



**SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH**

Certyfikacja produktu tradycyjnego jako innowacyjne podejście do produkcji żywności wysokiej jakości

Broszura poseminaryjna



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Projekt realizowany przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

WARMIŃSKO-MAZURSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
z siedzibą w Olsztynie

Marta Bieciuk
Arkadiusz Tabaka

Certyfikacja produktu tradycyjnego
jako innowacyjne podejście
do produkcji żywności wysokiej jakości

Olsztyn, 2016 r.

Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie

ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn, tel./fax (89) 535 76 84, 526 44 39

e-mail: sekretariat@w-modr.pl, www.w-modr.pl

WMODR Oddział w Olecku

ul. Kolejowa 31, 19-400 Olecko

tel. (87) 520 30 31, 520 30 32, fax (87) 520 22 17

e-mail: olecko.sekretariat@w-modr.pl

Dyrektor WMODR

mgr inż. Damian Godziński

Zastępca Dyrektora WMODR

mgr Małgorzata Micińska-Wąsik

Zastępca Dyrektora WMODR

mgr inż. Zdzisław Kamiński

Druk: Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie

ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn

tel./fax. 89 526 44 39, 89 535 76 84

e-mail: redakcja@w-modr.pl, www.w-modr.pl

Nakład: 500 egz.

Wydanie I

SPIS TREŚCI

I. Wstęp	5
II. Akty prawne	6
III. Zasady funkcjonowania oraz cele SIR	8
IV. Podstawowe pojęcia w obszarze bezpieczeństwa żywności	12
V. Przepisy prawa żywnościowego	15
VI. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego	19
- wymagania weterynaryjne dla produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej	22
- wymagania weterynaryjne dla miejsc produkcji i prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego	24
VII. Dostawy bezpośrednie środków spożywczych pochodzenia roślinnego	28
VIII. Wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności pochodzenia roślinnego	29
IX. Wytyczne dotyczące wymogów rejestracji sprzedaży żywności nieprzetworzonej z gospodarstwa	31
X. Wymagania podatkowe	35
XI. Procedura rejestracji produktu na Liście Produktów Tradycyjnych	37
XII. Innowacyjne metody wprowadzania na rynek produktów tradycyjnych	41
XIII. Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020	52
- Przetwórstwo i marketing produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój	52
- Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości	53



**SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH**

I. WSTĘP

Produkty regionalne i tradycyjne odgrywają znaczącą rolę w wielofunkcyjnym i zrównoważonym rozwoju obszarów wiejskich. Zgodnie z realizowaną w państwach członkowskich Unii Europejskiej strategią Wspólnej Polityki Rolnej (WPR), w obszarze wsparcia produkcji żywności wysokiej jakości, zostały stworzone unijne systemy certyfikacji i znakowania. Na poziomie kraju członkowskiego system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych opiera się na systemie identyfikacji poprzez wpis na listę krajową oraz systemy jakości żywności notyfikowane przez UE. Jednym z przyszłościowych kierunków w różnicowaniu działalności pozarolniczej jest lokalne przetwórstwo i sprzedaż bezpośrednia. Produkty wytwarzane na małą skalę ukazują bogate dziedzictwo kulinarne regionu. Ważnym aspektem jest, by mogły być one wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi i wprowadzane do obrotu rynkowego. Celem niniejszej publikacji jest przedstawienie problematyki produkcji i sprzedaży żywności wysokiej jakości oraz możliwości kreowania marki produktu tradycyjnego.



II. AKTY PRAWNE

W Polsce działalność w zakresie produkcji i sprzedaży produktów żywnościowych podlega wielu uregulowaniom prawnym. Szczególnej uwadze poświęca się bezpieczeństwu produktów spożywczych wprowadzanych do obrotu rynkowego. Przepisy prawne w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego regulują akty prawne unijne w postaci dyrektyw i rozporządzeń oraz przepisy krajowe - ustawy i rozporządzenia. Akty prawne regulujące funkcjonowanie SIR (Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich) tworzą ustawodawstwo na poziomie krajowym.

Wspólnotowe akty prawne (wybrane pozycje):

- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.2.2002 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004 z późn. zm.).
- ❑ 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 (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 226 z 25.6.2004 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.4.2004 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012 z późn. zm.).

Krajowe akty prawne (wybrane pozycje):

- ❑ Ustawa z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2015 r. poz. 349).
- ❑ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r., poz. 1577 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2013 r., poz. 21 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz.68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368).
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015 r. poz. 584).
- Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2012 r. poz. 361 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr. 54, poz. 535, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 434).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. poz. 451).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. 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).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 146, poz. 1024).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz. 294).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 r. w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych (Dz.U. z 2005 Nr 58, poz. 509).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 lutego 2005 r. w sprawie stawek opłat za dokonanie niektórych czynności związanych z rejestracją nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. z 2005, Nr 36, poz. 323).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 sierpnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. Nr 1581, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 sierpnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania, wypłaty oraz zwrotu pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2015 r. poz. 1195).

III. ZASADY FUNKCJONOWANIA ORAZ CELE SIR

Współczesny świat i globalna gospodarka stawiają przed rolnikami nowe wyzwania. Nie wystarczy już tylko wyprodukować towar. Rolnik musi zadbać o najwyższą jakość, atrakcyjność cenową i znaleźć klienta, a przy okazji mieć jeszcze na uwadze wymogi środowiska naturalnego oraz wpływ działalności rolniczej na klimat. Dlatego też w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 szczególnie podkreśla się kwestię transferu wiedzy i innowacji, a wyrazem tego jest zapisanie tych zagadnień jako pierwszego spośród sześciu priorytetów tego programu.

Wzrost innowacyjności ma kluczowy wpływ na rozwój polskiego rolnictwa, ponieważ może w istotny sposób wpływać na poprawę produktywności oraz wzrost konkurencyjności sektora rolnego, jak również na polepszenie jakości produktów, co z kolei może przyczynić się do zwiększenia dochodów rolników. Jednocześnie rozwiązania innowacyjne mogą sprzyjać dostosowaniu działalności rolniczej do potrzeb środowiska.

W tym miejscu należy wyjaśnić, co rozumie się pod pojęciem innowacji. Innowacja to każda zmiana wprowadzona w gospodarstwie, która coś ulepsza, daje nową jakość lub pozwala stworzyć nowy produkt (bądź usługę). Innowacją może być wprowadzenie nowej metody produkcji, otwarcie nowego rynku zbytu, czy zdobycie nowego źródła surowców, jak również wprowadzenie nowego sposobu organizacji pracy.

Należy jednak zwrócić uwagę, że innowacja nie jest tym samym co wynalazek, który jest efektem prowadzenia badań i eksperymentów naukowych i stanowi produkt lub proces, dzięki czemu powstaje nowe rozwiązanie jakiegoś problemu. Wynalazek stanie się innowacją wtedy, kiedy będzie możliwe jego wdrożenie na rynku. Ponadto wynalazek należy rozpatrywać w ujęciu kategoriowym - skoro coś jest wynalazkiem, to znaczy, że nikt tego wcześniej jeszcze nie odkrył. Natomiast innowacja ma charakter względny, ponieważ np. to, co jest innowacją w gospodarstwie jednego rolnika, niekoniecznie będzie innowacją u innego.

Źródłem innowacji są bardzo często różnego rodzaju problemy, których dana osoba, firma, czy gospodarstwo nie jest w stanie rozwiązać przy użyciu dostępnych w danej chwili „narzędzi”. W związku z tym rodzi się potrzeba wprowadzenia pewnych zmian, czy to w zakresie technologii produkcji, czy też organizacji pracy lub poprawy marketingu i sprzedaży. Jako przykłady problemów, przed którymi stoją rolnicy i które mogą wymagać wprowadzenia innowacji w gospodarstwach, można wymienić chociażby: niskie ceny produktów rolnych, koncentrację głównych przetwórców oraz koncentrację sprzedaży detalicznej przy dość rozdrobnionym rolnictwie, brak powiązań między rolnikami, zależności energetycznej rolników i związane z tym wysokie koszty energii, emisja gazów cieplarnianych z gospodarstw itp.

Mając na uwadze powyższe problemy istnieje potrzeba zwiększenia nakładów na działalność badawczo-rozwojową (m.in. w zakresie nowych technologii przyjaznych dla środowiska), jak również transferu nowoczesnych i już znanych rozwiązań (organizacyjnych, technologicznych) do praktycznego stosowania w dużej liczbie gospodarstw.

Warto podkreślić, że działania inwestycyjne w nowym PROW na lata 2014-2020, które są adresowane do gospodarstw rolnych, np. modernizacja gospodarstw rolnych, wspierają m.in. projekty z zakresu innowacji. Z kolei działania wspierające producentów żywności wysokiej jakości będą przyczyniać się do poszukiwania innowacyjnych rozwiązań w zakresie współpracy producentów, produkcji i promocji tej żywności. Gospodarstwa szukające nowych możliwości zbytu będą mogły korzystać

z działań finansujących tworzenie innowacyjnych rozwiązań w organizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności. Z kolei wsparcie dla przetwórstwa będzie obejmować małe i średnie zakłady przetwórcze w modernizowaniu technologii i organizacji produkcji, co wiąże się z wprowadzaniem innowacji.

W nowym PROW przewidziano również działania z zakresu transferu wiedzy i doradztwa. Przyczynią się one do lepszej współpracy jednostek badawczych, doradztwa, rolników w celu podniesienia ich wiedzy i umiejętności oraz producentów rolnych w odniesieniu do stosowania rozwiązań innowacyjnych w procesie produkcji.

Dlatego też rolnicy powinni bardzo poważnie zainteresować się tematem innowacji, gdyż to będzie stanowiło dla nich możliwość pozyskania środków w ramach działań PROW.

Tabela 1. Rodzaje innowacji wraz z przykładami do zastosowania w gospodarstwach

Rodzaj innowacji	Przykłady działań	Możliwy skutek innowacji
Ekonomiczne	Tworzenie nowych kanałów sprzedaży lub dystrybucji (sklepy na terenie gospodarstwa, sklepy internetowe).	Uniezależnienie się od pośredników.
	Poprawa marketingu (wspólna promocja produktów prowadzona przez grupę rolników, nowe logo, wydarzenia promocyjne, ulotki).	Wzrost sprzedaży bezpośredniej, uzyskanie wyższych cen za sprzedane produkty.
	Tworzenie grup zakupowych.	Zwiększenie możliwości negocjacyjnych, skrócenie łańcucha żywnościowego.
	Zastosowanie odnawialnych źródeł energii, zbiorowe ogrzewanie gospodarstw.	Obniżenie kosztów energii, niezależność energetyczna, ochrona środowiska.
Społeczne	Budowa nowych powiązań między producentami oraz między producentami a konsumentami.	Skrócenie łańcucha żywnościowego, zwiększenie możliwości sprzedaży.
	Podnoszenie wśród konsumentów świadomości w zakresie dobrych nawyków żywieniowych.	Zwiększenie sprzedaży produktów rolnych i żywnościowych o wysokiej jakości.
	Rolnik jako producent energii.	Uniezależnienie się energetyczne, możliwość pozyskania dodatkowych dochodów.
	Aktywny udział rolników w życiu regionu.	Utworzone grupy lub stowarzyszenia mogą wywierać wpływ na to, co dzieje się w otoczeniu rolników.
Organizacyjne	Wprowadzanie nowych sposobów zarządzania produkcją lub sprzedażą.	Większe możliwości sprzedaży produktów, zwiększenie dochodów, ograniczenie kosztów produkcji.
	Zmiana organizacji pracy.	Oszczędność czasu, oszczędność kosztów.
Technologiczne	Nowe produkty, uprawy, agrotechnika, zmiana struktury zasiewów.	Wzrost efektywności produkcji, zwiększenie dochodów.
	Nowa technologia wykorzystania biomasy, produkcji energii w gospodarstwie.	Ochrona środowiska, obniżenie kosztów energii.

W związku z powyższym, aby w bardziej przystępny sposób zobrazować, jaki charakter mogą mieć innowacje w gospodarstwach rolnych, w tabeli nr 1 zaprezentowano różne rodzaje innowacji wraz z przykładami konkretnych działań, które mogą odpowiadać na zidentyfikowane problemy w gospodarstwach.

Sektor rolny znacznie odstaje od innych sektorów gospodarki w obszarze innowacyjności, co znajduje odzwierciedlenie w takich wskaźnikach jak: produktywność pracy i ziemi, udział nakładów na środki trwałe, średnia wieku i poziom wykształcenia rolników oraz dostęp do Internetu na obszarach wiejskich. Niewystarczające są także powiązania między sektorem nauki a rolnictwem. Biorąc to pod uwagę, nowy PROW, m.in. w działaniach inwestycyjnych, będzie realizował ten istotny cel przekrojowy Wspólnej Polityki Rolnej, jakim jest innowacyjność.

Dlatego właśnie, w celu usprawnienia wdrażania innowacji w rolnictwie poprzez poszczególne działania PROW 2014-2020 powołano „Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich” (SIR), która stanowi powiązanie różnych instytucji i ma za zadanie usprawniać wdrażanie innowacji w rolnictwie. Trzon SIR tworzy Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie (CDR) oraz Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego, które tworzą sieć w każdym województwie.

