



# **X Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego**

**SKŁAD - OZNAKOWANIE - KONTROLA  
ŻYWNOŚCI**

Warsztaty  
stosowania prawa żywnościowego

**8-9-10 czerwca 2021 r.**

*Pałac Zdunowo k. Warszawy*

Szanowni Państwo,

Rozwiązywanie codziennych problemów firm oraz wspieranie ich rozwoju daje nam świetne rozeznanie w tematach ważnych dla branży. W oparciu o tę wiedzę a także dzięki ciągłemu monitorowaniu prac instytucji UE i krajowych co roku opracowujemy WYJĄTKOWY PROGRAM, który odzwierciedla aktualne i najważniejsze dla firm zagadnienia prawa żywnościowego.

Tym razem, oprócz standardowej już aktualizacji wiedzy z zakresu prawa żywnościowego dużo czasu poświęcimy na zagadnienie deklaracji pochodzenia produktu i składnika, a także rozszerzymy omawiane zagadnienia o materiały i wyroby, towary paczkowane, własność intelektualną w branży spożywczej.

Realizacja Programu każdej LSPŻ ma kilka celów: aktualizacja wiedzy, pokazanie praktycznych aspektów wybranych problemów i konsekwencji dla firm, ale przede wszystkim wskazanie zgodnych z przepisami rozwiązań. Dlatego podczas wykładów jest dużo więcej przykładów niż przepisów.

### **Co wyróżnia LSPŻ?**

- PRZYKŁADY PRZYKŁADY PRZYKŁADY
- wyjątkowa ATMOSFERA
- mocno osadzone biznesowo, praktyczne podejście, zawsze najbardziej aktualne treści
- wybitni prelegenci - praktycy prawa żywnościowego
- SWOBODA ZADAWANIA PYTAŃ
- marka i doświadczenie IGI Food Consulting
- platforma wymiany poglądów i doświadczeń pomiędzy firmami, inspekcjami, przedstawicielami świata nauki, prawnikami i doradcami.

Dziewięć edycji potwierdziło, że Letnia Szkoła to **Esencja praktyki prawa żywnościowego**.

Letnia Szkoła odbędzie się w uroczym Pałacu Zdunowo, dzięki któremu relaks po intensywnych wykładach to wyjątkowe doświadczenie i przyjemnie spędzony czas.

Podczas uroczystej kolacji będziemy obchodzić Jubileuszową X edycję LSPŻ w towarzystwie zaproszonych gości i wyjątkowej Gwiazdy wieczoru. Zaproponujemy też Państwu nową atrakcję, która z pewnością przejdzie do historii prawa żywnościowego.

Dziękując Uczestnikom, Prelegentom, Patronom i Partnerom za dotychczasowe, wspaniałe doświadczenia oraz okazane zaufanie zamierzamy utrzymać poziom merytoryczny oraz organizacyjny LSPŻ.

Serdecznie Państwa zapraszam do udziału w X Letniej Szkole.

**Izabela Tańska**

Doradca ds. Prawa Żywnościowego,  
Pomysłodawca Letniej Szkoły Prawa Żywnościowego  
Prezes Zarządu IGIFC

## KTO NAJBARDZIEJ SKORZYSTA Z UDZIAŁU?

Warsztaty przeznaczone są zarówno dla osób posiadających już wiedzę i doświadczenie w stosowaniu przepisów prawa żywnościowego, jak również dla osób, które taką wiedzę chcą dopiero zdobyć. **Zapraszamy przedstawicieli podmiotów branży spożywczej<sup>1,2</sup>, a w szczególności:**

- Wszystkich odpowiedzialnych za zgodność z przepisami prawa żywnościowego
- Brand managerów
- Członków zarządów, którzy będą mieli okazję w 3 dni zebrać najważniejsze informacje dotyczące wymagań prawnych
- Przedstawicieli działów R&D oraz departamentów zapewniania jakości
- Osoby odpowiedzialne za komunikację z konsumentem



Twoje źródło **wiedzy**  
o prawie żywnościowym



### UDZIAŁ W LSPŻ TO:

- informacja o planowanych zmianach legislacyjnych
- uzyskanie odpowiedzi na konkretne pytania od praktyków prawa żywnościowego
- wymiana doświadczeń z przedstawicielami innych firm
- możliwość dyskusji z przedstawicielami inspekcji oraz innych ważnych dla branży instytucji
- usystematyzowanie wiedzy na temat obowiązków podmiotów branży spożywczej.

