

Warszawa, dnia 8 stycznia 2015 r.

Poz. 29

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 23 grudnia 2014 r.

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

Na podstawie art. 15 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669, z późn. zm.<sup>3)</sup>) zarządza się, co następuje:

**§ 1.** W oznakowaniu środka spożywczego mogą być podane następujące informacje:

- 1) „wyprodukowano zgodnie z zasadami integrowanej produkcji roślin” lub skrót „IP” (integrowana produkcja), lub znak integrowanej produkcji roślin – pod warunkiem że produkcja tego środka była prowadzona zgodnie z przepisami w sprawie integrowanej produkcji roślin;

---

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

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia częściowo wdrażają postanowienia:

- 1) dyrektywy Rady 83/417/EWG z dnia 25 lipca 1983 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 237 z 26.08.1983, str. 25; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 7, str. 99);
- 2) dyrektywy Rady 89/108/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 40 z 11.02.1989, str. 34; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 9, str. 318);
- 3) dyrektywy 1999/4/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 lutego 1999 r. odnoszącej się do ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii (Dz. Urz. WE L 66 z 13.03.1999, str. 26; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 23, str. 247);
- 4) dyrektywy 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnoszącej się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 197 z 03.08.2000, str. 19; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 25, str. 431);
- 5) dyrektywy Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 47; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 179);
- 6) dyrektywy Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 53; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 185);
- 7) dyrektywy Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 58; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 34, str. 471);
- 8) dyrektywy Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego purée z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 67; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 190);
- 9) dyrektywy Rady 2001/114/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 15 z 17.01.2002, str. 19; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 35, str. 30);
- 10) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r. zmieniającej dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 115 z 27.04.2012, str. 1);
- 11) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/63/UE z dnia 15 maja 2014 r. zmieniającej dyrektywę Rady 2001/110/WE odnoszącą się do miodu (Dz. Urz. UE L 164 z 03.06.2014, str. 1).

<sup>3)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2014 r. poz. 1146, 1662 i 1722.

- 2) „produkt może być spożywany przez wegetarian” albo „odpowiedni dla wegetarian” – pod warunkiem że środek ten nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt lub że produkty pozyskane ze zwierząt nie były używane w procesie jego produkcji;
- 3) „produkt może być spożywany przez wegan” albo „odpowiedni dla wegan” – pod warunkiem że środek ten nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego lub że produkty pochodzenia zwierzęcego nie były używane w procesie jego produkcji.

§ 2. W oznakowaniu lodów, majonezu, przypraw w płynie, gęstych sosów, produktów mlecznych fermentowanych oraz mleka zagęszczonego ilość netto, o której mowa w art. 23 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1169/2011”, może być podawana w jednostkach masy lub w jednostkach objętości.

§ 3. 1. W oznakowaniu cukru ekstra białego (cukru rafinowanego) zamiast nazwy „cukier biały ekstra” albo „cukier rafinowany” można zastosować nazwę „cukier biały”.

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

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

- 1) w oznakowaniu środków spożywczych spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego mogą również występować określenia powszechnie stosowane w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej, pod warunkiem że nie wprowadzają w błąd konsumenta finalnego;
- 2) w nazwach zwyczajowych, w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. o rozporządzenia nr 1169/2011, innych środków spożywczych nazwy te mogą być używane pod warunkiem, że nie wprowadzają w błąd konsumenta finalnego.

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

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

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

§ 4. 1. Oznakowany jako:

- 1) „miód pitny” może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2014 r. poz. 1104), zwanej dalej „ustawą winiarską”;
- 2) „miód pitny markowy” może być wyłącznie fermentowany napój winiarski, o którym mowa w art. 3 pkt 1 lit. b ustawy winiarskiej.

2. Nazwę „miód pitny” lub „miód pitny markowy”, uzupełnia się na końcu jednym z następujących określeń:

- 1) „owocowy” – w przypadku gdy miód pitny lub miód pitny markowy został uzyskany w procesie fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny markowy, w rozumieniu ustawy winiarskiej, w którym co najmniej 30% wody zastąpiono sokiem owocowym;

2) „winogronowy” – w przypadku gdy miód pitny lub miód pitny markowy został uzyskany w procesie fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny markowy, w rozumieniu ustawy winiarskiej, w którym co najmniej 30% wody zastąpiono sokiem winogronowym.

3. Oznakowanie „miodu pitnego” lub „miodu pitnego markowego” zawiera ponadto określenie:

- 1) „czwórniak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 3 objętości wody albo wody z sokiem;
- 2) „trójniak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 2 objętości wody albo wody z sokiem;
- 3) „dwójniak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 1 objętość wody albo wody z sokiem;
- 4) „półtorak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu na 0,5 objętości wody albo wody z sokiem.

4. Dopuszcza się zastąpienie określenia wymienionego w ust. 2 pkt 1 nazwą użytego owocu, jeżeli do sporządzenia nastawu na „miód pitny” lub nastawu na „miód pitny markowy” użyto jednorodnego soku owocowego lub moszczu owocowego.

§ 5. Oznakowany jako:

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

– ustawy winiarskiej.