Głównym motywem powstania SIR jest stworzenie sieci kontaktów i powiązań między rolnikami, przedsiębiorcami, podmiotami doradczymi oraz jednostkami naukowymi, dzięki czemu będzie mogła nastąpić wymiana wiedzy fachowej oraz dobrych praktyk w zakresie innowacji w rolnictwie. Jednostki tworzące SIR będą brały również udział w tworzeniu grup operacyjnych.

Środki finansowe dostępne w ramach SIR będą przeznaczane na organizację szkoleń, warsztatów, wyjazdów studyjnych oraz innych form, które będą służyły lepszemu wdrażaniu innowacji. Ze środków w ramach SIR będą mogli korzystać również partnerzy zewnętrzni, którzy złożą odpowiednie wnioski na realizację operacji dotyczących innowacji. Sieć ma charakter otwarty i aby zostać partnerem zewnętrznym SIR należy zarejestrować się na odpowiednim formularzu dostępnym na stronie internetowej CDR (www.cdr.gov.pl). Operacje prowadzone w ramach SIR przez ośrodki doradztwa rolniczego i partnerów zewnętrznych będą realizowane w postaci dwuletnich planów operacyjnych na lata: 2016-2017, 2018-2019, 2020-2021 i 2022-2023.

Z tych środków nie będą jednak finansowane inwestycje ani prace wdrożeniowe w zakresie innowacji w konkretnych gospodarstwach lub firmach z branży rolno-spożywczej, ponieważ temu będzie służyło działanie „Współpraca” funkcjonujące w ramach PROW 2014-2020. Z tego działania będą mogły korzystać grupy operacyjne składające się z rolników, przedsiębiorców, jednostek naukowych oraz podmiotów doradczych, które będą musiały mieć formę prawną pozwalającą na zaciąganie zobowiązań. Zadaniem grup operacyjnych będzie opracowanie innowacyjnego rozwiązania dla konkretnych odbiorców (np. rolników wchodzących w skład grupy). Pomocą w tworzeniu grup operacyjnych będą służyć brokerzy innowacji, którzy są zatrudnieni w każdym Wojewódzkim Ośrodku Doradztwa Rolniczego.

Działalność SIR ma przyczynić się do bardziej efektywnego wdrażania wyników (efektów) badań naukowych dotyczących rolnictwa, a także innowacyjnych technologii w gospodarstwach rolnych, co z kolei przełoży się na zwiększenie ich wydajności. Aby ten efekt został zrealizowany w ramach SIR powstanie platforma wymiany wiedzy i dobrych praktyk pomiędzy poszczególnymi członkami Sieci, dzięki czemu będzie mógł następować szybki przepływ informacji dotyczących konkretnych rozwiązań innowacyjnych.

SIR stanowi element Europejskiego Partnerstwa na rzecz Innowacji (EPI), w związku z czym podobne Sieci jak w Polsce będą funkcjonowały w pozostałych państwach członkowskich. W ramach funkcjonowania EPI, poprzez platformę wymiany informacji, do Polski będą docierały również dobre przykłady w zakresie innowacji w rolnictwie wdrożone w innych państwach UE.

Funkcjonowanie SIR ma przybliżyć rolnikom i mieszkańcom obszarów wiejskich tematykę innowacji i przedstawić im możliwości realizacji projektów innowacyjnych. Rolą brokerów innowacji będzie wskazywanie źródeł finansowania tych projektów, nie tylko z funduszy PROW 2014-2020, ale także z innych programów, jak np. Infrastruktura i Środowisko lub Inteligentny Rozwój.

notatki

IV. PODSTAWOWE POJĘCIA W OBSZARZE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Polskie i unijne prawodawstwo z zakresu bezpieczeństwa żywności określa podstawowe pojęcia związane z funkcjonowaniem podmiotów na rynku spożywczym. Poniżej prezentujemy wybrane spośród obowiązujących w obszarze bezpieczeństwa żywnościowego.

Zgodnie z *rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*:

- ❑ **Żywność (lub „środek spożywczy)** oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia ludzie można się spodziewać.
- ❑ **Środek spożywczy** obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. Definicja ta obejmuje wodę zgodną z normami określonymi zgodnie z art. 6 dyrektywy 98/83/WE i bez uszczerbku dla wymogów dyrektywy 80/778/EWG i 98/83/WE. Przy czym środek spożywczy nie obejmuje: pasz, zwierząt żywych (chyba że mają być wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi), roślin przed dokonaniem zbiorów, produktów leczniczych, kosmetyków, tytoniu i wyrobów tytoniowych, narkotyków lub substancji psychotropowych, pozostałości i kontaminantów.
- ❑ **Prawo żywnościowe** oznacza przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym; definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy produkowanej dla zwierząt hodowlanych lub używanej do żywienia zwierząt hodowlanych.
- ❑ **Produkcja podstawowa** oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.
- ❑ **Konsument finalny** oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora spożywczego.
- ❑ **Zagrożenie** oznacza czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.
- ❑ **Możliwość monitorowania** oznacza możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania lub, która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.
- ❑ **Przedsiębiorstwo spożywcze** oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.
- ❑ **Podmiot działający na rynku spożywczym** oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą.
- ❑ **Handel detaliczny** oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale

dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie.

- ❑ **Wprowadzanie na rynek** oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania o sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych:

- ❑ **Systemy jakości** oznaczają systemy ustanowione na mocy tytułów: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.
- ❑ **Grupa** oznacza dowolne stowarzyszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem.
- ❑ **Tradycyjny** oznacza udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat.
- ❑ **Specyficzny charakter** oznacza cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej kategorii.

Zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

- ❑ **Bezpieczeństwo żywności** - ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością - w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.
- ❑ **Dobra praktyka higieniczna** (Good Hygienic Practice - GHP) - działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.
- ❑ **Dobra praktyka produkcyjna** (Good Manufacturing Practice - GMP) - działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.
- ❑ **System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli** (Hazard Analysis and Critical Control Point), zwany systemem HACCP - postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.
- ❑ **Produkcja środków spożywczych** - czynności obejmujące przygotowywanie surowców do ich przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie

oraz wszelkie inne czynności związane z przygotowaniem do obrotu, a także przechowywanie wyrobów gotowych do czasu wprowadzania ich do obrotu.

- ❑ **Środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka** - środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.

Zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych*:

- ❑ Dostawy bezpośrednie środków spożywczych to dostawy realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.

notatki

V. PRZEPISY PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

Prawo żywnościowe zgodnie z *rozporządzeniem (WE) Nr 178 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* ma za zadanie realizację jednego lub więcej celów ogólnych dotyczących zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia ludzi, a także ochrony interesów konsumentów, z uwzględnieniem uczciwych praktyk w handlu żywnością, zważywszy, tam gdzie jest to możliwe, ochronę zdrowia i warunków życia zwierząt, zdrowia roślin oraz środowiska naturalnego.

Zasadą obowiązującą wszystkie podmioty produkujące i wprowadzające do obrotu żywność jest bezpieczeństwo dla zdrowia i życia konsumenta. Produkty rolne lub środki spożywcze nie mogą być szkodliwe dla człowieka, zepsute bądź zafałszowane. Na wszystkich etapach produkcji i wprowadzania do obrotu żywności należy mieć na względzie, by nie doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu osób, które tę żywność będą spożywały.

Przepisy ogólne prawa żywnościowego, zgodnie z rozdziałem II ww. rozporządzenia, dotyczą wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz pasz produkowanych dla zwierząt bądź mających zastosowanie w ich żywieniu. Stosowanie tych zapisów oznacza stworzenie odpowiednich systemów i procedur zapewniających możliwość śledzenia drogi produktów żywnościowych i odtworzenia źródła ich pochodzenia. Każdy podmiot mający swój udział w obrocie żywnością jest zobowiązany do natychmiastowego wycofania z rynku partii żywności, która nie spełnia wymagań określonych prawem żywnościowym. Podmioty funkcjonujące na rynku mają obowiązek posiadania systemu identyfikowalności żywności, pozwalającego na śledzenie pochodzenia, lokalizacji i rozpoznawania produktu na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Zgodnie z ww. rozporządzeniem produkcja pierwotna (podstawowa) oznacza uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych. Produkcja pierwotna obejmuje także łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa leśnego. Do produktów pierwotnych zaliczamy produkty:

- pochodzenia roślinnego, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane (nadzór sprawuje Państwowa Inspekcja Sanitarna);
- pochodzenia zwierzęcego, czyli jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa (nadzór sprawuje Inspekcja Weterynaryjna);
- zbierane w ich naturalnym środowisku (rosnące w warunkach naturalnych), zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, czyli grzyby, jagody, ślimaki itp. (nadzór Państwowa Inspekcja Sanitarna lub Inspekcja Weterynaryjna).

Działania powiązane z produkcją podstawową obejmują:

- transport, magazynowanie i obsługę produktów pierwotnych w miejscu produkcji bez zmiany w sposób znaczący ich charakteru;
- transport żywych zwierząt;
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych - czynności transportowe związane z dostarczeniem tych produktów, z miejsca produkcji do zakładu.

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik I, część A), określa ogólne przepisy higieny, które muszą być spełniane przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej) oraz działań powiązanych, a także zawiera zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higieny.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą:

- produkcję, uprawę i hodowlę produktów roślinnych takich jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, jak też ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znacznej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie oraz ich transport do zakładu w celu sprzedaży;
- produkcję, utrzymanie i chów zwierząt przeznaczonych do produkcji żywności w gospodarstwie i jakąkolwiek działalność powiązaną, jak też transport zwierząt, z których uzyskuje się żywność w celu umieszczania na rynku, do rzeźni bądź transport zwierząt pomiędzy gospodarstwami;
- hodowlę ślimaków w gospodarstwie oraz transport do zakładu przetwórczego lub na rynek;
- dojenie i przechowywanie mleka w gospodarstwie;
- produkcję i zbieranie jaj w pomieszczeniach producenta, z wyłączeniem ich pakowania;
- poławianie ryb, postępowanie z produktami rybołówstwa (bez znaczącej zmiany ich charakteru) na pokładzie łodzi (z wyłączeniem statków mroźni i przetwórni) oraz ich transport do pierwszego zakładu na lądzie (włącznie z rynkami hurtowymi);
- produkcję, utrzymanie, chów i odławianie ryb w gospodarstwach zajmujących się akwakulturą oraz ich transport do zakładu;
- produkcję, utrzymanie, hodowlę i odławianie mięczaków dwuskorupowych i ich transport do zakładu wysyłki lub oczyszczania;
- zbieranie grzybów, jagód, ślimaków itp. w ich naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

Wymagania dla produkcji pierwotnej określa załącznik I *rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych*. Część A powyższego załącznika określa wymagania z zakresu przepisów higieny:

- podmioty mają zapewnić, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić;
- podmioty mają przestrzegać przepisów prawnych dotyczących:
 - zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów;
 - zdrowia zwierząt i ich dobrostanu oraz zdrowia roślin, mających wpływ na zdrowie ludzkie.

Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb, w celu:

- utrzymania w czystości oraz w miarę potrzeby dezynfekowanie, we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń czy pojazdów;
- zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu i składowania produktów roślinnych;

- używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;
- zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego.

Podmioty produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb, w celu:

- zapobiegania, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie;
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu;
- uwzględniania wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego;
- w celu właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

Podmioty podejmują właściwe czynności zaradcze, gdy zostają powiadomione o problemach wykrytych podczas urzędowych kontroli. Ponadto podmioty prowadzą i przechowują we właściwy sposób oraz przez właściwy okres dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń:

- dokumentacja proporcjonalna do charakteru i rozmiaru działalności;
- udostępniana organom urzędowej kontroli żywności oraz na wniosek innych podmiotów działających na rynku spożywczym.

Dokumentacja ma dotyczyć:

- wszelkiego użycia środków ochrony roślin i biocydów;
- wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego;
- wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.

Zgodnie z załącznikiem I części A rozporządzenia Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków gospodarstwie należy przestrzegać i utrzymywać zasady higieny w zakresie:

- utrzymania obiektów używanych w powiązaniu z produkcją podstawową i działaniami powiązanymi, w tym obiektów używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób;
- utrzymania czystości oraz w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu we właściwy sposób, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów oraz statków;
- zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz w miarę potrzeby zwierząt produkcyjnych;
- używania wody pitnej lub czystej, w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu;

- zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
- zapobieżenia, aby zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie produktów żywnościowych;
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, by zapobiegać zanieczyszczeniu;
- zapobieżenia wystąpieniu i rozszerzaniu chorób zakaźnych, które mogą przenosić się na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wystąpienia takich chorób właściwym organom;
- uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego;
- właściwego używania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odnośnego ustawodawstwa.

notatki

VI. SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Zasady sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego określa *rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej*. Określa ono wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej i przez ww. produkty, a także wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, jak również wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Zgodnie z przepisami tego rozporządzenia sprzedaż bezpośrednia dotyczy tylko i wyłącznie produktów wyprodukowanych z własnych surowców przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, np. tusze drobiowe z własnego drobiu, produkty rybołówstwa z własnych ryb czy też surowe mleko i śmietanę, miód bądź jaja pozyskane od zwierząt z własnego gospodarstwa. Ponadto sprzedaż bezpośrednia tych produktów następuje bezpośrednio do konsumenta końcowego lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego w warunkach gwarantujących odpowiednią jakość zdrowotną i bezpieczeństwo wprowadzanych na rynek produktów.

W ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się następujące wielkości asortymentu produktów pochodzenia zwierzęcego:

- **tusze lub podroby drobiowe**, np. kur, kaczek, gęsi, indyków, przepiórek, perliczek - pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym, którego roczna produkcja nie przekracza 2 500 sztuk indyków lub 10 000 sztuk innego drobiu;
- **tusze lub podroby zajęczaków**, np. królików, nutrii, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, którego roczna produkcja nie przekracza 5 000 sztuk zajęczaków;
- **tusze lub podroby zwierzyny łownej**, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego, tj. grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub skórowanej (np. dzików, saren, jeleni), drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej albo patroszonej lub nieopierzonej albo opierzonej lub nieskórowanej albo skórowanej (np. zajęcy, kuropatw);
- **produkty rybołówstwa**, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie morskim, np. żywe lub uśmiercone, niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, poddane wykrwawianiu, odgławianiu, usunięciu płetw lub patroszeniu;
- **żywe ślimaki lądowe** z gatunków *Helix pomatia* (ślimak winniczek), *Cornu aspersum aspersum* (ślimak mały szary), *Cornu aspersum maxima* (ślimak duży szary, tzw. „ślimak afrykański”), *Helix lucorum* (tzw. „ślimak turecki”) oraz z gatunków z rodziny *Achatinidae*;
- **mleko surowe, siara lub surowa śmietana** pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka („gospodarstwo produkcji mleka” zgodnie z definicją w pkt. 4.2. załącznika nr I do ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oznacza zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt gospodarskich do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności; w związku z ww. definicją, do sprzedaży bezpośredniej dopuszczone jest mleko pozyskane od zwierząt gospodarskich, np. krowie, kozie, owcze, bawole);
- **jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych** (np. kur, przepiórek, strusi);
- **produkty pszczele nieprzetworzone** (tj. miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele).

Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej

Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się, np. na terenie gospodarstwa rolnego czy produkcji mleka, pasieki, gospodarstwa rybackiego, ze statków (za wyjątkiem statków zamrażalni i statków przetwórci), na targowiskach, z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, a także na terenie targowisk lub poza nimi. Ponadto sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może odbywać się do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, np. sklepy, restauracje, stołówki, zakłady prowadzące usługi cateringowe. Podmioty te mogą prowadzić sprzedaż bezpośrednią tych produktów w formie, w której zostały nabyte, np. surowce lub mięso (tusze i podroby) bądź w postaci przetworzonej, np. gotowe potrawy.

Obszar prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

Sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona na terenie województwa, w którym odbywa się produkcja tych produktów oraz na terenie województw sąsiadujących. Istnieje możliwość poszerzenia obszaru prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, tj. na terenie całej Polski, ale tylko podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji produktów pochodzenia zwierzęcego. W takiej sytuacji podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią podczas ww. imprez promocyjnych odbywających się poza podstawowym obszarem uregulowanym ww. rozporządzeniem, zobowiązany jest do przekazania powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce, w którym zamierza się prowadzić sprzedaż, co najmniej 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia, pisemną informację zawierającą:

- imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adres miejsca jej prowadzenia;
- dane dotyczące miejsca i okresu, w których będzie prowadzona sprzedaż tych produktów.

Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celach promocyjnych, ma możliwość sprzedaży konsumentom końcowym produktów pochodzenia zwierzęcego, innych niż własne, wytworzonych przez inny podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią. Sytuacja taka jest możliwa pod warunkiem dopełnienia poniższych wymagań:

- zakłady prowadzone przez podmioty zostały wpisane do rejestru zakładów prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii w tym samym powiecie;
- podmiot, prowadzący sprzedaż bezpośrednią, 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 określone ww. rozporządzeniu wymagania weterynaryjne.

Tabela 2. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego	Tygodniowe maksymalne wielkości produkcji	Roczne maksymalne wielkości produkcji
Tusze drobiowe (np. kur, kaczek, gęsi, indyków, przepiórek)	- 50 sztuk tusz indyków wraz z podrobami; - 500 sztuk tusz gęsi wraz z podrobami; - 200 sztuk tusz innych gatunków drobiu wraz z podrobami (za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy - wówczas obowiązuje limit roczny)	- 2 500 sztuk tusz indyków wraz z podrobami; - 10 000 sztuk tusz innych gatunków drobiu wraz z podrobami
Tusze zajęczaków (np. królików, nutrii)	100 sztuk tusz wraz z podrobami (za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy - wówczas obowiązuje limit roczny)	5 000 sztuk tusz wraz z podrobami
Tusze zwierząt łownych (grubej lub drobnej zwierzyny łownej)	brak	- 10 000 kg tusz grubej zwierzyny łownej wraz z podrobami - 10 000 kg tusz drobnej zwierzyny łownej wraz z podrobami
Produkty rybołówstwa (żywe lub uśmiercone, lub poddane niektórym rodzajom obróbki)	brak	brak
Żywe ślimaki lądowe (np. ślimak winniczek, ślimak wielki szary)	brak	1 000 kg
Mleko surowe, siara lub surowa śmietana (pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka)	- 1000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary łącznie; - 200 litrów surowej śmietany; (za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy- wówczas obowiązuje limit roczny)	- 52 000 litrów mleka surowego albo mleka surowego i siary łącznie; - 10 400 litrów surowej śmietany;
Jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych (np. kurze, przepiórcze, strusie)	- 2 450 sztuk jaj drobiowych (za zgodą powiatowego lekarza weterynarii można przekroczyć limit tygodniowy - wówczas obowiązuje limit roczny) - brak limitu tygodniowego dla jaj ptaków bezgrzebieniowych	- 127 400 sztuk jaj drobiowych - 500 sztuk jaj ptaków bezgrzebieniowych
Produkty pszczele nieprzetworzone (miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele)	brak	brak

Źródło: www.minrol.gov.pl

Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Większość produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej została ograniczona ilościowo. W zasadzie dla wszystkich rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego, prócz produktów rybołówstwa oraz produktów pszczelich nieprzetworzonych, zostały określone maksymalne wielkości ich produkcji (tabela 2). Dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak: tusze zwierząt łownych, żywe ślimaki lądowe czy jaja ptaków bezgrzebieniowych, zostały określone, ze względu na sezonowość produkcji, tylko limity roczne produkcji. W przypadku produktów takich jak: tusze drobiowe i zajęczaków, surowe mleko, siara i surowa śmietana oraz jaja drobiowe, istnieje możliwość przekroczenia tygodniowego limitu wielkości produkcji tych produktów pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości produkcji oraz złożenia w tej sprawie wniosku do powiatowego lekarza weterynarii (uzyskanie zgody w drodze decyzji administracyjnej).

Wymagania weterynaryjne dla produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Produkty pochodzenia zwierzęcego wprowadzane do obrotu rynkowego w ramach sprzedaży bezpośredniej powinny charakteryzować się świeżością oraz cechami organoleptycznymi specyficznymi dla takich produktów. Etap przechowywania, transportu oraz sprzedaży powinien odbywać się w warunkach uniemożliwiających zanieczyszczenie (choćby przez owady, szkodniki czy kurz), jak również namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub powstawanie toksyn, a w ich następstwie psucie się tych produktów. Ze względu na sprzyjające w temperaturze pokojowej, i wyższej od pokojowej, namnażanie się drobnoustrojów chorobotwórczych, produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być przechowywane i transportowane w warunkach chłodniczych. Wymóg ten jest obowiązującym w przypadku produktów pszczelich nieprzetworzonych, jaj, żywych produktów rybołówstwa oraz żywych ślimaków lądowych. W przypadku tusz i podrobów z drobiu, zajęczaków oraz zwierząt łownych dopuszcza się ich zamrażanie. Schładzanie lub zamrażanie produktów pochodzenia zwierzęcego powinno odbywać się niezwłocznie po zakończeniu czynności produkcyjnych, np. po obróbce poubojowej, skórowaniu, patroszeniu, itp.

Właściwa temperatura przechowywanych lub transportowanych w warunkach chłodniczych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż:

- 4°C - dla tusz i podrobów drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej,
- 7°C - dla tusz grubej zwierzyny łownej,
- 3°C - dla podrobów grubej zwierzyny łownej,
- 2°C - dla produktów rybołówstwa, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa,
- 6°C - dla mleka surowego, siary i surowej śmietany, z wyjątkiem mleka surowego i siary przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie produkcji mleka przed upływem 2 godzin o doju.

Powyższe wartości temperatur mogą być wyższe o 2°C podczas transportu do miejsc, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym, np. na targowiska lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, pod warunkiem

kiem, że transport nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. W przypadku zamrożonych tusz i podrobów drobiowych, zajęczaków i zwierząt łownych, temperatura ich przechowywania i transportu powinna być stała.

Podmioty, które produkują i wprowadzają do obrotu rynkowego produkty pochodzenia zwierzęcego, zobligowane są również do przestrzegania szczegółowych zapisów w zakresie wymagań higienicznych określonych *rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*.

Ubój drobiu i zajęczaków w gospodarstwie rolnym producenta przeprowadzanym w celu sprzedaży bezpośredniej pozyskanych w postaci **tusz i podrobów drobiu oraz zajęczaków** powinien być przeprowadzony zgodnie z przepisami *ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt* - w zakresie dotyczącym dobrostanu uśmiercanych zwierząt, *ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* - w zakresie dotyczącym zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt oraz *rozporządzeniem Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania*. Uśmiercanie i działania związane z uśmiercaniem powinny być przeprowadzane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiedni poziom kwalifikacji, aby nie powodować u zwierząt jakiegokolwiek niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia. **Tusze nutrii i dzików** przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię w sposób określony w załączniku I i III do *rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni w mięsie*.

Tusze i podroby zwierząt łownych, zgodnie z przepisami określonymi w *rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2009 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*, mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli odstrzelona zwierzyzna łowna, z której pozyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, została poddana oględzinom przez przeszkoloną osobę (myśliwego) oraz w przypadku grubej zwierzyzny łownej - wytrzewieniu na łowisku. Ponadto istotne jest, że w wyniku oględzin, nie stwierdzono występowania nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta łowne zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie środowiska oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.

Mleko surowe i siara przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być pozyskane w sposób higieniczny, zgodnie z wymaganiami określonymi w *rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2009 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*. Mleko surowe i siara przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej co najmniej raz w miesiącu powinny być poddane badaniu na oznaczenie liczby bakterii w laboratorium urzędowym lub krajowym laboratorium referencyjnym, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej. Liczba bakterii w pojedynczej próbce, losowo pobranej do badania, przy temperaturze 30°C nie może przekraczać: 300 000 jtk na ml - w przypadku mleka surowego i siary, pozyskanych od krów oraz 500 000 jtk na ml - w przypadku mleka surowego i siary, pozyskanych od innych samic, np. kóz, owiec. W przypadku podmiotów prowadzą-

cych produkcję podstawową i sprzedaż bezpośrednią mleka surowego oraz przechowujących to mleko w tym samym zbiorniku, zastosowanie mają limity liczby bakterii i komórek somatycznych określone w przepisach ww. rozporządzenia. Badanie mleka surowego może być przeprowadzane przez podmiot, który odbiera od nich mleko surowe w ramach prowadzonej przez nie produkcji podstawowej. Ponadto mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinno spełniać wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków, o których mowa w przepisach ww. rozporządzenia. **Surowa śmietana** przeznaczona do sprzedaży bezpośredniej musi być wyprodukowana z mleka surowego, spełniającego wymogi określone dla mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej. Ważne jest również, aby mleko surowe, siara, i surowa śmietana, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej były przechowywane w czystych i zamkniętych pojemnikach, umożliwiających sprzedaż bezpośrednią tych produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym (np. w specjalnych termosach z kranem) lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

Jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Powinny być dostarczone konsumentom końcowym nie później niż w terminie do 21 dni od dnia ich zniesienia. W przypadku jaj pochodzących z chowu ściółkowego, zaleca się niestosowanie procesów mycia i czyszczenia jaj, w kontekście wymogu sprzedaży jaj czystych i stosowanego systemu utrzymania kur.

Ponadto podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego są zobowiązane do zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania i usuwania powstałych w trakcie produkcji odpadów stałych i płynnych zgodnie z *ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach*. Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego (UPPZ) nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi należy przekazać do zakładu utylizacji. Każdy inny, prawnie dopuszczony sposób ich zagospodarowania powinien zostać uzgodniony z powiatowym lekarzem weterynarii. Na terenie gospodarstwa rolnego należy wyznaczyć miejsca do przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, które to powinno być zabezpieczone przed dostępem zwierząt gospodarskich, domowych oraz dzikich.

