

# **ZNAKOWANIE I FAŁSZOWANIE ŻYWNOCÍ**



**Andrzej Ickowski**

**Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
w Gdańsku z/s w Gdyni**

Lubań, 11 marca 2025 r.

# informacje ogólne

Żywność na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji musi być oznakowana zgodnie z obowiązującymi przepisami

Nie przewiduje się ulg/odstępstw od zasad znakowania żywności dla rolników, Kół Gospodyń Wiejskich czy uczestników Rolniczego Handlu Detalicznego



# informacje na temat żywności

- ✓ czytelne i łatwe do zrozumienia
- ✓ umieszczone w widocznym miejscu
- ✓ nieusuwalne
- ✓ nie mogą wprowadzać w błąd co do właściwości charakteru produktu, użytych składników, jego ilości w opakowaniu, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania itp.
- ✓ nie można w oznakowaniu informować o właściwościach produktu, których on nie posiada, szczególnie nie można podawać informacji przypisujących produktom właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób bądź też odwoływać się do takich właściwości;
- ✓ wysokość czcionki użyta w napisach na opakowaniach nie może być mniejsza niż 1,2mm. Tylko na bardzo małych opakowaniach, gdzie największa powierzchnia do umieszczenia informacji jest mniejsza niż 80cm<sup>2</sup> wysokość czcionki może wynosić 0,9mm



# dane obowiązkowe

\*opakowane środki spożywcze

jedno pole  
widzenia

- nazwa żywności;
- wykaz składników;
- ilość netto (masa netto, zawartość netto, objętość netto) ;
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
- wszelkie specjalne warunki przechowywania lub użycia;
- nazwa i adres podmiotu odpowiedzialnego za informacje na temat żywności – Producenta;
- informacja o wartości odżywczej;
- oznaczenie partii produkcyjnej.

\*Art. 9 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011

# przykład etykiety produktu ekologicznego

1. Nazwa wyrobu

2. Wykaz składników

3. Data minimalnej trwałości

3a. Warunki przechowywania

4. Producent

5. Zawartość netto

6. Oznaczenie produktów eko

7. Numer jednostki certyfikującej

**Ekologiczny** kompot jabłkowy  
pasteryzowany

Składniki: woda, jabłka ekologiczne 40%,  
cukier ekologiczny, cynamon ekologiczny,  
goździki ekologiczne

Najlepiej spożyć przed: dd.mm.rrrr

Przechowywać w zacienionym i chłodnym  
miejscu

Producent: Ekologiczne Gospodarstwo  
Rolne Wojśław Prozdrowotny  
ul. Kwiatowa 3, 15-112 Strzebrzeszyszyn

**500 g**



**Rolnictwo UE**

**PL-EKO-00**

# dane obowiązkowe

\* środki spożywcze luzem (bez opakowania)

W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest wskazanie:

- nazwy środka spożywczego,**
- nazwy albo imienia i nazwiska producenta,**
- wykazu składników,** (w tym substancje pomocnicze w przetwórstwie, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji),
- klasy jakości handlowej albo innego wyróżnika jakości handlowej w przypadku, gdy zostały one ustalone w przepisach prawa.**

\*art. 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29) stanowiącym rozszerzenie wymagań określonych w art. 44 rozporządzenia (WE) nr 1169/2011



# przykład oznakowania produktu luzem\*

1. Nazwa wyrobu

Kompot jabłkowy pasteryzowany

2. Wykaz składników

Składniki: woda, jabłka 40%, cukier, cynamon, goździki

3. Producent

Wojśław Prozdrowotny  
ul. Kwiatowa 3  
15-112 Strzebrzeszszyn

\*W miejscu sprzedaży na wywieszce lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu

# zakres informacji przekazywany konsumentom finalnym

Wyszczególnienie	Artykuł opakowany	Artykuł luzem * lub pakowany na życzenie klienta
nazwa	✓	✓
wykaz składników(w tym informacje o składnikach powodujących alergię i/lub reakcje nietolerancji)	✓	✓
Ilość określonych składników	✓	
Ilość netto	✓	
data trwałości	✓	
warunki przechowywania	✓	
Numer partii produkcyjnej	✓	
oznaczeni podmiotu odpowiedzialnego za informacje na temat żywności	✓	
nazwę albo imię i nazwisko producenta		✓
Wartość odżywcza	✓	

\*W miejscu sprzedaży na wywieszce lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu



JHARS



# nazwa środka spożywczego

Nazwa, pod którą środek spożywczy wprowadzany jest do obrotu, to podstawowy element oznakowania. Jej ustalenie to pierwsza rzecz, jaką powinien zrobić producent, opracowując etykietę.

