

MAŁE PRZETWÓRSTWO W GOSPODARSTWIE ROLNYM



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Materiał dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla WPR 2023-2027.
Materiał opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu.
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Barbara Salata

MAŁE PRZETWÓRSTWO W GOSPODARSTWIE ROLNYM



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Materiał dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla WPR 2023-2027.
Materiał opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu.
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja opracowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu w zakresie operacji pn.:

„Rozwój form produkcji i sprzedaży żywności
w ramach krótkich łańcuchów dostaw żywności
jako działanie podnoszące konkurencyjność gospodarstw rolnych
na rynku żywności oraz wzmacnianie więzi społecznych
i relacji producenta żywności z konsumentem”.

Wydawca: CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE
ODDZIAŁ W RADOMIU
ul. Chorzowska 16/18, 26-600 Radom
tel.: +48 48 3656900 e-mail: radom@cdr.gov.pl

ISBN 978-83-66776-44-9, PKD 58.11

Egzemplarz bezpłatny

Autor: Barbara Salata

Zdjęcia na okładce:

przód: <https://www.gov.pl/web/arimr/tworzenie-krotkich-lancuchow-dostaw>

tył: <https://www.kalendarzrolnikow.pl>

Jak rozpocząć produkcję i sprzedaż żywności z własnego gospodarstwa? MRiRW

Nakład 200 egz.

Spis treści

Wstęp.....	4
Co muszę wiedzieć, zanim podejmę decyzję o działalności w krótkich łańcuchach dostaw żywności?.....	6
Jaką formę działalności wybrać?.....	7
Dostawy bezpośrednie.....	10
Sprzedaż bezpośrednia surowców pochodzenia zwierzęcego.....	11
Rolniczy handel detaliczny.....	13
Działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MLO).....	16
Która z form działalności jest dla mojego gospodarstwa najlepsza?.....	19
Pochodzenie żywności lub surowców wykorzystywanych do jej wytwarzania (produkcja własna czy żywność zakupiona w całości lub w części od innych podmiotów).....	19
Wymogi higieniczne oraz prawa budowlanego i prawa pracy.....	20
Spełnianie wymagań w zakresie jakości i bezpieczeństwa potwierdzone badaniami laboratoryjnymi żywności.....	24
Rozwiązania organizacyjne w zakładach produkcji żywności o małej zdolności produkcyjnej.....	24
Rejestracja działalności w inspekcji nadzorującej zgodnie z kompetencjami.....	28
Jak prawidłowo oznakować produkty żywnościowe?.....	31
Podsumowanie.....	35
Literatura.....	36

Wstęp

Krótkie Łańcuchy Żywności mają na celu skrócenie drogi produktów rolnych od producenta do konsumenta

To rozwiązanie polegające na połączeniu produkcji, dystrybucji i sprzedaży żywności, umożliwiające zmniejszenie liczby pośredników pomiędzy rolnikiem a konsumentem. Dzięki takiej formie sprzedaży kupujący mają możliwość poznania osób, od których nabywają produkty, uzyskania informacji o procesie produkcji czy specyficznych walorach żywności, a rolnicy mogą bezpośrednio poznać oczekiwania konsumentów. Budowanie relacji „rolnik – producent – konsument”, wzmacnia świadomość konsumentką



i poszerza wiedzę o żywności wysokiej jakości, wytwarzanej na niewielką skalę. Dużą zaletą takiego rozwiązania produkcji i sprzedaży żywności przez rolnika jest to, że wykorzystuje potencjał prowadzonego gospodarstwa.

W ostatnich latach przepisy regulujące sprzedaż żywności przez rolników/producentów są zmieniane w celu dostosowania ich do potrzeb, uwarunkowań i możliwości małych gospodarstw rolnych, a co za tym idzie – w celu umożliwienia konsumentom bezpośredniego dostępu do produktów żywnościowych wytwarzanych przez rolników. Wprowadzone w Polsce zmiany legislacyjne poszerzyły również możliwość rozwoju przetwórstwa i sprzedaży żywności w małej skali.

Wprowadzone rozwiązania prawne zyskują coraz większą popularność wśród rolników, jako forma działalności przynosząca wymierne korzyści zarówno producentom, jak i konsumentom. Dla producentów KLŻ to nie tylko szansa na uzyskanie stabilnych dochodów, ale także możliwość nawiązania bezpośrednich relacji z odbiorcami swoich produktów, co pozwala lepiej zrozumieć ich potrzeby i dostosować ofertę do zmieniających się oczekiwań konsumentów. Polscy konsumenci szczególnie cenią jakość żywności pochodzącej z krótkich łańcuchów dostaw, a bezpośrednie zakupy od rolnika dają im satysfakcję z wspierania krajowych i lokalnych producentów.

W momencie pojawienia się w latach 2016–2017 nowych form działalności – m.in. działalność rolniczego handlu detalicznego, który można uruchamiać w celu produkcji żywności w gospodarstwach powstało wiele pytań. Przede wszystkim, jakie wymogi należy spełnić, aby móc sprzedać dany produkt wytworzony w gospodarstwie. Pytań jest wiele, dlatego w wielu przypadkach rolnicy często zniechęcają się do podejmowania wyzwania produkcji żywności we własnym gospodarstwie/zakładzie. Aktualne regulacje prawne są bardzo uproszczone i przede wszystkim koncentrują się na zapewnieniu bezpieczeństwa produkowanej żywności. Najważniejsze, aby każda decyzja związana z produkcją żywności w gospodarstwie była podejmowana z troską o zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności.

Rolnik, który chce zgodnie z prawem sprzedawać żywność wytworzoną w swoim gospodarstwie, powinien zapoznać się z ustawami i rozporządzeniami regulującymi tego typu działalność. Najważniejszą rzeczą jest to, aby zapewnić konsumenta, iż produkty, które wytwarzamy i oferujemy w naszym gospodarstwie spełniają wszystkie wymogi bezpieczeństwa żywności oraz to, że są wytwarzane w pełni legalnie. Biorąc pod uwagę wszystkie aspekty takie jak wielkość i różnorodność produkcji, czas, którym dysponujemy, oraz miejsce, musimy dobrać odpowiednią formę sprzedaży. Dla umocnienia naszej pozycji na lokalnym rynku, powinniśmy zadbać również o certyfikaty potwierdzające jakość naszych produktów wytwarzanych w dostępnych systemach jakości żywności.

**Rolnik może przetwarzać i sprzedawać swoje produkty rolne bezpośrednio konsumentom
i dostarczać je do placówek handlu detalicznego**

Od 2010 roku w Centrum Doradztwa Rolniczego, Oddział w Radomiu, działa Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa (CPSz). Jego działalność umożliwia prowadzenie zarówno szkoleń teoretycznych, jak i praktycznych dla osób zainteresowanych przetwórstwem na poziomie gospodarstwa rolnego.

Główne cele działalności CPSz:

- Pokazanie praktycznych możliwości adaptacji zasobów gospodarstwa do prowadzenia małego przetwórstwa, zgodnego z obowiązującymi standardami higieny, bezpieczeństwa żywności oraz przepisami prawa.
- Wsparcie w wytwarzaniu tradycyjnych i regionalnych produktów spożywczych na niewielką skalę, z wykorzystaniem charakterystycznych technologii oraz lokalnych umiejętności.
- Ułatwienie interpretacji przepisów prawnych oraz wymogów weterynaryjnych i sanitarnych dotyczących małego przetwórstwa, a także wypracowanie jednolitego podejścia do ich stosowania w praktyce.

Wyposażenie Centrum obejmuje:

- Linię do produkcji soków – hala o powierzchni 92,5 m², umożliwiająca produkcję 400–500 litrów soku na godzinę.
- Moduł przetwórstwa owoców i warzyw – pozwala na wytwarzanie przecierów, dżemów, konfitur, marmolad, powideł, musów, produktów suszonych i liofilizowanych, kiszonek oraz pikli.
- Masarnię – zakład o powierzchni 173 m², zarejestrowany jako MLO, umożliwiający jednorazowy przerób do 4 półtuszy wieprzowych.
- Młyn – o dziennej wydajności około 1000 kg mąki; możliwa produkcja mąki z pszenicy, orkiszu i żyta.
- Mleczarnię – przystosowaną do produkcji pełnego asortymentu wyrobów mleczarskich z jednorazowej partii 300 litrów mleka.

Specjaliści Centrum służą pomocą wszystkim zainteresowanym rozpoczęciem działalności w zakresie małego przetwórstwa w swoim gospodarstwie, oferując wsparcie merytoryczne oraz praktyczne.

Co muszę wiedzieć, zanim podejmę decyzję o działalności w krótkich łańcuchach dostaw żywności?

Krótkie łańcuchy dostaw w praktyce mogą mieć różną formę. Najprostsza forma krótkiego łańcucha dostaw to sprzedaż bezpośrednia przez osoby fizyczne, która obejmuje bezpośrednią transakcję między rolnikiem a konsumentem. Przy wyborze organizacji krótkich łańcuchów należy pamiętać, że muszą one odpowiadać stylowi życia konsumentów, a ramy prawne i ich praktyczne wdrażanie przez władze krajowe powinny uwzględniać potrzeby i ograniczenia małych gospodarstw. Obecnie w Polsce rolnik może przetwarzać i sprzedawać swoje produkty rolne bezpośrednio konsumentom (w ramach działalności rolniczej):



Działając w pojedynkę – samodzielnie uruchamia działalność, musi zadbać o pozyskania klienta i spełnienie wszystkich obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, podatkowych w zakresie produkcji, transportu i sprzedaży. Sam pełni rolę sprzedawcy i dostawcy do placówek handlu detalicznego.



Działając z innymi rolnikami i producentami współtworzy grupę sprzedaży, spółdzielnię czy inną formę zbiorową lokalnego systemu żywnościowego w celu ułatwienia dostępu do klienta i otrzymania wsparcia w zakresie przestrzegania przepisów podatkowych i prawa żywnościowego, produkcji, technologii, logistyki, marketingu i sprzedaży.



W obu przypadkach rolnik jako podmiot działający w obszarze produkcji żywności jest odpowiedzialny osobiście za prowadzenie działalności zgodnie z przepisami, w szczególności w zakresie bezpieczeństwa i jakości wprowadzanej do obrotu żywności.

Dobrym rozwiązaniem, zwłaszcza dla początkujących producentów, jest członkostwo w organizacji zrzeszającej wytwórców ekologicznej żywności albo grupie producenckiej lub sprzedażowej. Tego typu jednostki ułatwiają małym gospodarstwom i przetwórciom realizację ich celów biznesowych, co przekłada się na szereg korzyści:

- łatwiejsza promocja i sprzedaż produktów;
- lepsza organizacja rynków zbytu;
- nieoceniona wymiana wiedzy i doświadczeń;
- większa siła przebicia i konkurencyjność.

Działania indywidualne, w szczególności w przypadku małych gospodarstw rolnych i małego przetwórstwa obarczone są dodatkowym ryzykiem, ponieważ trudno osiągnąć skalę sprzedaży, która zapewni rentowność, a co za tym idzie – trwałość przedsięwzięcia. Działanie zbiorowe dla małych gospodarstw stanowi szansę dla zwiększenia opłacalności działalności przetwórczej i dystrybucyjnej.

