

## Zarys nowego prawa żywnościowego

Michał Rudy<sup>1</sup>, Andrzej Rudy<sup>2</sup>, Manuela Kapusta

z Zakładu Prawa Administracyjnego Instytutu Nauk Administracyjnych Wydziału Prawa, Administracji i Ekonomii Uniwersytetu Wrocławskiego<sup>1</sup> oraz Katedry Epidemiologii i Administracji Weterynaryjnej z Kliniką Wydziału Medycyny Weterynaryjnej we Wrocławiu<sup>2</sup>

Od 1 stycznia 2006 r. we wszystkich krajach członkowskich Unii Europejskiej znajdują zastosowanie nowe regulacje prawne z zakresu higieny środków spożywczych, w tym produktów pochodzenia zwierzęcego. Aktywność prawodawcza organów wspólnotowych w tej dziedzinie wynika z dyspozycji art. 152 Traktatu Ustanawiającego Wspólnotę Europejską (TWE). Stosownie do tego artykułu Traktatu przy określaniu i urzeczywistnianiu polityki oraz działań Wspólnoty zapewnia się wysoki poziom ochrony zdrowia ludzkiego. W szczególności polityka ta i działania nakierowane są na poprawę zdrowia publicznego, w tym zapobieganie chorobom i dolegliwościom ludzi oraz usuwanie źródeł zagrożeń dla ich zdrowia.

Wprowadzenie nowych przepisów wspólnotowych w dziedzinie higieny pozyskiwania i przetwórstwa środków spożywczych samo w sobie nie stanowi istotnego *novum* w funkcjonowaniu wspólnego rynku. Wspólnota już dawno podjęła bowiem działania na rzecz zharmonizowania porządków prawnych poszczególnych krajów członkowskich w zakresie szeroko rozumianego prawa żywnościowego. W tym względzie wystarczy wskazać dyrektywę (EWG) 64/433 Rady z 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrz-wspólnotowy świeżym mięsem, który to akt prawny powstał jeszcze w latach 60. ubiegłego wieku. **Istotną nowością jest natomiast forma prawna aktów wspólnotowych wprowadzających nowe przepisy, kompleksowość ich regulacji, jak również jednoczesne wprowadzenie szczegółowej organizacji kontroli urzędowych.**

Dotychczas podstawowym narzędziem harmonizacji<sup>1</sup> prawa żywnościowego na poziomie wspólnotowym były dyrektywy. Zgodnie z art. 249 TWE dyrektywy są wiążące w odniesieniu do rezultatu, który ma być osiągnięty, pozostawiają jednak

władzom państwa członkowskiego dobór form i środków działania celem wprowadzenia ich standardów w życie. Dyrektywy z założenia wymagają wydania przez państwa członkowskie przepisów wprowadzających do prawa krajowego norm w nich zawartych. Odbywa się to przez przyjęcie przez państwo członkowskie odpowiednich nowych aktów normatywnych (ustaw i aktów wykonawczych do ustaw) lub zmianę już istniejących. Nie musi to jednak koniecznie polegać na dosłownym przeniesieniu przepisów dyrektywy do prawa krajowego. Zbliżenie polskich rozwiązań prawnych w zakresie prawa żywnościowego do rozwiązań obowiązujących w Unii Europejskiej wynikało więc z zawartości normatywnej aktów prawnych, nie zaś z ich tożsamości.

Dyrektywy miały zasadnicze znaczenie w harmonizacji prawa żywnościowego i osiągnięciu w tym względzie założeń rynku wewnętrznego. Na gruncie polskiego prawa żywnościowego zostały one ostatecznie transponowane w drodze licznych nowelizacji ustawy z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (1), uchwalenia ustawy z 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (2) oraz wydaniu odpowiednich aktów wykonawczych do tych ustaw.

Harmonizacja prawa za pomocą dyrektyw z jednej strony musiała zapewnić swobodny przepływ towarów i ich największą różnorodność na rynkach Wspólnoty, z drugiej najważniejszym kryterium było ustalenie wspólnych, jednolitych zasad uwzględniających bezpieczeństwo i jakość zdrowotną produktów. Wczesne dyrektywy dążyły do ustanowienia bardzo szczegółowych norm i standardów wspólnotowych dla poszczególnych produktów. Działanie takie wynikało z troski o harmonizację i ujednoczenie norm technicznych w produkcji żywności na całym terenie Unii Europejskiej (3).

