



Zalecenie w sprawie informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury, w szczególności w kontekście sektora hotelarsko-gastronomicznego

AAC/MAC 2024-10

Październik 2024 r



MAC i AAC dziękują za wsparcie finansowe UE



Indeks

Indeks	2
1. Kontekst.....	4
2. Najważniejsze definicje	5
a) Konsument finalny.....	5
b) Handel detaliczny	5
c) Zakład żywienia zbiorowego	5
d) Składnik	5
e) Żywność opakowana	5
f) Sektor hotelarsko-gastronomiczny	6
3. Wprowadzenie	6
a) Ryzyko nieprawidłowego oznakowania produktów rybołówstwa i akwakultury w sektorze hotelarsko-gastronomicznym.....	6
b) Przydatność dla konsumentów obowiązkowych informacji na temat produktów rybołówstwa i akwakultury	6
c) Przydatność dla konsumentów informacji o „pochodzeniu” produktów rybołówstwa i akwakultury	7
4. Inicjatywy Komisji Europejskiej	7
a) Ramy zrównoważonego systemu żywnościowego	7
b) Zmiana rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności	8
c) Przegląd prawodawstwa UE dotyczącego dobrostanu zwierząt.....	8
d) Przegląd norm handlowych dla produktów rybołówstwa i akwakultury.....	8
e) Sprawozdanie z wdrażania rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków	8
f) Ocena rozporządzenia w sprawie wspólnej polityki rybołówstwa (WPRyb)	9
5. Wcześniejsze opinie/zalecenia AAC i MAC.....	9
a) Zalecenie AAC dotyczące równych reguł gry, sierpień 2018 r.....	9
b) Opinia MAC na temat informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury, sierpień 2020 r.....	9
c) Opinia MAC w sprawie planu działania na rzecz nowelizacji rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, luty 2021 r.	10
d) Zalecenie AAC w sprawie informowania konsumentów, marzec 2021 r	10
e) Opinia MAC w sprawie konsultacji publicznych dotyczących nowelizacji rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, marzec 2022 r.....	10
f) Opinia MAC w sprawie sprawozdania z 2022 r. dotyczącego funkcjonowania wspólnej organizacji rynków, marzec 2022 r.....	11
g) Opinia MAC w sprawie nowelizacji prawodawstwa UE dotyczącego dobrostanu zwierząt, marzec 2022 r.....	11



Zalecenie w sprawie informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury, w szczególności w kontekście sektora hotelarsko-gastronomicznego



6. Produkty i sektory objęte rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności.....	11
7. Produkty i sektory objęte rozporządzeniem o wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury	12
a) Informacje obowiązkowe	12
b) Produkty	14
c) Zastosowanie w sektorze hotelarsko-gastronomicznym	14
d) Wnioski dotyczące obowiązkowych informacji na temat produktów rybołówstwa i akwakultury, które powinny być przekazywane konsumentowi finalnemu w sektorze hotelarsko-gastronomicznym	15
8) Zalecenia.....	16
Załącznik	18
Poglądy na temat unijnych ram prawnych.....	18
a) Przydatność poprawki art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków	18
b) Utrzymanie obecnych ram prawnych i wychodzenie poza nie na zasadzie dobrowolności	18
c) Utrzymanie obecnych ram prawnych	19

1. Kontekst

W oparciu o indywidualne obserwacje członków Komitet AAC wyraził w 2021 r. pogląd, że w sektorze hotelarsko-gastronomicznym (hotele, restauracje, przedsiębiorstwa usług gastronomicznych) informacje przekazywane konsumentom na temat produktów rybołówstwa i akwakultury są często niekompletne i wprowadzające w błąd¹:

1. kraj pochodzenia jest nieprawidłowy, nie widnieje albo jest ich wymienionych kilka.
2. nie informuje się o tym, że produkty są mrożone, a nawet sprzedaje się je jako świeże.
3. nie podaje się informacji na temat gatunku ryby albo informacja ta jest nieprawdziwa.
4. nie podaje się informacji na temat metody produkcji (hodowla czy połów) albo informacja ta jest nieprawdziwa.
5. podane informacje nie pozwalają konsumentom na dokonanie wyboru wg kryterium dobrostanu zwierząt².

W 2022 r. MAC wyraził pogląd, że w kontekście wdrożenia rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków nastąpiła w zakresie informowania i podnoszenia świadomości konsumentów poprawa, i że jeśli chodzi o dokonywanie wyborów według kryterium zrównoważonego rozwoju, informacje o gatunkach, pochodzeniu i metodach produkcji mogą być dla konsumenta dość istotne³. Uznał też, że ponieważ sektor spożywczy może ucierpieć z powodu dezinformacji, nieprzestrzegania przepisów i oszustw, konieczne jest zapewnienie przez państwa członkowskie skutecznego wdrożenia przepisów i kontrolowania ich przestrzegania.

W 2024 r. AAC i MAC uzgodniły utworzenie wspólnej grupy tematycznej ds. informowania konsumentów w sektorze hotelarsko-gastronomicznym w celu przygotowania wspólnego zalecenia dotyczącego informacji, do których konsumenci produktów rybołówstwa i akwakultury powinni w sektorze hotelarsko-gastronomicznym mieć dostęp.

Stowarzyszenia HOTREC⁴ i FoodServiceEurope⁵ (FSE) zgodziły się uczestniczyć w pracach grupy jako aktywni obserwatorzy, zapewniając wkład w opracowanie niniejszego zalecenia. Ponieważ żadne z nich nie jest członkiem ani AAC ani MAC, nie uczestniczyły one w procesie jego zatwierdzenia przez grupy robocze i komitety wykonawcze. Należy również zauważyć, że żadne z obu stowarzyszeń nie pracowało nad wcześniej sformułowanymi opiniami/zaleceniami AAC i MAC, oraz że wyraziły ogólne zaniepokojenie co do zasadności twierdzeń o niekompletnych i/lub wprowadzających w błąd informacji na temat produktów rybołówstwa i akwakultury w sektorze hotelarsko-gastronomicznym.