Nazwą środka spożywczego jest jego:

- nazwa przewidziana w przepisach,
- nazwa zwyczajowa,
- nazwę opisowa.

Nazwa danego środka spożywczego zawiera dane szczegółowe dotyczące warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony, pasteryzowany), bądź dane takie towarzyszą nazwie

( art. 17 rozporządzenia 1169/2011)

# nazwa środka spożywczego

**„Nazwa przewidziana w przepisach”** oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego

- przetwory mleczne (mleko, masło sery),
- przetwory owocowe (dżemy, marmolady, soki),
- miód,
- alkohole (wyroby spirytusowe i wina)

49 polskich nazw produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowanych przez KE jako:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia-10
- Chronione Oznaczenie Geograficzne -26 (+ 2 napoje spirytusowe)
- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność-11

# nazwa środka spożywczego

## „Nazwa zwyczajowa”

oznacza nazwę, która jest akceptowana, jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania;

Np.: gołąbki, krokiety, pierogi, kołduny, chleb razowy, chleb graham, kasza jaglana, ketchup.

# nazwa środka spożywczego

**„Nazwa opisowa”** oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony.

W przypadku, kiedy nie ma przepisów określających nazwę lub nie istnieje nazwa zwyczajowa, stosujemy nazwę opisową, np.

- „Ciastka kruche z kremem o smaku kakaowym oblane **czekoladą mleczną**”;
- „Marynowane papryczki czereśniowe, słodko pikantne nadziewane czosnkowo-ziołowym serkiem dwuśmietankowym w oleju rzepakowym”.

Nazwa, pod którą produkt jest wprowadzany do obrotu, nie może być zastąpiona nazwą chronioną, jako własność intelektualna, nazwą marki lub nazwą wymyśloną.



# nazwa środka spożywczego

## dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

warunki fizyczne środka spożywczego lub sposoby przetwarzania, jakim został on poddany (np. sproszkowany, ponownie zamrożony, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony, pasteryzowany ), itp.

## Ser słoneczny

Podpuszczkowy dojrzewający wędzony

Produkty mięsne i surowe wyroby mięsne w formie pląta, sztuki mięsa, plastra, porcji lub tuszy zwierzęcej – nazwa żywności obejmuje informację o dodanej wodzie, jeżeli dodana woda przekracza 5% wagi gotowego produktu.

## Nasza szyneczka

Wyrób wieprzowy , parzony, wędzony z dodatkiem wody

# nazwa środka spożywczego

## dane szczegółowe towarzyszące nazwie:

Środki spożywcze zawierające substancję słodzącą lub substancje słodzące „zawiera substancję(e) słodzącą(-e)”

### Napój fit

Zawiera substancje słodzące

Środki spożywcze zawierające zarówno dodatek cukru lub cukrów jak i substancję słodzącą lub substancje słodzące „zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)”

### Oranżada

Zawiera cukier i substancje słodzące



# wykaz składników

Wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „**składniki**” lub zawiera ten wyraz.

Obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego.

( art. 18 rozporządzenia 1169/2011)



IJHARS

# wykaz składników

Receptura :	Składniki:
woda – 100 l	mąka pszenna
mąka pszenna typ „500” – 40 kg	woda
mąka żytnia typ 750 – 20 kg	mąka żytnia
Drożdże – 2 kg	kminek
sól – 2 kg	sól
Kminek – 0,5 kg	Środek do przetwarzania mąki E 330
Polepszacz do pieczywa zawiera E 330	sól



# wykaz składników **alergeny**

nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła

Składniki: mąka kukurydziana, **mleko** w proszku , woda, **jaja**

Składniki: mąka kukurydziana, mleko w proszku , woda, jaja

Składniki: mąka kukurydziana, **mleko** w proszku , woda, **jaja**

Składniki: mąka kukurydziana, **mleko w proszku** , woda, **jaja**

( art. 21 rozporządzenia 1169/2011)

# alergeny

## **ZAŁĄCZNIK II - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI**

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne (z wyjątkami).
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).

