



**PORADNIK DLA PRZEDSIĘBIORCÓW
PIEKARNIE I CUKIERNIE**



URZĄD KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ

Wydawca

Urząd Komitetu Integracji Europejskiej
Al. Ujazdowskie 9, 00-918 Warszawa
<http://www.ukie.gov.pl>

we współpracy z Regionalnym Centrum Informacji Europejskiej
przy Wyższej Szkole Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie

Projekt graficzny serii wydawniczej

21 DRZEWO, agencja interaktywna
Gagarina 86/7, 87-100 Toruń
<http://www.21drzewo.pl>



Wydanie pierwsze - grudzień 2003
ISBN 83-89218-52-6
© Urząd Komitetu Integracji Europejskiej

Ogólne zasady zakładania przedsiębiorstw w krajach członkowskich UE i krajach przystępujących

Jedną z podstawowych zasad funkcjonowania rynku wewnętrznego w Unii Europejskiej jest swoboda przedsiębiorczości, przejawiająca się w możliwości prowadzenia działalności gospodarczej przez obywateli państw członkowskich w dowolnym kraju na terenie UE. Działalność gospodarcza na obszarze innego państwa członkowskiego może polegać na zakładaniu przedsiębiorstw głównych, a także na zakładaniu przedsiębiorstw podległych (filii, agencji, oddziałów oraz spółek - córek). Swoboda przedsiębiorczości - w zakresie wynikającym z Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską (TWE) - dotyczy zarówno osób fizycznych (koniecznym warunkiem korzystania z tej swobody jest obywatelstwo UE, czyli obywatelstwo państwa członkowskiego UE), jak i osób prawnych (zarejestrowanych lub posiadających siedzibę w UE). Ze swobody przedsiębiorczości korzystały także osoby fizyczne z państw stowarzyszonych z UE (w tym z Polski), które mogły podjąć tzw. samozatrudnienie (tj. prowadzenie zarejestrowanej działalności przez daną osobę w jednym z państw członkowskich UE), bez możliwości poszukiwania zatrudnienia na lokalnym rynku pracy. Na podstawie Układu Europejskiego polscy przedsiębiorcy mogli także tworzyć jednostki zależne w państwach członkowskich UE. Nie było jednak możliwości zatrudniania innych pracowników z państwa pochodzenia (wyjątek stanowił tylko tzw. personel kluczowy firmy, tj. osoby pełniące funkcje kierownicze oraz specjaliści). Również po 1 maja 2004 r. nie będzie w tym zakresie istotnej zmiany: państwa członkowskie UE mogą wprowadzić okresy przejściowe na zatrudnianie obywateli z nowych państw członkowskich - tam gdzie będą utrzymywane restrykcje dotyczące zatrudniania obywateli z państwa pochodzenia, polski przedsiębiorca, legalnie działający w innym państwie członkowskim, nie będzie mógł zatrudniać obywateli polskich. Utrzymywanie okresów przejściowych oznacza, że podjęcie pracy w państwie członkowskim UE będzie nadal wymagać uzyskania zezwolenia na pracę. Okresy przejściowe związane z zatrudnieniem mogą obowiązywać maksymalnie 7 lat, według formuły 2+3+2 lata (oznacza to, że państwa członkowskie nie mogą wprowadzić jednolitego siedmioletniego okresu przejściowego, ale obowiązywanie ograniczeń w zatrudnieniu obywateli z innych państw członkowskich musi być weryfikowane po upływie dwóch, a następnie - trzech lat). Decyzję o stosowaniu okresów przejściowych podejmują samodzielnie poszczególne państwa członkowskie: utrzymywanie ograniczeń w zatrudnieniu obywateli nowych państw członkowskich UE zadeklarowały Niemcy i Austria, natomiast z dniem 1 maja 2004 roku swoje rynki pracy otworzą prawdopodobnie Dania, Holandia, Irlandia, Szwecja, Wielka Brytania.

Swoboda przedsiębiorczości obejmuje jednak nie tylko podejmowanie działalności gospodarczej, ale także inne czynności związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa: nabywanie ruchomości i nieruchomości, zawieranie umów (np. umów o dzieło, umów najmu, umów o pracę), uczestnictwo w przetargach (także tych organizowanych przez władze publiczne), pozyskiwanie koncesji i zezwoleń.

Ograniczenia swobody przedsiębiorczości mogą być uzasadnione: wykonywaniem władzy publicznej (art. 45 TWE), względami porządku, bezpieczeństwa i zdrowia publicznego (art. 46 ust. 1 TWE).

Swoboda przepływu usług. Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską gwarantuje swobodę przepływu usług. Czynna swoboda przepływu usług polega na tym, że usługodawca udaje się do innego państwa członkowskiego w celu świadczenia usług. Jest to istotna alternatywa dla podejmowania działalności gospodarczej w innych państwach członkowskich (świadczenie usług za granicą, o ile odbywa się na zasadzie incydentalnej (czasowej) i nie ma charakteru stałego, nie wymaga zakładania działalności gospodarczej w innym państwie). Traktat Akcesyjny nie przewiduje okresów przejściowych ograniczających przepływ usług (w przypadku usługodawców z nowych państw kandydujących), ewentualnie restrykcje mogą być wprowadzone przez państwa członkowskie - po uprzednim zawiadomieniu Komisji Europejskiej - tylko w przypadku poważnych zakłóceń lub zagrożeń rynku pracy, powstałych w określonych regionach w wyniku transgranicznego świadczenia usług.

Zasada niedyskryminacji. Swoboda przedsiębiorczości opiera się na zasadzie niedyskryminacji, oznaczającej, że w odniesieniu do reguł działalności gospodarczej obywatele innych państw członkowskich traktowani są tak samo jak obywatele kraju przyjmującego (tzw. klauzula narodowa lub klauzula traktowania narodowego). Nie oznacza to jednak, że działalność gospodarcza we wszystkich państwach członkowskich prowadzona jest na takich samych warunkach. Kwestie takie jak formy działalności gospodarczej, wymogi formalne i kapitałowe dla rozpoczęcia działalności czy wreszcie jej opodatkowanie regulowane są przez prawo krajowe, a nie prawo wspólnotowe. W praktyce oznacza to, że otwarcie firmy w wybranym państwie członkowskim UE wymaga dostosowania się do przepisów prawnych tego kraju.

Prawo pobytu. Wolność zakładania przedsiębiorstw jest ściśle związana z prawem wjazdu i stałego pobytu na obszarze innego państwa członkowskiego, przyznanym, na podstawie dyrektywy nr 73/148/EWG, osobom podejmującym działalność gospodarczą. Prawo pozostania w państwie członkowskim, w którym wykonywana była działalność na zasadzie samozatrudnienia, przysługuje także po zakończeniu aktywności gospodarczej (dyrektywy nr 75/34/EWG oraz 90/365/EWG).

Ubezpieczenia społeczne. Osoby prowadzące działalność gospodarczą w innym kraju członkowskim, a także członkowie ich rodzin podlegają zasadom koordynacji systemów ubezpieczeń społecznych (rozporządzenie Rady nr 1408/71, zmienione rozporządzeniem nr 1390/81). System ten opiera się na kilku zasadach: (1) z punktu widzenia uprawnień i obowiązków ubezpieczeniowych cudzoziemcy traktowani są tak jak obywatele danego państwa członkowskiego, (2) składki ubezpieczenia społecznego (emerytalnego, zdrowotnego) płaci się tylko w jednym państwie (zazwyczaj tam, gdzie wykonywana jest praca lub prowadzona działalność), (3) prawa do świadczeń z tytułu ubezpieczenia społecznego nabyte w związku z opłacaniem składek w jednym państwie człon-

kowskim „nie przepadają”, jeśli uprawniony przenosi się do innego kraju. Zasady przyznawania świadczeń ubezpieczenia społecznego (np. wiek emerytalny) oraz ich wysokość określają jednak przepisy prawa krajowego.

Oznacza to, że jeśli przedsiębiorca polski najpierw działa tylko w Polsce (i tu opłaca składki ubezpieczeniowe), a następnie podejmie działalność np. w Szwecji, gdzie również będzie płacił składki na ubezpieczenie społeczne, dla celów ostatecznego obliczenia świadczenia emerytalnego uwzględniane będą lata „składkowe” zarówno w Polsce, jak i w Szwecji. Ubiegając się o emeryturę w Polsce, przedsiębiorca będzie musiał jednak spełnić wymogi przewidziane prawem polskim (dla uzyskania uprawnień emerytalnych w Polsce nie będzie miał znaczenia fakt, iż przedsiębiorca spełnia odpowiednie wymogi według prawa szwedzkiego).

Regulacje celne. Wspólnota Europejska jest jednolitym obszarem celnym (z wyłączeniem Grenlandii i Wysp Owczych (Dania), Ceuty, Mellili (Hiszpania), terytoriów zamorskich Francji oraz kilku gmin włoskich leżących na pograniczu ze Szwajcarią), na którego zewnętrznych granicach obowiązują takie same stawki celne. Z chwilą przystąpienia do Unii Europejskiej w Polsce stosowane będą taryfy celne wspólne dla wszystkich państw członkowskich UE. Podstawowe regulacje celne Wspólnoty Europejskiej zawarte są w Kodeksie celnym UE (rozporządzenie Rady (EWG) nr 2913/92, wielokrotnie zmieniane) oraz tzw. Kodeksie celnym wykonawczym UE (rozporządzenie Rady (EWG) nr 2454/93). Te akty prawne zawierają wzory wszystkich dokumentów obowiązujących w obrocie celnym UE (wzory stanowią załączniki do rozporządzeń, w sumie jest ich 113).

Informacje o obowiązujących stawkach celnych można znaleźć w bazie TARIC, dostępnej w Internecie pod adresem http://europa.eu.int/comm/taxation_customs/dds/en/tarhome.htm. Ułatwieniem dla przedsiębiorców jest także system tzw. wiążącej informacji taryfowej (EBTI - *European Binding Tariff Information*), udzielanej zainteresowanym nieodpłatnie przez administrację celną państw członkowskich (dostęp do bazy: http://europa.eu.int/comm/taxation_customs/dds/en/ebticau.htm). Informacje taryfowe udzielane są na wniosek zainteresowanych w formie decyzji i są wiążące (w zakresie klasyfikacji taryfowej, a nie stawki taryfowej) dla przedsiębiorcy oraz organu celnego przez 6 lat od dnia wydania (w wyjątkowych przypadkach, po spełnieniu pewnych warunków, istnieje możliwość unieważnienia tej decyzji).