Korzyści wynikające z krótkich łańcuchów dostaw żywności są wielorakie:

- Wyższe i stabilne dochody dla rolników/producentów: Eliminacja pośredników pozwala rolnikom na uzyskanie wyższych marż, co przekłada się na stabilniejsze i bardziej przewidywalne dochody.
- Promocja gospodarstwa i jego oferty: Uczestnictwo w krótkich łańcuchach dostaw stanowi doskonałą okazję do promocji gospodarstwa.
- Budowanie więzi i zaufania pomiędzy rolnikami/producentami a konsumentami.
- Źródło wiedzy i inspiracji dla rozwoju nowych produktów: Bezpośredni kontakt z konsumentami pozwala rolnikom na lepsze zrozumienie ich potrzeb i preferencji, co może inspirować do tworzenia nowych produktów i rozszerzania oferty.
- Poprawa atrakcyjności i infrastruktury turystycznej regionu/kraju: rozwój krótkich łańcuchów dostaw może przyczynić się do wzrostu atrakcyjności turystycznej regionu, zwłaszcza gdy jest połączony z agroturystyką, festiwalami kulinarnymi czy innymi lokalnymi inicjatywami promującymi produkty regionalne.
- Pozytywny wpływ na środowisko: krótkie łańcuchy dostaw przyczyniają się do zmniejszenia emisji CO₂ poprzez ograniczenie transportu i zmniejszenie ilości opakowań. Dodatkowo, promowanie lokalnej produkcji może wspierać zrównoważone praktyki rolnicze, które są korzystne dla środowiska.
- Bezpośredni kontakt z producentami pozwala konsumentom lepiej zrozumieć pochodzenie i jakość żywności, co może prowadzić do bardziej świadomych i lepszych dla konsumenta decyzji zakupowych.

Jaką formę działalności wybrać?

Wraz z wprowadzeniem nowych regulacji prawnych rolników/producentów zainteresowanych taką formą działalności czeka wiele wyzwań w zakresie spełnienia wymagań określonych przepisami prawa żywnościowego. Przede wszystkim, jakie wymogi należy spełnić, aby móc sprzedać dany produkt wytworzony w gospodarstwie, jakie są wytyczne, normy, przepisy, formalności, jaką dokumentację należy przygotować przed rozpoczęciem działalności, a jaką gromadzić w trakcie jej prowadzenia.

Wybór formy działalności, w której będziemy produkować i sprzedawać żywność, jest indywidualną decyzją każdego rolnika. Przy jej podejmowaniu należy uwzględnić wielkość i różnorodność produkcji, czas, którym dysponujemy, miejsce oraz lokalizację gospodarstwa, aby wybrać najbardziej odpowiednią formę działalności.

Co należy wziąć pod uwagę?

- ✓ Czy będą to produkty pochodzenia roślinnego czy zwierzęcego?
- ✓ Czy chcę sprzedawać swoje produkty w stanie nieprzetworzonym czy przetworzonym?

✓ Produkty nieprzetworzone

Produkt, który nie podlegał przetwarzaniu, ale mógł zostać rozdzielony, podzielony na części, przecięty, pokrojony, pozbawiony kości, rozdrobniony, oskórowany, skruszony, nacięty, wyczyszczony, przycięty, pozbawiony łusek, zmielony, schłodzony, zamrożony, głęboko zamrożony lub rozmrożony.



✓ Produkty przetworzone i przetwarzanie

Środek spożywczy uzyskany w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkt ten może zawierać składniki niezbędne do ich wyprodukowania lub nadania mu specyficznego charakteru.

Przetwarzanie – każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.



<https://www.bing.com>

Wybrana forma produkcji i sprzedaży wiąże się z określonymi wymogami prawnymi, które każdy rolnik/producent wprowadzający żywność do obrotu musi spełnić.

Rolnik, który chce zgodnie z prawem sprzedawać produkty wytworzone w swoim gospodarstwie, powinien dokładnie zapoznać się z odpowiednimi ustawami i rozporządzeniami regulującymi tę działalność. Kluczowe jest zapewnienie konsumentów, że prowadzona działalność jest legalna, a oferowane produkty spełniają wszystkie wymagania bezpieczeństwa żywności. Konsumenty weryfikują bezpieczeństwo produktów na różne sposoby – nie tylko poprzez sprawdzenie daty przydatności do spożycia, ale również poprzez zainteresowanie procesem przetwarzania, opakowania, transportu i przechowywania żywności w miejscu sprzedaży.

Przy wyborze formy działalności należy przede wszystkim uwzględnić:

- profil produkcji gospodarstwa (produkcja roślinna, zwierzęca, mieszana),
- rodzaj wytwarzanych środków spożywczych (w postaci nieprzetworzonej czy przetworzonej),
- pochodzenie żywności lub surowców wykorzystywanych do jej wytwarzania (produkcja własna, czy żywność zakupiona w całości lub w części od innych podmiotów),
- planowaną wielkość i intensywność produkcji,
- planowany obszar sprzedaży i środki transportu (lokalnie, regionalnie, cały kraj),
- możliwości organizacyjne (praca własna, współpraca),
- możliwości współpracy z innymi rolnikami, organizacjami lokalnymi, władzami samorządowymi.

Uruchamianie działalności produkcji żywności i sprzedaży bezpośrednio z gospodarstwa konsumentowi końcowemu lub do zakładów handlu detalicznego, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, niezależnie od skali produkcji, oparte jest na obowiązujących przepisach prawa żywnościowego unijnego oraz prawa krajowego.

KLUCZOWE OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORCÓW W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Bezpieczeństwo

Producenci nie powinni wprowadzać do obrotu szkodliwej żywności

Odpowiedzialność

Producenci są odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają

Możliwość śledzenia produktu

Producenci powinni mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy bądź odbiorcy

Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności produkcji i przetwórstwa żywności ekologicznej w małej skali należy spełnić wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego, powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.

Podjęcie decyzję o rozpoczęciu produkcji i sprzedaży żywności każdy podmiot/rolnik musi spełnić określone wymogi formalno-prawne dotyczące:

- określenia formy działalności – surowce, żywność przetworzona;
- wymogów higienicznych (w tym wymogi prawa budowlanego, prawa pracy);
- rejestracji lub zatwierdzenia działalności;
- certyfikacji w przypadku produkcji w systemie rolnictwa ekologicznego;
- rodzaju działalności: rolnicza, pozarolnicza;
- wymogów prawa podatkowego;
- ubezpieczeń społecznych.

Aktualnie obowiązujące przepisy umożliwiają rolnikom skorzystanie z następujących rodzajów działalności: **sprzedaży bezpośredniej** (produkty zwierzęce nieprzetworzone), **dostaw bezpośrednich** (produkty roślinne nieprzetworzone), **działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej** (produkty zwierzęce przetworzone) oraz **rolniczego handlu detalicznego** (produkty roślinne i zwierzęce nieprzetworzone i przetworzone). Dodatkowo, rolnicy mogą prowadzić ubój zwierząt w tzw. „rzeźniach rolniczych”, tj. rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, które znajdują się na terenie gospodarstw.

Dostawy bezpośrednie

Dostawy bezpośrednie to działalność umożliwiająca sprzedaż z gospodarstwa artykułów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego. Zasady prowadzenia tej sprzedaży określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych.

W ramach działalności rolnik ma możliwość sprzedaży nieprzetworzonych produktów pochodzenia roślinnego z własnego gospodarstwa do konsumenta końcowego lub do zakładu detalicznego zaopatrującego konsumenta końcowego.



<https://www.bing.com>

Dostawy bezpośrednie mogą być prowadzone przez producentów rolnych, którzy mogą sprzedawać z gospodarstwa zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej oraz innych surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego. Produkty mogą być umyte, oczyszczone z liści, obrane i posortowane. W ramach dostaw bezpośrednich można także sprzedawać produkty kiszone lub suszone.

Ilości sprzedawanych produktów nie mogą przekraczać:

- wielkości plonów, w skali roku, poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów produkcji pierwotnej z gospodarstw rolnych, których są oni właścicielami lub użytkownikami na podstawie innych niż własność tytułów prawnych użytkowania gruntów rolnych;
- ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

Sprzedaż produktów w ramach dostaw bezpośrednich można prowadzić na terenie województwa i województw przyległych i należy ją prowadzić w miejscach, w których przestrzegane są wymagania higieniczne. Są to m.in. wyznaczone miejsca znajdujące się na terenie gospodarstwa, w miejscach przyległych do miejsca produkcji, własnych sklepach, w wyznaczonych punktach sprzedaży detalicznej lub ze specjalistycznych środków transportu, na targowiskach, przez Internet (tzw. „paczki od rolnika” wykonywane przez rolnika).

Rolnicy prowadzący produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie żywności pochodzenia roślinnego obowiązani są złożyć, na co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem działalności, wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wraz z wymaganymi załącznikami. Po rozpatrzeniu wniosku rolnik otrzymuje zaświadczenie o wpisie do rejestru podmiotów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, które upoważnia go do rozpoczęcia działalności.

Do działów specjalnych produkcji rolnej zalicza się: uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych, uprawy grzybów i ich grzybni, uprawy roślin „in vitro”, fermową hodowlę i chów drobiu rzeźnego i nieśnego, wylęgarnie drobiu, hodowlę i chów zwierząt futerkowych i laboratoryjnych, hodowlę dżdżownic, hodowlę entomofagów, hodowlę jedwabników, prowadzenie pasiek oraz hodowlę i chów innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym.

Sprzedaż bezpośrednia surowców pochodzenia zwierzęcego

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego z gospodarstw rolnych regulowana jest rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

W ramach tej formy działalności możliwa jest produkcja i sprzedaż nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego:

- tusz i podrobów drobiowych (np. kur, indyków, gęsi) oraz zajęczaków (np. królików, nutrii) pozyskanych ze zwierząt poddanych ubojowi w gospodarstwie,
- tusz i podrobów zwierząt łownych (grubej i drobnej zwierzyny łownej),
- produktów rybołówstwa (tj. żywych, schłodzonych lub poddanych niektórym rodzajom obróbki),
- surowców pochodzenia zwierzęcego takich jak: surowe mleko, surowa śmietana, siara, jaja konsumpcyjne,
- produktów pszczelich nieprzetworzonych (miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele),
- żywych jadalnych ślimaków lądowych.



Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej jest ograniczona ilościowo dla większości produktów, z wyłączeniem produktów rybołówstwa oraz produktów pszczelich nieprzetworzonych, dla których nie określono takich wielkości.

Maksymalne limity produkcji

lp.	Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Tygodniowe maksymalne wielkości produkcji	Roczne maksymalne wielkości produkcji
4.	Żywe ślimaki lądowe	-	- 1000 kg
5.	Mleko surowe i surowa śmietana	- 1000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary - 200 litrów surowej śmietany (za zgodą pow. lek. wet. można przekroczyć limit tyg. – wówczas obowiązuje limit roczny →	- 52 000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary - 10 400 litrów surowej śmietany
6.	Jaja	- 2450 sztuk jaj drobiowych (za zgodą pow. lek. wet. można przekroczyć limit tyg. – wówczas obowiązuje limit roczny →) - brak limitu tygodniowego dla jaj strusich	- 127 400 sztuk jaj drobiowych - 500 sztuk jaj strusich
7.	Produkty pszczele nieprzetworzone	-	-

lp.	Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Tygodniowe maksymalne wielkości produkcji	Roczne maksymalne wielkości produkcji
1.	Tusze drobiowe i podroby	- 50 sztuk tusz indyków - 500 sztuk tusz gęsi - 200 sztuk tusz innych gatunków drobiu (za zgodą pow. lek. wet. można przekroczyć limit tyg.– wówczas obowiązuje limit roczny →) - 100 sztuk tusz	- 2 500 sztuk tusz indyków - 10 000 sztuk tusz innych gatunków drobiu
2.	Tusze zajęczaków i podroby	(za zgodą pow. lek. wet. można przekroczyć limit tyg.– wówczas obowiązuje limit roczny →)	- 5 000 sztuk tusz
3.	Tusze zwierząt łownych i podroby	-	- 10 000 kg tusz grubej zwierzyny łownej - 10 000 kg tusz drobnej zwierzyny łownej
4.	Produkty rybactwa	-	-

Możliwe jest przekroczenie wielkości sprzedaży bezpośredniej ilości tygodniowych za zgodą powiatowego lekarza weterynarii oraz zachowania rocznego limitu sprzedaży. Istnieje również obowiązek prowadzenia dokumentacji dotyczącej sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym ilości produktów sprzedanych z dokładnością co do dnia, tygodnia, miesiąca oraz dokumentacji przeprowadzonych badań (np. wody, mleka). Należy również ewidencjonować placówki, do których zostały dostarczone produkty, tzn. nazwę i adres danego zakładu, rodzaj dostarczonych produktów i datę dostawy. Dokumentację należy przechowywać przez rok następujący po roku, w którym została sporządzona. Jeżeli producent prowadzi sprzedaż bezpośrednią poza terenem gospodarstwa rolnego lub miejscem przyległym do miejsca produkcji jest zobowiązany umieścić na opakowaniach zbiorczych lub transportowych informację zawierającą: jego imię i nazwisko (albo nazwę) oraz adres miejsca prowadzenia działalności. Wymienione produkty rolnicy mogą sprzedawać konsumentowi końcowemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujący konsumenta końcowego (np. sklepów, stolówek, jadalni, gospodarstw agroturystycznych czy restauracji). Sprzedaży surowców pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych we własnym gospodarstwie przez rolnika może być prowadzona: na terenie gospodarstwa lub pasieki, targowisk, placów handlowych, z obiektów ruchomych i tymczasowych, specjalistycznych środków transportu na terenie targowisk lub poza nimi, z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności na terenie miejsca produkcji, na targowiskach lub poza nimi, przez Internet (tzw. „paczki od rolnika”).

