LODR KALSK

MGR INŻ. GRETA BOGUSZEWKSKA-DRAPA

# Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności

SIEĆ NA RZECZ INNOWACJI W ROLNICTWIE I NA OBSZARACH WIEJSKICH

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Broszura opracowana na zlecenie Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

LUBUSKI OŚRODEK
DORADZTWA ROLNICZEGO

Kalsk 91, 66-100 Sulechów
sekretariat: 68 385 20 91 (301), fax 68 385 28 68
e-mail: sekretariat@lodr.pl

OPRACOWANIE I ZDJĘCIA:
mgr inż. Greta Boguszewska-Drapa

KOREKTA:
Agata Zajda-Sipa

PROJEKT I SKŁAD:
Roksana Sergiew

DRUK:
www.digitalagencja.pl

Nakład: 500 egz.
ISBN: 978-83-64536-39-7

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Broszura opracowana w ramach operacji pn. Spotkania Zespołów Tematycznych ds. innowacji realizowanej w ramach Planu Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie SIR Plan Operacyjny na lata 2020-2021.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

# Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności

Krótkie Łańcuchy Żywności mają za zadanie skracać drogę produktów rolnych od producenta do konsumenta. Dlatego tak ważne jest tworzenie lokalnych targowisk, właśnie ze względu na "skrócenie" drogi produktów i bliskie relacje konsumentów z rolnikami. Bezpieczeństwo i jakość żywności to główne powody, dla których konsumenci szukają lokalnych producentów. Krótkie Łańcuchy Żywności to ważny temat dotyczący wspólnej polityki rolnej w Unii Europejskiej. Obecnie funkcjonują różne rodzaje krótkich łańcuchów dostaw żywności, począwszy od sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie, po zbiorową sprzedaż bezpośrednią, zakupy internetowe, żywienie zbiorowe, czy dystrybucję do sklepów i supermarketów.

RHD – Rolniczy Handel Detaliczny Najnowsza forma sprzedaży do której coraz częściej przekonują się rolnicy w poszukiwaniu nowych źródeł dochodu. Jej zaletą jest to, że wykorzystuje potencjał gospodarstwa.

Rolnik, który chce zgodnie z prawem sprzedawać, żywność wytworzoną w swoim gospodarstwie – powinien zapoznać się z ustawami i rozporządzeniami regulującymi tego typu działalność.

Najważniejszą rzeczą jest to, aby zapewnić konsumenta, iż produkty które wytwarzamy i oferujemy w naszym gospodarstwie spełniają wszystkie wymogi bezpieczeństwa żywności oraz to, że są w pełni legalne. Biorąc pod uwagę wszystkie aspekty takie jak wielkość i różnorodność produkcji, czas którym dysponujemy oraz miejsce, musimy dobrać odpowiednią formę sprzedaży. Dla umocnienia naszej pozycji na lokalnym rynku, powinniśmy zadbać o certyfikaty, potwierdzające jakość naszych produktów.

## PUBLIKACJA ZAWIERA TAKIE INFORMACJE JAK:

- Jakie formy sprzedaży rozróżniamy
- Dostawy bezpośrednie
- Sprzedaż bezpośrednia
- Działalność marginalna lokalna i ograniczona MOL
- Rolniczy Handel Detaliczny RHD
- Asortyment i limity
- Oznakowanie - miejsca zbytu / produktu
- Informacje dotyczące oznakowania produktu
- Podatki
- Kasa fiskalna w handlu RHD
- Jaka obowiązuje dokumentacja w ospodarstwie, dotycząca rejestru sprzedaży?
- Wymogi dotyczące miejsca, w którym jest przetwarzana i wytwarzana żywność
- Gospodarstwa agroturystyczne, a działalność w ramach RHD
- O czym warto jeszcze wiedzieć w ramach RHD i nie tylko

# Jakie formy sprzedaży rozróżniamy

Od kiedy pojawiła, się możliwość sprzedaży produktów przetworzonych w ramach *Krótkich Łańcuchów Żywności*, powstało wiele pytań. Przede wszystkim, jakie wymogi należy spełnić, aby móc sprzedać dany produkt wytworzony w gospodarstwie. Jakie są wytyczne, normy, przepisy, formalności, dokumentacja. Pytań jest wiele, na niektóre z nich spróbujemy odpowiedzieć w niniejszym opracowaniu. Gdy już zdecydujemy, czym chcemy się zajmować, możemy poszukać, źródeł dofinansowania dla naszej działalności.

Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności lub/czyli Krótkie Łańcuchy Żywności – KŁŻ (Short Food Chain – SFC) polegają na zorganizowaniu produkcji, dystrybucji i transakcji pomiędzy producentem żywności, a klientem, który ją spożywa, w sposób, który minimalizuje liczbę pośredników uczestniczących w tym procesie.

## ROLNIK - KLIENT

Według Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Art. 2 ust. 1 lit. rozporządzenia 1305/2013: krótki łańcuch dostaw, oznacza również łańcuch dostaw, który obejmuje ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, przynoszących lokalny rozwój gospodarczy. Co skłania konsumentów do zakupu żywności z KŁŻ? Lepsza dostępność, niższe ceny, większy wybór produktów, możliwość prześledzenia skąd pochodzi żywność.

Jakie formy współpracy będą sprzyjać rozwojowi KŁD? Wspólne inicjatywy np. sklepy internetowe, e-bazarki, paczka od rolnika – odbieranie towaru od kilku producentów i dostarczanie świeżego do konsumenta. Większy zasięg informacji o możliwości sprzedaży produktów. E-bazarek jest dostępny na stronach internetowych ośrodków doradzwtwa rolniczego w tym na stronie LODR: www.lodr.pl. Tworzenie spójnej marki firmy – nazwa, logo, etykiety, pełne dane w tym kontaktowe (telefon, strona www). Nawiązanie relacji z klientami poprzez stworzenie bazy stałych zadowolonych konsumentów. Promocja innych lokalnych producentów w ramach wzajemnej współpracy np. świeże warzywa - sery dojrzewające – zioła – kiszonki - gotowe dania.

## WSPÓŁPRACA + SPÓJNE DZIAŁANIE

Obecnie w ramach *Krótkich Łańcuchów Żywności*, mamy możliwość sprzedaży w formie RHD, a RHD to:

**RHD** - Rolniczy Handel Detaliczny - który łączy swym zakresem sprzedaż surowców oraz produktów przetworzonych z gospodarstwa. RHD to przede wszystkim:

- Powiększenie gamy produktów do sprzedaży
- Zwiększenie wiarygodności producenta
- Dodanie wartości do produktu
- Wydłużenie okresu sprzedaży, oferowanie pakietów długookresowych
- Przedłużenie trwałości surowców
- Utrzymanie wysokiej ceny / ale w zestawie taniej/
- Wyróżnienie producenta na tle innych /rodzinne przepisy/
- Budowanie własnej marki i pozycji na rynku tzw. rozpoznawalność
- Budowanie relacji z klientem / korzyści dla stałych klientów/

Ale czy faktycznie RHD, jest tą formą, którą powinniśmy wybrać? Która z form jest dla naszego gospodarstwa najlepsza?

