISiPAR oraz CIS, natomiast zmieni się zapotrzebowanie w zakresie merytorycznego przygotowania pracowników.

Przestanie funkcjonować dotychczasowa możliwość finansowania działalności CIS z opłat pobieranych za prowadzenie nadzoru standaryzacyjnego w imporcie i eksporcie, ale jednocześnie zakres zadań w stosunku do kontroli importu ulegnie zmniejszeniu (mniejsze koszty zużycia wyposażenia, odczynników analitycznych, dojazdów inspektorskich itp.), natomiast eksportowane produkty tylko w małym zakresie, dotyczącym artykułów rolno-spożywczych stanowiących strategiczne znaczenie handlowe dla Polski, będą kontrolowane z urzędu.

Jednocześnie w porównaniu do obecnych zadań CIS oraz ISiPAR zwiększy się ogólny zakres działań kontrolnych nowej Inspekcji i prowadzonych analiz laboratoryjnych związanych z deklaracjami producentów na opakowaniach produktów spożywczych oraz weryfikacją wymagań, które będą wprowadzone na podstawie przepisów wykonawczych. Z uwagi na brak danych odnoszących się do faktycznych działań kontrolnych nowej inspekcji oraz liczby producentów, którzy nie będą spełniali wymagań wprowadzonych przepisami nie można w chwili obecnej określić wpływów do budżetu z tytułu działań kontrolnych na terenie kraju. Rozszerzony zakres zadań będzie wynikał z wprowadzonych na podstawie, przepisów wykonawczych, do ustawy wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych grup produktów rolnych i spożywczych.

Stosownie zaś do zapisów projektu ustawy z dniem wejścia w życie ustawy mienie będące w użytkowaniu lub trwałym zarządzie Głównego Inspektoratu Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz wojewódzkich inspektoratów skupu i przetwórstwa artykułów rolnych przejdzie z mocy prawa odpowiednio w użytkowanie lub trwały zarząd Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów

Rolno-Spożywczych i wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Ta sama formuła dotyczy mienia Centralnego Inspektoratu Standaryzacji.

Przepisy projektowanej ustawy regulują też kwestie dotyczące sytuacji prawnej pracowników Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych i Centralnego Inspektoratu Standaryzacji. Stroną stosunków pracy pracowników zatrudnionych w obu jednostkach stanie się Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych będzie finansowana na zasadach jednostki budżetowej.

W momencie likwidacji Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych poza zakresem działalności nowej Inspekcji znajdą się działania kontrolne dotyczące ciągników, maszyn i narzędzi rolniczych, maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego.

Maszyny i urządzenia rolnicze i przeznaczone dla przemysłu rolno-spożywczego podlegają certyfikacji na znak bezpieczeństwa zgodnie z ustawą z dnia 3 kwietnia 1993r. o badaniach i certyfikacji (Dz.U. Nr 55, poz.250, z późn.zm.), w związku z tym proponuje się, aby ten zakres przedmiotowy został objęty działaniami kontrolnymi prowadzonymi przez Inspekcję Handlową.

Przewiduje się, że nowa Inspekcja przejmie nadzór nad produktami rolno-spożywczymi również w obrocie hurtowym. W gestii Inspekcji Handlowej pozostałby nadal handel detaliczny oraz ten rodzaj handlu hurtowego, który bezpośrednio wiąże się ze sprzedażą dla konsumenta.

*Proponuje się jako termin wejścia w życie ustawy 1 stycznia 2002 r. (zgodnie z ustaleniami Kierownictwa z dnia 28 kwietnia 2000 r.). Wraz z ustawą powinny wejść w życie równolegle rozporządzenia wykonawcze dotyczące funkcjonowania Inspekcji w zakresie :*

- organizacji i szczegółowych zasad działania Głównego Inspektoratu(statut),
- określenia wzorów świadectw i upoważnień do kontroli i wydawania decyzji,
- stawek opłat za dokonanie oceny i wydanie świadectw,
- zasad przeprowadzania egzaminu kwalifikacyjnego,
- wzorów zaświadczeń o wpisaniu do rejestru rzeczoznawców,
- stawki opłat za szkolenie, wpis do rejestru, egzamin dla rzeczoznawców,
- zasad pobierania próbek i prowadzenia kontroli,
- stawek opłat za badania.

W związku z koniecznością spełnienia wymagań UE dotyczących wspólnotowej skali klasyfikacji tusz bydła dorosłego, bydła i baranich oraz wieprzowych (np. rozporządzenia 2967/85, 3220/84, rozp. 1186/90/EWG, rozp.1208/81/EWG, rozp. 2930/81/EWG) w projekcie przewidziano konieczność powoływania, szkolenia i wydawania zaświadczeń o uprawnieniach dla rzeczoznawców. Grupa tak merytorycznie przeszkolonych osób (nadzór zgodnie z wymaganiami UE nad szkoleniami należeć musi do odpowiedniej wyznaczonej inspekcji rządowej) może być zatrudniana przez przedsiębiorców do prowadzenia klasyfikacji artykułów rolno-spożywczych, prowadzenia nadzoru, na przykład nad chowem gęsi metodami nieprzemysłowymi itd. Rzeczoznawcy opłacani są przez przedsiębiorców, u

których prowadzą oni działalność rzeczoznawczą.

Jak już wspomniano powyżej przepisy Unii Europejskiej, dotyczące poszczególnych zagadnień wchodzących w zakres pojęcia jakości handlowej, często odnoszące się do poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, będą mogły być w pełni wdrożone do polskiego systemu prawnego poprzez przepisy wykonawcze do ustawy. Spośród przepisów UE przy tworzeniu przepisów projektowanej ustawy wykorzystano w szczególności regulacje prawne zawarte w dyrektywie Rady 79/112/EEC z dnia 18 grudnia 1978 r. na temat zbliżenia praw Krajów Członkowskich dotyczących znakowania, prezentacji oraz reklamowania produktów żywnościowych, Ponadto przewiduje się, że rozporządzenia, stanowiące wykonanie delegacji zawartych w art. 16, wdrożą do prawa krajowego wymagania określone w następujących przepisach UE :

1. metody analizy zawartości kwasu erukowego w olejach i tłuszczach  
(80/891/EWG)
2. normy dla tłuszczów do smarowania  
(rozp. 2991/94/EWG)
3. charakterystyka oliwy z oliwek i pozostałości oleju oraz odpowiednie metody analizy  
(rozp. 2569/91/EWG)
4. wymagania dotyczące produkcji nektarów bez dodatku cukrów lub miodu  
(dyr. 93/45/EWG)
5. wymagania jakościowe dotyczące soków owocowych i niektórych produktów zbliżonych  
(dyr. 93/77/EWG : tekst zbiorczy z dyrektyw 75/726, 79/168, 81/487 i 89/394)
6. wymagania w zakresie monitoringu temperatur w transporcie i przechowywaniu oraz składowaniu żywności głębokomrożonej przeznaczonej do spożycia  
(dyr. 92/1/EWG)
7. określanie procedury próbobrania i metod Wspólnoty odnośnie analiz dla oficjalnej kontroli temperatur żywności głębokomrożonej przeznaczonej dla konsumenta  
(dyr. 92/2/EWG)
8. metoda analizy dla niektórych rodzajów cukru  
(dyr. 79/786/EWG)
9. niektóre cukry przeznaczone do spożycia ludzkiego (harmonizacja ustawodawstw)  
(dyr. 73/437/EWG)
10. metody oznaczania jakości cukru  
(dyr. 69/1265/EWG)
11. typowa jakość cukru białego  
(rozp. 793/72/EWG)
12. typowa jakość dla cukru surowego i punkt przejścia granicznego Wspólnoty dla obliczenia cen CIF  
(rozp. 431/68/EWG)

13. standardowa jakość i warunki obliczania CIF melasy  
(rozp. 68/785/EWG)
14. Metody analizy dla testowania ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii  
(dyr. 79/1066/EWG)
15. wymagania jakościowe dot. ekstraktów kawy i cykorii (harmonizacja ustawodawstw)  
(1999/4/EC) - będzie obowiązywać od 13.09.2000 r.
16. wymagania jakościowe dot. kakao i czekolady (harmonizacja ustawodawstw)  
(73/241/EWG)
17. metody analizy dla testowania niektórych rodzajów mleka częściowo lub całkowicie odwodnionego  
(dyr. 79/1067/EWG)
18. Laktoproteiny (kazeiny i pochodne)  
(dyr. 83/417/EWG)
19. metody pobierania próbek dla jadalnych kazein i pochodnych  
(dyr. 87/424/EWG)
20. metody analizy jadalnych kazein i pochodnych  
(dyr. 85/503/EWG)
21. metody analizy i testowania mleka utrwalonego termicznie do bezpośredniej konsumpcji  
(92/608/EWG)
22. mleko konserwowane częściowo lub całkowicie odwodnione  
(dyr. 76/118/EWG)
23. zalecane metody do oznaczania kazeiny w mleku krowim i serach z mleka owczego  
(92/690/EWG)
24. metody pobierania próbek dla analizy produktów z mleka konserwowanego  
(rozp. 2251/92/EWG/)
25. określone normy marketingowe drobiu  
(rozp. 1906/90/EWG + rozp. wykon. 1538/91/EWG)
26. określone normy marketingowe jaj  
(rozp. 1907/90/EWG + rozp. wykon. 1274/91/EWG)
27. normy jakościowe dla kalafiora  
(rozp. 963/98/EC)
28. normy jakościowe dla grochu w strąkach, fasoli  
(rozp. 58/62/EWG)
29. normy jakościowe dla karczochów  
(rozp. 963/98/EC)
30. normy jakościowe dla czosnku  
(rozp. 2288/97/EC)
31. normy jakościowe dla oberżyn i cukini  
(rozp. 1292/81/EWG)
32. normy jakościowe dla porów



- (rozp. 1076/89/EC)
33. normy jakościowe cebuli, cykorii, endywii  
(rozp. 2213/83/EWG)
34. normy jakościowe dla pomidorów  
(rozp. 778/83/EWG)
35. normy jakościowe dla wiśni, czereśni i truskawek  
(899/87/EWG)
36. normy jakościowe dla kapusty, brukselki, selerów naciowych, szpinaku  
(rozp. 1591/87/EWG)
37. normy jakościowe dla śliwek  
(rozp. 1168/1999/EC)
38. normy jakościowe dla winogron  
(rozp. 2789/1999/EC)
39. normy jakościowe dla sałat, endywii karbowanej, endywii szerokolistnych (z Batawii)  
(rozp. 79/88/EWG)
40. normy jakościowe dla papryki  
(rozp. 1455/1999/EC)
41. normy jakościowe dla ogórków  
(rozp. 1677/88/EWG)
42. normy jakościowe dla owoców cytrusowych, jabłek, gruszek oraz zmieniające Rozporządzenie Komisji nr 58  
(rozp. 920/89/EWG, 293/92/EWG)
43. normy jakościowe dla marchwi  
(rozp. 730/1999/EC)
44. normy jakościowe dla owoców kiwi  
(410/90/EWG)
45. normy jakościowe dla brzoskwiń i nektarynek  
(rozp. 2335/1999/EC)
46. normy jakościowe dla moreli  
(rozp. 1108/91/EWG)
47. normy jakościowe dla szparagów  
(rozp. 2377/1999/EC)
48. normy jakościowe dla bananów  
(rozp. 2257/94/EWG)
49. kontrola jakości świeżych owoców i warzyw  
(rozp. 2251/92/EWG)
50. dzemy owocowe, galaretki, marmolady, puree orzechowe  
(79/693/EWG)
51. procedura oznaczania mięsa i tłuszczu w określonych produktach wieprzowych

- (rozp. 89/1583/EWG)
52. rozszerzenie zakresu wspólnotowej skali klasyfikacji tusz dorosłego bydła  
(rozp. 1186/90/EWG)
53. wspólnotowa skala klasyfikacji tusz dorosłego bydła  
(rozp. 1208/81/EWG)
54. warunki dla stosowania wspólnotowej skali klasyfikacji tusz bydła  
(rozp. 2930/81/EWG)
55. odniesienie do Komitetu Inspekcyjnego Wspólnoty dla wprowadzenia skali klasyfikacji tusz dorosłego bydła  
(rozp. 471/83/EWG)
56. wspólnotowa standardowa jakość świeżych i schłodzonych tusz baranich  
(rozp. 338/91/EWG)
57. przyjęcie we Wspólnocie skali klasyfikacji tusz baranich i określenie dla Wspólnoty standardowej jakości świeżych lub mrożonych tusz baranich  
(rozp. 2137/92/EWG)
58. szczegółowe zasady klasyfikacji tusz baranich dla Wspólnoty  
(rozp. 461/93/EWG)
59. wymagania dotyczące miodu  
(dyr. 74/409/EWG)
60. głęboko mrożone artykuły spożywcze  
(dyr. 89/108/EWG)
61. wskazówki i oznaczenia identyfikacyjne przynależności do serii artykułów  
(dyr. 89/396/EWG)
62. metody pobierania próbek i analiz dla monitorowania artykułów żywnościowych  
(dyr. 85/591/EWG)
63. zasady etykietowania, prezentacji i reklamowania artykułów żywnościowych na sprzedaż do bezpośredniego konsumenta.  
(dyr. 79/112/EWG)
64. moc napojów alkoholowych określona na etykietach napojów alkoholowych  
(dyr. 87/250/EWG)
65. wspólne standardy handlowe na niektóre produkty rybne  
(roz. 2406/96/EWG)
66. wspólne standardy handlowe na konserwy z tuńczyka i bonito  
(roz. 1536/92/EWG)
67. wspólne standardy handlowe na konserwy z sardynki  
(roz. 2136/89/EWG)
68. szczegółowe zasady stosowania wspólnych standardów handlowych na określone ryby świeże i chłodzone  
(roz. 3703/85)

69. wspólne standardy handlowe na krewetki (crangon crangon), kraby jadalne (cancer pagurus) i homary norweskie (nephrops norvegicus)  
(roz. 104/76/EWG)

Projekt ustawy został przesłany do zaopiniowania przez organizacje społeczno-zawodowe rolników: Krajowej Rady Izb Rolniczych, Związku Zawodowego Rolnictwa - Samoobrona, NSZZ Rolników Indywidualnych "Solidarność" i Krajowego Związku Rolników, Kólek i Organizacji Rolniczych. Swoją opinię o projekcie przekazał NSZZ RI "Solidarność". Wiodącą uwagą dotyczyła braku odniesień w projekcie ustawy do wymagań zdrowotnych. Sprawy odnoszące się do wymagań zdrowotnych zostały uwzględnione w ustawie z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych Artykułów Rolno-Spożywczych i żywienia (Dz.U. Nr 29, poz. 245 z 1971 r., z późn. zm.) oraz w ustawie z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Państwowej inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. Nr 60, poz. 369).  
Ustawy te nie mają jednak delegacji do wydania rozporządzeń odnoszących się do wymagań jakości handlowej w zakresie artykułów rolno-spożywczych. Stąd też opracowano projekt ustawy, która będzie dopełniała zakres wymagań odnoszących się do surowców rolnych i produktów przetworzonych.

Projekt uzyskał również pozytywną opinię Urzędu Komitetu Integracji Europejskiej



**SEKRETARZ**  
**KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ**  
*Jacek Saryusz-Wolski*

Sekr. Min. JSW/ 549 /2000/DHP-ms

Warszawa, 28.06.2000 r.

Pan Aleksander Proksa  
Sekretarz Rady Ministrów

**Opinia o zgodności projektu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, z prawem Unii Europejskiej, wyrażona na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o Komitecie Integracji Europejskiej (Dz. U. Nr 106, poz. 494) przez Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Ministra Jacka Saryusz-Wolskiego, działającego z upoważnienia Przewodniczącego Komitetu Integracji Europejskiej**

W związku z przedstawionym projektem (pismo nr RM-10-79-00), uprzejmie informuję, że opinia do projektu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych została wyrażona przez Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Jacka Saryusz-Wolskiego pismem z dnia 12 czerwca 2000 r. (pismo nr Sekr.Min. JSW/449/2000/DHP/-mbm). Zmiany wprowadzone do przedłożonej wersji projektu nie zmieniają konkluzji opinii.

W załączeniu przekazuję kopię opinii.

Z poważaniem /

Do uprzejmej wiadomości:

Pan Artur Balazs  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



**SEKRETARZ  
KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ**  
*Jacek Saryusz-Wolski*

Sekt. Min. JSW/ 448 /2000/DHP-dib

Warszawa, 12. 06. 2000 r.

Pan  
Andrzej Łuszczewski  
Podsekretarz Stanu  
Ministerstwo Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi

**Opinia o zgodności projektu ustawy o jakości handlowej produktów rolno-spożywczych z prawem Unii Europejskiej, wyrażona na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o Komitecie Integracji Europejskiej (Dz. U. Nr 106, poz. 494) Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Jacka Saryusz-Wolskiego, działającego z upoważnienia Przewodniczącego Komitetu Integracji Europejskiej.**

W związku z przedłożonym projektem ustawy (pismo nr RR.j.073/hkon/mrs/723/00), pozwalam sobie wyrazić następującą opinię:

I. Problematyka jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych nie jest uregulowana jednolicie w ustawodawstwie Unii Europejskiej. Problematyka „jakości handlowej” została zgrupowana w wielu aktach prawa wspólnotowego - dyrektywach i rozporządzeniach, dotyczących zarówno organizacji poszczególnych branżowych rynków rolnych, jak również norm jakościowych, marketingowych, metod analiz i testowania towarów, procedur badania poszczególnych produktów dla celów zdrowotnych oraz obrotu towarowego.

Przedłożony do oceny projekt ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych bazuje na wymienionych powyżej rodzajach regulacji prawnych. Wynosi „przed nawias” generalne regulacje, odnoszące się do jakości handlowej, w celu stworzenia podstaw prawnych do wydania rozporządzeń o charakterze branżowym, które mają dotyczyć określonych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup. Przyjęte założenie ma służyć

stworzeniu podstaw ustawowych dla rozporządzeń wykonawczych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w przedmiotowym zakresie.

W obowiązującym w Polsce stanie prawnym brak obecnie aktu prawnego rangi ustawowej, który pozwoliłby na kompleksowe uregulowanie powyższej problematyki. Należy zgodzić się z uzasadnieniem do projektu ustawy, w którym podkreślono, że znaczna część wymagań jakościowych, wprowadzonych do obligatoryjnego stosowania w oparciu o przepisy o normalizacji (ustawa z dnia 3 kwietnia 1993 r. o normalizacji, Dz. U. Nr 55, poz. 251, z późn. zm.), w drodze rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do, nie jest adekwatna do wymagań określonych w normach prawa wspólnotowego.

Ponadto zakres normatywny problematyki dotyczącej szeroko rozumianej jakości handlowej w prawie wspólnotowym nie jest regulowany w drodze „norm jakościowych”, które posiadają charakter nieobligatoryjny, lecz w drodze dyrektyw lub rozporządzeń.