Obszar prowadzenia sprzedaży bezpośredniej obejmuje województwo, w którym jest prowadzona produkcja oraz sąsiadujące z nim województwa. Sprzedaż bezpośrednia może być również prowadzona, pod pewnymi warunkami na terytorium całej Polski, tj. wyłącznie podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celach promocji tej żywności (dotyczy sprzedaży konsumentom końcowym). Sprzedaż ta powinna być poprzedzona przekazaniem powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym będzie prowadzona sprzedaż, pisemnej informacji, która zawiera:

- imię i nazwisko lub nazwę podmiotu, który prowadzi działalność w zakresie produkcji sprzedawanych produktów oraz dane adresowe miejsca, w którym prowadzona jest działalność;
- informację o miejscu, terminie bądź okresie, w którym planowane jest prowadzenie sprzedaży produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego.

Do sprzedaży bezpośredniej mogą zostać przeznaczone wyłącznie produkty wyprodukowane z surowców pochodzących z gospodarstwa prowadzącego działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego. Wyjątkiem od tej reguły jest sprzedaż bezpośrednia prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celach promocji żywności. W takim przypadku podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią może prowadzić sprzedaż konsumentom końcowym również innych niż własne produktów, wyprodukowanych przez inny podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią.

Sprzedaż produktów innych niż własne można prowadzić, jeśli:

- podmioty te zostały wpisane do rejestru zakładów, prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii w tym samym powiecie,
- podmiot, który prowadzi sprzedaż podczas wspomnianych wydarzeń promocyjnych, posiada w miejscu sprzedaży imienne upoważnienie do prowadzenia sprzedaży udzielone mu przez podmiot, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego oraz kopię decyzji o wpisie podmiotu, który wyprodukował produkty pochodzenia zwierzęcego do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią takich produktów,
- przy transporcie i sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego zostały spełnione wymagania weterynaryjne określone w ww. rozporządzeniu w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Działalność sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego prowadzący gospodarstwo rolnik rejestruje w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii właściwym ze względu na miejsce położenia gospodarstwa. W tym celu należy złożyć wniosek o wpis do rejestru podmiotów do Państwowego Lekarza Weterynarii minimum 30 dni przed rozpoczęciem działalności. Powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną o wpisie do rejestru podmiotów nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i nadaje weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Rolniczy handel detaliczny

Rolniczy handel detaliczny jest nową formą działalności, wprowadzoną w styczniu 2017 roku ustawą o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników. Wprowadzone regulacje umożliwiły i ułatwiły rolnikom sprzedaż nieprzetworzonych i przetworzonych produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z gospodarstwa. Ostatnie zmiany regulujące prowadzenie działalności rolniczego handlu detalicznego zostały wprowadzone ustawą z 15 grudnia 2021 roku o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego, która weszła w życie z dniem 4 lutego 2022 roku.



Rolniczy handel detaliczny jest specyficzną formą handlu detalicznego dedykowaną rolnikom prowadzącym produkcję żywności w celu jej wprowadzenia na rynek na małą skalę.

Rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/20026, polegający na:

- produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz

- zbywaniu żywności konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub zakładom prowadzącym handel detaliczny przeznaczaniem dla konsumenta finalnego.

Zgodnie z definicją w ramach tej działalności **rolnik może produkować żywność nieprzetworzoną i przetworzoną pochodzenia niezwierzęcego, zwierzęcego, jak i żywność złożoną** (wyjątek stanowią np. napoje alkoholowe i woda) i zbywać wytworzoną żywność konsumentom finalnym, a także do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, tj. sklepów, restauracji, stolówek i innych placówek prowadzących sprzedaż żywności konsumentowi końcowemu.

Podstawowym warunkiem prowadzenia **RHD jest wymóg dotyczący pochodzenia składników żywności**, tj. żywność musi zawierać **co najmniej jeden składnik** pochodzący w całości z **własnej** uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu. W przypadku żywności jednoskładnikowej powinna ona pochodzić w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu, a w przypadku żywności złożonej (wieloskładnikowej) powinna ona zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący z własnego gospodarstwa.

Produkty z RHD można sprzedawać:

- konsumentowi finalnemu (zniesiono limity sprzedaży do finalnych konsumentów);
- zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, tj. sklepy, restauracje (obowiązują limity sprzedaży).

Zbywanie żywności konsumentowi końcowemu w ramach rolniczego handlu detalicznego może się odbywać **bez ograniczeń ilościowych oraz terytorialnych**. Sprzedaż żywności może następować wyłącznie w miejscach, w których produkty zostały wytworzone (np. w gospodarstwie), przeznaczonych do prowadzenia handlu (np. targowisko), przy użyciu dostosowanych urządzeń ruchomych lub środków transportu, urządzeń dystrybucyjnych, przez Internet. Sprzedaż wyprodukowanej żywności dla konsumenta prowadzona może być bez udziału pośredników. Wyjątek stanowi możliwość udziału pośrednika w zbywaniu żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności.

Dostawy do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywać się mogą wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, z tym, że w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej, tj. zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, sprzedaż może być prowadzona wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności lub na obszarach powiatów przyległych do terenu województwa lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.

Rodzaje i ilości zbywanej żywności w ramach RHD do **zakładów prowadzących handel detaliczny** z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego określone są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 roku w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. z 2022 r. poz. 1971).

Limity roczne sprzedaży określono w odniesieniu do:

- a) surowców pochodzenia niezwierzęcego;
- b) żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego;
- c) surowców pochodzenia zwierzęcego;
- d) produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce.

Zgodnie z wymaganiami określonymi w wymienionym rozporządzeniu każdy podmiot dostarczający swoje produkty do placówek handlu detalicznego jest zobowiązany do prowadzenia i przechowywania przez 2 lata licząc od końca roku kalendarzowego, w którym została sporządzona dokumentacji, która będzie umożliwiała ustalenie ilości zbywanej żywności do zakładu prowadzącego handel detaliczny.

Wymagania w zakresie oznakowania miejsca sprzedaży żywności w RHD:

W każdym miejscu zbywania żywności w ramach RHD, w tym przez pośrednika, należy umieścić w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta informacje:

✓ **napis „ROLNICZY HANDEL DETALICZNY”;**

oraz dane obejmujące:

✓ imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego RHD
adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności

✓ weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany (dotyczy żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej):

Rejestracji działalności RHD należy dokonać:

- w powiatowym inspektoracie weterynarii – produkty pochodzenia zwierzęcego lub żywność złożona, zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (np. pierogi z mięsem).

Wniosek składa się na 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności;

- w powiatowym inspektoracie sanitarnym – produkty i przetwory pochodzenia roślinnego. Wniosek składa się na 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności;
- nie jest wymagane zatwierdzenie zakładu – nie ma wymogu sporządzenia projektu technologicznego.

Ważnym elementem prowadzenia sprzedaży ekologicznej żywności przetworzonej przez rolnika są wprowadzone preferencje prawa podatkowego w tym obszarze. Zgodnie z art. 6 Ustawy z dnia 6 marca 2018 roku. Prawo przedsiębiorców (Dz.U.2023.0.221) określa, że przepisów ustawy nie stosuje się do:

- 1) działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego;
- 2) wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów;
- 3) wyrobu wina przez producentów wina w rozumieniu art. 2 pkt 23 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. z 2022 r. poz. 24 i 2015), będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrów wina w roku winiarskim wyłącznie z winogron pochodzących z własnych upraw winorośli;
- 4) działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 przychody z innych źródeł i zasilki pieniężne ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1128, z późn. zm.).

Zgodnie z powyższym może prowadzić wymienione działalności bez zakładania pozarolniczej działalności gospodarczej.

Zwolnieniu z opodatkowania podatkiem dochodowym podlegają przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyłączeniem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, do kwoty 100 000 zł rocznie. Aby producent mógł skorzystać z preferencyjnych rozwiązań podatkowych musi przestrzegać określonych wymagań:

- przerabianie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie może się odbywać przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (wyjątki – ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikacja mięsa, przemiał zbóż, wytłoczenie oleju lub soku oraz sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów);
- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody; za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących z własnej uprawy;
- należy prowadzić ewidencję sprzedaży żywności (odrębnie za każdy rok podatkowy), która zawiera co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz rodzaj i ilość przetworzonych produktów. Dienne przychody muszą być ewidencjonowane w dniu sprzedaży.

Uzyskany w roku podatkowym przychód powyżej 100 000 zł podatnik może opodatkować ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym. Ryczałt wynosi 2% ewidencjonowanych przychodów.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MLO)

Warunki prowadzenia tej działalności definiuje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 roku w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Działalność ta umożliwia prowadzenie przetwórstwa i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego oraz gotowych posiłków/ potraw z takich produktów lub z ich udziałem. W ramach MLO można prowadzić produkcję artykułów takich jak: produkty mleczne, produkty rybnołówstwa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, produkty jajeczne z ugotowanych jaj oraz gotowe posiłki (potrawy). Można również prowadzić rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa: wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego, zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.



<https://sir.cdr.gov.pl/wp-content/uploads/2021/10/KLD>

Surowce/produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tej działalności mogą pochodzić z własnych gospodarstw rolników prowadzących taką działalność, jak również z innych gospodarstw lub zakładów.

Producent może prowadzić sprzedaż żywności konsumentowi końcowemu oraz dostawy do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, przy czym sprzedaż może być prowadzona na ograniczonym obszarze:

- województwo, w którym jest prowadzona produkcja lub
- sąsiadujące z nim powiaty lub
- miasta stanowiące siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, położone na obszarach województw sąsiadujących z województwem, w którym jest prowadzona produkcja lub
- terytorium całej Polski (dotyczy sprzedaży konsumentom końcowym) wyłącznie podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celach promocyjnych żywności. Jednym z warunków uznania działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej jest prowadzenie dostaw do własnych placówek handlu detalicznego położonych poza miejscem produkcji lub placówek handlu detalicznego innych właścicieli, którzy prowadzą sprzedaż konsumentom końcowym.

Sprzedaż konsumentom nie jest ograniczona ilościowo, natomiast w przypadku dostaw do placówek handlu detalicznego obowiązują tygodniowe limity dostaw.