Formularz zgłoszeniowy znajduje się [\[TUTAJ\]](#)

<sup>1</sup> LSPŻ jest przeznaczona dla przedstawicieli podmiotów branży spożywczej

<sup>2</sup> IGI Food Consulting zastrzega możliwość odmowy udziału w LSPŻ bez podawania powodu

X Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego  
8-9-10 czerwca 2021 r.

RAMOWY PROGRAM X LSPŻ*					
WTOREK 8 CZERWCA		ŚRODA 9 CZERWCA		CZWARTEK 10 CZERWCA	
10:15 10:30	Rozpoczęcie X LSPŻ Powitanie. Przedstawienie programu i informacji organizacyjnych	9:30 10:15	Kontrola żywności prowadzona przez Państwową Inspekcję Sanitarną	9:30 10:15	<b>Treści dobrowolne</b> Oświadczenia Naturalność, lokalny charakter, podkreślanie jakości - analiza przykładów
10:30 11:15	Przegląd zmian w przepisach i ich konsekwencje dla firm	10:15 11:00	Kontrola prowadzona przez IJHAR-S – przykłady postępowań. Jak (planowane) połączenie inspekcji może wpłynąć na funkcjonowanie firm	10:15 10:45	BEZ GMO – omówienie nowych regulacji prawnych
11:15 11:45	<b>Przewodniki, wytyczne, opinie, wyroki</b> Unijne, krajowe i innych P.Cz. - znaczenie dla firm PRAKTYCZNE OPRACOWANIE	11:00 11:15	<b>Czas na dyskusję</b>	10:45 11:00	<b>Czas na dyskusję</b>
11:45 12:00	Przerwa na kawę	11:15 11:30	Przerwa na kawę	11:00 11:15	Przerwa na kawę,
12:00 12:45	Kiedy żywność jest <b>towarem paczkowanym</b> i jakie wymagania mają zastosowanie	11:30 12:15	Dlaczego warto znać ustawę o ochronie konkurencji i konsumentów? – praktyczne wskazówki dla przedsiębiorców branży żywnościowej	11:15 12:00	Informacje obowiązkowe – nazwa, wykaz składników, deklaracja alergenów
12:45 13:00	<b>Czas na dyskusję</b>	12:15 13:00	Dodatki, barwniki, aromaty – stosowanie i znakowanie	12:00 12:30	<b>Ostrzeżenia na etykiecie</b> - Ryzyko interakcji i działań niepożądanych, a obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produktu
13:00 14:00	Przerwa na obiad	13:00 14:00	Przerwa na obiad	12:30 12:45	<b>Czas na dyskusję</b>
14:00 14:45	<b>Materiały i wyroby</b> – uregulowania, zmiany, aktualne problemy i ich rozwiązania	14:00 14:45	Stanowiska dot. rozp. 1169/2011 i prace nad aktami wykonawczymi	12:45 13:45	Przerwa na obiad
14:45 15:00	<b>Czas na dyskusję</b>	14:45 15:30	<b>Panel Ekspertów część I</b> Q&A sesja, podczas której zespół ekspertów odpowiada na pytania uczestników	13:45 14:30	IP w branży spożywczej Przykłady najciekawszych sporów z zakresu własności intelektualnej ostatnich lat
15:00 15:15	Przerwa na kawę	15:30 15:45	Przerwa na kawę	14:30 14:45	Przerwa na kawę
15:15 16:00	<b>Żywność funkcjonalna – w przepisach prawa żywnościowego</b> Skład, Wprowadzanie do obrotu, Znakowanie	15:45 16:45	<b>Panel Ekspertów część II</b> Q&A sesja, podczas której zespół ekspertów odpowiada na pytania uczestników	14:45 15:45	Pochodzenie produktu. Pochodzenie składnika podstawowego. Kiedy jest obowiązkowe? Jak określić składnik podstawowy. COOL - Kiedy jest dobrowolny, a kiedy obowiązkowy?
16:00 16:30	Probiotyki i prebiotyki w żywności Zasady stosowania i aspekt nowej żywności, Znakowanie, Wprowadzanie na rynek	16:45 17:15	„Nowoczesna tradycja” – zmiana logo i opakowania Helleny – studium przypadku - Brandwell	16:00	ZAKOŃCZENIE X LSPŻ
16:30 16:45	<b>Czas na dyskusję</b>	18:00	<b>Uroczysta Kolacja z udziałem zaproszonych Gości, Gwiazdą wieczoru i nową ATRAKCJĄ.</b>		