¹ [Zalecenie AAC w sprawie informowania konsumentów, marzec 2021 r](#)

² Jak opisano w punkcie 7 niniejszej opinii, w przypadku świeżych, schłodzonych i mrożonych produktów rybołówstwa i akwakultury należy, zgodnie z rozporządzeniem o wspólnej organizacji rynków, informować konsumentów, na jakim obszarze produkt został złowiony/wyhodowany, czy produkt został rozmrożony, należy podawać handlowe oznaczenia gatunku i nazwę naukową oraz metodę produkcji. Informacje na temat dobrostanu zwierząt nie są przewidziane jako obowiązkowe.

³ [Opinia MAC dotycząca sprawozdania z 2022 r. na temat funkcjonowania wspólnej organizacji rynków, marzec 2022 r.](#)

⁴ Stowarzyszenie zrzeszające hotele, restauracje, kawiarnie i podobne obiekty w Europie

⁵ Reprezentuje interesy europejskiego kontraktowego sektora gastronomicznego

2. Najważniejsze definicje

a) Konsument finalny

Zgodnie z art. 3 (18) przepisów ogólnych prawa żywnościowego⁶ „konsument finalny” oznacza „ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego”.

b) Handel detaliczny

Zgodnie z art. 3 ust. 7 przepisów ogólnych prawa żywnościowego „handel detaliczny” oznacza „obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie”.

Artykuł 5 lit. g) rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków podaje taką samą definicję „handlu detalicznego”.

c) Zakład żywienia zbiorowego

Zgodnie z art. 2 lit. d) rozporządzenia w sprawie informacji o żywności „zakład żywienia zbiorowego” oznacza „każdy zakład (w tym pojazd oraz nieruchomy lub ruchomy punkt sprzedaży), taki jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w którym w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego”.

d) Składnik

Zgodnie z art. 2 lit. f) rozporządzenia w sprawie informacji o żywności „składnik” oznacza „każdą substancję produktu, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyty przy wytworzeniu lub przygotowaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie; pozostałości nie uważa się za «składniki»”.

Zgodnie z (q) tego artykułu „podstawowy składnik” oznacza „składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50% tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe”.

e) Żywność opakowana

Zgodnie z art. 2 lit. e) rozporządzenia w sprawie informowania o żywności „żywność opakowana” oznacza „każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, niezależnie od tego, czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie, czy też jedynie częściowo, ale w każdym razie w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania; «żywność opakowana» nie obejmuje żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do sprzedaży bezpośredniej”.

⁶ [Rozporządzenie \(WE\) nr 178/2002](#)

f) Sektor hotelarsko-gastronomiczny

W niniejszym zaleceniu odniesienia do „sektora hotelarsko-gastronomicznego” z zasady odpowiadają prawnej definicji „zakładu żywienia zbiorowego”. Dla ogółu społeczeństwa, według mniej złożonej interpretacji niż definicja prawna, „sektor hotelarsko-gastronomiczny” odnosi się do „hotele, restauracji i przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne”, a „handel detaliczny” zwykle odnosi się do supermarketów i podobnych punktów sprzedaży.

3. Wprowadzenie

W 2018 r. więcej niż jeden na pięciu Europejczyków jadł przynajmniej raz w miesiącu produkty rybołówstwa i akwakultury w restauracji i innym punkcie gastronomicznym⁷.

a) Ryzyko nieprawidłowego oznakowania produktów rybołówstwa i akwakultury w sektorze hotelarsko-gastronomicznym

W 2018 r. badanie przy użyciu kodowania DNA (2018) 283 próbek pobranych w 180 punktach zbiorowego żywienia w 23 europejskich krajach wykazało, że 26% próbek miało etykiety z nieprawidłowymi informacjami, a 31% punktów sprzedaży sprzedawało produkty rybołówstwa i akwakultury z etykietą, na której wymienione były nieprawidłowe informacje. Badanie pokazało, że większość błędnych oznaczeń dotyczyła tańszych ryb, takich jak Pangasius, którymi często zastępowano inne gatunki, oznaczane jako droższe, co sugeruje, że powodem nieprawidłowego oznaczenia były względy ekonomiczne⁸. Należy podkreślić, że wielkość próby stanowi jedynie 0,01 procent całkowitej liczby punktów sprzedaży żywności w UE.

b) Przydatność dla konsumentów obowiązkowych informacji na temat produktów rybołówstwa i akwakultury

W najnowszym specjalnym raporcie Eurobarometru na temat zwyczajów konsumentów w UE w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury⁹ zbadano, jakie znaczenie dla nich ma umieszczanie obowiązkowych informacji na etykietach. Konsumenti ocenili pięć najważniejszych informacji:

1. „Termin przydatności do spożycia” lub „najlepiej spożyć przed” (69%)
2. Nazwa produktu i gatunek (57%)
3. Czy produkt jest dziki czy hodowlany (53%)
4. Obszar połowu lub produkcji (49%)
5. Czy produkt był wcześniej zamrożony (49%)

⁷ [Zwyczaje konsumentów w UE w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury, Eurobarometr, 2021 r.](#)

⁸ [Kodowanie DNA ujawnia nieprawidłowe oznakowania owoców morza w europejskich zakładach żywienia zbiorowego](#)

⁹ [Zwyczaje konsumentów w UE w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury, raport specjalny Eurobarometru 515, 2021 r.](#)

c) Przydatność dla konsumentów informacji o „pochodzeniu” produktów rybołówstwa i akwakultury

Według badania behawioralnego zleconego przez DG MARE dla większości konsumentów pochodzenie produktów rybołówstwa i akwakultury jest w momencie robienia zakupów ważne¹⁰. We wspomnianym powyżej raporcie Eurobarometru wskazano, że dwie trzecie konsumentów w UE ceni sobie informacje na temat gatunków kupowanych produktów rybołówstwa i akwakultury, a połowa respondentów uznała za ważne informacje o metodzie produkcji, pochodzeniu i obszarze połowu/produkcji. Jednak deklaracje konsumentów dotyczące tego, jakie informacje uznają za ważne, nie zawsze przekładają się na ich wybory podczas zakupów¹¹.

