



TRAF00N project is funded by the European Community's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912



Warsztaty szkoleniowe dla producentów tradycyjnej żywności z warzyw

Boguchwała, 27.03.2015



Regulacje prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej

Jan Zwoliński

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Dostawy bezpośrednie

- projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia

1. Projekt jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)
2. Zastąpi obowiązujące obecnie rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 roku w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 7



Dostawy bezpośrednie - - projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia

1. Projekt jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 68 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)
2. Zastąpi obowiązujące obecnie rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 roku w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)



Zakres rozporządzenia



Rozporządzenie określa:

1. zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich rodaków spożywczych, zwanych dalej "dostawami bezpośrednimi", w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich
2. Szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich

Uwaga: podmiot jest zobowiązany do złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów. Nie jest wymagane zatwierdzenia przez Państwową Inspekcję Sanitarną

Czego dotyczą dostawy bezpośrednie?

1. surowce, takie jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby – uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw producentów surowców, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

wielkość dostaw – 5000 kg / rok

2. surowce o których mowa w pkt. 1, poddane rozdzieleniu, podzielone na części, przecięte, pokrojone, rozdrobnione, nacięte, wyczyszczone, przycięte, schłodzone, zamrożone lub głęboko zamrożone.

wielkość dostaw – 5000 kg / rok



Czego dotycząca dostawy bezpośrednie (2)

3. środki spożywcze kwaszone, suszone, marynaty warzywne lub owocowe w zalewie z dodatkiem kwasu cytrynowego lub octu, wytworzone z surowców o których mowa w pkt. 1 i 2

5000 kg/rok (dla suszonych 50 kg/rok)

4. dżemy, konfitury, powidła, soki świeże i pasteryzowane, inne przetwory owocowo-warzywne, w tym surówki i zupy, olej surowy jadalny virgin otrzymany z jednego rodzaju nasion lub owoców roślin oleistych, pieczywo, wytworzone z surowców o których mowa w pkt. 1 i 2

- **3500 kg/rok (dżemy, konfitury, powidła, soki świeże i pasteryzowane, surówki, zupy)**

- **1000 litr/rok (oleje)**

- **50 kg/tydzień (pieczywo)**



Uwaga: do środków spożywczych wymienionych w pkt. 3 i 4 , mogą być dodawane inne środki spożywcze, w tym cukier i przyprawy, niezbędne do ich wytworzenia zgodnie z technologią produkcji



Jaka może być skala obrotów w ramach dostaw bezpośrednich?

Nie może ona przekraczać:

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

Do kogo mogą być kierowane dostawy bezpośrednie?



Dostawy bezpośrednie mogą być skierowane (realizowane) bezpośrednio przez producentów surowców oraz środków spożywczych do:

- konsumentów finalnych w miejscach prowadzenia dostaw bezpośrednich, w tym znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych lub na targowiskach.
- zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych.

Uwaga: dostawy bezpośrednie nie dotyczą surowców oraz środków spożywczych wprowadzanych do obrotu przez zakład podmiotu działającego na rynku spożywczym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej.

Uwaga: dostawami bezpośrednimi mogą być objęte wyłącznie surowce pochodzące z własnych upraw lub hodowli oraz środki spożywcze wyprodukowane przez danego producenta rolnego.



Na jakim obszarze może być oferowana żywność w ramach dostaw bezpośrednich?

- Dostawy bezpośrednie mogą być realizowane na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja surowców lub środków spożywczych lub na terenie województw przyległych.
- Jeżeli dostawy są prowadzone na terenie kilku powiatów, powiatowy Inspektor Sanitarny właściwy dla miejsca prowadzenia produkcji surowców lub środków spożywczych, powiadamia państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na prowadzenie dostaw bezpośrednich o wpisie do rejestru działalności w ramach tego rodzaju dostaw.

