

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

**Uruchamianie działalności
przetwarzania żywności
w małym zakładzie
w gospodarstwie rolnym
- *rolniczy handel detaliczny***

RADOM 2017

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

Autor:

Barbara Sałata, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu

Konsultacja merytoryczna treści broszury:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Departament Bezpieczeństwa
Żywności i Weterynarii, Departament Rynków Rolnych
Ministerstwo Finansów Departament Podatków Dochodowych

Projekt okładki:

Danuta Guellard, CDR O/Radom

Zdjęcia na okładce (jabłka, mleko):

Alicja Zygmantowska, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Poznaniu

@ Copyright by Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Radomiu 2017

ISBN 978-83-63411-61-9

Druk: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu
ul. Chorzowska 16/18, tel. 48 365 69 00
Nakład: 1000 egz.

Spis treści:

I.	Opis i definicja działalności rolniczego handlu detalicznego	4
II.	Rejestracja działalności i nadzór nad prowadzeniem działalności rolniczego handlu detalicznego	7
III.	Nadzór nad jakością handlową żywności w rolniczym handlu detalicznym	14
IV.	Miejsca zbywania żywności	14
V.	Limity ilościowe sprzedaży żywności w działalności rolniczego handlu detalicznego	16
VI.	Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności	17
VII.	Wymagania higieniczne dla przetwórstwa żywności w działalności rolniczego handlu detalicznego	20
VIII.	Znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego	33
IX.	Podatek dochodowy w rolniczym handlu detalicznym - zwolnienia i obowiązki	47

I. Opis i definicja działalności rolniczego handlu detalicznego



Wprowadzenie większych możliwości sprzedaży produktów żywnościowych bezpośrednio z gospodarstwa to jedno z ważniejszych zadań dla rozwoju polskiej wsi i kluczowe, aby jej mieszkańcy mogli kultywować tradycje produkcji żywności regionalnej a konsumenci mieli dostęp do żywności charakterystycznej dla

określonych regionów geograficznych i posiadającej wysokie walory jakościowe.

1 stycznia 2017 roku weszła w życie ustawa z dnia 16 listopada 2016 roku o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U. poz. 1961), która wprowadza nową formę sprzedaży produktów żywnościowych wytworzonych przez rolników - działalność rolniczego handlu detalicznego. Celem tej ustawy jest stworzenie rolnikom możliwości produkcji i sprzedaży konsumentom finalnym żywności wyprodukowanej w całości lub w części z własnej uprawy, chowu lub hodowli poprzez uregulowanie kwestii prowadzenia rolniczego handlu detalicznego z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności i prawa podatkowego.

Nowelizacja wprowadza zmiany w siedmiu ustawach, tj.:

- ustawie z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. z 2016 r. poz. 2032 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej (Dz.U. z 2016 r. poz. 543, z późn. zm.),
- ustawie z dnia 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (Dz.U. z 2016 r. poz. 2180, z późn. zm.),
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2016 r. poz. 1604, z późn. zm.),
- ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 2016 r. poz. 1077, z późn. zm.),
- ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz.U. z 2017 r. poz. 201 z późn. zm.),

- ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2017r. poz. 242, z późn. zm.),
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).

Należy jednocześnie podkreślić, że dotychczas obowiązujące przepisy prawa żywnościowego umożliwiały również sprzedaż żywności wyprodukowanej przez rolników. Do 2017 roku rolnicy produkujący żywność mogli ją sprzedawać w ramach następujących rodzajów działalności:

- dostawy bezpośrednio produktów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego – tj. zbóż, owoców, warzyw, ziół, grzybów uprawnych, pochodzących wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej oraz innych surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego, a także ww. środków spożywczych w postaci kiszonej lub suszonej. Zasady prowadzenia tej sprzedaży określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U. Nr 112, poz. 774);
- sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego – tj. mleka surowego, śmietany surowej, jaj, produktów pszczelich nieprzetworzonych, produktów rybołówstwa nieprzetworzonych lub poddanych uśmierceniu lub niektórym rodzajom obróbki, żywych ślimaków lądowych, tusz i podrobów z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, tusz i podrobów zwierząt łownych. Wymagania higieniczno-sanitarne i weterynaryjne 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 (Dz.U. poz. 1703);
- handel detaliczny – każdego rodzaju żywność, zarówno pochodzenia niezwierzęcego, zwierzęcego, jak i żywność złożona, tj. zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego. W ramach handlu detalicznego możliwa jest produkcja, w tym przetwarzanie żywności, i jej sprzedaż wyłącznie konsumentom końcowym. Wymagania higieniczno-sanitarne dla tego typu działalności określają przepisy Unii Europejskiej, w tym w szczególności rozporządzenie (WE) nr 852/2004;
- działalność marginalna, lokalna i ograniczona – produkcja i sprzedaż obrobionych lub przetworzonych produktów pochodzenia zwie-

rzącego takich jak: produkty mleczne, produkty rybołówstwa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, jak również możliwość prowadzenia rozbioru i sprzedaży świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego, świeżego mięsa zwierząt łownych oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. Warunki prowadzenia tej działalności definiuje 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);

- zakłady zatwierdzone - produkcja i sprzedaż przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.

Rolniczy handel detaliczny jest jedną z form handlu detalicznego, dla której w polskich uregulowaniach prawnych przyjęto odrębne uregulowania w zakresie nadzoru organów urzędowej kontroli żywności oraz wprowadzono określone preferencje podatkowe. W ramach tej działalności możliwa jest sprzedaż surowców i żywności przetworzonej konsumentowi końcowemu.

Definicja określająca ten nowy rodzaj działalności - rolniczy handel detaliczny, odwołuje się do definicji handlu detalicznego, określonej w art. 3 pkt 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. Zgodnie z wymienionym rozporządzeniem pod pojęciem „handel detaliczny” należy rozumieć:

„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”.

Natomiast określenie **konsument finalny** zgodnie z art. 3 pkt. 7 ww. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oznacza:

„ostatniego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego”.

Uszczegóławiając definicję dla polskich producentów - **„rolniczy handel detaliczny to handel detaliczny w rozumieniu art.3 ust.7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art.3 ust 18 rozporządzenia nr 178/2002 żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym”** – tak definiuje ten

nowy rodzaj działalności ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia art.3, ust.3, pkt 29b.

Zgodnie z prawem unijnym w ramach handlu detalicznego, a tym samym w ramach rolniczego handlu detalicznego, który stanowi jedną z form takiego handlu, możliwa jest oprócz sprzedaży konsumentom finalnym, również produkcja, w tym przetwarzanie żywności i jej sprzedaż konsumentowi finalnemu.

Nadzór nad właściwą jakością zdrowotną, bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego powierzony został Inspekcji Weterynaryjnej, a nadzór nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego pozostał w kompetencjach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

II. Rejestracja działalności i nadzór nad prowadzeniem działalności rolniczego handlu detalicznego

Ustawa wprowadziła dla podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, jedynie obowiązek rejestracji we właściwym organie Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej. Podmioty rozpoczynające prowadzenie tej działalności nie będą podlegać również obowiązkowi sporządzenia projektu technologicznego w celu uruchamiania działalności.

Szczegółowe informacje na temat procesu rejestracji rolniczego handlu detalicznego rolnik może uzyskać u właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności powiatowego lekarza weterynarii lub państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.



Zgodnie z przepisami ustawy o działach administracji rządowej Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni nadzór nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego, która jest produkowana i zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego. Oznacza to obowiązek rejestracji podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny w terenowo właściwej PSSE. Proces rejestracji dotyczy rolników, którzy wprowadzają

do obrotu rynkowego surowce pochodzenia roślinnego oraz produkują produkty przetworzone np. dżemy, soki, produkty zbożowe, makarony (bez jaj), przetwory warzywno-owocowe.

Rejestracja działalności dokonywana jest na podstawie złożonego przez rolnika wniosku.

Wnioski o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli należy składać do właściwego powiatowego inspektora sanitarnego. Wzór wniosku o rejestrację określa załącznik nr 2 rozporządzenia 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). Poprzez rejestrację rolniczego handlu detalicznego rozumie się automatycznie rejestrację produkcji pierwotnej dokonywanej przez rolników jeżeli producent rolny nie dokonał wcześniej rejestracji produkcji podstawowej. W przypadku prowadzenia produkcji na poziomie podstawowym gospodarstwo musi spełnić wymagania higieniczne dla tego zakresu działalności, określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Wniosek o wpis do rejestru producent składa **na minimum 14 dni przed** rozpoczęciem działalności. Jeżeli produkcja żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego prowadzona jest w kilku miejscach na terenie województwa, wówczas należy złożyć odrębne wnioski, tym bardziej, jeśli produkcja prowadzona jest na terenie powiatów różnych województw. Przed wydaniem zaświadczenia o wpisie do rejestru przedstawiciele Inspekcji Sanitarnej mogą dokonać kontroli na miejscu, lecz nie jest to obowiązkowe.

Wzór wniosku o rejestrację działalności rolniczego handlu detalicznego zamieszczono poniżej.

Załącznik nr 2

WZÓR

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ.....
(miejsowość, data)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w związku z art. 6 ust. 2 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy).....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMR)¹⁾.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)**wnosi o wpis do rejestru zakładów**.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)³⁾.....
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)

Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG)⁴⁾

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu⁵⁾:

.....
(pieczęć i podpisy wnioskodawcy
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)Załączniki do wniosku⁶⁾

1.	Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego	
2.	Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE	
3.	Zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej	
4.	Zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych – dotyczy działalności w zakresie dostaw bezpośrednich	
5.	Wykaz urzędzeń dystrybucyjnych	

Producent występujący z wnioskiem o rejestrację działalności w PSSE podaje we wniosku informacje dotyczące rodzaju prowadzonej działalności oraz w przypadku posiadania i użytkowania środków transportu do przewozu żywności należy określić rodzaj i zakres jego wykorzystania, jako elementu rejestrowanej działalności. Po otrzymaniu od producenta wniosku Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje rolnikowi zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

WZÓR

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W

....., dnia

ZAŚWIADCZENIE

O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), po rozpatrzeniu wniosku o wpis/o zatwierdzenie i wpis* do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia złożonego przez

.....
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMR)¹⁾

.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

dokonano w dniu wpisu zakładu(-dów)

.....
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu³⁾)

do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w, nr wpisu

.....
(pieczęć i podpis)

* Niepotrzebne skreślić.

Objaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).

²⁾ Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.

³⁾ Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegającą właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.

W przypadku rozszerzenia działalności ponad tą, która została określona w zaświadczeniu wydanym przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego należy złożyć wniosek o wprowadzenie zmian i aktualizację, podając rozszerzony rodzaj i zakres prowadzonej działalności. Natomiast w przypadku zmiany danych dotyczących działalności np. właściciela, gdy nie ulega zmianie zakres dotychczasowej działalności, należy złożyć wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów.



Rolnicy prowadzący produkcję i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego mają obowiązek rejestracji rolniczego handlu detalicznego składając wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów do właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Wniosek należy złożyć w terminie, co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w formie pisemnej. We wniosku podajemy dane zawierające informacje:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy;
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w 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 lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym, które mają być produkowane w tym zakładzie;
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Powiatowy lekarz weterynarii, wydaje decyzję administracyjną o wpisie do rejestru i nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny WNI.

W celu ułatwienia rolnikom rejestracji swojej działalności został przygotowany przykładowy **wzór wniosku** o wpis zakładu do rejestru powiatowego lekarza weterynarii w zakresie prowadzenia rolniczego handlu

detalicznego. Wzór wniosku nie jest obowiązkowy, jego stosowanie jest dobrowolne.

WNIOSEK

O WPIS ZAKŁADU PROWADZĄCEGO ROLNICZY HANDEL DETALICZNY PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ŻYWNOŚCIĄ ZŁOŻONĄ DO REJESTRU ZAKŁADÓW PROWADZONEGO PRZEZ POWIATOWEGO LEKARZA WETERYNARIII

.....
(miejscowość, data)

Pan/Pani

.....
(imię, nazwisko)

Powiatowy Lekarz Weterynarii

W.....
(miejscowość)

Na podstawie art. 21 ust.1 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2014 poz. 1577 z późn.zm.):

.....
(imię,nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy)

.....
(numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych)¹⁾

Wnosi o wpis do rejestru zakładów

Lokalizacja zakładu, w którym ma być prowadzona produkcja:

.....
(adres)

Rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona²⁾:

- Prowadzenie rolniczego handlu detalicznego
- Prowadzenie pośrednictwa w zbywaniu żywności wyprodukowanej przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów

Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu²⁾:

<input type="checkbox"/>	Mleko surowe albo mleko surowe i siara	<input type="checkbox"/>	Świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/>	Surowa śmietana	<input type="checkbox"/>	Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/>	Jaja od drobiu	<input type="checkbox"/>	Świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone
<input type="checkbox"/>	Jaja od ptaków bezgrzebieniowych	<input type="checkbox"/>	Produkty mięsne
<input type="checkbox"/>	Produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczo pszczele	<input type="checkbox"/>	Wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa
<input type="checkbox"/>	Produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone i niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną lub poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania pętlw lub patroszenia	<input type="checkbox"/>	Produkty mleczne lub produkty na bazie siary łącznie
<input type="checkbox"/>	Żywe ślimaki lądowe z gatunków <i>Helixpomatia</i> , <i>Cornuaspersumasperum</i> , <i>Cornuaspersummaxima</i> , <i>Helixlucorum</i> oraz z rodziny <i>Achatinidae</i>	<input type="checkbox"/>	Produkty jajeczne
<input type="checkbox"/>	Żywność, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego	<input type="checkbox"/>	Gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego

Planowane miejsce zbywania żywności wytworzonej w ramach RHD⁴⁾

.....
.....
.....

Załączniki do wniosku⁵⁾

- Oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół
- Kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE

.....
(podpis wnioskodawcy lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)

Wyjaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

²⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe.

³⁾ Dotyczy pieczywa cukierniczego, ciasta, ciastek, wyrobów cukierniczych oraz gotowych posiłków (potraw) mięsnych, w przypadku których do ich wytworzenia wykorzystano składniki pochodzenia zwierzęcego.

⁴⁾ Do dobrowolnego uzupełnienia. Należy wskazać czy jest to miejsce, w którym produkty zostały wytworzone (gospodarstwo), targowiska, kiermasze, festyny itp.

⁵⁾ Wpisać X tam gdzie to właściwe. Jako załączniki do wniosku, zgodnie z art. 22 ust. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242), należy dołączyć:

- Kopię zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie Unii Europejskiej w przypadku, gdy wnioskodawca będący cudzoziemcem, w rozumieniu ustawy z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (Dz.U. poz. 1650 oraz z 2014 r. poz. 463 i 1004), zamierza prowadzić działalność gospodarczą na podstawie obowiązujących w tym zakresie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, albo
- oświadczenie podmiotu potwierdzającego utrzymywanie pszczół, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi: wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, uzyskania zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE.

Podmioty rejestrując rolniczy handel detaliczny we wniosku powinny podać informacje istotne dotyczące prowadzenia tej działalności, min. jakie surowce lub produkty będą produkować i sprzedawać, gdzie planuje się prowadzenie sprzedaży żywności i w jakich formach. Ponieważ działalność rolniczego handlu detalicznego nie ogranicza obszaru zbywania żywności, nie ma obowiązku każdorazowego informowania lekarza we-

terytnarii lub powiatowego inspektora sanitarnego o zamiarze sprzedaży żywności w innym powiecie niż miejsce jej wytworzenia.

III. Nadzór nad jakością handlową żywności w rolniczym handlu detalicznym



Kompetencje do sprawowania nadzoru, nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym powierzono Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Nadzór, nad jakością handlową, obejmuje cechy organoleptyczne, parametry fizykochemiczne, spełnienie wymagań zadeklarowanych na etykiecie przez producenta oraz warunki składowania i transportu żywności.

Kontrola u producenta obejmuje:

- sprawdzenie dokumentów;
- sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oględziny artykułu rolno-spożywczego;
- pobranie próbek oraz ich ocenę lub badanie laboratoryjne;
- ustalenie klasy jakości artykułu rolno-spożywczego;
- sprawdzanie sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Rolnik prowadzący działalność rolniczego handlu detalicznego nie musi zgłaszać i rejestrować prowadzonej działalności do służb Inspekcji Jakości Handlowej. Jednostki te będą korzystać z rejestrów prowadzonych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole prowadzone w ramach nadzoru przez wyznaczone inspekcje zgodnie z kompetencjami są kontrolami niezapowiedzianymi. Służby nadzoru nie mają obowiązku informowania producenta o terminie kontroli.

IV. Miejsca zbywania żywności

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie wprowadziła dla rolników prowadzących działalność rolniczego handlu detalicznego ograniczeń terytorialnych w zakresie zbywania żywności. Należy jednak pamiętać

tać o ograniczeniach wskazanych w ustawie o podatku dochodowym od osób fizycznych. Jeżeli rolnik chce korzystać z ulg podatkowych określonych tą ustawą dla działalności może prowadzić sprzedaż produktów wyłącznie w miejscach:

- w których produkty zostały wytworzone (np. w gospodarstwie) lub
- przeznaczonych do prowadzenia handlu (np. targowisko).

Miejsce zbywania żywności musi być oznakowane w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta. Oznakowanie zawiera ściśle określone informacje:

- napis „rolniczy handel detaliczny”;
- dane obejmujące: imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności;
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.

W ramach działalności rolniczego handlu detalicznego zarejestrowany podmiot musi prowadzić produkcję i sprzedaż żywności bez udziału pracowników zatrudnionych i pośredników. Wyjątkiem od tej zasady jest zbywanie takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tej żywności. Pośrednik może zbywać żywność wyprodukowaną w ramach rolniczego handlu detalicznego przez inny podmiot, jeżeli:

- sam prowadzi rolniczy handel detaliczny oraz dokonuje sprzedaży wyprodukowanej przez siebie żywności podczas wymienionych imprez;
- żywność zbywana przez niego w ramach pośrednictwa jest wyprodukowana przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem”.

V. Limity ilościowe sprzedaży żywności w działalności rolniczego handlu detalicznego



Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa w sposób ogólny skalę produkowanej żywności w ramach tej działalności – „*produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego muszą być dokonywane w ilościach dostosowanych do potrzeb konsumentów i nie mogą*

stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego”. Zamiarem ustawodawcy było stworzenie możliwości produkcji i zbywania żywności w skali nie przemysłowej. W tym celu wprowadzono i określono limity sprzedaży poszczególnych rodzajów surowców i produktów przetworzonych w ramach tej działalności. Maksymalne ilości żywności, którą rocznie będzie mógł zbywać rolnik/podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny określono w rozporządzeniu z 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. poz. 2159). Limity ilościowe dla poszczególnych grup produktów zostały wyliczone na podstawie danych, tj. średnich plonów, średnich cen, szacunkowej produkcji.

Ilości maksymalne określono w załącznikach do rozporządzenia oddzielnie dla:

- surowców pochodzenia niezwierzęcego w załączniku nr 1 (jest ich 124 rodzaje);
- żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz zawierającej jednocześnie środki pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego w załączniku nr 2 (16 rodzajów);
- surowców pochodzenia zwierzęcego w załączniku nr 3 (7 rodzajów);
- produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce w załączniku nr 4 (8 rodzajów).

Aby instytucje nadzorujące mogły dokonać weryfikacji zachowania limitów sprzedawanej żywności sprzedaż musi być dokumentowana w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności. W tym celu „pod-

miot prowadzący rolniczy handel detaliczny” ma obowiązek prowadzenia dokumentacji odrębnie za każdy rok kalendarzowy, która zawiera:

- numer kolejnego wpisu;
- datę zbycia żywności;
- ilość i rodzaj zbytej żywności.