4. Inicjatywy Komisji Europejskiej

Komisja Europejska realizuje szereg inicjatyw politycznych lub ma w planach ich realizację, istotnych w kontekście zasad informowania konsumentów, zwłaszcza w ramach strategii „od pola do stołu” (F2F)¹².

Strategia F2F ma na celu zmniejszenie śladu środowiskowego i klimatycznego unijnego systemu żywnościowego oraz ułatwienie przejścia na zdrową, niedrogą i zrównoważoną dietę.

a) Ramy zrównoważonego systemu żywnościowego¹³

W ramach strategii F2F Komisja zobowiązała się do przedstawienia wniosku ustawodawczego w sprawie ram zrównoważonego systemu żywnościowego, aby umożliwić konsumentom wybieranie żywności o charakterze zrównoważonym i zapewnić, żeby cała żywność wprowadzana na rynek UE coraz częściej pochodziła ze źródeł zrównoważonych.

Ramy te będą dotyczyły certyfikowania i etykietowania produktów spożywczych pod względem ich zrównoważonego charakteru.

¹⁰ [Badanie behawioralne dotyczące informacji o pochodzeniu produktów rybołówstwa i akwakultury, Komisja Europejska, 2021 r.](#)

¹¹ Zob. „Badanie dotyczące obowiązkowego wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia żywności nieprzetworzonej, produktów jednoskładnikowych i składników stanowiących ponad 50% żywności”, [Food Chain Evaluation Consortium, 2014](#). Podobne wnioski: eksperyment przeprowadzony we Francji [dotyczący obowiązkowego oznaczania pochodzenia mięsa i mleka](#).

¹² [Strategia „od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego, COM\(2020\) 381 final](#)

¹³ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13174-Sustainable-EU-food-system-new-initiative_pl

b) Zmiana rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności¹⁴

W ramach strategii F2F Komisja ogłosiła szereg działań, które muszą być poparte nowelizacją rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, a mianowicie wnioskiem w sprawie ujednoliconego, obowiązkowego oznaczania na przedniej części opakowania wartości odżywczej, określenia „profilu żywieniowych”, rozważenia objęcia obowiązkowymi oznakowaniami pochodzenia niektórych produktów oraz zmianę przepisów UE dotyczących oznaczania dat.

c) Przegląd prawodawstwa UE dotyczącego dobrostanu zwierząt¹⁵

W ramach strategii F2F Komisja zobowiązała się do wzięcia pod uwagę możliwości umieszczania oznakowań dotyczących dobrostanu zwierząt i znalezienia nowych sposobów dostarczania informacji konsumentom.

d) Przegląd norm handlowych dla produktów rybołówstwa i akwakultury¹⁶

W 2018 r. Komisja rozpoczęła przeprowadzanie oceny norm handlowych. Zamiast je zmienić, połączyła tę inicjatywę z planowanym wnioskiem ustawodawczym dotyczącym ram zrównoważonego systemu żywnościowego. DG MARE zleciła Komitetowi Naukowo-Technicznemu i Ekonomicznemu ds. Rybołówstwa (STECF) opracowanie wskaźników zrównoważonego rozwoju dla produktów rybołówstwa i akwakultury¹⁷.

e) Sprawozdanie z wdrażania rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków

Dnia 21 lutego 2023 r. zgodnie z art. 48 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków Komisja opublikowała sprawozdanie z wdrażania wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury. Zgodnie z wnioskami zawartymi w sprawozdaniu „przepisy dotyczące informowania konsumentów zostały ocenione jako spełniające swoje zadanie, nawet jeśli nad pewnymi niedociągnięciami trzeba będzie popracować, np. dotyczącymi różnic w tym, co obejmują, i w zgodności w niektórych punktach sprzedaży. Ze względu na rozbieżność poglądów i brak tych samych priorytetów etykietowanie pozostanie kwestią sporną. Mimo to należy przekazywać konsumentowi bardziej szczegółowe informacje, aby umożliwić mu wyrobienie sobie rzetelnego poglądu na temat zrównoważonego charakteru produktów”.

¹⁴ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Food-labelling-revision-of-rules-on-information-provided-to-consumers_pl

¹⁵ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12950-Animal-welfare-revision-of-EU-legislation_pl

¹⁶ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12262-Fish-seafood-products-review-of-marketing-standards_pl

¹⁷ Najnowsze sprawozdanie STECF zostało udostępnione w kwietniu 2024 r.:

https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/d/stecf/stecf_23-18_sustainable-fisheries-indicators.

f) Ocena rozporządzenia w sprawie wspólnej polityki rybołówstwa (WPRyb)

W marcu 2024 r. komisarz Sinkevičius ogłosił przygotowanie kompleksowej oceny rozporządzenia w sprawie WPRyb w celu zapewnienia solidnej podstawy do podejmowania świadomych decyzji dotyczących przyszłości rybołówstwa i akwakultury¹⁸.

W ramach oceny, która obejmie również przepisy dotyczące wspólnej organizacji rynków, sprawdzona zostanie skuteczność WPRyb, wpływ na gospodarkę i środowisko, oraz jej przydatność w kontekście pojawiających się potrzeb. W nadchodzących miesiącach DG MARE rozpocznie badanie w celu stworzenia ram, na których ocena będzie się mogła opierać, dotyczącego m.in. aspektów związanych z informowaniem konsumentów.