Prawo kontraktów. Prawo wspólnotowe nie stworzyło dotąd własnego „kodeksu cywilnego”, który regulowałby zasady zawierania umów na rynku wewnętrznym. Kooperujący przedsiębiorcy z różnych państw członkowskich - zgodnie z zasadami prawa międzynarodowego prywatnego - mogą sami dokonać wyboru porządku prawnego, któremu poddają swój kontrakt (może to być np. prawo francuskie czy niemieckie). Poruszanie się w obcym prawodawstwie stwarza przedsiębiorcom istotne problemy, związane np. z egzekucją roszczeń. Obecnie - z inicjatywy Komisji Europejskiej - trwają prace nad stworzeniem ram prawnych ułatwiających obrót gospodarczy między podmiotami z różnych państw człon-

kowskich. Przepisy wspólnotowe regulują natomiast umowy między przedsiębiorcami a konsumentami w sposób, który tym ostatnim ma zapewnić właściwy poziom ochrony. Do najważniejszych regulacji konsumenckich należą: dyrektywa o ogólnym bezpieczeństwie produktów, zawieraniu umów poza lokalem przedsiębiorstwa i na odległość, o niedozwolonych klauzulach umownych.

Formy prowadzenia działalności gospodarczej w krajach UE

Na poziomie wspólnotowym w zakresie organizacji działalności gospodarczej i funkcjonowania przedsiębiorstw istnieją jedynie regulacje harmonizujące zasady działania spółek kapitałowych (przepisy te właściwie nie dotyczą więc małych i średnich przedsiębiorstw) oraz regulacje poświęcone ogólnospłnotowym formom prowadzenia działalności. Jak dotąd wypracowano tylko dwie takie formy: europejskie zgrupowanie interesów gospodarczych (jest to raczej forma kooperacji przedsiębiorstw - celem EZIG jest ułatwienie i rozwijanie działalności gospodarczej uczestników pochodzących z różnych państw członkowskich; uczestnicy działają w oparciu o przepisy państw członkowskich) oraz spółkę europejską (uczestnicy z różnych państw członkowskich, kapitał co najmniej 120 tys. euro). Spółka europejska jest właściwa dla przedsięwzięć gospodarczych w większym rozmiarze, a zdecydowana liczba europejskich przedsiębiorstw prowadzi działalność w formach przewidzianych prawem poszczególnych państw członkowskich. Każde państwo członkowskie UE samodzielnie wyznacza zasady zakładania firm na własnym terytorium. Poniżej prezentowane są przykładowe rozwiązania w wybranych krajach UE.

Holandia: Na rynku holenderskim firma może działać w formie: (1) spółki z ograniczoną odpowiedzialnością (minimalny kapitał 18 151 euro; konieczne uzyskanie (odpłatnie) deklaracji Ministerstwa Sprawiedliwości o braku przeciwwskazań prawnych), (2) spółki akcyjnej (minimalny kapitał 45 378 euro), (3) oddziału firmy (nie ma osobowości prawnej, podlega rejestracji w Izbie Handlowej; w celu rejestracji konieczne jest przedstawienie wyciągu z rejestru firmy-matki, notarialnie poświadczony i przetłumaczony statut, notarialnie poświadczona decyzja zarządu o utworzeniu oddziału, pełnomocnictwo dla dyrektora oddziału). Firma zatrudniająca pracowników spoza Holandii może wypłacać im 30% nieoprocentowany dodatek rozłąkowy.

Niemcy: Niemieckie prawo przewiduje, że działalność gospodarczą można prowadzić w formie: (1) spółki z ograniczoną odpowiedzialnością (także jednoosobowej, kapitał minimalny wniesiony przy rejestracji musi wynieść co najmniej 13 tys. euro), (2) spółki akcyjnej (minimalna wysokość kapitału to 51 tys. euro), (3) przedstawicielstwa (biuro lub oddział przedsiębiorstwa obcego). We wszystkich wymienionych przypadkach konieczna jest sądowa rejestracja działalności. Zarejestrowane

przedsiębiorstwa stają się obligatoryjnie członkami izb przemysłowo-handlowych lub rzemieślniczych. Minimalne stawki godzinowe dla pracowników określone są dla poszczególnych branż na podstawie układów ze związkami zawodowymi.

Wielka Brytania: Działalność gospodarcza może być prowadzona w formie: (1) spółki partnerskiej (do 20 współników; nie posiada osobowości prawnej (za wyjątkiem Szkocji)), (2) spółki zwykłej z ograniczoną odpowiedzialnością części współników, a także (3) spółek korporacyjnych: spółki z ograniczoną odpowiedzialnością (min. suma kapitału: 50 tys. funtów), spółki bez ograniczenia odpowiedzialności. Możliwe jest także utworzenie oddziału (jeśli firma prowadzi bezpośrednią działalność handlową na rynku brytyjskim) lub utworzenie joint venture z partnerem brytyjskim. Rejestracją spółek i oddziałów zajmuje się *Companies House*. Podatki dochodowe uiszczane są przez firmy w ciągu 9 miesięcy od zakończenia roku obrachunkowego. Firmy obce mogą nabywać nieruchomości (dla prowadzenia działalności gospodarczej muszą one być wyposażone w certyfikaty o zabezpieczeniach przeciwpożarowych). Obowiązek rejestracji VAT powstaje przy obrotach przekraczających 51 tys. funtów. Minimalna stawka wynagrodzenia za pracę wynosi (w zależności od kategorii pracowników) od 3,60 do 4,20 funta za godzinę.

Działalność gospodarcza prowadzona w poszczególnych państwach członkowskich wymaga dostosowania się nie tylko do przepisów dotyczących bezpośrednio warunków podejmowania działalności, ale także do regulacji podatkowych, ubezpieczeniowych, z zakresu zamówień publicznych, ochrony konsumentów, bezpieczeństwa produktów (mimo harmonizacji na szczeblu wspólnotowym, w przepisach krajowych mogą występować różnice). Należy podkreślić, że większość przepisów dotyczących różnych aspektów działalności gospodarczej przyjmuje w UE formę dyrektyw, które dopiero po wdrożeniu do ustawodawstwa krajowego zaczynają bezpośrednio obowiązywać przedsiębiorców. Skoro znaczna część polskiego prawodawstwa została zharmonizowana z dyrektywami UE, przedsiębiorcy działający zgodnie z normami krajowymi zachowują jednocześnie zgodność z przepisami europejskimi.

Podatki i ubezpieczenie społeczne w krajach członkowskich UE

Państwa UE nie mają jednolitego systemu podatkowego, każde państwo autonomicznie kształtuje politykę fiskalną, ustalając zasady i skalę opodatkowania (w zakresie podatków dochodowych). Podejmowane dotąd próby wprowadzenia tożsamyh stawek podatków dochodowych we wszystkich państwach członkowskich nie przyniosły efektów. Również wielkość obciążeń z tytułu ubezpieczenia społecznego jest zróżnicowana w poszczególnych państwach członkowskich.

Państwo	Podatek od firm		Podatek od osób fizycznych	Ubezpieczenia społeczne
	Stawka podstawowa	Stawka specjalna		
Austria	34%	minimalnie: 3 750 euro rocznie - s.a. 1 875 euro rocznie - sp. z o.o. 5 625 euro rocznie - firmy z rocznym obrotem powyżej 375 000 euro (spółki osobowe - opodatkowani wspólnicy)	0% za pierwsze 3 640 euro 21% za następne 3 630 euro 21% za następne 14 530 euro 41% za następne 29 070 euro 50% wszystkie wyższe dochody	pracodawca: 21,65% regularnego wynagrodzenia; 21,15% dodatków świątecznych i urlopowych (istnieje górny pułap naliczania składki) pracownik: 17,65% regularnego wynagrodzenia 16,65% dodatków świątecznych i urlopowych
Belgia	39%	28% - dochód 1-25 tys. euro 36% - dochód 25-90 tys. euro 41% - dochód 90-325 tys. euro	25%, 30%, 40%, 45%, 50%, 52,5%, 55%	16,7%, 12,7% (w zależności od wysokości dochodów)
Dania	30%	-	podatek progresywny - próg maksymalny 59%	pracodawca: nie płaci składek na ubezpieczenie społeczne pracowników obowiązkowe ubezpieczenia pracownika od wypadku przy pracy (w zależności od rodzaju pracy składka poniżej 200 DKK miesięcznie) - płaconą częściowo przez pracodawcę i częściowo przez pracownika pracownik: 9% od wynagrodzenia brutto
Finlandia	29%	-	13% (dochody 11 500 - 14 300 euro); 17% (dochody 14 300-19 700 euro); 23% (19 700-30 900 euro); 29% (30 900-54 700 euro); 36% (ponad 54 700 euro)	ubezpieczenie chorobowe: 1% ubezpieczenie emerytalne i od bezrobocia: 4,8%
Francja	33,33%	15% dla dochodów poniżej 38 112 euro (i normalna stawka dla dalszych dochodów powyżej tej sumy)	7-stopniowa skala od 0 do 52,75%	pracodawca: 46% (27%-35% dla osób prowadzących działalność gospodarczą) pracownik: 22%
Grecja	35%-40% (w zależności od formy prawnej)	-	0%, 5%, 15%, 30%, 40%, 45%	pracodawca: 27,96% pracownik: 16,22%
Hiszpania	35%	30% dla MŚP (jeśli dochód nie przekroczył 90 151 euro)	18%, 24%, 28,35%, 37,2%, 45%, 48,8%	pracodawca: 23,6% pracownik: 4,7%
Holandia	29% (za pierwsze 22 689 euro) 34,5% za nadwyżkę	-	32,90% (za pierwsze 15,883 euro); 38,40% (kolejne 12,967 euro); 42% (za kolejne 20,614 euro); 52% (dochody wyższe)	31,20% (zawarte w podatku)
Irlandia	12,59% (do 31.12.2002 10%)	-	20%, 40%	pracodawca: 8,5% przy wynagrodzeniu tygodniowym do 356 euro 12% przy wyższym wynagrodzeniu pracownik: 4% (wynagrodzenie tygodniowe powyżej 127 euro) 2% (wynagrodzenie tygodniowe powyżej 356 euro)
Luksemburg	20%-30% (stawki progresywne)	każda firma obowiązkowo płaci 4% na fundusz dla bezrobotnych	6% + obowiązkowo 2,5% na fundusz bezrobotnych; podatek relatywnie niski (suma wszystkich obciążeń, w tym ubezpieczenia społecznego - ok. 18%)	pracodawca: 12,67% (pracownicy fizyczni) 10,69% (inni pracownicy) pracownik: 12,67% (pracownicy fizyczni) 10,69% (inni pracownicy)
Niemcy	38%	podatki majątkowe od dochodu przedsiębiorstwa i jego mienia (podatek od płac, od dochodów, zysku z kapitału, od osób prawnych) mogą sięgnąć 56%.	0%, 19%, progresywne 19%-51%, 51%	6,75% (emerytalne) 9,75% (zdrowotne) 3,25% (dla bezrobotnych)
Portugalia	34% (+maksymalnie 10% tej stopy jako podatek lokalny)	25% - firmy mające siedzibę poza Portugalią	15%, 25%, 35%, 40%	pracodawca: 23,75% (osoby samodzielnie prowadzące działalność mogą wybrać system świadczeń podstawowych (25%) lub rozszerzonych (32%)) pracownik: 11%
Szwecja	28%	-	100 SEK (dochód do 203, 900 SEK) 25% (dochód powyżej 203, 900 SEK)	32,92% (+ 6-8% na fundusz emerytalny)
Wielka Brytania	30%	19% (gdy dochód między 50 a 300 tys. funtów brytyjskich); 0% (dochód poniżej 10 tys. funtów)	10%, 22%, 40%	pracodawca: 11% (jeśli tygodniowe zarobki między 89,01 a 595 funtów); 1% (jeśli zarobki ponad 595 funtów) samozatrudnieni: 2 funty tygodniowo, niezależnie od zarobków pracownik: kwoty określone tygodniowo
Włochy	37% (+4,25% podatku lokalnego)	-	18,5%, 26%, 33,5%, 39,5%, 45,5%	52,25%