Wymienione informacje rolnik prowadzący sprzedaż powinien zamieszczać w dokumentacji niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności i przechowywać ją przez dwa lata od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona. Do limitów ilościowych żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego wliczana jest także ilość żywności zbywanej z udziałem pośrednika. W tym celu pośrednik prowadzący rolniczy handel detaliczny zbywający żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący taki handel podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu zobowiązany został do:

- prowadzenia i przechowywania dokumentacji dotyczącej własnej żywności zgodnie z zasadami jak dla wszystkich podmiotów,
- prowadzenia dokumentacji dotyczącej podmiotów, których żywność zbywa podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu odrębnie dla każdego podmiotu, która zawiera: numer kolejnego wpisu, datę zbycia żywności, ilość i rodzaj zbytej żywności, miejsce zbycia żywności, imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika,
- zamieszczenia informacji w dokumentacji niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności;
- przekazywania dokumentacji podmiotowi, którego żywność zbywał niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

VI. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności



Przy prowadzeniu produkcji i sprzedaży żywności przez rolników w ramach działalności rolniczy handel detaliczny, rolnicy są zobowiązani w zakresie wymagań bezpieczeństwa żywności i wymagań higienicznych do spełniania przede wszystkim wymagań istniejących

już rozporządzeń. Zapisy tych rozporządzeń obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego. Biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę powinny być one stosowane w sposób elastyczny.

Odpowiedzialność

Prowadzący produkcję i sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego żywności producent, w tym rolnik ponosi odpowiedzialność za produkowaną i sprzedawaną przez siebie żywność. Jest to zgodne z generalną zasadą prawa żywnościowego Unii Europejskiej, że żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca. Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 2 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Podstawowe wymagania dla rolniczego handlu detalicznego z zakresu bezpieczeństwa żywności są następujące:

- 1) produkcja i zbywanie żywności nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne;
- 2) ilość zbywanej żywności musi być dostosowana do potrzeb konsumentów;
- 3) obowiązują wymagania określone w rozporządzeniu nr 178/2002 WE i rozporządzeniu nr 853/2004 WE oraz w przepisach wydanych w trybie tych rozporządzeń, a także ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego, w tym rozporządzenie w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania;
- 4) nakaz oznakowania miejsca sprzedaży;
- 5) zakaz wykorzystywania do produkcji mięsa zwierząt kopytnych pozyskanego z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii (np. z uboju w celu produkcji mięsa na użytek własny).

Żywność produkowana w warunkach domowych, w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego musi być także bezpieczna i posiadać wymagane cechy jakościowe. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywno-

ści, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności poczynając od produkcji surowca w gospodarstwie, produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element procesu produkcyjnego może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności.

Każda żywność niespełniająca wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywności, która jest szkodliwa dla zdrowia lub nie nadaje się do spożycia przez ludzi nie może być wprowadzana do obrotu. W przypadku, gdy okaże się, że wyprodukowana żywność, która jest potencjalnie niebezpieczna, została wprowadzona do obrotu należy:

- poinformować o tym fakcie właściwego terenowo państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego albo powiatowego lekarza weterynarii,
- podjąć kroki w celu jej wycofania od konsumenta,
- zidentyfikować przyczynę i podjąć działania naprawcze.

Identyfikowalność żywności

To kolejny obowiązek rolnika/producenta żywności wynikający z przepisów bezpieczeństwa żywności, zgodnie z którymi *„należy zapewnić możliwość monitorowania żywności, oraz wszelkich substancji, przeznaczonych do dodania do żywności, bądź które można do niej dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji”*.

Każdy producent żywności niezależnie od skali prowadzonej produkcji zobowiązany jest do wdrożenia systemu identyfikacji, czyli śledzenia pochodzenia żywności na wszystkich etapach produkcji i obrotu. Obowiązuje tu zasada „krok w przód” i „krok w tył” - należy móc zidentyfikować podmioty, od których otrzymano oraz te podmioty, którym dostarczono wyprodukowaną żywność. Z uwagi na fakt, że rolniczy handel detaliczny dotyczy sprzedaży żywności bezpośrednio klientowi finalnemu konieczne jest przede wszystkim identyfikowanie dostawców surowców lub dodatków stosowanych przy produkcji. Ma to szczególnie znaczenie w przypadku zakupu owoców lub warzyw od innego producenta rolnego, zakupu mięsa, dodatków lub przypraw używanych do produkcji. W tym celu należy przechowywać informacje dotyczące:

- nazwy i adresu dostawców/producentów danego surowca,
- dostarczonego produktu (np. nazwa, data przydatności do spożycia, numer partii),
- terminu dostawy/zakupu.

W celu spełnienia tego obowiązku wystarczające jest przechowywanie: faktur, rachunków lub innych dokumentów, które dostawca/producent/sklep dołącza do swoich towarów. Dokumenty te należy przechowywać, co najmniej do czasu upływu terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości produktu oraz należy je udostępniać na żądanie organu przeprowadzającego kontrolę.

Śledzenie pochodzenia jest również niezbędne w przypadku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością np. opakowania żywności.

VII. Wymagania higieniczne dla przetwórstwa żywności w działalności rolniczego handlu detalicznego



Podmioty prowadzące rolniczy handel detaliczny w zakresie wymagań higienicznych obowiązują wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. W przypadku, gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych, jako prywatne domy mieszkalne, przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej, producenta obowiązują uproszczone wymagania higieniczne określone w załączniku II w rozdziale III ww. rozporządzenia zamiast wymagań ogólnych i szczegółowych określonych w załączniku II w rozdziale I i II. Są to wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu i automatów ulicznych. Powyższe przepisy zostały określone, jako obowiązujące rolników, którzy wykorzystują prywatne domy mieszkalne do przetwórstwa surowców roślinnych, zwierzęcych pochodzących w całości lub części z własnej uprawy, chowu lub hodowli w celu ich sprzedaży. Wymogi higieniczne będą weryfikowane przez służby nadzoru według kryteriów bezpieczeństwa żywności i oceny ryzyka. Kwestie wymagań higienicznych każdy podmiot powinien przeanalizować indywidualnie mając na uwadze, że:

- nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w warunkach kuchni domowych,
- nie każde warunki kuchni domowej pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych.

Podczas własnej oceny możliwości produkcji żywności w danych warunkach należy wziąć pod uwagę stan kuchni, wyposażenie, wymagania technologiczne, skalę produkcji oraz warunki prowadzenia przetwórstwa. Kuchnia (powierzchnia, wyposażenie) powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości prowadzonej produkcji, tak aby zapewnić, że wszystkie operacje będą wykonywane w sposób higieniczny, minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego np. rozbiór mięsa czerwonego i drobiu powinien być prowadzony osobno i być rozdzielony dokładnym czyszczeniem i myciem powierzchni roboczych oraz narzędzi. Przechowywanie żywności powinno zapewnić zachowanie łańcucha chłodniczego, jeśli jest to wymagane. Korzystanie z uproszczonych wymagań higieny określonych w załączniku II rozdział III nie zwalnia prowadzących rolniczy handel detaliczny z obowiązku spełnienia innych wymogów higienicznych ustanowionych w ww. rozporządzeniu, co do których nie przewidziano odstępstw lub wyłączeń dla podmiotów działających na rynku spożywczym niezależnie od formy prowadzonej działalności.

Planując produkcję żywności w warunkach kuchni domowej przed jej rozpoczęciem podmiot/rolnik powinien przeanalizować uwarunkowania w zakresie powierzchni niezbędnej do skali planowanej produkcji, możliwości zapewnienia wymaganych warunków infrastruktury, aby zapewnić higienę planowanych czynności. Przewidzieć zagrożenia i ewentualne nieprawidłowości mogące wystąpić w procesie technologicznym. Zaplanować sposoby i możliwości zapobiegania zagrożeniom.

Wymagania dla pomieszczeń mieszkalnych, w których prowadzona jest produkcja/przetwarzanie żywności określone w rozdziale III załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 obejmują poniższy zakres:

- miejsca, w których się przygotowuje, przetwarza i przechowuje żywność, obszary produkcyjne oraz sprzęt produkcyjny należy utrzymywać w należyтым stanie higienicznym. Pomieszczenia produkcyjne powinny być usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie technicznym, gwarantującym ograniczenie ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki. W trakcie produkcji nie powinny być prowadzone inne czynności w tych pomieszczeniach;

- personel, osoby prowadzące proces produkcyjny muszą mieć zabezpieczony dostęp i odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
- powierzchnie w kontakcie z żywnością - na stanowiskach pracy muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, dezynfekcji - blaty robocze, sprzęt pomocniczy wykonane z materiałów do kontaktu z żywnością. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że właściciele mogą zapewnić organy nadzoru, że inne użyte materiały są odpowiednie;
- należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu, zapewniamy dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz możliwość korzystania ze środków do mycia i dezynfekcji powierzchni, w tym kontaktujących się z żywnością;
- w zakładzie należy ustanowić odpowiednie zasady, dla środków spożywczych, które będą czyszczone, aby dokonywać tego w sposób higieniczny. Przed przeniesieniem na obszary robocze należy usunąć z surowca zanieczyszczenia, niejadalne części. Do produkcji nie używamy surowców, jeśli wiadomo lub można oczekiwać, że może być zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami, toksyczny, zepsuty, niewiadomego pochodzenia. Po procesach przygotowawczych i przetwórczych produkt końcowy wyprodukowany z takiego surowca nie będzie nadawał się do spożycia przez ludzi;
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej. Przed rozpoczęciem produkcji należy zadbać o właściwą infrastrukturę w zakresie zaopatrzenia w wodę o odpowiednich parametrach, aby zapewnić wykonanie planowanych czynności technologicznych i higienizacyjnych;
- należy zapewnić odpowiednie warunki dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych); Odpady przechowywać w oddzielnych, na bieżąco czyszczonych pojemnikach przechowywanych poza przestrzenią produkcyjną i magazynową;
- należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności. W przypadku produkcji wyrobów istotne jest wyznaczenie parametrów

krytycznych dla danego procesu produkcji, które wymagają kontroli np. temperatura, w jakiej przechowuje się żywność w chłodni, temperatura i czas obróbki cieplnej, temperatura magazynowania. Tam, gdzie temperatura jest parametrem krytycznym, producent powinien prowadzić pomiary tego parametru zgodnie z wyznaczoną w procesie technologicznym częstotliwością. W przypadku, kiedy parametry te zostają przekroczone, powinny być ustalone działania naprawcze. Nie przestrzeganie czasu i temperatury obróbki cieplnej, nieprawidłowa temperatura przechowywania produktów lub surowców mogą być źródłem namnażania drobnoustrojów. Nietrzymanie parametrów może spowodować, że otrzymany produkt może być nieprzydatny do spożycia. Aby prawidłowo ocenić, czy ryzyko związane z produktem jest niskie, należy opracować szczegółową recepturę a także wyznaczyć krytyczne parametry produkcji, które wpływają na bezpieczeństwo zdrowotne produktu;

- środki spożywcze muszą być tak przechowywane, magazynowane, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia. Warunki przechowywania surowców, wyrobu gotowego właściwe dla produktów. Przestrzegać łańcucha chłodniczego – w zależności od rodzaju, produktów. Należy zapewnić na tyle duży obszar produkcyjny, aby była możliwość oddzielnego przechowywania różnych rodzajów środków spożywczych (surowców i produktów) w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem lub psuciem. Wyprodukowaną żywność należy pakować w opakowania, przechowywać w czystych pojemnikach, zapewnić warunki temperatury i wilgotności gwarantujące zachowanie możliwie najwyższej jakości zdrowotnej i odżywczej. Nie należy przechowywać żywności bezpośrednio na podłożu lub wraz z żywnością przeznaczoną na potrzeby domowe.