Oprócz podstawowego czynnika – jakim jest czynnik ludzki, tzw. siła robocza należy na pewno uwzględnić profil produkcji gospodarstwa, możliwości produkcyjne, a zarazem możliwości przetwarzania powstałych produktów. Nim zainwestujemy w rozwój i formę sprzedaży powinniśmy również zbadać rynek popytu na dany produkt, który chcemy sprzedawać. To co nam smakuje, niekoniecznie musi smakować innym. Najbardziej sprawdzają się stare sprawdzone rodzinne receptury i metody konserwacji. Ważne jest również jaką intensywność produkcji przewidujemy, kto będzie odbiorcą naszych produktów? Klient indywidualny, stragany czy też stołówki, restauracje. Pamiętajmy wybór formy sprzedaży wiąże się również z wydatkami na organizacje miejsca sprzedaży, czy też na transport. Musimy również uwzględnić czas poświęcony nie tylko na wytworzenie, przetworzenie produktu, ale też na jego sprzedaż. Liczą się nie tylko formy sprzedaży, ale także techniki sprzedaży. Umiejętność komunikacji z potencjalnym klientem. Dlatego powinniśmy uwzględnić również w planowanym przedsięwzięciu samo doszkalanie się. Zarówno w technikach sprzedaży, metodach przetwarzania produktów jak i stałym pogłębianiu wiedzy na temat zmieniających się przepisów.

Kursy, szkolenia, warsztaty czy wyjazdy studyjne organizuje m.in. zespół **SIR** (*Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich*) działający przy Lubuskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego.

## Cele SIR:

1 Ułatwianie tworzenia oraz funkcjonowania sieci kontaktów pomiędzy rolnikami, podmiotami doradczymi, jednostkami naukowymi, przedsiębiorcami sektora rolno-spożywczego oraz pozostałymi podmiotami wspierającymi wdrażanie innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

2 Ułatwianie wymiany wiedzy fachowej oraz dobrych praktyk w zakresie innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

3 Pomoc w tworzeniu grup operacyjnych na rzecz innowacji oraz pomoc w opracowaniu projektów przez grupy operacyjne i partnerstwa na rzecz innowacji.

W 2021 r. w ramach *Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich* (SIR) zostały zrealizowane:

### 1. WYJAZDY STUDYJNE W RAMACH OPERACJI:

- *Innowacje w uprawie, przetwórstwie i dystrybucji lubelskich ziół oraz dobre praktyki mazowieckich pszczelarzy* w dniach 5-9.VII.2021 r.
- *Innowacyjna technologia uprawy winorośli i produkcji wina – Gruzja kolebką światowego winiarstwa* w dniach 26.IX-02.X.2021 r.
- *Zwierzęta użytkowe - kierunek chowu i hodowli na przykładzie*

*polskich doświadczeń* w dniach 28.VI-01.VII.2021 r.

- *Innowacyjne praktyki w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego, organizacja rynków zbytu oraz agroturystyka na Podlasiu wzorem innowacji* w dniach 20-24.IX.2021 r.

## 2. KONFERENCJE W RAMACH OPERACJI:

- *Z NATURY innowacyjne… - alternatywne źródła dochodu gospodarstwa rolnego* w dniach 2-3.XI.2021 r.
- *Innowacje w chowie i hodowli bydła mięsnego w Polsce i na świecie* w dniach 25-26.VIII.2021 r.

## 3. WARSZTATY PRAKTYCZNE W TYM 2 POLOWE:

- 4 cykle warsztatów praktycznych z czynnym udziałem w sumie 100 uczestników w ramach, których zostały zrealizowane 2 warsztaty wędliniarskie dot. tematyki „Kiełbas" (9-10.XI.2021 r.), „Wędzonek i Konserw" (16-27.XI.2021 r.) oraz 2 warsztaty serowarskie dot. wyrobu produktów mleczarskich m.in. *ser gouda*, *feta*, *serek wiejski*, *masło* (29 i 30.XI.2021 r.).
- Każdy z uczestników brał czynny udział w przedmiotowej formie operacji polegającym na zapewnieniu indywidualnego stanowiska pracy dla każdej z osób z wyposażeniem w narzędzia i sprzęt kuchenny oraz świeże artykuły spożywcze niezbędne do przeprowadzenia odpowiednio warsztatów wędliniarskich czy serowarskich. Podsumowaniem warsztatów były własnoręcznie wykonane wyroby wędliniarskie: *smakowite wędzone udka kurczaka*, *boczek i polędwica lubuska oraz sopocka*. Natomiast z tematyki konserw uczestnicy poznali tajniki produkcji *konserwy turystycznej i słoniny wojskowej*. W ramach przygody serowarskiej uczestnicy mieli możliwość ubijania *masła* domowym sposobem, *produkcji sera feta i gouda oraz serka wiejskiego*. Zwieńczeniem warsztatów były powstałe własnoręcznie produkty wędliniarskie i serowarskie, które każdy z uczestników zabrał ze sobą do degustacji w swoich gospodarstwach.
- warsztaty cięcia rogów, pielęgnacji i korekty racic w dniu 19.III.2021 r. w ramach operacji pn.: *Innowacje w chowie i hodowli bydła mięsnego w Polsce i na świecie*
- 2 warsztaty polowe podczas organizowanych DNI POLA w województwie lubuskim w dniach 22.VI.2021 r. w Bobrzanach i 23.VI.2021 r. w Golicach
- warsztaty dot. produkcji kiszonek w dniu 2.XI.2021 r. w ramach operacji pn.: *Z NATURY innowacyjne… - alternatywne źródła dochodu gospodarstwa rolnego*.

## 4. POKAZY:

- praktyczny dot. cięcia i formowania winorośli zrealizowany w dniu 19.II.2021r. w ramach operacji pn.: Innowacyjne formy prowadzenia winorośli
- 2 pokazy dot. wystawy zwierząt oraz produktów regionalnych najwyższej jakości podczas jesiennych Targów Rolniczych w Kalsku w dniu 19.VI.2021 r. w ramach operacji pn.: Innowacje podczas Targów Rolniczych. W centralnym miejscu Targów powstało miasteczko „Lubuskie innowacje", w którym regionalni producenci prezentowali swoje wyroby: pieczywo, sery, miody, wyroby wędliniarskie, wina, kawy i herbaty ziołowe, przetwory owocowe w tym soki, syropy i octy oraz naturalne kosmetyki.

Z tymi i innymi projektami które mogą nas zainspirować do stworzenia własnej oferty możemy się zapoznać na stronach: http://www.lodr.pl/, w zakładce : Innowacje oraz https://pl-pl.facebook.com › lord

## OBECNIE DO WYBORU, MAMY CZTERY RODZAJE FORM SPRZEDAŻY, CO PRZEDSTAWIA PONIŻSZA TABELA

(STAN PRAWNY NA DZIEŃ 31.XII.2021 R.)

| FORMA SPRZEDAŻY | RODZAJ SPRZEDAŻY | OBSZAR SPRZEDAŻY | REJESTRACJA |
|---|---|---|---|
| **DOSTAWY BEZPOŚREDNIE** | nieprzetworzone produkty pochodzenia roślinnego | województwo, w którym jest prowadzona produkcja lub sąsiadujące z nim województwa | Państwowa Inspekcja Sanitarna |
| **SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA** | nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego | na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja, na obszarze województw przyległych, na terenie innych województw, jeżeli jest prowadzona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy | Powiatowy Inspektorat Weterynarii |
| **DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA LOKALNA I OGRANICZONA MOL** | produkty pochodzenia zwierzęcego po obróbce i/lub przetworzeniu | miejsca sprzedaży oraz zakłady, do których następuje dostawa znajdują się: na terenie jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z nim powiatów, na obszarach miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa położonych na obszarach województw sąsiadujących z województwem, w którym jest prowadzona produkcja | Powiatowy Inspektorat Weterynarii, Wojewódzki Inspektorat Sanitarny |
| **ROLNICZY HANDEL DETALICZNY RHD** | produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego nieprzetworzone i przetworzone | sprzedaż klientowi finalnemu – na terenie całej Polski, sprzedaż do zakładów - zmiana obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego | Państwowa Inspekcja Sanitarna lub/i Powiatowy Inspektorat Weterynarii |

