

ŁUKASZ MIKOŁAJ SOKOŁOWSKI\*

ORCID: 0000-0001-7391-7205

# Z prawnej problematyki pojęcia wprowadzenia do obrotu żywności

## Wprowadzenie

Przedmiotem rozważań jest pojęcie wprowadzenia do obrotu żywności. Polski ustawodawca, definiując „wprowadzenie do obrotu” żywności, odesłał do pojęcia „wprowadzenie na rynek”, określonego w prawie unijnym<sup>1</sup>. Sformułowania te w odniesieniu do żywności stanowią zatem synonimy.

Podjęcie tego tematu uzasadniają różne względy, w tym gospodarcze, społeczne i teoretyczne. Jak wskazuje Komisja Europejska, wprowadzenie do obrotu jest momentem decydującym o zastosowaniu unijnego prawodawstwa, ponieważ to w chwili udostępnienia na rynku wszystkie produkty, zarówno te wytworzone w Unii, jak i importowane z państw trzecich, muszą być zgodne z regulacjami obowiązującymi w chwili wprowadzenia ich do obrotu<sup>2</sup>. Jest to o tyle istotne dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze, że wiele wymogów i obowiązków nałożonych przez prawodawcę musi być spełnionych właśnie w tym momencie, co ma

---

\* Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

<sup>1</sup> Art. 3 ust. 3 pkt 52) ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 136, poz. 914 ze zm., dalej: u.b.ż.ż.) w zw. z art. 3 pkt 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31, s. 1 ze zm., dalej: rozporządzenie nr 178/2002).

<sup>2</sup> Zawiadomienie Komisji Niebieski przewodnik – wdrażanie unijnych przepisów dotyczących produktów 2016 (Dz. Urz. UE C 272, s. 20, dalej: Niebieski przewodnik).

wpływ na strategię prowadzenia działalności gospodarczej<sup>3</sup>. Produkty po wprowadzeniu do obrotu mogą być bowiem udostępniane w całym łańcuchu dostawy bez dodatkowych uwag, nawet w przypadku zmian w stosownych przepisach prawa lub odpowiednich normach, o ile przepisy nie stanowią inaczej<sup>4</sup>.

Odpowiednie określenie momentu, w którym żywność ma spełniać wymogi prawne, jest niezwykle istotne dla realizacji podstawowego celu prawa żywnościowego, jakim jest ochrona zdrowia i życia ludzi. Znajduje to potwierdzenie w jednym z wymogów prawa żywnościowego, zgodnie z którym żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek<sup>5</sup>. Pomiędzy wprowadzeniem żywności do obrotu a zapewnieniem jej bezpieczeństwa istnieje zatem swoista zależność. Wprowadzenie żywności na rynek wiąże się z koniecznością spełnienia wymogów, jakie stawia prawo żywnościowe, a najważniejszym i podstawowym z nich jest jej bezpieczeństwo<sup>6</sup>. Natomiast wytwarzanie środków spożywczych na własny użytek nie podlega regulacjom prawnożywnościowym, choć może wymagać stosowania przepisów innych dziedzin i gałęzi prawa, np. prawa ochrony środowiska.

Jeśli chodzi o względy teoretyczne, to trzeba podkreślić, że wprowadzenie na rynek bezpiecznej żywności łączy się z podstawowymi kategoriami pojęciowymi, takimi jak: żywność, bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe.

Celem rozważań jest próba odpowiedzi na pytanie, czy pojęcie wprowadzenia do obrotu uwzględnia swoistość środków spożywczych, konieczność szczególnej ochrony konsumenta żywności oraz wyzwania i wymogi współczesności związane z koniecznością zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego m.in. przez stosowanie nowych technologii i innowacyjnych metod produkcji żywności, spożywanie dotychczas nieznanych środków spożywczych oraz ograniczenie marnotrawienia żywności.

---

<sup>3</sup> C. Simpson, *Issues Concerning the Definition of 'Placing on the Market' under Regulation (EC) No 178/2002*, „European Food and Feed Law Review” 2020, nr 6, s. 540.

<sup>4</sup> Niebieski przewodnik, s. 20.

<sup>5</sup> Zgodnie z art. 14 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>6</sup> Art. 3 ust. 3 pkt 5 u.b.ż.ż. Chodzi o ogół warunków, które muszą być spełniane, i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka. Dotyczą one w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności oraz cech organoleptycznych.

## 1. Wprowadzenie do obrotu i udostępnienie na rynku produktów przemysłowych

W rozumieniu unijnego prawodawstwa dotyczącego produktów przemysłowych, z wyłączeniem żywności<sup>7</sup>, „wprowadzenie do obrotu” oznacza udostępnienie produktu na rynku wspólnotowym po raz pierwszy<sup>8</sup>. Od tego pojęcia należy odróżnić „udostępnienie produktu na rynku”, które oznacza każde dostarczenie produktu w celu jego dystrybucji, konsumpcji lub używania na rynku wspólnotowym w ramach działalności handlowej, odpłatnie lub nieodpłatnie<sup>9</sup>.

Wprowadzenie do obrotu produktu przemysłowego jest zarezerwowane wyłącznie dla producenta lub importera – są to jedyne podmioty gospodarcze, które wprowadzają produkty do obrotu<sup>10</sup>. Kiedy producent lub importer po raz pierwszy dostarcza produkt przemysłowy do dystrybutora lub użytkownika, takie działanie zawsze jest nazywane w kontekście prawnym wprowadzeniem do obrotu, natomiast wszelkie późniejsze operacje, np. pomiędzy dystrybutorami lub między dystrybutorem a użytkownikiem, są określane jako udostępnianie<sup>11</sup>.

Trzeba zaznaczyć, że jeśli chodzi o udostępnianie, to koncepcja wprowadzenia na rynek odnosi się do każdego egzemplarza produktu, a nie typu produktu czy tego, czy został wyprodukowany jako pojedynczy egzemplarz, czy w ramach serii<sup>12</sup>. W konsekwencji nawet jeśli model lub typ produktu został dostarczony przed wejściem w życie nowych obowiązkowych wymagań, poszczególne egzemplarze tego samego modelu lub typu, które są wprowadzane na rynek po wprowadzeniu nowych wymagań, muszą być z nimi zgodne<sup>13</sup>.

Jak wskazuje Komisja, wprowadzenie produktu do obrotu wymaga złożenia oferty zawarcia lub umowy (pisemnej lub ustnej) pomiędzy dwoma lub kilkoma osobami prawnymi lub fizycznymi w zakresie odpłatnego lub bezpłatnego przeniesienia tytułu własności, posiadania lub innego prawa

<sup>7</sup> C. Simpson, *Issues Concerning the Definition...*, s. 540. Zob. decyzję Parlamentu Europejskiego i Rady nr 768/2008/WE z 9 lipca 2008 r. w sprawie wspólnych ram dotyczących wprowadzania produktów do obrotu, uchylająca decyzję Rady 93/465/EWG (Dz. Urz. UE L 282, s. 82 i n. ze zm., dalej: decyzja nr 768/2008/WE) oraz Niebieski przewodnik, s. 13.

<sup>8</sup> Art. R1 pkt 1 załącznika I do decyzji nr 768/2008/WE.

<sup>9</sup> Art. R1 pkt 2 załącznika I do decyzji nr 768/2008/WE.

<sup>10</sup> Niebieski przewodnik, s. 18.

<sup>11</sup> Ibidem.

<sup>12</sup> Ibidem.

<sup>13</sup> Ibidem.

własności związanego z danym produktem po zakończeniu etapu produkcji<sup>14</sup>. Nie wymaga fizycznego przekazania produktu.