\*liczba wykładów czas ich trwania, tematy i godziny rozpoczęcia mogą ulec zmianie

ZGŁOŚ UDZIAŁ [TUTAJ](#)

**Z wielką przyjemnością informujemy, że wśród Prelegentów X LSPŻ będą m.in:**

Joanna Gajda-Wyrębek (NIZP-PZH), Joanna Markowska (MRIRW), Bożena Pławska (MRIRW), Emilia Staniszewska (MRIRW), Dariusz Łomowski (UOKIK), dr hab. Paweł Wojciechowski (WPIA UW), Marzena Pawlicka (NIZP-PZH), Izabela Tańska (IGIFC), Joanna Olszak (IGIFC), Paweł Mirosz (IGIFC), Anna Kruszewska (kancelaria Hasik, Rheims i Partnerzy), Michał Tracz (kancelaria DZP), Pablo Biardzki (Brandwell)

Informacje o kolejnych osobach, które dołączą do grona Prelegentów udostępnione będą [TUTAJ](#)

## Informacje organizacyjne:

**Organizator:** IGI FOOD Consulting Sp. z o.o.

**Data:** 8-9-10 czerwca 2021 r.

**Miejsce:** Pałac Zdunowo, k. Warszawy [www.palaczdunowo.pl](http://www.palaczdunowo.pl)

**Koszt uczestnictwa:**

- **4660 PLN + VAT**  
(udział w warsztatach, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, 3 obiady, kolacja 9 czerwca)
- **6060 PLN + VAT z noclegiem\*\***  
(udział w warsztatach, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, 3 obiady, kolacje 8 i 9 czerwca)

\*\* nocleg w pokojach jedno-, dwu- lub trzyosobowych - szczegóły należy ustalić z Koordynatorem X LSPŻ

**RABATY:**

- **20%** - zgłoszenie i wpłata do **16.03.2021**
- **50%** przedstawiciele inspekcji - zgłoszenie do **16.03.2021**

**Regulamin** Letniej Szkoły znajduje się poniżej.

Zgłoszenie na LSPŻ oznacza akceptację regulaminu X LSPŻ.

**KONTAKT i PYTANIA:**

Koordinator X LSPŻ

Ewelina Grzegorzewicz, mail: [biuro@igifc.pl](mailto:biuro@igifc.pl), tel.: +48 503 004 616

Kontakt mailowy z IGIFC: [igifc@igifc.pl](mailto:igifc@igifc.pl)

