

## **Szkolenie: Znakowanie środków spożywczych - praktyczne warsztaty dla zaawansowanych - branża piekarsko-cukiernicza**

Szkolenie ma formę **praktycznych warsztatów dla osób zaawansowanych**, pracujących na co dzień ze znakowaniem produktów piekarskich i cukierniczych. Jego celem jest **pogłębienie wiedzy i umiejętności w zakresie prawidłowego, a jednocześnie atrakcyjnego rynkowo znakowania**, z uwzględnieniem aktualnych wytycznych, interpretacji organów kontrolnych oraz trendów konsumenckich..

**Termin i czas trwania:** 27.10.2026 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

### **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 (w tym zbóż i glutenu)
  - 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 piekarsko – cukierniczej – praktyczne warsztaty**

- specyfika znakowania pieczywa i wyrobów piekarsko-cukierniczych,
- określenia: **rzemieślniczy, tradycyjny, rustykalny, z zakwasem** – co wolno, a czego nie,
- znakowanie pieczywa z odniesieniem do nazwy zboża – zasady i pułapki,
- oświadczenia żywieniowe w praktyce znakowania pieczywa,
- **warsztat**: przygotowanie i analiza treści etykiety na bazie dostarczonych przykładów.

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

- określenia negatywne typu: „bez substancji konserwujących”, „bez barwników
- oświadczenia i znaki dobrowolne: „bez GMO”, „bez laktozy”, „Produkt polski” i inne
- clean label w piekarsko-cukierniczej – 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 Nutri Sciences (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](mailto:szkolenia@mxns.com)

**Kontakt:** e-mail: [szkolenia@mxns.com](mailto:szkolenia@mxns.com), telefon: + 48 726 622 133