II. Problematyka dotycząca normalizacji jest w Unii Europejskiej od 1985 r. regulowana w ramach tzw. „nowego podejścia”, określonego w Uchwale Rady 85/C 136/01 z dnia 7 maja 1985 r. w sprawie nowego podejścia do harmonizacji technicznej i norm (Dz. U. WE Nr C 136 z 4 czerwca 1985 r.). Uchwała ta potwierdziła zasadę, że państwa członkowskie są zobowiązane do uzgadniania narodowych zasad normalizacji, jeżeli mogłyby one wpływać niekorzystnie na rynek wewnętrzny (por. Dyrektywa 83/189 EWG z dnia 28 marca 1983 r. w sprawie procedury dostarczania informacji o zakresie norm i uregulowań technicznych (Dz. U. WE Nr L 109 z 26 kwietnia 1983 r.).

Należy nadmienić, że Aneks I do Uchwały Rady, dotyczący normalizacji, z dnia 16 lipca 1984 r. wyraźnie wskazuje na przyznanie dyrektywom priorytetu w zakresie uregulowań dotyczących bezpieczeństwa, czy też interesu ogólnego. Tym samym normy narodowe powinny funkcjonować jako tymczasowe, poddane kontroli europejskich instytucji normalizacyjnych.

Państwa członkowskie zostały zobowiązane do zapewnienia bezpieczeństwa w dziedzinie ochrony zdrowia, ochrony konsumenta oraz środowiska w zakresie uregulowanym dyrektywami

Celem „nowego podejścia” jest zagwarantowanie wymogów bezpieczeństwa związanego ze swobodnym przepływem towarów.

III. Projekt ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych pozwala z jednej strony na wdrażanie oraz transformację obowiązujących Norm Polskich, uwzględniających

już standardy europejskie, w ramach rozporządzeń wydawanych przez właściwego ministra poprzez stworzenie nowej możliwości w postaci ustawowej podstawy prawnej. Z drugiej strony pozwala na wprowadzanie regulacji prawnych w drodze rozporządzeń, które dotychczas nie znajdowały odbicia w Normach Polskich, lub które nie nawiązywały do standardów europejskich. Polskie ustawodawstwo stoi przed koniecznością wdrożenia w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych kilkudziesięciu regulacji branżowych dotyczących produktów, które w prawie wspólnotowym unormowano w drodze dyrektyw i rozporządzeń. Zawarty w uzasadnieniu wykaz 48 rozporządzeń wykonawczych do ustawy z pewnością będzie rozszerzany. Tytułem przykładu warto zauważyć, że wykaz dyrektyw i rozporządzeń opracowany przez grupę roboczą ds. prawa żywnościowego przy Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi obejmuje 78 pozycji.

W szczególności należy liczyć się z koniecznością przygotowania rozporządzeń wykonawczych w zakresie takich artykułów, jak: alkohole, oleje i tłuszcze, cukier, (cukry pochodne) melasa, kawa, czekolada, kakao, mleko i produkty mleczne, drób i jaja, owoce i warzywa, zboża, ryż, ryby, mięso (wieprzowe, wołowe, baranie, koźle), miód i inne artykuły, w tym: żywność szybko mrożona, pakowane produkty płynne, produkty rolnictwa ekologicznego. Dotyczy to również metodyki i certyfikacji artykułów rolno-spożywczych.

IV. Projekt ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych reguluje generalne problemy jakości handlowej, w tym wprowadzania towarów do obrotu, opakowania, oznakowania, nazewnictwa oraz kontroli tego obrotu łącznie z obrotem zagranicznym. Tworzy on równocześnie jednolitą strukturę państwową w zakresie kontroli i nadzoru nad jakością handlową żywności.

Utworzenie Urzędu Głównego Inspektora Jakości Handlowej Żywności scala dotychczas rozproszoną pod względem kompetencyjnym strukturę administracji publicznej (PISPAR i CIS) w jeden organ. Jest to zgodne z zadaniami zapisanymi w Narodowym Programie Przygotowania do Członkostwa Polski w Unii Europejskiej, jak również realizuje zalecenia przedstawicieli Komisji Europejskiej zgłoszone w trakcie screeningu.

V. Oceniany projekt pozwoli na znaczne zbliżenie przepisów prawa polskiego do prawa wspólnotowego, zwłaszcza w okresie stowarzyszenia.

Po uzyskaniu członkostwa przez Polskę w Unii Europejskiej, rozporządzenia Unii staną się obowiązującym w Polsce prawem. Wprowadzenia do prawa polskiego wymagać

będą jedynie dyrektywy, które w omawianym zakresie, regulowanym przez ustawę, a zwłaszcza przez rozporządzenia wykonawcze, w praktyce nie będą musiały być poddawane weryfikacji.

Wejście w życie ustawy wraz z przepisami wykonawczymi ograniczy w sferze gospodarczej „efekt szoku” związany z wprowadzaniem zbyt gwałtownie przepisów prawa wspólnotowego. Umożliwi ponadto, w okresie przejściowym, stopniową transformację obowiązujących obligatoryjnie Norm Polskich. W okresie przejściowym należy zatem liczyć się z funkcjonowaniem „dwutorowego” systemu norm obligatoryjnych (Norm Polskich i norm wprowadzanych w drodze rozporządzeń) oraz norm nieobligatoryjnych. Stan ten gwarantuje jednocześnie ciągłość ochrony konsumentów przed wprowadzaniem do obrotu artykułów spożywczych nie spełniających odpowiednich wymogów jakościowych. Stanowi również podstawę do oceny tych artykułów przez inspekcje rządową pełniącą rolę wyspecjalizowanego organu nadzorczo-kontrolnego.

**VI. W konkluzji należy stwierdzić, że projekt ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wraz z projektowanymi rozporządzeniami wykonawczymi, jest zgodny z prawem europejskim i stwarza podstawy prawne dla harmonizacji polskiego prawa z europejskimi standardami branżowymi dotyczącymi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.**





## projekt

## Rozporządzenie

Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia ...w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, przeznaczonych do obrotu.

Na podstawie art. 15 pkt 1) ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz na podstawie art. 15 ust.4 ustawy z dnia 25 listopada 1970r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. Nr 29, poz. 245, z 1971r. Nr 12, poz. 115, z 1985r. Nr 12, poz. 49, z 1989r. Nr 35, poz. 192 oraz z 1992r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997r. Nr 43, poz.272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554 oraz z 1998r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie reguluje sprawy znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych przeznaczonych do obrotu detalicznego i hurtowego, z przeznaczeniem dla konsumenta zwanych dalej "środkami spożywczymi", sposobu informowania o ich składnikach oraz o innych danych, które ze względu na ochronę zdrowia ludzkiego powinny być podawane do wiadomości konsumenta.

2. Przepisy rozporządzenia dotyczą także środków spożywczych, przeznaczonych do obrotu bez opakowania, oraz środków spożywczych, pakowanych w miejscach sprzedaży na życzenie konsumenta

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) znakowanie - umieszczanie informacji dotyczących środka spożywczego bezpośrednio na opakowaniu, etykiecie lub obwolucie. Słowa, liczby, znaki firmowe, obrazki, rysunki i symbole dotyczące danego środka spożywczego i umieszczone na jego opakowaniu, etykiecie, obwolucie lub zawieszce trwale przymocowanej do opakowania, obrzeżu, częściach metalowych lub opakowaniu zbiorczym są traktowane jako informacje.
- 2) środek spożywczy w opakowaniu jednostkowym - środek spożywczy przeznaczony do obrotu, umieszczony w opakowaniu bez obecności konsumenta, w sposób uniemożliwiający zamianę zawartości opakowania bez otworzenia lub uszkodzenia opakowania, bez względu na to, czy opakowanie takie obejmuje cały środek spożywczy czy też tylko jego część;

- 3) środek spożywczy w opakowaniu zbiorczym – środek spożywczy przeznaczony z reguły do obrotu hurtowego, opakowany częściowo lub całkowicie w dodatkowy materiał; wielkość opakowania jest większa niż w przypadku opakowania jednostkowego
- 4) składniki - występujące w środku spożywczym surowce, łącznie z substancjami dodatkowymi dozwolonymi, stosowane w czasie produkcji lub przetwarzania środków spożywczych i obecne w końcowym produkcie nawet w innej postaci
- 5) składnik odżywczy - składnik pokarmowy niezbędny dla odżywienia organizmu człowieka, jak białko, węglowodany, tłuszcz, witaminy, składniki mineralne itp.
- 6) data minimalnej trwałości środka spożywczego - data, do której prawidłowo przechowywany środek spożywczy wyprodukowany, magazynowany i transportowany w warunkach określonych odpowiednimi przepisami zachowuje pełne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne
- 7) termin przydatności do spożycia środka spożywczego - termin, po którego upływie środek spożywczy traci przydatność do spożycia i nie może być przeznaczony do obrotu,
- 8) partia produkcyjna - określona ilość opakowań jednostkowych środka spożywczego, wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach,
- 9) środek spożywczy głębokomrożony - środek spożywczy, którego temperatura końcowa po stabilizacji termicznej jest ciągle utrzymywana na poziomie nie wyższym niż  $-18^{\circ}\text{C}$ .

§ 3. 1. Środek spożywczy w opakowaniu jednostkowym znakuje się, z zastrzeżeniem ust. 2-5, podając następujące informacje:

- 1) nazwę,
- 2) wykaz składników,
- 3) datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- 4) zawartość netto lub liczbę sztuk,
- 5) warunki przechowywania - przy znakowaniu terminem przydatności do spożycia oraz w przypadkach, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania,
- 6) nazwę i adres producenta, lub nazwę i adres przedsiębiorcy paczkującego lub rozlewającego środek spożywczy, lub nazwę i adres firmy na zlecenie której środek spożywczy został wyprodukowany, lub nazwę i adres importera lub nazwę i adres

dystrybutora krajowego - w sposób umożliwiający identyfikację — zależnie od tego kto ponosi odpowiedzialność w przypadku niewłaściwej jakości środka spożywczego,

- 7) kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy lub w przypadku przetworzenia w innym kraju, kraj w którym dokonano przetworzenia zmieniającego właściwości środka spożywczego, jeśli jego pominięcie mogłoby wprowadzić w błąd konsumenta,
- 8) sposób użycia, jeżeli brak tej informacji uniemożliwiłby właściwe postępowanie ze środkiem spożywczym
- 9) zawartość tłuszczu w przypadku przetworów mlecznych,
- 10) moc napoju zawierającego powyżej 1,2% objętościowych alkoholu, wyrażoną w procentach objętościowych, stosownie do wymagań określonych w załączniku nr 1 do rozporządzenia,
- 11) klasę jakości lub inny wyróżnik jakości, w przypadku gdy dla środka spożywczego określono klasyfikację jakościową,
- 12) oznaczenie kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej lub inne oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację środka spożywczego, zgodnie z § 9 rozporządzenia,
- 13) maksymalną zawartość składnika dla środka spożywczego, którego nazwa sugeruje brak tego składnika, a mimo to składnik ten z uzasadnionych względów występuje w danym środku spożywczym,
- 14) w przypadku środka spożywczego głębokomrożonego - zgodnie z załącznikiem nr 2 do rozporządzenia,
- 15) poziom substancji smolistych i nikotyny w dymie papierosowym oraz pouczenie o szkodliwości dymu tytoniowego,
- 16) W przypadku dietetycznego środka spożywczego napis : "dietetyczny środek spożywczy".

2. Środek spożywczy w opakowaniu jednostkowym, którego największa powierzchnia nie przekracza  $10\text{cm}^2$ , środek spożywczy w opakowaniu szklanym przeznaczonym do powtórnego użycia, z powierzchnią trwale oznaczoną oraz środek spożywczy w opakowaniu zbiorczym znakuje się z zastrzeżeniem, ust. 3-6, podając następujące informacje:

- 1) nazwę,
- 2) datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,

- 3) zawartość netto lub liczbę sztuk,
  - 4) zawartość tłuszczu w przypadku przetworów mlecznych,
  - 5) moc napoju zawierającego powyżej 1,2% objętościowych alkoholu, wyrażoną w procentach objętościowych.
3. Nie wymaga się znakowania opakowań zbiorczych jeśli z zewnątrz można przeczytać treść znakowania na opakowaniu jednostkowym.
  4. Mleko i przetwory mleczne nie zawierające substancji dodatkowych, w butelkach szklanych wielokrotnego użycia, można znakować na kapslu nazwą środka spożywczego, nazwą producenta, zawartością tłuszczu, terminem przydatności do spożycia wyrażonym cyfrowo lub nazwą słowną dnia tygodnia dla środków spożywczych o terminie przydatności krótszym niż 7 dni.
  5. Napoje spirytusowe o mocy powyżej 18% objętościowych alkoholu w butelkach szklanych o pojemności 0,05 l i 0,1 l można znakować tak jak opakowanie jednostkowe, o którym mowa w ust. 2, z tym że zamiast nazwy i adresu producenta podaje się nazwę firmy i miejscowość, pod warunkiem, że umożliwiałoby to dokładną identyfikację.
  6. Znakowanie pieczywa bez opakowania jednostkowego określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.
  7. Dietetyczny środek spożywczy oraz środek spożywczy, których znakowanie zawiera informacje dotyczące wartości odżywczej dodatkowo znakuje się wartością odżywczą zgodnie z załącznikiem nr 4 do rozporządzenia.
  8. Środek spożywczy w opakowaniu zawierającym gaz inny niż powietrze znakuje się dodatkowo zgodnie z załącznikiem nr 5 do rozporządzenia.
  9. Środek spożywczy poddany promieniowaniu jonizującemu należy dodatkowo znakować, w tym samym polu widzenia co nazwa środka spożywczego, informacją: "utrwalane promieniami jonizującymi". Wymóg ten dotyczy środka spożywczego, którego składniki poddane promieniowaniu jonizującemu przekraczają 5% produktu gotowego do spożycia.  
Znakowanie można uzupełnić międzynarodowym symbolem jonizacji zgodnie z załącznikiem nr 6 do rozporządzenia.
  10. Znakowanie środka spożywczego może zawierać inne określenia :
    - 1) „wyprodukowano metodami integrowanymi”, pod warunkiem posiadania atestu potwierdzającego sposób produkcji,
    - 2) „produkt może być spożywany przez wegetarian”, pod warunkiem, że środek spożywczy nie zawiera składników pochodzących z nieżywych zwierząt oraz że substancje pochodzące z nieżywych zwierząt nie były używane w procesie produkcyjnym,

3) "produkt może być spożywany przez wegan", pod warunkiem, że środek spożywczy nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego oraz że takie składniki nie były używane w procesie produkcyjnym.

§ 4. 1. Znakowanie środka spożywczego nie może :

- 1) wprowadzać w błąd nabywcy tekstem lub rysunkiem w szczególności odnośnie tożsamości środka spożywczego, w tym rodzaju, właściwości, składu, ilości, pochodzenia oraz sposobu produkcji, lub sugerować, że posiada on specjalne właściwości, jeżeli ich nie posiada albo inne środki spożywcze posiadają również takie właściwości,
- 2) przypisywać środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania lub leczenia chorób lub powoływać się na takie właściwości; nie dotyczy to dietetycznych środków spożywczych oraz wód mineralnych leczniczych,
- 3) zawierać takich określeń, jak "zdrowy", "bezpieczny" itp.

2. Dodatkowe informacje, które muszą być podawane na opakowaniu do wiadomości konsumenta określa załącznik nr 5 do rozporządzenia.

§ 5.1. Nazwa powinna precyzyjnie informować konsumenta o rodzaju środka spożywczego, umożliwiać odróżnienie od podobnych środków spożywczych, a także zawierać informacje dotyczące cech fizycznych środka spożywczego lub procesów technologicznych zastosowanych w przetwórstwie, takich jak np. sproszkowany, liofilizowany, zagęszczony, mrożony, wędzony.

2. Oprócz nazwy, o której mowa w ust. 1, środek spożywczy można dodatkowo znakować nazwą firmową lub inną nazwą.

§ 6.1. Wykaz składników (§ 3 ust. 1 pkt. 2) powinien, z zastrzeżeniem ust. 2, wymieniać w malejącej kolejności składniki stosowane w produkcji lub przetwarzaniu środka spożywczego i znajdujące się w końcowym produkcie nawet w innej postaci. Wykaz składników poprzedzony powinien być przez odpowiedni nagłówek, zawierający słowo "składniki" lub "skład".

2. Wykaz składników nie jest wymagany w przypadku następujących środków spożywczych :

- 1) świeżych owoców, warzyw i ziemniaków - nieobranych i nierozdrobnionych,
- 2) wody gazowanej, jeżeli jej znakowanie wskazuje na nasycenie dwutlenkiem węgla,
- 3) octu wytworzonego z jednego surowca metodą fermentacyjną, wolnego od substancji dodatkowych
- 4) serów twarogowych i dojrzewających, masła, fermentowanego mleka i śmietany, śmietanki i napojów mlecznych, jeżeli do ich wytworzenia użyto tylko składników mleka, enzymów i drobnoustrojów niezbędnych w procesach przetwórczych lub soli niezbędnej do produkcji serów,

5) jednoskładnikowych środków spożywczych, gdy nazwa handlowa jest taka sama jak nazwa składnika lub nazwa handlowa umożliwia dokładną identyfikację charakteru składnika

6) wyrobów tytoniowych

7) napojów alkoholowych o mocy powyżej 1,2% alkoholu i spirytusowych, z wyjątkiem wykazu substancji dodatkowych dozwolonych

8) substancji stosowanych jako rozpuszczalniki niektórych aromatów i substancji dodatkowych jeśli stosowane są wyłącznie w ilościach dopuszczalnych, niezbędnych technologicznie.

3. Jeżeli składnik jest produktem złożonym i stanowi co najmniej 25 % środka spożywczego, należy obok nazwy podać jego składniki. Wykaz składników nie jest obowiązujący w przypadku gdy:

1) składnik złożony stanowi mniej niż 25% końcowego produktu, nie dotyczy substancji dodatkowych do środków spożywczych,

2) składnik złożony jest środkiem spożywczym, dla którego nie jest wymagany wykaz składników.

4. Nie wymaga się znakowania :

1) części składowych składnika, które zostały czasowo oddzielone w procesie produkcyjnym, a później ponownie dodane w ilości nie przekraczającej ich pierwotnej zawartości,

2) substancji dodatkowych dozwolonych, których obecność w danym środku spożywczym wynika z tego, że były one zawarte w jednym, lub większej ilości składników tego środka spożywczego, pod warunkiem, że nie pełnią funkcji technologicznej w końcowym produkcie, z wyjątkiem aromatów,

3) substancji pomocniczych w przetwarzaniu lub substancji używanych w ilościach ściśle niezbędnych jako rozpuszczalniki lub baza dla substancji dodatkowych i aromatów.