## 2. Wprowadzenie do obrotu żywności

Wprowadzenie do obrotu żywności oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie, oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania. Definicja ta jest niezwykle szeroka i obejmuje już samo posiadanie w celu przeniesienia produktu do odbiorcy końcowego, a nawet pośrednika handlowego<sup>15</sup>. Nie zawiera ograniczeń podmiotowych, a za wprowadzającego na rynek uznaje się podmiot będący w ramach łańcucha dystrybucji lub poza nim, może to być zatem producent żywności, a także podmiot stanowiący kolejne ogniwo łańcucha dystrybucji<sup>16</sup>. Jak wskazał WSA w Warszawie, właściwe rozumienie pojęcia „wprowadzenie do obrotu” to nie tylko pierwsza czynność producenta żywności, lecz również oferowanie jej do sprzedaży, w tym posiadanie żywności oraz dysponowanie żywnością<sup>17</sup>.

Zakres pojęcia „wprowadzenie na rynek” w odniesieniu do środków spożywczych jest znacznie szerszy niż w przypadku innego rodzaju produktów. Definicja wprowadzenia na rynek zawiera wszystkie rodzaje sprzedaży i dostaw żywności, włączając jednorazową sprzedaż, jednorazowe dostawy, jednorazowe dostawy wolne od opłat oraz posiadanie żywności w celu sprzedaży<sup>18</sup>. Zakres ten nie obejmuje jednak produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego spożycia<sup>19</sup>.

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> A. Balicki, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa 2013, s. 309 i n.

<sup>16</sup> Ibidem, s. 311.

<sup>17</sup> Wyrok WSA w Warszawie z 24 listopada 2010 r., sygn. akt VI SA/Wa 1610/10, Legalis nr 372610.

<sup>18</sup> Wnioski Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt – Wskazówki do interpretowania przepisów art. 11, 12, 14, 17, 18, 19 oraz 20 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, <https://www.gov.pl/web/gis/przewodnik-do-interpretowania-przepisow-rozporzadzenia-nr-1782002-parlamentu-europejskiego-i-rady> [dostęp: 4.05.2023], s. 9.

<sup>19</sup> Art. 1 ust. 3 rozporządzenia nr 178/2002.

Aby odpowiedzieć na pytanie, czy doszło do wprowadzenia żywności do obrotu, konieczna jest ocena charakteru pierwszej czynności producenta rozumianej jako wprowadzenie do obrotu<sup>20</sup>. Produkt może być traktowany jako wprowadzony na rynek dopiero wówczas, gdy opuścił proces produkcji prowadzony przez producenta i wszedł do procesu handlowego, w którym jest oferowany odbiorcom w celu użycia lub konsumpcji<sup>21</sup>.

W świetle tej definicji za wprowadzenie na rynek nie można uważać daty pierwszej sprzedaży. Zdaniem Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Łodzi samo wprowadzenie do obrotu w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 52 u.b.ż.ż. to nie tylko wąsko rozumiane wprowadzenie do sprzedaży konkretnych suplementów diety poprzez rynek detaliczny bądź hurtowy<sup>22</sup>. Już podjęcie przez producenta decyzji o produkcji żywności, spełnienie pozostałych ustawowych warunków do rozpoczęcia produkcji i posiadanie nawet pierwszej partii produktu, nawet jeśli nie pojawił się on w sprzedaży, oznacza wprowadzenie do obrotu<sup>23</sup>.

### 3. Wprowadzenie do obrotu szczególnych kategorii żywności na przykładzie nowej żywności

Wprowadzenie na rynek unijny niektórych rodzajów żywności, szczególnie w przypadku braku historii jej bezpiecznego stosowania, wymaga uzyskania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze administracyjnych zezwoleń lub powiadamiania określonych organów administracyjnych<sup>24</sup>. Można wskazać np. na zezwolenia Komisji na wprowadzenie do obrotu nowej żywności i żywności genetycznie zmodyfikowanej oraz na wymóg powiadamiania Głównego Inspektora Sanitarnego<sup>25</sup> o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu żywności dla określonych grup konsumentów w przypadkach wskazanych przez prawodawcę oraz w każdym przypadku wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu suplementów diety i niektórych ściśle określonych środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi<sup>26</sup>.

<sup>20</sup> A. Balicki, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 311.

<sup>21</sup> Wyrok Trybunału z 9 lutego 2006 r. w sprawie C-127/04 – Declan O’Byrne przeciwko Sanofi Pasteur MSD Ltd i Sanofi Pasteur SA, ECLI:EU:C:2006:93.

<sup>22</sup> Wyrok WSA w Łodzi z 20 września 2007 r., sygn. akt III SA/Łd 376/07, Legalis nr 2198765.

<sup>23</sup> Ibidem.

<sup>24</sup> M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, Warszawa 2017, s. 62.

<sup>25</sup> Art. 29 i n. u.b.ż.ż.

<sup>26</sup> M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, s. 62.

Dalsze rozważania zostaną poświęcone nowej żywności, stanowiącej przykład środków spożywczych wymagających uzyskania stosownego zezwolenia na wprowadzenie na rynek unijny. W odniesieniu do tego rodzaju produktów, nieposiadających historii bezpiecznego stosowania w UE, prawodawca unijny nie przewiduje szczegółowych wymogów materialnych, od spełnienia których uzależnia możliwość wprowadzenia ich na rynek unijny. W rzeczywistości dotyczą one każdego rodzaju środków spożywczych i wynikają z innych aktów prawnych regulujących wprowadzenie żywności do obrotu, które mają charakter bardziej ogólny i horyzontalny. Żywność wprowadzana na rynek nie może być niebezpieczna.

W odniesieniu do nowej żywności utworzono system przedrynkowej kontroli bezpieczeństwa produktu. Ma on charakter prewencyjny<sup>27</sup>. Mimo że w prawie żywnościowym funkcjonuje ogólna zasada, zgodnie z którą wszystko, co nie jest zabronione prawem, jest dozwolone, legislator coraz częściej stosuje zasadę zakazu. Zgodnie z nią do wprowadzenia określonej żywności konieczne jest uzyskanie zezwolenia, bez którego dystrybucja tych środków spożywczych jest niedozwolona<sup>28</sup>. Zasada ta znalazła zastosowanie także w odniesieniu do nowej żywności, która nie może być wprowadzana na rynek unijny wyłącznie na własną odpowiedzialność dystrybutora<sup>29</sup>, ale której bezpieczeństwo musi być sprawdzone.

Przedrynkowa ocena nieszkodliwości<sup>30</sup> nowej żywności uzasadniona jest koniecznością analizy, a przede wszystkim oceny ryzyka. Z nim bowiem wiąże się wprowadzanie do procesu produkcji różnych osiągnięć nauki w postaci innowacji<sup>31</sup>. Ryzykiem określa się pewnego rodzaju wypadkową<sup>32</sup> niebezpieczeństwa zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz do-

<sup>27</sup> M. Kraus, *Novel Food: Risikominimierung neuartiger Lebensmittel durch Zulassungsrestriktionen?*, Bayreuth 2001, s. 41.

<sup>28</sup> R. Büscher, *Was sind „Novel Food“? Zum Anwendungsbereich der „Novel Food“-Verordnung*, w: R. Streinz (red.), *Novel Food*, Bayreuth 1995, s. 21; T.M. Spranger, *WTO-rechtliche Probleme der Genehmigungspflicht für neuartige Lebensmittel im Hinblick auf das SPS-Übereinkommen*, „ZLR – Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht” 2000, nr 1, s. 111.

<sup>29</sup> R. Streinz, *Anwendbarkeit der Novel Food-Verordnung und Definition von Novel Food*, „ZLR – Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht” 1998, nr 1, s. 2.