Rolnik RHD i sklep sprzedający wyroby RHD - nie zgłaszają/ nie rejestrują prowadzenia działalności do IJHARS, ale podlegają kontroli IJHARS – Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych. Kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków jak audyt, w których jest konieczne uprzednie zawiadomienie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo żywnościowe. Kontrole urzędowe mogą być przeprowadzane również bez uprzedzenia.



art. 44 a, ust. 2 Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:

a. odbywa się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, z tym, że w przypadku żywności będącej produktem pochodzenia zwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego - wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem,

b. podlega limitom ilościowym, dostosowanym do potrzeb konsumentów finalnych,

c. jest dokumentowane w sposób umożliwiający określenie ilości tak zbywanej żywności.

Celem wprowadzonej zmiany jest przede wszystkim rozszerzenie obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności nieprzetworzonej i przetworzonej pochodzenia roślinnego wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego. Zwiększenie obszaru dostaw żywności w ramach RHD, powinno również przyczynić się do rozszerzenia rynku zbytu wyprodukowanej przez rolników żywności, przy jednoczesnym zachowaniu ogólnych zasad prawa żywnościowego i spełnieniu wymogów z zakresu bezpieczeństwa żywności.

# Dostawy bezpośrednie - produkty roślinne

Dostawy bezpośrednie dotyczą produkcji i sprzedaży nieprzetworzonych produktów roślinnych m.in.: zbóż, warzyw, owoców, ziół i grzybów uprawnych, niestanowiących działów specjalnych – limity produkcyjne! Do nich zaliczamy również zbiór ziół i runa leśnego oraz środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, wymienionych wyżej w postaci kiszonej lub suszonej.

Wniosek o wpis do rejestru składamy co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem działalności. Do wniosku należy załączyć: aktualny KRS lub zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

Sprzedaż odbywa się wyznaczonym miejscu znajdującym się na terenie gospodarstwa, w miejscach przyległych do miejsca produkcji, własnych sklepach, w wyznaczonych punktach sprzedaży detalicznej lub ze specjalistycznych środków transportu, na targowiskach, sprzedaż przez internet.

Dostawy bezpośrednie w każdym przypadku odnoszą się do produktów pierwotnych. Producenci, którzy wprowadzają do obrotu produkty pierwotne wyłącznie w warunkach sprzedaży bezpośredniej są zobowiązani do przestrzegania wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia wydanym na podstawie art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W ramach dostaw bezpośrednich dopuszcza się stosowanie takich czynności jak, np. mycie warzyw, usuwanie liści; suszenie zbóż. Natomiast takie czynności jak na przykład: obieranie ziemniaków; krojenie marchewek; 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. Są to już produkty przetworzone!

Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia roślinnego przeznaczonych w ramach dostaw bezpośrednich określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych.

# Sprzedaż bezpośrednia - surowce zwierzęce

Obejmuje sprzedaż surowców **pochodzenia zwierzęcego**. W tym: ubój drobiu: sprzedaż tuszek, podrobów z drobiu, ubój zajęczaków: sprzedaż tuszek, podrobów, zwierzęta łowne: drobna i gruba zwierzyna łowna, żywe ślimaki, mleko surowe, siara, surowa śmietana, ryby żywe i poddane obróbce, produkty pszczele (miód, pyłek, pierzga, mleczko pszczele), jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych.

Wniosek składamy minimum 30 dni przed rozpoczęciem działalności, następnie zostanie nadany nam weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Sprzedaż produktów odbywa się na terenie gospodarstwa lub pasieki, targowiskach, placach handlowych, obiektach ruchomych i tymczasowych, specjalistycznych środkach transportu na terenie targowisk lub poza nimi, z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności na terenie miejsca produkcji, na targowiskach lub poza nimi. Sprzedaż przez internet (tzw. „paczki od rolnika") odbiorcy końcowemu, dostawy do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumenta.

Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej *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* na podstawie *art. 12 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577)*

## ROZPORZĄDZENIE OKREŚLA MIĘDZY INNYMI:

§ 6. 1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

1) 50 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz indyków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych indyków;

2) 500 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tych gęsi;

3) 200 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1 i 2, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;

4) 100 sztuk tygodniowo – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;

5) 10 000 kg rocznie – w przypadku tusz grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;

6) 10 000 kg rocznie – w przypadku tusz drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;

7) 1000 kg rocznie – w przypadku żywych ślimaków lądowych;

8) 1000 litrów tygodniowo – w przypadku mleka surowego albo mleka surowego i siary;

9) 200 litrów tygodniowo – w przypadku surowej śmietany;

10) 2450 sztuk tygodniowo – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu;

11) 500 sztuk rocznie – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych.

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, o których mowa w ust. 1 pkt 1–4 i 8–10, na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji tych produktów pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji.

MOL

# DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA, OGRANICZONA I LOKALNA

Przetwórstwo żywności pochodzenia zwierzęcego

Rolnicy, mogą prowadzić produkcję artykułów takich jak: produkty mleczne, produkty rybołówstwa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, produkty jajeczne z ugotowanych jaj oraz gotowe posiłki (potrawy). Mogą również prowadzić rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa: wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego, zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tej działalności mogą pochodzić z własnego gospodarstwa prowadzącego taką działalność, jak również z innych gospodarstw lub zakładów.

Sprzedaż konsumentom nie jest ograniczona ilościowo, natomiast w przypadku dostaw obowiązują tygodniowe limity sprzedaży. Ponieważ jednym z warunków uznania działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej jest prowadzenie dostaw do placówek handlu detalicznego położonych poza miejscem produkcji lub innych właścicieli, którzy prowadzą sprzedaż konsumentom. Limity mogą zostać podwyższone, w przypadku produktów rybołówstwa, świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych albo zwierząt łownych lub wyprodukowanych z tych rodzajów mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Należy uzyskać zgodę powiatowego lekarza weterynarii, pod warunkiem zachowania rocznego limitu, który wynosi **26 ton rocznie.**

Wymogi higieniczne i weterynaryjne dla **zakładów** zajmujących się produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego zostały określone w przepisach prawa żywnościowego na poziomie Unii Europejskiej i są jednakowe dla zakładów we wszystkich państwach członkowskich UE. Stosuje się przepisy *Rozporządzenia (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 30.04.2004, str. 1, z późna. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)* i przepisy wydane w trybie tego rozporządzenia. Podstawowe zasady dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego na małą skalę na lokalny rynek w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej zostały określone w *Art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017r., poz.242, z późn. zm.)*

# RHD
## ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Od 1 stycznia 2017 r. weszły w życie akty prawne dotyczące rejestracji rolniczego handlu detalicznego: *Ustawa z 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016, poz. 1961)* oraz *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i rozwoju Wsi z 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. z 2016, poz. 2159).*

2022 rok przyniósł kilka ważnych zmian w funkcjonowaniu rolniczego handlu detalicznego. 15 grudnia 2021 r. Sejm uchwalił ustawę o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego. Ustawa wchodzi w życie z dniem 04.02.2022 r. Celem wprowadzanych zmian jest zapewnienie możliwości pozyskania dodatkowego dochodu dla małych rodzinnych gospodarstw i zwiększenie możliwości rozwoju działalności RHD.