5. Dodana woda i lotne składniki będą wymieniane w kolejności swojej masy w produkcie końcowym. Ilość wody dodanej jako składnik środka spożywczego będzie obliczana poprzez odjęcie od całkowitej ilości produktu końcowego całkowitej ilości innych składników, które zostały użyte. Ilość ta nie musi być brana pod uwagę, jeżeli nie przekracza 5% masy końcowego produktu.

6. Nie naruszając postanowień ust.5 zawartość wody nie musi być wykazywana:

- 1) jeśli woda jest stosowana podczas produkcji wyłącznie do odtworzenia składników używanych w formie skoncentrowanej lub odwodnionej,
- 2) w przypadku roztworów wodnych, które normalnie nie są spożywane.
7. Składniki użyte w zagęszczonej lub odwodnionej formie odtworzonej w czasie produkcji mogą być wymienione w kolejności uzależnionej od ich masy sprzed ich skoncentrowania lub odwodnienia;
8. W przypadku środka spożywczego zagęszczonego lub odwodnionego, przeznaczonego do przywrócenia do stanu pierwotnego poprzez dodanie wody, składniki mogą być wymienione w kolejności zawartości w produkcie przywróconym do pierwotnej formy (rekonstruowanym), pod warunkiem, że liście składników towarzyszyć będzie wyrażenie takie jak: "składniki odtworzonego produktu" lub "składniki produktu gotowego do spożycia",
9. W przypadku mieszanek owoców lub warzyw, z których żadne nie są w ilości dominującej, składniki te mogą być wymieniane w dowolnej kolejności pod warunkiem umieszczenia informacji : "w różnych proporcjach"
10. W przypadku mieszanek ziół lub przypraw z których żadne nie są w ilości dominującej, składniki te mogą być wymieniane w dowolnej kolejności pod warunkiem umieszczenia informacji : "w różnych proporcjach".
11. Dla niektórych składników w miejsce ich specyficznej nazwy może być podawana nazwa kategorii zgodnie z załącznikiem nr 7 do rozporządzenia.
12. Znakowanie środka spożywczego ilością składnika/ów lub kategorią składników wykorzystywanych w wytwarzaniu lub przygotowywaniu środka spożywczego jest obowiązkowe w przypadku :
  - 1) gdy składnik lub kategoria danych składników występuje w nazwie, pod którą środek spożywczy jest sprzedawany, lub nazwa środka spożywczego jest zazwyczaj kojarzona przez konsumenta z zawartością danego składnika lub kategorii składników,
  - 2) gdy składnik lub kategoria danych składników jest podkreślona na etykiecie słowami, obrazkami lub grafiką,
  - 3) gdy składnik lub kategoria danych składników jest istotna dla scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od środków spożywczych, z którymi może być mylony ze względu na swą nazwę lub wygląd,
13. Przepisów ust. 12 nie stosuje się do:
  - 1) składnika (lub kategorii składników), którego masa netto jest zaznaczona

- 2) składnika (lub kategorii składników), który jest wykorzystywany w niezbędnych ilościach w celu nadania zapachu,
  - 3) składnika (lub kategorii składników), który występując w nazwie, pod jaką środek spożywczy jest sprzedawany, nie wpływa na wybór konsumenta, ponieważ różnica w ilości nie jest istotna dla scharakteryzowania środka spożywczego lub nie wpływa na odróżnienie go od podobnych środków spożywczych; przepis ten dotyczy n.p.: pieczywa, w nazwie którego wymienia się nazwę zboża stanowiącego surowiec do produkcji; likierów i napojów spirytusowych produkowanych na bazie owoców, których nazwa pojawia się w nazwie środka spożywczego itp.,
  - 4) mieszanek owoców lub warzyw lub orzechów lub przypraw lub ziół, z których żadne nie są w ilości dominującej,
  - 5) informacji „zawiera substancję/e słodzącą/e” oraz „zawiera cukier/cukry i substancję/e słodzącą/e”
  - 6) informacji o dodanych witaminach i składnikach mineralnych, jeżeli są one wyszczególnione w informacji żywieniowej
14. Znakowanie określone w ust. 12 wyraża się procentowo odnosząc odpowiednio do ilości składnika lub składników w momencie jego/ich użycia w procesie produkcyjnym. Niemniej jednak w przypadku :
- 1) środka spożywczego, który traci wilgotność w procesie przetwórstwa znakowanie środka spożywczego ilością składnika/ów lub kategorią składników odnosi się do ilości składnika/ów użytych do wytworzenia końcowego produktu,
  - 2) jeżeli ilość składnika lub całkowita ilość wszystkich składników przekracza 100%, znakowanie procentowej zawartości powinno być zastąpione podaniem masy składnika/ów użytych do przygotowania 100 g produktu końcowego,
  - 3) znakowanie ilościowe składników lotnych powinno odnosić się do ich zawartości w produkcie końcowym.
15. Znakowanie określone w ust. 12 zamieszcza się w samej nazwie albo obok tej nazwy, pod którą środek spożywczy jest sprzedawany, albo w wykazie składników w związku z tym składnikiem lub kategorią składników.
16. Znakowanie odnoszące się do substancji dodatkowych dozwolonych, dodanych do środka spożywczego, powinno zawierać określenie funkcji technologicznej oraz specyficzną nazwę lub symbol, zgodnie z przepisami o substancjach dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeniach w środkach spożywczych i używkach.
17. Znakowanie wskazujące na obecność w środku spożywczym skrobi modyfikowanej fizycznie lub enzymatycznie musi być uzupełnione informacją o jej konkretnym pochodzeniu roślinnym w przypadku, gdy składnik ten może zawierać gluten.
18. Aromaty powinny być oznaczane zgodnie z załącznikiem nr 8 do rozporządzenia.
19. Do nazw składników stosuje się przepisy § 5 ust.1



§ 7. 1. Środki spożywcze znakuje się, z zastrzeżeniem ust.2, datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, z tym że środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie, łatwo psujące się, co do których istnieje prawdopodobieństwo, że po krótkim okresie stanowią bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, a także dietetyczne środki spożywcze, w tym środki spożywcze dla niemowląt i dzieci do lat trzech znakuje się terminem przydatności do spożycia.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy następujących środków spożywczych:

- 1) świeżych owoców, warzyw i ziemniaków - nie obranych i nie rozdrobnionych, z wyjątkiem kiełkujących nasion i innych podobnych produktów takich jak kiełki roślin strączkowych
- 2) miodów pitnych, win gronowych, likierów, win musujących i aromatyzowanych oraz podobnych produktów otrzymywanych z owoców innych niż winogrona, jak również innych napojów produkowanych z winogron i moszczu winogronowego,
- 3) napojów o zawartości alkoholu powyżej 10% objętościowych,
- 4) cukru, z wyjątkiem lukru
- 5) octu,
- 6) soli, z wyjątkiem soli jodowanej,
- 7) gumy do żucia i podobnych produktów do żucia,
- 8) produktów cukierniczych zawierających prawie wyłącznie aromatyzowany i/lub barwiony cukier,
- 9) produktów piekarskich i ciastkarskich, które normalnie są spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- 10) napojów bezalkoholowych, soków owocowych, nektarów i napojów alkoholowych w opakowaniach zawierających więcej niż 5 litrów, przeznaczonych do żywienia zbiorowego.
- 11) miodu,
- 12) czekolady,
- 13) kawy
- 14) pojedynczych porcji lodów,
- 15) wyrobów tytoniowych.

3. Datę minimalnej trwałości środka spożywczego znakuje się cyfrowo i poprzedza wyrazami:
- 1) "najlepiej spożyć przed...", jeżeli jest podawany dzień i miesiąc - dla środka spożywczego o trwałości nie przekraczającej 3 miesięcy
  - 2) "najlepiej spożyć przed końcem...", jeżeli jest podawany miesiąc i rok - dla środka spożywczego o trwałości od 3 do 18 miesięcy lub rok dla środka spożywczego, którego trwałość przekracza 18 miesięcy.
4. Termin przydatności do spożycia znakuje się datą cyfrową (dzień, miesiąc, i jeżeli to możliwe rok), poprzedzoną wyrazami "należy spożyć przed...".
5. 1). Datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia znakuje się oddzielnie w sposób czytelny i łatwo rozpoznawalny dla konsumenta.
- 2) Dopuszcza się znakowanie z podaniem całkowitego oznaczenia roku i całkowitego lub skróconego oznaczenia miesiąca za pomocą liter oraz podawanie pełnej daty (dzień, miesiąc, rok) w przypadku daty minimalnej trwałości.
6. Jeżeli nie jest możliwe ze względów technicznych oznaczenie na opakowaniu po określeniu słownym daty cyfrowej, należy umieścić informację, w jakim miejscu opakowania znajduje się data; miejsce to powinno być widoczne bez otwierania opakowania.
- 7.1) Opakowania jednostkowe masła przeznaczonego do przechowywania w chłodniach znakuje się datą produkcji (dzień, miesiąc, rok) oraz określeniem "masło chłodnicze". Wprowadzenie masła chłodniczego do obrotu poprzedza się podaniem na opakowaniach zbiorczych daty minimalnej trwałości. Data ta musi być w miejscu sprzedaży podawana w sposób widoczny do wiadomości konsumenta
- 2) Opakowania jednostkowe smalcu przeznaczonego do przechowywania w chłodniach znakuje się datą produkcji (dzień, miesiąc, rok) oraz określeniem "smalec chłodniczy". Wprowadzenie smalcu chłodniczego do obrotu poprzedza się podaniem na opakowaniach zbiorczych daty minimalnej trwałości. Data ta musi być w miejscu sprzedaży podawana w sposób widoczny do wiadomości konsumenta.
- § 8.1. Zawartość netto środka spożywczego znakuje się w jednostkach wagowych lub objętości.
2. Znakowanie ilości netto nie jest wymagane dla środków spożywczych zwyczajowo sprzedawanych na sztuki pod warunkiem, że ilość sztuk jest widoczna i łatwa do policzenia z zewnątrz lub jest wskazana na etykiecie
  3. Jeżeli opakowanie środka spożywczego zawiera dwie lub więcej jednakowych porcji tego samego produktu, na opakowaniu podaje się, z zastrzeżeniem ust. 4, masę netto porcji i liczbę porcji.

4. Przepisu ust. 3 nie stosuje się, jeżeli liczba porcji jest widoczna i łatwa do policzenia, a z zewnątrz wyraźnie widać znakowanie zawartości netto przynajmniej jednej porcji.
5. Jeśli środek spożywczy w stanie stałym znajduje się w płynie, należy podać także masę netto środka spożywczego po odsączeniu (określoną przez odciek). Do płynów tego rodzaju można zaliczyć :wodę, zalewę, solankę, wodne roztwory kwasów spożywczych, ocet, wodny roztwór cukru i innych substancji słodzących oraz sok owocowy i warzywny w przypadku puszkowanych owoców i warzyw i inne.
6. 1). W przypadku opakowań zbiorczych podane będą masa lub objętość netto, z zaznaczeniem masy lub objętości netto opakowania jednostkowego i liczby takich opakowań.
- 2) Przepisu pkt. 1 nie stosuje się, jeżeli liczba opakowań jednostkowych jest widoczna i łatwa do policzenia, a z zewnątrz wyraźnie widać znakowanie masy lub objętości netto opakowania jednostkowego.

§ 9. 1. Kod identyfikacyjny partii znakuje się kodami określonymi przez producenta, przedsiębiorcy paczkującego lub rozlewającego środek spożywczy, firmę na zlecenie której środek spożywczy został wyprodukowany, lub dystrybutora krajowego, zastrzeżeniem ust.2 - 5, :

2. W przypadku gdy nie jest możliwe jednoznaczne rozróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji powinien być on poprzedzony literą "L"
3. Znakowanie kodem identyfikacyjnym nie jest wymagane w przypadku:
  - 1) płodów rolnych,
  - 2) środków spożywczych pakowanych na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży,
  - 3) środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych, których największa powierzchnia nie przekracza  $10 \text{ cm}^2$ ,
  - 4) środków spożywczych w opakowaniach szklanych przeznaczonych do powtórnego użycia, z powierzchnią trwale znakowaną.
4. W przypadku środka spożywczego nie opakowanego kod identyfikacyjny podaje się na opakowaniu zbiorczym, lub w przypadku jego braku, na dokumencie towarzyszącym środkowi spożywczemu.
5. Dopuszcza się oznaczenie partii produkcyjnej na opakowaniach zbiorczych firmowych, pod warunkiem sprzedaży detalicznej bezpośrednio z tych opakowań:
  - 1) gumy do żucia, pojedynczych porcji lodów, aromatów do ciast, drobnych trwałych wyrobów cukierniczych typu lizak itp.,
  - 2) środków spożywczych o masie netto do 50 gramów, takich jak kostki bulionowe, serki topione, masło ekstra itp.

6. Wymóg podania kodu identyfikacyjnego nie obejmuje środków spożywczych, dla których data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia znakowane są z podaniem co najmniej dnia i miesiąca (w podanej kolejności).

§ 10.1. Znakowanie środka spożywczego wartością odżywczą powinno określać wartość energetyczną oraz zawartość składników odżywczych; szczegółowe zasady znakowania środka spożywczego wartością odżywczą określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

2. Jeżeli witaminy lub składniki mineralne zawarte w 100 g lub 100 ml środka spożywczego przekraczają 15% zalecanego dziennego spożycia, określonego w załączniku nr 9 do rozporządzenia, na opakowaniu oznacza się zawartość witamin i składników mineralnych.

§ 11. 1. Nazwę środka spożywczego, masę netto oraz termin przydatności do spożycia albo datę minimalnej trwałości lub odniesienie do miejsca, gdzie taka informacja się znajduje, a także moc alkoholu należy zamieścić na eksponowanej części opakowania w tym samym polu widzenia.

2. W przypadku nie opakowanych środków spożywczych, nazwę i klasę jakości lub inny wyróżnik jakości, jeśli środek spożywczy posiada określoną klasę jakości, należy wyraźnie zaznaczyć w miejscu sprzedaży.
3. W przypadku nie opakowanych środków spożywczych mięsnych i drobiowych nazwę, skład oraz klasę jakości lub inny wyróżnik jakości, jeśli środek spożywczy posiada określoną klasę jakości należy wyraźnie zaznaczyć w miejscu sprzedaży.
4. Oprócz znakowania przewidzianego w rozporządzeniu środek spożywczy może być dodatkowo oznakowany w sposób, który nie naruszy przepisów niniejszego rozporządzenia.
5. Informacje przekazane konsumentowi poprzez prezentację, kształt opakowania i wygląd środka spożywczego, a także ulotkę i reklamę nie mogą naruszać przepisów rozporządzenia.

§ 12. Rozporządzenie nie narusza wymagań szczególnych w zakresie znakowania określonych w odrębnych przepisach.

§ 13. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, przeznaczonych do obrotu (Dz.U. Nr 86, poz.402, z 1995r. Nr 92 poz.461 i z 1999r. Nr 22 poz.204).

§ 14. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia, z tym że środki spożywcze z dotychczasowym znakowaniem, w tym również stosowanym do dnia.....na podstawie rozporządzenia, o którym mowa w § 12 - mogą znajdować się w obrocie do dnia 31 grudnia 2002 r.,

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

w porozumieniu

MINISTER ZDROWIA

**ZAŁĄCZNIKI do** Rozporządzenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia ...  
(poz. ...)

**ZAŁĄCZNIK nr 1**

**SPOSÓB WSKAZYWANIA NA ETYKIETACH NOMINALNEJ MOCY ALKOHOLU W PRZYPADKU NAPOJÓW ZAWIERAJĄCYCH PONAD 1,2% ALKOHOLU**

1. Moc alkoholu należy oznaczać w temperaturze 20<sup>0</sup>C
2. Moc alkoholu należy podawać z dokładnością nie większą niż do jednego miejsca po przecinku . Po wartości liczbowej należy dodać symbol "%obj" i można poprzedzić skrótem "alk.". Dopuszcza się również znakowanie symbolem "%vol." równoważnie do "% obj."
3. Przy znakowaniu nominalnej mocy alkoholu dopuszcza się następujące tolerancje dla:
  - 1) Piwa o mocy nie przekraczającej 5,5 % obj.; napojów klasyfikowanych w grupie 22.07 B II Wspólnej Taryfy Celnej (CCT) produkowanych z winogron  $\pm 0,5$  % obj.;
  - 2) Piwa o mocy przekraczającej 5,5 % obj.; napojów klasyfikowanych w grupie 22.07 B I Wspólnej Taryfy Celnej (CCT) i produkowanych z winogron; jabłeczników (cider), win z gruszek, win owocowych i tym podobnych napojów uzyskiwanych z owoców innych niż winogrona, półmusujących lub musujących; napojów opartych na przefermentowanym miodzie  $\pm 1$  % obj.;
  - 3) Napojów zawierających macerowane owoce lub części roślin  $\pm 1,5$  % obj.
    - 4) Pozostałych napojów nie wymienionych powyżej  $\pm 0,3$  % obj.;
4. Tolerancje wymienione w ust.3 uwzględnia się niezależnie od tolerancji wynikających z metod analizy stosowanych do oznaczania stężenia alkoholu.