<sup>30</sup> Oceniana jest nieszkodliwość produktu, ponieważ sprawdzeniu podlegają jedynie wymogi określone w regulacjach dotyczących nowej żywności. Tam natomiast mowa jest o braku zagrożenia dla konsumenta, a nie o nienadawaniu się do spożycia przez ludzi.

<sup>31</sup> I. Lipińska, *Ryzyko innowacyjne w produkcji żywności – aspekty prawne i ekonomiczne*, „Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu” 2015, t. XVII, z. 1, s. 130.

<sup>32</sup> M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, s. 65.

tkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia<sup>33</sup>. Porównanie polskiego tłumaczenia rozporządzenia nr 178/2002 z wersją angielską<sup>34</sup> lub niemiecką<sup>35</sup> nakazuje jednak rozumieć wykorzystane w tej definicji sformułowanie „niebezpieczeństwo” jako funkcję prawdopodobieństwa, a nie stan zagrożenia<sup>36</sup>. Jak twierdzi Paweł Wojciechowski, ryzyko oznacza więc prawdopodobieństwo wystąpienia określonych negatywnych skutków dla zdrowia w wyniku zagrożenia oraz prawdopodobieństwo wystąpienia określonego rodzaju tych skutków<sup>37</sup>. Zagrożeniem jest zaś czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne konsekwencje dla zdrowia<sup>38</sup>.

Co do kwestii obecności tych czynników w nowej, niespożywanej i nieznannej w UE żywności, a dalej – konsekwencji jej spożycia, brak jest pewności. Rodzi to konieczność przeprowadzenia analizy ryzyka składającej się z trzech etapów: oceny, zarządzania i informowania o ryzyku<sup>39</sup>. Ocena ryzyka, która musi być wsparta naukowo, dzieli się na cztery etapy: identyfikacja zagrożenia, charakterystyka niebezpieczeństwa, ocena ekspozycji i charakterystyka ryzyka<sup>40</sup>. Zarządzanie ryzykiem polega na zbadaniu i rozważeniu alternatywnych sposobów postępowania w porozumieniu z zainteresowanymi stronami, biorąc pod uwagę ocenę ryzyka i inne prawnie uzasadnione czynniki, oraz w razie potrzeby na wybraniu stosownych sposobów zapobiegania ryzyku i kontroli<sup>41</sup>. Natomiast informowanie o ryzyku oznacza interaktywną wymianę informacji i opinii podczas analizy ryzyka, dotyczących zagrożeń i ryzyka, czynników związanych z ryzykiem i postrzeganiem ryzyka, między oceniającymi ryzyko, zarządzającymi ryzykiem, konsumentami, przedsiębiorstwami żywnościowymi i paszowymi, środowiskiem naukowym i innymi zainteresowanymi stronami, z uwzględ-

<sup>33</sup> Art. 3 pkt 9 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>34</sup> Ang. *function of the probability*.

<sup>35</sup> Niem. *eine Funktion der Wahrscheinlichkeit*.

<sup>36</sup> P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowski, *System prawa żywnościowego*, Warszawa 2017, s. 150.

<sup>37</sup> Ibidem, s. 150. P. Wojciechowski twierdzi, że na stopień ryzyka wpływa prawdopodobieństwo wystąpienia negatywnych skutków oraz prawdopodobieństwo wystąpienia określonego rodzaju tych skutków; im większe prawdopodobieństwo wystąpienia skutków o dużej dotkliwości dla zdrowia człowieka, tym większe jest ryzyko.

<sup>38</sup> Art. 3 pkt 14 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>39</sup> Art. 3 pkt 10 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>40</sup> Art. 3 pkt 11 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>41</sup> Art. 3 pkt 12 rozporządzenia nr 178/2002. Por. M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, s. 66.



nieniem wyjaśnienia wniosków z oceny ryzyka i powodów decyzji w zakresie zarządzania ryzykiem<sup>42</sup>.

Podmiot zamierzający wprowadzić nową żywność na rynek unijny zobowiązany jest uzyskać zezwolenie. To właśnie on dokonuje bowiem pierwszej oceny ryzyka<sup>43</sup>. Na wprowadzającym spoczywa zatem obowiązek dostarczenia dowodu bezpieczeństwa żywności<sup>44</sup>.

Trzeba podkreślić, że zezwolenie, ale także ewentualne notyfikacje muszą być uzyskane i dokonane przed wprowadzeniem danego rodzaju żywności na rynek unijny. W tym aspekcie wprowadzenie żywności na rynek nie odnosi się do każdorazowego produktu, ale do pierwszego udostępnienia żywności danego rodzaju na rynku unijnym. Wprowadzenie na rynek w tym rozumieniu dotyczy zatem pierwszego wprowadzenia danego rodzaju żywności do obrotu, a nie konkretnych środków spożywczych.

#### 4. Wprowadzenie do obrotu z perspektywy odpowiedzialności za żywność niebezpieczną

W systemach prawa cywilnego wyróżnia się dwa reżimy odpowiedzialności za szkodę: reżim *ex delicto* i reżim *ex contractu*, przy czym w ramach drugiego reżimu wskazuje się dodatkowo odpowiedzialność na zasadach ogólnych oraz szczególną odpowiedzialność kontraktową (rękojmia, gwarancja)<sup>45</sup>.

Nabycie przez konsumenta żywności niebezpiecznej lub nieodpowiadającej przepisom prawa żywnościowego<sup>46</sup> może stanowić nienależyte wykonanie zobowiązania i być podstawą odpowiedzialności zbywającego<sup>47</sup>.

<sup>42</sup> Art. 3 pkt 13 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>43</sup> N. Zbinden, *Die Zulassung von Novel Food nach Gemeinschaftsrecht und schweizerischem Recht*, Basel 2009, s. 11–12.

<sup>44</sup> E. Rehbinder, *Das Konzept des anlagen- und produktbezogenen EG-Gentechnikrechts – die Freisetzungsrichtlinie und die Novel Foods-Verordnung*, „ZUR – Zeitschrift für Umweltrecht” 1999, nr 1, s. 10 i n.

<sup>45</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny żywnościowy pierwotny i przetworzony. Wybrane problemy*, „Studia Iuridica Agraria” 2011, t. IX, s. 328 i przywołana tam literatura. Autor wskazuje, że klasyfikacja ta nie jest bezdyskusyjna, z jednej strony bowiem występuje reżim o jednolitym zakresie, ściśle wyznaczonym, jakim jest reżim *ex contractu*, z drugiej zaś wiele różnych rodzajów, których jedyną cechą wspólną, i to negatywną, jest to, iż nie jest to odpowiedzialność *ex contractu*.

<sup>46</sup> Na przykład nieodpowiadającej przepisom prawa żywnościowego w zakresie znakowania.

<sup>47</sup> Na podstawie art. 471 k.c. czy przepisów dotyczących gwarancji lub rękojmi.



Jednak reżim kontraktowy ograniczany jest zasadą *privity of contract*, zgodnie z którą nie ma on zastosowania w sytuacji, gdy osobą poszkodowaną nie jest strona umowy, lecz osoby trzecie<sup>48</sup>. Mając na uwadze relatywnie niskie ceny żywności oraz ryzyko, jakie może ona stanowić, zwłaszcza dla zdrowia i życia człowieka, reżim odpowiedzialności kontraktowej nie ma większego znaczenia praktycznego.