Z realizacją takiej strategii, zwanej podejściem sektorowym (4) lub inaczej starym podejściem, związane są problemy powodowane zasadniczo dwoma okolicznościami. Pierwsza wynika z konieczności ciągłej aktualizacji dyrektyw ze względu na dokonujący się postęp techniczny. Druga wiąże się z nadmiarem szczegółowych przepisów dla poszczególnych towarów w wąsko określonych sektorach oraz z wynikającym stąd spowolnieniem procesów harmonizacji. Trudności te doprowadziły do opracowania założeń tzw. nowego podejścia (*new approach*). W odróżnieniu od dyrektyw dotyczących poszczególnych produktów w podejściu sektorowym reguły nowego podejścia ograniczają się do określenia podstawowych i minimalnych wymagań w sprawach ogólnych, takich jak np. bezpieczeństwo czy zdrowie (5). Jeden akt prawny nowego podejścia może dotyczyć dużej grupy produktów. Z sytuacją taką mamy do czynienia w związku z nowymi aktami prawa wspólnotowego z zakresu bezpieczeństwa i higieny żywności.

Przy przyjęciu nowych wspólnotowych regulacji z dziedziny bezpieczeństwa żywności kierowano się pięcioma podstawowymi wytycznymi. Podobnie jak w przypadku wcześniejszych dyrektyw prawa żywnościowego, zasadnicze znaczenie ma zapewnienie swobodnego przepływu żywności w ramach rynku wewnętrznego, przy jednoczesnym zachowaniu gwarancji wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia ludzkiego. Ponadto w dalszym ciągu przy tworzeniu prawa wspólnotowego dąży się do wyeliminowania różnic w dziedzinie zasad i procedur prawa żywnościowego, aby tym samym stworzyć równe warunki konkurencji poszczególnych przedsiębiorców działających na rynku spożywczym Unii. Istotne znaczenie ma również kwestia **podejścia zintegrowanego** w dziedzinie bezpieczeństwa żywności, nakazująca wprowadzenie odpowiednich konstrukcji prawnych, które znajdą zastosowanie na każdym etapie produkcji żywności (od miejsca produkcji podstawowej aż do wprowadzenia do obrotu). Jednocześnie przy tworzeniu nowych aktów z zakresu prawa żywnościowego dąży się do uproszczenia stosowania prawa, poprzez korzystanie z tych samych przepisów w stosunku do całej żywności.

W związku z nowym podejściem do prawa żywnościowego na poziomie Wspólnoty konieczna była zmiana formy aktów prawnych i zastąpienie dyrektywy rozporządzeniami, jako lepiej wpisującymi się w założenia koncepcji nowego podejścia.

<sup>1</sup> Stosownie do art. 90 i 95 TWE przez harmonizację należy rozumieć działania prowadzące do zbliżenia prawa państw członkowskich w drodze procesu normatywnego. Polega to na uzgodnieniu zakresu, treści i rytmu wprowadzenia w życie wspólnych standardów prawnych (zwłaszcza norm prawa materialnego) w ramach struktury instytucjonalnej Wspólnot Europejskich, którym następnie państwa członkowskie się poddają (C. Mik, Europejskie prawo wspólnotowe: zagadnienia teorii i praktyki, Warszawa 2000, s. 794).

Rozporządzenia, jako akty prawa wspólnotowego, zaczęły obowiązywać w Polsce na mocy Traktatu o przystąpieniu Rzeczypospolitej Polskiej do Unii Europejskiej (6). Rozporządzenie jest aktem wiążącym w całości i jest bezpośrednio stosowane w każdym państwie członkowskim. Oznacza to, że akty te stają się częścią krajowych systemów prawnych bez potrzeby dokonywania jakichkolwiek czynności transpozycyjnych i wywierają skutki bezpośrednie w stosunku do jednostek. Rozporządzenia mają taką samą moc obowiązującą we wszystkich państwach członkowskich i są zintegrowane z systemami prawnymi państw członkowskich.

Nowe unijne prawo żywnościowe ustanowione zostało następującymi aktami:

- rozporządzeniem (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny (7);
- rozporządzeniem (WE) 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (8);
- rozporządzeniem (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (9);
- rozporządzeniem (WE) 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (10);

jak również wcześniejszym rozporządzeniem (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego z 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (11).