Źródła opracowania: *Warunki zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w krajach Unii Europejskiej* (red. M. Cisek-Babiarz, M. Drath), PARP, Warszawa 2001 oraz informacje z serwisu public-services.eu (*Information on cross-border public services in Europe* - http://europa.eu.int/public-services/european_union/enterprises/topics/topics_en.htm).

Harmonizacja (ale nie ujednoczenie) na poziomie wspólnotowym objęła tylko podatek VAT (regulowany tzw. VI Dyrektywą) oraz częściowo podatki akcyzowe. W przypadku transakcji pomiędzy podatnikami z różnych krajów UE towary dostarczane pomiędzy podatnikami opodatkowane są stawką zerową w kraju ich wysyłki (rozpoczęcia transportu) jako wewnątrzwspólnotowa dostawa, zaś podatek należny opłacany jest przez nabywcę towarów w kraju, do którego przybywają towary (zakończenia transportu) wg stawki właściwej dla kraju, do którego przywożone są towary. Wysokość stawki podstawowej (standardowej) w państwach członkowskich UE nie może być niższa niż 15%, a stawki zredukowanej (można stosować jedną lub dwie stawki obniżone) nie może być niższa niż 5%.

Stawki podatku VAT w państwach członkowskich UE

Państwo	Stawka standardowa	Stawka zredukowana
Austria	20%	10%
Belgia	21%	6%
Dania	25%	-
Finlandia	22%	17%, 8%
Francja	19,6%	5,5%, 2,1%
Grecja	18%	8%, 4%
Hiszpania	16%	7%, 4%
Holandia	19%	6%
Irlandia	21%	13,5%, 4,3%
Luksemburg	15%	6%, 3%
Niemcy	16%	7%
Portugalia	19%	12%, 5%
Szwecja	25%	12%, 6%
Wielka Brytania	17,5%	5%
Włochy	20%	10%, 4%

Źródło: *VAT rates applied in the Member States of the European Community (situation on 1st May 2003)*, Komisja Europejska - DG ds. Podatków i Cel (DOC 2908/2003)

Źródła informacji o UE dla przedsiębiorców

Instytucje świadczące pomoc przedsiębiorcom w UE i Polsce

Dyrekcja Generalna ds. Przedsiębiorstw

European Commission - Enterprise DG
Documentation Centre
Office: SC15 00/51
B - 1049 Brussels
Belgium
Fax: +32 (0)2 296.99.30
http://europa.eu.int/comm/dgs/enterprise/index_en.htm

Ministerstwo Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej

Pl. Trzech Krzyży 3/5, 00-507 Warszawa
tel.: (22) 693 50 00
<http://www.mg.gov.pl>

Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości

Al. Jerozolimskie 125/127, 02-017 Warszawa
tel.: (22) 699 70 44/45
fax: (22) 699 70 46/56
<http://www.parp.gov.pl/>

Centra Euro-Info

sieć ośrodków informacyjnych aktywna w 42 państwach
(w Polsce 12 ośrodków, pełna lista na stronie www)
Euro Info Centre PL-405 przy Funduszu Współpracy,
ul. Górnośląska 4a, 00-444 Warszawa
tel.: (22) 450 99 39, 622 84 05 Fax: 0-22 622 03 78,
e-mail: euroinfo@cofund.org.pl
<http://www.euroinfo.org.pl/>

Portale internetowe

Portal informacyjny Serio.pl

<http://www.serio.pl/ukie/eksperci.php>

Twoja firma w Europie

<http://www.weuropie.pl/apps/index.jsp>

Dialog z europejskim biznesem (Dialogue with Business)

<http://europa.eu.int/business/en/index.html>

Informacje nt. transgranicznych usług publicznych w Europie

http://europa.eu.int/public-services/european_union/enterprises/topics/topics_en.htm

Kwartalnik Enterprise Europe (wydawany przez DG ds. Przedsiębiorstw)

<http://europa.eu.int/comm/enterprise/library/enterprise-europe/index.htm>
(dystrybucja nieodpłatna w formie elektronicznej lub papierowej
(drogą pocztową) po uprzednim zgłoszeniu: enterprise-europe@cec.eu.int)

Bibliografia

Prawo Unii Europejskiej. Prawo materialne i polityki (red. J. Barcz), Wyd. Prawo i Praktyka Gospodarcza, Warszawa 2003.

Unia Europejska. Przygotowania Polski do członkostwa (red. naukowa i koordynacja E. Kawecka-Wyrzykowska, E. Synowiec), Instytut Koniunktury i Cen Handlu Zagranicznego, Warszawa 2001

Warunki zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w krajach Unii Europejskiej (red. M. Cisek-Babiarz, M. Drath), PARP, Warszawa 2001

VAT rates applied in the Member States of the European Community (situation on 1st May 2003), Komisja Europejska - DD ds Podatków i Cei (DOC 2908/2003)

http://europa.eu.int/comm/taxation_customs/publications/info_doc/taxation/tva/taux_tva-2003-5-1_en.pdf

Informacje ogólne o branży piekarniczej i cukierniczej w Europie

Przemysł piekarniczo-cukierniczy* w Europie wyprodukował w 2002 roku ponad 35 milionów ton wyrobów o wartości ok. 68 mld euro (co stanowi wzrost o 3% wobec wartości w poprzednim roku)**. Największym działem produkcji sektora piekarniczego pozostaje chleb, stanowiący 85% sprzedaży, a następnie ciastka (herbatniki) - 10% oraz ciasta - 5%. Największymi rynkami zbytu dla produktów piekarniczych i cukierniczych są: Francja, Hiszpania, Niemcy, Wlk. Brytania oraz Włochy (w sumie stanowią 64% całości sprzedaży), najmniejsze spożycie wyrobów piekarskich notuje się w państwach skandynawskich.

W najbliższych pięciu latach rynek europejski pozostanie stabilny, przewidyuje się ogólny wzrost najwyższej 0,2% rocznie. Stosunkowo najbardziej będzie rozrastał się sektor ciast (w perspektywie do 2007 r. notowany będzie wzrost o ok. 1,7% rocznie).

Aż 62% europejskiego rynku chleba stanowią piekarnie, których działalność ma charakter rzemieślniczy (znaczne są różnice między poszczególnymi państwami: od 5% rynku w Irlandii po 90% we Włoszech). Do nielicznych wyjątków należą zakłady piekarnicze funkcjonujące w więcej niż jednym państwie europejskim.

Na rynku ciastek (herbatników) funkcjonuje trzech dużych międzynarodowych dostawców (jeden z nich tylko na pięciu głównych rynkach Europy Zachodniej ma udział w rynku na poziomie 15%). Rynek ciast pakowanych, z nielicznymi wyjątkami, zdominowany jest przez wytwórców krajowych, rzadko aktywnych na innych rynkach.

Wśród podstawowych trendów rozwoju rynku piekarniczo-cukierniczego w Europie należy wskazać:

- rosnący udział w rynku wyrobów z płatków zbożowych;
- zwiększającą się popularność pakowanego, krojonego chleba z dłuższym terminem przydatności do spożycia;
- wymagania klientów dotyczące tzw. zdrowej żywności (popyt na produkty o niskiej zawartości tłuszczu i cukru oraz produkty z dodatkiem witamin i minerałów);
- wzrost zapotrzebowania na produkty wysokogatunkowe, wzbogacone dodatkowymi składnikami (np. pieczywo z przyprawami, suszonymi owocami, itp.).

* Pojęcie „cukierniczy” dotyczy w tym wypadku wyłącznie produktów mącznych (na bazie zbóż).

** Informacje zawarte w tej części broszury pochodzą z raportu „EuroBakery 2003: Markets, Innovations and Future Strategies”, Leatherhead Food International 2003.

Warunki prowadzenia działalności gospodarczej

1. Uwagi ogólne

Prawo wspólnotowe nie zawiera wielu regulacji dotyczących wyłącznie piekarnictwa i cukiernictwa. Do działalności przedsiębiorstw tych branż odnoszą się ogólne przepisy prawa żywnościowego. Większość tych przepisów przyjęła na poziomie europejskim postać dyrektyw, które obowiązują przedsiębiorców dopiero wówczas, gdy są wdrożone do krajowego porządku prawnego (w Polsce za pomocą ustaw oraz rozporządzeń wykonawczych). Wynika stąd, że polscy przedsiębiorcy nie są zobowiązani stosować się bezpośrednio do przepisów europejskich dyrektyw, lecz przepisów polskich ustaw, które powinny być dostosowane do norm wspólnotowych. W zakresie prawa żywnościowego osiągnięto dotychczas znaczny stopień harmonizacji przepisów krajowych z wymogami europejskimi.

2. System HACCP w zakładach piekarniczych i cukierniczych

Najistotniejszym wymogiem funkcjonowania w UE zakładów przemysłu spożywczego, w tym zakładów piekarniczych i cukierniczych, jest wdrożenie przez nie tzw. systemu HACCP.