Warunki wytwarzania żywności w ramach dostaw bezpośrednich



- W pomieszczeniach muszą być przestrzegane zasady higieny.
- Musi być zapewniona odpowiednia wentylacja.
- Oświetlenie nie może powodować zmiany barw surowców.
- Musi być zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda, przeznaczona do spożycia przez ludzi.
- Pomieszczenie musi posiadać skuteczne zabezpieczenie przed dostępem zwierząt w szczególności ptaków, owadów i gryzoni.
- Ściany, posadzki i sufity powinny być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

Sprzedaż bezpośrednia - definicja



Sprzedaż bezpośrednia jest formą sprzedaży przez rolnika, hodowcę lub pozyskanych podczas działalności łowieckiej, małych ilości nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego, bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

Tę formę sprzedaży

bezpośrednio nadzoruje powiatowy lekarz weterynarii.

Jak uruchomić sprzedaż bezpośrednią?



- przed rozpoczęciem sprzedaży bezpośredniej należy sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym będą wytwarzane produkty pochodzenia zwierzęcego. Projekt musi zostać przedstawiony powiatowemu lekarzowi weterynarii, który ma na jego zatwierdzenie 30 dni.
- chcąc prowadzić sprzedaż bezpośrednią należy także zarejestrować tę działalność u powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia tego rodzaju działalności. Po uzyskaniu pozytywnej opinii zakład zostaje wpisany do rejestru zakładów i otrzymuje numer identyfikacyjny.

Obszar sprzedaży bezpośredniej

Sprzedaż bezpośrednia może być prowadzona na obszarze województwa, w którym prowadzona jest produkcja (gospodarstwo, pasieka) oraz na obszarze sąsiadujących województw.

Jeżeli sprzedaż jaj ma być prowadzona na obszarze innego powiatu niż ten, w którym prowadzona jest produkcja, zamiar ten należy zgłosić powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce planowanej sprzedaży, na 7 dni przed rozpoczęciem sprzedaży.

- **Sprzedaż bezpośrednia może być prowadzona:**

- w miejscu prowadzenia gospodarstwa,
- w miejscu prowadzenia sprzedaży bezpośredniej na targowisku,
- ze specjalistycznego środka transportu,
- kierowana do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumenta ostatecznego (np. sklepów, restauracji, stołówek), z wyłączeniem placówek prowadzących działalność hurtową.



Skala sprzedaży bezpośredniej



Drób:

Jeśli roczna produkcja w gospodarstwie nie przekracza:

- 2.500 sztuk indyków lub gęsi
- 10.000 sztuk innych gatunków drobiu

Uwaga: dopuszcza się ubój tego drobiu w gospodarstwie rolnym producenta oraz sprzedaż tuszek drobiowych (z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt, a także przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt)

- tygodniowy limit sprzedaży:
- do 50 sztuk tuszek indyków lub gęsi
- do 200 sztuk tuszek pozostałych gatunków drobiu

Skala sprzedaży bezpośredniej (2)



Zajęczaki

Dopuszcza się ubój zajęczaków w gospodarstwie producenta oraz sprzedaż tuszek zajęczaków do 100 sztuk tygodniowo (z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt, a także przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt)

Mleko, śmietana

Dopuszcza się sprzedaż surowego mleka niestandardyzowanego zgodnie z rozporządzeniem UE nr 853/2004 lub surowej śmietany pozyskanych w gospodarstwie rolnym producenta

Limit sprzedaży:

- mleko surowe do 1000 litrów tygodniowo
- śmietana do 500 litrów tygodniowo



Skala sprzedaży bezpośredniej (3)

Jaja:



- Dopuszcza się sprzedaż jaj konsumpcyjnych (pozyskanych we własnym gospodarstwie)
- Limit sprzedaży:
- Od 350 do 2.450 sztuk tygodniowo

Zwierzęta łowne:

Dopuszcza się sprzedaż przez uprawnione podmioty (wyłącznie koła łowieckie) nieskórowanych tusz grubej zwierzyny łownej, po odstrzale wykonanym zgodnie z prawem łowieckim. Tusze dzików obowiązkowo należy poddać badaniu na obecność włośni.