# alergeny

**8.** Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne.

**9.** Seler i produkty pochodne.

**10.** Gorczyca i produkty pochodne.

**11.** Nasiona sezamu i produkty pochodne.

**12.** Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litrow przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub>dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.

**13.** Łubin i produkty pochodne.

**14.** Mięczaki i produkty pochodne.

# QUID oznaczenie ilościowe składników %

Określenie ilości składnika lub kategorii składników wyraża się wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia.

Umieszcza się go albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.

**( art. 22 rozporządzenia 1169/2011)**

# QUID

a) **występują w nazwie** środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta

Przykład:

Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona parzona

Składniki: mięso wieprzowe 90 %, woda, czosnek, pieprz, gałka muskatołowa, substancja konserwująca E 250.

b) są **podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie**; lub

c) są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd.

Przykład:

Napój o smaku jabłkowym

Składniki: woda , cukier, sok jabłkowy 0,02%



# oznaczenie składników złożonych

**Składnik złożony** (np. polewa czekoladowa w produkcie: galaretki w czekoladzie) może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, w zakresie, w jakim jest to przewidziane przez prawo lub przyjęte zwyczajowo, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników.

Wykaz składników w przypadku składników złożonych nie jest obowiązkowy, gdy składnik złożony stanowi mniej niż 2% produktu gotowego. Przepis ten nie ma zastosowania w przypadku dodatków do żywności i składników alergennych.

( art. 18 rozporządzenia 1169/2011)

# kraj lub miejsce pochodzenia

## Należy wskazać zawsze w przypadku:

- gdy brak takiej informacji może wprowadzić w błąd, co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, szczególnie gdy etykieta sugeruje inne pochodzenie,
- mięsa wieprzowego, drobiowego, z kóz i owiec,
- mięsa wołowego,
- świeżych owoców i warzyw,
- miodu

( art.26 rozporządzenia 1169/2011)

# ilość towaru w opakowaniu

## Towary paczkowane

Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 pkt 1 ustawy z dnia 7 maja 2009 o towarach paczkowanych, za towar paczkowany należy uznać każdy **produkt umieszczony w opakowaniu jednostkowym dowolnego rodzaju**, jeśli spełnione są jednocześnie następujące wymagania:

- 1) **ilość nominalna produktu, jednakowa dla całej partii,**
- 2) **nieprzekraczająca 50 kg lub 50 l,**
- 3) **odmierzana jest bez udziału nabywcy,**
- 4) **nie może zostać zmieniona bez naruszenia opakowania.**

### Przykłady produktów będących i nie będących towarami paczkowanymi:

towarem paczkowanym jest ser żółty w opakowaniach jednostkowych o ilości nominalnej jednakowej dla całej partii 500 g, ale nie jest nim szynka, która w obrębie partii oznaczona jest na opakowaniach różną zawartością produktu (czyli ilością rzeczywistą), np. 505 g, 502 g, 495 g, 506 g, 500 g,

towarem paczkowanym jest chleb oferowany do sprzedaży w opakowaniu np. z folii lub torby papierowej, zamkniętym np. przy pomocy klipsa lub naklejki, o ilości nominalnej jednakowej dla całej partii 400 g, ale nie jest nim bułka oferowana do sprzedaży na sztuki bądź w otwartej papierowej torebce.





# towary paczkowane

## nazwy i oznaczenia jednostek miar stosowane w oznakowaniu towarów paczkowanych

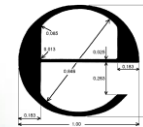
Nazwa jednostki miary	Oznaczenie jednostki miary
<b>Masa:</b> miligram	mg
gram	g
kilogram	kg
<b>Objętość:</b> litr	l lub L
centylitr	cl lub cL
mililitr	ml lub mL
centymetr sześcienny	cm <sup>3</sup>
decymetr sześcienny	dm <sup>3</sup>

# towary paczkowane

Masa netto

500 g

Informacja obowiązkowa podana odpowiednią wielkością czcionki



Informacja nieobowiązkowa

Informacja dobrowolna podawana przez paczkującego na własną odpowiedzialność,.

Paczkujący musi posiadać opisany system kontroli ilości nominalnej towaru paczkowanego i prowadzić zapisy z kontroli.