---

**ZAŁĄCZNIK nr 2**

**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH GŁĘBOKOMROŻONYCH**

1. Środki spożywcze głębokomrożone powinny zawierać na opakowaniu informację :  
"produkt głęboko mrożony"
  2. Poza datą minimalnej trwałości, z zastrzeżeniem § 7 ust. 7 pkt.1 dla pojedynczych porcji lodów, należy określić okres przechowywania środków spożywczych głębokomrożonych wraz z temperaturą przechowywania i wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania zależnie od temperatury przechowywania
  3. Znakowanie środków spożywczych głębokomrożonych musi zawierać kod identyfikacyjny, z zastrzeżeniem § 9 ust. 4 pkt.1 dla pojedynczych porcji lodów.
  4. Etykiety środków spożywczych głębokomrożonych muszą mieć wyraźną informację typu "nie zamrażać powtórnie".
  5. Dla środków spożywczych głębokomrożonych w opakowaniach zbiorczych wystarczy na opakowaniu podać informacje określone w § 3 ust. 1 pkt. 1), 4), 6), 12)
- 

### **ZAŁĄCZNIK nr 3**

#### **ZNAKOWANIE PIECZYWA BEZ OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH**

1. Dopuszcza się nieznakowanie pieczywa bez opakowań jednostkowych
  2. W punktach sprzedaży detalicznej przy określonym rodzaju pieczywa należy podać :
    - 1/ nazwę i adres producenta
    - 2/ rodzaj pieczywa
    - 3/ masę jednostkową
  3. Pieczywo wzbogacone surowcami pomocniczymi o przedłużonej świeżości powinno zawierać banderolę lub etykietę z informacjami określonymi w ust. 2 załącznika, wraz z wyszczególnieniem składników, datą minimalnej trwałości.
  4. Znakowanie informacji określonych w ust. 3 powinno być wykonane farbą nierozpuszczalną, dopuszczoną do stosowania dla środków spożywczych
- 

### **ZAŁĄCZNIK nr 4**

#### **ZNAKOWANIE ŚRODKA SPOŻYWCZEGO WARTOŚCIĄ ODŻYWCZĄ**

1. Znakowanie środka spożywczego wartością odżywczą powinno być określane przez podanie informacji z uwzględnieniem :

Grupy 1

- 1) wartość energetyczna (w kJ i kcal),
- 2) zawartość białka (obliczona jako wynik przemnożenia zawartości azotu ogólnego, oznaczonego metodą Kjeldahla przez współczynnik przeliczeniowy 6,25, chyba że w normie produktu lub w normie metodycznej podany jest inny przelicznik),
- 3) zawartość tłuszczu całkowitego (włączając fosfolipidy),
- 4) zawartość węglowodanów (węglowodany metabolizowane - przyswajalne, włączając alkohole wielowodorotlenowe).

lub

Grupy 2

- 1) wartość energetyczna (w kJ i kcal),
  - 2) zawartość białka (obliczona jako wynik przemnożenia zawartości azotu ogólnego, oznaczonego metodą Kjeldahla przez współczynnik przeliczeniowy 6,25, chyba że w normie produktu lub w normie metodycznej podany jest inny przelicznik),
  - 3) zawartość tłuszczu całkowitego (włączając fosfolipidy),
  - 4) zawartość węglowodanów (węglowodany metabolizowane - przyswajalne, włączając alkohole wielowodorotlenowe),
  - 5) cukry (wszystkie cukry proste i dwucukry zawarte w środku spożywczym, z wyjątkiem alkoholi wielowodorotlenowych),
  - 6) błonnik pokarmowy (składniki produktów typu wielocukry nieprzyswajalne przez człowieka),
  - 7) kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy tłuszczowe bez podwójnych wiązań),
  - 8) sól,
2. Jeżeli informacja dotycząca wartości odżywczej odnosi się do cukrów, kwasów nasyconych, błonnika i sodu, należy znakować podając informacje przewidziane w grupie 2
  3. Znakowanie środka spożywczego wartością odżywczą może określać również zawartość takich składników, jak:
    - 1) skrobia,
    - 2) alkohole wielowodorotlenowe,



- 3) kwasy tłuszczowe jednonienasycone,
  - 4) kwasy tłuszczowe wielonienasycone,
  - 5) cholesterol,
  - 6) składniki mineralne i witaminy zawarte w środku spożywczym w ilości nie mniejszej niż 5% zalecanego dziennego spożycia,
  - 7) polialkohole (słodziki).
4. W przypadku umieszczenia na opakowaniu środka spożywczego oświadczenia żywieniowego, np. "źródło błonnika pokarmowego", należy znakować go także wartością odżywczą, to jest podać składniki wymienione w ust. 1 i 2, które są przedmiotem określeń żywieniowych. Jeżeli podana jest ilość kwasów tłuszczowych jedno- lub wielonienasyconych, należy również podać ilość kwasów tłuszczowych nasyconych.
5. Wartość energetyczną środka spożywczego określa się stosując następujące współczynniki przeliczeniowe :
- 1) węglowodany przyswajalne - 17 kJ/g - 4 kcal/g,
  - 2) białko - 17 kJ/g - 4 kcal/g,
  - 3) tłuszcz - 37 kJ/g - 9 kcal/g,
  - 4) etanol - 29 kJ/g - 7 kcal/g,
  - 5) kwasy organiczne - 13 kJ/g - 3 kcal/g,
  - 6) polialkohole (słodziki) - 10 kJ/g - 2,4 kcal/g.
6. Wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych powinny być wyrażone w następujących jednostkach:
- 1) wartość energetyczna - kJ i kcal,
  - 2) białko - gramy,
  - 3) węglowodany przyswajalne - gramy,
  - 4) tłuszcz - gramy,
  - 5) błonnik pokarmowy - gramy,
  - 6) sól - gramy,

- 7) witaminy i składniki mineralne- jednostki zgodne z załącznikiem nr 9 do rozporządzenia oraz w % dziennego zalecanego spożycia,
- 8) polialkohole (słodziki) - kJ i kcal.
7. Wartość energetyczną oraz zawartość składników należy podawać w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml środka spożywczego bądź - jeśli opakowanie zawiera tylko jedną porcję środka spożywczego, mniejszą niż 100 g lub 100 ml - w przeliczeniu na tę porcję, gdy określona jest liczba porcji zawarta w opakowaniu.
8. Przy znakowaniu środka spożywczego wartością odżywczą należy podawać zawartość:
- 1) węglowodanów przyswajalnych - według następującego wzoru:  
węglowodany przyswajalne - ...g,  
w tym:  
skrobia - ...g,  
cukry - ...g,
- 2) kwasów tłuszczowych - według następującego wzoru:  
tłuszcz- ...g,  
w tym:  
kwasy tłuszczowe nasycone- ...g,  
kwasy tłuszczowe jednonienasycone- ...g,  
kwasy tłuszczowe wielonienasycone- ...g.
9. W ramach znakowania wartością odżywczą powinny być podawane wartości średnie, ustalone na podstawie:
- 1)analizy środka spożywczego dokonanej przez producenta lub
- 2)obliczenia wykonanego z uwzględnieniem składu recepturowego i danych z tabel wartości odżywczej środków spożywczych.
10. Znakowanie dotyczące wartości odżywczej powinno być podane, w jednym polu widzenia i jeśli to możliwe, w formie tabeli.

---

## **ZAŁĄCZNIK nr 5**

LISTA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH, KTÓRYCH OZNAKOWANIE POWINNO ZAWIERAĆ OBOWIĄZKOWO JEDNĄ LUB WIĘCEJ DODATKOWYCH INFORMACJI

---

Typ lub kategoria środków spożywczych

Informacje

Środki spożywcze, których trwałość została przedłużona w wyniku użycia gazów do pakowania,

Środki spożywcze zawierające jedną lub więcej substancji słodzących

"zawiera substancję/e słodzącą/e".  
Informację tę podaje się w tym samym polu widzenia co nazwa handlowa

Środki spożywcze zawierające jednocześnie cukier lub cukry dodane i jedną lub więcej substancji słodzących

"zawiera cukier/cukry i substancję/e słodzącą/e".

Środki spożywcze zawierające aspartam  
Środki spożywcze, w których zawartość polialkoholi przekracza 10 %

Informację tę podaje się w tym samym polu widzenia co nazwa handlowa

"zawiera źródło fenyloalaniny"1

"spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający"

#### ZAŁĄCZNIK nr 6

MIĘDZYNARODOWY SYMBOL ŚRODKA SPOŻYWCZEGO PODDANEGO PROMIENIOWANIU JONIZUJĄCEMU

Ciemne pola są w kolorze zielonym.

#### ZAŁĄCZNIK nr 7

WYKAZ SKŁADNIKÓW, KTÓRE MOGĄ BYĆ OZNACZONE NAZWĄ KATEGORII ZAMIAST KONKRETNEJ NAZWY

Definicje	Oznaczenie
-----------	------------

Oleje rafinowane oprócz oliwy z oliwek.	"Olej" razem z - przymiotnikiem "roślinny" lub "zwierzęcy", w zależności od potrzeby, albo - wskazaniem konkretnego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. Przymiotnikowi "utwardzony" musi towarzyszyć wskazanie rodzaju oleju utwardzonego.
Tłuszcze rafinowane.	"Tłuszcz" razem z - przymiotnikiem "roślinny" lub "zwierzęcy", w zależności od potrzeby, albo - wskazaniem konkretnego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. Przymiotnikowi "utwardzony" musi towarzyszyć wskazanie rodzaju oleju utwardzonego.
Mieszanki mąki uzyskanej z dwóch lub więcej rodzajów zbóż.	"Mąka", po którym następuje lista zbóż, z których ją uzyskano, w malejącym porządku według masy.
Skrobie oraz skrobie modyfikowane metodami fizycznymi, enzymatycznymi.	Skrobia.
Wszystkie gatunki ryb, w przypadku kiedy ryba stanowi składnik innego środka spożywczego i pod warunkiem, że nazwa oraz prezentacja takiego środka spożywczego nie odwołują się do określonego gatunku ryby.	Ryba.
Wszystkie rodzaje sera, w przypadku kiedy ser stanowi składnik innego środka spożywczego, którego nazwa i wygląd nie odnoszą się do specyficznego rodzaju sera	Ser
Wszystkie przyprawy nie przekraczające 2 % masy środka spożywczego.	Przyprawa/y lub mieszanka przypraw.
Wszystkie zioła lub mieszanki ziół nie przekraczające 2 % masy środka spożywczego.	Ziolo/a lub mieszanki ziół.
Wszystkie typy preparatów gumy używanych do produkcji bazy gumy do żucia.	Baza gumowa
Wszystkie typy rozdrobnionych pieczonych produktów zbożowych.	Bułka tarta lub suchary w zależności od potrzeby.
Wszystkie typy sacharozy.	Cukier.
Bezwodny cukier gronowy lub monohydrat cukru gronowego	Cukier gronowy/glukoza.
Syrop glukozowy lub bezwodny syrop glukozowy.	Syrop glukozowy.

Wszystkie białka mleka (kazeiny, kazeiniany oraz białka serwatki mleka) oraz ich mieszanki	Białka mleka.
Tłoczone, prasowane lub rafinowane masło kakaowe.	Masło kakaowe.
Wszystkie owoce smażone w cukrze nie przekraczające 10 % masy środka spożywczego.	Owoce kandyzowane
Mieszanki warzyw nie przekraczające 10 % masy środka spożywczego.	Warzywa
Wszystkie rodzaje wina <sup>1</sup>	Wino

## ZAŁĄCZNIK nr 8

### OZNACZANIE AROMATÓW NA LIŚCIE SKŁADNIKÓW

1. Aromaty oznacza się terminem "aromat(y)" poprzedzonym określeniem jego(ich) rodzaju i zgodnie z przepisami o substancjach dodatkowych dozwolonych.
2. Jeśli oznaczenie aromatu zawiera odniesienie do pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego wykorzystanych substancji, termin "naturalny", lub wyrażenie będące jego odpowiednikiem znaczeniowym, może być używany tylko w stosunku do aromatów, których część aromatyzująca została oddzielona poprzez właściwe zabiegi fizyczne, enzymatyczne lub mikrobiologiczne, lub też przy pomocy tradycyjnych metod produkcji środków spożywczych wyłącznie lub prawie wyłącznie ze środków spożywczych lub z surowca aromatu, o który chodzi.

## ZAŁĄCZNIK nr 9

### WYKAZ DEKLAROWANYCH WITAMIN I SKŁADNIKÓW MINERALNYCH I ICH ZALECANE SPOŻYCIE DZIENNE

Witamina A	800	µg
Witamina D	5	µg
Witamina E	10	mg
Witamina C	60	mg
Tiamina	1,4	mg
Ryboflawina	1,6	mg
Niacyna	18	mg
Witamina B <sub>6</sub>	2	mg
Folacyna	200	µg
Witamina B <sub>12</sub>	1	µg

<sup>1</sup> Chyba, że wskazano rodzaj w ich nazwie lub w inny sposób

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia .....  
w sprawie nadania Statutu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-  
Spożywczych.**

Na podstawie art.20 ust.6 ustawy z dnia ..... o jakości handlowej artykułów rolno-  
spożywczych zarządza się co następuje:

§ 1. Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych nadaje się Statut  
stanowiący załącznik do rozporządzenia

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

## **STATUT INSPEKCJI JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO- SPOŻYWCZYCH**

### § 1.

1. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych działa na podstawie Ustawy z dnia ..... o Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz niniejszego Statutu.
2. Inspekcja może używać skrótu nazwy w brzmieniu: "IJHARS". W stosunkach z zagranicą Inspekcja może posługiwać się angielskim odpowiednikiem nazwy w brzmieniu: "AGRICULTURAL AND FOOD QUALITY INSPECTION".

### § 2. W skład Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwanym dalej "Głównym Inspektoratem" wchodzi:

- 1) Wydział Nadzoru
- 2) Wydział d/s Orzeczeń
- 3) Wydział d/s Laboratoriów
- 4) Wydział Kontroli Wewnętrznej
- 5) Wydział Współpracy Międzynarodowej i Integracji
- 6) Wydział Finansowo-Księgowy
- 7) Wydział Administracyjno-Gospodarczy
- 8) Wydział Analiz i Przetwarzania Danych
- 9) Wydział Organizacyjno-Prawny
- 10) Wydział Kadr
- 11) Laboratorium Centralne w Warszawie
- 12) Laboratorium w Białymstoku
- 13) Laboratorium w Kielcach
- 14) Laboratorium w Gdyni
- 15) Laboratorium w Poznaniu
- 16) Laboratorium w Szczecinie
- 17) Laboratorium w Lublinie
- 18) Laboratorium w Białej Podlaskiej

### § 3. W skład wojewódzkich inspektoratów wchodzi :

- 1) Wydział d/s Orzeczeń
- 2) Wydział d/s Laboratoriów
- 3) Wydział Kontroli Wewnętrznej
- 4) Wydział Współpracy Międzynarodowej i Integracji
- 5) Wydział Finansowo-Księgowy
- 6) Wydział Administracyjno-Gospodarczy
- 7) Wydział Analiz i Przetwarzania Danych
- 8) Wydział Organizacyjno-Prawny
- 9) Wydział Kadr

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2002 r.



## Uzasadnienie

Z uwagi na szeroki zakres kompetencyjny Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przewiduje się powołanie zarówno w Głównym Inspektoracie jak i inspektoratach wojewódzkich Inspekcji :

- 1) Wydziału Nadzoru - zajmującego się sprawami merytorycznymi odnośnie nadzoru i kontroli (m.in. plany kontroli, procedura prowadzenia kontroli, nadzór nad klasyfikatorami i próbobiorcami)
- 2) Wydziału d/s Orzeczeń – zajmującego się odwołaniami, orzeczeniami i sprawami legislacyjnymi związanymi z kontrolą
- 3) Wydziału d/s Laboratoriów – odpowiadającego za bezpośrednie kontakty z pracownikami zaplecza laboratoryjnego, przepływem próbek do właściwych kompetencyjnie laboratoriów
- 4) Wydziału Kontroli Wewnętrznej
- 5) Wydziału Współpracy Międzynarodowej i Integracji
- 6) Wydziału Finansowo-Księgowego
- 7) Wydziału Administracyjno-Gospodarczego
- 8) Wydziału Analiz i Przetwarzania Danych – odpowiadającego za gromadzenie i przetwarzanie danych odnośnie informacji o rynkach rolnych oraz monitoringu granicy
- 9) Wydziału Organizacyjno-Prawnego
- 10) Wydziału Kadr

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

**z dnia .....**

**w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych.**

Na podstawie art.33 pkt 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia ..... zarządza się co następuje:

§ 1. Dla poszczególnych grup produktów stosuje się odpowiednie metody pobierania próbek określone w Polskich Normach.

§ 2. W przypadku braku odpowiednich Polskich Norm stosuje się metody pobierania próbek określone w wytycznych Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz w przepisach Unii Europejskiej właściwe w odniesieniu do danej grupy artykułów rolno-spożywczych.

§ 3. Pobieranie próbek powinno być przeprowadzone zgodnie z międzynarodowo przyjętym protokołem dotyczącym wspólnych prób (Międzynarodowej Organizacji Standaryzacji "Dokładność Metod Testowych" (ISO 5725/1981)). Powtarzalność i odtwarzalność wyników powinna być wyrażona w międzynarodowej umownej formie (np. 95% przedział ufności jak zdefiniowano w ISO 5725/1981). Wyniki wspólnych prób powinny być publikowane lub łatwo dostępne.

§ 4. Procedura pobierania próbek szybko zamrożonych artykułów żywnościowych przeznaczonych do spożycia przez człowieka powinna być zgodna z Załącznikiem do niniejszego Rozporządzenia.

§ 5. Rozporządzenie wchodzi w życie w ciągu 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

## PROCEDURA POBIERANIA PRÓBEK SZYBKO ZAMRAŻANYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH PRZEZNACZONYCH DO SPOŻYCIA PRZEZ CZŁOWIEKA

### 1. Wybór opakowań jednostkowych do kontroli

Typ i ilość wybranych paczek powinna być taka, aby ich temperatura była reprezentatywna dla najcieplejszych punktów kontrolowanej partii.

#### 1. 1. *Składowanie w chłodni*

Próbki powinny być wybrane z różnych krytycznych punktów chłodni, na przykład: blisko drzwi (wyższe i niższe poziomy), blisko centrum chłodni (wyższe i niższe poziomy), i blisko wylotu powietrza jednostki chłodzącej. Powinno się uwzględnić czas składowania każdego z produktów (dla stabilizacji temperatury).

#### 1. 2. *Transport*

a/ Jeżeli konieczne jest pobranie próbek podczas transportu

Należy wybierać z góry i dołu partii przylegających do otwierającej się krawędzi każdego skrzydła lub skrzydeł drzwi.

b/ Pobieranie próbek podczas rozładunku

Należy pobrać cztery próbki spośród następujących punktów krytycznych:

- góra i dół partii przylegające do otwierających się krawędzi drzwi
- górne tylne kąty partii (w punkcie możliwie jak najodleglejszym od jednostki chłodzącej),
- centrum partii
- centrum przedniej powierzchni partii (w punkcie możliwie jak najbliższym jednostki chłodzącej)
- górne i dolne kąty przedniej powierzchni partii (możliwie jak najbliższe wylotu powietrza z jednostki chłodzącej).

#### 1. 3. *Lady wystawowe sprzedaży detalicznej*

Próbkę do testowania należy wybrać z każdego z trzech położeń reprezentatywnych dla najcieplejszych punktów w używanej ladzie chłodniczej sprzedaży detalicznej.

### *Uzasadnienie*

Zważywszy, że metody próbobrania artykułów rolno-spożywczych powinny zostać ujednoczone należy zapewnić przeprowadzenie procedury pobierania próbek m.in. szybko zamrażanych artykułów żywnościowych zgodnie z postanowieniami opisanymi w Dyrektywie 85/591/EEC z 20 grudnia 1985r. w sprawie wprowadzania wspólnotowych metod próbobrania i analizy dla monitorowania środków spożywczych przeznaczonych do konsumpcji przez ludzi oraz w Dyrektywie 92/2/EC z 13 stycznia 1992r. określającej procedurę pobierania próbek i wspólnotową metodę analizy dla urzędowej kontroli temperatur szybko mrożonych artykułów przeznaczonych do spożycia przez człowieka.