Dostawy te nie mogą przekraczać:

- tony tygodniowo – świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 0,5 tony tygodniowo – świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 1,5 tony tygodniowo – produktów mięsnych,
- 0,5 tony tygodniowo – świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 0,5 tony tygodniowo – świeżego mięsa zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 0,5 tony tygodniowo – produktów rybołówstwa,
- 0,5 tony tygodniowo – produktów mlecznych lub produktów na bazie siary łącznie,
- 0,15 tony tygodniowo – produktów jajecznych,
- 1,5 tony tygodniowo – gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z produktów pochodzenia zwierzęcego lub z udziałem tych produktów.

Limity dostaw mogą zostać podwyższone, w przypadku produktów rybołówstwa, świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych albo zwierząt łownych lub produkowanych z tych rodzajów mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Na zwiększenie limitu dostaw należy uzyskać zgodę powiatowego lekarza weterynarii, pod warunkiem zachowania rocznego limitu, który wynosi 26 ton rocznie.

Podmiot produkujący żywność pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej podlega obowiązkowej rejestracji przez organy Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej. W tym celu należy złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Nie ma wymogu sporządzenia projektu technologicznego. Działalność MLO można rozpocząć po uzyskaniu decyzji administracyjnej o wpisie do właściwego rejestru i nadaniu zakładowi weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Niewątpliwymi zaletami działalności MOL są: uproszczone wymagania higieniczne, stosunkowo niskie koszty uruchomienia zakładu, możliwość wykorzystania produktów spoza własnego gospodarstwa oraz możliwość sprzedaży konsumentom bez ograniczeń ilościowych.

Rzeźnie rolnicze

Możliwość założenia rzeźni o małej zdolności produkcyjnej położonej na terenie gospodarstwa wprowadziły regulacje prawne określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw (Dz.U. z 2020 r. poz. 56). Głównym celem wydania tych rozwiązań prawnych było umożliwienie podmiotom produkującym żywność na małą skalę na lokalny rynek, np. w ramach rolniczego handlu detalicznego lub działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, pozyskiwania mięsa z własnych zwierząt do produkcji żywności na uproszczonych zasadach.

Zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu rolnicy mogą zakładać rzeźnie o małej zdolności produkcyjnej położone na terenie gospodarstw. Ubojowi mogą poddawać zwierzęta utrzymywane we własnym gospodarstwie, jak również zwierzęta utrzymywane w gospodarstwach położonych w tym samym powiecie, w którym usytuowana jest rzeźnia lub w powiatach sąsiednich – należące do innych podmiotów.

W ramach prowadzonej działalności możliwe jest także dokonywanie rozbioru mięsa pozyskanego z ubitych w tych rzeźniach zwierząt. Liczba zwierząt poddawanych ubojowi w rzeźni rolniczej w danym dniu jest limitowana, przy czym limity te mogą być podwyższane pod pewnymi warunkami i za zgodą powiatowego lekarza weterynarii. Rolnicy mogą łączyć prowadzenie rzeźni rolniczych ze sprzedażą pozyskanego w nich mięsa w ramach rolniczego handlu detalicznego, działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej oraz sprzedaży bezpośredniej (drob i zajęczaki).

Pozyskane w ramach uboju mięso można sprzedawać:

- zakładom prowadzącym handel detaliczny bezpośrednio zaopatrującym konsumenta (sklepy, restauracje, stolówki itp.),
- zakładom rozbioru mięsa, przetwórstwa mięsa i innym zakładom lub podmiotom, np. hurtowniom, pośrednikom.

Produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w „rzeźniach rolniczych” mogą być wprowadzane na rynek Polski oraz innych państw Unii Europejskiej, ewentualnie: terytorium państw trzecich (konieczny kontakt z powiatowym lekarzem weterynarii w celu ustalenia możliwego obszaru działania).

W rozporządzeniu określono mniej rygorystyczne, w porównaniu do wymogów unijnych, wymagania weterynaryjne dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia pomieszczeń zakładu. Przy czym, podmioty prowadzące rzeźnię na terenie gospodarstw rolnych są zobowiązane do spełnienia pozostałych wymogów określonych dla rzeźni w innych przepisach prawa krajowego lub unijnego, dotyczących, np. kryteriów mikrobiologicznych dla mięsa, łańcucha chłodniczego, czy kwalifikacji osób dokonujących uboju. Osoba, która zdecyduje się prowadzić rzeźnię rolniczą będzie mogła dokonywać uboju zwierząt, po ukończeniu szkolenia teoretycznego organizowanego przez powiatowego lekarza weterynarii. Właściciel rzeźni rolniczej może również do prowadzenia uboju zatrudnić osobę posiadającą kwalifikacje do dokonywania uboju. Każdy, kto zdecyduje się prowadzić rzeźnię rolniczą będzie mógł dokonywać uboju zwierząt po ukończeniu szkolenia teoretycznego organizowanego przez powiatowego lekarza weterynarii. Nie musi odbywać trzymiesięcznej praktyki na stanowisku ubojowym.

Wymienione wyżej formy działalności produkcji i sprzedaży żywności przez rolnika umożliwiają uruchomienie szeroko pojętej sprzedaży bezpośredniej, czyli takiej, w której nie ma pośrednika między rolnikiem a konsumentem. We wszystkich jednak po to, by legalnie sprzedawać żywność bezpośrednio konsumentom,

rolnicy muszą spełnić obowiązujące wymogi sanitarne oraz przepisy podatkowe, które są szczegółowo określone w ustawach i rozporządzeniach.

Która z form działalności jest dla mojego gospodarstwa najlepsza?

Wybór formy produkcji i sprzedaży żywności to indywidualna decyzja rolnika, podmiotu.

Powinna być dopasowana do jego sytuacji, w szczególności do rodzaju prowadzonej produkcji podstawowej i możliwości produkcji żywności na jej bazie.

Oprócz podstawowego czynnika, jakim jest czynnik ludzki, tzw. siła robocza, należy na pewno uwzględnić profil produkcji gospodarstwa. Możliwości produkcyjne, a zarazem możliwości przetwarzania powstałych produktów.

Przy wyborze należy w szczególności uwzględnić:

- profil produkcji gospodarstwa, zgodnie z wybraną formą sprzedaży żywności (produkcja zwierzęca czy roślinna),
- rodzaj wytwarzanych środków spożywczych (w postaci nieprzetworzonej czy przetworzonej),
- planowaną wielkość i intensywność produkcji w gospodarstwie,
- obszar sprzedaży w celu zapewnienia ciągłości dostaw produktów dla klientów, którzy chcą kupować produkty z naszego gospodarstwa.

Pochodzenie żywności lub surowców wykorzystywanych do jej wytwarzania (produkcja własna czy żywność zakupiona w całości lub w części od innych podmiotów?)

Rolnicy rozpoczynający produkcję żywności z wykorzystaniem produktów z gospodarstwa muszą wiedzieć, że warunkiem uzyskania bezpiecznego i posiadającego odpowiednią jakość produktu jest przede wszystkim dobra jakość surowca.

Dlatego już na etapie produkcji podstawowej (uprawy, zbioru, hodowli, chowu, pozyskiwania) producenci powinni przestrzegać wymagań sanitarnych i weterynaryjnych, aby do działalności przetwórczej pozyskać surowiec wysokiej jakości.

Na etapie produkcji podstawowej (uprawy, hodowli i zbioru) należy przestrzegać wymagań ogólnych i szczególnych w zakresie higieny, które są wymienione w Części A załącznika I rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz wszelkich szczególnych wymagań przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

Przestrzeganie tych zasad jest gwarancją pozyskania z gospodarstwa wysokiej jakości, bezpiecznego surowca, którego, w przypadku jego złej jakości, nie da się poprawić żadną obróbką technologiczną i w konsekwencji

proceedzi to do jeszcze większych strat producenta. Zaopatrzenie w potrzebne produkty przy prowadzeniu działalności w małej skali powinno być dokonywane na bieżąco, bez zbędnego gromadzenia.

Jeżeli produkcję prowadzimy z surowców pozyskiwanych w gospodarstwie należy pamiętać, że:

- surowce roślinne powinny spełniać wymagania w zakresie pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń, azotanów i mikotoksyn wytwarzanych przez niektóre patogenne mikroorganizmy pochodzenia grzybowego i bakteryjnego. Surowce nie powinny stanowić zagrożenia mikrobiologicznego dla konsumenta, w szczególności, gdy są spożywane na surowo. Powinny być produkowane zgodnie z zasadami higieny i dobrej praktyki rolniczej.
- surowce pochodzenia zwierzęcego powinny spełniać wymagania dotyczące kryteriów mikrobiologicznych oraz odpowiedniej temperatury, tzw. łańcucha chłodniczego podczas transportu, w trakcie magazynowania i używania w zależności od rodzaju surowca. Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, drobiowe, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz zwierząt łownych, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do rozbioru/obróbki lub przetwarzania, nie mogą pochodzić z uboju dokonanego w gospodarstwie w celu produkcji mięsa na użytek własny.

Surowiec musi zostać pozyskany ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni oraz poddany badaniu po-ubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii. Ponadto surowce muszą być pozyskiwane od zwierząt zdrowych, będących pod stałą opieką weterynaryjną, które były karmione paszami spełniającymi wymagania określone w przepisach o paszach. W przypadku podania zwierzętom środków leczniczych musi być ściśle przestrzegany okres karencji. Szczegółowe wymagania dla surowców pochodzenia zwierzęcego określa Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, w załączniku III.

Wymogi higieniczne oraz prawo budowlane i prawa pracy

Produkowana i wprowadzana na rynek żywność z gospodarstw rolnych i małych lokalnych zakładów przetwórczych jest poszukiwana i ceniona przez konsumentów. Z zakładów produkujących żywność na małą skalę konsument ma możliwość otrzymania produktu nieszablonowego, lokalnego, produkowanego w oparciu o tradycyjną recepturę, ale przede wszystkim oczekuje produktu bezpiecznego.

Aby zapewnić produkcję bezpiecznej żywności konieczne jest zrozumienie istoty ryzyka związanego z takim przedsięwzięciem oraz poznanie sposobów jego kontrolowania.

Dlatego przed rozpoczęciem produkcji/przetwarzania żywności należy proces produkcji prawidłowo zaplanować, spełnić podstawowe warunki higieniczne, jak również przewidzieć występowanie potencjalnych nieprawidłowości oraz wdrożyć sposoby zapobiegania tym nieprawidłowościom.

Dla rolnika prowadzenie działalności produkcji żywności szczególnie na starcie wydaje się bardzo trudne i złożone, ponieważ wymaga wiedzy z zakresu prawa, towaroznawstwa, technologii produkcji, przechowywania. Działalność taka, szczególnie prowadzona przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, jest działalnością stwarzającą szanse dla osób, chcących urozmaicić ofertę produkowanej żywności, bez dużych nakładów finansowych. Zaletą tego rodzaju produkcji jest skrócenie drogi i czasu dostaw żywności od producenta do konsumenta. Dodatkowo w przypadku posiadania własnego surowca (pozyskanego w produkcji pierwotnej), przetwórstwo w gospodarstwie pozwala również na lepsze jego zagospodarowanie i uzyskanie wyższych przychodów finansowych.

Obecne rozwiązania prawne umożliwiają rolnikom zastosowanie różnych wariantów w zakresie organizacji i prowadzenia produkcji żywności w małej skali.

Produkcja produktów żywnościowych w wymienionych wyżej działalnościach może odbywać się:

- w odrębnym, specjalnie do tego celu wybudowanym budynku,
- w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. tzw. letnia kuchnia), używanym wyłącznie do tego celu, lub
- w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. kuchnia).

Każdy sposób produkcji ma swoje wady i zalety. Jednocześnie należy brać pod uwagę fakt, że im trudniejsze warunki przestrzenno-lokalowe, tym istotniejsze jest przestrzeganie właściwych wymogów bezpieczeństwa i higieny podczas produkcji.