# towary paczkowane

## wysokość liter i cyfr w oznaczeniu ilości nominalnej towaru paczkowanego

Ilość nominalna towaru paczkowanego	Minimalna wysokość cyfr i liter mm
do 50	2
powyżej 50 do 200	3
powyżej 200 do 1000	4
powyżej 1000	6

# data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Każdy producent żywności ma obowiązek informowania konsumenta końcowego o trwałości danego produktu spożywczego, sposobie jego przechowywania i przygotowywania do bezpiecznego spożycia.

Producenci przed wprowadzeniem produktu do sprzedaży sprawdzają, jak długo i w jakich warunkach ich wyrób może być przechowywany. Formą tego sprawdzenia jest **przeprowadzenie** laboratoryjnych **badań przechowalniczych**, potwierdzających deklaracje producenta, co do trwałości produktu.

Mogą one dotyczyć parametrów mikrobiologicznych, ale i też organoleptycznych czy fizykochemicznych. Szczegółowy zakres badań dobiera się w zależności od rodzaju i charakterystyki badanego produktu.

# data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

## Termin przydatności do spożycia

„należy spożyć do ...”

### Charakterystyka

Stosowany w przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

### Znakowanie

**Należy spożyć do:** dzień, miesiąc i rok

## Data minimalnej trwałości

„najlepiej spożyć przed (końcem)”

### Charakterystyka

Oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania.

### Znakowanie

**Najlepiej spożyć przed:** dzień, miesiąc i rok

lub

**Najlepiej spożyć przed końcem:** miesiąc, rok

# data minimalnej trwałości

## oznaczenia daty minimalnej trwałości nie jest wymagane dla:

- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne,
- win, win likierowych, win musujących, win aromatyzowanych oraz podobnych produktów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, a także napojów objętych kodem CN 2206 00 uzyskanych z winogron lub moszczu winogronowego,
- napojów o zawartości alkoholu wynoszącej 10% objętościowo lub więcej,
- wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- octu,
- soli kuchennej,
- cukru w stanie stałym,
- wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych,
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia.

# warunki przechowywania lub użycia

Jeżeli artykuły wymagają szczególnych warunków przechowywania lub warunków użycia, należy podać te warunki.

Aby umożliwić odpowiednie przechowywanie lub użycie towarów po otwarciu opakowania, w stosownych przypadkach podaje się warunki przechowywania lub termin przydatności do spożycia (po otwarciu opakowań).

Przykład:

Przechowywać w temperaturze od 0°C do 10°C

Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 48 godzin

# producent

## nazwa i adres podmiotu odpowiedzialnego za informacje na temat żywności

Ponadto, oznakowanie miejsca zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący RHD, w tym przez pośrednika, musi:

- 1) być czytelne i widoczne dla konsumenta;
- 2) zawierać napis „**rolniczy handel detaliczny**”;
- 3) wskazywać dane obejmujące:
  - a) **imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,**
  - b) **adres miejsca prowadzenia produkcji** zbywanej żywności,
  - c) **weterynaryjny numer identyfikacyjny** podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny - w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.





# wartość odżywcza

Z obowiązku podawania informacji o wartości odżywczej wyłączone są:

żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.



# kod identyfikacyjny partii produkcyjnej

Środek spożywczy w opakowaniach jednostkowych znakuje się kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej na opakowaniu lub etykiecie, a w innych przypadkach kod identyfikacyjny umieszcza się na opakowaniu lub pojemniku albo zamieszcza się go w dokumentach przewozowych bądź innych dokumentach towarzyszących.

Jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny powinien być poprzedzony literą „L”.

Numer partii produkcyjnej jest niezbędny dla identyfikacji danego produktu. Ma to znaczenie w przypadku np.: rozpatrywania reklamacji konsumenta.

Partia produkcyjna rozumiana, jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

# czytelność oznakowania

Wszystkie informacje obowiązkowe na temat żywności muszą być nieusuwalne, nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane innymi nadrukami i ilustracjami.

Minimalna wysokość czcionki, jaką mają być podawane na etykiecie informacje obowiązkowe: „wysokość x” równą, co najmniej 1,2 mm.

W przypadku opakowań, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm<sup>2</sup> – minimalna „wysokość x” może wynosić, co najmniej 0,9 mm.