Skrót ten (pochodzący od pierwszych liter angielskiego pojęcia *Hazard Analysis and Critical Control Point*) oznacza: analiza zagrożeń i krytyczny punkt kontroli. System ten dotyczy procesów produkcji i przetwórstwa żywności (tj. całego sektora spożywczego, w tym zakładów piekarniczych i cukierniczych), a w państwach Unii Europejskiej jest stosowany od 1975 r. W 1993 r. wydano dyrektywę dotyczącą higieny środków spożywczych (dyrektywa nr 93/43/EWG), określającą zasady stosowania HACCP. Celem systemu HACCP jest eliminacja wszystkich zagrożeń zdrowotnych w procesie produkcji, które mogłyby wpłynąć na bezpieczeństwo wyrobu, a w konsekwencji przynieść szkodę konsumentowi. System skupia się na badaniu bezpieczeństwa procesu wytwarzania produktu (zamiast sprawdzania jakości produktu dopiero po jego wytworzeniu). Wyróżnia się trzy rodzaje zagrożeń: (1) mikrobiologiczne (np. bakteria), (2) fizyczne (np. piasek), (3) chemiczne (np. detergenty).

Obowiązki związane z wdrażaniem systemu HACCP ciążyą na wszystkich podmiotach uczestniczących w wytwarzaniu żywności, tj. producentach, przetwórcach i dystrybutorach (także np. stołówkach, jadłodajniach, itp.). Wdrożenie systemu HACCP musi być poprzedzone wprowadzeniem w zakładzie produkcyjnym zasad tzw. dobrej praktyki produkcyjnej (*Good Manufacturing Practice - GMP*) oraz dobrej praktyki higienicznej (*Good Hygiene Practice - GHP*).

Podstawowe zasady systemu HACCP to:

1. Przeprowadzenie analizy potencjalnych zagrożeń dla higieny żywności na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji produktu spożywczego.
2. Określenie krytycznych punktów kontroli.
Rozróżnia się krytyczne punkty kontrolne I stopnia (KPK 1, CCP 1), oznaczające etap, miejsce lub operację, w których zagrożenia dla jakości wytworów spożywczych w procesie produkcji mogą być wyeliminowane, oraz krytyczne punkty kontrolne II stopnia (KPK 2, CCP 2), określające stan, miejsce lub operację, w których zagrożenie można tylko zminimalizować do poziomu akceptowalnego z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowia konsumenta.
3. Ustalenie wartości krytycznych dla każdego krytycznego punktu kontrolnego.
4. Identyfikacja i wprowadzenie w życie skutecznych procedur kontroli i nadzoru w punktach krytycznych (opracowanie procedur monitorowania każdego krytycznych punktów kontrolnych).
5. Przegląd i analiza punktów zagrożenia żywnościowego, krytycznych punktów kontroli i okresowej kontroli oraz nadzorowania procedur.

Zakłady produkcyjne nie muszą posiadać certyfikatu na system HACCP, ale muszą dysponować wiarygodnym dowodem na wdrożenie systemu.

Dyrektywa nr 93/43/EWG zawiera tylko ramowe przepisy, które muszą być uściśnione w aktach prawnych poszczególnych państw członkowskich (oraz państw przystępujących do UE).

HACCP w Polsce. Od 1996 roku istnieje prawny obowiązek stosowania systemu HACCP przez zakłady produkujące żywność dietetyczną. Od 2000 roku - na podstawie Rozporządzenia ministra zdrowia z 28.02.2000 r. w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi - wszystkie zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność mają obowiązek stosowania zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej. Właściwe regulacje związane z HACCP - zgodne z przepisami dyrektywy WE - zawarte są w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. 2001 Nr 63, poz. 634 ze zm.). Początkowo ustawa przewidywała (art. 30), że w dużych i średnich zakładach (tj. zatrudniających ponad 50 pracowników) system HACCP musi być wdrażany od 1.01.2004 r. (nie było końcowej daty granicznej), natomiast nie ustanowiła takiego obowiązku dla zakładów małych. Te ostatnie zostały zobligowane do wdrożenia i stosowania zasady dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej. Kwestie związane z wymogami GHP i GMP są regulowane obecnie wydanymi na podstawie ustawy rozporządzeniami ministra zdrowia:

- w spr. wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz. U. 2002 Nr 234, poz. 1979);
- w spr. wymagań higieniczno-sanitarnych w obrocie środkami spożywczymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi środkami spożywczymi (Dz. U. 2002 Nr 234, poz. 1976).

Wyłączenie małych zakładów spod obowiązku stosowania HACCP nie jest zgodne z przepisami prawa wspólnotowego, stąd wyniknęła konieczność zmiany ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia w tym zakresie. Znowelizowany art. 30 tego aktu rozciąga obowiązek stosowania systemu HACCP na wszystkie zakłady produkujące żywność, bez względu na ich wielkość (obowiązek ten nie dotyczy jedynie producentów na etapie tzw. produkcji pierwotnej, którzy muszą jedynie wdrożyć zasady GMP i GHP)^{***}. Ponadto Sejm nowelizując ustawę 3 października 2003 r., przesunął termin rozpoczęcia wdrażania systemu HACCP przez wszystkie zakłady z 1 stycznia 2004 r. na 1 maja 2004 r. Senat uchwałą z 23 października wprowadził tu poprawkę, przywracając datę wcześniejszą.

^{***} Stan prawny na 4 listopada 2003 r. Ustawa o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia została przyjęta przez Sejm w dniu 3 października 2003 r., uchwała Senatu z 23 października 2003 r. wniosła pewne poprawki do tekstu uchwalonego przez Sejm; poprawki nie dotyczyły jednak art. 30.

3. Kontrola żywności

Zasady kontroli żywności wyznacza dyrektywa nr 89/397/EWG (uzupełniona dyr. nr 93/99/EWG). Przedmiotem urzędowej kontroli żywności w państwach członkowskich UE jest godność jakości żywności, dodatków do produktów żywnościowych, materiałów i wyrobów mających kontakt z żywnością z przepisami prawa. Celem kontroli pozostaje zapewnienie bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów, zagwarantowanie uczciwych praktyk handlowych oraz rzetelnej informacji. Kontrola powinna obejmować wszystkie stadia obrotu produktami spożywczymi (produkcja, przetwarzanie, dystrybucja) i obejmować m.in. inspekcję higieny personelu, inspekcję dokumentacji oraz wewnętrznych systemów kontrolnych. W ramach kontroli dokonuje się inspekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń, metod konserwacji urządzeń i produktów, etykiet, materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, surowców i ostatecznych produktów. Przepisy wspólnotowe określają ramowo metody działań kontrolnych, ale ich ostatecznego wyboru dokonuje każde państwo członkowskie. Kraje UE zostały zobowiązane nie tylko do wyznaczenia organów odpowiedzialnych za urzędową kontrolę żywności, ale także do zagwarantowania odpowiedniej jakości laboratoriów zajmujących się badaniem żywności (działalność laboratoriów powinna być zgodna ze standardami wyznaczonymi przez Normę Europejską EN 45001).

Wspólnotowe standardy kontroli żywności weszły do polskiego porządku prawnego poprzez ustawę o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. 2001 Nr 63, poz. 634, ze zm.) i wydane na jej podstawie rozporządzenia ministra

zdrowia: w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności (Dz.U. 2003 Nr 21, poz. 186) oraz w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz.U. 2003 Nr 35, poz. 310)

4. BHP w zakładach piekarniczych i cukierniczych

Ogólne wymogi BHP określone są w tzw. dyrektywie ramowej nr 89/391/EWG, która nakłada na pracodawców wszystkich sektorów (w tym przemysłowego i handlowego) obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników, włącznie z zapobieganiem zagrożeniom związanym z wykonywaniem czynności służbowych, informowaniem i szkoleniem. Nie istnieje specjalna dyrektywa odnośnie do BHP w zakładach cukierniczych i piekarniczych, wydano natomiast dyrektywy dotyczące szczegółowych zagadnień BHP ogólnie dla wszystkich sektorów (te szczegółowe zagadnienia to m.in. ochrona pracowników narażonych na działanie chlorku winylu, azbestu, ochrona przed hałasem, ryzykiem związanym z narażeniem pracowników na czynniki rakotwórcze oraz biologiczne, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia przy użytkowaniu przez pracowników sprzętu roboczego, ręczne przemieszczanie towarów). Przepisy wspólnotowe dotyczące BHP zostały w dużej części wdrożone do polskiego Kodeksu pracy oraz wydanych na jego podstawie rozporządzeń. Urządzenia zainstalowane w polskich zakładach po 31 grudnia 2002 r. będą musiały spełniać minimalne wymogi określone dyrektywami nr 89/655/EWG (w spr. min. wymagań w dziedzinie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia przy użytkowaniu przez pracowników urządzeń produkcyjnych podczas pracy) oraz 89/656/EWG (w spr. min. wymagań dot. bhp pracowników korzystających z urządzeń ochronnych), natomiast wobec urządzeń zainstalowanych przed 31 grudnia 2002 r., a nie spełniających wymogów dyrektyw, stosowany jest okres przejściowy (urządzenia te mogą być użytkowane do 31 grudnia 2005 r.).

5. Kwalifikacje zawodowe osób zatrudnionych w zakładach piekarniczych i cukierniczych

Kwestia uznawania zawodów piekarza i cukiernika podlega regulacji dyrektywy nr 92/51, ustanawiającej ogólny system uznawania kształcenia i doskonalenia zawodowego (nie istnieją szczegółowe przepisy odnoszące się bezpośrednio do tych zawodów). System oparty jest na obowiązku uznawania dyplomów (kwalifikacji) zdobytych w innym państwie członkowskim, z zastrzeżeniem jednak, że uznanie nie musi odbywać się automatycznie, ale może być uzależnione od odbycia tzw. stażu adaptacyjnego lub/i zdania testu kwalifikacyjnego. Za dyplom uznaje się każdy dowód kształcenia poświadczający pomyślne ukończenie przez jego posiadacza trwającego minimum rok (lub odpowiednio dłużej, jeśli kształcenie nie w pełnym wymiarze godzin) cyklu nauki, który wymaga ukończenia szkoły średniej; dyplomem może być także świadectwo kwalifikacyjne szkolenia zawodowego odbytego w zakładzie pracy. Uznanie dyplomu/kwalifikacji może być także uzależnione od stażu zawodowego (dyrektywa wprowadza wymóg 2-letniego okresu pracy w pełnym wymiarze godzin).

