

2017

***PYTANIA I ODPOWIEDZI DO REGULACJI  
PRAWNYCH DOTYCZĄCYCH ROLNICZEGO  
HANDLU DETALICZNEGO (RHD)***



## **1. Definicja rolniczego handlu detalicznego (RHD)**

Odnosi się do żywności produkowanej w całości lub części z własnej uprawy, chowu, hodowli podmiotu działającego na rynku spożywczym i dostarczanej bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

## **2. Wymagania prawne i ogólne zasady związane z prowadzeniem produkcji w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD)**

Produkcja i zbywanie żywności nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne. Zgodnie z prawem żywnościowym, za bezpieczeństwo żywności odpowiada producent.

**Pytanie:** *Jakie wymagania prawne należy spełniać w ramach RHD?*

**Odpowiedź:** Przy produkcji w ramach RHD obowiązują przepisy określone w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 i rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 (biorąc pod uwagę zasadę elastyczności) oraz w przepisach wydanych w trybie tego rozporządzenia (rozporządzenie Komisji (WE) 2073/2005). Obowiązuje również rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

Ponadto w Dzienniku Ustaw została ogłoszona niezbędna do rozpoczęcia procesu rejestracji rolniczego handlu detalicznego ustawa oraz rozporządzenia wykonawcze do tej ustawy:

- 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).

**Pytanie:** *Jaka inspekcja sprawuje nadzór nad żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (tzw. żywności złożonej) znajdujące się w RHD?*

**Odpowiedź:** Inspekcja Weterynaryjna jest właściwa do realizacji zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (tzw. żywności złożonej) znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym

(niezależnie od tego, czy taka żywność złożona zawiera przetworzone, czy też nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego oraz niezależnie od udziału ilościowego produktów pochodzenia zwierzęcego w składzie produktu złożonego) i jako taka wykonuje te zadania w szczególności przez sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem tego rodzaju żywności.

W przepisach prawnych nie przewidziano wyłączeń dotyczących zakresu realizacji zadań Inspekcji Weterynaryjnej uzależnionych np. od składu takiej żywności.

Należy podkreślić, że w przypadku gdy np. jeśli składnikiem produktu złożonego wytwarzanego w ramach rolniczego handlu detalicznego jest surowiec/produkt pochodzenia zwierzęcego (np. jaja lub twaróg), który został zakupiony w obrocie np. w sklepie, to nadzór nad taką działalnością w ramach rolniczego handlu detalicznego pełni również Inspekcja Weterynaryjna.

**Pytanie:** *W jaki sposób rozpocząć działalność związaną z RHD?*

**Odpowiedź:** W pierwszej kolejności należy zarejestrować taką działalność. W celu dokonania takiej rejestracji należy złożyć, w przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży:

1. produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) – **do właściwego powiatowego lekarza weterynarii** – wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów w formie pisemnej, w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności lub
2. żywności pochodzenia niezwierzęcego – **do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego**– wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną nie są zobowiązane do sporządzania projektu technologicznego.

**Pytanie:** *Czy rolnik składając wniosek o rejestrację musi określić rodzaj wytwarzanej żywności?*

**Odpowiedź:** Rolnik musi określić rodzaj i zakres prowadzonej działalności (na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego). Przykładowy wzór wniosku o rejestrację działalności u powiatowego lekarza weterynarii (do dobrowolnego stosowania) został zamieszczony na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii, zgodnie z podaną poniżej ścieżką dostępu: [www.wetgiw.gov.pl](http://www.wetgiw.gov.pl) → *Poprzednia wersja strony* → *Higiena prod. pochodzenia zwierz.* → *Przykładowy wzór wniosku o wpis zakładu prowadzącego rolniczy handel detaliczny*

*produktami pochodzenia zwierzęcego i żywnością złożoną do rejestru zakładów prowadzonego przez PLW.*