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia .....  
w sprawie wzoru specjalnego znaku jakości artykułów rolno-spożywczych.**

Na podstawie art.13 ust.2 ustawy z dnia ..... o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zarządza się co następuje:

§ 1. Ustala się wzór specjalnego znaku jakości artykułów rolno-spożywczych. Wzór specjalnego znaku jakości artykułu rolno-spożywczego zawiera załącznik do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Załącznik  
do Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju  
Wsi z dnia ..... (poz. ...)

### Opis znaku

Znak Programu POLSKA DOBRA ŻYWNOSĆ przedstawiony jest na załączonym rysunku. Znak wraz z liternictwem stanowi jednolitą całość. Znak jest w kolorze czerwonym (MAGENTA – 100%, YELLOW – 100%). Dopuszcza się używanie znaku na ciemnych tłach z białym liternictwem.

### Wzór znaku



### *Uzasadnienie*

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji art. 13 ust. 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Ustanowienie znaku wyróżniającego artykuły rolno-spożywcze stanowi wyraz działań promocyjnych prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie krajowej produkcji rolno-spożywczej. Wprowadzenie takiego znaku wychodzi na przeciw zapotrzebowaniu producentów i jednocześnie sankcjonuje przepisami krajowymi promocję systematycznie kontynuowaną przez resort rolnictwa od ponad 10 lat (m.in. Konkurs na Najciekawszy Wyrób Spożywczy Roku, a obecnie Program Polska Dobra Żywność).

Projekt rozporządzenia nie spowoduje ujemnych skutków dla budżetu Państwa.

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia .....  
w sprawie wzoru świadectwa jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.**

Na podstawie art.31 ust.8 pkt 1) ustawy z dnia ..... o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zarządza się co następuje:

§ 1. Ustala się wzór świadectwa jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Wzór druku świadectwa zawiera załącznik do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

**MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**





## Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji art. 31 ust. 8 pkt 1) ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W projekcie został określony wzór świadectwa jakości handlowej dla artykułów rolno-spożywczych mając na uwadze konieczność identyfikacji partii artykułów rolno-spożywczych, która została poddana ocenie i dla której zostało wydane świadectwo.

Projekt rozporządzenia nie spowoduje ujemnych skutków dla budżetu Państwa.

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia .....  
w sprawie wykazu artykułów rolno-spożywczych przywożonych z zagranicy oraz ich  
minimalne ilości podlegających kontroli jakości handlowej.**

Na podstawie art.10 ust.3 ustawy z dnia ..... o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zarządza się co następuje:

§ 1. Ustala się wykaz artykułów rolno-spożywczych przywożonych z zagranicy oraz ich minimalne ilości podlegające kontroli jakości handlowej, stanowiący załącznik do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Załącznik  
do Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju  
Wsi z dnia ..... (poz. ...)

**WYKAZ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH PRZYWOŻONYCH Z ZAGRANICY ORAZ ICH  
MINIMALNE ILOŚCI PODLEGAJĄCE KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ**

Lp.	Symbol PCN	Nazwa artykułu rolno-spożywczego	Minimalna ilość podlegająca kontroli
1.	0201	Mięso wołowe świeże lub chłodzone	0,3 t
2.	0202	Mięso wołowe mrożone	0,3 t
3.	0203	Mięso wieprzowe świeże, chłodzone lub mrożone	0,3 t
4.	0204 10 00 0 do 0204 43	Mięso baranie- świeże, chłodzone lub mrożone	0,3 t
5.	0206 10 91 0	Wątroby wołowe świeże lub chłodzone	0,3 t
6.	0206 21 00 0	Ozory wołowe mrożone	0,3 t
7.	0206 22 90 0	Wątroby wołowe mrożone	0,3 t
8.	0206 29 99 0	Pozostałe podroby wołowe mrożone	0,3 t
9.	0206 30 21 0	Wątroby ze świń domowych, świeże lub chłodzone	0,3 t
10.	0206 41 91 0	Wątroby ze świń domowych, mrożone	0,3 t
11.	0207	Mięso i jadalne podroby z drobiu z pozycji nr 0105, świeże, chłodzone lub mrożone, z wyłączeniem podpozycji: 0207 34 - otłuszczone wątroby świeże lub chłodzone; 0207 36 81 0 - otłuszczone wątroby gęsie mrożone; 0207 36 85 0 - otłuszczone wątroby kaczki mrożone	0,3 t
12.	0302	Ryby świeże lub chłodzone z wyjątkiem filetów rybnych oraz innego rybiego mięsa z pozycji nr 0304, z wyłączeniem podpozycji 0302 70 00 0 - wątróbki, ikry i mlecze	0,5 t
13.	0303	Ryby mrożone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz innego rybiego mięsa z pozycji nr 0304, z wyłączeniem podpozycji 0303 80 - wątróbki, ikry i mlecze	0,5 t
14.	0304	Filety rybne i inne mięso rybne (rozdrobione lub nie), świeże, chłodzone lub mrożone	0,5 t
15.	0305	Ryby suszone, solone lub w solance; ryby wędzone niezależnie od tego czy są poddane obróbce termicznej podczas lub przed procesem wędzenia; mączki, grysiki i granulki z ryb nadające się do spożycia przez ludzi, z wyłączeniem podpozycji: 0305 10 00 0 - mączki, grysiki i granulki z ryb, nadające się do spożycia przez ludzi; 0305 20 00 0 - wątróbki, ikra i mlecze, suszone, wędzone, solone lub w solance	0,5 t
16.	0306 12	Homary	0,3t
17.	0306 13	Krewetki	0,3t
18.	0306 14	Kraby	0,3 t
19.	0402	Mleko i śmietana, zagęszczone lub zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego, z wyłączeniem podpozycji obejmujących mleko dla niemowląt tj.:	0,5 t

		0402 21 11 1, 0402 21 17 1, 0402 21 19 1, 0402 21 91 1, 0402 21 99 1, 0402 29 11 0	
20.	0403	Maślanka, mleko zsiadłe i śmietana kwaśna, jogurt, kefir i inne sfermentowane lub zakwaszone mleko i śmietana, nawet zagęszczone lub zawierające dodatek cukru albo innego środka słodzącego lub aromatycznego, lub zawierające dodatek owoców, orzechów lub kakao, z wyłączeniem podpozycji obejmujących ww. towary w proszku, granulkach lub w innej stałej postaci tj.: 0403 10 51 0, 0403 10 53 0, 0403 10 59 0, 0403 90 11 0, 0403 90 13 0, 0403 90 19 0, 0403 90 31 0, 0403 90 33 0, 0403 90 39 0, 0403 90 71 0, 0403 90 73 0, 0403 90 79 0	0,5 t
21.	0405	Masło i inne tłuszcze oraz oleje otrzymane z mleka; masło o obniżonej zawartości tłuszczu	0,2 t
22.	0405 10	Masło	0,2 t
23.	0405 20	Masło o obniżonej zawartości tłuszczu	0,2 t
24.	0406	Sery i twarogi	0,5 t
25.	ex 0407 00 30 0	Jaja drobiu w skorupkach, świeże (dla celów spożywczych)	10 tys.szt.
26.	0408	Jaja ptasie bez skorupki i żółtka jaj, świeże, suszone, gotowane na parze lub w wodzie, formowane, mrożone lub inaczej zakonserwowane, zawierające lub nie dodatek cukru albo innego środka słodzącego, z wyłączeniem podpozycji obejmujących ww. towary nie nadające się do spożycia przez ludzi tj.: 0408 11 20 0, 0408 19 20 0, 0408 91 20 0, 0408 99 20 0	1 t
27.	0409 00 00 0	Miód naturalny	1 t
28.	ex 0504 00 00 9	Żołądki (w tym przedżołądki) wołowe, całe lub w kawałkach, świeże, chłodzone, mrożone, solone, w solance, suszone lub wędzone	0,5 t
29.	0602 90 91 0	Żywe rośliny kwiatowe rosnące w pomieszczeniach, z pączkami lub kwiatami, wyłączając kaktusy	500 szt.
30.	0602 90 99 0	Pozostałe rośliny rosnące w pomieszczeniach, z wyłączeniem kaktusów	500 szt.
31.	0603 10	Kwiaty cięte i pąki kwiatowe gatunków odpowiednich na bukiety lub do celów zdobniczych, świeże	1 000 szt.
32.	0701 90	Ziemniaki, świeże lub chłodzone, inne niż sadzeniaki	5 t
33.	0702 00 00	Pomidory, świeże lub chłodzone	0,3 t
34.	0703	Cebula, szalotka, czosnek, pory oraz inne warzywa cebulowe świeże lub chłodzone, z wyłączeniem kodu podpozycji 0703 10 11 0 – dymka	1 t
35.	0704	Kapusta, kalafior, kalarepa, kapusta włoska i podobne jadalne warzywa kapustne, świeże lub chłodzone	1 t
36.	0705	Salata ( <i>Lactuca sativa</i> ) i cykoria ( <i>Cichorium spp.</i> ), świeże lub chłodzone	0,5 t
37.	0706	Marchew, rzepa, buraki sałatkowe, salsefia, selery, rzodkiewki i podobne korzenie jadalne, świeże lub chłodzone	1 t
38.	0707 00	Ogórki i korniszony, świeże lub chłodzone	1 t
39.	0708	Warzywa strączkowe, nawet łuskane, świeże lub chłodzone	1 t
40.	0709	Inne warzywa, świeże lub chłodzone, z wyłączeniem podpozycji: 0709 20 00 0 – szparagi; 0709 52 00 0 - trufle; 0709 60 91 0 – pozostałe owoce z rodzaju <i>Capsicum</i> do produkcji pieprzu tureckiego lub	1 t

		barwników oleożywnych <i>Capsicum</i> ; 0709 60 95 0 - pozostałe owoce z rodzaju <i>Capsicum</i> lub z rodzaju <i>Pimenta</i> do przemysłowej produkcji olejków eterycznych lub żywicznych; 0709 90 10 0 - warzywa sałatowe inne niż sałata ( <i>Lactuca sativa</i> ) i cykorja ( <i>Cichorium spp.</i> ); 0709 90 20 0 - burak boćwina (albo burak cukrowy) i karczoch hiszpański; 0709 90 31 0 - oliwki świeże, do celów innych niż produkcja oliwy; 0709 90 39 0 - pozostałe oliwki; 0709 90 40 0 - kapary; 0709 90 50 0 - koper; 0709 90 60 0 - kukurydza cukrowa	
41.	0709 20 00 0	Szparagi	0,3 t
42.	0709 51	Grzyby świeże lub chłodzone, z wyłączeniem grzybów z rodzaju <i>Agaricus</i>	0,5 t
43.	0709 51 10 0	Grzyby z rodzaju <i>Agaricus</i>	0,3 t
44.	0710	Warzywa (niegotowane lub gotowane na parze albo w wodzie), mrożone (w tym grzyby mrożone), z wyłączeniem podpozycji: 0710 10 00 0 - ziemniaki; 0710 80 10 0 - oliwki; 0710 80 59 0 - pozostałe z rodzaju <i>Capsicum</i> lub z rodzaju <i>Pimenta</i> ; 0710 80 80 0 - karczochy; 0710 80 85 0 - szparagi	1 t
45.	ex 0711 90 40 0	Grzyby z rodzaju <i>Agaricus</i> , w solance	1 t
46.	ex 0711 90 60 0	Pozostałe grzyby, w solance	1 t
47.	0712 30 00 0	Grzyby i trufle, suszone	1 t
48.	0713 33 90 0	Fasola łącznie z białą groszkową ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ), inna niż siewna	1 t
49.	0713 50 00 0	Bób ( <i>Vicia faba var. Major</i> ) i bobik ( <i>Vicia faba var. Equina</i> , <i>Vicia faba var. Minor</i> )	1 t
50.	0802	Pozostałe orzechy, świeże lub suszone nawet łuskane lub obrane, z wyłączeniem podpozycji: 0802 11 10 0 - gorzkie migdały w łupinie; 0802 12 10 0 - gorzkie migdały bez łupiny; 0802 90 - pozostałe	1 t
51.	0803 00	Banany łącznie z plantanami, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	1 t
52.	0804	Daktyle, figi, ananasy, avocado, guawa, mango i smaczelina, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	1 t
53.	0805	Owoce cytrusowe, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	1 t
54.	0806	Winogrona, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	1 t
55.	ex 0807	Melony (łącznie z arbuzami), świeże (w tym chłodzone)	1 t
56.	ex 0808	Jabłka, gruszki, świeże (w tym chłodzone)	1 t
57.	ex 0809	Morele, wiśnie, brzoskwinie, (łącznie z nektarynami), śliwki, świeże (w tym chłodzone)	1 t
58.	0810 10	Truskawki i poziomki, świeże (w tym chłodzone)	0,5 t
59.	0810 20 10 0	Maliny, świeże (w tym chłodzone)	1 t
60.	0810 30	Czarne, białe lub czerwone porzeczki oraz agrest, świeże (w tym chłodzone)	1 t
61.	0810 40	Zurawiny, czarne jagody i inne owoce z rodzaju <i>Vaccinium</i> , świeże (w tym chłodzone)	0,5 t
62.	0810 50	Owoce kiwi, świeże (w tym chłodzone)	1 t
63.	0811	Owoce i orzechy niegotowane lub gotowane na parze albo w wodzie, mrożone, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego	1 t

64.	0812	Owoce i orzechy zakonserwowane tymczasowo (np. gazowym dwutlenkiem siarki, w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących), ale nie nadające się w tym stanie do bezpośredniego spożycia	1 t
65.	0813 10 00 0	Morele suszone	0,5 t
66.	0813 20 00 0	Sliwki suszone	0,5 t
67.	0813 30 00 0	Jabłka suszone	0,5 t
68.	0901 11 00 0	Kawa, nie palona, nie pozbawiona kofeiny	0,5 t
69.	0901 21 00 0	Kawa, palona, nie pozbawiona kofeiny	0,5 t
70.	0902 30 00 0	Herbata czarna (fermentowana) i herbata częściowo fermentowana, w bezpośrednim opakowaniu o zawartości nie przekraczającej 3 kg, nawet aromatyzowana	0,5 t
71.	0902 40 00 0	Pozostała herbata czarna (fermentowana) i inna herbata częściowo fermentowana, nawet aromatyzowana	0,5 t
72.	0904	Pieprz z rodzaju <i>Piper</i> ; suszone lub rozgniatane lub mielone owoce z rodzaju <i>Capsicum</i> lub z rodzaju <i>Pimenta</i>	0,5 t
73.	0905 00 00 0	Wanilia	0,5 t
74.	0906	Cynamon i kwiaty cynamonowca	0,5 t
75.	0908 10	Gałka muskatołowa	0,5 t
76.	0909 10 10 0	Nasiona anyzku	0,5 t
77.	0909 20 00 0	Nasiona kolendry	0,5 t
78.	0909 40	Nasiona kminku	0,5 t
79.	0909 50	Nasiona kopru; jagody jałowca	0,5 t
80.	0910 10	Imbir	0,5 t
81.	0910 20	Szafran	0,5 t
82.	0910 30 00 0	Kurkuma	0,5 t
83.	0910 40	Tymianek; liście laurowe	0,5 t
84.	ex 1001	Pszenica i mieszanka żyta z pszenicą (meslin), z wyłączeniem materiału siewnego	15 t
85.	ex 1002 00 00 0	Żyto, z wyłączeniem materiału siewnego	15 t
86.	1003 00 90 0	Jęczmień, inny niż siewny	15 t
87.	ex 1004 00 00 0	Owies, z wyłączeniem materiału siewnego	15 t
88.	1005 90 00 0	Kukurydza (ziarna), inna niż siewna	15 t
89.	1006 20	Ryż łuskany (brązowy)	1 t
90.	1006 30	Ryż całkowicie lub częściowo bielony, również polerowany lub glazurowany	1 t
91.	1006 40 00 0	Ryż łamany	1 t
92.	ex 1008 10 00 0	Gryka, inna niż siewna	1 t
93.	ex 1008 20 00 0	Proso, inne niż siewne	1 t
94.	1101 00 11 0	Mąka pszenna z pszenicy durum	1 t
95.	ex 1101 00 15 0	Mąka pszenna z pszenicy zwyczajnej	1 t
96.	1102 10 00 0	Mąka żytnia	1 t
97.	1102 20	Mąka kukurydziana	1 t
98.	1103 13	Kasze i grysiki z kukurydzy	1 t
99.	1104 21 90 0	Srutowane ziarno jęczmienia	1 t
100.	1104 22 90 0	Srutowane ziarno owsa	1 t
101.	1104 23 90 0	Srutowane ziarno kukurydzy	1 t
102.	1104 29 51 0	Srutowane ziarno pszenicy	1 t
103.	1104 29 55 0	Srutowane ziarno żyta	1 t
104.	1105	Mąka, grysik, puder, płatki, granulki i grudki ziemniaczane	1 t
105.	1107 10 99 0	Słód nie palony, nie z pszenicy, nie w postaci mąki	5 t
106.	1107 20 00 0	Słód palony	5 t