Skala sprzedaży bezpośredniej (4)

Produkty rybołówstwa:

Dopuszcza się sprzedaż ryb żywych, ryb schłodzonych niepoddanych czynnościom naruszającym ich budowę anatomiczną (ryb w całości), uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, usuwanie płetw, patroszenie ryb (pozyskanych we własnym lub dzierżawionym gospodarstwie). Nie dotyczy to indywidualnych wędkarzy.

Ślimaki:

Dopuszcza się sprzedaż żywych ślimaków lądowych z gatunku *Helix Pomatia* Linne, *Helix Aspersa*, Muller, *Helix Lucorum* oraz gatunków z rodziny *Achatinidae*.



Skala sprzedaży bezpośredniej (5)



Produkty pszczele:

Dopuszcza się sprzedaż produktów pszczelich nieprzetworzonych, takich jak miód, pyłek, pierzga, mleczko pszczele, pozyskanych z własnych pasiek.

Uwaga: w przypadku dziczyzny, ryb, ślimaków lądowych, miodu i produktów pszczelich nie określono ilościowego limitu sprzedaży. W przypadku tuszek drobiu i zajęczaków mowa jest wyłącznie o całych tuskach, a nie mniejszych elementach. Dzielenie tuszek na mniejsze elementy wymaga rejestracji działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Przechowywanie, pakowanie, znakowanie

Żywność wprowadzana na rynek w ramach sprzedaży bezpośredniej musi być:

Świeża, o cechach organoleptycznych (smak, zapach, wygląd) charakterystycznych dla poszczególnych rodzajów żywności. Musi być także przechowywana w odpowiednich warunkach żeby nie uległa zanieczyszczeniu lub zepsuciu:

Minimalna temperatura przechowywania:

- tuszki drobiowe i tuszki zajęczaków do 4 °C
- tusze nieskórowanej grubej zwierzyny łownej do 7 °C
- narządy wewnętrzne grubej zwierzyny łownej do 3 °C
- tuszki niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej do 4 °C
- mleko surowe i śmietana do 6 °C
- ryby do 2 °C Celsjusza, z wyłączeniem ryb żywych.
- jaja powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.



Działalność marginalna, lokalna i ograniczona tzw. MOL

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. Nr 113 , poz. 753)

określa szczegółowe warunki pozwalające na uznanie działalności za marginalną, lokalną i ograniczoną



MOL- definicja

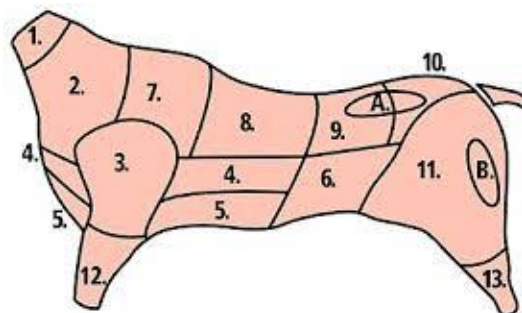


Działalność można uznać za marginalną, lokalną i ograniczoną jeżeli zakład prowadzi sprzedaż określonych produktów pochodzenia zwierzęcego **konsumentowi końcowemu** oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla **konsumenta końcowego** (np. sklepów detalicznych, restauracji czy stołówek).

Uwaga: prowadzenie dostaw w przypadku tego rodzaju działalności ma charakter obligatoryjny.

Co i ile można produkować i sprzedawać?

- Rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **1 tony tygodniowo**.
- Rozbiór świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać **wagowo 0,5 tony tygodniowo**



Co i ile można produkować i sprzedawać?

(2)

- Rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych, odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **0,5 tony miesięcznie.**
- Rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **0,5 tony miesięcznie.**

limity



- W ramach MOL-a zniesiony został limit w odniesieniu do produktów produkowanych i sprzedawanych konsumentom końcowym na miejscu.
- Jako limit wprowadzono ograniczenia jedynie w odniesieniu do dostaw do innych zakładów detalicznych (w tym należących do tego samego podmiotu) zaopatrujących konsumenta końcowego.
- Miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakłady prowadzące handel detaliczny, do których następuje dostawa, muszą znajdować się na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z nim powiatów.