Wymagania weterynaryjne dla miejsc produkcji i prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego i ich sprzedaż może odbywać się w specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, wyodrębnionym od pomieszczeń mieszkalnych lub gospodarczych, lub w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. tzw. „letniej kuchni”), użytkowanym wyłącznie do tego celu, lub w pomieszczeniu z przeznaczeniem głównie jako prywatny dom mieszkalny, w którym regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. w kuchni). W zakresie wymagań weterynaryjnych dla miejsc produkcji i/lub sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego szczegółowe wymagania określa *rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2016 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej*. Wymagania te dotyczą miejsc, w których następuje produkcja lub sprzedaż tusz i podrobów drobiu, zajęczaków, zwierząt łownych oraz produktów rybołówstwa poddanych wykrawaniu, odgłowieniu, usunięciu płetw lub pa-

troszeniu w pomieszczeniach na łędzie (nie na statkach). Pomieszczenia takie powinny spełniać odpowiednie warunki higieniczne, a także powinny w nich być przestrzegane zasady higieny. Mianowicie, pomieszczenia te powinny:

- być skonstruowane w sposób zapewniający uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego i przestrzeganie zasad higieny;
- być wyposażone w:
 - sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń oraz przestrzeganie zasad higieny,
 - wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach, a także na powierzchni urządzeń,
 - naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - urządzenia dostarczające bieżącą ciepłą i zimną wodę w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;
- być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem owadów, ptaków oraz gryzoni;
- posiadać ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, a także łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, przy czym okna i drzwi powinny być szczelne.

Ponadto ważne jest, by miejsca, o których mowa powyżej, posiadały:

- wydrebnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
- wydrebnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
- co najmniej jedną umywalkę, przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
- toaletę spłukiwaną wodą:
 - wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
 - zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego,
- osobom wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Ponadto pomieszczenia te należy utrzymywać w czystości, poprzez właściwe procesy czyszczenia, dezynfekcji, a także powinny umożliwiać utrzymanie właściwej temperatury dla przechowywanych produktów.

W przypadku miejsc produkcji i/lub sprzedaży pozostałych produktów pochodzenia zwierzęcego, czyli mleka surowego, siary, surowej śmietany, produktów pszczelich nieprzetworzonych, jaj, produktów rybołówstwa żywych lub uśmierconych i niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, lub poddanych na statkach wykrawieniu, odgłowieniu, usunięciu płetw

lub patroszeniu, zastosowanie mają niektóre z wymagań określonych dla pomieszczeń w ww. rozporządzeniu. Przede wszystkim pomieszczenia produkcji i/lub sprzedaży należy utrzymywać w czystości, poprzez właściwe procesy czyszczenia i dezynfekcji. Powinny one zapewniać właściwe warunki do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego, a także możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

Sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego można prowadzić z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, np. straganów, dużych namiotów, ruchomych punktów sprzedaży, a także urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności (surowe mleko, siara, surowa śmietana, produkty pszczele nieprzetworzone, jaja). Obiekty i urządzenia, o których mowa powyżej, które służą do sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego bądź ich transportu, powinny posiadać konstrukcję zapobiegającą zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego oraz dobry stan techniczny. W przypadku występowania czynności pakowania podczas sprzedaży, obiekty i urządzenia powinny posiadać wyodrębnione, zamykane miejsce lub pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych. Powszechną zasadą jest utrzymanie czystości, poprzez procesy czyszczenia i dezynfekcji oraz utrzymanie właściwej temperatury przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego.

Instalacje, urządzenia i sprzęt, mające swoje zastosowanie w produkcji lub sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego oraz kontakt bezpośredni z tymi produktami, powinny umożliwiać utrzymanie czystości, być w dobrym stanie technicznym oraz być wykonane z materiałów wykluczających zanieczyszczenie produktów pochodzenia zwierzęcego. Właściwą praktyką są procesy czyszczenia i dezynfekcji instalacji, urządzeń i sprzętu, także opakowań wielokrotnego użytku, które mają bezpośredni kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego. Czynności te przeprowadza się z zastosowaniem wody, w temperaturze nie niższej niż 82°C, z użyciem środków niemających negatywnego wpływu na produkty, bądź też przy zastosowaniu innej metody zapewniającej równoważny skutek. Czyszczenie i dezynfekcja przeprowadzane są po zakończeniu cyklu produkcyjnego bądź po zakończeniu pracy, częściej - w miarę potrzeb.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, za wyjątkiem produktów rybołówstwa, podczas procesu ich produkcji i sprzedaży, powinny używać wyłącznie wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Przy produkcji bądź przechowywaniu produktów takich jak: tusze i podroby drobiu, zajęczaków, zwierząt łownych, a także mleko surowe, siara, surowa śmietana, stosuje się lód, który powinien być pozyskany z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Co do produktów rybołówstwa, to prócz wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zastosowanie ma czysta woda morska lub słodka, zgodnie z wymaganiami ww. rozporządzenia. Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pełni Państwowa Inspekcja Sanitarna. Bez względu, jakie jest źródło wody wykorzystywanej do sprzedaży bezpośredniej (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne czy indywidualne ujęcie), jej przydatność spożycia przez ludzi dokonuje się na podstawie wyników badań jakości wody. Podmioty stosujące w produkcji i sprzedaży wodę pochodzącą z przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjnego, jak też wykorzystujące wodę z własnego ujęcia, zakres i częstotliwość badań jakości wody powinny uzgadniać z właściwym Powiatowym lub Granicznym Inspektorem Sanitarnym. Próbkę wody do badań powinny być pobrane przez właściwego próbkobiorcę, a ich badanie wykonane w jednym z laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej bądź laboratoriach o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Podmioty pobierające wodę

z własnego ujęcia oraz wykorzystując ją do produkcji i sprzedaży bezpośredniej, powinny co najmniej raz w roku sprawdzać jej przydatność pod kątem spełnienia wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wyniki tych czynności powinny być udokumentowane i udostępniane na żądanie właściwego Powiatowego Lekarza Weterynarii. Ponadto generalnie podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią powinny udostępniać wyniki badania wody potwierdzające jej przydatność do spożycia przez ludzi na żądanie właściwego Powiatowego Lekarza Weterynarii.

W zakresie higieny osób, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią, należy:

- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- posiadać orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, na podstawie obowiązujących przepisów prawnych;
- używać czystej i jasnego koloru odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- każdorazowo myć ręce przed przystąpieniem do pracy oraz po zabrudzeniu.

Każdy podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią powinien we własnym zakresie podejmować czynności sprawdzające pod kątem spełnienia przez wodę wymagań określonych dla wody przydatnej do spożycia przez ludzi (pobór wody z własnego ujęcia - co najmniej raz w roku) oraz posiadania przez osoby, mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego podczas czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią, orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

notatki

VII. DOSTAWY BEZPOŚREDNIE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ROŚLINNEGO

Zasady dostaw bezpośrednich środków spożywczych pochodzenia roślinnego reguluje **rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych**. Określa ono zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich, a także szczegółowe wymagania higieniczne dla tego typu działalności.

Działalność w ramach dostaw bezpośrednich obejmuje produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby uprawne, a także surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców wcześniej wymienionych w postaci kiszzonej lub suszonej. Produkty te nie mogą stanowić działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych.

Dostawy bezpośrednie środków spożywczych dotyczą producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumenta finalnego lub do zakładów detalicznych zaopatrujących bezpośrednio konsumenta finalnego, np. lokalny sklep detaliczny, lokalna restauracja bądź stołówka. Taki rodzaj prowadzonej działalności nie może być działalnością, w rozumieniu działalności gospodarczej, w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży. Wielkość obrotu w ramach dostaw bezpośrednich określono na podstawie wielkości plonów poszczególnych produktów pochodzenia roślinnego, w skali roku, pozyskanych przez ich producentów z gospodarstw rolnych, których są właścicielami lub użytkownikami (na podstawie własności lub innych tytułów prawnych do użytkowania gruntów rolnych) oraz ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

Obszar prowadzenia dostaw bezpośrednich obejmuje teren województwa, w którym prowadzona jest produkcja oraz teren województw przyległych. Jeżeli działalność w ramach dostaw bezpośrednich odbywa się terenie kilku powiatów, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia produkcji pierwotnej, powiadamia Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych właściwych ze względu na prowadzenie dostaw bezpośrednich o wpisie do rejestru działalności w zakresie dostaw bezpośrednich.

Sprzedaż produktów roślinnych w ramach dostaw bezpośrednich można prowadzić w wyznaczonym miejscu znajdującym się na terenie gospodarstwa, w miejscach przyległych do miejsca produkcji oraz w innych wyznaczonych punktach sprzedaży detalicznej, tj. targach, jarmarkach, halach targowych bądź ze specjalistycznych środków transportu.

VIII. WYMAGANIA HIGIENICZNE DLA DZIAŁALNOŚCI PROWADZONEJ W RAMACH DOSTAW BEZPOŚREDNICH ŻYWNOSCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO

Wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności pochodzenia roślinnego określa część A załącznika I do *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*. Podmioty działające na rynku spożywczych prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich są zobowiązane do podejmowania działań i przestrzegania poniższych zasad:

- utrzymania w czystości oraz, w miarę potrzeby po wyczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń, pojazdów;
- zapewnienia, w miarę potrzeby, higienicznych warunków produkcji, transportu, i składowania, a także czystości produktów roślinnych;
- używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczenia;
- zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest dobrego zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;
- w zakresie, w jakim jest to możliwe zapobieżenia, by zwierzęta lub szkodniki spowodowały zanieczyszczenie produktów;
- składowania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych w taki sposób, by zapobiegać zanieczyszczeniu;
- uwzględnienia wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego;
- właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami odnośnego urzędu nadzoru.

Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia roślinnego są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji kontroli zagrożeń, w szczególności w zakresie:

- użycia środków ochrony roślin;
- występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego;
- wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie.

Informacje zawarte w powyższej dokumentacji prowadzący działalność w ramach dostaw bezpośrednich udostępnia właściwemu organowi i na wniosek przedsiębiorstwom sektora spożywczego. Istotną sprawą jest, by będące w bezpośrednim kontakcie z żywnością urządzenia, sprzęt, wyposażenie i narzędzia były:

- czyszczone i dezynfekowane z częstotliwością niezbędną dla zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych;
- w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na spełnianie wymagań zdrowotnych żywności.

W ramach prowadzonej produkcji podstawowej (pierwotnej) produkty pochodzenia roślinnego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej można poddawać działaniom towarzyszącym tej produkcji, do których należą:

- transport, składowanie i obróbka surowców (produktów pierwotnych) w miejscu produkcji, pod warunkiem, że nie zmienia to znaczenia ich charakteru;
- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego - transport w celu dostawy surowców (produktów pierwotnych), których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

Na poziomie produkcji podstawowej produkty pochodzenia roślinnego można poddawać zabiegom wpływającym na ich lepszą prezentację, tj. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż. Ww. czynności powinny być traktowane jako normalne, rutynowe działania na poziomie produkcji pierwotnej. Powinny być wykonywane wyłącznie przy użyciu wody pitnej. Natomiast w pomieszczeniach i magazynach, służących do ich przechowywania, powinna być zachowana odpowiednia temperatura, wilgotność, a także powinny być one zabezpieczone przed dostępem szkodników. Warto pamiętać o tym, że czynności takie jak: obieranie ziemniaków, krojenie marchewki, pakowanie sałaty w woreczki, stosowanie gazów konserwujących, nie mogą być zaliczone do czynności wykonywanych w ramach produkcji pierwotnej, ani za operacje związane z produkcją pierwotną. Działania te muszą spełniać odpowiednie wymagania określone w załączniku II *rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*.

Sprzedaż produktów pochodzenia roślinnego w ramach dostaw bezpośrednich może odbywać się przy użyciu ruchomych środków transportu. Wszelkie obiekty, urządzenia ruchome i środki transportu należy zarejestrować w Państwowym Powiatowym Inspektoracie Sanitarnym właściwym dla miejsca prowadzenia działalności. Wymagania, które muszą spełnić ww. urządzenia określone są w rozdziale IV załącznika II *rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*.

Przy prowadzeniu sprzedaży produktów pochodzenia roślinnego z ruchomych punktów należy zabezpieczyć te produkty przed zanieczyszczeniami i bezpośrednim kontaktem z ziemią. Natomiast wszelkie urządzenia, sprzęt bądź wyposażenie, mające bezpośredni kontakt z żywnością, powinny być w stanie technicznym i higienicznym zapewniającym spełnienie wymagań zdrowotnych żywności. Miejsce prowadzenia sprzedaży powinno być wyposażone w dostęp do ujęcia wody, a także zabezpieczone pod kątem uzupełniania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Natomiast środki transportu powinny być utrzymane w czystości, dobrym stanie technicznym, a także poddawane właściwym procesom czyszczenia, by uniemożliwić zanieczyszczenie środków spożywczych.

IX. WYTYCZNE DOTYCZĄCE WYMOGÓW REJESTRACJI SPRZEDAŻY ŻYWNOSCI NIEPRZETWORZONEJ Z GOSPODARSTWA

Podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia roślinnego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, zgodnie z *ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, zobligowane są do powiadomienia o tym fakcie właściwego ze względu na miejsce prowadzenia produkcji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Działalność prowadzona w ramach dostaw bezpośrednich podlega rejestracji, co wiąże się następującymi obowiązkami producenta:

- złożeniem na co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem planowanej działalności do Powiatowego Państwowego Inspektora Sanitarnego wniosku o wpis do rejestru zakładów wraz z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych (zgodnie ze wzorem określonym *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywności podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej*);
- do ww. wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli jakości należy dołączyć:
 - aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego (jeśli wnioskodawca taki numer posiada);
 - zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej (jeśli wnioskodawca prowadzi taką działalność gospodarczą);
 - zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych, w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, zawierające numer identyfikacyjny - w odniesieniu do podmiotów prowadzących działalność na rynku spożywczym w zakresie dostaw bezpośrednich;
 - w ww. wniosku należy określić rodzaj i wielkość planowanej produkcji oraz rodzaj produktów;
- na podstawie złożonych dokumentów producent prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich zostaje wpisany do rejestru zakładów;
- dokumentem potwierdzającym dokonanie wpisu jest wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią;
- każdy podmiot wpisany do rejestru jest zobowiązany do informowania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o każdym przypadku zmiany działalności, celem dokonania zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności.