„w przypadku liter drukowanych i cyfr należy stosować wielkość czcionki jak dla litery „A” w wyrazie „Appendix” podanym jako przykład w Załączniku IV rozporządzenia 1169/2011”

# Kontrola IJHARS

**Upoważnienie** - imienne okresowe upoważnienie do przeprowadzania kontroli

Kontrole przeprowadzane będą m. in. na targowiskach, w środkach transportu, urządzeniach tymczasowych i ruchomych  $\Rightarrow$  utrudnione określenie tożsamości kontrolowanego podmiotu przed rozpoczęciem kontroli  $\Rightarrow$  utrudnienie oznaczenia przedsiębiorcy objętego kontrolą oraz wskazanie daty rozpoczęcia i przewidywanego terminu w upoważnieniu.

## KONTROLA JAKOŚCI



**Kontrola** – zgodnie z ustawą o jhars na zgodność z krajowym oraz unijnym prawem żywnościowym  
**Decyzja administracyjna oraz sankcje** – zgodnie z ustawą o jhars.

# artykuł rolno-spożywczy zafałszowany -

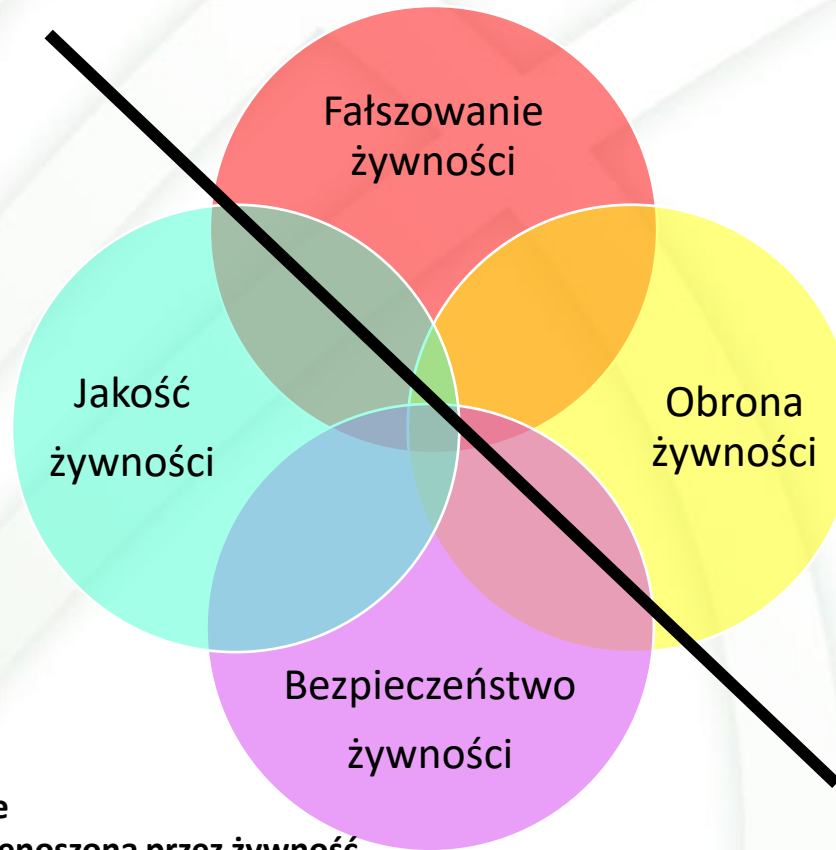
produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych, w szczególności jeżeli:

- a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
- b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej;