## REGULAMIN X LSPŻ

1. X Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego („Szkolenie”) odbywa się w dniach 8–9–10 czerwca 2021 roku.
2. Organizatorem Szkolenia jest IGI Food Consulting Sp. z o.o. Warszawa, 00-654 Śniadeckich 17 („Spółka”).
3. Warunkiem uczestnictwa w Szkoleniu jest wypełnienie zgłoszenia dostępnego na stronie [www.igifc.pl](http://www.igifc.pl) oraz uiszczenie opłaty za udział w Szkoleniu w wysokości i terminach podanych przez Spółkę.
4. Uczestnikowi Szkolenia („Uczestnik”) przysługuje prawo bezkosztowej rezygnacji z uczestnictwa w Szkoleniu, najpóźniej w terminie do dnia 30 kwietnia 2021 roku.
5. W przypadku rezygnacji z uczestnictwa w Szkoleniu w terminie od dnia 30 kwietnia do 15 maja 2021 r., Uczestnik zobowiązany jest do zapłaty 50% opłaty należnej za uczestnictwo w Szkoleniu.
6. W przypadku rezygnacji z uczestnictwa w Szkoleniu w terminie późniejszym niż 15 maja 2021 roku lub niewykorzystania zamówionego świadczenia pomimo przesłania Spółce wypełnionego zgłoszenia uczestnictwa, Uczestnik zobowiązany jest do zapłaty 100% opłaty należnej za uczestnictwo w Szkoleniu.
7. Rezygnacja z uczestnictwa w Szkoleniu następuje z momentem, w którym pisemne zawiadomienie o rezygnacji, zaopatrzone w podpis osoby lub osób upoważnionych do działania w imieniu zgłaszającego, doręczone zostanie do Spółki.
8. W przypadku niemożności przeprowadzenia Szkolenia, za którą Spółka nie ponosi winy, Spółka powiadomi o tym Uczestnika najszybciej, jak to będzie możliwe. W takim przypadku Spółka przeprowadzi Szkolenie w innym uzgodnionym przez strony terminie lub dokona zwrotu uiszczonych wcześniej kosztów Szkolenia.
9. Spółka zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia zgłoszenia na Szkolenie bez podania przyczyny.
10. Spółka zastrzega sobie możliwość zmiany liczby wykładów, czasu ich trwania, tematów i godzin rozpoczęcia.
11. Spółka zastrzega sobie możliwość zmiany prelegentów, programu, miejsca lub terminu Szkolenia z przyczyn niezależnych od Spółki. Uczestnikowi nie przysługuje w takim przypadku prawo do odszkodowania, jednak w razie zmiany terminu Szkolenia Uczestnik ma prawo bezkosztowej rezygnacji z uczestnictwa w Szkoleniu.
12. Spółka zastrzega sobie prawo odwołania Szkolenia bez podania przyczyn.
13. Uczestnik zobowiązuje się do wykorzystania przekazanych materiałów szkoleniowych wyłącznie do użytku wewnętrznego Uczestnika. Spółka zachowuje prawa autorskie do wszystkich przekazanych Uczestnikowi narzędzi i materiałów szkoleniowych.
14. Wszelkie reklamacje Uczestnika wobec Spółki powinny być zgłaszane w formie pisemnej na adres siedziby Spółki. Reklamacje mogą być zgłaszane przez Uczestnika nie później niż w terminie 5 dni od dnia zakończenia Szkolenia. Po upływie wyżej określonych terminów Spółka nie ma obowiązku rozpatrzenia reklamacji.
15. Zgodnie z Ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1000) administratorem danych osobowych powierzonych Spółce jest IGI Food Consulting Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, ul. Śniadeckich 17. Dane osobowe podawane są dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w związku z organizacją Szkolenia. Uczestnikowi przysługuje prawo dostępu do treści danych osobowych oraz ich poprawiania. Spółka nie przekazuje, nie sprzedaje i nie użycza zgromadzonych danych osobowych Uczestnika innym osobom lub instytucjom. Dane osobowe podane przez Uczestnika (imię i nazwisko, adres, numer telefonu, adres e-mail) traktowane są jako informacje poufne i służą wyłącznie do celów komunikacji pomiędzy Uczestnikiem a Spółką.
16. Spółka nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy Uczestnika, które mogą zostać zgubione, zniszczone lub skradzione podczas Szkolenia.
17. Uczestnik odpowiada za szkody wyrządzone przez Niego w miejscu prowadzenia Szkolenia.
18. Prezentowane podczas Szkolenia informacje nie stanowią wiążących opinii prawnych, nie powinny być też traktowane jako oficjalne stanowiska w danej sprawie.
19. Zarejestrowanie się w charakterze Uczestnika Szkolenia jest równoznaczne z zaakceptowaniem niniejszego regulaminu.

20. W kwestiach nieuregulowanych w niniejszym regulaminie znajdują zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.