Wspomniana wyżej ustawa zmienia przepisy o RHD poprzez zmiany w:

- ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 poz. 1225 z dnia 25 sierpnia 2006 r.)
- ustawie z dnia 26 lipca 1991 r o podatku dochodowym od osób fizycznych ( Dz.U. 2021r. poz. 1128, z późn. zm.).

Natomiast dotychczasowe przepisy wykonawcze obowiązujące na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zachowują moc do dnia wejścia w życie przepisów wykonawczych wydanych na podstawie nowej ww. ustawy.

Jest to najnowsza forma sprzedaży, która wiąże się z wyprodukowaniem, przetworzeniem i sprzedaniem produktu, bezpośrednio konsumentowi finalnemu, do sklepów i restauracji z wyłączeniem pośrednika. Ważne jest to, że przetwarzanie i sprzedaż nie odbywała się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło itp. Działalność ta może być prowadzona tylko i wyłącznie przez rolnika i jego rodzinę z wyłączeniem:

- uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tych zwierząt, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa
- przemiału zbóż, wytłaczaniu oleju lub soku
- sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów przez rolnika prowadzącego działalność w ramach RHD.

W 2022 nastąpiła zmiana definicji pojęcia „rolniczy handel detaliczny, która otrzymuje brzmienie:

art. 3 ust. 3 pkt 29 b rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na:

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

b. zbywaniu takiej żywności konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Głównym celem wprowadzonej zmiany jest doprecyzowanie kwestii pochodzenia składników wykorzystywanych do produkcji żywności w ramach RHD; tj.

w przypadku żywności jednoskładnikowej (np. świeże owoce i warzywa, świeże mięso, jaja, czy surowe mleko) - powinna ona w całości pochodzić z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu - gospodarstwa,

w przypadku żywności zawierającej więcej niż jeden składnik (np. produkty mięsne, produkty mleczne, gotowe posiłki, pieczywo) - powinna ona zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.

W ramach rolniczego handlu detalicznego można wprowadzać na rynek, każdego rodzaju żywność, zarówno pochodzenia niezwierzęcego, zwierzęcego, jak i żywność złożoną (wyjątek stanowią np. napoje alkoholowe i woda). Jednak żywność ta musi pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu, a sprzedaż odbywać się z zachowaniem limitów:

- mleka surowego i siary
- surowej śmietany
- jaj od drobiu i od ptaków bezgrzebieniowych
- produktów pszczelich nieprzetworzonych
- produktów rybołówstwa/ przetworzonych produktów rybołówstwa
- żywych ślimaków lądowych
- świeżego mięsa (pochodzącego od hodowlanych w tym gospodarstwie zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonej rzeźni
- produktów mięsnych (np. szynki, pasztety, kiełbasy)
- produktów mlecznych (np. ser, jogurt, masło)
- produktów jajecznych
- gotowych posiłków (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego
- wyrobów garmażeryjnych stanowiących produkty złożone (np. pierogi z mięsem, serem, gołąbki, sałatki warzywno – mięsne).

oraz produkcja i sprzedaż konsumentom końcowym, produktów niezwierzęcych:

- surowców roślinnych
- przetworów z owoców i warzyw (np. soki owocowe, dżemy, owoce suszone, kiszonki, marynaty i soki warzywne)
- przetworów zbożowych (np. mąki, kasze, płatki, otręby)
- pieczywa, pieczywa cukierniczego, ciast i ciastek
- przypraw
- koncentratów spożywczych
- olejów
- gotowych posiłków (potraw) (np. pierogi bezmięsne, kopytka i kluski śląskie, knedle z owocami, placki ziemniaczane)
- napoi bezalkoholowych

# Asortyment i limity

Do tej pory producenta obowiązywały limity zawarte w *Rozporządzeniu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r.* (D.U. z dnia 27 grudnia 2016 r. poz. 2159), a które weszło w życie z dniem 1 stycznia 2017 r. i posiadało cztery załączniki.

**Załącznik nr 1 (Produkcja roślinna)** Maksymalna ilość surowców pochodzenia niezwierzęcego zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego (zboża, warzywa, owoce, zioła, grzyby) np.:

| Lp. | NAZWA SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO | MAKSYMALNA ILOŚĆ W PRZELICZENIU NA 1 HA UPRAW | JEDNOSTKA |
|---|---|---|---|
| 1 | Jęczmień ozimy | 9 | tona |
| 2 | Pszenica zwyczajna ozima | 9,5 | tona |
| 3 | Burak ćwikłowy | 40 | tona |
| 4 | Cebula | 50 | tona |
| 5 | Malina | 10 | tona |

Natomiast **Załącznik nr 2** określa nam maksymalną ilość żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego zbywane rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego np.:

| Lp. | NAZWA ŻYWNOŚCI | KATEGORIE ŻYWNOŚCI W OBRĘBIE GRUPY ASORTYMENTOWEJ | MAKSYMALNA ILOŚĆ | JEDNOSTKA |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Przetwory z owoców | soki owocowe | 6700 | litr |
| | | dżemy | 3400 | kilogram |
| | | owoce suszone | 1600 | kilogram |
| | | inne | 3900 | kilogram lub litr |
| 2 | Przetwory z warzyw | Kiszonki warzywne | 5000 | litr |
| | | Marynaty warzywne | 3400 | kilogram |
| | | Soki warzywne | 10000 | kilogram |
| | | inne | 6200 | kilogram lub litr |
| 3 | Pieczywo | | 15400 | kilogram |
| 4 | Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego | | 2400 | kilogram |



W **załączniku nr 3** znajdziemy maksymalną ilość surowców pochodzenia zwierzęcego zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego m.in.:

| Lp. | NAZWA SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO | MAKSYMALNA ILOŚĆ | JEDNOSTKA |
|---|---|---|---|
| 1 | Mleko surowe albo mleko surowe i siara | 52 000 | litr |
| 2 | Surowa śmietana | 10 400 | litr |
| 3 | Jaja od drobiu | 148 200 | sztuka |

A w ostatnim **załączniku nr 4** znajdziemy m.in. maksymalną ilość produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego

| Lp. | NAZWA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO | MAKSYMALNA ILOŚĆ | JEDNOSTKA |
|---|---|---|---|
| 1 | Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone | 2300 | kilogram |
| 2 | Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone | 1100 | kilogram |
| 3 | Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego | 1400 | kilogram |

W 2022 r. mamy zniesienie maksymalnych limitów żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego konsumentom finalnym poprzez zmianę upoważnienia ustawowego do wydania rozporządzenia określającego maksymalną ilość żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego i wskazanie, że ilości te dotyczą wyłącznie dostaw do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, nie zaś konsumentów finalnych:

art. 44 a, ust.4 Natomiast Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, maksymalną ilość żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakres i sposób dokumentowania

tej ilości, mając na względzie potrzeby konsumentów finalnych, rodzaj zbywanej żywności oraz ochronę zdrowia publicznego, w tym zapewnienie bezpieczeństwa tej żywności.