5. Wcześniejsze opinie/zalecenia AAC i MAC

a) Zalecenie AAC dotyczące równych reguł gry, sierpień 2018 r.¹⁹

AAC wymienił *między innymi* następujące aspekty dotyczące informowania konsumentów, którym należy poświęcić uwagę:

- Dostęp konsumenta do prawidłowych i kompletnych informacji o produkcie jest niezbędny, aby mógł podejmować świadome i odpowiedzialne wybory w momencie robienia zakupów oraz do podnoszenia świadomości na temat jakości produktów akwakultury UE.
- Należy częściej przekazywać konsumentowi prawidłowe i wiarygodne informacje dotyczące wszystkich produktów akwakultury.

b) Opinia MAC na temat informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury, sierpień 2020 r.²⁰

MAC zalecił Komisji Europejskiej przeprowadzenie oceny wpływu art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków w celu ustalenia, czy dostosowanie wymogów dotyczących etykietowania wszystkich produktów rybołówstwa i akwakultury jest konieczne, możliwe i opłacalne.

MAC wezwał Komisję Europejską do:

- Przeprowadzenia oceny potencjalnych niespójności między zasadami definiowania słowa „pochodzenie” w rozporządzeniu o wspólnej organizacji rynków i rozporządzeniu w sprawie informacji o żywności.
- Przeprowadzenia oceny najbardziej właściwej strategii informowania o pochodzeniu produktu, gdy podstawowy składnik rybny stanowi ponad 50% produktu.
- Dokonania analizy zalet i wad umieszczenia nazwy naukowej na etykiecie wszystkich produktów rybołówstwa i akwakultury.
- Przeprowadzenia ponownej oceny sposobu wdrażania w różnych punktach sprzedaży detalicznej w państwach członkowskich rozporządzenia w sprawie wspólnej organizacji

¹⁸ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/STATEMENT_24_1711

¹⁹ <https://aac-europe.org/en/publication/level-playing-field/>

²⁰ <https://marketac.eu/consumer-information-on-fishery-and-aquaculture-products/>

rynków i wymogów dotyczących informowania konsumentów w celu ustalenia, czy zapewniona jest harmonizacja.

W jednym z załączników zamieszczono listę badań i ankiet zachowań konsumentów i stopnia, w jakim interesują ich informacje na etykietach.

c) Opinia MAC w sprawie planu działania na rzecz nowelizacji rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, luty 2021 r.²¹

Komisja Europejska została *między innymi* wezwana do uwzględnienia tej opinii przy ocenianiu zasadności zmiany przepisów dotyczących udzielania informacji o pochodzeniu na etykietach.

d) Zalecenie AAC w sprawie informowania konsumentów, marzec 2021 r.²²

W zaleceniu stwierdzono, że w sektorze hotelarsko-gastronomicznym informacje dla konsumentów na temat produktów rybołówstwa i akwakultury są często niepoprawne i wprowadzające w błąd. Zaproponowano ujednoczenie etykietowania produktów akwakultury z zasadami etykietowania innych produktów pochodzenia zwierzęcego, aby konsumenci mogli dokonywać świadomych wyborów, i wezwano Komisję do podejmowania więcej działań na rzecz udzielania konsumentom w sektorze hotelarsko-gastronomicznym prawidłowych i wiarygodnych informacji, też tych dotyczących kluczowych aspektów dobrostanu zwierząt na temat produktów akwakultury.

Badanie przeprowadzone przez Europejską Organizację Konsumentów (BEUC) rozumienia przez Europejczyków, czym jest dobrostan zwierząt, i ich oczekiwań w tej kwestii, pokazało, że chcą oni dostawać więcej informacji na temat dobrostanu zwierząt²³.

e) Opinia MAC w sprawie konsultacji publicznych dotyczących nowelizacji rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, marzec 2022 r.²⁴

MAC zaapelował o ujednoczenie informacji dla konsumentów i ujednoczenie zasad dla unijnych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze.

W odniesieniu do oznaczania dat Komisja powinna kontynuować udoskonalanie używania wyrażenia „najlepiej spożyć przed”. W odniesieniu do oznaczania pochodzenia Komisja powinna uznać fakt, że konsumenci coraz częściej chcą wiedzieć, skąd produkt pochodzi, i jednocześnie powinna uznać potrzebę analizy zależności między deklarowanymi intencjami, etykietowaniem a zachowaniami konsumentów podczas zakupów.

²¹ <https://marketac.eu/revision-of-food-information-to-consumers-regulation/>

²² <https://aac-europe.org/en/publication/aac-recommendation-on-consumer-information/>

²³ Dobrostan zwierząt hodowlanych: czego oczekują konsumenci, Europejska Organizacja Konsumentów (BEUC), 2024 r.

²⁴ <https://marketac.eu/public-consultation-on-revision-of-eu-regulation-on-the-provision-of-food-information-to-consumers/>

f) Opinia MAC w sprawie sprawozdania z 2022 r. dotyczącego funkcjonowania wspólnej organizacji rynków, marzec 2022 r.²⁵

W zakresie informowania konsumentów i podnoszenia ich świadomości nastąpiła zdaniem MAC poprawa.