Rolnika/podmiot z zarejestrowaną działalnością rolniczego handlu detalicznego prowadzącego produkcję żywności w kuchni domowej obowiązują również przepisy załącznika II rozdziałów V-XII, które mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, w tym również produkcji w „kuchniach domowych” w rolniczym handlu detalicznym. Natomiast rozdział IV ww. załącznika ma zastosowanie do wszelkiego transportu, o ile jest realizowany w ramach takiego handlu.

PRZEPISY ZAŁĄCZNIKA II ROZDZIAŁÓW IV-XII OBEJMUJĄ WYMA- GANIA:

- rozdział IV. Stosowany jest do wszelkiego transportu, czyli również do transportu produktów wyprodukowanych w ramach RHD w kuchni domowej. Wyprodukowane środki spożywcze transportujemy w warunkach higienicznych, z zachowaniem parametrów temperatury właściwych dla rodzaju przewożonej żywności. Obowiązek utrzymania łańcucha chłodniczego w transporcie, powierzchni transportowej we właściwym stanie higienicznym. Jeśli środki spożywcze są nietrwałe mikrobiologicznie w transporcie należy zachować ciągłość „łańcucha chłodniczego” np. zabudowa izotermiczna, lub torby izolacyjne, mroźnie. Jeśli transport dotyczy żywności „gorącej” należy wykorzystać pojemniki zabezpieczające przed utratą ciepła (termosy, pojemniki styropianowe z wkładem). Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed wtórnym zanieczyszczeniem (w opakowaniach jednostkowych, bądź w higienicznych pojemnikach oddzielających produkt od ewentualnych zanieczyszczeń);
- rozdział V. Wymagania dla sprzętu. Instalacje, sprzęt, urządzenia muszą posiadać właściwy stan sanitarno-techniczny. Nie wykorzystujemy przy produkcji sprzętu z uszkodzoną powierzchnią lub sprzętów zużytych. Jeżeli jest to niezbędne sprzęt musi być wyposażony w urządzenia kontrolno-pomiarowe. Powierzchnie urządzeń i sprzętu kontaktujące się z żywnością muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sprzęt musi być czyszczony, dezynfekowany z częstotliwością gwarantującą zapobieganie ryzyku zanieczyszczenia żywności
- rozdział VI – odpady żywnościowe. Odpady żywnościowe niejadalne produkty uboczne i inne śmieci powstające w trakcie procesu produkcji muszą być usuwane z obszarów produkcyjnych na bieżąco. Pojemniki do ich gromadzenia muszą być zamykane, szczelne, zabezpieczać przed wyciekami zawartości płynnych. Muszą być myte i zdezynfekowane po każdym użyciu zgodnie z procedurami opracowanymi przez zakład. Szczególne wymagania dotyczą gromadzenia i zagospodarowania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych. Powinny być one usunięte z zakładu bez zbędnej zwłoki do zakładów uprawnionych. Powstające podczas produkcji UPPZ powinny być segregowane ze względu na ich kategorię. W zakładzie, gdzie takie produkty po-

wstają wystarczy oznakowanie pojemników, w sposób wskazujący, jaką kategorię uppz zawierają. Szczególne wymagania dotyczące gromadzenia i zagospodarowania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych zostały określone w ROZPORZĄDZENIU PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego), (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.), oraz ROZPORZĄDZENIU KOMISJI (UE) NR 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy, (Dz.Urz. UE L 54 z 26.02.2011, str.1, z późn. zm.),

- rozdział VII – zaopatrzenie w wodę. Przy produkcji i sprzedaży żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego należy używać wyłącznie wody spełniającej wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wskazuje agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia podstawowe wymagania mikrobiologiczne i chemiczne określone w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. poz. 1989). Dodatkowe wymagania jakim powinna odpowiadać woda określa załącznik nr 3 i 4 do ww. rozporządzenia. Nadzór, nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pełni Państwowa Inspekcja Sanitarna. Stwierdzenie przydatności wody do spożycia przez ludzi wykorzystywanej przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, bez względu na źródło dostarczanej wody (przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, indywidualne ujęcie wody) może być dokonane na podstawie przedłożonych przez ten podmiot wyników badań jakości

wody. Podmioty prowadzące RHD, które stosują w procesie produkcji i sprzedaży wodę dostarczaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne powinny dysponować oceną jakości wody dostarczanej przez to przedsiębiorstwo. Podmioty te mogą uzyskać informacje o bieżącej ocenie jakości takiej wody np. z komunikatów umieszczanych na stronie internetowej urzędu gminy. Ponadto, w związku z tym, że na jakość wody w punkcie czerpalnym u odbiorcy wody dostarczanej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne wpływ ma również stan instalacji wewnętrznej obiektu, za jakość której odpowiada właściciel/zarządca danego obiektu, a nie przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, podmioty takie powinny zapewnić badanie jakości wody, w celu potwierdzenia, że woda używana w procesie produkcji lub sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego i nie uległa wtórnemu zanieczyszczeniu w instalacji wewnętrznej. Zarówno podmioty stosujące w procesie produkcji i sprzedaży wodę dostarczaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, jak i podmioty wykorzystujące do tego celu wodę z własnego ujęcia powinny uzgadniać zakres oraz częstotliwość badań jakości wody z właściwym państwowym powiatowym lub granicznym inspektorem sanitarnym. Pobór próbek wody do badań powinien być przeprowadzony przez właściwego próbkobiorcę, a badanie tych próbek powinno być wykonane w jednym z laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w innych laboratoriach o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań wody, zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.;

- rozdział VIII – higiena osobista. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień higieny i czystości osobistej. Osoby w trakcie choroby lub z jej objawami nie powinny pracować z żywnością ani wchodzić do obszarów, w których pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze. Osoby uczestniczące w procesie produkcji muszą posiadać orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy produkcji żywności, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Osoby chore powinny być wykluczone z produkcji.

Jak uzyskać orzeczenie lekarskie? W najbliższej siedzibie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej należy oddać materiał do badań. Następnie z wynikami udać się do lekarza medycyny pracy, który na podstawie stosownych badań wyda orzeczenie;

- rozdział IX – przepisy odnoszące się do środków spożywczych.

Surowce i składniki, albo inne materiały używane w przetwarzaniu produktów, nie mogą być używane do procesów produkcyjnych, jeśli wiadomo, że są/mogą być zanieczyszczone pasożytami, patogennymi mikroorganizmami, toksyczne, zepsute lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych, przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez podmiot sektora spożywczego, produkt wytworzony nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi. Surowce i składniki magazynowane, używane w procesie technologicznym, należy przechowywać w odpowiednich warunkach, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

W przypadku uprawy roślin, które wykorzystywane będą również do produkcji żywności, w tym również w ramach rolniczego handlu detalicznego spełnione muszą być wymagania higieniczne określone w załączniku nr I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Surowce roślinne powinny spełniać wymagania w zakresie pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń - azotanów i mikotoksyn produkowanych przez niektóre patogeniczne mikroorganizmy pochodzenia grzybowego i bakteryjnego. Nie powinny też stanowić zagrożenia mikrobiologicznego dla konsumenta, w szczególności, gdy są spożywane na surowo. Powinny być produkowane zgodnie z zasadami higieny i dobrej praktyki rolniczej.

Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być produkowane i wprowadzane do obrotu, jeżeli zostały pozyskane od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia, zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz wymagania higieniczne dla produkcji podstawowej. Ogólne wymagania higieny dla produkcji w gospodarstwie określa Załącznik I do rozporządzenia nr 852/2004 i obejmuje:

- utrzymanie obiektów dla zwierząt w tym obiektów i narzędzi używanych do składowania i przetwarzania pasz, w czystości oraz dezynfekowanie ich we właściwy sposób;
- utrzymanie czystości oraz dezynfekowanie we właściwy sposób środków transportu;
- zapewnienie, że woda wykorzystywana w gospodarstwie jest należytej jakości odpowiadającej wymaganiom, jakie musi spełniać woda pitna;

- zapewnienie czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz zwierząt produkcyjnych w zakresie, w jakim to możliwe;

Do produkcji żywności nie mogą być wykorzystywane surowce pochodzenia zwierzęcego, w której zostały przekroczone maksymalne lub tymczasowe maksymalne limity pozostałości substancji farmakologicznie czynnych stosowanych w weterynaryjnych produktach leczniczych lub w której znajdują się substancje niedozwolone. Surowce pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do produkcji żywności powinny pochodzić z gospodarstw, które spełniają warunki weterynaryjne.