Ponieważ rolniczy handel detaliczny jest formą handlu detalicznego, w przypadku którego przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności UE nie przewidują ograniczeń ilościowych w przypadku sprzedaży żywności konsumentom finalnym. Wymagania z zakresu higieny żywności do handlu detalicznego, jak i rolniczego handlu detalicznego zostały określone przez przepisy rozporządzenia (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 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), natomiast przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14). co do zasady nie mają zastosowania do handlu detalicznego, pod warunkiem że dostawy żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego mają charakter marginalny, lokalny i ograniczony.

## OZNAKOWANIE MIEJSCA ZBYTU

Oprócz limitów produkcyjnych obowiązuje m.in. oznakowanie miejsca zbywania żywności konsumentowi, które musi być czytelne i zawierać napis „**rolniczy handel detaliczny**" oraz wskazywać dane obejmujące: imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego RHD, adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności, oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego RHD – w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.

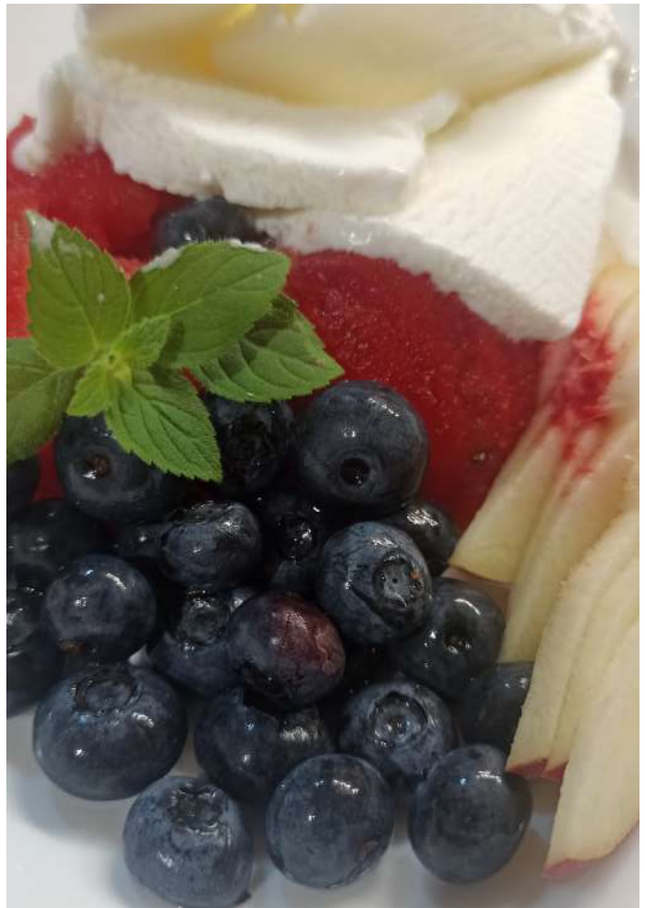
Zmieniono przepis karny, zgodnie z którym za brak umieszczenia informacji o RHD w punkcie zbytu lub podanie niepełnych lub nieprawdziwych danych grozi grzywna.

art. 100 ust. 1 pkt 17) nie umieszcza w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oznaczenia, o którym mowa w art. 44 a ust. 3, lub podaje w tym oznaczeniu informacje niepełne lub nieprawdziwe.

## OZNAKOWANIE RODUKTU

**Informacje dotyczące oznakowania produktu.** Zostały opracowane szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych w opakowaniach zamkniętych przed wystawieniem na sprzedaż. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę prawną żywności np. konfitury, dżem, jeśli nie ma nazwy prawnej to nazwę zwyczajową lub opisową. Wykaz składników w kolejności malejącej, z podaniem procentowej zawartości najważniejszych składników. Wykaz składników alergennych lub informacja „może zawierać", skład składników złożonych (np. żelfix). Dodatki do żywności – z podaniem ich funkcji, np. substancja konserwująca, ilość netto – masa lub objętość, data minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia (w przypadku produktów łatwo psujących się). Wszelkie specjalne warunki przechowywania lub użycia ew. instrukcja użycia. Dane producenta – nazwa firmy, imię i nazwisko oraz adres producenta, instrukcja użycia w przypadku, gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, alergeny „niezamierzone", numer partii produkcyjnej, procentowa zawartość alkoholu. Są również opracowane wytyczne szczegółowe zasady oznakowania dla produktów sprzedawanych bez opakowań i pakowanych na życzenie konsumenta. Żywność sprzedawana w ramach RHD jest zwolniona z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej.

**Wysokość czcionki użyta w napisach na opakowaniach nie może być mniejsza niż 1,2 mm. Tylko na bardzo małych opakowaniach, gdzie największa powierzchnia do umieszczenia informacji jest mniejsza niż 80 cm2 wysokość czcionki może wynosić 0,9 mm.**





## PRZYKŁADOWA ETYKIETA

**KIEŁBASA WIEPRZOWA GOSPODARSKA**

*mocno czosnkowa*

Składniki: łopatka wieprzowa 60%, boczek wieprzowy 40%
Pozostałe składniki: peklosól, pieprz prawdziwy, ziele angielskie, majeranek, czosnek, tymianek
waga ... cena ....zł/kg
Produkt wytworzony w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego
wędzony tradycyjnie zrębkami: buku i śliwy
wyrób z dnia 12.12.2021
zachowując warunki przechowywania w temp do +6C

Producent: Anna Drapała
Starosiedle 00, 00 -000 Wesoła Wieś
Nadzór PLWet Starosiedle WNI 2020350

Przepis zwiększający kwotę przychodów zwolnioną z podatku dochodowego ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych będzie mieć zastosowanie z mocą wsteczną, tj. od dnia 1 stycznia 2022 r. Przyjęcie powyższego rozwiązania ograniczy liczbę osób zobowiązanych do składania pisemnego oświadczenia o wyborze opodatkowania ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na dany rok podatkowy, a z drugiej strony umożliwi pozyskiwanie wyższych dochodów przez producentów rolnych pozyskujących przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych.

## PODATKI

Podatki – zmiany od 2022 r.

W odniesieniu do regulacji działalności RHD określonych w ustawie z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1128, z późn. zm.) wprowadzono:

- zmiany polegające na podwyższeniu kwoty przychodów zwolnionych z podatku dochodowego - z 40 tys. do **100 tys. zł** - ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów zwolnionych z podatku dochodowego,

w art. 21 w ust. 1 w pkt 71 a liczbę „40 000” zastępuje się liczbą „100 000”.

## KASA FISKALNA W HANDLU RHD

Pamiętajmy, zwolnienie z kasy fiskalnej obejmuje dokonywane przez rolników ryczałtowych dostawy produktów rolnych pochodzących z własnej działalności rolniczej, korzystających ze zwolnienia od podatku na podstawie *art. 43 ust. 1 pkt 3 ustawy o VAT* (tzn. korzystających ze zwolnienia dla rolników ryczałtowych). Warunkami korzystania ze zwolnienia są:

- Posiadanie statusu rolnika ryczałtowego w podatku VAT (brak rejestracji jako podatnik VAT czynny).
- Brak sprzedaży produktów rolnych nabywanych od innych rolników, (w przypadku tego rodzaju sprzedaży nie występuje RHD, a gdyby występował, to należy najpierw ewidencjonować sprzedaż do limitu 20.000 zł, a następnie po jego przekroczeniu konieczne jest rejestrowanie sprzedaży na kasie).