Odrębna regulacja - dyrektywa nr 99/42/WE - dotyczy problemu uznawania kwalifikacji dla celów prowadzenia działalności gospodarczej w innym państwie członkowskim. Zasada ogólna mówi, że państwo przyjmujące nie może automatycznie odmówić pozwolenia na prowadzenie działalności, uzasadniając je brakiem kwalifikacji zawodowych (wcześniej państwo członkowskie zobowiązane jest do porównania kwalifikacji obcokrajowca z własnymi standardami). Wymogi dla poszczególnych zawodów określane są w samych państwach członkowskich; np. w Polsce standardy dla zawodów cukiernik i piekarz określa załącznik do rozporządzenia MENiS w spr. standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (Dz.U. 2003 Nr 49, poz. 411). W przypadku istotnych różnic w poziomach wykształcenia można wymagać odbycia stażu adaptacyjnego bądź testu umiejętności. Uznanie kwalifikacji - na potrzeby prowadzenia działalności w danej dziedzinie - może nastąpić także na podstawie doświadczenia zawodowego (stażu). Długość wymaganego stażu może różnić się w poszczególnych państwach członkowskich (w Polsce, w odniesieniu do obywateli innych państw członkowskich UE, wymogi te, zróżnicowane dla poszczególnych kategorii działalności w nomenklaturze NICE, określa ustawa o zasadach uznawania nabytych w państwach członkowskich Unii Europejskiej kwalifikacji do podejmowania lub wykonywania niektórych działalności - Dz.U. 2002 Nr 71, poz. 655).

Według nomenklatury NICE produkcja piekarnicza (w tym sucharki i herbatniki) znajduje się w dziale 20B w grupie 206, natomiast produkcja kakao, czekolady i wyrobów cukierniczych - dział 20B, grupa 208.

Jakość produktów

1. Przetworzona żywność na bazie zbóż

Kategoria ta obejmuje: zwykłe zboża, które są lub należy je odtworzyć z mlekiem lub innymi odpowiednimi płynami żywieniowymi; zboża z dodatkiem wysokobiałkowej żywności, które są w gotowej postaci odtworzonej lub należy je odtworzyć z wodą lub innymi płynami nie zawierającymi białka; makarony, których należy używać po ugotowaniu we wrzącej wodzie lub innych odpowiednich płynach oraz sucharki i herbatniki, których należy używać bezpośrednio lub po sproszkowaniu z dodatkiem wody, mleka lub innych właściwych płynów. Dyrektywa nr 96/5/WE dotycząca żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci wskazuje, że etykiety produktów tego typu muszą określać: skład, konsystencję oraz inne szczególne właściwości produktu; uzasadnienie co do odpowiedniego wieku, od którego produkt może być stosowany; informacje dotyczące obecności lub nieobecności glutenu (jeśli określony wiek, od którego produkt może być używany jest poniżej sześciu miesięcy); wartość energetyczną wyrażoną w kJ i kcal oraz zawartość białka, węglowodanów i tłuszczów wyrażoną w formie liczbowej na 100 g lub 100 ml sprzedawanego produktu i, tam gdzie stosowne, na określonej ilości produk-

tu proponowaną do spożycia; średnią ilość każdej substancji mineralnej i każdej witaminy, wyrażoną w formie liczbowej na 100g lub 100 ml sprzedawanego produktu oraz, tam gdzie stosowne, na określoną ilość produktu proponowaną do spożycia; instrukcje do właściwego przygotowania oraz stwierdzenie znaczenia postępowania zgodnie z tymi instrukcjami. Dyrektywa określa również szczegółowe wymagania dotyczące składników żywności przetworzonej na bazie zbóż. Ilość zboża i/lub bazy skrobiowej w produktach tego typu nie może wynosić mniej niż 25% końcowej mieszanki według wagi suchej masy w stosunku do masy bazy.

Tabela zawartości składników dla żywności przetworzonej na bazie zbóż

Rodzaj składnika/ kategoria produktu	Zawartość			
Białka				
zboża z dodatkiem wysokobiałkowej żywności	nie więcej niż 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal); nie mniej niż 0,48 g /100 kJ (2 g/ 100 kcal).			
sucharki i herbatniki	nie więcej niż 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal); herbatniki wytworzone z dodatkiem wysokobiałkowej żywności - nie mniej niż 0,36 g/100 kJ (1,5/100 kcal).			
jeżeli ser wymieniony jest razem z innymi składnikami w nazwie produktu smakowego	białka pochodzenia nabiałowego - nie mniej niż 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal), łączna ilość białka ze wszystkich źródeł w produkcie - nie mniejsza niż 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)."			
słodkie posiłki, które wymieniają w nazwie produkty nabiałowe jako pierwszy lub jedyny składnik	nie mniej niż 2,2 g białka mlecznego/100 kcal.			
Węglowodany (jeśli sacharoza, fruktoza, glukoza, syropy glukozowe lub miód zostały dodane do produktów)				
zboża zwykle	węglowodany - nie więcej niż 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal)			
sucharki i herbatniki	fruktoza - nie więcej niż 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).			
makarony	węglowodany - nie więcej niż 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) fruktoza - nie więcej niż 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)			
Tłuszcze				
zboża zwykle	nie więcej niż 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).			
sucharki i herbatniki	nie więcej niż 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal); jeśli zawartość tłuszczów przekracza 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal): - ilość kwasu laurynowego nie przekracza 15% całkowitej zawartości tłuszczów; - ilość kwasu mirystynowego nie przekracza 15% całkowitej zawartości tłuszczów; - ilość kwasu linolowego (w formie glicerydów = linoleaty) nie jest niższa niż 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) i nie przekracza 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).			
zboża zwykle				
Minerały				
sód	sole sodowe mogą być dodawane do przetworzonej żywności na bazie zbóż tylko do celów technologicznych; nie więcej niż 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).			
wapń				
zboża z dodatkiem wysokobiałkowej żywności	nie mniej niż 20 mg/100 kJ (80mg/100 kcal)			
herbatniki z dodatkiem mleka (herbatniki mleczne)	nie mniej niż 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)			
witaminy				
tiamina				
wszystkie grupy produktów	nie mniej niż 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal)			
zboża z dodatkiem wysokobiałkowej żywności				
	Na 100 kJ		Na 100 kcal	
	Minimalna	Maksymalna	Minimalna	Maksymalna
Witamina A (µg RE) ¹	14	43	60	180
Witamina D (µg) ²	0,25	0,75	1	3

¹ RE = wszystkie równoważniki trans retinolu.

² W formie cholekacyferolu, którego 10µg = 400 i. u. witaminy D.

Dyrektywa wymienia także dozwolone substancje odżywcze (i ich najwyższe dopuszczalne poziomy) dla produktów przetworzonych na bazie zbóż.

Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci nie mogą zawierać pozostałości pestycydów o poziomach przekraczających 0,01 mg/kg (za wyjątkiem tych substancji, dla których ustalono specjalne poziomy). Ograniczenie **zawartości pestycydów** dotyczy przetworzonej żywności na bazie zbóż i żywności dla dzieci w postaci gotowej do spożycia lub w postaci odtworzonej zgodnie z instrukcjami producenta.

2. Wymogi dotyczące środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym żywność dietetyczna i żywność dla dzieci)

Na poziomie Unii Europejskiej wymogi dotyczące środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego określa dyrektywa nr 89/398/EWG. Za produkty żywnościowe tego typu uznaje się artykuły spożywcze, które muszą spełniać potrzeby osób z zaburzeniami systemu trawienego i metabolizmu, osób o specjalnych warunkach fizjologicznych oraz niemowląt i małych dzieci w dobrym zdrowiu. Zawartość produktów żywnościowych o specjalnych cechach odżywczych oraz sposób ich wprowadzenia na rynek musi być zgodny z deklarowanym przeznaczeniem produktu. Oznaczenie „produkt dietetyczny” nie może pojawić się na wyrobach przeznaczonych do normalnej konsumpcji (dotyczy to opakowań, reklamy i innych środków prezentacji produktów). W oznaczeniu produktów muszą natomiast pojawić się informacje o wartościach odżywczych lub cel, dla którego produkt jest przeznaczony (dotyczy tylko wyrobów dla osób o specjalnych warunkach fizjologicznych). Etykieta produktów musi zawierać informacje: o składzie ilościowym i jakościowym (ewentualnie także o procesie wytwórczym nadającym produktowi szczególne cechy) oraz o wartości energetycznej wyrażonej w kilodżulach i kilokaloriach i zawartości węglowodanów, białka i tłuszczu w 100 gramach lub 100 mililitrach produktu oraz, gdzie stosowne, w określonej ilości produktu, proponowanej do spożycia. Jeśli wartość energetyczna jest niższa od 50 kilodżuli (12 kilokalorii) na 100 gramów lub 100 mililitrów sprzedawanego produktu, te dane szczegółowe mogą być zastąpione wyrazami „wartość energetyczna mniejsza niż 50 kilodżuli (12 kilokalorii) na 100 gramów” lub wyrazami „wartość energetyczna mniejsza niż 50 kilodżuli (12 kilokalorii) na 100 mililitrów”.

Produkty mogą być sprzedawane na rynku wyłącznie w opakowaniach, a opakowanie zbiorcze musi w całości okrywać produkty (dyrektywa zezwala państwom członkowskim na odejście od tego wymogu w handlu detalicznym, o ile produkt jest, mimo braku opakowania, oznaczony zgodnie z ustanowionymi zasadami).

W przypadku, gdy produkt jest wprowadzany do obrotu po raz pierwszy, producent albo w przypadku, gdy produkt jest wyprodukowany w państwie trzecim, importer powiadamia właściwe władze państwa członkowskiego; w przypadku, gdy dany produkt jest sprzedawany, przez dostarczenie wzoru etykiety stosowanej w odniesieniu do tego produktu. Jeśli ten sam produkt jest następnie wprowadzony do obrotu w innym państwie członkowskim, producent lub, gdzie stosowne, importer dostarcza właściwym władzom tego państwa członkowskiego takich samych informacji, wraz ze wskazaniem adresata pierwszego powiadomienia.

Powyższe wymogi ogólne dotyczą żywności o niskiej zawartości sodu, bezglutenowej - dla innych kategorii artykułów spożywczych wydano szczegółowe regulacje, określające m.in. zawartość witamin, soli mineralnych, aminokwasów i innych substancji przeznaczonych jako dodatki do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Przepisy dyrektywy zostały w Polsce wdrożone poprzez ustawę o warunkach żywności i żywienia oraz wydane na podstawie art. 10 ustawy rozporządzenie ministra zdrowia w spr. środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. 2002 Nr 239, poz. 2050).