- rozdział X – przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych. Opakowania i materiał używany do produkcji opakowań nie może być źródłem zanieczyszczenia żywności. Opakowania wielokrotnego użytku przed każdym użyciem należy oczyścić, umyć/dezynfekować. Materiał do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia. Jeżeli produkty są pakowane podczas sprzedaży w obecności konsumenta w miejscu prowadzenia sprzedaży powinno znajdować się wydzielone miejsce lub pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych.
- rozdział XI – obróbka cieplna. Jest to proces zapewniający bezpieczeństwo żywności przez dezaktywację drobnoustrojów w wyniku działania temperatury w określonym czasie. Celem termicznej obróbki jest zniszczenie szkodliwych drobnoustrojów, nadanie odpowiednich cech sensorycznych, jak smak, zapach, wydłużenie trwałości produktu. Procesy cieplne znacznie ograniczają w potrawach zagrożenie związane z drobnoustrojami, pasożytami i toksynami termolabilnymi. Obróbka cieplna surowca powoduje w nim wiele procesów fizycznych, chemicznych i biochemicznych. Prowadzą one do zmian organoleptycznych produktu i spadku jego wartości odżywczej. Wielkość tych zmian zależy od rodzaju procesu cieplnego i czasu jego trwania. W prowadzonej obróbce cieplnej powinny być monitorowane parametry: temperatura i czas pasteryzacji, temperatura i czas gotowania, pieczenia, parzenia, temperatura i czas sterylizacji słoików/butelek itp. Należy przestrzegać zasady, aby żywność przetrzymywana była poza zasięgiem temperatur: od 5,5°C do 63°C, ponieważ większość drobnoustrojów rozwija się w tym przedziale temperatur.

- rozdział XII – szkolenie. Wszystkie osoby wykonujące prace związane z produkcją żywności powinny posiadać wiedzę w zakresie podstawowych zasad higieny, przyczyn i sposobu zapobiegania zanieczyszczaniu żywności, jej psuciu, higieny osobistej, mycia, czyszczenia i dezynfekcji powierzchni związanych z procesem produkcyjnym. Obowiązek zapewnienia i uczestniczenia w szkoleniach w wymienionym zakresie leży po stronie właściciela zakładu prowadzącego działalność.

Rolnicy podejmujący się prowadzenia produkcji żywności w warunkach kuchni domowej powinni przeanalizować przed uruchamianiem działalności wymagania dobrej praktyki produkcyjnej i kierować się jej podstawowymi zasadami:

- Zanim zaczniesz jakąkolwiek pracę upewnij się, że posiadasz wymaganą wiedzę technologiczną i zapewnisz wymagania w zakresie higieny produkcji żywności w twoim zakładzie.
- Zawsze postępuj dokładnie wg opracowanych procedur i receptur, nie stosuj „skrótów” czy „usprawnień”. Jeśli czegoś nie wiesz lub nie rozumiesz pytaj lub sięgnij do odpowiedniej literatury.
- Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że masz do czynienia z surowcem lub półproduktem o właściwych parametrach jakościowych, wiadomego pochodzenia.
- Upewnij się, że stan techniczny urządzeń i sprzętu jest prawidłowy oraz, że są one czyste.
- Pracuj tak, aby maksymalnie ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia produktu, pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.
- Bądź uważny, przeciwdziałaj błędom i pomyłkom.
- Wszelkie nieprawidłowości i odchylenia od założonych parametrów procesu produkcji koryguj na bieżąco.
- Dbaj o higienę osobistą, utrzymuj stanowisko, na którym pracujesz w czystości i porządku.
- Dokładnie zapisuj wszystkie parametry przebiegu procesu.
- Pamiętaj, że ponosisz odpowiedzialność za produkt, który wytwarzasz i wprowadzasz do obrotu rynkowego.

Rolnicy, którzy zdecydują się prowadzić produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego w pomieszczeniach innych niż używanych głównie, jako prywatne domy mieszkalne są zobowiązani do spełniania wymagań, jakie musi spełnić każdy inny podmiot prowadzący produk-

cję żywności w podobnych warunkach lokalowych. Do takich podmiotów mają zastosowanie wymogi określone w załączniku II w rozdziale I i II rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. Ponadto również w tym przypadku producent powinien stosować wymagania określone w rozdziałach IV – XII przy uwzględnieniu elastyczności egzekwowania wymagań. Zakres wymagań dla takich pomieszczeń produkcyjnych obejmuje obszary:

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych umożliwia zapewnienie spełnienia wymagań dobrej praktyki higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników;
 - oraz w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i w razie potrzeby, zapisywana.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone

w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.

5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku, gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.
10. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

ROZDZIAŁ II - SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DLA POMIESZCZEŃ

1. W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbcę lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań.

W szczególności:

- powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsię-

biorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe; powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;

- sufity lub, w przypadku, gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek;
 - okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;
 - drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;
 - powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.
2. W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.

3. W stosownych przypadkach, należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej zgodnie z wymogami rozdziału VII oraz musi być utrzymane w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane.

W procesie produkcji i sprzedaży żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego producenci mają obowiązek stosować zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz uproszczoną procedurę opartą na zasadach HACCP. W związku z wymaganiami *rozporządzenia nr 852/2004*, w pomieszczeniach produkcyjnych wymagania obejmują kontrolę następujących obszarów:

- kontrolę dostaw,
- czyszczenie urządzeń oraz sprzętu (dotyczy to również dezynfekcji) a także urządzeń sanitarnych oraz zaplecza produkcyjnego,
- czyszczenie obszaru produkcji, magazynowania, przechowywania,
- higienę procesu produkcji, w tym rozdzielnie czynności w celu zabezpieczenia przed przeniesieniem zanieczyszczenia na żywność,
- higienę osobistą i stan zdrowia osób produkujących żywność,
- jakość stosowanej wody,
- kontrolę i zabezpieczenie przed szkodnikami,
- postępowanie z odpadami żywnościowymi,
- przechowywanie, dystrybucję i transport.

VII.¹ Znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego

Żywność produkowana i wprowadzana do obrotu rynkowego przez rolników w ramach rolniczego handlu detalicznego objęta będzie monitoringiem prowadzonym przez Inspekcję Weterynaryjną i sanitarną w zakresie obecności substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych. Producent ma również obowiązek prowadzenia badań laboratoryjnych żywności w zakresie zachowania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi okre-

¹ Materiał rozdziału VII - „Znakowanie żywności wprowadzonej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego” opracowany został na podstawie informacji Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

ślonymi w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych. Częstotliwość badań determinuje skala produkcji oraz analiza ryzyka przy produkcji żywności, powinna być ustalana ze służbami nadzorującymi indywidualnie w zależności od rodzaju produkowanej żywności, zastosowanej technologii produkcji i skali działalności.

Każdy podmiot/rolnik, który będzie produkował i sprzedawał żywność powinien ją oznakować zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach. W zależności od tego czy produkt będzie sprzedawany w opakowaniu czy bez (luzem) obowiązują inne przepisy i w oznakowaniu należy umieścić inne dane:

- **dla produktów opakowanych** należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011;
- **dla produktów bez opakowania** (sprzedawanych luzem lub pakowanych w momencie sprzedaży po przygotowaniu porcji na życzenie klienta) należy uwzględnić wymagania zawarte m. in. w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Wymagania ogólne w zakresie znakowania żywności:

1. Żywność, która jest wyprodukowana i wprowadzana do obrotu rynkowego musi być oznakowana, co najmniej w języku polskim.
2. Informacje, które umieszcza producent na etykiecie muszą być prawdziwe, łatwe do zrozumienia i jasne dla konsumenta – jeśli Twoja etykieta nie będzie drukowana tylko wypisana ręcznie należy zadbać o czytelność tekstu i jego nieusuwalność.
3. Przygotowana etykieta nie może odklejać się od opakowania.
4. Jeśli do produkcji wędlin używane są osłonki, które nie są jadalne producent podaje tę informację na etykiecie w pobliżu nazwy wyrobu, aby była dobrze widoczna dla konsumenta;
5. Informacje, które umieszcza producent na etykiecie nie mogą wprowadzać w błąd:
 - wymień w wykazie wszystkie składniki, jakich użyłeś - nie możesz ukryć informacji o składnikach, jakich użyłeś do produkcji;
 - nie możesz twierdzić, że wytworzyłeś produkt ręcznie, gdy faktycznie będzie on pochodził z przemysłowej produkcji;

- nie możesz sugerować konsumentowi nieprawdziwych informacji produkcie, np. jeśli chcesz sprzedawać pierogi z grzybami leśnymi to borowików lub podgrzybków nie możesz zastąpić pieczarkami; tylko wtedy gdy masz wędzarnię i wędzisz w dymie możesz napisać na etykiecie, że wyrób jest wędzony;
 - nie podkreślaj, że produkt, który sprzedajesz ma szczególne właściwości, jeśli wszystkie z tego rodzaju mają te właściwości podobne, np. nie wskazuj na etykiecie, że olej nie posiada cholesterolu.
6. Informacje zamieszczone na etykiecie powinny być czytelne, napisane przy użyciu czcionki o wysokości min. 1,2 mm – dotyczy to małych liter, np. w, a, c, n itp. – pozostałe powinny być proporcjonalnie większe.
7. Oprócz informacji obowiązkowych, które muszą znaleźć się na etykiecie można umieścić inne informacje o produkcie – muszą być one zgodne z prawdą i nie mogą przysłonić informacji obowiązkowych:
- nie należy umieszczać na etykiecie określenia typu „bez konserwantów”, jeśli użyto do produkcji suszów warzywno-owocowych lub innych składników, które zawierają substancje konserwujące;
 - nie należy umieszczać na etykiecie określenia typu „bez glutaminianu sodu” lub „bez wzmacniaczy smaku”, jeśli użyto ekstraktów drożdżowych;
 - nie należy umieszczać na etykiecie określenia typu „bez alergenów” – nawet, jeśli do danego produktu nie dodano alergenów to na zasadzie przeniesienia krzyżowego pewne ilości substancji alergennych mogą znaleźć się w tym wyrobie, np. jeśli w tym samym pomieszczeniu przygotowywane jest ciasto z mąki pszennej (jako źródła glutenu) oraz dżem truskawkowy.
8. Na etykiecie żywności zbywanej w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego nie ma obowiązku umieszczania informacji o wartości odżywczej produktu.

Znakowanie żywności pakowanej



Na etykiecie żywności pakowanej producent powinien umieścić informacje:

1. **Nazwę produktu.** Nazwa, którą producent umieszcza na etykiecie:

- to taka, która została wpisana do przepisów – muszą o tym pamiętać producenci soku lub nektaru, przetworów

mlecznych (ser, oscypek, jogurt, śmietanę), mleka, dżemu, marmolady, powideł, konfitur, miodu – stosując te nazwy należy produkować wyroby zgodne z definicjami podanymi we właściwych przepisach;

- to również nazwa zwyczajowa – można ją zastosować, jeśli produkt, który będzie sprzedawany nie ma nazwy określonej w przepisach, a zastosowana nazwa zwyczajowa jest ogólnie znana i rozumiana przez konsumentów (np. keczup, majonez, musztarda);
- to nazwa opisowa – należy ją zastosować, jeśli produkt nie jest definiowany w przepisach i nie ma nazwy zwyczajowej – taką nazwę należy zastosować przy sprzedaży wędliny, pieczywa, ciasta, dań gotowych (naleśniki, sałatki, pierogi, gołąbki, zupy itp.).