W efekcie sprzedaż własnych produktów rolnych może korzystać z tego zwolnienia, ale już sprzedaż produktów przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy w ramach RHD, wymaga już ewidencjonowania na kasie rejestrującej. Obowiązuje tu jednak limit 20.000 zł rocznie sprzedaży na rzecz osób fizycznych – konsumentów i rolników ryczałtowych. Dopiero po przekroczeniu kasa będzie obowiązkowa.

**Ważne:** śledzimy uważnie zmieniające się prawo z tytułu zwolnień podmiotowych i przedmiotowych, wyjątki oraz obowiązujące terminy. W celu prowadzenia zgodnie z obowiązującym prawem działalności RHD.

## JAKA OBOWIĄZUJE DOKUMENTACJA W GOSPODARSTWIE, DOTYCZĄCA REJESTRU SPRZEDAŻY?

Dokumentacja określająca ilość zbywanej żywności powinna zawierać (odrębnie za każdy rok kalendarzowy):

- numer kolejnego wpisu,
- datę zbycia żywności,
- ilość i rodzaj zbytej żywności,
- kwotę przychodu (jedna z pozycji powinna zawierać kwotę narastającą od początku roku).

| Nazwa podmiotu ..... | | | Adres ..... | |
|---|---|---|---|---|
| Dokumentacja za rok ..... | | | NIP/PESEL ..... | |
| Numer wpisu | Data sprzedaży | Kwota | Przychód narastająco | Ilość szt. |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |

Przedmiotowe informacje zamieszcza się niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności i **przechowuje przez dwa lata** od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona. Ewidencja sprzedaży musi być dostępna w miejscu sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych. Pamiętajmy, że w przypadku prowadzenia ewidencji sprzedaży niezgodnie z warunkami wymaganymi do uznania jej za dowód w postępowaniu podatkowym, organ podatkowy określi wartość niezewidencjonowanego przychodu, w tym również w formie oszacowania i określi od tej kwoty ryczałt w wysokości 5-krotności stawki.

Należy również pamiętać o tym, że pośrednik zbywający żywność, wyprodukowaną w ramach RHD, na wystawach, festynach lub kiermaszach również musi prowadzić ewidencje sprzedaży. A po zakończeniu

sprzedaży niezwłocznie musi przekazać ją podmiotowi, od którego dostał produkty. Oprócz wyżej wymienionych pozycji dokumentacja musi taka zawierać: imię, nazwisko oraz adres pośrednika, który zbywał żywność. Pośrednik zbywający żywność, wyprodukowaną w ramach RHD, na wystawach, festynach lub kiermaszach, również musi prowadzić ewidencje sprzedaży!

Wymogi dotyczące miejsca, w którym jest przetwarzana i wytwarzana żywność. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP),

**Producent jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, przetwarza i wprowadza do obrotu – pod sankcjami prawnymi!**

Jeżeli obróbka owoców, warzyw i innych płodów rolnych odbywa się w warunkach domowych, rolnik musi zadbać o to, żeby:

- pomieszczenia były utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki;
- udostępnić urządzenia do utrzymania właściwej higieny mycia i suszenia rąk-higienicznymi urządzeniami sanitarnymi;
- by powierzchnie w kontakcie z żywnością były w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby, poddane dezynfekcji;
- zapewnić warunki do czyszczenia narzędzi do pracy i sprzętu;
- zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej (aktualne badania wody);
- zapewnić warunki dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych) zarówno pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego;
- monitorowanie właściwych warunków termicznych żywności;
- środki spożywcze umieszczać tak, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzykiem zanieczyszczenia;
- była sprawna naturalna lub mechaniczna wentylacja.

W zachowaniu powyższych norm pomocne jest przygotowanie procedur, które ustalą, czy przetwórstwo dotyczy składników spożywczych o potencjalnie wysokim ryzyku, czy też o niskim ryzyku. Potrzebne nam informacje znajdziemy w **Wytycznych Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej** przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego, które zostały opracowane przez Główny Inspektorat Sanitarny.

## NALEŻY SPORZĄDZIĆ:

- wykaz składników (z podaniem ilości), które są użyte do wytworzenia produktu finalnego,
- opisać proces przetwórczy – maksymalnie szczegółowo z parametrami krytycznymi, tzn. stwarzającymi ryzyko braku higieny.





## PRZYKŁADOWE METODY UTRWALANIA PRODUKTÓW OWOCÓW I WARZYW

| METODA | TEMPERATURA | PRODUKTY | SPOSÓB PRZECHOWYWANIA |
|---|---|---|---|
| Pasteryzacja | 80 – 100$^0$C | Kwaśne o pH <4,5 (owoce) | w szczelnym opakowaniu |
| Sterylizacja | 112-130$^0$C | O pH >4,5 (warzywa, grzyby, produkty warzywno-mięsne) | w szczelnym opakowaniu |
| Tyndalizacja | 3 x (100$^0$C, 30 min) w odstępstwach 24h | O pH >4,5 (warzywa, grzyby, produkty warzywno-mięsne) | w szczelnym opakowaniu |
| METODA | TEMPERATURA | CZAS PRZECHOWYWANIA | |
| Chłodzenie | 0-10$^0$C | Surowce – do kilku dni przed przerobem<br>Soki niepasteryzowane warzywne - 1 dzień<br>owocowe - do 2 dni | |
| Zamrażanie | - 18$^0$C- 30$^0$C | 1-2 lata | |
| METODA | | TECHNOLOGIE | |
| Zagęszczanie | | Odparowywanie wody pod normalnym (gotowanie) lub obniżonym (wyparka) ciśnieniem | |
| Suszenie | | Suszenie owiewane | |
| Dodatek cukru | | Dodatek cukru, syropu lub wysokocukrowych soków zagęszczonych | |
| Solenie | | Stosowanie zalewy o wysokim stężeniu soli kuchennej | |

oraz metody: fermentacja mlekowa, fermentacja alkoholowa, marynowanie w zalewie octowej lub w roztworze kwasu mlekowego.

- informacje dotyczące sposobu i warunków przechowywania surowców i produktu gotowego, a także przewidywany termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości wyprodukowanego środka spożywczego.
- parametry wskazane jako krytyczne powinny być monitorowane, a procedura wskazywać okres monitorowania i sprawdzania.

Dokumentacja dotycząca danego produktu powinna także zawierać informacje na temat przewidywanych działań, jakie powinny być podjęte, jeśli parametr krytyczny nie zostanie spełniony (np. jeśli lodówka przestała działać w nocy)

## PRZYKŁADOWY REJESTR POMIARU TEMPERATURY

| LODÓWKA W KUCHNI, POMIAR TERMOMETREM CODZIENNIE RANO. WARTOŚĆ KRYTYCZNA .....°C | | |
|---|---|---|
| Wynik pomiaru temperatury | kiedy (dzień, godzina) | Działanie podjęte w przypadku przekroczenia wartości krytycznej |
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |

## PERSONEL – ROLNIK LUB DOMOWNICY PRACUJĄCY PRZY PRODUKCJI

- rolnik ma obowiązek posiadania badań lekarskich dopuszczających do przetwórstwa żywności rolnika i domowników, którzy tym się zajmują
- konieczność zapewnienia odpowiedniej higieny – utrzymanie czystości i nielakierowanie paznokci
- odzież robocza, czepki lub chusty na włosy
- brak biżuterii
- niestosowanie intensywnie pachnących kosmetyków
- niestosowanie plastrów przylepnych na skaleczenia.

## GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNE, A DZIAŁALNOŚĆ W RAMACH RHD

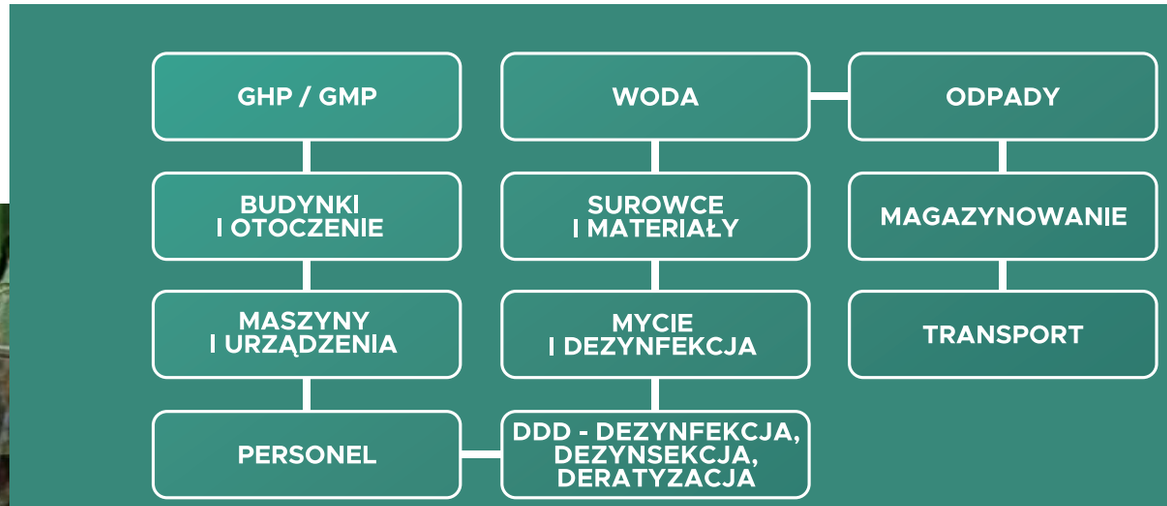
Gospodarstwa agroturystyczne mogą prowadzić działalność w ramach RHD. Gospodarstwa agroturystyczne prowadzone przez rolników mogą rozszerzyć swoją działalność o RHD. W tym celu, w przypadku producentów produkujących żywność pochodzenia roślinnego należy złożyć wniosek do właściwego organu PIS o dokonanie zmian w rejestrze zakładów. Natomiast podmioty zamierzające prowadzić RHD produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną powinny złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów do właściwego powiatowego lekarza weterynarii (PLW). Należy przy tym pamiętać, że każdy produkt spożywczy sprzedawany w ramach RHD powinien zawierać składnik pochodzący z własnej uprawy, chowu lub hodowli.

Możliwość prowadzenia RHD w takich gospodarstwach sprzyja jego rozwojowi, stwarza możliwość wyprodukowania takiego produktu, który będzie się kojarzyć z gospodarstwem i rejonem, w którym jest wytwarzany. Wymogi jakie musi spełniać gospodarstwo agroturystyczne świadczące usługi żywieniowe poniekąd już na wstępie spełnia wymogi produkcyjne RHD. Ponieważ kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych – są traktowane jako zakłady żywienia zbiorowego. Oznacza to, również ponoszenie pełnej odpowiedzialności za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumentów spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności. I tu również obowiązuje zachowanie bezpieczeństwa poprzez zastosowanie: Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

## O CZYM WARTO JESZCZE WIEDZIEĆ O RHD I NIE TYLKO:

- żywność powinna być pakowana przy użyciu takich metod i w taki sposób, aby nie została zanieczyszczona bądź nie uległa zepsuciu. Opakowania te powinny być z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przepisy na temat opakowań zostały zawarte w *Rozporządzeniu nr 852/2004 (załącznik II rozdział X);*
- podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną nie mają obowiązku sporządzania projektu technologicznego;
- pszczelarz sprzedawać może wyłącznie produkty pszczele nieprzetworzone, takie jak miód, pyłek pszczeli, pierzgę oraz mleczko pszczele. Niestety w obecnym stanie prawnym w ramach RHD nie jest przewidziana możliwość sprzedaży przetworzonych produktów pszczelich (np. miodu z dodatkami) oraz propolisu.

- Należy też pamiętać o obowiązujących limitach:
  - do 5 rodzin pszczelich – 150 kg/rok
  - do 10 rodzin pszczelich – 300 kg/rok
  - do 20 rodzin pszczelich – 600 kg/rok
  - do 30 rodzin pszczelich – 900 kg/rok
  - do 40 rodzin pszczelich – 1200 kg/rok
  - do 50 rodzin pszczelich – 1500 kg/rok
  - do 60 rodzin pszczelich – 1800 kg/rok
  - do 70 rodzin pszczelich – 2100 kg/rok
  - do 80 rodzin pszczelich – 2400 kg/rok;
- powstają tzw. inkubatory kuchenne. To wspólne kuchnie, które spełniają wszystkie wymagania bezpieczeństwa żywności. Są wyposażone w nowoczesne urządzania do przetwórstwa żywności. Działa ich w Polsce już kilka, kolejne 70 jest w budowie. Będą z nich mogli korzystać rolnicy, którzy nie będą w stanie spełnić warunków bezpieczeństwa w przetwarzaniu żywności w swoich gospodarstwach;
- należy prowadzić dokumentację identyfikowania dostawców surowców do wyprodukowanych przez nas produktów. Musi ona zawierać nazwę dostawcy, nazwę kupionego surowca, datę przydatności, termin dostawy, zakupu np. octu warzyw, mięsa, mąki lub w celu spełnienia tego obowiązku wystarczające jest przechowywanie faktur, rachunków lub innych dokumentów sprzedaży;
- świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie, przeznaczone do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych, mięsa mielonego, produktów mięsnych powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni;
- świeże mięso drobiowe lub zajęczaków może być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni lub gospodarstwie (zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa weterynaryjnego);
- w celu zapewnienia właściwej higieny procesu technologicznego oraz bezpieczeństwa wyrobu gotowego przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym zobligowani są do przeprowadzania badań laboratoryjnych swoich produktów;
- dobrą praktykę higieniczną (GHP) definiuje się jako wszystkie działania, które należy przedsięwziąć i warunki higieniczne, które muszą zostać spełnione i monitorowane na każdym etapie procesu produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności;
- dobra praktyka produkcyjna (GMP) to prawidłowa realizacja procesów i czynności produkcyjnych pozwalających na wyprodukowanie żywności o odpowiedniej jakości handlowej i zdrowotnej;
- HACCP, na przedsiębiorstwach sektora spożywczego spoczywa wymóg opracowania, wdrożenia i utrzymywania stałych procedur opartych na zasadach Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP);




- podmioty zajmujące się tradycyjnym wędzeniem zobligowani są ponadto do badania swoich wyrobów pod względem zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA);
- MRiRW z dn. 21 listopada 2020 r.: zgodnie z przepisami prawa żywnościowego środki spożywcze produkowane m.in. w ramach rolniczego handlu detalicznego powinny być badane przez producentów, w miarę potrzeb, na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi, zawartymi w rozporządzeniu (WE) Komisji nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.), w ramach potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania stosowanych przez nich procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyce higienicznej;

Przy czym, to podmioty prowadzące daną działalność decydują o odpowiedniej częstotliwości pobierania próbek do badań na zgodność z ww. kryteriami, z wyjątkiem przypadków, w których częstotliwości te zostały określone w załączniku I do ww. rozporządzenia. Ponadto, częstotliwość pobierania próbek do badań powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości przedsiębiorstwa, pod warunkiem, że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności;