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

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

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

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

- 1) lit. c–e oraz g ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
  - a) „wytrawne” – w przypadku napoju zawierającego do 10 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) „półwytrawne” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 10 do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) „półsłodkie” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 60 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - d) „słodkie” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 60 do 150 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - e) „bardzo słodkie” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 150 g cukru redukującego po inwersji/litr;
- 2) lit. f, h, m oraz n ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
  - a) „wytrawne” albo „wytrawny” – w przypadku napoju zawierającego do 15 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) „półwytrawne” albo „półwytrawny” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 15 do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) „półsłodkie” albo „półsłodki” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 60 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - d) „słodkie” albo „słodki” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 60 do 150 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - e) „bardzo słodkie” albo „bardzo słodki” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 150 g cukru redukującego po inwersji/litr;
- 3) lit. o–r ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
  - a) „wytrawny” albo „wytrawne” – w przypadku napoju zawierającego do 15 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) „półwytrawny” albo „półwytrawne” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 15 do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - c) „półsłodki” albo „półsłodkie” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 60 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - d) „słodki” albo „słodkie” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 60 g cukru redukującego po inwersji/litr;
- 4) lit. i–l ustawy winiarskiej, nazwy wymienione w § 5 mogą być uzupełnione określeniem:
  - a) „wytrawna” – w przypadku napoju zawierającego do 30 g cukru redukującego po inwersji/litr,
  - b) „półwytrawna” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 30 do 100 g cukru redukującego po inwersji/litr,

- c) „półśładka” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 100 do 150 g cukru redukującego po inwersji/litr,
- d) „śładka” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 150 do 250 g cukru redukującego po inwersji/litr,
- e) „bardzo śładka” – w przypadku napoju zawierającego powyżej 250 g cukru redukującego po inwersji/litr.

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

- 1) nazw odmian winorośli lub jakichkolwiek odniesień do odmian winorośli;
- 2) wizerunku winogron, winnic lub krzewów winorośli;
- 3) określeń: „w rodzaju”, „w typie”, „w stylu”, „imitacja”, „podobny do” lub innych tego typu określeń lub oznaczeń;
- 4) określeń, rysunków lub informacji sugerujących w jakikolwiek sposób, że fermentowany napój winiarski jest jednym z wyrobów winiarskich, o których mowa w:
  - a) w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1308/2013”, lub
  - b) rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz. Urz. WE L 149 z 14.06.1991, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 11, str. 286).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**§ 12. 1.** Oznakowany jako dżem, dżem ekstra, konfitura, konfitura ekstra, galaretka, galaretka ekstra, marmolada, marmolada galaretkowa, marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe, powidła śliwkowe lub słodzony przecier z kasztanów jadalnych może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, przy czym nazw tych używa się w obrocie do określania tych produktów z uwzględnieniem ust. 2.

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

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

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

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

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

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

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

2. Nazwy umieszczonych w opakowaniach soków i nektarów owocowych, otrzymanych z dwóch lub więcej gatunków owoców, z wyjątkiem użycia soku cytrynowego lub soku z limonek, lub zagęszczonego soku cytrynowego, lub zagęszczonego soku z limonek w celu korekcji kwaśnego smaku, podawane w ich oznakowaniu zawierają wykaz gatunków owoców użytych do ich wytworzenia, w kolejności malejącego objętościowego udziału użytych soków lub przecierów zgodnie z wykazem składników, z tym że w przypadku soków i nektarów owocowych wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony określeniem „wieloowocowy” lub innym o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby owoców użytych do ich wytworzenia.

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

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

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

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

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

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

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

**§ 14. 1.** Oznakowany jako ekstrakt kawy i ekstrakt cykorii może być wyłącznie produkt spełniający wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii.

2. Nazwy środków spożywczych, o których mowa w ust. 1, uzupełnia się określeniem: „płynny” lub „w postaci płynnej” albo „pasta” lub „w postaci pasty” w zależności od postaci produktu.

3. W oznakowaniu płynnego ekstraktu kawy w opakowaniu nazwa „płynny ekstrakt kawy” może być uzupełniona określeniem „zagęszczony”, pod warunkiem że zawartość suchej masy pochodzącej z kawy jest większa wagowo niż 25% tego środka spożywczego.

4. W oznakowaniu płynnego ekstraktu cykorii w opakowaniu nazwa „płynny ekstrakt cykorii” może być uzupełniona określeniem „zagęszczony”, pod warunkiem że zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii jest większa wagowo niż 45% tego środka spożywczego.

5. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu ekstraktu kawy w proszku, ekstraktu kawy w postaci pasty, płynnego ekstraktu kawy, w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się określenie „kawa bezkofeinowa”, pod warunkiem że zawartość bezwodnej kofeiny nie przekracza wagowo 0,3% suchej masy pochodzącej z kawy.

6. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu płynnego ekstraktu kawy i płynnego ekstraktu cykorii, w tym samym polu widzenia co opis środka spożywczego, umieszcza się informacje o nazwach użytych rodzajów cukrów przy zastosowaniu określenia „z ...” albo „z dodatkiem ...”, albo „upalona z ...”.

7. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu płynnego ekstraktu kawy i ekstraktu kawy w postaci pasty podaje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z kawy, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

8. W oznakowaniu umieszczonego w opakowaniu płynnego ekstraktu cykorii i ekstraktu cykorii w postaci pasty podaje się minimalną zawartość suchej masy pochodzącej z cykorii, wyrażoną w procentach wagowych gotowego środka spożywczego.

**§ 15. 1.** Oznakowany jako „miód” może być wyłącznie środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

2. W oznakowaniu miodu w opakowaniach podaje się dodatkowo:

- 1) pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu, zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu;
- 2) wyrazy „miód wyłącznie do dalszego przerobu”, w przypadku miodu piekarniczego (przemysłowego), które umieszcza się obok nazwy;
- 3) nazwę państwa lub państw pochodzenia, w których miód został zebrany, a w przypadku gdy miód pochodzi więcej niż jednego państwa – informację:
  - a) „mieszanka miodów pochodzących z UE” albo
  - b) „mieszanka miodów niepochodzących z UE”, albo
  - c) „mieszanka miodów pochodzących z UE i niepochodzących z UE”.

3. Pełna nazwa rodzaju i odmiany miodu może być zastąpiona wyrazem „miód”.

4. Przepisu ust. 3 nie stosuje się do miodu przefiltrowanego, miodu sekcijnego, miodu z plastrami i miodu piekarniczego (przemysłowego).

5. Pyłku, który jest naturalnym komponentem miodu, nie uznaje się za składnik, w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. f rozporządzenia nr 1169/2011, miodu.

6. Oznakowanie miodu w opakowaniach, z wyłączeniem oznakowania miodu piekarniczego (przemysłowego) i miodu przefiltrowanego, można uzupełnić informacjami o:

- 1) pochodzeniu z określonej rośliny – w przypadku gdy miód pochodzi w całości lub prawie w całości z tego źródła oraz ma odpowiadające mu właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikroskopowe;
- 2) pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium – w przypadku gdy miód pochodzi w całości z tego miejsca;
- 3) specyficznych właściwościach jakościowych miodu.

7. W przypadku wykorzystania miodu piekarniczego (przemysłowego) jako składnika środka spożywczego, w nazwie tego środka może być użyta nazwa „miód”, z tym że w wykazie składników tego środka używa się nazwy „miód przemysłowy” albo „miód piekarniczy”.

**§ 16. 1.** Jaja wyprodukowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej znakuje się zgodnie z pkt 1 ust. III częścią VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 oraz z art. 9 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie

norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. UE L 163 z 24.06.2008, str. 6, z późn. zm.), podając po numerze oznaczenia sposobu utrzymywania kur nieśnych kod państwa członkowskiego – PL oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny nadany w sposób określony w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. Nr 173, poz. 1178).

2. Oznakowanie jaj sprzedawanych przez producentów bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu produkcji tych jaj może nie spełniać wymagań określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.

3. Oznakowanie jaj wyprodukowanych przez producenta jaj utrzymującego nie więcej niż 50 kur nieśnych może nie spełniać wymagań określonych w pkt II w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 i nie zawierać oznaczenia kodowego, o którym mowa w pkt 1 w ust. III w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013, jeżeli:

- 1) jaja te są sprzedawane bezpośrednio konsumentowi finalnemu na obszarze, o którym mowa w § 2 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38);
- 2) w miejscu sprzedaży są dostępne następujące dane:
  - a) nazwa i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą, lub
  - b) imię, nazwisko i adres producenta jaj.

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

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

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

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

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

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

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

- 1) obok nazwy środka spożywczego informację o procentowej zawartości:
  - a) tłuszczu w mleku, wyrażonej wagowo w odniesieniu do produktu gotowego, z wyłączeniem mleka zagęszczonego odtłuszczonego niesłodzonego, mleka zagęszczonego odtłuszczonego słodzonego i mleka w proszku odtłuszczonego,
  - b) suchej masy beztłuszczowej mleka – w przypadku mleka zagęszczonego;
- 2) informację o metodach rozcieńczania albo odtwarzania, łącznie z informacją o zawartości tłuszczu w środku spożywczym po jego rozcieńczeniu lub odtworzeniu – w przypadku mleka w proszku;
- 3) informację, że produkt „nie jest przeznaczony dla niemowląt poniżej 12 miesięcy” – w przypadku mleka w proszku.

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

## 4. W oznakowaniu mleka:

- 1) surowego,
  - 2) spożywczego, w przypadku którego:
    - a) zastosowano obróbkę cieplną – pasteryzację – zgodnie z lit. a pkt 1 częścią II rozdziałem II sekcją IX załącznikiem III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14),
    - b) występuje dodatnia reakcja w badaniu na obecność laktoperoksydazy
- oprócz nazwy zgodnej z rozporządzeniem nr 1308/2013 można stosować określenie „świeże”.

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

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

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

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

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

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

**§ 23.** Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia, z wyjątkiem § 15 ust. 2 pkt 3 i ust. 5 oraz § 22, które wchodzi w życie z dniem 24 czerwca 2015 r.<sup>4)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: wz. *K. Plocke*

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