Informacje o gatunkach, pochodzeniu i metodach produkcji mogą pomóc w dokonywaniu wyborów według kryterium zrównoważonego rozwoju, ale dla konsumentów rozumienie tych informacji może być trudne. Mogą być w tym pomocne przewodniki informujące o owocach morza pochodzących ze zrównoważonych źródeł i listy doradcze, ale trzeba pamiętać, że informacje na temat zrównoważonego rozwoju nie zawsze są wystarczająco szczegółowe, a stosowane kategorie mogą być zbyt ogólne. Korzystanie z aplikacji w celu sprawdzenia dodatkowych informacji może sprawiać niektórym konsumentom trudność. W podejmowaniu decyzji mogą również konsumentom pomóc rozpoznawalne oznakowania ekologiczne. W punktach sprzedaży detalicznej we wszystkich państwach członkowskich należy skutecznie wdrożyć wymogi dotyczące informowania konsumentów.

Ponieważ sektor spożywczy może ucierpieć z powodu dezinformacji, nieprzestrzegania przepisów i oszustw, państwa członkowskie muszą zapewnić skuteczne wdrożenie przepisów i kontrolować ich przestrzeganie. Producenci akwakultury, organizacje pozarządowe i hiszpański sektor sprzedaży detalicznej ryb i produktów mrożonych są zdania, że konsumenci finalni w sektorze hotelarsko-gastronomicznym otrzymują niewystarczająco informacji o produktach.

g) Opinia MAC w sprawie nowelizacji prawodawstwa UE dotyczącego dobrostanu zwierząt, marzec 2022 r.²⁶

Zdaniem MAC należy zapewnić spójność i zgodność z instrumentami prawnymi i politycznymi, które mają wpływ na wymogi dotyczące etykietowania i informowania konsumentów. Należy wspierać hodowców ryb w UE w dążeniu do przestrzegania wysokich standardów dobrostanu zwierząt. Aby zrozumieć, co oznacza dobrostan ryb, trzeba przeprowadzać badania naukowe w celu zapewnienia najlepszych praktyk na poziomie hodowli.

W kwestii potencjalnych strategii politycznych MAC opowiedziało się za ustanowieniem wspólnych minimalnych wymogów dla wszystkich oświadczeń dotyczących zwierząt, umieszczanych na żywności na rynku UE.

6. Produkty i sektory objęte rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności

We wstępie rozporządzenia można przeczytać:

- Rozporządzenie w sprawie informacji o żywności odnosi się do ogólnej zasady prawa żywnościowego, aby zapewnić konsumentom podstawę do dokonywania świadomych wyborów w odniesieniu do spożywanej przez nich żywności i zapobiegać wszelkim praktykom, które mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

²⁵ <https://marketac.eu/2022-report-on-the-functioning-of-the-common-market-organisation-cmo/>

²⁶ <https://marketac.eu/revision-of-eu-legislation-on-animal-welfare/>

- Nowe obowiązkowe wymagania dotyczące informacji o żywności powinny być ustanawiane tylko wtedy, gdy jest to konieczne, zgodnie z zasadami pomocniczości, proporcjonalności i zrównoważonego rozwoju.
- W zależności od miejscowych warunków i okoliczności występujących w praktyce państwa członkowskie powinny zachować prawo do ustanawiania własnych przepisów dotyczących informowania na temat żywności nieopakowanej (np. niektóre państwa członkowskie, takie jak Francja i Finlandia, wymagają od sektora usług gastronomicznych wskazania kraju pochodzenia w przypadku niektórych przetworzonych i nieprzetworzonych mięs), ale konsument zawsze musi być informowany o potencjalnych alergenach.
- Państwa członkowskie nie powinny mieć możliwości przyjmowania przepisów krajowych dotyczących kwestii, które zostały ujednoczone rozporządzeniem w sprawie informowania o żywności, chyba że zezwala na to prawo Unii. Jednocześnie rozporządzenie w sprawie informowania o żywności nie powinno uniemożliwiać państwom członkowskim przyjmowania przepisów krajowych dotyczących kwestii, które nie zostały wyraźnie ujednoczone tymże rozporządzeniem.

Artykuł 1 stanowi, że rozporządzenie w sprawie informowania o żywności ma zastosowanie do wszystkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, w tym środków spożywczych dostarczanych przez zakłady żywienia zbiorowego.

W artykułach 9 (i 10) wymieniono dane szczegółowe, których podanie jest obowiązkowe, i te które są uważane za dodatkowe.

Artykuł 44 stanowi, że w odniesieniu do żywności nieopakowanej obowiązkowe są jedynie informacje o alergenach. Innych obowiązkowych danych szczegółowych nie trzeba podawać, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy nakładające obowiązek podawania ich wszystkich lub części. Artykułem 44 objęta jest też żywność pakowana w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowana do sprzedaży bezpośredniej („na wynos”).

7. Produkty i sektory objęte rozporządzeniem o wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury²⁷

Artykuł 35 (1) rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków zawiera listę produktów, które można oferować w sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładowi żywienia zbiorowego tylko wtedy, gdy odpowiednie oznaczenie lub etykieta zawiera określone informacje.

a) Informacje obowiązkowe

Te informacje to²⁸:

- Handlowe oznaczenie gatunku i jego nazwa naukowa.

²⁷ Wspólna organizacja rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, rozporządzenie UE 1379/2013

²⁸ Daty minimalnej trwałości nie uwzględniono, ponieważ nie jest ona istotna dla sektora hotelarsko-gastronomicznego.

- Metoda produkcji (złowione lub hodowlane).
- Obszar, na którym produkt został złowiony lub wyhodowany.
- Kategoria narzędzi połowowych wykorzystywanych do połowów (załącznik III do rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków).
- Informacja, czy produkt został rozmrożony.

Do celów kontroli sektor hotelarsko-gastronomiczny otrzymuje, w ramach wymagań dotyczących identyfikowalności zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kontroli rybołówstwa²⁹, w szczególności art. 58, te informacje dla produktów rybołówstwa i akwakultury objętych kodami CN 03. Począwszy od stycznia 2026 r., w następstwie niedawnego rozporządzenia w sprawie kontroli rybołówstwa, wspomniane informacje będą musiały być rejestrowane i udostępniane w formie cyfrowej.