107.	1108	Skrobie; inulina (wyłącznie do celów spożywczych)	1 t
108.	1201 00 90 0	Ziarno soi, nawet łamane, inne niż siewne	1 t
109.	1202	Orzeszki ziemne, nie palone ani nie przygotowane inaczej, nawet łuskane lub łamane, z wyłączeniem podpozycji 1202 10 10 0 – orzeszki ziemne siewne	1 t
110.	1205 00 90 0	Ziarno rzepaku lub rzepiku, nawet łamane, inne niż siewne	5 t
111.	1206 00	Ziarno słonecznika, nawet łamane, z wyłączeniem podpozycji 1206 00 10 0 – ziarno słonecznika siewne	1 t
112.	1207 50 90 0	Ziarno gorczycy, inne niż siewne	1 t
113.	1207 91 90 0	Ziarno maku, inne niż siewne	0,1 t
114.	1210	Szyszki chmielowe, świeże lub suszone, nawet mielone, sproszkowane lub w formie granulek; lupulina	0,5 t
115.	1211	Rośliny i ich części (łącznie z nasionami i owocami) używane głównie w perfumerii, farmacji lub używane do celów owadobójczych lub podobnych, świeże lub suszone, krojone, kruszone, nawet proszkowane	0,5 t
116.	1302 13 00 0	Soki i ekstrakty roślinne z chmielu	0,1 t
117.	1501 00 19 0	Smalec i inne tłuszcze wieprzowe, do celów spożywczych	0,5 t
118.	1507 90 90 1	Olej sojowy i jego frakcje, rafinowany, konfekcjonowany, do celów spożywczych	0,5 t
119.	1508 90 90 0	Olej z orzeszków ziemnych i jego frakcje, rafinowany, konfekcjonowany, do celów spożywczych	0,5 t
120.	1509	Oliwa i jej frakcje rafinowane lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	0,5 t
121.	1510 00 90 0	Pozostałe oleje i ich frakcje, otrzymywane wyłącznie z oliwek, rafinowane, ale nie modyfikowane chemicznie łącznie z mieszaninami tych olejów lub ich frakcji z olejami lub frakcjami objętymi pozycją nr 1509, do celów spożywczych	0,5 t
122.	1512 19 91 1	Olej słonecznikowy oraz jego frakcje, rafinowany, konfekcjonowany, do celów spożywczych	0,5 t
123.	1514 90 90	Olej rzepakowy, rzepikowy i gorzycowy oraz ich frakcje, rafinowany, konfekcjonowany, lub nie do celów spożywczych	0,5 t
124.	1514 90 90 1	Olej rzepakowy, rzepikowy i gorzycowy oraz ich frakcje, rafinowany, konfekcjonowany, do celów spożywczych	0,5 t
125.	1515 29 90 0	Olej kukurydziany i jego frakcje, rafinowany, konfekcjonowany, do celów spożywczych	0,5 t
126.	1517	Margaryna; jadalne mieszaniny lub wyroby z tłuszczów lub olejów zwierzęcych, lub roślinnych, lub z frakcji różnych tłuszczów lub olejów z niniejszego działu, inne niż jadalne tłuszcze lub oleje lub ich frakcje z pozycji nr 1516	0,5 t
127.	1517 10	Margaryna, z wyjątkiem margaryny płynnej	0,5 t
128.	1517 90 10 0	Jadalne mieszaniny lub wyroby z tłuszczów lub olejów zwierzęcych, lub roślinnych, lub z frakcji różnych tłuszczów, lub olejów z niniejszego działu, inne niż jadalne tłuszcze lub oleje lub ich frakcje z pozycji nr 1516, zawierające więcej niż 10%, ale nie więcej niż 15% masy tłuszczów z mleka	0,5 t
129.	1601 00	Kielbasy i podobne produkty z mięsa, podrobów lub krwi; przetwory żywnościowe oparte o te produkty	0,5 t
130.	1602	Pozostałe przetworzone lub konserwowane mięso, podroby lub krew, z wyłączeniem podpozycji 1602 90 – pozostałe łącznie z przetworami z krwi dowolnych zwierząt	0,5 t
131.	1604	Przetworzone i konserwowane ryby; kawior i namiastki kawioru przygotowane z ikry rybiej, z wyłączeniem	0,5 t



		podpozycji 1604 30 - kawior i namiastki kawioru	
132.	1701	Cukier trzcinowy lub buraczany i chemicznie czysta sacharoza w postaci stałej	5 t
133.	1701 99 10 0	Cukier biały	5 t
134.	1702 30	Glukoza i syrop glukozowy nie zawierające fruktozy lub zawierające w stanie suchym mniej niż 20% fruktozy w masie	5 t
135.	1702 40	Glukoza i syrop glukozowy, zawierające w stanie suchym co najmniej 20% , ale mniej niż 50% fruktozy	5 t
136.	1702 90 60 0	Sztuczny miód, również zmieszany z miodem naturalnym	1 t
137.	1703	Melasy powstałe z ekstrakcji lub rafinacji cukru	5 t
138.	1801 00 00 0	Ziarno kakaowe, całe lub łamane, surowe lub palone	1 t
139.	1805 00 00 0	Proszek kakaowy nie zawierający dodatku cukru lub innego środka słodzącego	0,5 t
140.	1806 90	Czekolada i produkty czekoladowe	0,3 t
141.	2001	Warzywa, owoce, orzechy i inne jadalne części roślin, przetworzone lub zakonserwowane za pomocą octu lub kwasu octowego, z wyłączeniem podpozycji: 2001 90 10 0 - ostry sos z mango; 2001 90 20 0 - owoce z rodzaju <i>Capsicum</i> inne niż słodka papryka i pieprz angielski; 2001 90 30 0 – słodka kukurydza ( <i>Zea mays var. Saccharata</i> ); 2001 90 40 0 - ignamy, słodkie ziemniaki i podobne jadalne części roślin zawierające w masie 5% lub więcej skrobi; 2001 90 60 0 - rdzenie palmowe; 2001 90 91 0 - owoce tropikalne i orzechy tropikalne	1 t
142.	2002	Pomidory przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego	1 t
143.	ex 2003	Grzyby, przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego	1 t
144.	2005 40 00 0	Groszek ( <i>Pisum sativum</i> ) przetworzony lub zakonserwowany inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożony	1 t
145.	2005 59 00 0	Fasola ( <i>Vigna spp., Phaseolus spp.</i> ), nie łuskana, przetworzona lub zakonserwowana inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożona	1 t
146.	2005 60 00 0	Szparagi przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożone	0,5 t
147.	2005 70 10 0	Oliwki przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożone, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nie przekraczających 5kg	1 t
148.	2005 80 00 0	Słodka kukurydza ( <i>Zea mays var. Saccharata</i> ) przetworzona lub zakonserwowana inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożona	1 t
149.	2005 90 75 0	Kwaszona kapusta	1 t
150.	2005 90 80 0	Pozostałe warzywa przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożone (w tym kwaszone ogórki, chrzan w kwasku cytrynowym)	1 t
151.	2007	Dzemy, galaretki owocowe, marmolady, przeciery i pasty owocowe lub orzechowe, będące przetworami gotowanymi, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej (w tym kompoty jabłkowe)	1 t
152.	ex 2008 20 do	Ananasy, owoce cytrusowe, gruszki, morele, wiśnie i czereśnie, brzoskwinie, truskawki i poziomki, inaczej	1 t

	ex 2008 80	przetworzone lub zakonserwowane, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej, gdzie indziej nie wymienione ani nie włączone	
153.	2008 92 78 0	Pozostałe mieszanki owocowe, nie z owoców tropikalnych, w których pojedynczy owoc przekracza 50% całkowitej masy owoców, łącznie z mieszankami innymi niż z podpozycji 2008 19, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nie przekraczającej 1 kg	1 t
154.	2008 99 43 0	Winogrona inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto powyżej 1 kg	1 t
155.	2008 99 45 0	Sliwki inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto powyżej 1 kg	1 t
156.	2008 99 49 0	Pozostałe owoce inaczej przetworzone, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto powyżej 1 kg	1 t
157.	2008 99 53 0	Winogrona inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nie przekraczającej 1 kg	1 t
158.	2008 99 55 0	Sliwki inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nie przekraczającej 1 kg	1 t
159.	2008 99 68 0	Pozostałe owoce inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, zawierające dodatek cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nie przekraczającej 1 kg	1 t
160.	2008 99 72 0	Sliwki inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, nie zawierające dodatku cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto 5 kg lub więcej	1 t
161.	2008 99 74 0	Sliwki inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, nie zawierające dodatku cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto poniżej 5 kg, ale nie mniej niż 4,5 kg	1 t
162.	2008 99 79 0	Sliwki inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, nie zawierające dodatku cukru, w bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto poniżej 4,5 kg	1 t
163.	2008 99 99 0	Pozostałe owoce inaczej przetworzone lub zakonserwowane, nie zawierające dodatku alkoholu, nie zawierające dodatku cukru	1 t
164.	2009	Soki owocowe (łącznie z moszczem winogronowym) i soki warzywne nie sfermentowane i nie zawierające dodatku alkoholu, nawet z dodatkiem cukru lub innej substancji słodzącej	1 t
165.	2101	Ekstrakty, esencje i koncentraty kawy, herbaty lub herbaty paragwajskiej oraz przetwory na bazie tych produktów lub na bazie kawy, herbaty lub herbaty paragwajskiej; cykorja palona i inne palone namiastki kawy oraz ich ekstrakty, esencje i koncentraty	0,5 t

166.	2104	Zupy i buliony i przetwory z nich; złożone przetwory spożywcze homogenizowane	0,5 t
167.	Ex 2106	Przetwory spożywcze gdzie indziej nie wymienione ani nie włączone	0,5 t
168.	2105 00	Lody śmietankowe i inne lody jadalne, nawet zawierające kakao	0,5 t
169.	2202 90 10 0	Napoje bezalkoholowe z wyjątkiem soków owocowych i warzywnych objętych pozycją nr 2009, nie zawierające produktów objętych pozycjami nr 0401 do 0404 lub tłuszczu uzyskanego z produktów objętych pozycjami nr 0401 do 0404 (w tym piwo bezalkoholowe)	10 hl
170.	2203 00	Piwo otrzymywane ze słodu	10 hl
171.	2204	Wino ze świeżych winogron łącznie z winami wzmocnionymi; moszcz winogronowy inny niż z pozycji nr 2009	10 hl
172.	2205	Wermut i inne wina ze świeżych winogron przyprawiane roślinami lub substancjami aromatycznymi	10 hl
173.	2206	Pozostałe napoje fermentowane (na przykład jabłecznik, moszcz gruszkowy i miód pitny); mieszanki napojów fermentowanych oraz mieszanki napojów fermentowanych i napojów bezalkoholowych, nie wymienione ani nie włączone gdzie indziej	10 hl
174.	2207	Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu wynoszącej 80% objętościowych lub więcej; alkohol etylowy skażony i pozostałe wyroby alkoholowe o dowolnej mocy, skażone	1 hl
175.	2208	Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniej niż 80% objętościowych; wódki, likiery i inne napoje alkoholowe	1 hl
176.	2208 90 48 0	Pozostałe wódki i napoje alkoholowe (z wyłączeniem likierów), destylowane z owoców, w pojemnikach zawierających 2 litry lub mniej	1 hl
177.	2208 90 71 0	Wódki (z wyłączeniem likierów), destylowane z owoców, w pojemnikach zawierających więcej niż 2 litry	1 hl
178.	2208 90 74 0	Pozostałe wódki (z wyłączeniem likierów), w pojemnikach zawierających więcej niż 2 litry	1 hl
179.	2208 90 91 0	Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80% obj., w pojemnikach zawierających 2 litry lub mniej	1 hl
180.	2208 90 99 0	Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80% obj., w pojemnikach zawierających więcej niż 2 litry	1 hl
181.	2302 30	Otręby, śruta i inne pozostałości odsiewu, przemiału lub innej obróbki pszenicy, również granulowane	5 t
182.	2302 40	Otręby, śruta i inne pozostałości odsiewu, przemiału lub innej obróbki pozostałych zbóż, również granulowane	5 t
183.	2402 20 90 0	Papierosy z tytoniu, nie zawierające goździków	100 tys.szt.
184.	3501 10 90 0	Kazeina, do stosowania w przemyśle produkującym żywność lub pasze	0,5 t
185.	3501 90 90 0	Kazeiniany i pochodne kazeiny	0,5 t
186.	3502 11 90 0	Suszona albumina jaja, zdatna do konsumpcji przez ludzi	1 t
187.	ex 3503 00 10 0	Zelatyna i jej pochodne (dotyczy wyłącznie żelatyny dla celów spożywczych)	0,5 t

188.	ex 3505 10	Dekstryny i inne modyfikowane skrobie (dotyczy wyłącznie towarów dla celów spożywczych)	l t
------	------------	---	-----

### *Uzasadnienie*

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji art. 10 ust. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W projekcie został określony wykaz artykułów rolno-spożywczych, które w przypadku przywozu z zagranicy mogą być objęte procedurą celną dopuszczenia do obrotu po uprzednim dokonaniu kontroli przez organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i sporządzeniu protokołu pokontrolnego.

W wykazie wskazano również minimalne ilości artykułów rolno-spożywczych podlegające kontroli w zakresie jakości handlowej.

Projekt rozporządzenia nie spowoduje ujemnych skutków dla budżetu Państwa.

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia .....**

**w sprawie stawek opłat za dokonanie oceny i wydawanie świadectw jakości handlowej  
artykułów rolno-spożywczych oraz sposób i termin uiszczania tych opłat.**

Na podstawie art.31 ust.8 pkt 2) ustawy z dnia ..... o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zarządza się co następuje:

§ 1

Ustala się stawki opłat za dokonanie oceny i wydawanie świadectw jakości handlowej przez Inspekcję w wysokości określonej w załączniku.

§ 2.

1. Stawki opłat określone w załączniku do rozporządzenia ulegają podwyższeniu w stopniu odpowiadającym wskaźnikowi wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za I-III kwartał roku, w którym ceny ulegają podwyższeniu w stosunku do analogicznego okresu roku poprzedniego, ogłoszonemu przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”.
2. Wysokość stawek opłat po podwyższeniu, o którym mowa w ust. 1, ogłasza minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze obwieszczenia w terminie 30 dni od dnia ogłoszenia wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych. Stawki te stosuje się od dnia 1 stycznia roku następującego po roku, w którym został ogłoszony wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych, stanowiący podstawę podwyższenia wysokości stawek opłat.

§ 3.

Opłatę wnosi się przed otrzymaniem świadectwa jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego bezpośrednio na rachunek bankowy wskazany przez Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

§ 4.

Rozporządzenie wchodzi w życie w terminie 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

W porozumieniu  
MINISTER FINANSÓW

Załącznik  
do Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju  
Wsi z dnia ..... (poz. ...)

Wykaz artykułów rolno-spożywczych podlegających kontroli Inspekcji Jakości Handlowej  
Żywności .

Lp.	Symbol PCN	N a z w a t o w a r u	Stawka opłaty
1.	0201	Mięso wołowe świeże lub chłodzone	200 zł
2.	0202	Mięso wołowe mrożone	200 zł
3.	0203	Mięso wieprzowe świeże, chłodzone lub mrożone	200 zł
4.	0204	Mięso baranie- świeże, chłodzone lub mrożone	200 zł
5.	0206	Jadalne podroby wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, z osłów, mułów i osłomułów – świeże, chłodzone lub mrożone	150 zł
6.	0207	Mięso i jadalne podroby z drobiu z pozycji nr 0105, świeże, chłodzone lub mrożone,	200 zł
7.	0302	Ryby świeże lub chłodzone z wyjątkiem filetów rybnych oraz innego rybiego mięsa z pozycji nr 0304, z wyłączeniem podpozycji 0302 70 00 0 – wątróbki, ikry i mlecze	150 zł
8.	0303	Ryby mrożone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz innego rybiego mięsa z pozycji nr 0304, z wyłączeniem podpozycji 0303 80 - wątróbki, ikry i mlecze	150 zł
9.	0304	Filety rybne i inne mięso rybne (rozdrobnione lub nie), świeże, chłodzone lub mrożone	100 zł
10.	0305	Ryby suszone, solone lub w solance; ryby wędzone niezależnie od tego czy są poddane obróbce termicznej podczas lub przed procesem wędzenia; mączki, grysiki i granulki z ryb nadające się do spożycia przez ludzi,	150 zł
11.	0306	Homary, Krewetki, Kraby	300 zł
12.	0402	Mleko i śmietana, zagęszczone lub zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego,	150 zł
13.	0403	Maślanka, mleko zsiadłe i śmietana kwaśna, jogurt, kefir i inne sfermentowane lub zakwaszone mleko i śmietana, nawet zagęszczone lub zawierające dodatek cukru albo innego środka słodzącego lub aromatycznego, lub zawierające dodatek owoców, orzechów lub kakao,	100 zł
14.	0405	Masło i inne tłuszcze oraz oleje otrzymane z mleka; masło o obniżonej zawartości tłuszczu	100 zł
15.	0406	Sery i twarogi	250 zł
16.	0407	Jaja ptasie w skorupkach, świeże, konserwowane albo gotowane	150 zł
17.	0408	Jaja ptasie bez skorupki i żółtka jaj, świeże, suszone, gotowane na parze lub w wodzie, formowane, mrożone lub inaczej zakonserwowane, zawierające lub nie dodatek cukru albo innego środka słodzącego,	100 zł
18.	0409	Miód naturalny	300 zł

19.	0504	Jelita, pęcherze i żołądki zwierząt (z wyjątkiem rybich), całe lub w kawałkach, świeże, chłodzone, mrożone, solone, suszone lub wędzone	250 zł
20.	0602	Pozostałe rośliny żywe (łącznie z ich korzeniami), sadzonki i zrazy, grzybnia	300 zł
21.	0603	Kwiaty cięte i pąki kwiatowe gatunków odpowiednich na bukiety lub do celów zdobniczych, świeże, suszone, barwione, bielone, impregnowane lub w inny sposób przygotowywane	300 zł
22.	0701	Ziemniaki, świeże lub chłodzone	150 zł
23.	0702	Pomidory, świeże lub chłodzone	200 zł
24.	0703	Cebula, szalotka, czosnek, pory oraz inne warzywa cebulowe świeże lub chłodzone,	100 zł
25.	0704	Kapusta, kalafior, kalarepa, kapusta włoska i podobne jadalne warzywa kapustne, świeże lub chłodzone	150 zł
26.	0705	Salata ( <i>Lactuca sativa</i> ) i cykorja ( <i>Cichorium spp.</i> ), świeże lub chłodzone	200 zł
27.	0706	Marchew, rzepa, buraki sałatkowe, salsefia, selery, rzodkiewki i podobne korzenie jadalne, świeże lub chłodzone	100 zł
28.	0707	Ogórki i korniszony, świeże lub chłodzone	100 zł
29.	0708	Warzywa strączkowe, nawet łuskane, świeże lub chłodzone	150 zł
30.	0709	Inne warzywa, świeże lub chłodzone	200 zł
31.	0710	Warzywa (niegotowane lub gotowane na parze albo w wodzie), mrożone (w tym grzyby mrożone)	250 zł
32.	0711	Warzywa zakonserwowane tymczasowo (na przykład w gazowym dwutlenku siarki, w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących), ale nie nadające się w tym stanie do bezpośredniego spożycia	200zł
33.	0712	Warzywa suszone, całe, cięte w kawałki, w plasterkach, łamane lub w proszku, ale dalej nie przetworzone	250 zł
34.	0713	Suszone warzywa strączkowe, łuskane, ze skórką lub bez albo dzielone	150 zł
35.	0802	Pozostałe orzechy, świeże lub suszone nawet łuskane lub obrane,	300 zł
36.	0803	Banany łącznie z plantanami, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	200 zł
37.	0804	Daktyle, figi, ananasy, avocado, guawa, mango i smaczelina, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	300 zł
38.	0805	Owoce cytrusowe, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	250 zł
39.	0806	Winogrona, świeże (w tym chłodzone) lub suszone	150 zł
40.	0807	Melony (łącznie z arbuзами) i papaje, świeże (w tym chłodzone)	250 zł
41.	0808	Jabłka, gruszki i pigwy, świeże (w tym chłodzone)	150 zł
42.	0809	Morele, wiśnie, brzoskwinie, (łącznie z nektarynami), śliwki i owoce tarnijny, świeże (w tym chłodzone)	100 zł
43.	0810	Pozostałe owoce świeże	200zł
44.	0811	Owoce i orzechy niegotowane lub gotowane na parze albo w wodzie, mrożone, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego	250 zł
45.	0812	Owoce i orzechy zakonserwowane tymczasowo (np. gazowym dwutlenkiem siarki, w solance, w wodzie siarkowej lub w innych roztworach konserwujących), ale nie nadające się w tym stanie do bezpośredniego spożycia	200 zł
46.	0813	Owoce suszone, inne niż z pozycji od 0801 do 0806;	200zł



