

Szkolenie: Znakowanie żywności - deklaracja kraju pochodzenia i pochodzenia podstawowego składnika

Szkolenie ma na zapoznanie uczestników z obowiązkowym i dobrowolnym znakowaniem środków spożywczych informacją o pochodzeniu żywności.

Termin i czas trwania: 18.08.2026 10:00 - 12:00

Koszt udziału w szkoleniu: 200 zł netto + 23% VAT*

**Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia*

Tryb szkolenia: szkolenie online

Grupa docelowa: pracownicy przemysłu spożywczego, sieci handlowych, w szczególności działów: jakości, technologii, bezpieczeństwa żywności, regulatory / compliance,

Program:

1. Kraj pochodzenia żywności – kiedy jest obowiązkowy, a kiedy dobrowolny? (30 minut)

- Kiedy musisz, a kiedy możesz? Różnica między deklaracją obowiązkową a dobrowolną w świetle Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.
- Przegląd przepisów sektorowych (obowiązkowych): Jak prawidłowo znakować świeże mięso (wieprzowe, drobiowe, owcze, kozie), miód, oliwę z oliwek oraz owoce i warzywa.
- Deklaracja dobrowolna i marketingowa:
 - Używanie flag, grafik (np. kontur mapy) i haseł sugerujących pochodzenie – kiedy stają się one deklaracją pochodzenia?
 - Krajowe zasady i kryteria stosowania wyróżnika „Produkt polski” (Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych).

2. Pochodzenie podstawowego składnika – Rozporządzenie 2018/775 w praktyce (45 minut)

- Definicja „podstawowego składnika”: Jak określić, który składnik produktu jest podstawowy (kryterium ilościowe vs. kryterium jakościowe/percepcja konsumenta).
- Jak prawidłowo prezentować informację na etykiecie?
 - Dozwolone formy zapisu (np. „UE”, „spoza UE”, konkretny kraj, region geograficzny lub formuła „nie pochodzi z...”).
- Wyłączenia z przepisów: Nazwy handlowe, znaki towarowe, nazwy zwyczajowe – kiedy nie trzeba stosować rozporządzenia?

3: Case Studies – Analiza etykiet i przykłady błędnych informacji (30 minut)

4: Panel dyskusyjny i Q&A (15 minut)

- **Odpowiedzi na pytania uczestników.**

Prowadzący: Dr nauk rolniczych w zakresie technologii żywności, ekspertka Silliker Polska Sp. z o.o. (grupa Mérieux NutriSciences). Z firmą związana od 2005 r., obecnie Kierownik ds. Bezpieczeństwa Żywności. Specjalizuje się w prawie żywnościowym, w szczególności w bezpieczeństwie i znakowaniu żywności, zarządzaniu ryzykiem alergenicznym oraz ocenie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Od ponad 20 lat zajmuje się ekspercką oceną zgodności etykiet z przepisami prawa UE, współpracując z producentami żywności i sieciami handlowymi. Prelegentka i trenerka szkoleń specjalistycznych, ceniona za praktyczne podejście i znajomość realiów rynkowych.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.pdf>

Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji

Przed szkoleniem przesyłamy na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej ZOOM.

Kontakt: e-mail: szkolenia@mxns.com, tel: + 48 726 622 133