Możliwe jest również wykorzystanie inkubatora kuchennego do produkcji żywności z własnego gospodarstwa.

Produkcja w kuchni domowej

W przypadku produkcji żywności na małą skalę, jak na przykład w odniesieniu do domowej produkcji żywności, można rozważyć zastosowanie tzw. elastycznego podejścia do wymagań higienicznych. Jednakże w każdym tego typu przypadku, również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności, decydująca jest ocena ryzyka i skala zagrożeń ze względu na bezpieczeństwo żywności.



Produkcja w kuchni domowej może być prowadzona po wnikliwej analizie warunków sanitarnych procesu produkcji oraz zagrożenia związanego z rodzajem żywności, która miałaby być przygotowywana, skali produkcji oraz grupy konsumentów, do której będzie kierowany produkt (nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych; nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych).

Więcej informacji: *Produkcja żywności w warunkach domowych*, <https://www.gov.pl/web/gis/produkcja-zywnosci-w-warunkach-domowych>

Inkubator i kuchnia sąsiada, co warto wiedzieć?

Podmiot produkujący żywność – rolnik może korzystać z usługi miejscowego inkubatora przetwórstwa. Tego typu inkubator przetwórstwa żywności, np. młyn czy wyciarcznia oleju, jest podmiotem zatwierdzonym i wpisanym do rejestru prowadzonego przez właściwy organ nadzorujący. Należy podkreślić, że odpowiedzialność za produkt końcowy ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył, a nie podmiot prowadzący inkubator. Rolnik rozpoczynający działalność w zakresie RHD jest zobowiązany jedynie do uzyskania wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwy terenowo organ PIS lub IW. Zatem **kuchnia domowa w budynku mieszkalnym rolnika nie podlega zatwierdzeniu**.

Jeżeli rolnik chciałby wynająć kuchnię domową u innego rolnika, który sam też prowadzi RHD i chciałby produkować w niej żywność w ramach RHD, powinien zgłosić to przy składaniu wniosku o wpis do rejestru.

Ponadto umowa użyczenia pomieszczeń powinna szczegółowo regulować zakres odpowiedzialności każdego z podmiotów, określać odpowiedzialność za zapewnienie bezpiecznego środowiska produkcji, jak i zgodności surowców i produktów z wymaganiami higienicznymi. Umożliwiłoby to rozdzielenie odpowiedzialności, np. za strukturę i stan techniczno-sanitarny pomieszczeń od odpowiedzialności za wytworzony produkt.

Wymagania w zakresie warunków higienicznych dla podmiotów prowadzących produkcję żywności są określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych szczególnie w uzależnieniu od wybranej lokalizacji i warunków prowadzenia produkcji żywności. W przypadku gdy:

- produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), obowiązują wymogi określone w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne) rozporządzenia nr 852/2004.
- produkcja prowadzona jest w pomieszczeniach innych niż używanych głównie jako prywatne domy obowiązuje rozdział I, II załącznika II, który ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc, do których stosuje się rozdział III rozporządzenia nr 852/2004.

Przed podjęciem decyzji o wyborze miejsca i warunków produkcji żywności w małym zakładzie należy szczegółowo przeanalizować, czy mamy do tego odpowiednie warunki lokalowe i techniczne oraz wyposażenie do prowadzenia tego typu działalności.

Planując produkcję/przetwarzanie żywności należy:

- zapoznać się z obowiązującymi przepisami prawnymi;
- przeanalizować zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne;
- zweryfikować wiedzę i umiejętności technologiczne;
- określić miejsce pracy;
- wyznaczyć odpowiedni czas na prowadzenie działań produkcyjnych;
- zapewnić odpowiednie wyposażenie i sprzęt;
- opracować procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)/Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oparte na zasadach systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny – HACCP) z uwzględnieniem receptur.

Przez bezpieczeństwo żywności rozumie się wszystkie działania i uwarunkowania techniczno-organizacyjne podejmowane na wszystkich etapach produkcji i przetwórstwa żywności w celu zapewnienia zdrowia konsumenta.



W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkcji, niezależnie od zastosowanego rozwiązania co do formy prowadzenia działalności, warunków, miejsca produkcji są zobowiązani (art. 5 rozporządzenia nr 852/2004) do opracowania i wdrożenia systemów zapewniających jakość i bezpieczeństwo produkowanej żywności. Do tych systemów należą:

1. Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) to działania, „które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić właściwą jakość i bezpieczeństwo żywności zgodnie z przeznaczeniem”,
2. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) to „działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”.



<https://sir.cdr.gov.pl/wp-content/uploads/2021/10/KLD->

Wdrożenie w zakładzie Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych ma przede wszystkim na celu usystematyzowanie wszelkich zagadnień związanych z produkcją i higieną w zakładzie. Zasady GHP oraz GMP są w każdym zakładzie podstawową bazą wyjściową do wdrażania systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny – HACCP). Zwane są one często programami warunków wstępnych.

3. Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (HACCP) to system samokontroli umożliwiający identyfikację, ocenę i kontrolę zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności. Koncepcja systemu HACCP polega na tym, że w całym łańcuchu produkcyjnym lub związanym z dystrybucją żywności wszystkie etapy lub czynności, w których mogą wystąpić potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa żywności, a także ich przyczyny, są pod ścisłą kontrolą.

Opracowanie i wdrożenie wymienionych systemów jest często dużym wyzwaniem dla małych zakładów produkcji żywności uruchamianych przez rolników. Szczególnie prowadzenie dokumentacji w małych zakładach stanowi często poważne utrudnienie.

W obawie przed biurokracją generalnie obawiamy się obszernej dokumentacji i nie chcemy bądź nie potrafimy jej prawidłowo opracować i nadzorować.

Warto jednak pamiętać, że dobrze sporządzona dokumentacja jest cennym narzędziem w rękach producenta żywności. Przede wszystkim jest ona podstawowym dowodem prowadzenia działań w zakresie higieny i pozwala na potwierdzenie skuteczności tych działań. Należy pamiętać, że spełnia ona swoją rolę, gdy nie ma rozbieżności pomiędzy tym, co jest zapisane w dokumentacji, a tym, co jest realizowane w praktyce. W małych zakładach dokumentacja powinna być możliwie jak najbardziej **uproszczona**. Może odnosić się jedynie do obszarów szczególnie istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.

Zasady elastyczności i uproszczenia, z jakich mogą korzystać przy wdrażaniu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności małe zakłady produkujące żywność i rolnicy prowadzący m.in. działalność RHD, określa **Zawiadomienie Komisji Europejskiej** w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01).

Więcej informacji i pełny tekst zawiadomienia pod linkiem na stronie: <https://www.gov.pl/web/ijhars/publikacja-zawiadomienia-komisji-w-sprawie-wytucznych-dotyczacych-wdrazania-systemowzarzadzania-bezpieczenstwem-zywnosci>

Spełnianie wymagań w zakresie jakości żywności i bezpieczeństwa potwierdzonymi badaniami laboratoryjnymi

Środki spożywcze wprowadzane na rynek powinny być bezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów. Żywność, na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji powinna być chroniona przed potencjalnym zanieczyszczeniem, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi producent.

Żywność produkowana i wprowadzana do obrotu rynkowego przez rolnika w ramach możliwych form działalności jest również monitorowana w zakresie obecności pozostałości zanieczyszczeń biologicznych, fizycznych, chemicznych takich jak, np. pasożyty, mikroorganizmy chorobotwórcze, toksyny bakteryjne, metale ciężkie, dioksyny, substancje niedozwolone, pozostałości produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych czy też wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych.

Częstotliwość **badan** determinuje skala produkcji oraz analiza ryzyka występującego przy produkcji żywności w zależności od rodzaju działalności i produkowanej żywności, np. w ramach sprzedaży bezpośredniej mleko surowe powinno być badane na obecność bakterii, a mięso dzików i nutrii na obecność włośni.

Badania mogą odbywać się w laboratoriach lokalnych, prywatnych czy też urzędowych (zalecane). To, jak często prowadzone są badania laboratoryjne, ustala podmiot prowadzący daną działalność ze służbami nadzorującymi produkcję, chyba że została ona wskazana w przepisach prawa.

Obowiązujące kryteria mikrobiologiczne dla poszczególnych produktów określa **Rozporządzenie Komisji (WE) 2073/2005 z 15 listopada 2005 roku** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych.

Żywność pochodzenia roślinnego o potencjalnie niskim ryzyku zagrożeń mikrobiologicznych to np.:

- przetwory owocowe i warzywne poddawane obróbce termicznej (np. dżemy, marmolady, powidła, soki, syropy, przeciery),
- produkty marynowane (z wyłączeniem przetworów z grzybów leśnych),
- przetwory zbożowe, np. mąki, kasze, makarony bez dodatku jaj,
- chleb i bułki bez dodatku jaj, mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów,
- cukierki.

Rozwiązania organizacyjne w zakładach produkcji żywności o małej zdolności produkcyjnej

Przed podjęciem decyzji o wytwarzaniu żywności w małym zakładzie należy szczegółowo przeanalizować, czy mamy do tego odpowiednie warunki lokalowe i techniczne oraz wyposażenie do prowadzenia tego typu działalności.

Pomieszczenia (ich powierzchnia, rozplanowanie i wyposażenie) powinny być dostosowane do rodzaju i wielkości prowadzonej produkcji tak, aby mieć pewność, że wszystkie czynności będą wykonywane w sposób higieniczny, minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia. Szczególnie planując prowadzenie produkcji żywności w **kuchni domowej** w celu sprzedaży należy przeprowadzić analizę swoich kompetencji, czasu, jakim dysponujemy oraz możliwości oddzielenia planowanych czynności produkcyjnych od codziennego przebiegu życia rodzinnego.

Oddzielenie życia prywatnego od działań produkcyjnych w praktyce jest niezwykle trudne i wymaga ogromnej samodyscypliny. Jednakże jest to niezbędny warunek tego typu działalności przy zastosowaniu rozwiązania produkowania żywności w takich warunkach. Zasady dotyczące **rozdziału czasowego** tych czynności powinny być opisane przez producenta w uproszczonej procedurze kontroli wewnętrznej, która powinna być stosowana w praktyce.

Jeżeli podmiot podejmuje decyzję o uruchomieniu produkcji żywności w **nowobudowanym obiekcie lub modernizowanym** i przystosowywanym do produkcji żywności musi przeprowadzić taką inwestycję zgodnie z wymaganiami w zakresie **prawa żywnościowego i budowlanego**.

Prawo żywnościowe jest ogólne

NIE ma obowiązku sporządzania projektu technologicznego dla działalności sprzedaży bezpośredniej, RHD i MLO.

Warunki produkcji weryfikowane są przy pierwszej kontroli w ramach nadzoru właścicielskiego.

To dobrze, czy źle dla inwestora?

Poniżej prezentujemy przykładowy schemat procesu uruchamiania działalności produkcji żywności w obiekcie nowobudowanym/adaptowanym.