Zgodnie z *ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* rejestracji podlegają następujące rodzaje działalności:

- działalność w zakresie dostaw bezpośrednich;
- urzędzenia dystrybucyjne do sprzedaży żywności;
- obiekty lub urzędzenia ruchome lub tymczasowe, uprzednio dopuszczone do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji win gronowych uzyskanych z winogron

pochodzących z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1000 hl w ciągu roku kalendarzowego zgodnie z zasadami określonymi w przepisie o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina;

- apteki, punkty apteczne i hurtownie farmaceutyczne określone przepisami prawa farmaceutycznego;
- sklepy zielarskie;
- przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzający do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie;
- zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaż wysyłkowa), w tym sprzedaż przez Internet;
- podmioty działające na rynku spożywczym prowadzący produkcję pierwotną.

Wniosek o wpis do rejestru zakładów lub o dokonanie zmian w rejestrze zakładów powinien zawierać następujące dane:

- imię, nazwisko i numer PESEL, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy oraz numer identyfikacji podatkowej NIP (jeżeli taki numer posiada);
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona w zakładzie, w tym rodzaju żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu;
- określenie lokalizacji zakładu lub miejsca powadzenia działalności gospodarczej.

Podmioty prowadzące lub rozpoczynające działalność bez rejestracji podlegają sankcjom finansowym. W przypadku rozpoczęcia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności, karę pieniężną wymierza Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny. Może ona wynosić do pięciu tysięcy złotych nie mniej jak tysiąc złotych.

Podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, zgodnie z *ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*, zobligowane są do powiadomienia o tym fakcie właściwego ze względu na miejsce prowadzenia produkcji Powiatowego Lekarza Weterynarii. Obowiązkwowi rejestracji podlegają zakłady/przedsiębiorstwa:

- prowadzące sprzedaż bezpośrednią;
- prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej*;
- zajmujące się konfekcjonowaniem miodu;
- zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego;
- zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze;
- wytwarzające żywność, w skład której wchodzi produkty pochodzenia roślinnego i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego;
- punkty skupu dziczyzny;
- prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego;
- fermy kur niosek.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności wprowadzanej na rynek w ramach sprzedaży bezpośredniej sprawuje Inspekcja Weterynaryjna. Wniosek o wpis do rejestru zakładów oraz wnioski o zatwierdzenie zakładu składa się w formie pisemnej, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Powinien zawierać następujące informacje:

- imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy;
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej albo numer identyfikacyjny ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich (o ile wnioskodawca takie numery posiada);
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie;
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Podmioty zamierzające rozpocząć produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu są zobowiązane do sporządzenia projektu technologicznego zakładu zgodnie z wymaganiami określonymi w *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być przeprowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego*. Projekt technologiczny zakładu powinien składa się z:

- części opisowej, zawierającej:
 - określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie;
 - dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu;
 - określenie systemu dostawy wody;
 - opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - wskazanie planowanej lokalizacji zakładu;
- części graficznej, wykonanej techniką trwałą, zawierającej:
 - zagospodarowanie terenu zakładu, z uwzględnieniem ogrodzeń, bram, dróg wewnętrznych, obiektów znajdujących się na terenie zakładu, magazynów i miejsc przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz myjni środków transportu (jeżeli takowa znajduje się na terenie);
 - rzuty poziome kondygnacji zakładu z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych, z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego;
 - oznaczone numerami punkty poboru wody zimnej, gorącej oraz zmieszanej;
 - układy dróg: przemieszczania się osób zatrudnionych w zakładzie, przemieszczania surowców, półproduktów i produktów gotowych od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych, przemieszczania substancji dodatkowych, dodatków technologicznych i opakowań, usuwania odpadów, w tym opakowań oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Gospodarstwa, które zajmują się działalnością w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, w projekcie technologicznym obejmującym część opisową, zamieszczają informacje:

- określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie;
- dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu, w przypadku produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych - dane o maksymalnej rocznej zdolności produkcyjnej;
- określenie systemu dostawy wody;
- opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego;
- wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.

Powiatowy Lekarz Weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności, na podstawie otrzymanego kompletnego wniosku, wydaje decyzję administracyjną o wpisie do właściwego rejestru, nadając zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

notatki

X. WYMAGANIA PODATKOWE

Sprzedaż bezpośrednia bez zakładania działalności gospodarczej

Wytwarzanie i sprzedaż produktów rolnych nieprzetworzonych nie wymaga rejestracji działalności gospodarczej ponieważ jest to działalność rolnicza. Zgodnie z art. 2 ust. 2 *ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych*, działalnością rolniczą jest działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym z własnych upraw albo hodowli lub chowu. Działalność rolnicza jest objęta zwolnieniem od podatku dochodowego.

Z kolei przetwórstwo surowców roślinnych nie jest objęte zwolnieniem z podatku dochodowego na podstawie ogólnego wyłączenia określonego w *ustawie o PIT*. Zgodnie z ustawą o PIT (art. 21 ust. 1 pkt 71) zwolnione są z podatku dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnych upraw lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka, uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa.

Zmiana charakteru produktów np. obieranie, krojenie, pakowanie, wyciskanie soku, przemiat zboża na mąkę skutkuje potrzebą zarejestrowania działalności gospodarczej, a także zobowiązaniem podatkowym.

Prowadzenie sprzedaży bezpośredniej w ramach działalności gospodarczej

Sprzedaż produktów rolnych przetworzonych wymaga zarejestrowania działalności gospodarczej, w związku z czym występuje konieczność ponoszenia wszelkich obciążeń podatkowych w równym stopniu jak wszystkie inne przedsiębiorstwa.

Niemniej jednak na mocy przyjętej przez Sejm 9 kwietnia 2015 r. nowelizacji ustawy o PIT, w odróżnieniu od „typowych” przedsiębiorców, rolnikom dano możliwość opodatkowania sprzedaży bezpośredniej w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych ze stawką 2%. Opodatkowanie w takiej formie jest możliwe, jeśli w poprzednim roku podatkowym przychody nie przekroczą równowartości 150 tys. EUR.

Działalność gospodarcza polegająca na sprzedaży bezpośredniej może być prowadzona w ramach jednoosobowej działalności gospodarczej lub w ramach spółki (osobowej bądź kapitałowej).

Podatek dochodowy a sprzedaż bezpośrednia

- Zwolnienie z podatku dochodowego od osób fizycznych i prawnych dotyczy produktów pierwotnych tylko w standardowych gospodarstwach rolnych (gdzie nie jest prowadzona działalność gospodarcza), do wielkości produkcji własnej.
- W ramach sprzedaży nieopodatkowanej dopuszczona jest sprzedaż mięsa z uboju i rozbioru tuszy oraz sprzedaż przetworów mlecznych - jednak, aby prowadzić taką sprzedaż, trzeba najpierw spełnić dość szczegółowo określone wymogi sanitarno-weterynaryjne, co jest bardzo kłopotliwe, głównie dla mniejszych producentów.
- W przepisach brakuje jasnych zasad dotyczących zwolnień od podatku dochodowego sprzedaży ryb i ich przetworów, co znacznie utrudnia funkcjonowanie producentom ryb.

- ❑ Jeśli chodzi o przetwórstwo, to jedynie kiszenie może być uwzględnione do zwolnienia od opodatkowania. W przypadku wszystkich innych procesów przetwórczych sprzedaż bezpośrednia nie jest możliwa bez uprzednio zarejestrowanej działalności gospodarczej.
- ❑ Każda sprzedaż produktów rolnych przetworzonych, co do zasady, staje się działalnością gospodarczą w rozumieniu *ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej* i podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym.

Podatek VAT a sprzedaż bezpośrednia

System prawny dotyczący podatku VAT nie odnosi się żaden sposób do sprzedaży bezpośredniej - z tego wynika, że każda sprzedaż z gospodarstwa jest sprzedażą opodatkowaną. Wg ustawy o VAT działalność rolnicza nie obejmuje żadnego przetwórstwa.

Tylko rolnik ryczałtowy korzysta ze zwolnienia z VAT przy sprzedaży bezpośredniej nieprzetworzonych produktów rolnych. Sprzedaż produktów rolnych w ramach agroturystyki podlega VAT na zasadach ogólnych.

Każda sprzedaż produktów przetworzonych podlega VAT na zasadach ogólnych, niezależnie od faktu prowadzenia działalności gospodarczej.

Rolnik, który jest podatnikiem VAT, ma obowiązek instalacji kasy fiskalnej po przekroczeniu 20 tys. zł wartości sprzedaży produktów rolnych osobom fizycznym.

Kwestia ubezpieczenia społecznego a sprzedaż bezpośrednia

Rolnicy prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów rolnych i opłacający z tego tytułu podatek dochodowy, muszą pamiętać, żeby w terminie do 31 maja każdego roku podatkowego złożyć w KRUSie zaświadczenie lub oświadczenie o kwocie należnego podatku dochodowego od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej za poprzedni rok podatkowy. Jeżeli kwota tego podatku przekroczy ustaloną kwotę graniczną (w 2016 r. jest to 3258 zł) lub osoba nie złoży takiego oświadczenia lub zaświadczenia w powyższym terminie, wówczas zostanie wyłączona z ubezpieczenia społecznego rolników.

XI. PROCEDURA REJESTRACJI PRODUKTU NA LIŚCIE PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Warunki procesu rejestracji produktów na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi określa *ustawa z dnia 17 grudnia 2001 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*.

Lista Produktów Tradycyjnych służy:

- identyfikacji i promocji polskich produktów tradycyjnych;
- zwiększeniu świadomości konsumentów na temat tradycyjnej żywności i dziedzictwa kulturowego;
- promocji regionu oraz własnej działalności;
- przygotowaniu producentów do ubiegania się o rejestrację produktów na poziomie krajowym i europejskim.

Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu wyłącznie identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, mającej na celu potwierdzenie zgodności produkcji, z metodą wytwarzania zadeklarowaną we wniosku. Wpis na Listę Produktów Tradycyjnych nie podlega opłacie.

Zgodnie z ww. ustawą **produkt tradycyjny** to taki, którego:

- jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (skład, surowce użyte do produkcji, sposób produkcji lub przetworzenia);
- stanowi element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany;
- jest elementem tożsamości społeczności lokalnej;
- za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat.

Zasadniczą kwestią dokonania wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych jest udokumentowanie kryteriów określonych ustawowo dla produktu tradycyjnego (wymienione powyżej). Dokumentowanie tradycji, pochodzenia oraz historii produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego są źródła potwierdzające wiarygodność zawartych informacji. Może to być:

- forma pisemna, np. dokumenty z Muzeum Etnograficznego, zapisy z ksiąg parafialnych, fragmenty utworów literackich, zapisy w historycznych książkach kucharskich, fotografie, stare etykiety, fachowa literatura;
- forma ustna, tj. na podstawie przeprowadzonego wywiadu etnograficznego.

Corzyści wpisu produktu/potrawy na listę produktów tradycyjnych:

- prestiż i renoma wynikające ze stosowania ugruntowanego historycznie tradycyjnego sposobu wytwarzania; podkreślenie tradycyjnego charakteru własnej działalności;
- możliwość wykorzystania do celów marketingowych, np. umieszczenie informacji o wpisie produktu/potrawy w menu, własnej stronie internetowej, udostępnienie zaświadczenia potwierdzającego wpis gościom;
- ukazanie tradycyjnego dorobku kulinarnego osób zrzeszonych w kołach gospodyń wiejskich lub stowarzyszeniach, podkreślającego charakter podejmowanych działań mających na celu rozwój wsi, krzewienie polskiej tradycji i kultury kulinarnej;
- możliwość udziału w wydarzeniach promujących produkty wpisane na listę produktów tradycyjnych.

O wpis na Listę Produktów Tradycyjnych może wnioskować osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej wytwarzająca dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy, czyli może to być: osoba indywidualna, pojedynczy producent, przedsiębiorca, restauracja, gospodarstwo agroturystyczne, koło gospodyń wiejskich, stowarzyszenie.

Kategorie produktów, które mogą ubiegać się o wpis na listę produktów tradycyjnych:

- sery i inne produkty mleczne;
- mięso świeże oraz produkty mięsne;
- produkty rybołówstwa, w tym ryby;
- orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie);
- wyroby piekarnicze i cukiernicze;
- oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.);
- miody;
- gotowe dania i potrawy;
- napoje (alkoholowe i bezalkoholowe);
- inne produkty.