3. Dodatki do żywności

Na poziomie wspólnotowym określono zarówno artykuły spożywcze, do których można wykorzystywać dodatki, jak i dopuszczone do stosowania dodatki do środków spożywczych. Dyrektywa ramowa nr 89/107/EWG wskazuje następujące rodzaje dodatków do środków spożywczych: barwnik, środek konserwujący, przeciwutleniacz, emulgator, sól emulgująca, środek zagęszczający, środek żelujący, środek utrwalający (w tym stabilizator piany), wzmacniacz smaku, kwas, regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, skrobia modyfikowana, środek słodzący, czynnik spulchniający, substancja glazurująca (środki do smarowania), czynnik polepszający mąkę, czynnik utwardzający, substancja utrzymująca wilgoć, środek zapobiegający pienieniu, sekwestrant, enzym, substancja wypełniająca, gaz propelent oraz gaz do opakowań.

Dodatki do środków spożywczych mogą być wykorzystywane w celach: zachowania jakości odżywczej żywności, dostarczenia niezbędnych składników lub elementów żywności wytwarzanej dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach dietetycznych, zwiększenia bądź zachowania jakości lub trwałości środków spożywczych, albo poprawienia ich właściwości organoleptycznych, ułatwienia procesu wytwarzania, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, transportu lub przechowywania środków spożywczych. Państwa członkowskie mogą utrzymywać zakazy stosowania pewnych dodatków w produkcji niektórych środków spożywczych uznanych jako tradycyjne, pod warunkiem, że nie ograniczają w ten sposób swobody przepływu towarów.

3.1. Barwniki

Barwniki to substancje, które dodają lub powodują odzyskanie koloru żywności; może tu chodzić o naturalne składniki środków spożywczych lub inne źródła naturalne, które nie są normalnie spożywane jako żywność i nie są zazwyczaj używane jako składniki charakterystyczne w żywności. Barwnikami w świetle prawa wspólnotowego nie są natomiast takie środki jak np. papryka, kurkuma i szafran. Zgodnie z postanowieniami dyrektywy nr 94/36/WE (załącznik II) dodatkowych barwników nie mogą w zasadzie (z pewnymi wyjątkami) zawierać m.in. takie kategorie produktów, jak: mąka i inne wyroby przemiatu zbóż oraz skrobia, chleb i produkty podobne, makarony i „gnocchi”, cukry (w tym cukry proste i dwucukry), jaja i przetwory z jaj, mleko, mleko półtłuste lub odtłuszczone, pasteryzowane lub sterylizowane (włączając sterylizację UHT, niearomatyzowane), mleko czekoladowe, mleko przefermentowane (niearomatyzowane), mleko konserwowe, śmietanka i śmietanka w proszku (niearomatyzowana), masło z mleka owczego i koziego, dżemy wyborowe, galaretki wyborowe i purée z kasztanów, krem ze śliwek, wyroby kakaowe i składniki czekoladowe w wyrobach czekoladowych, kawa palona, herbata, cykorja; wyciągi z herbaty i z cykorii; preparaty z herbaty, z roślin, z owoców i ze zbóż przeznaczone do naparów, jak też mieszanki i preparaty „błyskawiczne” z tych wyrobów, sól, wyroby i substytuty soli, przyprawy i mieszanki przypraw, miód, stód i przetwory słodowe.

Dla wybranych kategorii produktów żywnościowych określono szczegółowo zakres dopuszczalnych do zastosowania barwników:

Chleb słodowy: E 150a (Karmel), E 150b (Karmel siarczynowy), E 150c (Karmel amoniakalny), E 150d (Karmel amoniakalno - siarczynowy) - nie określono maksymalnych norm dotyczących zawartości.

Wyciskane, napowietrzane i/lub owocowo aromatyzowane płatki śniadaniowe: E 150c (Karmel amoniakalny), E 160a (Karoteny), E 160c (Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina) - nie określono maksymalnego poziomu, oraz E 160b (Annato, biksyna, norbiksyna - max. zawartość: 25 mg/kg).

Owocowo aromatyzowane płatki śniadaniowe: E 120 (Koszenila, Kwas karminowy), E 162 (Czerwień buraczana, betanina), E 163 (Antocyjany) - max. poziom 200 mg/kg (pojedynczo lub łącznie).

Dżemy, galaretki, marmolady, przetwory owocowe: E 100 (Kurkumina), E 140 (Chlorofile i chlorofiliny), E 141 (Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe), E 150a (Karmel), E 150b (Karmel siarczynowy), E 150c (Karmel amoniakalny), E 150d (Karmel amoniakalno - siarczynowy), E 160a (Karoteny), E 160c (Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina), E 162 (Czerwień buraczana, betanina), E 163 (Antocyjany) - dla tych barwników nie określono poziomów max.; E 104 (Żółcień chinolinowa), E 110 (Żółcień pomarańczowa S), E 120 (Koszenila, Kwas karminowy), E 124 (Czerwień koszenilowa), E 142 (Zieleń S), E 160d Ekstrakt z pomidorów (likopen), E 161 b (Luteina) - dopuszczalny poziom wynosi 100 mg/kg (pojedynczo lub łącznie).

Niektóre barwniki są dopuszczalne do użycia tylko dla wybranych produktów w przypadku wyrobów piekarniczo-cukierniczych dotyczy to takich barwników, jak:

E 173 Aluminium - dozwolone dla zewnętrznych osłonek wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i ciastek, bez określenia max. poziomu;

E 174 Srebro i E 175 Złoto - dopuszczalne dla zewnętrznych osłonek słodczy, dekoracji czekoladek, likierów, bez wskazania max. poziomu,

E 160b Annato, biksyna, norbiksyna - dla dekoracji i osłonek (max. 20 mg/kg), produktów piekarskich (max 10 mg/kg), lodów jadalnych (max 20 mg/kg), deserów (max 10 mg/kg), „przekąski” suche, pikantnoziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe - wyciskane lub powiększane, pikantne (max 20mg/kg), inne pikantne przekąski oraz pikantne powlekane orzechy (max 10 mg/kg); wyciskane, napowietrzane i/lub aromatyzowane owocowo płatki śniadaniowe (max 25 mg/kg).

3.2. Substancje słodzące

Dyrektywa nr 94/35/WE określa rodzaje i dopuszczalną zawartość substancji słodzących używanych w celu nadania produktom spożywczym słodkiego smaku. Do dozwolonych substancji słodzących należą: sorbit (sorbit, syrop sorbitolowy - E 420), mannitol (E 421), isomalt (E 953), malitol (malitol, malitol w syropie - E 965), laktitol (E 966), ksylitol (E 967), acesulfam K (E 950), aspartam (E 951), cyklamian sodu i wapnia (E 952), sacharyna i jej sól sodowa, potasowa lub wapniowa (E 954), taumatyna (E 957), neohesperydyna DC (E 959). Dla wybranych grup produktów (w tym wyrobów cukierniczych i piekarniczych, różnego rodzaju deserów, lodów, produktów mlecznych) o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru określono (w załączniku do dyrektywy) maksymalną zawartość poszczególnych substancji słodzących (bez ograniczeń można stosować w wybranych produktach: sorbit, mannitol, isomalt, laktitol, ksylitol).

3.3. Środki zapachowe (aromatyzujące)

Przepisy wspólnotowe rozróżniają *środki aromatyzujące* (czyli substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, środki aromatyzujące z przetworzenia, środki aromatyzujące dymu wędzarniczego lub ich mieszaniny) oraz *substancje aromatyzujące* (tj. określone substancje chemiczne posiadające właściwości aromatyzujące).

Maksymalne zawartości substancji lub środków aromatyzujących dla niektórych wyrobów cukierniczych i piekarniczych, określone w dyrektywie nr 88/388/EWG, przedstawiają się następująco:

Kumaryna: 10 mg/kg w niektórych rodzajach słodczy z karmelem

Kwas cyjanowodorowy: 50 mg/kg w nugacie, marcepanie i jego produktach zamiennych lub produktach podobnych

Hyperycyna: 1 mg/kg w wyrobach cukierniczych

Pulegon: 350 mg/kg w wyrobach cukierniczych z mięta

Kwasyna: 10 mg/kg w wyrobach cukierniczych w postaci pastylek

3.4. Przeciwtleniacze i konserwanty

Przeciwtleniacze są to substancje wydłużające okres przechowywania środków spożywczych, chroniące je przed zepsuciem powodowanym przez utlenianie, takim jak jęłczenie substancji tłustych oraz zmiany w kolorze. **Konserwanty** są to substancje, które wydłużają okres przechowywania środków spożywczych, chroniąc je przed zepsuciem powodowanym przez drobnoustroje. Załącznik III do dyrektywy 95/2/WE określa warunkowo dozwolone substancje konserwujące i przeciwtleniacze (m.in. sorбаты, benzoesany i p-hydroksybenzoesany, bezwodnik kwasu siarkawego i siarczyny) oraz ich dopuszczalną zawartość w wybranych produktach spożywczych, m.in.:

Ciasto ziemniaczane i wstępnie podsmażone plastry ziemniaków: 2 000 mg/kg Sa

Gnocchi: 1 000 mg/kg Sa

Desery na bazie mleka nie poddawane obróbce cieplnej: 300 mg/kg Sa + Ba

Chleb i chleb żytni, pakowany, krojony; częściowo upieczone, wstępnie opakowane produkty piekarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej; delikatesowe produkty piekarskie o aktywności wody powyżej 0,65; ciasto naleśnikowe: 2 000 mg/kg Sa

Przekąski na bazie ziemniaków lub zbóż oraz orzechy w polewie: 1 000 mg/kg Sa + PHB (maks. 300 PHB), 50 mg/kg SO₂

Wyroby cukiernicze (z wyłączeniem czekolady): 1 500 mg/kg Sa + Ba + PHB (maks. 300 PHB)

Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne): 1 000 mg/l Sa, 40 mg/kg SO₂

Suche biszkopty: 50 mg/kg SO₂

Nadzienia do ciast wytwarzane na bazie owoców: 100 mg/kg SO₂

Wyroby cukiernicze bazujące na syropie glukozowym: 50 mg/kg SO₂ (przenieszone tylko z syropu glukozowego)

Mieszanki do wypieku ciast: 200 (galusany i BHA, indywidualnie lub łącznie)

3.5. Inne dodatki

Do innych dodatków do żywności zalicza się m.in.: **rozpuszczalniki** (substancje używane do rozpuszczania, rozcieńczania, rozrzedzania lub modyfikowania w każdy inny sposób dodatku do żywności), **kwasy** (substancje, które zwiększają kwasowość środka spożywczego lub nadają mu kwaśny smak), **regulatory kwasowości** (substancje, które zmieniają lub ustalają kwasowość lub alkaliczność środka spożywczego), **emulgatory** (substancje, które dodane do środka spożywczego, pozwalają utworzyć lub utrzymać jednolitą mieszaninę dwóch lub kilku niedających się mieszać faz takich jak oliwa i woda).