Odpowiedzialność deliktowa na zasadach ogólnych wiąże się zaś z koniecznością wykazania winy<sup>49</sup> po stronie sprawcy szkody, ale w odniesieniu do żywności – ze względu na złożoność procesów technologicznych – jest to w zasadzie niemożliwe lub związane z bardzo wysokimi kosztami<sup>50</sup>. W przypadku tych produktów trudniejsze jest zapewnienie skutecznej kontroli bezpieczeństwa, co w konsekwencji zwiększa prawdopodobieństwo zaistnienia nowych wad<sup>51</sup>. Rozwój technologii może pociągać za sobą różnego rodzaju niebezpieczeństwa i stwarza nowe, dawniej nieznanne zagrożenia<sup>52</sup>.

Szybki rozwój produkcji i handlu oraz związane z tym ryzyko wystąpienia zagrożenia dla życia lub zdrowia człowieka spowodowały, że tradycyjne rozwiązania prawne odnoszące się do odpowiedzialności odszkodowawczej stały się nieskuteczne<sup>53</sup>. Odpowiedzią na wyzwania stawiane przez rozwój technologii i stosowanie innowacji było unormowanie szczególnego reżimu odpowiedzialności za produkt niebezpieczny, opierającego się na zasadzie ryzyka, przyczyniającego się do likwidacji asymetrii w zakresie wiedzy i informacji występującej w relacjach przedsiębiorca – konsument<sup>54</sup>, a zatem i skuteczniejszej ochrony podmiotu słabszego ekonomicznie.

Wyraźne odwołanie w przepisach unijnego prawa żywnościowego<sup>55</sup> do reżimu odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny stanowi sugestię, że to właśnie ten reżim odpowiedzialności powinien mieć kluczowe znaczenie w przypadku szkód spowodowanych przez

<sup>48</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 329.

<sup>49</sup> Ibidem, s. 330 i przywołana tam literatura. Autor wskazuje, że wysiłki orzecznictwa zmierzały do złagodzenia tych trudności. Osiągnano to przez różne formy obiektywizacji winy. Podnoszono miarę należytej staranności, tworzono koncepcję winy anonimowej, przyjmowano domniemania co do winy producenta, uznawano, że w razie wątpliwości należy rozstrzygać na korzyść poszkodowanego.

<sup>50</sup> M. Kraus, *Novel Food...*, s. 42.

<sup>51</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 328–329.

<sup>52</sup> E. Kremer, *Odpowiedzialność za zobowiązania związane z prowadzeniem gospodarstwa rolnego*, Kraków 2004, s. 113.

<sup>53</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 329.

<sup>54</sup> M. Kraus, *Novel Food...*, s. 42.

<sup>55</sup> Art. 95 u.b.ż.ż.

żywność niebezpieczną<sup>56</sup>. Żywność ze względu na swoją specyfikę i cechy prawa żywnościowego jest szczególnym rodzajem produktu. Kwestia odpowiedzialności za niebezpieczne środki spożywcze wykazuje zatem swoisty charakter w porównaniu do odpowiedzialności za produkt wadliwy<sup>57</sup>. Reguły odpowiedzialności dotyczą produktu, przez który należy rozumieć rzecz ruchomą, choćby została ona połączona z inną rzeczą, oraz zwierzęta i energię elektryczną<sup>58</sup>. Nie ma wobec tego wątpliwości, że również żywność należy do wskazanej grupy produktów<sup>59</sup>. Produkt jest niebezpieczny, jeśli nie zapewnia bezpieczeństwa, jakiego można oczekiwać, uwzględniając normalne użycie produktu. O tym, czy produkt jest bezpieczny, decydują okoliczności z chwili wprowadzenia go do obrotu, a zwłaszcza sposób zaprezentowania go na rynku oraz podane konsumentowi informacje o jego właściwościach<sup>60</sup>.

Oczekiwania co do poziomu bezpieczeństwa żywności zostały określone normatywnie<sup>61</sup>. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli jest szkodliwy dla zdrowia lub nie nadaje się do spożycia przez ludzi<sup>62</sup>. Oczekiwania te związane są z generalnym zakazem wprowadzenia do obrotu żywności niebezpiecznej. Ogólne zasady prawa żywnościowego wymagają też uwzględniania przy ocenie, czy dany środek spożywczy jest niebezpieczny w zwykłych warunkach korzystania z żywności przez konsumenta, wykorzystywania jej na każdym etapie produkcji, przetwarzania

---

<sup>56</sup> Tak P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 352. Por. M. Syska, w: A. Szymeka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 1057. Autor zauważa, że stanowisko o primacie przepisów dotyczących odpowiedzialności za produkt niebezpieczny nad innymi reżimami odpowiedzialności nie ma uzasadnienia normatywnego, jednak ma szczególne znaczenie praktyczne w odniesieniu do produktów żywnościowych.

<sup>57</sup> Określonej w dyrektywie Rady nr 85/374/EWG z 25 lipca 1985 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich dotyczących odpowiedzialności za produkty wadliwe (Dz. Urz. UE L 210, s. 29; dalej: dyrektywa nr 85/374/EWG).

<sup>58</sup> Zgodnie z art. 449<sup>1</sup> § 2 k.c. definicja ta odpowiada definicji określonej w art. 2 dyrektywy nr 85/374/EWG, która stanowi podstawę dla regulacji we wszystkich państwach członkowskich UE.

<sup>59</sup> J. Kuźmicka-Sulikowska, *Pojęcie produktu niebezpiecznego na gruncie przepisów kodeksu cywilnego dotyczących odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez ten produkt*, w: J. Mazurkiewicz (red.), *Księga dla naszych kolegów. Prace prawnicze poświęcone pamięci doktora Andrzeja Ciska, doktora Zygmunta Masternaka, doktora Marka Zagrosika*, Wrocław 2013, s. 250.

<sup>60</sup> Art. 449<sup>1</sup> ust. 3 zdanie 1 i 2 k.c. oraz art. 6 ust. 1 dyrektywy nr 85/374/EWG.

<sup>61</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 336. Autor wskazuje, że oczekiwania dotyczące poziomu bezpieczeństwa produktu mogą być kształtowane normatywnie.

<sup>62</sup> Art. 14 ust. 2 rozporządzenia nr 178/2002.

i dystrybucji, informacji przeznaczonych dla konsumenta, w tym zapisów na etykiecie oraz innych danych zwykle dostępnych dla konsumenta, a dotyczących unikania konkretnych negatywnych skutków dla zdrowia związanych z daną żywnością lub rodzajem żywności<sup>63</sup>.

Przy podejmowaniu decyzji, że środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia, trzeba mieć na uwadze prawdopodobne natychmiastowe, krótkotrwałe lub długofalowe skutki tej żywności dla zdrowia spożywającej ją osoby, ale i dla kolejnych pokoleń, ewentualne skutki skumulowania toksyczności, a także szczególną wrażliwość zdrowotną określonej kategorii konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest dla niej przeznaczony<sup>64</sup>. Rozstrzygając zaś o tym, że środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi, należy uwzględnić, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi zgodnie z jego przeznaczeniem z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce, jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu<sup>65</sup>.

W związku z tym oceny bezpieczeństwa żywności dokonuje się, biorąc pod uwagę jej cel, jakim jest spożycie przez człowieka, okoliczności jej przygotowania i spożywania, kumulację niepożądanych składników, przeciętną częstotliwość i wielkość konsumpcji danego produktu oraz to, czy jest on przeznaczony dla konkretnej grupy konsumentów.