Wyżej wymienione akty prawne mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz pasz, i jako takie obejmują praktycznie całość problematyki związanej z bezpieczeństwem żywności w Unii Europejskiej. Poza ich zakresem przedmiotowym znalazło się bowiem tylko zagadnienie związane z bezpośrednimi dostawami małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub do lokalnego zakładu detalicznego, która to kwestia powinna być regulowana przepisami krajowymi oraz tak zwana produkcja podstawowa prowadzona na własny domowy użytek, jak również domowe przygotowanie, przetwarzanie lub

składowanie żywności do własnego spożycia, które to kwestie pozostają jednak poza zakresem regulacji także poszczególnych porządków krajowych.

Rozporządzenie 178/2002 wyznacza zasady ogólne wszechstronnego i zintegrowanego podejścia w dziedzinie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, oparte go na zasadzie zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produktu na wszystkich etapach jego tworzenia – „od produkcji do konsumpcji”. Ponadto rozporządzenie to wprowadza samą definicję prawa żywnościowego. Definicja ta obejmuje swoim zakresem szerokie spektrum przepisów mających bezpośredni lub pośredni wpływ na bezpieczeństwo żywności i pasz, łącznie z przepisami w zakresie materiałów i artykułów, które na poziomie podstawowej produkcji mają kontakt z żywnością, paszami i innymi produktami rolnymi.

Przepisy rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ustanawiają wspólne wymagania właściwe dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego. Głównym celem rozporządzenia jest wdrożenie nowych zasad z dziedziny higieny żywności, przez które to pojęcie rozumiemy warunki potrzebne do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej środków spożywczych (zdatności do spożycia przez ludzi) oraz środki niezbędne do kontroli zagrożeń na tym polu.

Zgodnie z preambułą do rozporządzenia wspólnotowy system bezpieczeństwa żywności oparty jest na kilku głównych filarach. Po pierwsze prawodawstwo powinno ustanawiać minimalne wymogi w dziedzinie higieny żywności. W celu weryfikacji przestrzegania tych wymogów, a tym samym sprawdzania prawidłowości działania przedsiębiorstw sektora spożywczego, powinny być prowadzone kontrole urzędowe. Z kolei przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny realizować własne programy i procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności w oparciu o zasady systemu HACCP.

Mając na względzie powyższe założenia, rozporządzenie wprowadza następujące podstawowe zasady w zakresie higieny środków spożywczych:

- główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higienicznej, powinno wzmocnić tę odpowiedzialność;
- wytyczne dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie

chowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;

- niezbędne jest zapewnienie, że przywózona na terytorium Unii żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny, jak żywność produkowana we Wspólnocie lub normom równoważnym;
- istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, utrzymanie łańcucha chłodniczego;
- niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka.

Rozporządzenie (WE) 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. odnosi się w sposób szczególny do żywności pochodzenia zwierzęcego. Zgodnie z art. 1, ust. 1 przepisy rozporządzenia stosuje się zarówno do nie przetworzonych, jak i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego. Definicję produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadza załącznik I do rozporządzenia. W myśl tej definicji za produkty takie uznajemy żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym miód i krew, żywe małże, szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi oraz inne zwierzęta przeznaczone do przygotowania w celu dostarczenia ich w żywej postaci konsumentowi końcowemu.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzające do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, oprócz wymogów ogólnych określonych przepisami rozporządzenia 852/2004, zobowiązane zostały do spełnienia szczególnych wymagań higienicznych określonych w załącznikach II i III do rozporządzenia 853/2004.

Przedmiotem regulacji załącznika II rozporządzenia są kwestie dotyczące:

- formy i sposobu znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego;
- obowiązku stosowania systemu HACCP zgodnie z przepisami rozporządzenia 852/2004 oraz dodatkowymi wymaganiami odnoszącymi się do przyjmowania partii zwierząt,
- obowiązku uzyskania informacji dotyczących łańcucha pokarmowego, w tym między innymi stanu zdrowia zwierząt, ich leczenia, przebytych chorób mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności, wyników badań próbek pobranych w celu zdiagnozowania chorób, monitorowania i zwalczania chorób odzwierzęcych oraz kontroli pozostałości.