1. Prace przygotowawcze i realizacja inwestycji.

- a) Zaczynamy od ustalenia lokalizacji obiektu produkcyjnego, przygotowania dokumentu potwierdzającego prawo do nieruchomości.
- b) Potrzebny będzie plan zagospodarowania przestrzennego – wypis.
- c) Otrzymujemy warunki zabudowy – decyzja.
- d) W przypadku budowy nowego obiektu składamy wniosek o pozwolenie na budowę. Na mapie do celów projektowych uprawniony architekt nanosi obrys planowanej inwestycji.
- e) W przypadku remontu, adaptacji obiektu – zgłoszenie do Starostwa Powiatowego zgodnie z lokalizacją (Urząd Miasta lub Urząd Gminy) oraz zgłoszenie zmiany sposobu użytkowania obiektu lub jego części.
- f) Zgłoszenie robót budowlanych niewymagających pozwolenia na budowę w zależności od potrzeb, odpowiednio szkice lub rysunki, a także pozwolenia, uzgodnienia i opinie wymagane odrębnymi przepisami.
- g) Osoba uprawniona sporządza projekt techniczno-budowlany, projekty branżowe – warunki techniczne dostawy mediów: energia elektryczna, gaz, woda, odbiór ścieków i odpadów stałych.
- h) **Zakłady produkcji żywności o małej zdolności produkcyjnej mają możliwości skorzystania z odstępstw*:**
 - braku oświetlenia naturalnego na stanowisku pracy,
 - zaniżenia wysokości pomieszczenia, gdzie znajdują się stanowiska pracy,
 - usytuowania poziomu podłogi pomieszczenia usługowego i produkcyjnego poniżej poziomu terenu przyległego do budynku,
 - usytuowania poziomu podłogi pomieszczeń pracy stałej, w garażu, w suterenie.
 - Składamy wniosek o odstąpienie do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

- ♦ *Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 IV 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U.2022.1225 t.j.)
 - ♦ *Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U.2003.169.1650 t.j.)
- i) Raport środowiskowy, decyzja środowiskowa, jeżeli podlega.

ROZPORZĄDZENIE RADY MINISTRÓW z dnia 10 września 2019 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko:

- instalacje do produkcji i przetwórstwa tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych;
- instalacje do przetwórstwa owoców, warzyw, ryb lub produktów pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem tłuszczów zwierzęcych, o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 t na rok;
- instalacje do produkcji mleka lub wyrobów mleczarskich, o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 t na rok;
- instalacje do produkcji wyrobów cukierniczych lub syropów, o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 t na rok;
- instalacje do pakowania i puszkowania produktów roślinnych lub produktów zwierzęcych, o zdolności produkcyjnej nie mniejszej niż 50 t na rok
- instalacje do uboju zwierząt.

**Po przekroczeniu zdolności produkcyjnej 50 ton na rok
w przypadku przetwórstwa określonych produktów żywnościowych
należy opracować stosowną dokumentację oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.**

2. Założenia produkcyjne

W nowobudowanym obiekcie ilość i wielkość pomieszczeń determinują planowany rodzaj, technologie, zakres produkcji oraz zakładana zdolność produkcyjna zakładu.

Odwrotna sytuacja ma miejsce w adaptowanym obiekcie, gdzie założenia te trzeba dopasować do istniejącej powierzchni zabudowy i układu pomieszczeń.

3. Projekt koncepcyjny zakładu

Zagadnieniem centralnym w projektowaniu zakładu (...) jest technologia. „(...) budynek jest traktowany jako konieczna obudowa dla maszyn, ludzi i strumieni materiałowych uczestniczących w procesie produkcji. Musi spełniać wymagania obowiązujące w prawie budowlanym”

4. Projekt technologiczny zakładu, który zgodnie z informacją podaną wyżej nie jest dokumentem wymagany i zatwierdzany przez Inspekcję Weterynaryjną. Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS) natomiast w praktyce sugeruje sporządzenie projektu technologicznego zakładu dowolną techniką i przedstawienie go do wglądu przed rejestracją działalności nadzorowanych przez PIS.

Projekt koncepcyjny zawiera rzuty kondygnacji zakładu (ilość, układ i wielkość pomieszczeń), szerokości i rodzaju drzwi, wyposażenie – maszyny i urządzenia, drogi surowca i produktu itp.

Każdy zakład przetwórstwa żywności ma swoje unikalne wymagania i specyfikę. Dlatego tak ważne jest dokładne zrozumienie potrzeb i stworzenie planu, który będzie uwzględniał te specyfiki. W większości przypadków stanowi podstawę do sporządzenia projektu budowlanego obiektu, w którym będzie prowadzona produkcja żywności. Należy przeanalizować główne.

Ile pomieszczeń potrzeba w zakładzie?

- Wyposażenie, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych zapewni odpowiednią przestrzeń roboczą, bezpieczną i sprawną obsługę maszyn i urządzeń.
- Żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna

do spożycia przez ludzi lub szkodliwa dla zdrowia.

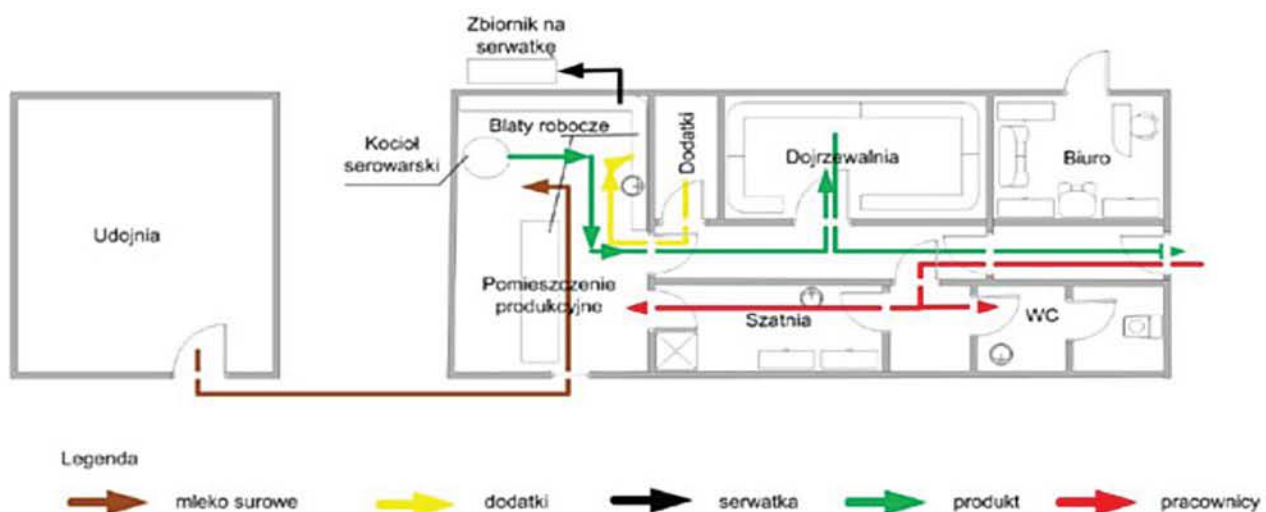
- Czy w tym samym pomieszczeniu można prowadzić rozbiór i produkcję?
- Co to jest „krzyżowanie dróg”?

- Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Istotne jest utrzymanie łańcucha chłodniczego
 - chłodzenie, mrożenie.

Czy to znaczy, że musi być chłodnia dla surowca i produktu gotowego?

- Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk.
 - to znaczy ile?
- W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
 - czy w szatni musi być prysznic?
- Należy zapewnić odpowiednią ilość ubikacji posiadających wentylację.
 - to znaczy ile?
- Powierzchnie podłóg i ścian muszą być łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów.
 - jakich?
- W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia.
 - Jakie rozwiązania są dopuszczone i akceptowane?
- Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe.
 - Czy tylko do celów produkcyjnych, czy także do celów porządkowych?
- Wyposażenie pomieszczeń musi być dostosowane do rodzaju i wielkości produkcji.
 - Jakie urządzenia będą potrzebne, o jakich parametrach?
 - Czy planujemy wzrost produkcji i rozwój zakładu?
- Produkcja i sprzedaż w działalności jest ograniczona ilościowo i terytorialnie.
- Czy inwestycja będzie opłacalna?

Serowarnia zlokalizowana w wolnostojącym budynku na terenie gospodarstwa rolnego – przemieszczanie surowca i wyrobu



Źródło: Dolatowski Z.J., Stasiak D., Budoran M. (2012) Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla zakładu serowarskiego, Modele serowarni rzemieślniczych, pobrane https://www.lgdprym.pl/wpcontent/uploads/2016/06/2-Modele__01.pdf [10 maja 2024]

Przykład odstępstw dla zakładów prowadzących przetwórstwo mięsa:

- Mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane w tym samym pomieszczeniu w innym czasie lub w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów i ich opakowań.
- Produkcja mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych odbywa się po zakończeniu rozbioru po oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym prowadzono rozbior.
- Zgodę na zastosowanie tych odstępstw musimy uzyskać przed uruchomieniem zakładu od Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Aktem prawnym, na którego zapisach możemy się oprzeć sporządzając projekt technologiczny, jest Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 roku w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego Dz.U.2022.1871 (tekst jednolity), w odniesieniu do zakładów produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego.

5. Projekt budowlany

Projekt budowlany opracowuje się (jeśli jest taka konieczność) na podstawie projektu technologicznego. Uzgodnienie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, BHP (bezpieczeństwo i higiena pracy), PPOŻ. (przepisy przeciwpożarowe).

6. Budowa, adaptacja, odbiór obiektu

Oświadczenie kierownika nadzoru budowy lub firmy budowlanej, decyzja z urzędu gminy/dzielnicy o braku sprzeciwu co do dopuszczenia do użytkowania obiektu.

7. Prowadzenie procesu inwestycyjnego, wyposażenie zakładu.

8. Składamy wniosek o rejestrację zakładu do Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW).

Wniosek składamy minimum 30 dni przed terminem rozpoczęcia planowanej działalności. Dokumentacja do wglądu PIW: projekt budowlany, projekty branżowe (wentylacji, wodno-kanalizacyjny, elektryczny), wyniki badania wody, odstępstwa, protokół ze sprawdzenia wentylacji obiektu, decyzja z urzędu gminy/dzielnicy o braku sprzeciwu co do dopuszczenia do użytkowania zakładu,

Kontrola obiektu przez PLW – nie jest obligatoryjna. Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku otrzymasz decyzję administracyjną o wpisie do rejestru oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Rejestracja działalności w inspekcji nadzorującej zgodnie z kompetencjami

Zgodnie z aktualnym stanem prawnym, podmiot/osoba rozpoczynająca działalność w zakresie produkcji żywności i jej sprzedaży zobowiązana jest do rejestracji działalności uzyskania i zaświadczenia/decyzji wydawanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej (PIW).

W przypadku rolniczego handlu detalicznego rozpoczęcie działalności wymaga wyłącznie rejestracji zgodnie z podziałem kompetencji w zakresie nadzoru. Ponadto, każdorazowo w przypadku zmiany danych, w tym zakresu produkcji/ przetwórstwa żywności należy złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze w formie pisemnej.

Dostawy bezpośrednie – sprzedaż surowców pochodzenia roślinnego wyprodukowanych we własnym gospodarstwie

Rejestracja działalności w **Państwowej Inspekcji Sanitarnej**. Wniosek o wpis do rejestru składamy co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem działalności. Wzór wniosku o rejestrację określa załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 roku w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji

i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. Nr 106, poz. 730).

Do wniosku należy załączyć: aktualny wypis z **KRS** (Krajowy Rejestr Sądowy) lub zaświadczenie o wpisie do **CEIDG** (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej – CEIDG), **zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych**.

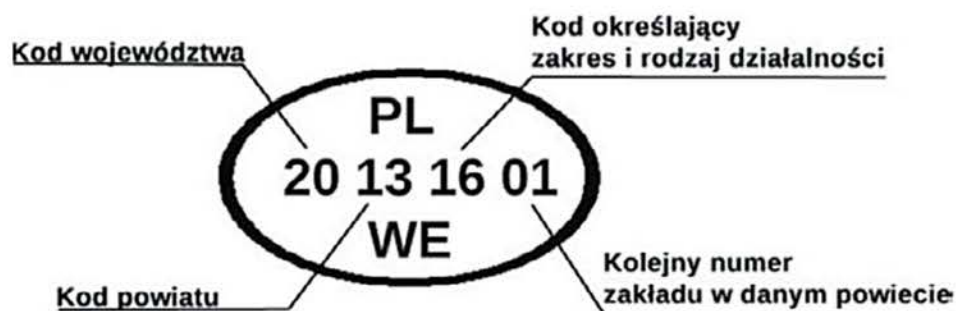
Zaświadczenie o wpisie do rejestru podmiotów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Sprzedaż bezpośrednia – sprzedaż surowców pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych we własnym gospodarstwie przez rolnika.