Przepisy wspólnotowe ustanawiają ogólną zasadę dopuszczalności dodatków wymienionych w dyrektywie nr 89/107/EWG (załącznik I), bez określania pułapu maksymalnej zawartości. Lista ta obejmuje ok. 100 pozycji. Dla określonych grup produktów wprowadza się pewne ograniczenia dotyczące zawartości substancji do-

datkowych (załącznik II). Ograniczenia związane z dodatkami dla wyrobów właściwych dla przemysłu cukierniczego i piekarniczego przedstawiają się następująco:

Produkty kakaowe i czekoladowe: kwas cytrynowy (E 330) - 0,5%; kwas winowy (E 334) - 0,5%; węglany magnezu (E 504), wodorotlenek sodu (E 524), wodorotlenek potasu (E 525) - 7% masy suchej bez tłuszczu wyrażanego jako węglany potasu; guma arabska (E 414) - może być używana tylko jako substancja glazurowająca; 12 innych substancji dozwolonych bez ograniczeń zawartości.

Makaron świeży: kwas mlekowy (E 270), kwas askorbinowy (E 300), askorbinian sodu (E 301), lecytyna (E 322), kwas cytrynowy (E 330), kwas winowy (E 334), mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E 471), lakton kwasu glukozowego (E 575) - brak wskazania zawartości.

Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zaczyn, sól: kwasy: octowy (E 260), mlekowy (E 270), askorbinowy (E 300); octan: potasu (E 261), sodu (E 262), wapnia (E 263); askorbinian sodu (E 301) i wapnia (E 302); estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (E 304); lecytyna (E 322); mlecza: sodu (E 325), potasu (E 326), wapnia (E 327); mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E 471); mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane: kwasem octowym (E 472a), kwasem winowym (E 472d), kwasem mono- i diacetylowinowym (E 472e), mieszaniną kwasu octowego i winowego (E 472f) - brak wskazania zawartości.

Poniższa tabela przedstawia wybrane dodatki i ich dopuszczalną zawartość, określone w załącznikach IV i V.

Dodatek	Rodzaj produktów	Zawartość maksymalna
kwas fumarowy E 297	Nadzienia i polewy do piekarskich wyrobów delikatesowych	2,5 g/kg
	Wyroby cukiernicze	1 g/kg
	Desery galaretkopodobne Desery o smaku owocowym Mieszanki deserowe w proszku	4 g/kg
Fosforan monopotasowy	Bitą śmietana i roślinne odpowiedniki tłuszczu	5 g/kg
Difosforany	Lody spożywcze	lg/kg
(i) difosforan disodowy	Desery	3g/kg
(ii) difosforan trisodowy	Mieszanki deserowe w proszku	7 g/kg
(iii) difosforan tetrasodowy	Piekarskie wyroby delikatesowe	20g/kg
(iv) difosforan dipotasowy	Mąka	2,5g/kg
(v) difosforan tetrapotasowy	Mąka, gotowa do wypieku	20g/kg
Polifosforany	Zbożowe produkty śniadaniowe	5 g/kg
	Przekąski	5 g/kg
	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych, podobne produkty)	3g/kg
	Wyroby cukiernicze; Ciasto naleśnikowe	5 g/kg
	Cukier puder "Noodles"	10 g/kg 2 g/kg
kwas adypinowy	Nadzienia i polewy do piekarskich produktów delikatesowych	2 g/kg
adypinian sodu	Mieszanki deserowe, w proszku; Desery o aromacie owocowym	1 g/kg
adypinian potasu	Desery galaretkopodobne	6 g/kg
kwas bursztynowy	Desery	6g/kg
alginian propylenowo-glikolowy	Nadzienia i polewy do piekarskich produktów delikatesowych i deserów	5g/kg
	Wyroby cukiernicze	1,5 g/kg
	Lody spożywcze na bazie wody	3g/kg
	Przekąski na bazie ziemniaków i zbóż	3g/kg

Ponadto dla dodatków stosowanych w środkach spożywczych (emulgatory, środki stabilizujące, zęszczające i żelujące) ustanowiono specjalne, szczegółowe kryteria czystości (dyrektywa nr 78/663/EWG), jak również wspólnotowe metody analizy tych kryteriów (dyrektywa nr 81/712/EWG).

W Polsce przepisy dyrektyw zostały wdrożone na mocy ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (gł. art. 9) oraz towarzyszącego jej rozporządzenia ministra zdrowia w spr. dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania (Dz. U. 2003 Nr 87, poz. 805).

4. Regulacje dotyczące produktów spożywczych związanych z piekarnictwem i cukiernictwem - kakao i czekolada

Zasadniczym składnikiem wyrobów czekoladowych powinno być masło kakaowe, państwa członkowskie WE zostały jednak zobowiązane do tego, aby zezwolić na dodawanie do wyrobów czekoladowych także innych tłuszczów roślinnych (Illipe, tłuszcz Borneo lub Tengawang, olej palmowy, sał, masłosz, kokum guaragi, ziarno owocu mango oraz olej z orzechów kokosowych (tylko w przypadku czekolady stosowanej do wyrobu lodów i podobnych mrożonych wyrobów)).

Maksymalna ilość innych tłuszczów nie może przekroczyć 5% gotowego wyrobu, po odjęciu od wagi łącznej jakiegokolwiek innej substancji jadalnej, bez ograniczenia minimalnej zawartości masła kakaowego lub suchej masy kakaowej łącznie.

Wyroby czekoladowe, które zawierają tłuszcze roślinne inne niż masło kakaowe, mogą być wprowadzane do obrotu we wszystkich państwach członkowskich, z zastrzeżeniem, że do ich etykiety załączone zostanie wyraźne i czytelne oświadczenie: *oprócz masła kakaowego zawiera tłuszcze roślinne*. Oświadczenie takie powinno znajdować się w tym samym polu widzenia, co wykaz składników, oraz powinno być wyraźnie oddzielone od tego wykazu i napisane literami przynajmniej tak dużymi jak pogrubiona w pobliżu nazwa handlowa; niezależnie od tego wymogu nazwa handlowa może także pojawić się w innym miejscu.

Dyrektywa nr 2000/3/WE określa także podstawowe definicje produktów czekoladowych wprowadzanych na rynek WE. **Czekolada** to wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierający nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 18% masła kakaowego i nie mniej niż 14% suchej odtłuszczonej masy kakaowej (dla niektórych rodzajów czekolady - *vermicelli* lub *płatki czekoladowe, couverture, Gianduja* - zawartość składników kształtuje się nieco odmiennie). **Biała czekolada** oznacza wyrób otrzymywany z masła kakaowego, mleka lub z wyrobów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż 20% masła kakaowego i nie mniej niż 14% suchej masy mlecznej otrzymanej w drodze częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego, śmietanki, śmietanki całkowicie lub

częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego, w którym zawartość tłuszczu jest nie mniejsza niż 3,5%. W przypadku produktów nazwanych *czekolada nadziewana*, *czekolada z nadzieniem ...*, *czekolada z ...w środku*, zewnętrzna czekoladowa część wyrobów powinna stanowić nie mniej niż 25% ogólnej wagi produktu.

5. Znakowanie środków spożywczych i substancji dodatkowych

Zasady znakowania (tj. etykietowania, prezentacji i reklamy) środków spożywczych określa dyrektywa nr 2000/13/WE. Przepisy te odnoszą się horyzontalnie do wszystkich produktów żywnościowych (także tych dostarczanych do zakładów żywienia zbiorowego), nie wyłącza się jednak możliwości stosowania szczegółowych regulacji dla wybranych grup produktów. Oznaczenie środków spożywczych nie może wprowadzać konsumentów w błąd co do rodzaju, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji danego wyrobu; nie można także przypisywać środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada (np. określać produkt jako dietetyczny) lub gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości. Etykiety środków spożywczych muszą zawierać szczegółowe dane dotyczące: nazwy, pod jaką produkt jest sprzedawany; listy składników (substancji, z których produkt wytworzony, i dodatków), ilości niektórych składników lub ich kategorii; ilość netto (dla środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach); daty minimalnej trwałości (przydatności do spożycia); specjalnych warunków przechowywania lub użycia; danych szczegółowych odnoszących się do źródła lub miejsca pochodzenia, w przypadku gdy zaniechanie podania tych danych może w istotnym stopniu wprowadzać w błąd konsumenta odnośnie do prawdziwego źródła lub miejsca pochodzenia środka spożywczego. Obowiązkowe jest także podanie nazwiska lub nazwy firmy i adresu producenta, podmiotu gospodarczego paczkującego lub sprzedawcy z siedzibą w WE. Państwa członkowskie mogą utrzymać przepisy prawa krajowego, które wymagają podawania zakładu lub miejsca pakowania, w odniesieniu do produkcji krajowej.

Używana nazwa produktu może być nazwą przewidzianą w przepisach prawa wspólnotowego, krajowego lub - w ich braku - nazwą zwyczajową. Lista składników powinna wymieniać wszystkie składniki w kolejności malejącej ich zawartości określonej wagowo, zarejestrowanej w czasie użycia składników przy wytworzeniu środka spożywczego.

Wskazanie daty trwałości nie jest wymagane dla wyrobów piekarniczych i ciastkarskich, które ze względu na swoistą specyfikę są zwykle spożywane w przeciągu 24 godzin od wytworzenia, wyrobów cukierniczych, składających się prawie wyłącznie z cukru aromatyzowanego i/lub barwionego, pojedynczych porcji lodów.

W Polsce europejskie standardy znakowania produktów spożywczych i substancji dodatkowych określa ustawa z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. 2001 Nr 5, poz. 44) oraz wydane na podstawie art. 15 tej ustawy Rozporządzenie ministra rolnictwa i rozwoju wsi z 16.12.2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2002 Nr 220, poz. 1856).