W załączniku III ustanowione zostały szczegółowe wymagania dla poszczególnych zakładów i etapów produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego oraz dla po-



szczególnych rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym:

- mięsa zwierząt kopytnych,
- mięsa drobiu i zajęczaków,
- mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka,
- mięsa zwierząt łownych,
- mięsa mielonego, wyrobów mięsnych i mięsa odkostnionego mechanicznie,
- produktów mięsnych,
- żywych małży,
- produktów rybołówstwa,
- mleka i produktów mleczarskich,
- jaj i produktów jajczarskich,
- żabich udek i ślimaków,
- tłuszczu zwierzęcych i skwarków,
- żołądków, pęcherzy i jelit poddawanych obróbce,
- żelatyny,
- kolagenu.

Z kolei rozporządzenie (WE) 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, uzupełnione rozporządzeniem (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, określa szczegółowy sposób wykonywania kontroli urzędowych w dziedzinie prawa żywnościowego, która to kwestia do tej pory, co do zasady, pozostawała w gestii poszczególnych państw członkowskich Unii Europejskiej.

Rozporządzenie 882/2004 stanowi podstawę dla zintegrowanego i horyzontalnego podejścia, niezbędnego do wykonania spójnej polityki kontroli w zakresie bezpieczeństwa pasz i żywności, zdrowia zwierząt oraz ich dobrostanu. Zgodnie z art. 1, ust. 1 tego rozporządzenia ustanawia ono ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności z regułami dotyczącymi:

- zapobiegania, eliminowania lub ograniczania zagrożeń dla ludzi i zwierząt,
- zagwarantowania stosowania uczciwych praktyk oraz ochrony interesów konsumenta.

Z uwagi na szczególny nacisk Unii Europejskiej na kwestie związane z bezpieczeństwem żywności pozyskanej ze zwierząt i od zwierząt dodatkowo wydane zostało rozporządzenie 854/2004. Rozporządzenie to ustanawia szczegółowe przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów

pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Kontrole produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego w myśl powyższego rozporządzenia powinny obejmować wszystkie aspekty ochrony zdrowia publicznego, w tym także zdrowie i dobrostan zwierząt, zaś ich rodzaj i nasilenie powinno zależeć od oceny zagrożenia dla zdrowia publicznego, a także od oceny zdrowia i dobrostanu zwierząt.

Na zakończenie należy zwrócić uwagę, iż po zmianie podejścia Wspólnoty co do sposobu regulacji omawianych zagadnień w Unii Europejskiej zachodzi potrzeba zmiany sposobu ich regulowania także w przepisach krajowych. Fakt bezpośredniego stosowania rozporządzeń wspólnotowych w porządku prawnym poszczególnych państw członkowskich nie oznacza jednak, że kraje członkowskie w ogóle nie powinny podejmować działań legislacyjnych polegających na przygotowaniu i wydaniu odpowiednich krajowych aktów normatywnych.

Odpowiednie działania legislacyjne powinny zostać podjęte i w pierwszej kolejności zmierzać do przeglądu krajowego porządku prawnego w celu wyeliminowania z niego przepisów przejętych przez regulacje na poziomie wspólnotowym. Przepisy te nie powinny być bowiem powtarzane w prawie krajowym. Jednocześnie w prawie krajowym przyjęte powinny zostać odpowiednie ramy instytucjonalne niezbędne do właściwego wykonywania przepisów rozporządzeń wspólnotowych, a w szczególności wskazujące właściwość poszczególnych organów administracji publicznej do stosowania norm wspólnotowych. Zgodnie bowiem z odpowiednimi przepisami prawa wspólnotowego państwa członkowskie mają obowiązek wyznaczenia organów odpowiedzialnych za realizację celów prawa żywnościowego oraz wykonywanie kontroli urzędowych określonych w tym prawie. Wskazane organy powinny móc zapewnić w szczególności:

- skuteczność kontroli urzędowych żywych zwierząt, pasz i żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji oraz wykorzystania pasz;
- dostateczną liczbę odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników, tak aby kontrole urzędowe i obowiązki kontrolne mogły być wykonywane sprawnie i skutecznie;
- niezależność i bezstronność pracowników przeprowadzających kontrole urzędowe;
- odpowiednią bazę laboratoryjną;

- wyposażenie w celu zapewnienia, aby pracownicy mogli przeprowadzać kontrole urzędowe sprawnie i skutecznie;
- odpowiednie kompetencje do przeprowadzania kontroli urzędowych oraz do podejmowania środków administracyjnych przewidzianych w przepisach prawa wspólnotowego<sup>2</sup>.