Rejestracja w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii. Wniosek o wpis do rejestru podmiotów nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną do Powiatowego Lekarza Weterynarii minimum 30 dni przed rozpoczęciem działalności. Decyzja administracyjna o wpisie do rejestru podmiotów nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną. Nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona – produkcja żywności przetworzonej pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.

Wniosek o rejestrację zakładu do Powiatowego Lekarza Weterynarii minimum 30 dni przed terminem rozpoczęcia planowanej działalności. Decyzja administracyjna PIW w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadanie zakładowi weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (wzór poniżej).



Kontrola obiektu przez PLW przed wydaniem decyzji nie jest obligatoryjna, ale może być konieczna.

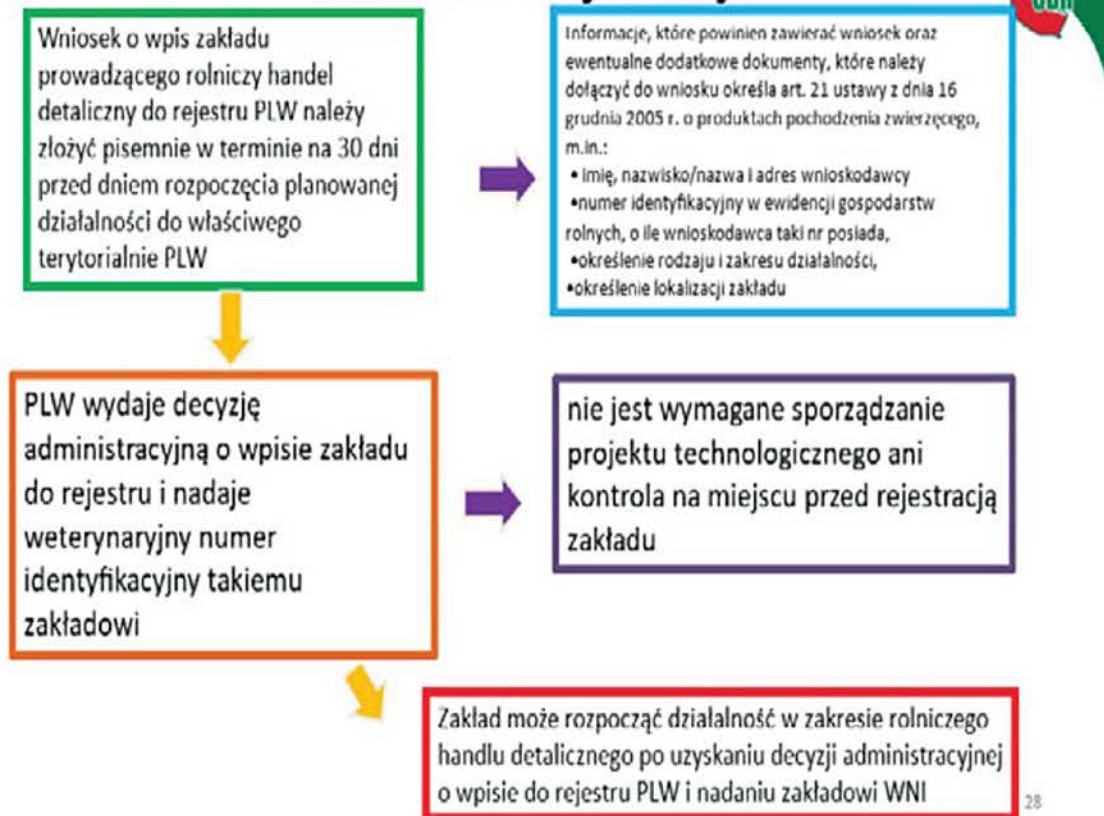
Rolniczy handel detaliczny. Podmioty/rolnicy prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży żywności w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego zgodnie z podziałem kompetencji powinni rejestrować swoją działalność w:

- Powiatowym Inspektoracie Weterynarii właściwym ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności, jeżeli prowadzi produkcję **produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego**.

Przykładowy wzór wniosku o rejestrację działalności u powiatowego lekarza weterynarii (do dobrowolnego stosowania) został zamieszczony na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii, zgodnie z podaną poniżej ścieżką dostępu:

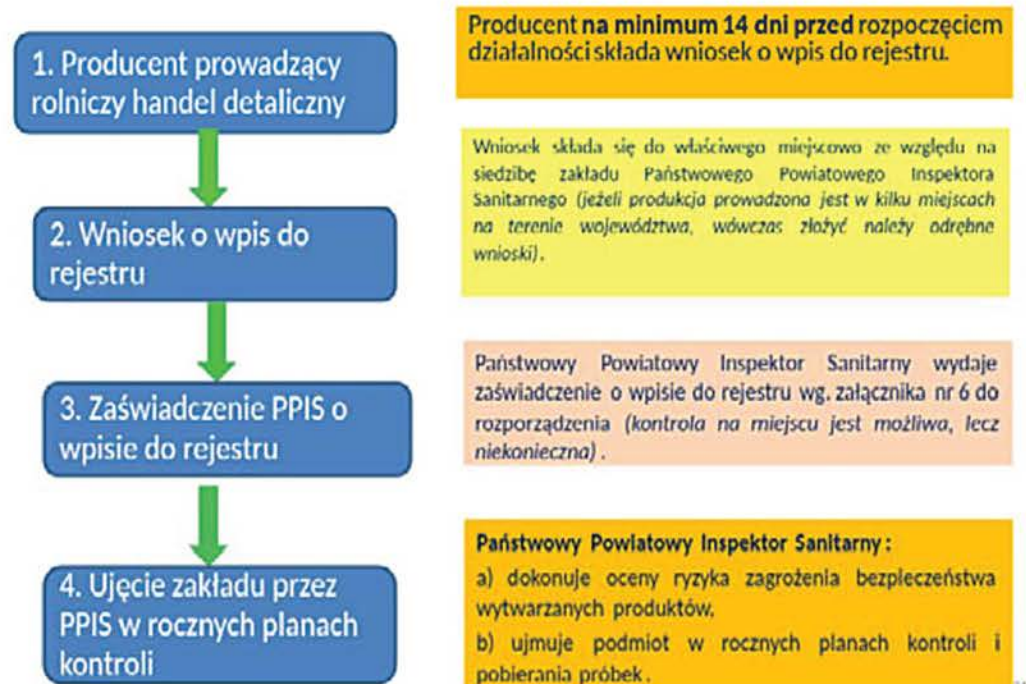
www.wetgiw.gov.pl → Nadzór weterynaryjny → Żywność pochodzenia zwierzęcego → Rolniczy handel detaliczny → RHD – przykładowy wzór wniosku o wpis do rejestru PLW.

Procedura rejestracji



Powiatowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej terenowo właściwej dla miejsca prowadzenia działalności produktów pochodzenia zwierzęcego.

Rejestracja – inspekcja sanitarna



Jak prawidłowo oznakować produkty żywnościowe?

Wszyscy producenci żywności muszą przestrzegać ogólnego prawa żywnościowego, które obejmuje przepisy dotyczące znakowania i etykietowania.

Każdy podmiot, który produkuje i sprzedaje żywność powinien ją oznakować zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach krajowych i unijnych. Podstawowymi aktami prawnymi regulującymi kwestię znakowania środków spożywczych jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U. L 304, 22.11.2011) oraz Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.). Zgodnie z ww. rozporządzeniami każdemu środkowi spożywczemu przeznaczonemu do dostarczenia konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności. Producent, przed przystąpieniem do opracowywania informacji, które musi podać na opakowaniu, powinien pamiętać, że nieczytelne informacje o produkcie stanowią jedną z głównych przyczyn niezadowolenia konsumentów z etykietowania żywności. Zatem:



- informacje na etykietach żywności powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia, a przez to pomocne dla konsumentów,
- informacje na opakowaniu muszą być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne (w normalnych warunkach użytkowania). Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem;
- podane informacje nie mogą wprowadzać w błąd co do właściwości i charakteru produktu, użytych składników, jego ilości w opakowaniu, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania, itp.;
- nie można w oznakowaniu informować o właściwościach produktu, których on nie posiada, albo gdy wszystkie podobne produkty mają takie właściwości; szczególnie nie można podawać informacji przypisujących produktom właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób bądź też odwoływać się do takich właściwości;
- wysokość czcionki użyta w napisach na opakowaniach nie może być mniejsza niż 1,2 mm. Tylko na bardzo małych opakowaniach, gdzie największa powierzchnia do umieszczenia informacji jest mniejsza niż 80 cm² wysokość czcionki może wynosić 0,9 mm.

W zależności od tego czy produkt będzie sprzedawany w opakowaniu czy bez (luzem) będą obowiązywały inne przepisy i na etykietach będzie trzeba umieścić inne dane. Żywność produkowana i wprowadzana do obrotu na terytorium Polski musi być oznakowana w języku polskim. Dodatkowo może być oznakowana również w innych językach. Wymóg znakowania w języku polskim nie dotyczy żywności wywożonej poza terytorium Polski.

Na opakowaniach produktów, które po wyprodukowaniu zostały zapakowane do słoików, butelek, torebek i tym podobnych opakowań i w takiej postaci zaprezentowane kupującemu, należy podać informacje uwzględniające wymagania zawarte m.in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. Produkt opakowany powinien mieć umieszczone na etykiecie:

- nazwę produktu. Nazwa, którą producent umieszcza na etykiecie:
 - to taka, która została wpisana do przepisów – jest to bardzo istotne dla producentów soków lub nektarów, przetworów mlecznych, mleka, dżemu, marmolady, powidła, konfitury, miodu, ponieważ stosując

- te nazwy producent musi produkować wyroby zgodne z definicjami podanymi we właściwych przepisach;
- to również nazwa zwyczajowa – można ją zastosować, jeśli produkt, który będzie sprzedawany nie ma nazwy określonej w przepisach, a zastosowana przez producenta nazwa zwyczajowa jest ogólnie znana i rozumiana przez konsumentów;
- to nazwa opisowa – trzeba ją zastosować, jeśli produkt nie jest definiowany w przepisach i nie ma nazwy zwyczajowej/taką nazwę stosuje się w przypadku sprzedaży wędlin, pieczywa, ciast, dań gotowych;
- wykaz składników, w którym muszą być umieszczone wszystkie składniki użyte do przygotowania produktu ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergie lub nietolerancję oraz wskazaniem procentowej zawartości najważniejszych składników;

Wyjątki:

Podanie wykazu składników nie obowiązuje w przypadku:

- produktów zawierających jeden składnik, gdy ich nazwa jest identyczna z nazwą składnika lub nazwa umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika (np.: mąka żytnia, płatki owsiane, siemię lniane),
- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane,
- octu uzyskanego z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem że nie zostały dodane inne składniki,
- sera, masła, fermentowanego mleka i śmietany/śmietanki, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji
 - zawartość ilościowa składników;
 - informację o możliwej obecności w produkcie alergenów, które mogą znaleźć się w produkcie w sposób niezamierzony, przypadkowy;
 - ilość netto, czyli ile produktu znajduje się w opakowaniu, które będzie sprzedawane;
 - datę trwałości/termin przydatności do spożycia.