**Napędzane  
ekonomicznie.  
Motywacją jest "ZYSK".**

**Umyślne  
fałszowanie**

**Niezamierzone  
fałszowanie**

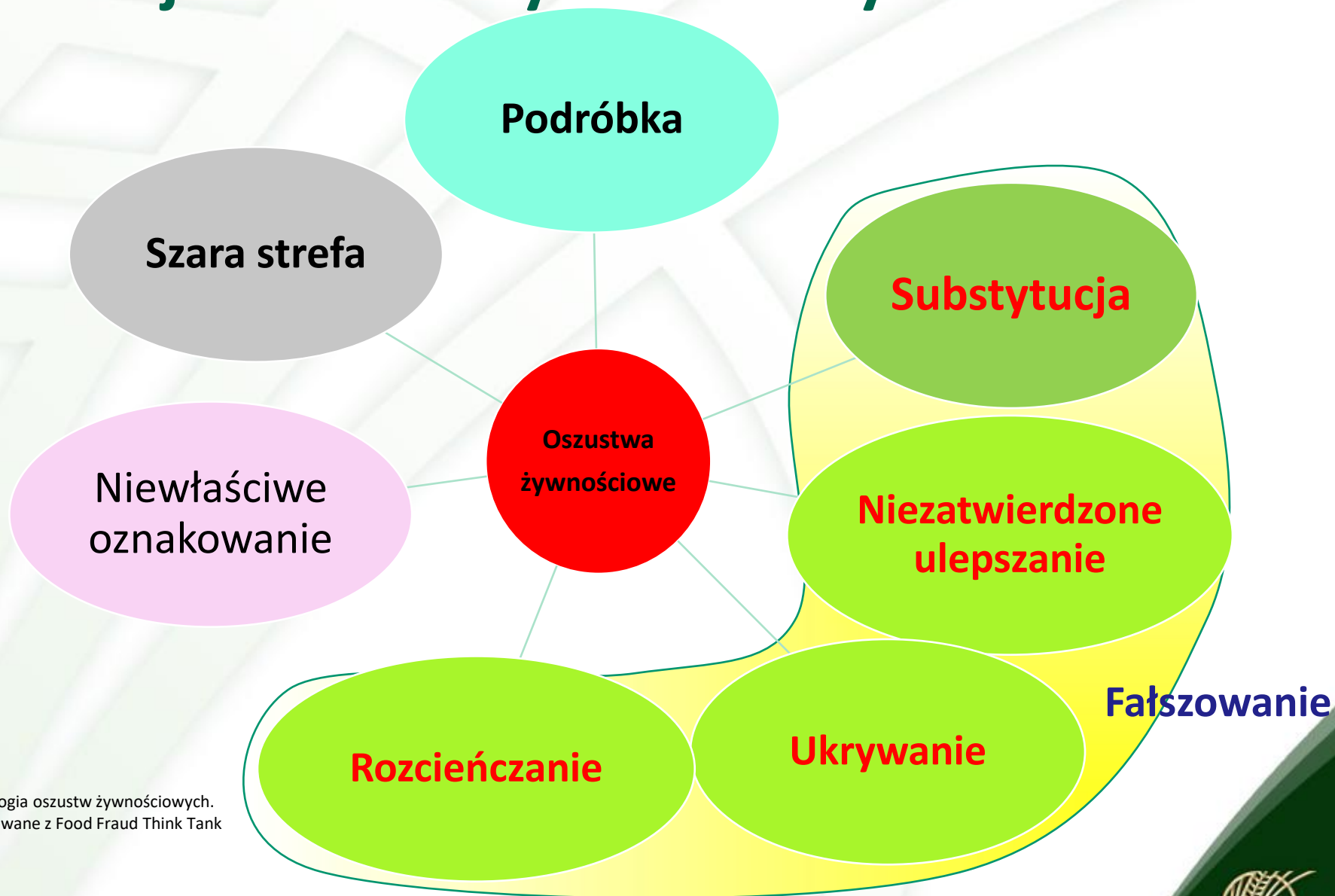


**Kierowane ideologicznie  
Motywacją jest  
"SZKODA".**

**Przypadkowe  
Choroba przenoszona przez żywność**

**Różnica między oszustwami żywnościowymi, obroną żywności, bezpieczeństwem żywności i jakością żywności.  
Zaadaptowane z Food Fraud Think Tank**