2. **Wykaz składników**, w którym należy umieścić wszystkie składniki użyte do przygotowania danego produktu:

- po słowie „składniki” lub określeniu „wykaz składników” i w tym miejscu należy wymienić wszystkie składniki, których użyto do produkcji z zachowaniem kolejności malejącej;
- składniki będące alergenami, które wykorzystano do produkcji, np. mleko i produkty pochodne (np. śmietana, jogurt, masło), soję, pszenicę, orzechy, jaja – w wykazie składników podkreślamy lub piszemy inną czcionką (większą, innego koloru, pogrubioną itp.);
- może się tak zdarzyć, że w jednym miejscu produkujemy wyrób, który zawiera alergeny, tj. składniki wskazane w zał. II rozporządzenia 1169/2011 np. ciasto z orzechami (alergenami będą tu, np. pszenica, jaja, orzechy, masło) oraz dżem truskawkowy, do którego świadomie nie używamy składników mogących

zawierać alergeny – jednak na zasadzie zanieczyszczenia (tzw. krzyżowego, bo krzyżują się drogi dwóch produktów) alergeny z ciasta mogą dostać się do dżemu, jeżeli np. robimy wszystkie czynności na tym samym stole, nawet po jego dokładnym umyciu może zdarzyć się pozostawienie drobin orzechów – jeśli nie mamy pewności czy taka sytuacja nie miała miejsca na etykiecie dżemu należy zamieścić informację „może zawierać ...” aby dżem nie stał się produktem niebezpiecznym. Producent powinien dołożyć wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenia nie były nagminne i nie stały się normą;

- są pewne wyroby, na których nie jest wymagane podawanie składu – jeśli zostaną one właściwie przygotowane, np. ser lub świeże owoce – lista takich produktów wraz z warunkami jakie należy spełnić, aby nie podawać składu, znajduje się w art. 19 rozporządzenia 1169/2011;
 - jeśli produkujemy wyrób ze składników złożonych podajemy ich skład – np. w wykazie składników leczy z kiełbasą wymieniamy kiełbasę. Ponieważ kiełbasa jest składnikiem złożonym, dlatego należy podać również jej skład. Podobnie należy postąpić w przypadku użycia do produkcji, np. peklosoli, majonezu, mieszanki piekarniczej itp.;
 - jeśli do produkcji stosujemy dodatki do żywności (nie są to przyprawy) należy je wymienić w wykazie składników i podać, jaką funkcję technologiczną pełnią w wyrobie, np. substancja konserwująca – azotyn sodu (lub E250).
3. **Ilość netto** – określenie ilości produktu znajdującego się w opakowaniu, które będzie sprzedawane – jeśli produkt jest płynny podajemy jego objętość w mililitrach lub litrach itp. – jeśli produkt jest w stanie stałym podajemy jego masę w gramach lub kilogramach itp.
4. **Ilość najważniejszego, charakteryzującego produkt składnika lub składników:**
- określamy w momencie ich użycia do produkcji i podajemy stosując wartość procentową;
 - jeśli, wyrób traci wilgotność (np. po wędzeniu lub suszeniu), a ilość wszystkich użytych składników przekracza 100% ilość składnika podajesz za pomocą wyrażenia: 100 g produktu wyprodukowano z ... g składnika (przykładowo: 100 g kiełbasy wyprodukowano ze 150 g mięsa wieprzowego);

- obligatoryjnie ilość składnika lub składników podajemy, jeśli:
 - w nazwie wyrobu wskazana jest nazwa tego składnika (lub podkreślono jego obecność za pomocą rysunków), np. w „chlebie razowym ze słonecznikiem i kozieradką” należy podać ilość słonecznika (nie trzeba podawać ilości przypraw i ziół podkreślonych w oznakowaniu – tu kozieradki - jeśli zostały użyte w małych ilościach w celach aromatyczno-przyprawowych) w „jogurcie z truskawkami” podajemy ile truskawek użyto do produkcji tego wyrobu, w „tłoczonym soku z jabłek i gruszek” podajemy ilość soku z poszczególnych owoców itp.;
 - nazwa i charakter wyrobu kojarzą się z określonym składnikiem, np. mięso w wędlinach - podajemy ilości mięsa (wraz z gatunkiem zwierzęcia), jaką użyto do produkcji.

5. ***Datę minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia:***

- po wyprodukowaniu wyrobu producent ustala, przez jaki czas ten wyrób będzie mógł znajdować się w obrocie – do kiedy będzie mógł go sprzedać, a konsument zjeść;
- dla produktów łatwo psujących się, np. świeżych soków, ciast, wędlin niedojrzewających, dań gotowych, serów niedojrzewających, należy podać termin przydatności do spożycia – po upływie tego terminu produkt nie nadaje się do spożycia (na etykiecie umieszczamy informację „należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok);
- dla pozostałych produktów, np. poddanych pasteryzacji soków, dżemów, miodu, ustalamy datę przydatności do spożycia (na etykiecie umieszczamy informację: „najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” lub „najlepiej spożyć przed końcem: miesiąc, rok”);
- producent żywności odpowiada, za jakość i bezpieczeństwo produktu, który wytworzył w czasie, jaki określił na etykiecie;
- można zastosować tzw. kalendarzyk, ale informacja taka musi być czytelna i nie może być przykryta – np. nie może znajdować się na zgięciu opakowania.

6. ***Warunki przechowywania lub użycia:***

- podajemy zawsze po dacie/ terminie przydatności do spożycia – czyli obok lub w następnym wierszu;

- określamy zawsze, jeśli wyrób wymaga przechowywania w lodówce – wskazujemy konsumentowi zakres temperatury, w jakim wyrób powinien być przechowywany;
 - podajemy zawsze, jeśli wyrób należy podgrzać (w czym, jak długo i w jakiej temperaturze oraz czy można go podgrzać w opakowaniu);
 - jeśli produkt jest w dużym opakowaniu – konsument nie spożyje go od razu – określamy na etykiecie, w jaki sposób i jak długo można przechowywać ten produkt po otwarciu opakowania.
7. **Dane podmiotu działającego na rynku** – podajemy dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym wyprodukowano żywność.
8. **Kraj lub miejsce pochodzenia:**
- obligatoryjnie kraj pochodzenia należy podać na etykiecie: miodu, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw;
 - w przypadku użycia do produkcji ciasta np. miodu producent nie musi podawać skąd ten miód pochodzi;
 - w pozostałych wyrobach podanie kraju pochodzenia nie jest obowiązkowe;
 - możemy na etykiecie wyrobu użyć określenia „Produkt polski” jeśli:
 - wszystkie składniki, których użyto do produkcji pochodzą z Polski;
 - składniki użyte do produkcji pochodzące spoza Polski stanowią nie więcej niż 25% produktu i nie można ich zastąpić tymi dostępnymi w Polsce np. ciasto z kokosem może być „Produktem polskim”, jeśli kokos będzie stanowił do 25%.

Znakowanie wybranych grup produktów

1. PRZETWORY OWOCOWE



- Dżem, konfitura, galaretką, marmolada i powidła to produkty zdefiniowane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych - nazwę „powidła” można zastosować tylko i wyłącznie do produktu wytworzonego ze śliwek.
- Nazwa produktu, którą umieszczamy na etykiecie, musi wskazywać na owoc, jakiego użyto (jeśli produkujemy dżem z jednego lub dwóch gatunków owoców). Jeśli przygotowujemy produkt z większej liczby gatunków owoców, zamiast je wszystkie wymieniać w nazwie możemy podać sformułowanie „... z owoców mieszanych” lub inne określenie o podobnym znaczeniu lub wskazać liczbę gatunków użytych do wytworzenia produktu (konkretnie wymieniamy jednak wszystkie użyte owoce w wykazie składników).
- Zawsze umieszczamy na etykiecie informację o pasteryzacji (lub innym procesie, jeśli go stosujemy przy produkcji).
- Produkując dżem lub galaretkę należy spełnić warunek dotyczący zawartości ekstraktu ogólnego oznaczanego refraktometrycznie, który ma wynosić nie mniej niż 60% (w przypadku powideł zawartość ta musi wynosić minimum 54%).
- Na etykiecie podajemy informację o zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia. Obliczamy ją po odliczeniu masy wody użytej do sporządzenia ekstraktu wodnego. Aby podać tę informację używamy wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”.

- Dodatkowo wskazujemy zawartość cukru w produkcie gotowym do spożycia, (określoną refraktometrycznie w temperaturze 20°C, z uwzględnieniem tolerancji wynoszącej ± 3 stopnie refraktometryczne), przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru g na 100 g produktu”.
- Jeśli do produkcji użyto surowców konserwowanych dwutlenkiem siarki i jej zawartość będzie większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego należy w wykazie składników podać informację o pozostałościach dwutlenku siarki.
- Producent może nadać swojemu wyrobowi inną nazwę niż podaje to rozporządzenie, np. wiśnie w cukrze, przetwórn agrestowy słodzony, mus malinowy lub przecier jabłkowy itp. – wtedy nie jest konieczne dopełnienie wymagań określonych dla dżemów, konfitur, galaretek, marmolad i powideł.
- Na etykiecie umieszczamy również wszystkie obowiązkowe informacje wskazane w części znakowanie żywności pakowanej.