Szczególne znaczenie dla oceny bezpieczeństwa produktu ma też sposób zaprezentowania go oraz informacje o jego właściwościach podane konsumentowi, który powinien być dostatecznie dobrze poinformowany, uważny i ostrożny oraz od którego można oczekiwać pewnego stopnia wiedzy i orientacji w rzeczywistości, chociaż wiedza ta może nie być kompletna i profesjonalna. Znakowanie żywności zostało szczegółowo uregulowane prawnie. Przewidziano nie tylko zakres podawanych informacji, ale także sposób i formę ich przedstawiania. Trzeba jednak podkreślić, że nie każde uchybienie w znakowaniu produktu będzie się wiązać z uznaniem go za produkt niebezpieczny<sup>66</sup>. Jak bowiem wskazano wyżej, prawnie określone wymagania co do poziomu bezpieczeństwa żywności dotyczą kwestii jej nieszkodliwości i nadawania się do spożycia przez ludzi. Mimo że przy badaniu produktu bierze się pod uwagę informacje podane konsumentowi,

<sup>63</sup> Art. 14 ust. 3 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>64</sup> Art. 14 ust. 4 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>65</sup> Art. 14 ust. 5 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>66</sup> Przykładowo nieprawidłowe informowanie o obecności w nowej żywności lub składniku żywności substancji, która nie występuje w istniejących już odpowiednikach żywnościowych, a która jest źródłem problemów etycznych.

nie oznacza to, że nieprawidłowe oznakowanie automatycznie zmienia kwalifikację produktu na niebezpieczny i wiąże się z odpowiedzialnością podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze w ramach analizowanego reżimu<sup>67</sup>.

Ponieważ rygor odpowiedzialności za produkt niebezpieczny opiera się na zasadzie ryzyka, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze będzie mógł się zwolnić od odpowiedzialności tylko w określonych przypadkach. Trzeba zaznaczyć, że to na nim będzie spoczywał ciężar udowodnienia wystąpienia przesłanek egzoneracyjnych<sup>68</sup>.

W pierwszej kolejności należy wskazać, że zwolnienie od odpowiedzialności na zasadzie ryzyka możliwe jest w przypadku, gdy podmiot nie wprowadził produktu do obrotu. Nie chodzi tu o legalne wprowadzenie żywności na rynek na podstawie uzyskanego zezwolenia czy złożonej notyfikacji, ale o faktyczne każdorazowe wprowadzenie do obrotu konkretnego produktu. Trzeba zauważyć, że dopóki środek spożywczy jest w posiadaniu producenta i nie nastąpi jego wydanie, reżim odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny nie ma zastosowania<sup>69</sup>. Jeżeli jednak żywność jest niebezpieczna w momencie posiadania przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze i oferowania do jej nabycia, to będzie ona tym bardziej niebezpieczna w chwili przekazywania go następnemu uczestnikowi łańcucha żywnościowego<sup>70</sup>.

Zwolnienie od odpowiedzialności możliwe będzie także wtedy, gdy podmiot nie wyprodukował środka spożywczego w celu sprzedaży lub innej formy dystrybucji dla celu gospodarczego ani nie wyprodukował lub nie rozpowszechnił produktu w toku swej działalności gospodarczej. Nie podlega więc zwolnieniu przedsiębiorca wprowadzający dany produkt jednocześnie odpłatnie w ramach prowadzonej działalności gospodarczej i nieodpłatnie w formie gratisów, ani podmiot, który oferuje w celach promocyjnych, reklamowych czy marketingowych ten lub inny dodatkowy środek spożywczy<sup>71</sup>.

---

<sup>67</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 338. Autor wskazuje, że w przypadkach, gdy produkt żywnościowy spełnia wszelkie wymagania prawa żywnościowego i jest należycie oznakowany, dla wykazania niebezpieczeństwa produktu konieczne będzie powołanie się na inne okoliczności, w tym cechy i właściwości produktu występujące w chwili wprowadzenia go do obrotu, które spowodowały, że produkt nie zapewnia bezpieczeństwa, jakiego można oczekiwać, uwzględniając jego normalne użycie.

<sup>68</sup> Zostały one uregulowane w art. 449<sup>3</sup> i 449<sup>5</sup> ust. 1 k.c. oraz art. 7 dyrektywy nr 85/374/EWG.

<sup>69</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 345.

<sup>70</sup> *Ibidem*, s. 346.

<sup>71</sup> M. Syska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 1044.

Przesłanką egzoneracyjną jest również brak wady powodującej szkodę w momencie wprowadzenia produktu do obrotu lub powstanie tej wady później. Ma ona szczególną doniosłość praktyczną z uwagi na swoistość procesu produkcji żywności i konieczność zapewnienia spełnienia wymogów prawa żywnościowego w całym łańcuchu „od pola do stołu”. Żywność może bowiem nabrać cech produktu niebezpiecznego na każdym etapie łańcucha żywnościowego, mimo że w chwili wprowadzenia produktu do obrotu przez producenta nie był on produktem niebezpiecznym<sup>72</sup>. Może to też nastąpić już po nabyciu go przez konsumenta. Producent będzie mógł zatem zwolnić się od odpowiedzialności, jeżeli wykaże, że w chwili wprowadzenia do obrotu środek spożywczy nie był niebezpieczny, a wada powstała wskutek nieprawidłowego przechowywania przez konsumenta. Przeprowadzenie skutecznego dowodu na te okoliczności może okazać się jednak bardzo trudne.

Niemożność wykrycia istnienia wady ze względu na stan wiedzy naukowej i technicznej w momencie wprowadzenia środka spożywczego do obrotu (tzw. ryzyko rozwoju) również może zwolnić od odpowiedzialności za produkt niebezpieczny. Przesłanka ta może mieć największe znaczenie w przypadku żywności, która nie była dotychczas spożywana w znacznym stopniu przez ludzi na terytorium UE i wymaga uzyskania stosownego zezwolenia lub notyfikacji. W związku z brakiem danych dotyczących dłużejletniego stosowania określonych substancji nie można jednak wykluczyć, że w przyszłości pojawią się negatywne konsekwencje spożywania określonego rodzaju żywności lub konkretnych substancji wchodzących w skład żywności<sup>73</sup>.

W świetle orzecznictwa Trybunału<sup>74</sup>, powołując się na ryzyko rozwojowe, należy brać pod uwagę wiedzę naukową i techniczną na poziomie najbardziej zaawansowanym w momencie wprowadzenia produktu do obrotu. Uwzględniać zatem trzeba stan wiedzy i techniki na poziomie eksperckim, a nie praktyki i standardy bezpieczeństwa obowiązujące w danej gałęzi przemysłu<sup>75</sup>. Powinien on mieć charakter obiektywny, nie chodzi więc o wiedzę, którą podmiot posiadał lub mógł posiadać<sup>76</sup>. Producentowi należy

<sup>72</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 344.

<sup>73</sup> Ibidem, s. 346.

<sup>74</sup> Wyrok Trybunału z 29 maja 1997 r. w sprawie C-300/95, Komisja Europejska przeciwko Wielkiej Brytanii, ECLI:EU:C:1997:255.

<sup>75</sup> M. Jagielska, w: A. Olejniczak (red.), *System Prawa Prywatnego*, t. 6: *Prawo zobowiązań – część ogólna*, Warszawa 2014, s. 992 i n.

<sup>76</sup> Wyrok Trybunału z 29 maja 1997 r. w sprawie C-300/95, Komisja Europejska przeciwko Wielkiej Brytanii, ECLI:EU:C:1997:255.

stawiać wysokie wymagania zarówno w zakresie wiedzy o produkcie, jak i wiedzy ogólnej<sup>77</sup>. Wiedza ta powinna być jednak dostępna w momencie wprowadzenia produktu do obrotu<sup>78</sup>, a nie jest taka, gdy zamieszczono ją w nieopublikowanym dokumencie albo w nieopublikowanych wynikach badań<sup>79</sup>. W piśmiennictwie wskazuje się, że przez dostępność należy rozumieć obiektywną możliwość dotarcia do takich informacji przez eksperta, a nie ich rzeczywiste posiadanie przez producenta<sup>80</sup>.