- łagodniejsze wymogi przewidziane są dla wytwórcy win gronowych produkowanych z winogron z własnej uprawy – ale pod warunkiem, że taki jest zwolniony z produkcji wina w składzie podatkowym. Zwolnienie takie ma zastosowanie m.in. w sytuacji produkcji mniej niż **1000 hektolitrów** w ciągu roku kalendarzowego, win uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych, o których mowa w *art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina;*
- konsument finalny zgodnie *z art. 3 pkt. 7 ww. rozporządzenia (WE) nr 178/2002* oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego;
- nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) – powierzony został Inspekcji Weterynaryjnej;
- organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych posiadają kompetencję do sprawowania nadzoru nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym.
- Prowadzenie działalności w ramach RHD musi być zgodne z obowiązującymi przepisami, w tym:
- ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016 r. poz. 1961),
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017r. poz. 149 z póź. zm.),
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. z 2016 r. poz. 2159),
- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L Nr 31, str. 1 z późn, zm.),
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L Nr 139, str. 1 z późn, zm.),
- Ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji,
- Ustawa z dnia 4 października 2018 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- Regulacje dotyczące wyrobów alkoholu zawarte są głównie w ustawie z dnia z dnia 18 październik 2006 r. „Ustawa o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji ochronie oznaczeń graficznych napojów spirytusowych" (Dz. U. z 2016 r. poz. 822 z dnia 2016.06.10) oraz w ustawie z dnia 2 marca 2001 r. „o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych" Dz. U. z 2001 r. Nr 31, poz. 353,
- wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia,
- Ustawa z dnia 15 grudnia 2021 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia prowadzenia przez rolników rolniczego handlu detalicznego.

# Ważne adresy

### LUBUSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W KALSKU

tel. 68 385 20 91
e-mail: sekretariat@lodr.pl

### AGENCJA RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI ROLNICTWA

Infolinia: 800 38 00 84, 22 595 06 11,
e-mail: info@armir.gov.pl

### PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA – POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA

Główny Inspektorat Sanitarny
tel. 22 34 53 300,
e-mail: inspektoriat@gis.gov.pl

Województwo lubuskie infolinia:
22 25 00 115

### POWIATOWY INSPEKTORAT WETERYNARII

tel. 22 623 17 17,
e-mail: wet@wetgiw.gov.pl

### WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

tel. 22623 29 00,
e-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

### STACJE SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE W WOJEWÓDZTWIE LUBUSKIM:

- WSSE w Gorzowie Wlkp., ul. K. Jagiellończyka 8b | 66-400 Gorzów Wlkp.
- PSSE w Drezdenku, ul. Chrobrego 11 | 66-530 Drezdenko
- PSSE w Gorzowie Wlkp., ul. Kosynierów Gdyńskich 27 | 66-400 Gorzów Wlkp,
- PSSE w Krośnie Odrzańskim, ul. Nadodrzańska 24 | 66-600 Krosno Odrzańskie
- PSSE w Międzyrzeczu, os. Centrum 16 | 66-300 Międzyrzecz
- PSSE w Nowej Soli, ul. Wojska Polskiego 11 | 67-100 Nowa Sól
- PSSE w Słubicach, ul. Mickiewicza 6 | 69-100 Słubice
- PSSE w Sulęcinie, ul. Lipowa 14b | 69-200 Sulęcin
- PSSE w Świebodzinie, ul. 30 Stycznia 5 | 66-200 Świebodzin
- PSSE w Zielonej Górze, ul. Jasna 10 | 65-470 Zielona Góra
- PSSE w Żaganiu, ul. Szprotawska 45a | 68-100 Żagań
- PSSE w Żarach, ul. Podchorążych 23a | 68-200 Żary

Poradnik Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej został opracowany, aby ułatwić podjęcie tego typu działalności jak RHD w warunkach domowych. Wyżej wymieniony poradnik zawiera wykaz możliwych nieprawidłowości oraz działania, które należy podjąć, aby zapobiec ich występowaniu.

Publikacja została opracowana na podstawie informacji znajdujących się w prezentacjach dostępnych na stronie internetowej Centrum Doradztwa Rolniczego Brwinowie oraz na stronach: http://gis.gov.pl/zywnosc/informacje-dla-przedsiebiorcy/poradniki-wytyczne-ulotki





# POWIATOWE ZESPOŁY DORADZTWA ROLNICZEGO W WOJEWÓDZTWIE LUBUSKIM

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W KROŚNIE ODRZAŃSKIM

66-600 Krosno Odrzańskie
ul. Zamkowa 1
tel. 68 383-52-33
email: krosno@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W GORZOWIE WIELKOPOLSKIM

66-400 Gorzów Wielkopolski
ul. Pankiewicza 5-7
tel./fax 95 722-60-50
email: gorzow@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W MIĘDZYRZECZU

66-300 Międzyrzecz
ul. Reymonta 5
tel. 95 742-21-27
email: miedzyrzecz@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W NOWEJ SOLI

67-100 Nowa Sól, ul. Piłsudskiego 30
tel. 68 387 36 92
email: nowasol@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W SŁUBICACH

69-100 Słubice, ul. Mickiewicza 6
tel./fax . 95 758-02-12
email: slubice@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W STRZELCACH KRAJEŃSKICH

66-500 Strzelce Krajeńskie
ul. Wodociągowa 1
tel./fax 95 763-21-58
email: strzelce@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W SULĘCINIE Z/S W GLIŚNIE

Glisno 123
69-210 Lubniewice
tel. 95 755-27-88
email: sulecin@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W ŚWIEBODZINIE

66-200 Świebodzin, ul. Poznańska 27B
tel/fax 68 475 47 50
email: swiebodzin@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W ZIELONEJ GÓRZE Z/S W KALSKU

Kalsk 91
66-100 Sulechów
tel. (068) 385-20-91 do 96
fax/tel 68 385-28-68
email: zielonagora@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W ŻAGANIU

68-100 Żagań
ul. Bema 15, tel. 68 377 31 96
email: zagan@lodr.pl

### POWIATOWY ZESPÓŁ DORADZTWA ROLNICZEGO W ŻARACH

68-200 Żary,
ul. Górnośląska 26,
tel. 68 416 11 04
email: zary@lodr.pl

ul. 3 Maja 3,
68-300 Lubsko
tel. 68 372 15 11
e-mail: zary@lodr.pl

## LUBUSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

Kalsk 91, 66-100 Sulechów
sekretariat: 68 385 20 91 (301), fax 68 385 28 68
e-mail: sekretariat@lodr.pl

### ODDZIAŁ W LUBNIEWICACH

Glisno 123, 69-210 Lubniewice
tel. 95 755 76 14, fax 95 755 71 97
e-mail: lubniewice@lodr.pl

### ZESPÓŁ SIR W LODR KALSK

AGATA ZAJDA-SIPA
tel. 516 177 401, e-mail: a.zajda-sipa@lodr.pl

EWELINA MULARCZYK-SIENKOWSKA
tel. 513 980 602, e-mail: e.mularczyk-sienkowska@lodr.pl

JAN GEMBARA
tel. 516 177 398, e-mail: j.gembara@lodr.pl


SIEĆ NA RZECZ INNOWACJI W ROLNICTWIE I NA OBSZARACH WIEJSKICH