2. MIÓD



- Miodem możemy nazwać wyłącznie produkt wytworzony przez pszczoły.
- Do miodu nie wolno dodawać innych składników obcych jego składowi, w tym: innej żywności czy dozwolonych substancji dodatkowych. Na etykiecie miodu nie podaje się składu, ponieważ miód nie zawiera innych składników.
- Na etykiecie miodu należy podać:
 - dane producenta;

- nazwę produktu, tj. MIÓD;
 - pełną nazwę rodzaju miodu (tj. nektarowy, spadziowy, nektarowo-spadziowy) i jego odmiany (odpowiednio np. wielokwiatowy, lipowy, gryczany, ze spadzi liściastej, ze spadzi iglastej);
 - kraj pochodzenia, tj. Polska;
 - ilość netto;
 - datę minimalnej trwałości;
 - warunki przechowywania;
 - weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny.
- Miodem odmianowym (np. lipowym, gryczanym, wrzosowym) możemy nazwać wyłącznie miód, w którym procentowa zawartość pyłku rośliny określającej odmianę występuje w znaczącej przewadze. Jeżeli nie mamy pewności, że miód pochodzi w większości z określonej rośliny, stosujemy nazwę: „Miód nektarowy wielokwiatowy”.
 - Miód musi spełniać wymagania jakościowe określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej.

3. SOKI OWOCOWE



- Nazwę „sok owocowy” możemy zastosować wyłącznie do produktu spełniającego wymagania rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych. Sok pomidorowy również podlega tym przepisom!
- Do soku owocowego i pomidorowego nie należy dodawać: wody, cukru, substancji słodzących, barwników czy konserwujących.

- Do soku pomidorowego można dodać: sól, przyprawy i zioła aromatyczne. Należy wymienić je w składzie produktu.
- Jeżeli sok poddano procesowi pasteryzacji, tę informację należy podać w oznakowaniu obok nazwy soku, np. „Sok jabłkowy pasteryzowany”.
- W nazwie soku podajemy również gatunek owocu użytego do jego wytworzenia, np. „Sok gruszkowy”, „Sok malinowy”. Nie podajemy wykazu składników w przypadku soku jednoskładnikowego, jeżeli jego nazwa jest identyczna z nazwą składnika, np. „Sok jabłkowy” (składniki: sok jabłkowy).
- W nazwie soku wytworzonego z kilku gatunków owoców podajemy wykaz gatunków tych owoców w kolejności malejącego objętościowego udziału, np. „Sok jabłko-gruszka-malina”. Jeżeli wytworzono sok z trzech lub większej liczby owoców można wykaz tych gatunków zastąpić określeniem „wielooowocowy” i zastosować nazwę „sok wielooowocowy” lub innym o podobnym znaczeniu lub wskazaniem liczby owoców użytych do wytworzenia soku. Producent zawsze podaje wykaz składników dla soków wytworzonych z dwóch lub większej liczby owoców.
- Jeżeli na etykiecie soku wytworzonego z dwóch lub więcej gatunków owoców podkreślamy dany składnik słownie, obrazowo lub graficznie albo składnik ten występuje w nazwie, należy podać procentową zawartość tego składnika w nazwie soku lub obok nazwy lub w wykazie składników w powiązaniu z tym składnikiem, np. „Sok jabłko-gruszka-malina” składniki: jabłko 60%, gruszka 30%, malina 10%.
- Nie podajemy na etykiecie soku określeń typu: „naturalny”, „zdrowy”, „nierozcieńczany”, „bez konserwantów” itp.
- Na etykiecie soku owocowego producent umieszcza:
 - dane producenta (tj. własne dane);
 - nazwę produktu uzupełnioną nazwą gatunku/gatunków, np. „sok jabłkowy”, „sok wielooowocowy”;
 - skład (nie dotyczy soków z jednego gatunku owoców);
 - procentową zawartość składników (w sokach zrobionych z dwóch lub więcej gatunków owoców);
 - ilość netto;
 - datę minimalnej trwałości (np. dla soków pasteryzowanych,

które można dłużej przechowywać) lub termin przydatności do spożycia (np. dla soków tłoczonych „jednodniowych” niepasteryzowanych, które szybko się psują);

- warunki przechowywania.

4. ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA



Świeże owoce i warzywa (nieobrane i niepokrojone) muszą spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odnie-

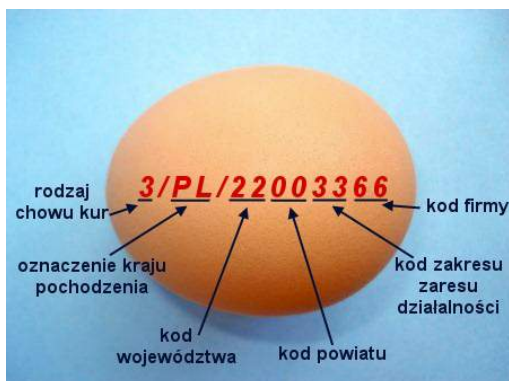
sieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.

- W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 wskazano szczegółowe normy handlowe dla wybranych gatunków owoców i warzyw oraz ogólną normę handlową dla pozostałych gatunków.
- Szczegółowa norma handlowa dotyczy m.in.: jabłek, sałaty, brzoskwiń, nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej i pomidorów.
- Ogólna norma handlowa dotyczy pozostałych świeżych owoców i warzyw, np.: śliwek, czereśni, marchwi, cebuli i kapusty.
- Możemy wystawić świeże owoce i warzywa na sprzedaż pod warunkiem, że w widocznym miejscu, w pobliżu produktu zamieścimy czytelne informacje dotyczące państwa pochodzenia oraz w stosowanych przypadkach: klasę jakości, odmianę lub typ handlowy (zgodnie z normą handlową). Sposób podania informacji nie może wprowadzać w błąd.
- Dane te podajemy niezależnie od danych wymaganych w miejscu sprzedaży żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego.
- Jeżeli producent zamierza sprzedawać świeże owoce i warzywa w opakowaniach, na każdym z tych opakowań musi zamieścić swoje dane identyfikujące (imię, nazwisko i adres) oraz kraj pochodzenia, a także inne informacje, o których mowa w normach handlowych, w zależności od postanowień danej normy (np. klasę jakości, odmianę, przedział wielkości).
- Szczegółowe informacje na temat wymagań dla świeżych owoców

i warzyw oraz norm handlowych znajdują się na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl w zakładce: kontrola jakości – owoce i warzywa.

- Wymagania dla ziemniaków zawarte są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków.

5. JAJA KURZE KONSUMPCYJNE



- Jaja muszą spełniać wymagania określone w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013

- § 16 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:

Jeżeli jaja są sprzedawane przez producentów bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu produkcji to nie muszą być:

- klasyfikowane według jakości i wagi
- znakowane kodem producenta
- oznakowanie nie musi spełniać wymagań określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.

Producent jaj utrzymujący nie więcej niż 50 kur nieśnych (średnia produkcja tygodniowa jaj – ok. 350 szt.). Sprzedający te jaja bezpośrednio konsumentowi finalnemu na obszarze województwa, na którym prowadzona jest produkcja lub województw sąsiadujących nie musi:

- klasyfikować jaj według jakości i wagi,
- znakować kodem producenta,
- oznakowanie nie musi spełniać wymagań określonych w części VI załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013. Ale w miejscu sprzedaży tych jaj dla konsumenta muszą być dostępne nazwa i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą, lub imię, nazwisko i adres producenta jaj.

W każdym innym przypadku (większa liczba kur, większy obszar sprzedaży) – jaja muszą być oznakowane – nawet, jeśli spełniają wymagania sprzedaży bezpośredniej.

Jaja kurze klasy A, czyli te przeznaczone do handlu detalicznego oznaczają się na skorupce numerami wyróżniającymi w trzech grupach: kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenie zakładu.

Kod systemu hodowli określa sposób produkcji jaj:

- „0” oznacza, że jajo pochodzi z produkcji ekologicznej,
- „1” oznacza, że jajo pochodzi z chowu na wolnym wybiegu,
- „2” oznacza, że jaja pochodzą z chowu ściółkowego,
- „3” oznacza jajko pochodzące z chowu klatkowego.

Kod państwa członkowskiego w Unii Europejskiej to skrótowe określenie nazwy państwa, w którym zarejestrowany jest dany zakład, na przykład PL. Kolejnymi oznaczeniami są oznaczenia zakładu, z którego dane jajko pochodzi. W skład takiego oznaczenia wchodzi dwucyfrowy kod województwa, kolejne dwie cyfry określają kod powiatu. Następne dwie cyfry oznaczają zakres działalności, natomiast ostatnie dwie określają kod firmy w danym powiecie. Jaja są również oznakowywane w zależności od swojej wagi. Jaja bardzo duże, o wadze równej lub przekraczającej 73 gramy oznaczają się symbolami XL. Jaja duże o wadze mieszczącej się w zakresie od 63 do 73 gram oznaczane są symbolem L. Jaja średnie o wadze od 53 do 63 gram posiadają oznaczenia w postaci dużej litery M, jaja o wadze poniżej 53 gram określa się, jako małe i znakuje literą S.

Znakowanie żywności bez opakowań



Szczegółowe dane na temat znakowania żywności nieopakowanej określa §19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. W przypadku produktów sprzedawanych bez opakowań lub pakowanych na

życzenie konsumenta miejscem prezentacji informacji o danym środku spożywczym będzie wywieszka w miejscu jego sprzedaży lub inny nośnik informacji dostępny bezpośrednio konsumentowi. Informacje, które muszą być podane do wiadomości konsumenta zgodnie z ww. rozporządzeniem to:

1. **Nazwa produktu**, który sprzedajemy – stosujemy zasady jak przy produkcie opakowanym.
2. **Wykaz składników** - stosujemy zasady jak przy produkcie opakowanym.
3. **Dane producenta** – tak jak w przypadku żywności opakowanej należy podać dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym żywność wyprodukowano.
4. **W przypadku pieczywa** – podajemy masę jednostkową oraz informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.



VIII. Podatek dochodowy w rolniczym handlu detalicznym – zwolnienia i obowiązki



Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników wprowadza także preferencje podatkowe dla podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny.

Przychody uzyskiwane ze sprzedaży przetworzonych w inny sposób niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyski-

wanych w ramach prowadzenia działów specjalnych produkcji rolnej i produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, zakwalifikowano do przychodów z innych źródeł.