Wykazanie istnienia przesłanki egzoneracyjnej w postaci ryzyka rozwoju jest zabiegiem skomplikowanym, budzącym wiele wątpliwości. Dokonując weryfikacji stanu wiedzy, niekoniecznie trzeba mieć na uwadze opinie przeważające, ale te najbardziej zaawansowane, co umożliwi uwzględnienie nawet tych odosobnionych<sup>81</sup>. Jeśli zastrzeżenia co do bezpieczeństwa produktu poparte są autorytetem naukowym i mają przymiot wiarygodności, producent traci możliwość powołania się na ryzyko rozwoju<sup>82</sup>.

Z perspektywy czasu niełatwa może okazać się też ocena, czy stan wiedzy w chwili wprowadzenia produktu pozwalał przewidzieć jego niebezpieczne właściwości. Znajomość określonych danych naukowych, które w konsekwencji doprowadziły do wykrycia niebezpiecznej właściwości produktu, nie musi bowiem oznaczać, że w momencie wprowadzenia tego produktu do obrotu takie wnioski mogły być już wyciągnięte<sup>83</sup>.

W przypadku szczególnych kategorii żywności, np. nowej żywności, wprowadzenie jej na rynek unijny następuje na podstawie uzyskanego zezwolenia lub stosownego zgłoszenia po dokonanej ocenie danych naukowych potwierdzających bezpieczeństwo żywności. Nie ma ono jednak charakteru jednorazowego. W tym rozumieniu wprowadzenie do obrotu nie wiąże się wyłącznie z pierwszym pojawieniem się na rynku danego rodzaju środków spożywczych, ale z każdorazowym oferowaniem do sprzedaży konkretnego produktu. Proces zatwierdzania i uzyskanie zezwolenia na wprowadzenie nowej żywności na rynek unijny nie ma więc wpływu na obowiązki podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze w zakresie zapewnienia

---

<sup>77</sup> M. Syska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 1047 i przywołana tam literatura.

<sup>78</sup> Wyrok Trybunału z 29 maja 1997 r. w sprawie C-300/95, Komisja Europejska przeciwko Wielkiej Brytanii, ECLI:EU:C:1997:255.

<sup>79</sup> M. Jagielska, w: A. Olejniczak (red.), *System Prawa Prywatnego*, t. 6, s. 994.

<sup>80</sup> M. Syska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 1047.

<sup>81</sup> M. Jagielska, w: A. Olejniczak (red.), *System Prawa Prywatnego*, t. 6, s. 993.

<sup>82</sup> M. Syska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 1048.

<sup>83</sup> P. Wojciechowski, *Odpowiedzialność...*, s. 347.

bezpieczeństwa żywności<sup>84</sup>. Nie można jednoznacznie przyjąć, że wydanie zezwolenia implikuje istnienie analizowanej przesłanki egzoneracyjnej. Bezpieczeństwo środka spożywczego powinno być przedmiotem troski podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze na każdym etapie łańcucha żywnościowego, nawet po wcześniejszym urzędowym stwierdzeniu, że dany rodzaj żywności jest bezpieczny. Pomiędzy uzyskaniem zezwolenia a wprowadzeniem produktu na rynek może upłynąć dużo czasu i dlatego również w odniesieniu do nowej żywności prawodawca unijny przewiduje obowiązek monitorowania jej spożycia. Ogranicza on w sposób znaczący możliwość powoływania się przez podmioty wprowadzające nowy środek spożywczy do obrotu w UE na ryzyko rozwoju.

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie poniesie odpowiedzialności także wtedy, gdy udowodni, że wada wynika ze zgodności produktu z bezwzględnie wiążącymi przepisami. W tej sytuacji nieskuteczne będzie powołanie się na normy o charakterze branżowym, które nie są bezwzględnie wiążące. Samo wyprodukowanie środka spożywczego zgodnie z prawem nie jest wystarczające do zwolnienia z odpowiedzialności odszkodowawczej<sup>85</sup>. Trzeba dodatkowo wykazać, że środek spożywczy ma właściwości produktu niebezpiecznego na skutek zastosowania się do bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa<sup>86</sup>.

Wprowadzenie na rynek w regulacjach dotyczących odpowiedzialności za produkt niebezpieczny należy rozumieć zatem inaczej niż w regulacjach dotyczących wprowadzenia na rynek żywności, co do której konieczne jest uzyskanie stosownych zezwoleń lub dokonanie notyfikacji. Każdorazowo odnosi się ono do konkretnych środków spożywczych i nie dotyczy pierwszego wprowadzenia danego rodzaju żywności do obrotu.

## 5. Wprowadzenie do obrotu z perspektywy przeciwdziałania marnowaniu żywności

Polskie prawodawstwo stanowi, że środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdo-

---

<sup>84</sup> A. H. Meyer, *Gen Food Novel Food. Recht neuartiger Lebensmittel*, München 2002, s. 109.

<sup>85</sup> Szerzej: M. Syska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 1048–1049.

<sup>86</sup> Ł. Bobeł, K. Leśkiewicz, *Odpowiedzialność cywilna za szkodę wyrządzoną przez niebezpieczny środek spożywczy*, „Przemysł Spożywczy” 2007, nr 3, s. 42.



wać się w obrocie do tej daty lub tego terminu<sup>87</sup>. Podkreślić jednak należy, że oba terminy mają odmienne znaczenia i stosowane są do innego rodzaju środków spożywczych. Data minimalnej trwałości środka spożywczego oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem właściwego przechowywania go<sup>88</sup>. W przypadku zaś środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia<sup>89</sup>. Z perspektywy zapewnienia bezpieczeństwa żywności również konsekwencje przekroczenia tych terminów i dat są odmienne. Regulacje unijne<sup>90</sup> przewidują domniemanie, zgodnie z którym po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny<sup>91</sup>.

Natomiast upływ daty minimalnej trwałości nie przesądza o niebezpieczeństwie produktu, wiąże się jedynie z prawdopodobieństwem utraty szczególnych właściwości, która i tak nie następuje w sposób automatyczny i gwałtowny, co znajduje potwierdzenie w sposobie podawania tej daty. Prawodawca wymaga bowiem podania dnia, przed upływem którego najlepiej spożyć żywność wyłącznie w przypadku środków spożywczych, których trwałość nie przekracza 3 miesięcy<sup>92</sup>. W innych przypadkach wystarczające jest wskazanie miesiąca oraz roku, przed końcem którego najlepiej spożyć żywność (dotyczy produktów, których trwałość przekracza 3 miesiące, lecz nie przekracza 18 miesięcy), albo wyłącznie roku (dotyczy produktów, których trwałość przekracza 18 miesięcy). Warto podkreślić, że wprowadzenie do obrotu środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości jest penalizowane i podlega karze grzywny<sup>93</sup>.

Mając na uwadze szerokie rozumienie pojęcia wprowadzenia żywności na rynek, trzeba wskazać, że same regulacje prawne mogą stanowić przyczynę marnowania żywności. W Strategii „od pola do stołu” wskazano, że

<sup>87</sup> Art. 52 u.b.ż.ż.

<sup>88</sup> Art. 2 ust 2 lit. r) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2015/2283 z 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylającego rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 (Dz. Urz. UE L 327, s. 1 ze zm., dalej: rozporządzenie nr 1169/2011).

<sup>89</sup> Art. 24 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011.

<sup>90</sup> Art. 24 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011.

<sup>91</sup> Zgodnie z art. 14 ust. 2–5 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>92</sup> Załącznik X do rozporządzenia nr 1169/2011.