		mieszanki orzechów lub suszonych owoców objętych niniejszym działem	
47.	0901	Kawa, nawet palona lub bezkofeinowa ; lupinki i łuski kawy; substytuty kawy zawierające kawę naturalną w każdej proporcji	300 zł
48.	0902	Herbata nawet aromatyzowana	250 zł
49.	0904	Pieprz z rodzaju <i>Piper</i> ; suszone lub rozgniatane lub mielone owoce z rodzaju <i>Capsicum</i> lub z rodzaju <i>Pimenta</i>	240 zł
50.	0905	Wanilia	130 zł
51.	0906	Cynamon i kwiaty cynamonowca	260 zł
52.	0908	Gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy i kardamony	230 zł
53.	0909	Nasiona anyżku, badianu, kopru, kolendry, kminu i kminku; jagody jałowca	280 zł
54.	0910	Imbir, szafran, kurkuma, tymianek, liście laurowe, curry i inne przyprawy korzenne	220 zł
55.	1001	Pszenica i mieszanka żyta z pszenicą (meslin)	150 zł
56.	1002	Żyto	160 zł
57.	1003	Jęczmień	150 zł
58.	1004	Owies,	150 zł
59.	1005	Kukurydza	170 zł
60.	1006	Ryż	200 zł
61.	1008	Nasiona gryki, prosa i mozgi kanaryjskiej; pozostałe zboża	200 zł
62.	1101	Mąka pszenna i żytnio-pszenna	100 zł
63.	1102	Mąka ze zbóż innych niż pszenica i mieszanka żyta z pszenicą	110 zł
64.	1103	Kasze, grysiki i granulki zbożowe	150 zł
65.	1104	Ziarna zbożowe obrobione w inny sposób (na przykład łuszczone, miążdżone, płatkowane, perełkowane, śrutowane, lub krojone) z wyjątkiem ryżu objętego pozycją 1006; zarodki zbóż całe, miążdżone, płatkowane lub mielone	200 zł
66.	1105	Mąka, grysik, puder, płatki, granulki i grudki ziemniaczane	150 zł
67.	1107	Słód palony lub nie	200 zł
68.	1108	Skrobie; inulina	200zł
69.	1201	Ziarno soi, nawet łamane	140 zł
70.	1202	Orzeszki ziemne, nie palone ani nie przygotowane inaczej, nawet łuskane lub łamane	230 zł
71.	1205	Ziarno rzepaku lub rzepiku, nawet łamane	160 zł
72.	1206	Ziarno słonecznika, nawet łamane	150 zł
73.	1207	Ziarno gorczycy, inne niż siewne	140 zł
74.	1210	Szyszki chmielowe, świeże lub suszone, nawet mielone, sproszkowane lub w formie granulek; lupulina	180 zł
75.	1211	Rośliny i ich części (łącznie z nasionami i owocami) używane głównie w perfumerii, farmacji lub używane do celów owadobójczych lub podobnych, świeże lub suszone, krojone, kruszone, nawet proszkowane	200 zł
76.	1302	Soki i ekstrakty roślinne; substancje pektynowe, pektyniany i pektany; agar-agar i inne śluzy i zagęszczacze modyfikowane lub nie, pochodzące z produktów roślinnych	290 zł
77.	1501	Tłuszcz wieprzowy (łącznie ze smalcem) i tłuszcz z drobiu, inne niż tłuszcze z pozycji 0209 lub 1503	130 zł
78.	1507	Olej sojowy i jego frakcje, rafinowane lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	160 zł
79.	1508	Olej z orzeszków ziemnych i jego frakcje, rafinowany, konfekcjonowany lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	180 zł

80.	1509	Oliwa i jej frakcje rafinowane lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	170 zł
81.	1510	Pozostałe oleje i ich frakcje, otrzymywane wyłącznie z oliwek, rafinowane, ale nie modyfikowane chemicznie łącznie z mieszaninami tych olejów lub ich frakcji z olejami lub frakcjami objętymi pozycją nr 1509, do celów spożywczych	180 zł
82.	1512	Olej słonecznikowy, z krokosza bawarskiego i bawełniany oraz ich frakcje, rafinowane lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	190 zł
83.	1514	Olej rzepakowy, rzepikowy i gorczycowy oraz ich frakcje, rafinowane lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	180 zł
84.	1515	Pozostałe nietłote tłuszcze i oleje roślinne (łącznie z olejem jojoba) i ich frakcje, rafinowane lub nie, ale nie modyfikowane chemicznie	170 zł
85.	1517	Margaryna; jadalne mieszaniny lub wyroby z tłuszczów lub olejów zwierzęcych, lub roślinnych, lub z frakcji różnych tłuszczów lub olejów z niniejszego działu, inne niż jadalne tłuszcze lub oleje lub ich frakcje z pozycji nr 1516	200 zł
86.	1601	Kiełbasy i podobne produkty z mięsa, podrobów lub krwi; przetwory żywnościowe oparte o te produkty	210 zł
87.	1602	Pozostałe przetworzone lub konserwowane mięso, podroby lub krew	220 zł
88.	1604	Przetworzone i konserwowane ryby; kawior i namiastki kawioru przygotowane z ikry rybiej, z wyłączeniem podpozycji 1604 30 - kawior i namiastki kawioru	190 zł
89.	1701	Cukier trzcinowy lub buraczany i chemicznie czysta sacharoza w postaci stałej	130 zł
90.	1702	Pozostałe cukry łącznie z chemicznie czystymi laktozą, maltozą, glukozą i fruktozą, w postaci stałej; syropy cukrowe nie zawierające dodatku środków aromatyzujących lub barwiących; sztuczny miód zmieszany z miodem naturalnym lub nie; karmel	240 zł
91.	1703	Melasy powstałe z ekstrakcji lub rafinacji cukru	200 zł
92.	1801	Ziarno kakaowe, całe lub łamane, surowe lub palone	250 zł
93.	1805	Proszek kakaowy nie zawierający dodatku cukru lub innego środka słodzącego	240 zł
94.	1806	Czekolada i inne przetwory spożywcze zawierające kakao	250 zł
95.	2001	Warzywa, owoce, orzechy i inne jadalne części roślin, przetworzone lub zakonserwowane za pomocą octu lub kwasu octowego,	210 zł
96.	2002	Pomidory przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego	190 zł
97.	2003	Grzyby, przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego	260 zł
98.	2005	Pozostałe warzywa przetworzone lub zakonserwowane inaczej niż za pomocą octu lub kwasu octowego, nie mrożone, inne niż produkty objęte pozycją 2006	190 zł
99.	2007	Dzemy, galaretki owocowe, marmolady, przeciery i pasty owocowe lub orzechowe, będące przetworami gotowanymi, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej (w tym kompoty jabłkowe)	170 zł
100.	2008	Owoce, orzechy i inne jadalne części roślin, inaczej	190 zł

		przetworzone lub zakonserwowane, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej lub alkoholu, gdzie indziej nie wymienione ani nie włączone	
101.	2009	Soki owocowe (łącznie z moszczem winogronowym) i soki warzywne nie sfermentowane i nie zawierające dodatku alkoholu, nawet z dodatkiem cukru lub innej substancji słodzącej	160 zł
102.	2101	Ekstrakty, esencje i koncentraty kawy, herbaty lub herbaty paragwajskiej oraz przetwory na bazie tych produktów lub na bazie kawy, herbaty lub herbaty paragwajskiej; cykorja palona i inne palone namiastki kawy oraz ich ekstrakty, esencje i koncentraty	220 zł
103.	2104	Zupy i buliony i przetwory z nich; złożone przetwory spożywcze homogenizowane	180 zł
104.	2105	Lody śmietankowe i inne lody jadalne, nawet zawierające kakao	200 zł
105.	2106	Przetwory spożywcze gdzie indziej nie wymienione ani nie włączone	190 zł
106.	2202	Wody, w tym wody mineralne i wody gazowane, zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej lub aromatyzującej i pozostałe napoje bezalkoholowe z wyjątkiem soków owocowych i warzywnych objętych pozycją 2009	100 zł
107.	2203	Piwo otrzymywane ze słodu	200 zł
108.	2204	Wino ze świeżych winogron łącznie z winami wzmocnionymi; moszcz winogronowy inny niż z pozycji nr 2009	300 zł
109.	2205	Wermut i inne wina ze świeżych winogron przyprawiane roślinami lub substancjami aromatycznymi	290 zł
110.	2206	Pozostałe napoje fermentowane (na przykład jabłecznik, moszcz gruszkowy i miód pitny); mieszanki napojów fermentowanych oraz mieszanki napojów fermentowanych i napojów bezalkoholowych, nie wymienione ani nie włączone gdzie indziej	300 zł
111.	2207	Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu wynoszącej 80% objętościowych lub więcej; alkohol etylowy skażony i pozostałe wyroby alkoholowe o dowolnej mocy, skażone	250 zł
112.	2208	Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniej niż 80% objętościowych; wódki, likiery i inne napoje alkoholowe	300 zł
113.	2302	Otręby, śruta i inne pozostałości odsiewu, przemiału lub innej obróbki zbóż i roślin strączkowych, również granulowane	140 zł
114.	2402	Papierosy z tytoniu, nie zawierające goździków	300 zł
115.	3501	Kazeina, kazeiniany i pochodne kazeiny; kleje kazeinowe	210 zł
116.	3502	Albuminy (nawet koncentraty z dwu lub więcej protein z serwatki, zawierające w suchej masie powyżej 80% protein z serwatki), albuminiany i inne pochodne albumin	180 zł
117.	3503	Żelatyna (łącznie z żelatyną w arkuszach prostokątnych/ nawet kwadratowych/, barwionych lub nie i obrobionych powierzchniowo lub nie) oraz pochodne żelatyny; karuk; inne kleje pochodzenia zwierzęcego, wyłączając kleje kazeinowe z pozycji 3501	150 zł
118.	3505	Dekstryny i inne modyfikowane skrobie (np. skrobie wstępnie żelatynizowane lub ekstryfikowane); kleje oparte na	140 zł

		skrobiach, na dekstrynach lub innych modyfikowanych skrobiach	
--	--	---	--

### *Uzasadnienie*

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji art. 31 ust. 8 pkt 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Stawki opłat za dokonanie oceny i wydanie świadectwa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zostały ustalone z uwzględnieniem kosztów, na które składają się koszty specjalistycznego sprzętu potrzebnego do dokonania oceny, koszty dojazdu pracowników inspekcji do miejsca dokonania oceny, koszty badań laboratoryjnych za które nie są pobierane odrębne opłaty oraz koszty administracyjne.

Projekt rozporządzenia nie spowoduje ujemnych skutków dla budżetu Państwa.

**Projekt**

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia .....r.  
w sprawie wysokości opłat za analizy laboratoryjne i inne czynności związane z  
badaniami.**

Na podstawie art. 39 ust.3 ustawy z dnia .... o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. Nr ....., poz.) zarządza się, co następuje:

**§ 1.**

Ustala się wysokość opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności związane z badaniami laboratoryjnymi wykonywane przez Inspekcję w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia.

**§ 2.**

1. Stawki opłat określone w załączniku do rozporządzenia ulegają podwyższeniu w stopniu odpowiadającym wskaźnikowi wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za I-III kwartał roku, w którym ceny ulegają podwyższeniu w stosunku do analogicznego okresu roku poprzedniego, ogłoszonemu przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej "Monitor Polski".

2. Wysokość stawek opłat po podwyższeniu, o którym mowa w ust. 1, ogłasza minister właściwy do spraw rynków rolnych w drodze obwieszczenia w terminie 30 dni od dnia ogłoszenia wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych. Stawki te stosuje się od dnia 1 stycznia roku następującego po roku, w którym został ogłoszony wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych, stanowiący podstawę podwyższenia wysokości stawek opłat.

**§ 3.**

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

W porozumieniu  
MINISTER FINANSÓW

<b>Czynności ogólne</b>	<b>cena w zł.</b>
1. Przygotowanie prób do analiz	
1.1. proste	18,00
1.2. złożone	36,00
2. Badanie organoleptyczne	
2.1. bezpośrednie	36,00
2.2. po sporządzeniu potrawy	48,00
2.3. zespołowe	121,00
3. Destylacja	30,00
4. Destylacja z parą wodną	60,00
5. Ekstrakcja	30,00
6. Mineralizacja	
6.1. na sucho	41,00
6.2. na mokro	71,00
7. Oznaczenie chromatograficzne	30,00
8. Inne nie wymienione oznaczenia wykonuje się w zależności od ilości godzin, wg stawki	59,00
9. Pobieranie prób: cena roboczogodziny x ilość godzin delegacji + koszt dojazdu	
10. Wysłanie wyników faxem	6,00

\*\*\*\*\*

<b>Oznaczenia fizyko – chemiczne</b>	<b>cena w zł</b>
1. Acetylowa grupa	44,00
2. Aflatoksyny	
2.1. Aflatoksyny: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , metodą chromatografii cienkowarstwowej	118,00
2.2. Aflatoksyny: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , metodą chromatografii cieczowej	200,00
3. Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy	30,00
4. Aldehyd epihydrynowy jakościowo	18,00
5. Aldehydy (związki karbonylowe)	59,00
6. Alkaliczność popiołu	30,00
7. Alkohol	
7.1. metodą areometryczną wzgl. oscylacyjną	15,00
7.2. metodą miareczkową	71,00
7.3. metodą piknometryczną	59,00
8. Alkohol etylowy	
8.1. metodą enzymatyczną	83,00
8.2. metodą GC	40,00

9.	Analiza makroskopowa ryżu	59,00
10.	Alkohol metylowy	30,00
11.	Analiza sitowa	30,00
12.	Analiza sitowa kawy zielonej	18,00
13.	Aspartam ( HPLC)	200,00
14.	Azot metodą Kjeldahla	130,00
15.	Azotany i azotyny	180,00
16.	Azotyny	121,00
17.	Badania farinograficzne	30,00
18.	Barwa	30,00
19.	Barwa cukru	59,00
20.	Barwniki sztuczne - jakościowo	59,00
21.	Białko - azot metodą Kjeldahla	130,00
22.	Celuloza	91,00
23.	Chlorki	
	23.1. metodą Mohra	80,00
	23.2. metodą Volharda	44,00
24.	C5HT (substancje drażniące) metodą HPLC	150,00
25.	Ciemnienie ciasta	30,00
26.	Ciężar hektolitra	50,00
27.	Ciężar właściwy (masa właściwa, gęstość względna) met. oscylacyjną	15,00
28.	Cukry (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	140,00
29.	Cukry ogółem klasycznie	80,00
30.	Cukry redukujące klasycznie	50,00
31.	Cykaminian ( HPLC)	150,00
32.	Czas scukrzania	20,00
33.	Części nierozpuszczalne	30,00
34.	Dwutlenek siarki	
	34.1. metodą destylacyjną	100,00
	34.2. metodą miareczkową	44,00
35.	Dwutlenek węgla	18,00
36.	Ekstrakt bez cukrowy z wyliczenia	20,00
37.	Ekstrakt brzożki podstawowej	59,00
38.	Ekstrakt ogólny w wódkach gatunkowych	45,00
39.	Ekstrakt metodą refraktometryczną	20,00
40.	Ekstrakt resztkowy	20,00
41.	Energia i zdolność kiełkowania	60,00
42.	Fosforany	95,00
43.	Fruktoza, glukoza, sacharoza metodą enzymatyczną	140,00
44.	Ftalan di-n-butylu	177,00
45.	Fuzle metodą GC	59,00
46.	Gęstość nasypowa	20,00
47.	Gęstość (masa właściwa)	
	47.1. metodą oscylacyjną	15,00
	47.2. metodą piknometryczną	59,00
48.	Glukozynolany	50,00
49.	Gluten	59,00
50.	Gluten rozplywalność	30,00
51.	Granulacja	30,00
52.	trans-2-Heksen-1-al. metodą GC	30,00



53. Hesperdyryna i naryngina metodą HPLC	133,00
54. Hydroksymetylofurfurol (HMF)	
54.1 metodą HPLC	91,00
54.2 metodą spektrofotometryczną	59,00
55. Inulina	91,00
56. Izotiocjaniany	90,00
57. Jodan potasu	121,00
58. Jodek podasu	121,00
59. $\beta$ -karoten	121,00
60. Karotenoidy i $\beta$ -karoten	151,00
61. Klarowność	15,00
62. Kofeina	
62.1. metodą HPLC	89,00
62.2. metodą spektrofotometryczną	239,00
63. Kumaryna metodą GC	91,00
64. Kwas benzoesowy, sorbowy metodą GC	209,00
65. Kwas cytrynowy metodą enzymatyczną	83,00
66. Kwas erukowy metodą GC	177,00
67. Kwas fumarowy metodą GC	278,00
68. Kwas D-izocytrynowy metodą enzymatyczną	151,00
69. Kwas D-jabłkowy metodą enzymatyczną	83,00
70. Kwas L-jabłkowy metodą enzymatyczną	91,00
71. Kwas masłowy metodą GC	118,00
72. Kwas D,L-mlekowy metodą enzymatyczną	151,00
73. Kwas mrówkowy	239,00
74. Kwas octowy metodą enzymatyczną	121,00
75. Kwas sorbowy, benzoesowy metodą GC	209,00
76. Kwas szczawiowy jakościowo	12,00
77. Kwasowość	30,00
78. Kwasowość lotna	91,00
79. Kwasowość ogólna	36,00
80. Kwasowość plazmy	60,00
81. Kwasowość tłuszczu	36,00
82. Kwasowość wolna	44,00
83. Kwasy tłuszczowe metodą GC	250,00
84. Kwasy tłuszczowe w poz. 2 triacylogliceroli	209,00
85. Laktoza	180,00
86. Lepkość brzożki słodowej	15,00
87. Lepkość dekstryn	121,00
88. Liczba diastazowa	91,00
89. Liczba formolowa	44,00
90. Liczba Hartonga	89,00
91. Liczba jodowa	59,00
92. Liczba Kolbacha	91,00
93. Liczba kwasowa	30,00
94. Liczba nadtlenkowa	59,00
95. Liczba nadtlenkowa w olejach	44,00
96. Liczba opadania	59,00
97. Liczba zmydlania	35,00
98. Lizyna	100,00

