

Szkolenie: Znakowanie środków spożywczych: branża mięsna. Prawo i praktyka.

Celem szkolenia jest **praktyczne przygotowanie uczestników do prawidłowego znakowania mięsa i produktów mięsnych**, z uwzględnieniem aktualnych przepisów prawa UE, interpretacji organów urzędowej kontroli oraz najnowszych trendów rynkowych i oczekiwań konsumentów..

Termin i czas trwania: 05.11.2026 10:00 - 15:00

Koszt udziału w szkoleniu: 650 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, badań i rozwoju, regulatory/compliance.

Program:

- 1. Ogólne wymagania dotyczące przekazywania konsumentom informacji o żywności/ Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, z uwzględnieniem aktualnej praktyki organów urzędowej kontroli:**
 - zasady rzetelnego informowania konsumentów – informacje niedozwolone i wprowadzające w błąd, czytelność i forma prezentacji informacji (w tym „clean label” a obowiązki informacyjne),
 - nazwa środka spożywczego – znaczenie prawidłowego nazewnictwa w komunikacji marketingowej,
 - wykaz składników – prawidłowe nazwy składników, kolejność, deklaracja QUID,
 - znakowanie składników alergennych,
 - kraj pochodzenia i pochodzenie podstawowego składnika (rozporządzenie (UE) nr 2018/775),
 - data minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i warunki użycia,
 - deklaracja ilości netto.
- 2. Wartość odżywcza – wymagania prawne i komunikacja marketingowa**
 - obowiązkowe informacje o wartości odżywczej – zakres i sposób prezentacji,
 - produkty zwolnione z obowiązku znakowania wartością odżywczą,
 - dobrowolne informacje o wartości odżywczej – kiedy i jak je stosować,
 - tolerancje dla wartości odżywczej – zgodnie z przewodnikiem Komisji Europejskiej,
- 3. Znakowanie żywności z branży mięsnej – aspekty praktyczne i trendy rynkowe**
 - specyfika znakowania mięsa, surowych wyrobów mięsnych i produktów mięsnych

- prawidłowe znakowanie pochodzenia mięsa i mięsa jako składnika
- mięso jako składnik w produktach mięsnych – QUID i przykłady obliczeń
- szczególne przypadki znakowania produktów mięsnych – case-study z praktyki rynkowej

4. Treści dobrowolne w oznakowaniu żywności – „free from”, clean label i green claims

- określenia negatywne typu: „bez substancji konserwujących”, „bez dodatku fosforanów”,
- oświadczenia i znaki dobrowolne: „bez GMO”, „bez laktozy”, „Produkt polski” i inne
- clean label w branży mięsnej – możliwości i ryzyka
- oświadczenia środowiskowe („green claims”) – aktualne wymagania i nadchodzące zmiany,
- przykłady oświadczeń zgodnych i niezgodnych z przepisami,

5. Sesja pytań i odpowiedzi + case studies

- omówienie rzeczywistych przypadków z praktyki rynkowej,
- najczęstsze problemy i pytania zgłaszane przez producentów i sieci handlowe,
- rekomendacje, jak ograniczyć ryzyko zakwestionowania oznakowania.

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 alergenowym oraz ocenie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Od ponad 15 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.

** Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux NutriSciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Koszt szkolenia w trybie stacjonarnym wynosi 760 zł netto. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym na adres mailowy: szkolenia@mxns.com

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