Oznacza to, iż w kwestii właściwego wdrożenia nowego wspólnotowego prawa żywnościowego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej podstawowe znaczenie będzie miała efektywność wprowadzanych zmian. Nie chodzi tu bowiem o podejmowanie jakichkolwiek działań, lecz tylko takich, które zapewnią możliwość efektywnego stosowania i efektywnego kontrolowania przestrzegania nowych norm. Związana z tym jest konieczność spełnienia szeregu kryteriów operacyjnych przez organy administracji weterynaryjnej tak, aby zapewnić ich bezstronność oraz skuteczność. Organy te powinny dysponować dostateczną liczbą wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników oraz posiadać odpowiednie urządzenia i sprzęt, aby wykonywać swoje obowiązki prawidłowo.

Jednocześnie powyższe rzutuje w istotny sposób na strukturę nowo projektowanych ustaw, które w zakresie odnoszącym się do rozporządzeń powinny przyjąć konstrukcję tzw. ustaw kompetencyjnych. Prawo krajowe powinno również w dalszym ciągu regulować kwestie objęte dyrektywami z zakresu bezpieczeństwa żywności, które nie zostały uchylone, rozstrzygać sprawy przekazane wprost przez przepisy rozporządzeń wspólnotowych do kompetencji prawodawcy krajowego oraz wskazywać sankcje karne za naruszenie przepisów prawa żywnościowego.

W związku z koniecznością podjęcia działań legislacyjnych rząd polski przygotował dwa projekty ustaw mających w założeniu stworzenie odpowiednich ram prawnych do stosowania nowych wspólnotowych przepisów prawa żywnościowego. Przygotowany przez Ministerstwo Zdrowia projekt ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia uwzględnia regulacje ogólne prawa żywnościowego, to jest rozporządzenia 852/2004 i 882/2004. Z kolei projekt ustawy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi o produktach pochodzenia zwierzęcego ma na celu stworzenie podstaw do stosowania przepisów szczegółowych poświęconych produktom pochodzenia zwierzęcego. Mając na względzie, iż wszystkie cztery wyżej wymienione rozporządzenia wspólnotowe są ze sobą integralnie powiązane, dalsze wspólne procedowanie obu projektów ustaw pozwoliłoby

<sup>2</sup> Na marginesie tych rozważań należy wskazać, iż przepisy rozporządzenia 882/2004 przewidują także możliwość delegowania części zadań związanych z kontrolami urzędowymi na rzecz niezależnego organu kontrolnego, znajdującego się poza podstawowymi strukturami administracji publicznej. Możliwość ta jednak obwarowana jest licznymi dodatkowymi kryteriami.

## Prace poglądowe

na uniknięcie ewentualnych błędów legislacyjnych (np. odmiennej regulacji tego samego przedmiotu lub zbędnych powtórzeń albo brak wyraźnego wskazania kompetencji Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

## Piśmiennictwo

1. Dz. U. nr 63, poz. 634, z późn. zm.
2. Dz. U. nr 33, poz. 288, z późn. zm.
3. Lichorowicz A.: Wspólna polityka rolna. W: Barcz J. (red.): *Prawo Unii Europejskiej. Prawo materialne i polityki*. Warszawa 2003, s. 358.
4. Stefaniuk M.: Wybrane administracyjno-prawne zagadnienia normalizacji w kontekście europeizacji polskich przepisów technicznych. W: Mika C. (red.): *Europeizacja prawa krajowego. Wpływ integracji europejskiej na klasyczne dziedziny prawa krajowego*. Toruń 2000.
5. Evans A.: *Prawo integracji europejskiej*. t.1. Dom Wydawniczy ABC, s. 197.
6. Dz. U. nr 90, poz. 864.
7. Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1.
8. Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55.
9. Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, s. 206.
10. Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1.
11. Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002, s. 1.

---

Mgr M. Rudy, Zakład Prawa Administracyjnego Instytutu Nauk Administracyjnych Wydział Prawa, Administracji i Ekonomii, Uniwersytet Wrocławski, ul. Uniwersytecka 22/26, 50-145 Wrocław