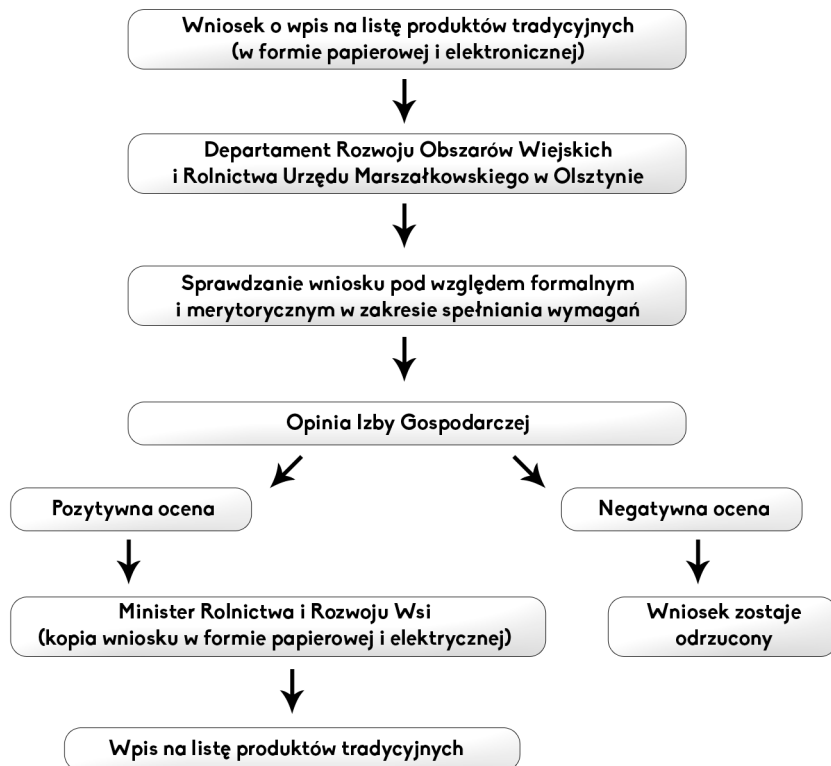
W kategorii *Inne produkty* mogą zostać wpisane produkty, które nie wchodzą w powyższy zakres merytoryczny punktów i wymienione są:

- w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską lub;
- w załącznikach do rozporządzenia Rady nr 2081/92 dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych lub;
- w załączniku do rozporządzenia Rady nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych.

Wniosek o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych określony wzorem w *rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 r. w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych* zawiera następujące elementy:

- nazwa oraz siedziba i adres albo imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy;
- adres do korespondencji;
- opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego zawierający jego:
 - nazwę, rodzaj, charakterystykę,
 - surowce wykorzystane do produkcji,
 - informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii, potwierdzające wymagania ustawowe dla produktu tradycyjnego,
 - metodę produkcji,
 - streszczenie informacji zawartych w opisie;
- wykaz dokumentów dołączonych do wniosku.

Rysunek 1. Procedura wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych*



Źródło: opracowanie własne

* Procedura nie uwzględnia czasu wynikającego z uzupełnień/wyjaśnień do wniosku na etapie Urzędu Marszałkowskiego oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych z województwa warmińsko-mazurskiego

(na podstawie www.minrol.gov.pl wg stanu na listopad 2016 r.)

Produkty mleczne (3): mleko zsiadłe, ser welski, ser salami mazurski.

Produkty mięsne (13): polędwica wędzona z mazurskiej masarni, baleron wędzony z mazurskiej masarni, boczek wędzony z mazurskiej masarni, kiełbasa jałowcowa z mazurskiej masarni, kiełbasa wiejska z mazurskiej masarni, szynka z mazurskiej masarni, mazurska karkówka wędzona, mazurska kiełbasa wędzona, mazurska polędwica wędzona, mazurska szynka wędzona, mazurska słonina wędzona, mazurski boczek wędzony, szynka dylewska dojrzewająca.

Produkty rybołówstwa (1): kawior ze szczupaka.

Warzywa i owoce (1): syrop buraczany.

Wyroby piekarnicze i cukiernicze (3): sękacz mazurski, brukowiec mazurski, fefermuszki.

Miody (4): miód Mazur Garbatych, miód lipowy z Barcji, miód wielokwiatowy z Barcji, Miody Ziemi Oleckiej.

Napoje (2): niedźwiedziówka mazurska nalewka, okowita miodowa warmińska.

Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie w ramach prowadzonej w 2016 roku działalności szkoleniowo-informacyjno-doradczej przyczynił się do identyfikacji produktów tradycyjnych województwa warmińsko-mazurskiego. W wyniku wspólnych działań z wnioskodawcami oraz Urzędem Marszałkowskim Województwa Warmińsko-Mazurskiego, na Listę Produktów Tradycyjnych zostały wpisane:



Kawior ze szczupaka - z dniem 18 lipca 2016 r.



Miody Ziemi Oleckiej - z dniem 29 czerwca 2016 r.

W trakcie procedury wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych są dwa produkty z województwa warmińsko-mazurskiego. Mianowicie są to: warmińska szynka wołowa wędzona oraz gofry pruskie.

XII. INNOWACYJNE METODY WPROWADZANIA NA RYNEK PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

System certyfikowania i oznaczania produktów wysokiej jakości w Unii Europejskiej funkcjonuje od 1992 r. Jest to ważny element wspólnej polityki rolnej w zakresie wytwarzania i promocji produktów regionalnych oraz tradycyjnych. Rejestracja produktów o szczególnych cechach, wynikających z ich tradycyjnego składu, sposobu produkcji, czy też miejsca pochodzenia, ma odzwierciedlenie w obowiązujących przepisach prawnych.

Unijny system wyróżniania żywności wysokiej jakości wyodrębnia podział na następujące kategorie produktów:

- produkty regionalne znanego pochodzenia,
- produkty tradycyjne,
- produkty ekologiczne.

Mianem produktu regionalnego lub „znanego pochodzenia” określane są produkty, charakteryzujące się wyższą jakością od przeciętnej, wytwarzane lokalnymi metodami oraz związane z miejscem, z którego pochodzą. Nazewnictwo danego produktu lub środka spożywczego nawiązuje do regionu lub konkretnego miejsca, bądź w wyjątkowych sytuacjach kraju, w którym następuje proces jego wytwarzania. Produkty regionalne o takich cechach mogą być rejestrowane w Komisji Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) lub Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Natomiast drugą kategorią, wyodrębnioną w unijnym systemie wyróżniania żywności wysokiej jakości, są produkty tradycyjne. Mianem tym określa się produkty rolne lub środki spożywcze, których wysoka jakość wynika ze specyficznego składu i sposobu wytwarzania. Produktom tradycyjnym przyznawany jest znak Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS). Do systemu tego można zgłaszać produkty lub środki spożywcze, cechujące się wysoką jakością i tradycyjnym charakterem, a nie powiązane z żadnym obszarem geograficznym.

Produkty rolne i środki spożywcze podlegające rejestracji jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) lub Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) oraz Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) wymienione są w:

- załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską (Dz. Urz. WE C 235 z 24 grudnia 2002 r.);
- załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 z 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Korzyści z przystąpienia do europejskiego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych:

- dla producentów certyfikowanych produktów ochrona prawna produktu, zabezpieczenie przed podrabianiem, prawo do używania chronionej nazwy i unijnego logo oraz korzyści finansowe;
- dla konsumentów możliwość dotarcia do produktów certyfikowanych, charakteryzujących się wysoką jakością oraz niepowtarzalnym smakiem.

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA (ChNP)

- znak przyznawany produktom, których wszystkie surowce pochodzą ze ściśle określonego obszaru geograficznego oraz odbywa się tu cały proces jego wytwarzania;
- nazwa i wyjątkowa jakość produktu są ściśle związane z miejscem, w którym są wytwarzane i podkreślają z nim związek;
- o znak mogą ubiegać się produkty rolne przeznaczone do spożycia lub środki spożywcze (m. in. płody ziemi, produkty rybostwa, piwo, chleb, ciasto, wyroby piekarnicze, makarony).



Polskie produkty z oznaczeniem ChNP (stan na listopad 2016 r.): bryndza podhalańska, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, fasola wrzawska, karp zatorski, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, oscypek, podkarpacki miód spadziowy, redykołka, wiśnia nadwiślanka.

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE (ChOG)

- znak przyznawany produktom, których przynajmniej jeden z etapów procesu wytwarzania odbywa się na określonym obszarze geograficznym; wyjątkowa jakość, renoma bądź inna specyficzna cecha wynika z pochodzenia geograficznego, czynników naturalnych lub ludzkich;
- nazwa i wyjątkowa jakość produktu są ściśle związane z miejscem, w którym są wytwarzane i podkreślają z nim związek;
- o znak mogą ubiegać się produkty rolne przeznaczone do spożycia lub środki spożywcze (m.in. płody ziemi, produkty rybostwa, piwo, chleb, ciasto, wyroby piekarnicze, makarony itp.).



Polskie produkty z oznaczeniem ChOG (stan na listopad 2016 r.): andruty kaliskie, cebularz lubelski, chleb prądnicki, fasola korczyńska, jabłka grójeckie, jabłka łąckie, jagnięcina podhalańska, kietbasa lisiecka, kołocz śląski/kołacz śląski, miód drahimski, miód kurpiowski, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, obwarzanek krakowski, rogal świętomarciński, ser koryciński swojski, suska sechleńska, śliwka szydłowska, truskawka kaszubska, wielkopolski ser smażony, krupnioki śląskie.

GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ (GTS)

- znak przyznawany produktom wytwarzanym z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami; przy czym tradycyjny oznacza stosowany co najmniej od 30 lat;
- nazwa jest ściśle związana ze specyficznym charakterem lub jest tradycyjnie stosowana dla danego produktu;
- o znak mogą ubiegać się produkty rolne przeznaczone do spożycia lub środki spożywcze oraz gotowe dania.



Polskie produkty z oznaczeniem GTS (stan na listopad 2016 r.): półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak, kabanosy, kiełbasa jałowcowa, kiełbasa myśliwska, olej rydzowy, pieriekaczewnik.

Tymczasowej ochronie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej podlegają nazwy produktów rolnych i środków spożywczych zgodnie z *ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (wg stanu na listopad 2016 r.).

- kiełbasa biała parzona wielkopolska - nazwa aplikuje o rejestrację jako Chronione Oznaczenie Geograficzne,
- kiełbasa piszczkańska - nazwa aplikuje o rejestrację jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

W Polsce podmiotem odpowiedzialnym za prowadzenie systemu rejestracji produktów o określonym pochodzeniu geograficznym i specyficznej tradycyjnej specjalności, *zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*, jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Informacje na temat zasad zgłaszania produktu do rejestracji w UE, procedur czy formularzy aplikacyjnych, dostępne są na stronie www.minrol.gov.pl, zakładka „Jakość żywności”, następnie „Produkty regionalne i tradycyjne”.

Wnioski o rejestrację produktów lub środków spożywczych do Komisji Europejskiej mogą zgłaszać grupy producenckie. Fakt ten jest spowodowany tym, iż specyfikę danego produktu tradycyjnego lub regionalnego kształtuje wiele czynników naturalnych i kulturowych na przestrzeni długiego okresu czasu. Jest to dobro ogólne danej społeczności, wobec czego, nie może zostać przyporządkowane dla konkretnego producenta. Zgodnie z *rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1151/2012* „grupa oznacza dowolne stowarzyszenie, niezależnie od formy prawnej, skupiające głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem”. Prawidłowe funkcjonowanie takiej grupy jest kluczem do sukcesu jej członków. Ważne jest, aby powstała grupa wspólnie opracowała, obowiązujące wszystkich jej członków zasady. Poczynając od wypracowania specyfikacji produktu i nazwy, poprzez częstotliwość i zasady samokontroli, a skończywszy na wyborze jednostki certyfikującej. W wyjątkowych sytuacjach, wniosek może złożyć osoba fizyczna lub prawna, pod warunkiem, że jest jedynym producentem bądź przetwórcą na danym terenie. Natomiast w przypadku nazwy określającej transgraniczny obszar geograficzny, wniosek może zostać złożony wspólnie przez kilka grup. Wniosek o rejestrację GTS może składać wyłącznie grupa, zaznaczając, że tylko na wytwarzane przez nią produkty lub środki spożywcze.

Wniosek o rejestrację może dotyczyć tylko jednego produktu rolnego lub środka spożywczego i powinien zawierać:

- specyfikację;
- nazwę oraz siedzibę i adres albo imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy;
- wskazanie osoby działającej w imieniu wnioskodawcy oraz adresu do korespondencji wnioskodawcy;
- informację dotyczącą zakresu i częstotliwości kontroli zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją;
- w przypadku wniosku o rejestrację nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego - jednolity dokument;

- w przypadku wniosku o rejestrację gwarantowanej tradycyjnej specjalności - informacje lub dokumenty potwierdzające specyficzny i tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego oraz informacje dotyczące organów lub jednostek przeprowadzających kontrolę zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją;
- wykaz dokumentów lub informacji dołączonych do wniosku.

Wniosek o rejestrację powinien być sporządzony w języku polskim, pismem drukowanym w czarnym kolorze oraz złożony w dwóch egzemplarzach w formie papierowej oraz na informatycznym nośniku danych.