Produkty łatwo psujące się, np. świeże soki, ciasta, wędliny niedojrzewające, dania gotowe, sery niedojrzewające, muszą mieć na etykiecie podany termin przydatności do spożycia. Po upływie tego terminu produkt nie nadaje się do spożycia, a etykieta powinna zawierać informację „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok”. Dla pozostałych produktów, np. poddanych pasteryzacji soków, dżemów, miodu, należy ustalić datę przydatności do spożycia, a na etykiecie umieścić napis „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” lub „najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok”; – wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia. Te informacje należy umieścić zwłaszcza w przypadku, jeśli: wyrób wymaga przechowywania w lodówce ze wskazaniem zakresu temperatury w jakim powinien być przechowywany, wyrób należy podgrzać (w czym, jak długo i w jakiej temperaturze oraz czy można go podgrzać w opakowaniu), produkt jest w dużym opakowaniu wtedy należy na etykiecie zaznaczyć w jaki sposób i jak długo przechowywać ten produkt po otwarciu opakowania;

- imię i nazwisko/nazwa oraz adres pod którym produkuje się żywność;
- kraj lub miejsce pochodzenia to informacje, które producent musi podać na etykiecie: miodu, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw, w pozostałych wyrobach podanie kraju pochodzenia nie jest obowiązkowe.

W przypadku produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta miejscem prezentacji informacji o danym środku spożywczym będzie wywieszka w miejscu jego sprzedaży lub inny sposób informacji dostępny bezpośrednio konsumentowi. Szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta zostały ustalone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków

spożywczych. W rozporządzeniu określono również wymagania dotyczące szczegółowego nazewnictwa i znakowania wybranych grup produktów m.in. miodu, dżemów i innych przetworów owocowych, soków i nektarów, itd. Informacje, które muszą być podane do wiadomości konsumenta przy takiej formie sprzedaży to:

- nazwa środka spożywczego,
- imię i nazwisko producenta (rolnika),
- wykaz składników zaprezentowany w ten sam sposób jak w przypadku żywności opakowanej
- klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup
- w przypadku pieczywa – dodatkowo:
 - masa jednostkowa,
 - informacja „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.
- w przypadku ziemniaków sprzedawanych luzem, na wywieszce towarzyszącej bezpośrednio ich prezentacji, musi być podany kraj pochodzenia wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia. (W oznakowaniu opakowanych ziemniaków kraj pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi należy podać wprost na opakowaniu);
- w przypadku mięsa (świeżego, schłodzonego i zamrożonego) ze świń, z owiec, kóz i drobiu, które pozyskano ze zwierzęcia urodzonego, chowanego i ubitego w Polsce na wywieszce towarzyszącej sprzedaży tego mięsa należy wskazać informację: „Pochodzenie: Polska” wraz z wizerunkiem flagi Polski.

W przypadku zbywania żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny powyższe informacje o produkcie muszą być przez rolnika przekazane odbiorcy w postaci dokumentów towarzyszących produktowi.

Znakowanie wartością odżywczą

Zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 większość środków spożywczych jest objęta obowiązkiem podawania informacji o wartości odżywczej, która obejmuje następujące elementy:

- wartość energetyczna,
- ilość tłuszczu,
- kwasów tłuszczowych nasyconych,
- węglowodanów,
- cukrów,
- białka,
- soli.

Obowiązkowe informacje można uzupełnić o informacje nt. ilości jednego lub większej liczby z następujących składników: kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia, błonnik, witaminy lub składniki mineralne. Żywność wyprodukowana przez rolnika prowadzącego działalność w zakładach o małej zdolności produkcyjnej może być zwolniona z obowiązku znakowania informacją o wartości odżywczej zgodnie z art. 16 ust. 3 (zał. V) oraz art. 44 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Występuje również pewna grupa produktów spożywczych, której obowiązek ten nie dotyczy:

- produktów nieprzetworzonych, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników np. warzywa mrożone, miód, kasza (tylko obłuszczona, nieprażona);
- produktów przetworzonych, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania, jakiemu je poddano, jest dojrzewanie, które obejmuje pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników; (to wyłącznie dotyczy raczej produktów z innych niż polska tradycji kulinarnych);

- żywności, w tym żywności wytwarzanej ręcznie, dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu;
- ziół, przypraw lub ich mieszanin;
- ekstraktów kawy i ekstraktów cykorii, całych lub zmielonych lub zmielonych bezkofeinowych ziaren kawy;
- naparów ziółowych i owocowych, herbaty, herbaty bezkofeinowej, herbaty instant lub rozpuszczalnej lub ekstraktu herbaty, bezkofeinowej herbaty instant lub rozpuszczalnej, lub ekstraktu herbat, które nie zawierają innych dodanych składników niż środki aromatyzujące, które nie zmieniają wartości odżywczej herbaty;
- octów fermentowanych i substytutów octu, w tym tych, których jedynymi dodanymi składnikami są środki aromatyzujące;
- żywności w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm²;
- żywności nieopakowanej, żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży.

Przykładami, kiedy nie jest wymagane umieszczanie informacji o wartości odżywczej są:

- żywność opakowana, np. dżem w słoiku, produkowany w domu w małych ilościach przez rolnika zgodnie z ustawą o RHD, sprzedawany u rolnika/na lokalnym kiermaszu,
- żywność nieopakowana, np. pierogi wykonane ręcznie z własnych produktów we własnej kuchni w małych ilościach zgodnie z ustawą o RHD, sprzedawane u rolnika/na lokalnym kiermaszu.

Ponadto podmioty, które produkują i sprzedają produkty, takie jak soki, nektary owocowe, dżemy, galaretki, konfitury itp. przetwory owocowe, miody, ziemniaki, muszą spełnić wymagania w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, które zostały określone w przepisach odpowiednich szczegółowych rozporządzeń.

W przypadku świeżych owoców i warzyw wymagania jakości handlowej są określone w przepisach regulujących wspólną organizację rynków produktów rolnych.

Więcej informacji: PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA – przewodnik MRiRW dla drobnych wytwórców <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-handlowa-i-znakowanie-zywnosci>



Od roku 2017 rolnicy produkujący i sprzedający produkty żywnościowe w oznakowaniu artykułu rolno-spożywczego mogą podać informację „Produkt polski” bądź znak graficzny zawierający tę informację. Przepisy, które wprowadziły możliwość stosowania oznakowania, pozwoliły producentom wyróżnić na rynku produkty rolno-spożywcze wyprodukowane w Polsce z polskich surowców. Konsumentom zaś ułatwiły identyfikację tych produktów. Wyroby z oznaczeniem PRODUKT POLSKI są gwarancją krajowego pochodzenia surowca i produktu. Aby wykorzystać znak „PRODUKT POLSKI” na artykule rolno-spożywczym, musi on być wyprodukowany z/na bazie krajowych surowców. Oznaczenie „PRODUKT POLSKI” jest dobrowolne i nie wymaga żadnej rejestracji. Producenci, którzy chcą umieścić na swoich produktach informację lub znak graficzny, muszą jednak spełnić jednolite kryteria. Szczegółowe zasady stosowania informacji „Produkt polski” określone zostały w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Więcej informacji: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkt-polski>

W znakowaniu, etykietowaniu, reklamie produktów żywnościowych nadrzędną zasadą jest unikanie wszelkich wprowadzających w błąd praktyk oraz prezentowanie swoich produktów wyłącznie w sposób umożliwiający konsumentom podejmowanie racjonalnych decyzji zakupowych.

Podsumowanie

Rozwiązania prawne mające na celu wspieranie sprzedaży żywności bezpośrednio przez rolników zaczęły pojawiać się w Polsce na początku XXI wieku. Jednak to dopiero zmiany wprowadzone w latach 2016–2017, w tym długo oczekiwane regulacje dotyczące rolniczego handlu detalicznego, stały się impulsem do rozwoju sprzedaży żywności w ramach krótkich łańcuchów dostaw.

W krajach EU-15 średnio 15% gospodarstw rolnych sprzedaje ponad 50% swoich produktów za pośrednictwem krótkich łańcuchów dostaw. Z informacji opublikowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w związku z obchodzonym 17 października 2023 roku dniem sprzedaży bezpośredniej wynika, że Rolniczy Handel Detaliczny pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej prowadziło 2398 podmiotów. Natomiast 20 179 podmiotów prowadzi Rolniczy Handel Detaliczny, a 16 291 podmiotów zajmuje się Sprzedażą Bezpośrednią pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Rozwój lokalnego sektora żywności jest przedmiotem znacznego zainteresowania na obszarach wiejskich, ponieważ może on przynieść wiele korzyści gospodarczych, środowiskowych i społecznych. Głównym celem tych działań jest skrócenie drogi produktów od pola do stołu, wsparcie lokalnych wytwórców i rolników. Żywność produkowana i sprzedawana lokalnie, dzięki specyficznym i niepowtarzalnym cechom jest wizytówką dziedzictwa regionu, z którego pochodzi, ale jej znaczenie ma znacznie głębszy sens. Należy tu podkreślić ważną społecznie i gospodarczo pozycję producenta żywności oraz problemy etyczne zawodu. Zadaniem etycznym producenta żywności jest dbanie, aby oferowane konsumentowi produkty:

- spełniały oczekiwania sensoryczne i zdrowotne konsumenta;
- pozytywnie oddziaływały na funkcje organizmu konsumenta;
- były wytwarzane z maksymalnym przestrzeganiem zachowania naturalnych warunków środowiska;
- stosowana reklama nie wprowadzała konsumenta w błąd co do ich jakości.

Niniejsza publikacja nie stanowi recepty na sukces we wdrażaniu rozwiązania KLŻ. Intencją opracowania jest pokazanie pełnego wachlarza możliwości, które są dzisiaj dostępne i zachęcenie do wypracowania własnego rozwiązania, które uwzględnia uwarunkowania, możliwości i potrzeby konkretnej sytuacji.



Warsztaty w Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa
przy Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu.

Źródło: <https://podr.pl/relacje-post/warsztaty-wyjazdowe-przetworstwo-produktow-rolnych/>

Literatura

Ekspertyza zrealizowana w ramach operacji pt. *Ogólnopolska kampania na rzecz Krótkich Łańcuchów dostaw Żywności. Bariery i szanse dla rozwoju systemów KŁŻ*.

Krótkie łańcuchy dostaw szansą dla lokalnych przedsiębiorców rolnych, Monika Wojcieszak-Zbierska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, <https://orcid.org/0000-0002-9962-2648>

Przykłady organizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności, wydanie II zaktualizowane i poszerzone 2022, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie.

Uwarunkowania rozwoju krótkich łańcuchów dostaw żywności, Magdalena Raftowicz, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu 2022.

Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.

Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.0.2132).

PORADNIK Zasady procesu produkcyjnego i higieny w zatwierdzonej urzędowo serowni farmerskiej i rzeźnięślniczej, dr inż. Andrzej Fetliński, dr Halina Turlejska.

Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa do rozwoju innowacyjnego przetwórstwa żywności w warunkach domowych, Bogumiła Sawicka, Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Warszawie.

*Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla zakładu serowarskiego * Uwarunkowania formalno-prawne*, J. Dołatowski, dr inż. Dariusz M. Stasiak, mgr inż. Mirosław Budoran, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.

Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego, Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z dr hab. inż. Joanną Trafialek – adiunkt i kierownik studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW Warszawa, grudzień 2017 roku.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304/18, 22.11.2011)

Wytoczne Komisji Europejskiej w zakresie znakowania żywności dotyczące rozporządzenia PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wytoczne-komisji-europejskiej-w-zakresie-znakowania-zywnosci-dotyczace-rozporzadzenia-pe-i-rady-ue-nr-11692011-z-dnia-25-pazdziernika-2011-r-w-sprawie-przekazywania-konsumentom-informacji-na-temat-zywnosci>

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).

Znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Warszawa, sierpień 2023 roku.

Rolniczy handel detaliczny – informacje dotyczące oznakowania, Departament Rolnictwa Ekologicznego i Jakości Żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi Warszawa, sierpień 2023 roku.

Lubię, gdy wiem co Jem.



Egzemplarz bezpłatny

ISBN 978-83-66776-44-9