Aby rolnik mógł skorzystać z preferencji podatkowych musi spełnić określone ustawą warunki prowadzenia sprzedaży:

- sprzedaż nie może być wykonywana na rzecz osób prawnych, jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej lub na rzecz osób fizycznych na potrzeby prowadzonej przez nie działalności gospodarczej,
- przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie odbywa się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze, z wyłączeniem uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tych zwierząt, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przemiału zbóż, wyłoczenia oleju lub soku oraz sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów przez rolnika prowadzącego działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- sprzedaż odbywa się wyłącznie: w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone, lub w miejscach przeznaczonych do prowadzenia handlu np. targowiska,
- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi, co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody,
- prowadzona jest ewidencja sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych odrębnie za każdy rok podatkowy.

Za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących z własnej uprawy,

Ewidencja sprzedaży przetworzonych przez rolników produktów roślinnych i zwierzęcych za rok podatkowy musi zawierać, co najmniej:

- numer kolejnego wpisu,
- datę uzyskania przychodu,
- kwotę przychodu,
- przychód narastająco od początku roku,
- ilość i rodzaj przetworzonych produktów.

Dzienne przychody należy ewidencjonować w dniu sprzedaży. Odnotowywanie przychodu narastająco pozwoli zauważyć, w którym momencie

przekraczamy kwotę 20 tys. zł. Ewidencje można sporządzać w wersji elektronicznej lub papierowej. W przypadku prowadzenia ewidencji sprzedaży niezgodnie z wymaganymi warunkami, organ podatkowy określi wartość niezewidencjonowanego przychodów w formie oszacowania.

Przechody ze sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego do kwoty 20 000 zł rocznie w ilościach nieprzekraczających maksymalnych limitów określonych w rozporządzeniu 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, są zwolnione przedmiotowo z podatku dochodowego. Powyższe zwolnienie ma charakter pomocy de minimis, co oznacza, że wysokość pomocy dla jednego podmiotu nie może przekroczyć łącznie równowartości 200 tys. euro w okresie ostatnich trzech lat podatkowych.

Jednocześnie wprowadzone zmiany w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne umożliwiają rolnikom sprzedającym przetworzone przez siebie produkty rolne w kwocie przekraczającej 20 000 zł korzystanie z ryczałtowej formy opodatkowania dochodów uzyskiwanych z tytułu tej sprzedaży. Ryczałt wynosi 2% uzyskanych przychodów. Korzystanie ze zryczałtowanej formy opodatkowania jest limitowane do wysokości 250 tys. euro rocznie, co oznacza, że wybór opodatkowania ryczałtem jest możliwy, jeżeli przychody z takiej sprzedaży w poprzednim roku nie przekroczyły tego limitu. O wyborze opodatkowania w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych ze sprzedaży przetworzonych przez siebie produktów rolnych rolnik musi poinformować naczelnika urzędu skarbowego właściwego ze względu na miejsce zamieszkania rolnika, nie później niż do dnia 20 stycznia roku podatkowego. Jeżeli obowiązek podatkowy powstaje w trakcie roku podatkowego rolnik musi złożyć oświadczenie o wyborze ryczałtu nie później niż do 20 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym uzyskał przychody ze sprzedaży przetworzonych produktów żywnościowych, albo do końca roku podatkowego, jeżeli pierwszy przychód uzyskał w grudniu roku podatkowego. Opodatkowanie ryczałtem przychodów z działalności rolniczego handlu detalicznego nie wyklucza równoczesnego prowadzenia przez rolnika pozarolniczej działalności gospodarczej. Przychodów opodatkowanych w formie ryczałtu nie łączy się z przychodami z innych źródeł podlegającymi opodatkowaniu na podstawie ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych. Korzystając ze zryczałtowanego podatku dochodowego należy pamiętać, że jest on pobierany od przychodów bez ich pomniejszenia o koszty uzy-

skania przychodów. Przychody ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych można pomniejszyć o przysługujące odliczenia np. stratę z lat ubiegłych, składki na ubezpieczenia społeczne, ulgę rehabilitacyjną, wydatki na Internet, dokonane darowizny na cele pożytku publicznego, kultu religijnego lub krwiodawstwa. Ryczałt jest płacony miesięcznie, w terminie do dnia 20 następnego miesiąca, a za grudzień w terminie złożenia zeznania rocznego tj. do dnia 31 stycznia następnego roku. Ryczałt można opłacać również kwartalnie, jeżeli otrzymane przychody ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych w roku poprzedzającym rok podatkowy nie przekroczyły kwoty stanowiącej równowartość 25.000 euro. Kwartalny ryczałt jest płatny w terminie do dnia 20 następnego miesiąca po upływie kwartału, za który ryczałt ma być opłacony, a za ostatni kwartał - w terminie złożenia zeznania tj. do 31 stycznia następnego roku. W przypadku wyboru kwartalnego opłacania ryczałtu należy o tym zawiadomić naczelnika urzędu skarbowego, w terminie do dnia 20 stycznia roku podatkowego. Korzystając z opodatkowania ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych, po zakończeniu roku, w terminie do 31 stycznia, należy złożyć zeznanie o wysokości uzyskanego przychodu, wysokości dokonanych odliczeń i należnego ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych (PIT-28 wraz załącznikiem PIT-28/A). Ryczałt jest fakultatywną formą opodatkowania, którą wybiera się składając stosowne oświadczenie. Jeżeli nie wybierzemy opodatkowania ryczałtem, to dochody uzyskane ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych podlegają opodatkowaniu na ogólnych zasadach według skali podatkowej ze stawkami 18% i 32% i po uwzględnieniu kwoty zmniejszającej podatek. W przypadku opodatkowania na ogólnych zasadach, uzyskane dochody są wykazywane w zeznaniu rocznym PIT-36 (bez obowiązku wpłacania zaliczek w trakcie roku podatkowego) składanym w terminie do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku podatkowym. Po ich zsumowaniu z innymi dochodami np. z dochodami ze stosunku pracy, dochody z tego tytułu podlegają opodatkowaniu według skali podatkowej. Ponieważ jest to podstawowa forma opodatkowania, nie trzeba zawiadamiać naczelnika urzędu skarbowego o korzystaniu z opodatkowania na ogólnych zasadach według skali podatkowej.

Opracowano na podstawie aktów prawnych:

1. Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U. poz. 1961);
2. Rozporządzenie 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. poz. 2159);
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz.U. poz. 2192);
4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U. poz. 2161);
5. 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, str., z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463),
6. 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, str. 1, z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34),
7. 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, str. 55, z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45),
8. 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. (Dz.Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str.1, z późn. zm.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str.200),

9. ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych. (Dz.Urz. UE L 338 z 22.12.2005, 1, z późn.zm.),
10. ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego), (Dz.Urz. UE. L 300 z 14.11.2009, str. 1, z późn. zm.),
11. Informacja na stronie MRIRW – „Rolniczy handel detaliczny - informacje podstawowe”;
12. Informacja na stronie GIS – „Wytyczne 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”;
13. Przepisy prawne regulujące wymagania w zakresie znakowania żywności:
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004:
 - w art. 9 – to co powinno być umieszczone na etykiecie żywności sprzedawanej w opakowaniu;
 - w art. 12 i załącznik VI – minimalna wysokość czcionki, jakiej używamy do wpisania informacji na etykietę;
 - art. 18 i 19 – sposób podawania wykazu składników oraz przykłady produktów, w których nie trzeba podawać wykazu składników;
 - art. 22 i załącznik VIII – przypadki, w których należy podać ile danego składnika jest w produkcie;
 - załącznik II – wykaz substancji alergennych, które trzeba w szczególności sposób podkreślić na etykiecie produktu;

- załącznik VI część A – informacje, które powinny być podane w nazwie żywności, np. sposób przetwarzania, jakiemu dany produkt został poddany (wędzenie, pieczenie, parzenie itp.);
 - załącznik VII część C – funkcje technologiczne (kategorie) dodatków do żywności;
 - załącznik VII część E - sposób podawania w wykazie składników składnika złożonego, np. kielbasy w leczyo lub czekolady w ciasteczkach;
 - załącznik X - sposób podawania na etykiecie okresu przydatności do spożycia danego produktu.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:
- w § 19. Informacje, jakie należy udostępnić konsumentowi przy sprzedaży żywności nieopakowanej - takiej, która zostanie zapakowana dopiero przy sprzedaży;
 - w § 12. informacje, które należy podać na etykiecie dżemów, galaretek, marmolad, konfitur i powideł;
 - w § 13. informacje, które należy podać na etykiecie soków lub nektarów owocowych;
 - w § 15. informacje, które należy podać na etykiecie miodów;
 - w § 18. Przypadki, kiedy można stosować na etykiecie mleka określenie „świeże”.
- Ustawa z dnia 4 listopada 2016 r. o zmianie ustawy, o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych:
- w art. 7b wymagania, jakie musi spełniać produkt, aby można na jego etykiecie umieścić określenie „Produkt polski”.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 601/2014 z dnia 4 czerwca 2014 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do kategorii żywności „Mięso” oraz w odniesieniu do stosowania określonych dodatków do żywności w surowych wyrobach mięsnych – zawiera informacje, do jakich polskich surowych wyrobów mięsnych można dodawać azotyny (substancje konserwujące).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności – zawiera informacje, jakie dodatki i w jakiej ilości można dodać do poszczególnych produktów.

- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu:
 - w art. 5 – w jaki sposób w zależności od gatunku zwierzęcia określić pochodzenie mięsa – miejsce chowu i miejsce uboju.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007:
 - w załączniku VII część III i IV – podano definicje dotyczące mleka i jego przetworów;
 - w załączniku VII dodatek II – podano wymagania dla masła, margaryny i innych tłuszczów do smarowania.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych - zawiera definicje przetworów owocowo-warzywnych oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu – zawiera definicję miodu wymagania jakie produkt musi spełniać, aby mógł być nazwany miodem.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych – zawiera definicje soków i nektarów oraz wymagania dla surowców, z których mogą być produkowane.
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw.
 - w art. 3-7 - informacje o normach handlowych, wyjątkach i zwolnieniach od stosowania norm handlowych, znakowania

- oraz informacji, jakie należy podać na etapie sprzedaży detalicznej;
- w Załączniku I podano normy handlowe: szczegółowe m. in. dla jabłek, sałaty, brzoskwiń, nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej i pomidorów oraz ogólne dla pozostałych świeżych owoców i warzyw, np. śliwek, czereśni, marchwi, cebuli i kapusty.
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków – zawiera wymagania jakościowe.
 - Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki – zawiera wymagania dotyczące znakowania.