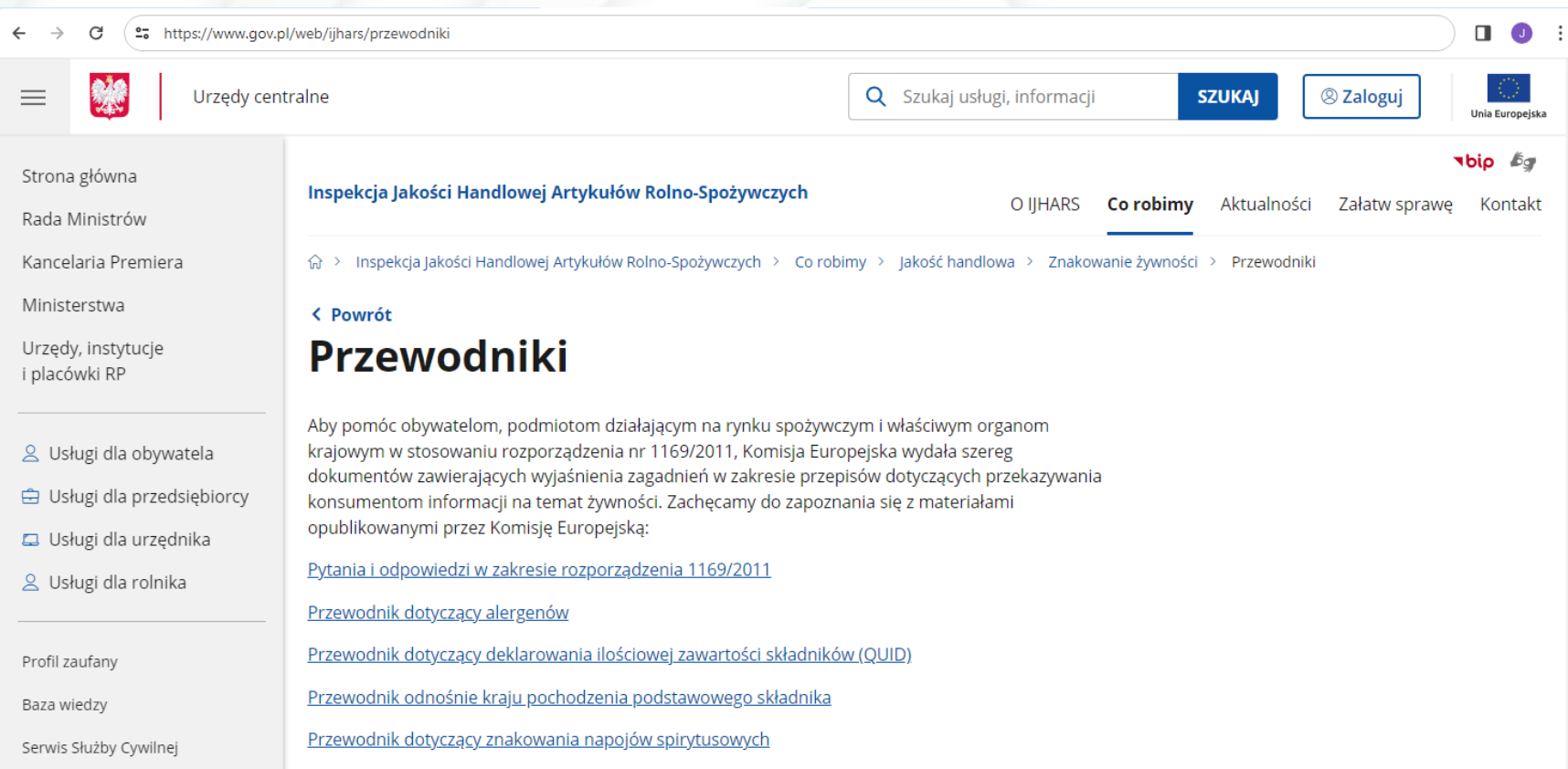
# rodzaje oszustw żywnościowych



Terminologia oszustw żywnościowych.  
Zaadaptowane z Food Fraud Think Tank

# dodatkowe informacje

<https://www.gov.pl/web/ijhars/przewodniki>



The screenshot shows a web browser displaying the page <https://www.gov.pl/web/ijhars/przewodniki>. The page is part of the IJHARS (Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) website. The main navigation menu includes "O IJHARS", "Co robimy" (selected), "Aktualności", "Załatw sprawę", and "Kontakt". The breadcrumb trail is: [Strona główna](#) > [Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych](#) > [Co robimy](#) > [Jakość handlowa](#) > [Znakowanie żywności](#) > [Przewodniki](#). The main heading is "Przewodniki". The text explains that to help citizens and market participants, the Commission issued a series of documents regarding food labeling. A list of links is provided: [Pytania i odpowiedzi w zakresie rozporządzenia 1169/2011](#), [Przewodnik dotyczący alergenów](#), [Przewodnik dotyczący deklarowania ilościowej zawartości składników \(QUID\)](#), [Przewodnik odnośnie kraju pochodzenia podstawowego składnika](#), and [Przewodnik dotyczący znakowania napojów spirytusowych](#). The left sidebar contains a menu with "Urzędy centralne" and various service categories like "Usługi dla obywatela", "Usługi dla przedsiębiorcy", "Usługi dla urzędnika", and "Usługi dla rolnika".

<https://www.gov.pl/web/ijhars/przewodniki>



# DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
w Gdańsku z/s w Gdyni,  
ul. Polska 15, 81-339 Gdynia

<https://www.gov.pl/wijhars-gdansk/>

Tel.: (58) 660 55 30