Co i ile można produkować i sprzedawać? (3)

- Produkcję produktów mięsnych (np. kielbas czy wędlin), w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **1,5 tony tygodniowo.**
- Produkcję obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **0,15 tony tygodniowo.**
- Produkcję produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka, które spełnia wymagania umożliwiające dostarczanie mleka do zakładu przetwórstwa mleka lub w gospodarstwie rolnym, w którym prowadzona jest działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio. Dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo **0,3 tony tygodniowo.**

Wymagania dotyczące surowców



- Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni.
- Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków musi być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni albo w gospodarstwie, ale jedynie w sposób określony w załącznikach rozporządzenia 852/2004/UE, w których zawarte są szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Mięso takie musi być poddane badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii.

Zakres produkcji i sprzedaży

- jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden z możliwych rodzajów działalności, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów wytwarzanych w tym zakładzie.
- świeże mięso, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tego rodzaju działalności nie mogą pochodzić z produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny.



limity, ograniczenia (2)



- W ramach MOL-a zniesiony został limit w odniesieniu do produktów produkowanych i sprzedawanych konsumentom końcowym na miejscu. Jako limit wprowadzono ograniczenia jedynie dla dostaw do innych zakładów detalicznych (w tym należących do tego samego podmiotu), zaopatrujących konsumentów końcowych.
- Miejsca sprzedaży ww. produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakłady prowadzące handel detaliczny, do których następuje dostawa, muszą znajdować się na obszarze jednego województwa lub obszarze sąsiadujących z nim powiatów, w odniesieniu do zakładu, w którym prowadzona jest produkcja ww. produktów.

limity, ograniczenia (2)



- Jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden z możliwych rodzajów działalności, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie.
- Świeże mięso, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tego rodzaju działalności nie mogą pochodzić z produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny.

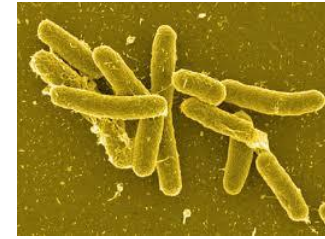
Projekt technologiczny



Kto zamierza prowadzić działalność w zakresie wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego powinien:

- przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub rozpoczęciem dostosowania istniejących budynków lub pomieszczeń, czyli jeszcze przed rozpoczęciem prowadzenia działalności, należy sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym odbywała się będzie produkcja.
- zatwierdzić projekt u powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności.
- podać powiatowemu lekarzowi weterynarii zakres, wielkość i rodzaj produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

odstępstwa



- Zakłady produkujące żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego mogą skorzystać z odstępstw od niektórych wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004/UE. Dotyczy to LPT, ChNP, ChoG, GTS i systemów jakości, o których mowa w rozporządzeniu nr 1151/2012/UE.
- Odstępstwa mogą dotyczyć ścian, drewnianych lub kamiennych półek, wędzarni i pieców wędzarniczych

Uwaga: przyznane odstępstwa nie mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo produkowanej tradycyjnej żywności pochodzenia zwierzęcego, w szczególności nie może się to przyczyniać do jej zanieczyszczenia.

Wymagania dotyczące Dobrych Praktyk

W zakładzie powinna zostać opracowana, wykonywana oraz utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP, co najmniej poprzez zastosowanie wytycznych dobrej praktyki.

Produkty wytwarzane w ramach tego rodzaju działalności powinny spełniać również wymagania dotyczące kryteriów mikrobiologicznych oraz odpowiedniej temperatury przechowywania i utrzymywania tzw. "łańcucha chłodniczego"





Dziękuję za uwagę.

Jan Zwoliński

Polska Izba Produktu Lokalnego i Tradycyjnego