Przetworzone i zakonserwowane produkty rybołówstwa i akwakultury (kody CN 1604/05) są obecnie wyłączone z wymogów art. 58. W następstwie nowelizacji rozporządzenia w sprawie kontroli rybołówstwa art. 58 ust. 9 ma teraz następujące brzmienie: „Komisja przeprowadza badanie dotyczące wykonalnych systemów i procedur identyfikowalności, w tym minimalnego zakresu informacji dotyczących identyfikowalności, w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury objętych pozycjami 1604 i 1605 rozdziału 16 Nomenklatury scalonej, w celu określenia szczegółowych przepisów dotyczących takich produktów. Badanie obejmuje analizę dostępnych rozwiązań lub metod cyfrowych, spełniających wymogi dotyczące identyfikowalności określone w niniejszym rozporządzeniu, i jednocześnie uwzględnienia wpływ na małe podmioty gospodarcze”. W ust. 10 dodano, że „Komisja przyjmuje zgodnie z art. 119a akty delegowane uzupełniające niniejsze rozporządzenie dotyczące wymogów w zakresie identyfikowalności partii produktów rybołówstwa lub akwakultury objętych pozycjami 1604 i 1605 rozdziału 16 Nomenklatury scalonej, w tym stosowania systemów cyfrowych, na podstawie wyników badania przeprowadzonego zgodnie z ust. 9 niniejszego artykułu. Wymogi te mają zastosowanie od dnia 10 stycznia 2029 r.”.³⁰

Na mocy artykułu 37 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków wymaga się od państw członkowskich sporządzenia i publikowania listy przyjętych na ich terytorium nazw handlowych wraz z nazwami naukowymi.

Artykuł 38 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków stanowi o wskazaniu obszaru połowu lub produkcji. Obszary połowowe na morzu odnoszą się do podobzaru lub rejonu wymienionego w obszarach połowowych FAO oraz nazwy strefy wyrażonej przy zastosowaniu słów zrozumiałych dla konsumenta, lub mapy/piktogramu przedstawiającego tę strefę. Obszary połowowe w wodach śródlądowych odnoszą się do zbiornika wodnego pochodzenia w państwie członkowskim lub państwie trzecim będącym krajem pochodzenia produktu. Obszar produkcji odnosi się do państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym produkt osiągnął ponad połowę swojej ostatecznej masy lub pozostawał przez ponad połowę okresu chowu lub, w przypadku skorupiaków, mięczaków i innych bezkręgowców, przeszedł końcowy etap chowu lub hodowli trwający co najmniej sześć miesięcy.

²⁹ [Rozporządzenie UE 2023/2842](#)

³⁰ [Opinia MAC dotycząca zakresu zadań w ramach badania możliwych do opracowania systemów i procedur identyfikowalności przygotowanych i konserwowanych produktów rybołówstwa i akwakultury, maj 2024 r.](#)

b) Produkty

W stosunku do produktów rybołówstwa i akwakultury objętych następującymi kodami CN, zastosowanie me rozporządzenie o wspólnej organizacji rynków:

0301/-02/-03/-04	Ryby i filety rybne: żywe, świeże, schłodzone lub mrożone
0305	Ryby: suszone, solone, w solance lub wędzone
0306/-07	Skorupiaki/mięczaki/inne bezkręgowce: żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solance
1212	Wodorosty i glony

Zgodnie z art. 35 ust. 1 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków na temat towarów objętych kodem CN 1604 (przetworzony/zakonserwowany kawior rybny i substytuty kawioru przygotowane z ryb) oraz kodem CN 1605 (przetworzone/zakonserwowane skorupiaki, mięczaki i pozostałe bezkręgowce) nie trzeba podawać szczegółowych informacji wymienionych w rozporządzeniu o wspólnej organizacji rynków.

W 2018 r. Komisja poinformowała AAC³¹, że w pierwszym wniosku ustawodawczym dotyczącym rozporządzenia o wspólnej organizacji rynku przewidziała minimalny zakres szczegółowych informacji, które powinny być przekazywane konsumentom przy zakupie przetworzonych/zakonserwowanych produktów rybołówstwa i akwakultury, takich jak oznaczenie handlowe i nazwa naukowa produktu, jego pochodzenie i metoda produkcji. Komisja zaznaczyła, że konsumenci w całej UE potwierdzili, że te informacje są ważne (badanie Eurobarometru), ale współustawodawcy, przyjmując rozporządzenie o wspólnej organizacji rynków, zdecydowali, że stosowanie do tych produktów przepisów dotyczących szczegółowych informacji dla konsumentów nie jest uzasadnione.

c) Zastosowanie w sektorze hotelarsko-gastronomicznym

Zakłada się, że władze państw członkowskich stosują kody NACE do identyfikacji podmiotów. Jeśli tak jest, stosowanie tych kodów powinno dać taką klasyfikację³²:

Kod NACE	Artykuł 35	Liczba podmiotów na rynku UE ³³
Restauracje i ruchome punkty gastronomiczne (56,1)	Zakład żywienia zbiorowego	900.000
Przygotowywanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) i pozostała gastronomiczna działalność usługowa(56,2)		110.000
Sprzedaż detaliczna żywności/napojów/tytoniu, np. w supermarketach, domach towarowych(47,2)	Konsument finalny	420.000

³¹ [Odpowiedź Komisji na opinię AAC w sprawie etykietowania kawioru, październik 2018 r.](#)

³² [Link Eurostatu](#)

³³ Należy pamiętać, że w sektorze hotelarsko-gastronomicznym są głównie mikroprzedsiębiorstwa.