6. Regulacje dotyczące opakowań i materiałów mających kontakt z żywnością

Ogólną zasadą ramowej regulacji wspólnotowej w tym zakresie (dyrektywa nr 89/109/EWG) jest to, że materiały i wyroby wchodzące w kontakt ze środkami spożywczymi nie mogą zagrażać zdrowiu ludzkiemu ani powodować nieakceptowalnych zmian w składzie środka spożywczego lub pogorszenie jego cech organoleptycznych. Ponadto wydano szczegółowe dyrektywy dotyczące kryteriów zdrowotnych dla wybranych materiałów: tworzywa sztuczne, w tym lakiery i powłoki: regenerowana celuloza (dyr. nr 93/10/EWG), elastomery i guma, papier i tektura, wyroby ceramiczne (dyr. 84/500/EWG), szkło, metale i stopy, drewno (w tym korek), wyroby włókiennicze, woski parafinowe i woski mikrokrystaliczne, a także niektóre pochodne epoksydowe w materiałach i opakowaniach (dyr. 2002/16/WE). Te szczegółowe przepisy określają m.in. zasady ustalania składu chemicznego oraz dopuszczalne zawartości substancji w materiałach wchodzących w kontakt z żywnością.

Materiały i opakowania przeznaczone do kontaktu ze środkami spożywczymi muszą być oznaczone odpowiednim symbolem, ustanowionym w dyrektywie nr 89/590/EWG.



7. Standaryzacja wyrobów piekarniczych i cukierniczych

Dla produktów żywnościowych nie przewiduje się w zasadzie systemu certyfikacji, podobnego np. do systemu certyfikowania urządzeń (oznaczenia symbolem CE). Europejski Komitet Standaryzacji wypracował dotąd jedynie pięć norm dotyczących badania skażenia żywności (normy EN: 1784-1788), a obecnie przygotowywane są normy dotyczące sprzętów gospodarstwa domowego wchodzącego w kontakt z żywnością, horyzontalnych metod analizy żywności, metod badania mleka i jego przetworów oraz olejów, warzyw i tłuszczów zwierzęcych. W dalszej

kolejności opracowywane będą normy dotyczące zbóż i ich przetworów. Normy europejskie EN przeznaczone są do dobrowolnego stosowania.

Normy jakościowe dotyczące żywności, stanowione przez organy UE, mają charakter minimalistyczny. W rzeczywistości o wymaganiach jakościowych ostatecznie decydują konsumenci, a w zasadzie działające na ich rzecz organizacje handlowe, w tym przede wszystkim sieci hipermarketów. Stawiają one często wymagania znacznie wyższe niż te określone w europejskich normach, przez co regulacje prywatne coraz częściej górują nad rządowymi. Stąd wniosek, że bierne dostosowanie się przez polskich producentów do norm powszechnie obowiązujących może okazać się niewystarczające. Wydaje się, że przy obecnej konkurencji międzynarodowej konieczna jest znajomość nie tylko norm „oficjalnych”, ale także tych rzeczywiście stosowanych w praktyce.

Adresy europejskich organizacji branżowych

Europejska Konfederacja Krajowych Organizacji Piekarzy i Cukierników
(European Confederation of National Bakery and Confectionery Organizations)
Bld. Louis Mettwie 83, bte 42
B-1080 Bruxelles
Tel. 32/2/ 469-20-00
Fax 32/2/ 469-21-40
e-mail: info@cibc.be

Federacja Przemysłu Półproduktów dla Handlu Pieczywem i Wyrobami Cukierniczymi w EEA
(Federation of the Intermediate Products Industries for the Bakery & Confectionery Trades in the EEA)
Rue Defacqz 1
B-1000 Bruxelles
Tel. 32/2/ 539.18.00
Fax 32/2/ 539.15.75
e-mail: fedima@caobisco.be

Źródła informacji

1. Bibliografia

Czechowski P., *Proces dostosowania polskiego prawa rolnego i żywnościowego do prawa Unii Europejskiej*, TWIGGER, Warszawa 2001

Dąbrowski J., Krzyżanowska Z., *Polski sektor rolno-żywnościowy. Skutki integracji z UE na tle koniecznych dostosowań*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2000

Hutyra A., *System HACCP*, „Biuletyn EURO-INFO 2002”, nr 10, ss. 18-19

Obiedziński M.W., *Urzędowa kontrola żywności w UE*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2000

2. Wykaz podstawowych aktów prawnych obowiązujących w UE i Polsce

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 95/2/WE z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (zmieniona dyr. nr 94/34/WE)

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 94/35/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. dotycząca słodzików używanych w środkach spożywczych (zmieniona dyr. nr 96/83/WE)

Dyrektywa Rady nr 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 94/36/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2000/36/WE z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2000/13/WE z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych

Dyrektywa Rady nr 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi

Dyrektywa Komisji nr 96/5/WE z dnia 16 lutego 1996 r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci

Dyrektywa Rady nr 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie urzędowej kontroli żywności

Dyrektywa Rady nr 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych

Dyrektywa Rady nr 89/391/EWG z dnia 12 czerwca 1989 r. w sprawie wprowadzenia przedsięwzięć mających na celu ulepszenie warunków BHP pracowników podczas pracy

Dyrektywa Rady nr 89/655/EWG z dnia 30 listopada 1989 r. w sprawie minimalnych wymagań w dziedzinie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia przy użytkowaniu przez pracowników urzędzeń produkcyjnych podczas pracy

Dyrektywa Rady nr 89/656/EWG z dnia 30 listopada 1989 r. w sprawie minimalnych wymagań dot. bhp pracowników korzystających z urzędzeń ochronnych

Ustawa z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2001 Nr 5, poz. 44)

Rozporządzenie ministra rolnictwa i rozwoju wsi z 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2002 Nr 220, poz. 1856)

Ustawa z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. 2001 Nr 63, poz. 634 ze zm.).

Rozporządzenie ministra zdrowia w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz. U. 2002 Nr 234, poz. 1979)

Rozporządzenie ministra zdrowia w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w obrocie środkami spożywczymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi środkami spożywczymi (Dz. U. 2002 Nr 234, poz. 1976)

3. Wykaz stron www przydatnych dla przedsiębiorców branży piekarniczej i cukierniczej

Źródła w językach obcych

Komisja Europejska - polityka dotycząca żywności :
<http://europa.eu.int/scadplus/leg/en/s87500.htm>

Komisja Europejska - bezpieczeństwo żywności:
http://europa.eu.int./comm/food/index_en.html

Kodeks Żywnościowy FAO:
<http://www.codexalimentarius.net/>

Portale informacyjne dla producentów żywności:

http://www.foodsciencecentral.com/ixbin/hixclient.exe?_IXSESSION_=&search-form=index.html&submit-button=search&_IXSmenu_=1&_IXmenu_=1

<http://www.leatherheadfood.com/lfi/index.htm>

Źródła w języku polskim

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi:
<http://www.minrol.gov.pl/>

Przegląd Piekarski i Cukierniczy:
<http://www.ppic.pl/>

Informacje o HACCP:
http://www.hotelarze.pl/rest/system_haccp.html



Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości (PARP) jest państwową osobą prawną powołaną w 2001 roku. Podlega Ministrowi Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej. Celem działania Agencji jest udział w realizacji programów rozwoju gospodarki, w szczególności w zakresie wspierania rozwoju małych i średnich przedsiębiorstw (MSP), eksportu, wykorzystania nowych technik i technologii, a także tworzenia nowych miejsc pracy, przeciwdziałania bezrobociu i rozwoju zasobów ludzkich.

Cel ten jest realizowany m.in. przez świadczenie usług doradczych i eksperckich dla przedsiębiorców, osób bezrobotnych, organów administracji rządowej oraz samorządowej, a także udzielanie dotacji i pożyczek przedsiębiorcom oraz dotacji instytucjom wspierającym przedsiębiorczość. Ponadto PARP ułatwia MSP dostęp do wiedzy poprzez organizowanie szkoleń i otwartych targów, wydawanie poradników oraz prowadzenie punktu informacyjnego w siedzibie Agencji.

Dotacje i inne formy wsparcia MSP

Najpopularniejszą formą wsparcia małych i średnich przedsiębiorstw przez PARP są **dotacje**. Dotacja jest bezzwrotną pomocą finansową. Zazwyczaj jest to **refundacja kosztów**, które przedsiębiorca poniósł.

Aby uzyskać bezzwrotną pomoc finansową trzeba spełnić następujące warunki:

- być **małym lub średnim przedsiębiorcą***,
- mieć siedzibę na terenie Polski,
- być bezpośrednio odpowiedzialnym za przygotowanie projektu i za nadzór nad jego realizacją,
- posiadać odpowiednie środki finansowe zapewniające płynną i terminową realizację działań.

Co zrobić, aby dostać dotację z programów PHARE?

1. Zgłosić się do jednej z **16 Regionalnych Instytucji Finansujących** lub najbliższego **Punktu Konsultacyjno - Doradczego**, gdzie otrzymają Państwo **bezpłatnie** wszystkie niezbędne informacje oraz wymagane formularze. Można też pobrać dokumenty ze strony internetowej PARP. Na początku prosimy zapoznać się z **Wytycznymi dla Wnioskodawców**.

** W rozumieniu ustawy z dnia 19 listopada 1999 r. Prawo działalności gospodarczej (Dz. U. Nr 101, poz. 1178 z późn. zm.), a w szczególności Art. 2, Art. 54, Art.55.*

2. **Wybrać akredytowanego wykonawcę** i podpisać z nim umowę, jeśli dotacja ma obejmować usługi doradczo - szkoleniowe. Lista Wykonawców jest dostępna na stronie internetowej www.parp.gov.pl lub w siedzibie każdego RIF.
3. **Wypełnić wniosek i złożyć go w wymaganym terminie w Regionalnej Instytucji Finansującej** właściwej dla danego województwa. Przyznanie dotacji następuje po zaaprobowaniu wniosku przez Komisję. Pomoc finansowa w ramach programów dotacji PHARE 2000 i PHARE 2001 jest **refundacją części kosztów**, które zostaną poniesione w trakcie realizacji działań przez przedsiębiorcę.

Gdzie szukać szczegółowych informacji i pomocy w przygotowaniu wniosku?

- Regionalne Instytucje Finansujące (RIF) lista adresowa na stronie internetowej PARP pod adresem: <http://www.parp.gov.pl>
- Punkty Konsultacyjno - Doradcze - listę punktów posiada każdy RIF oraz jest ona dostępna na stronie internetowej PARP pod adresem: <http://www.parp.gov.pl>