Rysunek 2. Procedura rejestracji produktów w unijnych systemach jakości*



Źródło: na podstawie materiałów szkoleniowych CDR o/Kraków

* Procedura uproszczona nie uwzględniająca czasu wynikającego z poszczególnych etapów procesu rejestracji

Uprawnione organy i jednostki organizacyjne do przeprowadzania kontroli i certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami:

- Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych;
- prywatne jednostki certyfikujące, upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: PNG Sp. z o.o., Polskie Centrum Badań i Certyfikacji, Cobico Sp. z o.o., Biocert Małopolska, QA Solutions Sp. z o.o.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 lutego 2005 r. w sprawie stawek opłat za dokonanie niektórych czynności związanych z rejestracją nazw i oznaczeń produktów

rolnych i środków spożywczych opłatę w wysokości 300 zł wnioskodawca pokrywa za każdą niżej wymienioną czynność z zakresu dokonania oceny:

- wniosku o rejestrację nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficznego lub nazwy specyficznego charakteru produktu rolnego lub środka spożywczego;
- zastrzeżenia do ww. wniosku o rejestrację;
- wniosku o zmianę specyfikacji;
- sprzeciwu do wniosku o rejestrację.

Zakłady produkujące żywność tradycyjną pochodzenia niezwierzęcego oraz zwierzęcego mogą ubiegać się o ogólne odstępstwa od wymagań higienicznych przy produkcji żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego. Przyznanie odstępstw jest możliwe jeżeli umożliwi stosowanie tradycyjnej metody produkcji określonej we wniosku o:

- wpis produktu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
- rejestrację produktu wysłanym do Komisji Europejskiej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych;
- w specyfikacji produktu, o której mowa w rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Krajowy system jakości żywności - „Jakość Tradycja”



Prawo unijne dopuszcza również tworzenie krajowych systemów jakości, notyfikowanych w Unii Europejskiej. Na wzór systemów europejskich, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej Polskiej opracowała pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli żywności wysokiej jakości „Jakość Tradycja”. Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dnia 12 czerwca 2007 r. został uznany za krajowy system jakości żywności. System ten służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. **Znak „Jakość Tradycja”** jest

znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym pod numerem Z-307821 i chroniony zgodnie z prawem własności przemysłowej jako znak wspólny gwarancyjny.

Zasady systemu:

- ❑ **Jakość produktu:** w systemie uczestniczą produkty wysokiej jakości wynikające z ich tradycyjnego charakteru, posiadające szczególną jakość, reputację lub inne cechy odróżniające je od innych należących do tej samej kategorii. Produkt aplikujący o uczestnictwo w systemie podlega szczegółowej weryfikacji zgodnie z regulaminem znaku przyjętym przez Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej oraz zatwierdzonym przez Radę, Zarząd Izby oraz Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej.
- ❑ **Kontrola jakości:** producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, który potwierdza wytwarzanie produktu zgodnie z jego specyfikacją. Producenci używający znaku „Jakość Tradycja” powinni poddawać swoje produkty kontroli, której celem jest zagwarantowanie, że stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku. Uprawnieni do korzystania ze znaku dokonują wyboru jednostki kontrolującej i ponoszą jej koszty. Kontroli tej nie należy mylić z kontrolą urzędową z zakresu bezpieczeństwa żywności przeprowadzanej przez służby weterynaryjne i sanitarne.
- ❑ **Otwartość:** do systemu mogą przystąpić rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nie należący do niej. Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość. Uczestnictwo w systemie jest całkowicie dobrowolne.
- ❑ **Przejrzystość i identyfikowalność produktu:** tryb i zasady korzystania ze znaku określa regulamin znaku. Producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

Kategorie produktów:

- produkty rolne - zgodnie z załącznikiem I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską, załącznikiem II do Rozporządzenia Rady nr 2081/92;
- środki spożywcze - zgodnie z załącznikiem I do Rozporządzenia Rady Europy nr 2082/92 i załącznikiem I do Rozporządzenia Rady Europy nr 2081/92;
- napoje spirytusowe - zgodnie z Rozporządzeniem Rady nr 1576/89 ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych.

Surowce wykorzystywane do produkcji produktów objętych systemem „Jakość Tradycja” powinny pochodzić z gospodarstw ekologicznych, z gospodarstw stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce służące do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne (Traceability).

Produkty w systemie „Jakość Tradycja” muszą charakteryzować się:

- tradycyjnym składem;
- tradycyjnym sposobem wytwarzania;
- szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter;
- szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii;

Przy czym za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania, tradycyjny charakter, uważa się takie produkty, które posiadają co najmniej 50-letni rodowód (dwa pokolenia). Natomiast za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem.

Producent lub producenci ubiegający się o prawo używania znaku „Jakość Tradycja” dla danego produktu zobowiązany jest do złożenia do Biura Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie wniosku (forma papierowa i elektroniczna) wraz ze specyfikacją zawierającą:

- nazwę produktu;
- opis cech produktu;
- metodę wytwarzania;
- wykaz surowców wykorzystywanych do produkcji;
- informacje na temat: tradycyjnego składu, tradycyjnego sposobu wytwarzania, tradycyjnej odmiany lub rasy;
- informacje na temat szczególnej jakości wynikającej z tradycyjnego charakteru produktu lub wyrażającej ich tradycyjny charakter oraz szczególnej jakości lub reputacji lub innych cech odróżniających produkt od produktów należących do tej samej kategorii;
- informacje na temat przyjętych procedur postępowania, które mają na celu zapewnić stałe monitorowanie produktu, w szczególności pochodzenie surowców wykorzystywanych do produkcji oraz odbiorców pośrednich produktu;
- częstotliwość i zakres kontroli.

Przystąpienie do systemu podlega opłatom za prawo do używania znaku „Jakość Tradycja”, która składa się z trzech części:

- opłata jednorazowa w momencie złożenia wniosku - 100 zł;
- opłata w momencie otrzymania decyzji Kapituły o przyznaniu prawa do używania znaku „Jakość Tradycja” - 500 zł;
- opłata miesięczna od każdego produktu, któremu przyznano prawo do oznaczenia znakiem „Jakość Tradycja” w miejscu zadeklarowanym przez wnioskodawcę - 50 zł.

Przy czym producent przed rozpoczęciem posługiwania się znakiem zobowiązany jest do posiadania certyfikatu zgodność potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie z deklarowaną specyfikacją. Certyfikat zgodności wydają jednostki certyfikujące, akredytowane i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi uprawnione do kontroli zgodności ze specyfikacją. Wykaz jednostek certyfikujących znajduje się na stronie internetowej Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego www.produktyregionalne.pl.

**Produkty posiadające znak „Jakość Tradycja”
z województwa warmińsko-mazurskiego
11 produktów - 7 producentów**

(na podstawie www.produktyregionalne.pl wg stanu na listopad 2016 r.)

- Masło Naturalne z Warmii, Mazur i Powiśla - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku
- Ser Twarogowy Naturalny z Warmii, Mazur i Powiśla - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku

- Miód lipowy z Barcji - Gospodarstwo Pasieczne „Bartnik Mazurski”, Kętrzyn
- Powidła śliwkowe z Lubawy - Przetwórnia Owocowo-Warzywna Robert Kowalkowski, Lubawa
- Chleb żytni z Wydmin - Eko-Piekarnia Sp. z o.o., Wydminy
- Chleb słowiański z Wydmin - Eko-Piekarnia Sp. z o.o., Wydminy
- Chleb gryczany z Wydmin - Eko-Piekarnia Sp. z o.o., Wydminy
- Porter Warmiński z Browaru Kormoran – Browar Kormoran Sp. z o.o., Olsztyn
- Kapusta kwaszona - P. U. H. „Dominik” Wiesława Pawlikowska, Mierzyn
- Ogórki kwaszone - P. U. H. „Dominik” Wiesława Pawlikowska, Mierzyn
- Masło extra osetka EKO - Mleczarnia Ekofukta Sp. z o.o., Łukta

Regionalny system znakowania żywności naturalnej, tradycyjnej i regionalnej



Pomysł powołania Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного został zapoczątkowany w południowo-wschodniej Skanii w Szwecji i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 r. Do Sieci należą regiony z różnych części Europy, mające na celu promocję i poprawę jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości. W obrębie każdego regionu należącego do Sieci funkcjonuje regionalna sieć, która zrzesza podmioty w niej uczestniczące.

Województwo warmińsko-mazurskie jako pierwsze w Polsce przystąpiło do Sieci regionalnego Dziedzictwa Kulinarного z dniem 21 grudnia 2004 r., stając się członkiem kandydującym. Pełne członkostwo pod nazwą **Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle** uzyskało z dniem 21 października 2005 r.

Cele funkcjonowania Sieci:

- rozwój i promocja rynku żywności naturalnej (tradycyjnej, lokalnej, regionalnej, ekologicznej) opartej na lokalnych/regionalnych zasobach surowcowych;
- współpraca oraz wymiana wiedzy i doświadczeń pomiędzy członkami Sieci;
- rozwój współpracy pomiędzy regionami działającymi w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного;
- rozwój regionalny;
- promocja i rozwój małych i średnich przedsiębiorstw, wzmocnianie ich konkurencyjności;
- zwiększanie zainteresowania producentów i konsumentów żywnością naturalną wysokiej jakości;
- zapewnienie konsumentom/turystom regionalnej oferty kulinarnej;
- podniesienie atrakcyjności kulinarnej regionu;
- wzmocnienie tożsamości lokalnej/regionalnej;
- podnoszenie wiedzy na temat historii i tradycji kuchni Warmii i Mazur.

O członkostwo w Sieci w oparciu o *Regulamin funkcjonowania Sieci Dziedzictwa Kulinarного Warmia Mazury Powiśle* mogą ubiegać się:

- producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, rybołówstwie;
- producenci i przetwórcy żywności;

- restauratorzy i właściciele innych obiektów gastronomiczno-hotelarskich;
- hurtowi i detaliczni sprzedawcy artykułów rolno-spożywczych.

Właścicielem licencji na użytkowanie znaku towarowego gwarancyjnego „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle” oraz szyldów z logo Sieci jest Województwo Warmińsko-Mazurskie. Szczegółowych informacji w tym zakresie udziela:

Biuro ds. Żywności

Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa

Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn, pokój 412

tel. (89) 52 19 250 e-mail: dow@warmia.mazury.pl

Więcej informacji na stronie oficjalnej Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego www.culinary-heritage.com bądź na stronie Województwa Warmińsko-Mazurskiego: www.warmia.mazury.pl, zakładka „Turystyka i Promocja”, następnie „Dziedzictwo Kulinarne” - „Sieć Dziedzictwa Kulinarne”.

Przykłady innowacyjnych metod wprowadzania na rynek żywności wysokiej jakości (na podstawie seminarium wyjazdowego w dniach 11-12 października 2016 r.)

Browar Kormoran Sp. z o.o. w Olsztynie (producent regionalnego i tradycyjnego piwa)

Firma Browar Kormoran jest przedsiębiorstwem głęboko zakorzenionym w historii Warmii i Mazur. Piwa są wytwarzane na niewielką skalę na bazie naturalnych i regionalnych składników, warzone zgodnie z tradycyjną sztuką browarniczą. Stanowią wyróżnik wysokiej jakości produktów regionalnych, znajdujących powodzenie wśród smakoszy i amatorów. Tradycyjny charakter podkreśla członkostwo w regionalnej sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Produkty wielokrotnie nagradzane na forum krajowym i międzynarodowym. Jednym z ostatnich sukcesów jest „Porter Warmiński”, podwójnie nagrodzony podczas odbywających się w Poznaniu targów „Smaki Regionów”: „Perłą 2016” przyznaną w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” oraz prestiżowym „Złotym Medalem Targów”. Wizyta była potężona z wykładem Pani mgr inż. Magdaleny Woltmanowskiej z Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Olsztynie nt. „Wymogów prawnych dotyczących produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia roślinnego”.



Tymbark GMW Sp. z o.o. w Olsztynku (przetwórstwo owocowo-warzywne)

Podczas wizyty została zaprezentowana działalność olsztyńskiego oddziału firmy, działającego w sektorze przetwórstwa owocowo-warzywnego, skupującego surowce od producentów rolnych z regionu Warmii i Mazur. Budowana przez lata marka oraz różnorodne kanały dystrybucji produktów zaowocowały dużym udziałem w rynku oraz w dalszym ciągu poszerzanym asortymentem. Marka „Tymbark” została wielokrotnie doceniona i nagrodzona na arenie krajowej i międzynarodowej, m.in.: Perła rynku FMCG, „Złoty Paragon”, marka polska dla Tymbarku (nagroda na Litwie).



Zakład Wędliniarski „Flis-Pol” w Miłomłynie (producent wyrobów tradycyjnych i regionalnych, przetwórstwo mięsa)

Działalność firmy oparta na rodzinnych i lokalnych tradycjach. Wyselekcjonowane surowce z lokalnej ubojni, specyficzne procesy produkcji i wędzenia nadają produktom niepowtarzalne walory smakowo-zapachowe. Główny profil działalności to wyroby regionalne i tradycyjne. Jednym z osiągnięć przedsiębiorstwa jest uczestnictwo w regionalnej sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”, nagrody w konkursach, m.in. za „szynkę wędzoną” w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, a także wyróżnienie za ten produkt na Targach Turystycznych „Wypoczynek” 2016 i Toruńskim Festiwalu Smaków.