W przypadku sprzedaży konsumentowi finalnemu większość produktów rybołówstwa i akwakultury sprzedawanych w restauracjach nie jest objęta przepisami dotyczącymi obowiązkowych informacji zawartych w art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków, ponieważ są to produkty przetworzone i zakonserwowane, objęte definicją kodu CN 16. Od powyższej zasady mogą być wyjątki, a obowiązkiem władz krajowych jest interpretacja, czy dany produkt jest klasyfikowany do odpowiedniego kodu CN. Przykładowo, zgodnie z interpretacją przyjętą przez władze francuskie, produkty takie jak sashimi, ryby solone i wędzone objęte są kodem CN 03, a zatem zastosowanie mają wobec nich przepisy art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków. Innym wyjątkiem jest sprzedaż żywych produktów rybołówstwa i akwakultury, takich jak ostrygi.

Kilku członków AAC/MAC wyraziło zaniepokojenie faktem, że w sektorze hotelarsko-gastronomicznym zasady w państwach członkowskich są różne ze względu na różne praktyki, które stosują w interpretacji produktów, ponieważ to krajowe organy kontroli odpowiedzialne są za rozróżnianie produktów objętych kodami CN 03 i 16.

d) Wnioski dotyczące obowiązkowych informacji na temat produktów rybołówstwa i akwakultury, które powinny być przekazywane konsumentowi finalnemu w sektorze hotelarsko-gastronomicznym

Rozporządzenie w sprawie informowania o żywności zawiera przepisy dotyczące obowiązkowych informacji na temat żywności, które przekazywane mają być konsumentom. W niektórych produktach spożywczych oferowanych przez sektor hotelarsko-gastronomiczny produkty rybołówstwa i akwakultury są podstawowym składnikiem/produktem. Sektor hotelarsko-gastronomiczny otrzymuje kompletne informacje na temat obowiązkowych danych przewidzianych w art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności. Jako sprzedawcy gotowych produktów, które zazwyczaj nie są pakowane, podmioty działające w sektorze hotelarsko-gastronomicznym są prawnie zobowiązane do informowania o alergenach konsumentów finalnych, zgodnie z art. 44.1 (b) i 9.1. (c) rozporządzenia w sprawie informacji o żywności. Pozostałych danych sektor hotelarsko-gastronomiczny przekazywać konsumentom finalnym nie musi.

Zgodnie z art. 44 ust. 2 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące kwestii, które nie zostały w sposób wyraźny ujednoczone w tym rozporządzeniu. W związku z tym, ponieważ podmioty działające w sektorze hotelarsko-gastronomicznym oferują żywność nieopakowaną, żywność pakowaną na życzenie konsumenta lub pakowaną do sprzedaży bezpośredniej, wymogi informowania, których należy przestrzegać, zależą również od prawodawstwa państw członkowskich.

Rozporządzenie o wspólnej organizacji rynków zawiera, jako *lex specialis*, szczegółowe przepisy dotyczące wymogów informacyjnych dotyczących produktów rybołówstwa i akwakultury sprzedawanych „konsumentowi finalnemu” lub „zakładowi żywienia zbiorowego” (tzw. „sektorowi hotelarsko-gastronomicznemu”). Podmioty działające w sektorze hotelarsko-gastronomicznym, zaopatrując się w świeże i mrożone produkty rybołówstwa i akwakultury, mają dostęp do szczegółowych informacji dotyczących tych produktów objętych przepisami art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków. Zgodnie z art. 59 ust. 10 zmienionego rozporządzenia w sprawie kontroli rybołówstwa „Komisja przyjmuje zgodnie z art. 119a uzupełniającym to rozporządzenie akty delegowane w odniesieniu do wymogów dotyczących identyfikowalności partii produktów rybołówstwa lub akwakultury objętych pozycjami 1604 i 1605 rozdziału 16 Nomenklatury scalonej, w tym stosowania systemów cyfrowych, na podstawie wyników badania przeprowadzonego zgodnie z

ust. 9 tego artykułu”. Wymogi te mają zastosowanie od dnia 10 stycznia 2029 r.”. Dzięki zastosowaniu tych wymogów, sektor hotelarsko-gastronomiczny miałby dostęp do większej ilości informacji.

Zgodnie z art. 9 i 10 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności oraz art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków wymogi dotyczące obowiązkowych informacji na temat żywności odnoszące się do „pochodzenia” oraz, w przypadku mrożonych nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i akwakultury, „daty mrożenia lub daty pierwszego mrożenia” pokrywają się. Artykuł 26 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności dotyczący „kraju lub miejsca pochodzenia” obejmuje między innymi „przypadki, w których brak wskazania pochodzenia może wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwego kraju lub miejsca pochodzenia żywności”. Wymogi wynikające z rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków, będącego *lex specialis*, zastępują te zawarte w rozporządzeniu w sprawie informacji o żywności.

Dla porównania sklepy rybne, które są zazwyczaj mikroprzedsiębiorstwami zatrudniającymi mniej niż 10 pracowników, będące sprzedawcami głównie świeżych i mrożonych produktów rybołówstwa i akwakultury konsumentom finalnym, muszą spełniać bardziej szczegółowe wymogi dotyczące informowania konsumentów niż podmioty sektora hotelarsko-gastronomicznego. W porównaniu z resztą sektora detalicznego w przypadku państw członkowskich, w których sektor detaliczny dostarcza głównie przetworzone i zakonserwowane produkty rybołówstwa i akwakultury, sprzedawcy ryb też muszą spełniać bardziej szczegółowe wymogi w zakresie informowania konsumentów niż pozostali sprzedawcy.

8) Zalecenia

Poniższe zalecenia powinno się czytać w połączeniu z poglądami opisanymi w Załączniku (str. 12).