<sup>93</sup> Art. 100 ust 1 pkt 1 u.b.ż.ż.

niewłaściwe rozumienie i stosowanie oznaczeń dat (terminu przydatności do spożycia „należy spożyć do” i daty minimalnej trwałości „najlepiej spożyć przed”) prowadzi do marnotrawienia żywności<sup>94</sup>.

Zakaz wprowadzenia na rynek żywności po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia rodzi szereg wątpliwości, ponieważ dotyczy także dystrybuowania żywności przez organizacje pozarządowe oraz w formie darowizn na rzecz potrzebujących. Zakaz ten jest zrozumiąły co do żywności oznakowanej terminem przydatności do spożycia, stosowanym w przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego<sup>95</sup>, a po upływie któregoś środka spożywczy uznaje się za niebezpieczny<sup>96</sup>. W odniesieniu zaś do daty minimalnej trwałości taki rygor bywa kwestionowany<sup>97</sup>. Data minimalnej trwałości środka spożywczego oznacza bowiem wyłącznie datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania i nie przesądza automatycznie o kwalifikacji produktu jako niebezpieczny. Jak wskazuje Katarzyna Leśkiewicz, wpływ tej daty oddziałuje na jakość produktu, wprowadzenie do obrotu produktu po utracie właściwości jakościowych nie rodzi więc zagrożeń dla zdrowia konsumentów<sup>98</sup>.

Chociaż Polska, jako jedno z pierwszych państw w UE, przyjęła szczególne regulacje dotyczące przeciwdziałania marnowaniu żywności<sup>99</sup> i ustanowiła szereg obowiązków dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, to pomijają one kwestię przekazywania żywności po terminie minimalnej trwałości, która nadal jest zdalna do spożycia. Niestety na etapie prowadzonych prac legislacyjnych zrezygnowano – jak wskazywano w projekcie ustawy<sup>100</sup> – z jednego z istotniejszych rozwiązań, tj. nowelizacji art. 52 u.b.ż.ż., który prze-

<sup>94</sup> Komunikat Komisji do Parlamentu Europejskiego, Rady, Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego i Komitetu Regionów – Strategia „od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego, COM/2020/381 final, s. 17.

<sup>95</sup> Art. 24 rozporządzenia nr 1169/2011.

<sup>96</sup> Zgodnie z art. 14 ust. 2–5 rozporządzenia nr 178/2002.

<sup>97</sup> K. Leśkiewicz, *Prawne aspekty przeciwdziałania marnowaniu żywności*, „Przegląd Prawa Rolnego” 2015, nr 2, s. 123.

<sup>98</sup> Ibidem.

<sup>99</sup> Od 18 września 2019 r. obowiązuje zaś ustawa z 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowania żywności (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1645).

<sup>100</sup> Por. uzasadnienie projektu ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności w brzmieniu z 22 lipca 2016 r., s. 6.

widuje zakaz znajdowania się w obrocie środków spożywczych po upływie zarówno daty minimalnej trwałości, jak i terminu przydatności do spożycia.

Od dłuższego czasu toczą się w przestrzeni publicznej dyskusje na temat wprowadzenia zmian w dotychczasowych regulacjach. Rozważa się rozszerzenie listy produktów, dla których oznaczenie daty minimalnej trwałości nie będzie konieczne<sup>101</sup>. Innym z proponowanych rozwiązań jest poprawa sposobu wyrażania obecnych dwóch rodzajów oznaczania daty, m.in. pod względem terminologii, formatu, prezentacji wizualnej, w celu lepszego zróżnicowania pojęć dotyczących bezpieczeństwa i jakości<sup>102</sup>. Dyskutuje się również nad koniecznością zniesienia pojęcia daty minimalnej trwałości i utrzymania tylko jednej daty trwałości, która byłaby datą związaną z bezpieczeństwem żywności. Wydaje się jednak, że wymóg znakowania datą minimalnej trwałości powinien zostać utrzymany. Uwzględniając jeden z podstawowych celów prawa żywnościowego, jakim jest ochrona interesów konsumentów<sup>103</sup>, trzeba zauważyć, że konsumenci powinni móc uzyskać rzetelną informację, do kiedy dany produkt będzie posiadać odpowiednią jakość gwarantowaną przez producenta.

Warto podkreślić, że w 2021 r. prawodawca unijny ułatwił podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze redystrybuowanie środków spożywczych, ale wyłącznie dla celów darowizn<sup>104</sup>. Podmioty te zobowiązane są regularnie sprawdzać, czy żywność, za którą są odpowiedzialne, nie jest szkodliwa dla zdrowia i czy jest zdatna do spożycia przez ludzi<sup>105</sup>. Jeżeli przeprowadzona kontrola jest zadowalająca, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mogą dokonywać redystrybucji żywności. Może to mieć miejsce w przypadku żywności, w odniesieniu do której stosuje się termin przydatności do spożycia – przed upływem tego terminu, w przypadku żywności, w odniesieniu do której stosuje się datę minimalnej trwałości – przed upływem i po upływie tego terminu, a w przypadku żywności, dla której data minimalnej trwałości nie jest wymagana – w dowolnym momencie. Konieczne jest jednak wcześniejsze sprawdzenie przez podmioty dokonujące darowizny, czy żywność nie jest szkodliwa dla zdrowia i jest zdatna

<sup>101</sup> Na przykład przez rozszerzenie załącznika X pkt 1 lit. d rozporządzenia nr 1169/2011.

<sup>102</sup> <https://www.prawo-zywnosciowe.pl/2021/04/02/zywnosc-po-dacie-w-obrocie-to-juz-dozwolone/> [dostęp: 4.05.2023].

<sup>103</sup> Art. 5 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002. Por. P. Wojciechowski, *Cele prawa żywnościowego*, „Studia Iuridica Agraria” 2014, t. XII, s. 47.

<sup>104</sup> Zob. rozdział Va załącznika nr 2 do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139, s. 1; dalej: rozporządzenie nr 852/2004).

<sup>105</sup> Zgodnie z art. 14 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

do spożycia przez ludzi. W tym zakresie zatem możliwość ograniczonego wprowadzenia żywności na rynek unijny wiąże się z obowiązkiem podjęcia przed wprowadzeniem na rynek przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze stosownych działań i uwzględnienie w ramach dokonywanej oceny co najmniej daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, zapewniających wystarczająco długi pozostały okres przechowywania, aby umożliwić bezpieczną redystrybucję i użycie przez konsumenta końcowego, integralności opakowania, właściwych warunków przechowywania i transportu, w tym mających zastosowanie wymogów dotyczących temperatury, w stosownych przypadkach daty zamrożenia<sup>106</sup>, warunków organoleptycznych, zapewnienia identyfikowalności<sup>107</sup> w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego<sup>108</sup>.

## Podsumowanie

Przedstawione rozważania uprawniają do sformułowania tezy, że pojęcie wprowadzenia do obrotu żywności uwzględnia swoistość środków spożywczych i konieczność szczególnej ochrony konsumenta żywności. Definicja tego pojęcia jest bardzo szeroka i uwzględnia nie tylko wszystkie sposoby przeniesienia produktu do odbiorcy końcowego, ale także samo posiadanie w tym celu. Pojęcie wprowadzenia do obrotu w przypadku żywności wydaje się zatem szersze niż w odniesieniu do produktów przemysłowych, gdy oznacza udostępnienie produktu na rynku wspólnotowym po raz pierwszy. Udostępnienie na rynku produktu przemysłowego oznacza każde dostarczenie produktu w celu jego dystrybucji, konsumpcji lub używania na rynku wspólnotowym w ramach działalności handlowej, odpłatnie lub nieodpłatnie.