Tradycyjna Wędzarnia Warmińska w Kabornie (producent wyrobów tradycyjnych i regionalnych, hodowla i przetwórstwo ryb)

Prowadzona przez właściciela hodowla ryb, wraz z upływem czasu, została powiększona o przetwórstwo. Ryby wędzone tradycyjną metodą warmińską są sztandarowym produktem wędzarni, a wśród nich znany „pstrąg z Kaborna”. W ofercie znajdują się też marynaty, galarety, czy też ryby świeże. Potwierdzeniem produkcji opartej na lokalnych surowcach i tradycyjnych metodach przetwórstwa jest przynależność do regionalnej sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Produkty wędzarni wielokrotnie były nagradzane na poziomie krajowym, m.in. „Perłą 2009” za „węgorza wędzonego w skórce”, „Perłą 2010” za „węgorza smażonego w marynacie” - obie przyznane w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”.



Gospodarstwo Rolne „Nad Arem” w Kierzlinach (produkcja i przetwórstwo mleka)

Rodzinne gospodarstwo rolne specjalizujące się w hodowli kóz i przetwórstwie mleka koziego. Szeroka gama tradycyjnych produktów regionalnych to m.in.: mleko, jogurty, masło, twarożek, sery twarde podpuszczkowe. Tradycyjny charakter działalności potwierdza przynależność do regionalnej sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Produkty kozie docenione przez grono konsumentów, ceniących wyroby najwyższej jakości. Wielokrotnie nagradzane na poziomie regionalnych konkursów kulinarnych i jakościowych, m.in.: wyróżnienie w konkursie „Najlepszy produkt i usługa” za „jogurt z mleka koziego”, nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” za „ser barytki z mleka koziego”. Prezentacja działalności gospodarstwa była połączona z wykładem lek. wet. Włodzimierza Ficka z Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii w Olsztynie nt. „Wymagań weterynaryjnych w przetwórstwie mleka”.



XIII. PROGRAM ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH 2014-2020

W ramach PROW 2014-2020 będą wspierane nie tylko działania w zakresie modernizacji gospodarstw, czy zakładania działalności pozarolniczej przez rolników, ale też po raz pierwszy będą mogli skorzystać z niego rolnicy, którzy planują rozpocząć działalność przetwórczą we własnym gospodarstwie. Ponadto rolnicy, którzy będą wytwarzać produkty rolne i żywność wysokiej jakości będą mogli skorzystać ze wsparcia na przystępowanie do systemów jakości, co w jeszcze większym stopniu może przyczynić się do wzrostu wartości dodanej w gospodarstwie poprzez wzrost przychodów ze sprzedaży.

Przetwórstwo i marketing produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój

W ramach PROW na lata 2014-2020 uruchomione zostało działanie, które ma służyć rolnikom zamierzającym rozpocząć działalność przetwórczą prowadzoną we własnym gospodarstwie. Szerokim celem tego działania jest potrzeba dywersyfikacji dochodów rolniczych w warunkach coraz mniej stabilnej produkcji rolnej. Ponadto trzeba podkreślić, że produkty przetworzone charakteryzują się znacznie wyższą wartością dodaną niż podstawowe produkty rolne, dlatego ich sprzedaż będzie bardziej opłacalna dla rolnika niż sprzedaż surowców (np. zboża, mleko, żywe zwierzęta).

Beneficjentem działania, może być rolnik, będący osobą fizyczną, domownik lub małżonek tego rolnika, który:

- jest ubezpieczony w KRUS w pełnym zakresie;
- podejmuje wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie przetwarzania produktów rolnych;
- w okresie 12 miesięcy przed złożeniem wniosku nie był wpisany do *Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG)* lub *Krajowego Rejestru Sądowego (KRS)*.

Pomoc jest udzielana w formie refundacji części poniesionych kosztów kwalifikowalnych operacji. Refundacji podlega **50% kosztów**, które beneficjent poniósł podczas realizacji, kwalifikującej się do wsparcia inwestycji. **Wysokość pomocy wynosi od 10 000 zł do 300 000 zł.**

Do kosztów operacji, które kwalifikują się do wsparcia, zalicza się m.in. koszty:

Zakupu wraz z instalacją:

- maszyn lub urządzeń do:
 - magazynowania lub przygotowania produktów rolnych do przetwarzania,
 - przetwarzania produktów rolnych,
 - magazynowania produktów rolnych lub półproduktów oraz przygotowania ich do sprzedaży;
- aparatury pomiarowej, kontrolnej oraz sprzętu do sterowania procesem produkcji lub magazynowania;
- oprogramowania służącego do zarządzania przedsiębiorstwem lub sterowania procesem produkcji, lub magazynowania.

Budowy, rozbudowy, nadbudowy, przebudowy lub remontu połączonego z modernizacją:

- budynków i budowli wykorzystywanych do produkcji, magazynowania, handlu hurtowego lub kontroli laboratoryjnej produktów rolnych (obiektów podstawowych);
- pomieszczeń higieniczno-sanitarnych;
- pomieszczeń administracyjnych stanowiących integralną część obiektów podstawowych w części nieprzekraczającej 10% całkowitej powierzchni tych obiektów.

Przygotowania dokumentacji technicznej operacji, w szczególności:

- kosztorysów;
- projektów technologicznych, architektonicznych lub budowlanych;
- ocen lub raportów oddziaływania na środowisko;
- przygotowania biznesplanu;
- sprawowania nadzoru urbanistycznego, architektonicznego, budowlanego lub konserwatorskiego.

Jeśli Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) przyzna rolnikowi wsparcie w ramach tego działania, będzie on musiał wypełnić poniższe zobowiązania:

- Rejestracja działalności gospodarczej w terminie 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy z ARiMR.
- Stosowanie procedury zachowania konkurencyjności przy zamówieniach przekraczających 20 tys. zł netto.
- Nabywanie produktów rolnych przez 5 lat na podstawie co najmniej 3-letnich umów, zawartych bezpośrednio z producentami rolnymi, na poziomie przekraczającym 75% całkowitej ilości nabywanych produktów rolnych lub nabywania produktów rolnych bezpośrednio od producentów ekologicznych - z wykluczeniem podmiotów przetwarzających produkty rolne własnej produkcji.
- Realizacja operacji i złożenie wniosku o płatność końcową w odpowiednim terminie:
 - **36 miesięcy** od dnia zawarcia umowy - w przypadku operacji realizowanych w kilku etapach;
 - **24 miesięcy** od dnia zawarcia umowy - w przypadku operacji realizowanych w jednym etapie.
- Przechowywanie dokumentów związanych z przyznaną pomocą od dnia przyznania ostatniej płatności do dnia, w którym upływa 5 lat.
- Niefinansowanie kosztów kwalifikowanych operacji z udziałem innych środków publicznych.

Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości

Działanie ma na celu zapewnienie wsparcia finansowego rolnikom, którzy chcą przystąpić do systemów jakości w zakresie produkowanych przez nich produktów. Uczestnictwo w systemach jakości wiąże się z wydatkami na kontrole, przyznawanie certyfikatów i innymi kosztami administracyjnymi, które można pokryć uczestnicząc w tym działaniu. Pomoc jest przyznawana rolnikowi:

- który wytwarza produkty przeznaczone bezpośrednio lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi w ramach uczestnictwa w unijnych i krajowych systemach jakości):
 - Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne,
 - system ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich,
 - systemem „Rolnictwa ekologicznego”,
 - w ramach Integrowanej produkcji roślin (zdrowa żywność pochodzenia roślinnego),
 - system „Jakość Tradycja” (surowce bez GMO),
 - system „Quality Meat Program” (jakość wołowiny i młodej wołowiny),
 - system „Pork Quality System” (jakość wieprzowiny),
 - system „Quality Assurance for Food Products” - tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej,
 - system „Quality Assurance for Food Products” - Kulinarne mięso wieprzowe,
 - system „Quality Assurance for Food Products” - Wędliny;

- który nie korzystał lub nie korzysta ze wsparcia w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” objętego PROW na lata 2007-2013, dla systemu jakości, którego dotyczy wniosek o przyznanie pomocy;
- który jest posiadaczem co najmniej 1 ha użytków rolnych;
- któremu została przyznana jednolita płatność obszarowa w ramach systemów wsparcia bezpośredniego za rok:
 - poprzedzający rok złożenia wniosku o przyznanie pomocy albo
 - w którym składa wniosek o przyznanie pomocy, jeżeli termin rozpoczyna się po otrzymaniu tej płatnościoraz złoży oświadczenie, że będzie ubiegał się o przyznanie jednolitej płatności obszarowej w ramach systemów wsparcia bezpośredniego za kolejne lata, w których zostanie objęty pomocą.

Pomoc jest przyznawana w formie refundacji poniesionych kosztów. Wypłacana jest w formie rocznych płatności obejmujących okresy trzech kolejnych dwunastu miesięcy. Łączna wysokość pomocy przyznanej beneficjentowi ze względu na prowadzenie produkcji w ramach więcej niż jednego systemu jakości może wynieść w każdym okresie nie więcej niż równowartość 2000 euro. Refundacja poniesionych kosztów, nie obejmuje podatku od towarów i usług (VAT). Wysokość pomocy, za każdy z trzech okresów pomocy, ustala się na podstawie dokumentów potwierdzających, że w okresie pomocy, za który jest składany wniosek o płatność, zostały poniesione koszty:

- kontroli, w tym badań i analiz wykonanych w związku z kontrolą;
- składowi na rzecz grupy producentów, działającej w jednej z form organizacyjnych wymienionych w załączniku do rozporządzenia;
- zakupu specjalistycznych publikacji, związanych z prowadzeniem produkcji w zakresie systemu jakości, którego dotyczy wniosek o przyznanie pomocy;
- zakupu pułapek feromonowych, barwnych i lepowych - w przypadku krajowego systemu jakości.

Wysokość pomocy, uzależniona jest od systemu jakości, w którym uczestniczy rolnik. Maksymalne roczne stawki wsparcia wynoszą:

- 3 200 zł - w przypadku wytwarzania produktów wpisanych do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności, rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, systemu ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich,
- 3 000 zł - w przypadku systemu rolnictwa ekologicznego,
- 2 750 zł - w przypadku systemu integrowanej produkcji roślin,
- 1 470 zł - w przypadku systemu „Jakość Tradycja”,
- 2 386 zł - w przypadku systemu „Quality Meat Program”,
- 1 700 zł - w przypadku systemu jakości „Pork Quality System”,
- 2 000 zł - w przypadku systemu jakości „Quality Assurance for Food Products”.

Publikację poseminaryjną opracowano przy wykorzystaniu poniżej wymienionych źródeł:

- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.2.2002 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004 z późn. zm.).
- ❑ 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 (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 226 z 25.6.2004 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.4.2004 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006 z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012 z późn. zm.).
- ❑ Ustawa z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2015 r. poz. 349).
- ❑ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).
- ❑ Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r., poz. 1577 z późn. zm.).
- ❑ Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368).
- ❑ Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015 r. poz. 584).
- ❑ Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2012 r. poz. 361 z późn. zm.).
- ❑ Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr. 54, poz. 535, z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 434).

- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. poz. 451).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. 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).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 146, poz. 1024).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz. 294).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 r. w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych (Dz.U. z 2005 Nr 58, poz. 509).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 lutego 2005 r. w sprawie stawek opłat za dokonanie niektórych czynności związanych z rejestracją nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. z 2005, Nr 36, poz. 323).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 sierpnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. Nr 1581, z późn. zm.).
- ❑ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 sierpnia 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania, wypłaty oraz zwrotu pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2015 r. poz. 1195).
- ❑ Materiały seminaryjne „Certyfikacja produktu tradycyjnego jako innowacyjne podejście do produkcji żywności wysokiej jakości”, WMODR z siedzibą w Olsztynie, 2016
- ❑ Materiały szkoleniowe CDR O/Kraków, 2016 r.
- ❑ Materiały promocyjno-informacyjne kampanii „Trzy znaki smaku”.
- ❑ Praca zbiorowa pod red. Winawer Z., „Produkty regionalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności”, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Warszawa 2013.
- ❑ „Produkty regionalne i tradycyjne wysokiej jakości”, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Warszawa 2013.
- ❑ Sałata B., „Sprzedaż bezpośrednia z gospodarstw rolnych”, CDR w Brwinowie o/Radom, Radom 2011.
- ❑ Wielka Księga produktów regionalnych i tradycyjnych pod red. Katarzyny Ziota-Zemczak, Wydawnictwo Dragon Sp. z o.o. Bielsko-Biała 2016.
- ❑ Winawer Z., Wujec H., „Produkty regionalne i tradycyjne we wspólnej polityce rolnej”, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Warszawa 2013.

Strony internetowe:

- ❑ www.eur-lex.europa.eu,
- ❑ www.minrol.gov.pl,
- ❑ www.produktyregionalne.pl,
- ❑ www.trzyznakismaku.pl,
- ❑ www.warmia.mazury.pl

Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn
www.w-modr.pl



Pracownicy SIR w WMODR

Arkadiusz Tabaka
tel. 665 830 954
tel. 89 535 76 84 wew. 51
a.tabaka@w-modr.pl

Urszula Anculewicz
tel. 697 632 088
tel. 89 535 76 84 wew. 46
u.anculewicz@w-modr.pl

Maja Jurczak
tel. 665 860 803
tel. 89 535 76 84 wew. 42
m.jurczak@w-modr.pl

Kazimierz Szozda
tel. 697 632 054
tel. 87 520 30 31-32, wew. 14
k.szozda@w-modr.pl