99. Masa odcikniętych owoców i warzyw	18,00
100. Metale	
100.1. arsen metodą kolorymetryczną	121,00
100.2. arsen metodą wydzielenia wodorków	142,00
100.3. cyna techniką płomieniową	24,00
100.4. cynk techniką płomieniową	24,00
100.5. kadm techniką płomieniową z zateżaniem	56,00
100.6. kadm techniką kuwety grafitowej	130,00
100.7. magnez techniką płomieniową	24,00
100.8. miedź techniką płomieniową	24,00
100.9. ołów techniką płomieniową z zateżaniem	56,00
100.10. ołów techniką kuwety grafitowej	130,00
100.11. potas techniką płomieniową	24,00
100.12. rtęć techniką zimnych par	121,00
100.13. sód techniką płomieniową	24,00
100.14. wapń techniką płomieniową	24,00
100.15. żelazo techniką płomieniową	24,00
101. Naringina i hesperydyna metodą HPLC	139,00
102. Olejki eteryczne	91,00
103. Patulina metodą HPLC	200,00
104. Pektyny	
104.1. test jakościowy	15,00
104.2. test turbidymetryczny	30,00
105. Peroksydaza jakościowo	30,00
106. pH	20,00
107. Pienistość białka	30,00
108. Polichlorowane bifenyle	250,00
109. Popiół, popiół całkowity, popiół ogólny	50,00
110. Popiół nierozpuszczalny w HCl	91,00
111. Popiół po usunięciu fosforanów	44,00
112. Popiół rozpuszczalny w wodzie	18,00
113. Popiół siarczanowy	44,00
114. Pozorna sucha masa	30,00
115. Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	44,00
116. Pozostałości pestycydów- oznaczanie	220,00
117. Prolina	121,00
118. Próba smakowa herbaty, kawy,	115,00
119. Próba fermentacyjna	30,00
120. Próba Whiteside'a	18,00
121. Próba Kreisa	18,00
122. Próba na skuteczność homogenizacji	17,00
123. Przeciwutleniacze – oznaczanie	220,00
124. Przepuszczalność	15,00
125. Przewodność właściwa	30,00
126. Przezroczystość	15,00
127. Rozpraszalność	30,00
128. Rozpuszczalność	30,00
129. Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	30,00
130. Różnice ekstraktów w słodzie	30,00
131. Sacharoza	

131.1. metodą chemiczną	121,00
131.2. metodą enzymatyczną (+ glukoza, fruktoza)	139,00
131.3. metodą polarymetryczną	59,00
132. Sacharyna (HPLC)	150,00
133. Sedymentacja	40,00
134. Siarczany	44,00
135. Siarczany jakościowo	12,00
136. Siła diastatyczna	239,00
137. Skrobia	
137.1. w przetworach mięsnych	210,00
137.2. metodą Eversa	59,00
137.3. jakościowo	15,00
138. Skuteczność pasteryzacji	30,00
139. D-Sorbitol metodą enzymatyczną	121,00
140. Spływ brzezki słodowej	15,00
141. Stabilność koloidalna	59,00
142. Sterole	209,00
143. Stopień przemiału	30,00
144. Stopień rozdrobnienia	30,00
145. Substancje nierozpuszczalne w boraksie	59,00
146. 173. Substancje niezmydlające się	121,00
147. Substancje rozpuszczalne w wodzie	44,00
148. Sucha masa	30,00
149. Sucha pozostałość po odparowaniu	44,00
150. Szczawiany	30,00
151. Szklistość ziaren	30,00
152. Szkodniki	
152.1. ilościowo	30,00
152.2. ilościowo z identyfikacją	59,00
152.3. obecność	15,00
153. Temperatura mięknięcia	59,00
154. Temperatura topnienia	59,00
155. Tłuszcz	
155.1. metodą Majoniera	121,00
155.2. metodą refraktometryczną	44,00
155.3. metodą Soxhleta wprost	80,00
155.4. metodą Soxhleta z hydrolizą	100,00
156. Trójlinoleina metodą HPLC	148,00
157. Typ kawy zielonej	88,00
158. Uvaol i erytrodiol	200,00
159. Wanilina	118,00
160. Wartość kaloryczna	12,00
161. Węglany	59,00
162. Wilgotność	
162.1. destylacyjnie	91,00
162.2. przez suszenie	50,00
163. Witamina C	91,00
164. Oznaczanie witamin rozpuszczalnych w wodzie metodą chromatograficzną	160,00
165. Oznaczanie zawartości witamin A w paszach	80,00

166. Oznaczanie zawartości witamin E w paszach	80,00
167. Oznaczanie zawartości witamin D w paszach	80,00
168. Oznaczanie zawartości witamin A,E,D łącznie	80,00
169. Włókno surowe	91,00
170. Woda i substancje lotne w olejach	30,00
171. Wolne kwasy tłuszczowe WKT w olejach	30,00
172. Wolne kwasy tłuszczowe	59,00
173. Wolny tłuszcz	44,00
174. WPN	59,00
175. Wskaźnik pienistości białka	30,00
176. Wskaźnik rozpuszczalności	30,00
177. Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	18,00
178. Wskaźnik trwałości piany	30,00
179. Współczynnik ekstynkcyj	89,00
180. Współczynnik niezdenaturowanych białek serwatkowych	59,00
181. Współczynnik załamania światła	15,00
182. Wyciąg wodny herbaty	139,00
183. Wyrównanie ziarna	35,00
184. Zafalszowanie w mleku - wykrywanie	20,00
185. Zanieczyszczenia mineralne	
185.1. jako popiół nierozpuszczalny w HCl	91,00
185.2. metodą flotacyjną	59,00
186. Zanieczyszczenia pozostałe	
186.1. ferromagnetyczne	30,00
186.2. kawy palonej	45,00
186.3. mechaniczne i cząstki przypalone	30,00
186.4. mechaniczne i cząstki przypalone w mleku w proszku	18,00
186.5. mechaniczne nierozpuszczalne w eterze	121,00
186.6. organiczne	59,00
186.7. użyteczne i nieużyteczne	44,00
187. Zdolność pochłaniania wody	30,00
188. Zmętnienie (NTU, FNU)	15,00
189. Związki karbonylowe (aldehydy)	59,00
190. Związki nierozpuszczalne w alkoholu	59,00
191. Zwilżalność	30,00
192. Żelazocyjanek potasu	150,00

#### **Oznaczenia mikrobiologiczne**

193. Antybiotyki i inne substancje hamujące w mleku test dyfuzyjny - Delvotest	<b>cena w zł.</b> 21,00
194. Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	14,00
195. Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	14,00
196. Bacillus cereus - oznaczanie liczby	48,00
197. Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące mezofilne/termofilne (Wrzosek)	
197.1. wykrywanie obecności	45,00
197.2. Miano	110,00

198. Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące R-S (redukujące siarczyny)	
198.1. wykrywanie obecności	45,00
198.2. oznaczanie NPL	100,00
199. 232. Bakterie kwaszące typu mlekowego - Ogólna liczba	45,00
200. Bakterie tlenowe proteolityczne - Ogólna liczba	45,00
201. Bakterie z grupy coli	
201.1. wykrywanie obecności	35,00
201.2. oznaczanie Miana lub NPL	52,00
202. Clostridium perfringens - oznaczanie liczby	60,00
203. Drożdże i pleśnie - Ogólna liczba	45,00
204. Drożdże osmotolerancyjne lub osmofilne - Ogólna liczba	48,00
205. E.coli	
205.1. wykrywanie obecności	42,00
205.2. oznaczanie Miana lub NPL	59,00
206. Enterokoki - wykrywanie obecności	40,00
207. Gronkowce koagulazododatnie	
oznaczanie liczby	45,00
wykrywanie obecności	40,00
oznaczanie NPL	120,00
208. Leuconostoc	
208.1. wykrywanie obecności	25,00
208.2. oznaczanie liczby	45,00
209. Liczba Howarda - obliczanie strzępków pleśni	46,00
210. Ogólna liczba bakterii tlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	48,00
211. Ogólna liczba drobnoustrojów - bakterie mezofilne/termofilne	45,00
212. Ogólna liczba drobnoustrojów potencjalnie szkodliwych soki owocowe zagęszczone	47,00
213. Pleśnie - wykrywanie obecności metodą probówkową	25,00
214. Salmonella - wykrywanie obecności	
214.1. szybki test - Test Tecra Unique Salmonella f-my Noach	76,00
214.2. metoda klasyczna	99,00
Inne czynności :	
1. Pobieranie próbek ( zboża, strączkowe, przetwory, pasze, nasiona roślin oleistych)	
z jednej partii – wagonu, samochodu lub przyczepy	60,00
z jednej partii – statku, barki, przemy lub komory	90,00
2. Próbnny wypiek	40,00
3. Wykonywanie innych prac zleconych:	
3.1. za przeszkolenie laboranta w zakresie badania ziarna zbóż, strączkowych i oleistych	850,00
3.2. za przeszkolenie laboranta w zakresie badania przetworów zbożowych lub mięsnych lub pasz	950,00
3.3. doradztwo techniczno-analityczne za 1 godz.	80,00
3.4. projekty, opinie, ekspertyzy za 1 godz.	120,00

## *Uzasadnienie*

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji art. 39 ust. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Stawki opłat za pobieranie próbek i przeprowadzanie analiz laboratoryjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zostały ustalone z uwzględnieniem kosztów specjalistycznego sprzętu potrzebnego do dokonania oceny, kosztów dojazdu pracowników inspekcji do miejsca dokonania oceny, kosztów badań laboratoryjnych oraz kosztów administracyjnych.

W przypadku dokonania kontroli, której wyniki wskażą, że kontrolowany artykuł rolno-spożywczy nie spełnia wymagań jakości handlowej określonej w przepisach przedsiębiorca odpowiedzialny za ten artykuł rolno-spożywczy będzie zmuszony do uiszczenia opłaty za przeprowadzone badania laboratoryjne.

Projekt rozporządzenia nie spowoduje ujemnych skutków dla budżetu Państwa.

**Rozporządzenie**  
**Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**  
**z dnia .....r.**

**w sprawie sposobu przeprowadzania egzaminów rzeczoznawców, powołania i składu komisji kwalifikacyjnej, wysokości wynagrodzenia jej członków oraz wzorów zaświadczeń o wpisaniu do rejestru rzeczoznawców, pieczęci imiennej rzeczoznawców i protokołów z czynności przeprowadzanych przez rzeczoznawców oraz stawek opłat za szkolenia i egzaminy kwalifikacyjne próbobiorców i rzeczoznawców.**

Na podstawie art. 38 pkt 1) i 2) ustawy z dnia ..... o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz.U. Nr ....., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1.

1. Egzaminy kwalifikacyjne na rzeczoznawców, zwane dalej "egzaminami" przeprowadza Komisja Egzaminacyjna, zwana dalej "Komisją" powoływana przez wojewódzkiego inspektora.
2. Komisja jest uprawniona do przeprowadzania egzaminów na obszarze właściwości miejscowej wojewódzkiego inspektora.
3. Członkami Komisji mogą być pracownicy Inspekcji lub osoby, które nie są pracownikami Inspekcji lecz posiadają kwalifikacje odpowiadające zakresowi obejmującemu procedurę egzaminacyjną.

§ 2.

1. W skład Komisji wchodzi:
  - 1) przewodniczący Komisji powoływany i odwoływany przez wojewódzkiego inspektora,
  - 2) trzech członków powoływani i odwoływani przez wojewódzkiego inspektora na wniosek przewodniczącego Komisji,
2. Komisja wybiera ze swego grona sekretarza Komisji.

§ 3.

Komisja wykonuje swoje zadania zgodnie z uchwalonym przez Komisję regulaminem, zaakceptowanym przez Głównego Inspektora

§ 4.

Do zadań Komisji należy:

- 1) opracowanie zagadnień egzaminacyjnych,
- 2) przeprowadzenie egzaminu,
- 3) ustalenie zasad i kryteriów oceniania egzaminu,
- 4) ustalenie trybu ogłaszania wyniku egzaminu,

## § 5.

1. Egzamin kwalifikacyjny na rzeczoznawcę składa się z części teoretycznej i praktycznej.
2. Część teoretyczna ma formę pisemną lub ustną i obejmuje zagadnienia związane z znajomością odpowiednich branż spożywczych, zasad klasyfikacji, obowiązujących przepisów dotyczących oceny jakości handlowej z uwzględnieniem stosownych norm w tym zakresie.
3. Część praktyczna obejmuje dokonanie oceny danej partii towaru oraz sporządzenie odpowiedniej dokumentacji.
4. Do części praktycznej egzaminu dopuszcza się osobę, która uprzednio pozytywnie zaliczyła część teoretyczną.

## §. 6.

1. Z przeprowadzonego egzaminu sekretarz Komisji sporządza protokół.
2. Protokół zawiera:
  - 1) informacje o uzyskanych wynikach poszczególnych kandydatów na rzeczoznawców,
  - 2) ocenę lub punktację zastosowaną przez komisję,
  - 3) podpisy członków komisji.
2. Protokół, o którym mowa w ust. 1, przewodniczący Komisji dostarcza w terminie 7 dni wojewódzkiemu inspektorowi.
3. Przewodniczący Komisji wyjaśnia na żądanie wojewódzkiego inspektora wszystkie okoliczności przeprowadzenia egzaminu oraz informacje zawarte w protokole, o którym mowa w ust. 1.
4. Po akceptacji protokołu przez wojewódzkiego inspektora przewodniczący Komisji podaje wyniki egzaminu do wiadomości zainteresowanych.

## § 7.

1. Termin egzaminu jest wyznaczony co najmniej raz w roku kalendarzowym.
2. Informacja określająca termin i miejsce egzaminu ogłaszana jest publicznie co najmniej na miesiąc przed dniem egzaminu.
3. Obsługę administracyjno - biurową Komisji w trakcie przeprowadzania egzaminu oraz weryfikacji jego wyników zapewnia wojewódzki inspektorat.

## § 8.

1. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zgłoszenie pisemnego wniosku oraz wniesienie opłaty egzaminacyjnej w terminie ustalonym przez komisję.
2. Wysokość opłaty, o której mowa w ust. 1 wynosi 350 zł.
3. W razie nie przystąpienia do egzaminu opłata, o której mowa w ust. 1 podlega zwrotowi po potrąceniu kosztów związanych z obsługą egzaminu, przypadających na jedną osobę przystępującą do egzaminu.

## §. 9.

1. Przystąpienie do egzaminu poprzedzone jest okazaniem dowodu tożsamości osoby egzaminowanej.



2. Osoba przystępująca do egzaminu potwierdza na liście obecności swoją obecność własnoręcznym podpisem.
3. Kontrolę nad organizacją i przebiegiem egzaminu sprawują członkowie Komisji.
4. W czasie przeprowadzanie egzaminu wymagana jest obecność co najmniej dwóch członków Komisji.

#### §. 10

Przewodniczący Komisji, na wniosek zainteresowanej osoby, może uznać, że nie przystąpienie do egzaminu było spowodowane ważną przyczyną losową. W takim przypadku osoba ta może przystąpić do egzaminu w terminie późniejszym. Przepisy § 8 i 9 stosuje się odpowiednio.

#### § 11

Członkom Komisji przysługuje wynagrodzenie za przeprowadzenie każdego egzaminu w wysokości:

- 1) 150 zł - dla przewodniczącego Komisji,
- 2) 100 zł. - dla sekretarza Komisji
- 3) 50 zł. - dla każdego pozostałego członka Komisji.

#### § 12.

1. Po ogłoszeniu wyników egzaminu osoby, które otrzymały pozytywny wynik zostają wpisane na listę rzeczoznawców, najpóźniej w ciągu 14 dni od ogłoszenia wyników.
2. Po uzyskaniu wpisu, o którym mowa w ust. 1 rzeczoznawca otrzymuje zaświadczenie, którego wzór określa załącznik nr 1 do rozporządzenia oraz pieczęć, której wzór określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.
3. Podczas dokonywania oceny klasy jakości rzeczoznawca sporządza protokół, którego wzór określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

#### § 13.

1. Próbobiorcy i rzeczoznawcy podlegają okresowym szkoleniom przeprowadzanym przez wojewódzkie inspektoraty.
2. Szkolenia, o których mowa przeprowadzają pracownicy wojewódzkiego inspektoratu lub inne osoby posiadające stosowne i udokumentowane kwalifikacje w zakresie objętym szkoleniem nie częściej niż raz w roku kalendarzowym.
3. Program szkolenia akceptuje wojewódzki inspektor i podaje do wiadomości na co najmniej miesiąc przed planowanym terminem szkolenia.
4. Uczestnictwo w szkoleniu jest podstawą przedłużenia ważności zaświadczenia, o którym mowa w § 12 ust. 2.

#### § 14.

1. Szkolenia, o których mowa w § 12 są odpłatne.
2. Wysokość opłaty za szkolenie wynosi 150 zł.

§ 15.

Osobą przeprowadzającym szkolenie przysługuje wynagrodzenie w wysokości 100 zł. za każde szkolenie.

§ 16.

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER  
ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Załącznik nr 1

Pieczęć podłużna Wojewódzkiego Inspektoratu

**ZAŚWIADCZENIE NR**  
.....

.....  
*nazwisko*

.....  
*imię*

Zaświadczenie jest ważne z Dowodem  
Osobistym nr  
.....

pieczęć  
okrągła

.....  
*podpis wydającego zaświadczenie*

....., *data*  
.....

105mm x 70mm

Wymieniony jest rzeczoznawcą uprawnionym do oceny  
klasy jakości towarów:  
.....  
.....

na terenie:  
.....

.....  
**m.p.**

.....  
*podpis posiadacza zaświadczenia*

Ważne na rok wydania:.....

.....r. | .....r. | .....r. | .....r.

\*) określić rodzaj towaru

105mm x 70mm

IMIĘ I NAZWISKO

RZECZOZNAWCA NR.....

WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT W.....

Rozmiary: 20 x 45 mm

## Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji art. 38 pkt 1) i 2) ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W związku z koniecznością spełnienia wymagań UE dotyczących wspólnotowej skali klasyfikacji tusz bydła dorosłego, bydła i baranich oraz wieprzowych (np. rozporządzenia 2967/85, 3220/84, rozporządzenia 1186/90/EWG, rozporządzenia 1208/81/EWG, rozporządzenia 2930/81/EWG) przewidziano, że w polskim systemie prawnym niezbędne jest określenie procedur powoływania, szkolenia i wydawania zaświadczeń o uprawnieniach dla rzeczoznawców. Grupa tak merytorycznie przeszkolonych osób (nadzór zgodnie z wymaganiami UE nad szkoleniami należeć musi do odpowiedniej wyznaczonej inspekcji rządowej) może być zatrudniana przez przedsiębiorców do prowadzenia klasyfikacji artykułów rolno-spożywczych, prowadzenia nadzoru, na przykład nad chowem gęsi metodami nieprzemysłowymi itd. Rzeczoznawcy opłacani są przez przedsiębiorców, u których prowadzą oni działalność rzeczoznawczą.

W projekcie rozporządzenia określono zasady przeprowadzania egzaminów i powoływania Komisji, okresowych szkoleń dla osób, które uzyskały uprawnienia rzeczoznawcy lub próbobiorcy, stawki opłat za szkolenia oraz wzory pieczęci i zaświadczenia o wpisie do rejestru rzeczoznawców.

Projekt rozporządzenia nie spowoduje ujemnych skutków dla budżetu Państwa.