Interesariusze łańcucha dostaw rybołówstwa i akwakultury mają różne poglądy na temat konieczności zmiany istniejących ram prawnych dotyczących obowiązkowego informowania konsumentów o tych produktach. Niemniej jednak AAC i MAC zgodziły się co do zaleceń wymienionych poniżej:

1. Komisja Europejska jest proszona o poinformowanie AAC i MAC o przyjęciu, zgodnie z art. 44 rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, przez państwa członkowskie krajowych przepisów w kwestii informacji szczegółowych wymienionych w art. 9 i 10 tego rozporządzenia dla produktów rybołówstwa i akwakultury.
2. Państwa członkowskie i Komisja Europejska są proszone o poinformowanie AAC i MAC o środkach kontroli dotyczących zakładów żywienia zbiorowego w celu wykrycia wprowadzających w błąd informacji skierowanych do konsumentów co do produktów rybołówstwa i akwakultury, takich jak informacje o pochodzeniu (np. liczba inspekcji, liczba sankcji).
3. Komisja Europejska jest proszona o przypomnienie państwom członkowskim o prawie przewidzianej możliwości przyjęcia przepisów krajowych w celu nałożenia na zakłady żywienia zbiorowego wymogu przekazywania konsumentom wszystkich lub niektórych informacji wymienionych w art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków na temat żywności nieopakowanej, w której produkty rybołówstwa i akwakultury są podstawowym składnikiem/produktem.
4. Zachęca się państwa członkowskie i Komisję Europejską do stosowania ujednoczonego sposobu egzekwowania przepisów w sektorze hotelarsko-gastronomicznym w całej UE w

zakresie obecnego stosowania art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynku, a mianowicie w sprzedaży konsumentom finalnym sashimi, ryb solonych, ryb wędzonych, żywych ostryg i innych produktów rybołówstwa i akwakultury objętych kodem CN 03, w tym zapewnienia wytycznych przez służby Komisji. Organy krajowe powinny zapewnić przestrzeganie art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków, w tym podczas podejmowania działań kontrolnych w kontekście sektora hotelarsko-gastronomicznego.

5. W kontekście obecnych ram prawnych państwa członkowskie i Komisja Europejska powinny wprowadzić dla sektora hotelarsko-gastronomicznego zachęty, aby podmioty w nim działające dobrowolnie zwiększyły ilość informacji przekazywanych konsumentom (np. dot. metody produkcji), wykraczając w ten sposób poza minimalne wymogi prawne, zwłaszcza po wejściu w życie nowych przepisów dotyczących identyfikowalności zawartych w rozporządzeniu w sprawie kontroli rybołówstwa, które ułatwią cyfrowe przekazywanie informacji w całym łańcuchu dostaw. Komunikacja ta byłaby ułatwiona dzięki systemom cyfrowym, które są interoperacyjne i oparte na wspólnych standardach.

Załącznik

Poglądy na temat unijnych ram prawnych

a) Przydatność poprawki art. 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków

W opinii członków wskazanych poniżej Komisja Europejska powinna zmienić unijne ramy prawne, aby objąć artykułem 35 rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków produkty przetworzone i zakonserwowane (CN 1604 i 1605), co sprawiłoby, że zakłady żywienia zbiorowego zobowiązane by były do przekazywania konsumentom informacji wymienionych w tym artykule. Ich zdaniem dostęp konsumentów do informacji na temat produktów rybołówstwa i akwakultury nie powinien zależeć od miejsca zakupu/konsumpcji. Uwzględniając nowe przepisy dotyczące identyfikowalności na mocy zmienionego rozporządzenia w sprawie kontroli rybołówstwa, objęcie nowych produktów musiałyby być przeprowadzone etapami.

- Asociación empresarial de acuicultura española (APROMAR)
- Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA)
- Rada ds. Zarządzania Akwakulturą (ASC)
- ClientEarth
- Europejskie Stowarzyszenie Producentów Mięczaków (EMPA)
- Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)
- Federacja Europejskich Producentów Akwakultury (FEAP)
- Grecka Organizacja Producentów Akwakultury (HAPO)
- Fundacja Good Fish
- Oceana
- WWF

b) Utrzymanie obecnych ram prawnych i wychodzenie poza nie na zasadzie dobrowolności

W opinii członków wskazanych poniżej obecne ramy prawne Unii nadal spełniają swoje zadanie. Zamiast wprowadzać zmiany legislacyjne, należy zachęcać podmioty działające w sektorze hotelarsko-gastronomicznym do przekazywania konsumentom informacji wykraczających poza minimalne wymogi na zasadzie dobrowolności.

- ANFACO-CECOPECA
- Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.
- Duńskie Stowarzyszenie Producentów Owoców Morza
- Stowarzyszenie Przetwórców i Handlowców Rybnych Unii Europejskiej (AIPCE)
- EuroCommerce



Zalecenie w sprawie informowania konsumentów o produktach rybołówstwa i akwakultury, w szczególności w kontekście sektora hotelarsko-gastronomicznego



- Europejska Federacja Krajowych Organizacji Importerów i Eksporterów Ryb (CEP)
- Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE)
- PACT'ALIM
- Visfederatie

c) Utrzymanie obecnych ram prawnych

W opinii stowarzyszeń HOTREC i FoodServiceEurope, które uczestniczyły jako aktywni obserwatorzy we wspólnej grupie tematycznej ds. informowania konsumentów w sektorze hotelarsko-gastronomicznym, obecne ramy prawne Unii nadal spełniają swoje zadanie i nie wymagają zmian.



Komitet Doradczy ds. Akwakultury (AAC)

Rue Montoyer 31, 1000 Bruksela, Belgia

Tel.: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org

Komitet Doradczy ds. Rynków (MAC)

Rue de la Science 10, 1000 Bruksela, Belgia

Tel.: +32 (0) 2 230 30 13

E-mail: secretary@marketac.eu

Twitter : @MarketAC_EU

www.marketac.eu