Brak pojęcia udostępnienia na rynku w regulacjach prawa żywnościowego wiąże się z tym, że pojęcie wprowadzenia do obrotu żywności jest różnie rozumiane. Niekiedy oznacza ono udostępnienie danego rodzaju żywności na rynku unijnym po raz pierwszy – zwłaszcza w przypadkach żywności wymagającej uzyskania zezwolenia lub notyfikacji. W innych sytuacjach

<sup>106</sup> Zgodnie z sekcją IV pkt 2 lit. b) załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139, s. 55).

<sup>107</sup> Zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 931/2011 z 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 242, s. 2).

<sup>108</sup> Zob. rozdział Va załącznika nr 2 do rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

należy je rozumieć jako każdorazowe wprowadzenie na rynek konkretnego produktu, np. przy ustalaniu odpowiedzialności podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze.

Warto także zauważyć, że w odniesieniu do pojęcia wprowadzenia do obrotu żywności istnieje pewna nieścisłość regulacji polskich i unijnych. Podczas gdy ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia wprost wskazuje, że środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub tego terminu, a wprowadzenie do obrotu środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości jest penalizowane i podlega karze grzywny, regulacje unijne przewidują możliwość redystrybucji żywności po upływie daty minimalnej trwałości w określonych przypadkach i przy spełnieniu dodatkowych wymogów.

Takie różnice w rozumieniu pojęcia wprowadzenia do obrotu żywności oraz nieścisłość przepisów krajowych i unijnych mogą powodować problemy interpretacyjne, również w praktyce. Ze względu na te wątpliwości regulacje prawa żywnościowego, określające zakres pojęcia wprowadzania do obrotu żywności, nie w pełni mogą odpowiadać na wyzwania i wymogi współczesności związane z koniecznością zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego, m.in. poprzez stosowanie nowych technologii i innowacyjnych metod produkcji żywności, spożywanie dotychczas nieznanych środków spożywczych oraz ograniczenie marnotrawienia żywności.

## BIBLIOGRAFIA

- Bobel Ł., Leśkiewicz K. (2007), *Odpowiedzialność cywilna za szkodę wyrządzoną przez niebezpieczny środek spożywczy*, „Przemysł Spożywczy” nr 3.
- Büscher R. (1995), *Was sind „Novel Food“? Zum Anwendungsbereich der „Novel Food“-Verordnung*, w: R. Streinz (red.), *Novel Food*, Bayreuth.
- Korzycka M., Wojciechowski P. (2017), *System prawa żywnościowego*, Warszawa.
- Kraus M. (2001), *Novel Food: Risikominimierung neuartiger Lebensmittel durch Zulassungsrestriktionen?*, Bayreuth.
- Kremer E. (2004), *Odpowiedzialność za zobowiązania związane z prowadzeniem gospodarstwa rolnego*, Kraków.
- Kuźmicka-Sulikowska J. (2013), *Pojęcie produktu niebezpiecznego na gruncie przepisów kodeksu cywilnego dotyczących odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez ten produkt*, w: J. Mazurkiewicz (red.), *Księga dla naszych kolegów. Prace prawnicze poświęcone pamięci doktora Andrzeja Ciska, doktora Zygmunta Masternaka, doktora Marka Zagrosika*, Wrocław.
- Leśkiewicz K. (2015), *Prawne aspekty przeciwdziałania marnowaniu żywności*, „Przegląd Prawa Rolnego” nr 2.

- Lipińska I. (2015), *Ryzyko innowacyjne w produkcji żywności – aspekty prawne i ekonomiczne*, „Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu” t. XVII, z. 1.
- Meyer A. H. (2002), *Gen Food Novel Food. Recht neuartiger Lebensmittel*, München.
- Olejniczak A. (red.) (2014), *System Prawa Prywatnego*, t. 6: *Prawo zobowiązań – część ogólna*, Warszawa.
- Rehbinder E. (1999), *Das Konzept des anlagen- und produktbezogenen EG-Gentechnikrechts – die Freisetzungsrichtlinie und die Novel Foods-Verordnung*, „ZUR – Zeitschrift für Umweltrecht” nr 1.
- Simpson C. (2020), *Issues Concerning the Definition of ‘Placing on the Market’ under Regulation (EC) No 178/2002*, „European Food and Feed Law Review” nr 6.
- Spranger T. M. (2000), *WTO-rechtliche Probleme der Genehmigungspflicht für neuartige Lebensmittel im Hinblick auf das SPS-Übereinkommen*, „ZLR – Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht” nr 1.
- Streinz R. (1998), *Anwendbarkeit der Novel Food-Verordnung und Definition von Novel Food*, „ZLR – Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht” nr 1.
- Szymecka-Wesołowska A. (red.) (2013), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa.
- Taczanowski M. (2017), *Prawo żywnościowe*, Warszawa.
- Wojciechowski P. (2011), *Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny żywnościowy pierwotny i przetworzony. Wybrane problemy*, „Studia Iuridica Agraria” t. IX.
- Wojciechowski P. (2014), *Cele prawa żywnościowego*, „Studia Iuridica Agraria” t. XII.
- Zbinden N. (2009), *Die Zulassung von Novel Food nach Gemeinschaftsrecht und schweizerischem Recht*, Basel.

## LEGAL ISSUES RELATED TO THE CONCEPT OF THE PLACING FOOD ON THE MARKET

### Summary

The aim of the considerations is an attempt to answer the question of whether the concept of food marketing includes the specificity of foodstuffs, the need to ensure special consumer protection, or the challenges of modern times related to the need to ensure food safety. While the author answers this question positively, he notes that in legislative acts on food law and food marketing it is understood in different ways. This, together with the imprecision of the provisions of national and EU regulations concerning the concept of placing food on the market, may create significant interpretative problems and result in the hindering of the application of the law. In consequence, the regulations under review may not fully address the challenges of modern times or the need to ensure food security which intended to be achieved through, among other things, new technologies and innovative methods of food production, an introduction for human consumption of previously unknown foodstuffs and a further reduction of food waste.

**Keywords:** food marketing, placing food on market, launching foodstuffs on market, food safety, food security

## L'IMMISSIONE DI ALIMENTI IN COMMERCIO – QUESTIONI GIURIDICHE

### Riassunto

L'articolo si propone di rispondere alla domanda se il concetto di immissione degli alimenti in commercio riesca a tenere conto della specificità del prodotto alimentare, della necessità di offrire una tutela speciale al consumatore, nonché delle sfide odierne legate al bisogno di garantire la sicurezza alimentare. Nella parte conclusiva, l'autore afferma, tra l'altro, che il concetto in questione prende in considerazione la specificità del prodotto alimentare e la necessità di offrire una tutela speciale al consumatore. Negli atti del diritto alimentare, invece, esso è soggetto a diversi intendimenti, il che, oltre alle inesattezze della normativa nazionale e dell'UE, riguardante il concetto di immissione degli alimenti in commercio, può portare a creare notevoli problemi interpretativi, ostacolando l'applicazione del diritto. Visti i suddetti dubbi, le regolazioni in esame potrebbero non essere del tutto in grado di fornire una risposta alle sfide della contemporaneità, quali la necessità di garantire la sicurezza alimentare, grazie, tra l'altro, a nuove tecnologie e metodi innovativi di produzione alimentare, al consumo di alimenti finora sconosciuti, nonché a una riduzione di sprechi alimentari.

**Parole chiave:** immissione di alimenti in commercio, immissione sul mercato, messa a disposizione sul mercato, sicurezza degli alimenti, sicurezza alimentare