Szczegółowe informacje dotyczące rejestracji są zawarte w prezentacji umieszczonej na stronie GIW zgodnie z następującą ścieżką dostępu: [www.wetgiw.gov.pl](http://www.wetgiw.gov.pl) → *Poprzednia wersja strony* → *Higiena prod. pochodzenia zwierz.* → *Rolniczy handel detaliczny* → *Prezentacje dotyczące rolniczego handlu detalicznego* → *RHD rejestracja.*

**Pytanie:** *Jaki weterynaryjny numer identyfikacyjny powinien zostać nadany przy prowadzeniu zarówno sprzedaży bezpośredniej, jak i RHD?*

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisami rozporządzenia MRiRW z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, weterynaryjny numer identyfikacyjny nadawany zakładom prowadzącym rolniczy handel detaliczny powinien zawierać w piątej i szóstej cyfrze symbol „35”. Jeżeli w zakładzie prowadzi się więcej niż jeden z rodzajów działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, powiatowy lekarz weterynarii w weterynaryjnym numerze identyfikacyjnym nadawanym takiemu zakładowi wskazuje symbol określający rodzaj działalności podstawowej prowadzonej przez ten zakład.

Tym samym, jeżeli podmiot prowadzi już zarejestrowaną sprzedaż bezpośrednią, a dodatkowo złożył wniosek o zarejestrowanie kolejnej działalności w postaci rolniczego handlu detalicznego, to powiatowy lekarz weterynarii powinien zmienić ostateczną decyzję o zarejestrowaniu sprzedaży bezpośredniej poprzez rozszerzenie działalności o rolniczy handel detaliczny, pozostawiając ten sam numer (symbol „56”) lub nadając nowy (symbol „35”), jeżeli rolniczy handel detaliczny byłby działalnością podstawową.

**Pytanie:** *Czy w ramach rolniczej sprzedaży detalicznej podmiot ma obowiązek zgłoszenia do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych?*

**Odpowiedź:** W myśl przepisów art. 44a ust. 1 pkt 3 w rozdziale 10 „Rolniczy handel detaliczny” w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – produkcja i zbywanie żywności w ramach RHD podlegają nadzorowi organów odpowiednio PIS albo IW.

Podmioty prowadzące RHD zobowiązane są do złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów prowadzonego odpowiednio przez PLW (w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej) lub państwowego powiatowego inspektora sanitarnego/państwowego granicznego inspektora sanitarnego (w przypadku żywności pochodzenia roślinnego). Z kolei w świetle przepisów art. 17 ust. 1 pkt 1 lit. i) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do zadań IJHAR-S należy m.in. kontrola żywności w RHD

w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 29b ww. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zgodnie z art. 12 ust. 2 ww. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych rolnicy, w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników, w zakresie prowadzonej działalności rolniczej, z wyłączeniem działalności polegającej na znakowaniu i pakowaniu jaj, są zwolnieni z wymogu zgłoszenia wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi. Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników zmian w tym zakresie nie wprowadziła. IJHAR-S będzie otrzymywała informacje dotyczące rolników, którzy podjęli działalność w ramach RHD za pośrednictwem PIS oraz IW.

**Pytanie:** *W jaki sposób ma się odbywać rejestracja spółki z ograniczoną odpowiedzialnością jako RHD?*

**Odpowiedź:** Przepisy znajdujące zastosowanie w tej sprawie określają zasady prowadzenia rolniczego handlu detalicznego stanowiąc m.in. że produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika (art. 44a ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149)). Ograniczenie to nie dotyczy wykonywania pracy na rzecz podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny na podstawie umowy o pracę, czy też umów cywilnoprawnych. Brak jest również ograniczeń co do prowadzenia rolniczego handlu detalicznego przez osoby prawne (jak np. spółka z ograniczoną odpowiedzialnością), co można wywodzić z przepisu art. 44a ust. 2 pkt 2 lit. a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z treści tego przepisu wynika, że w miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta dane obejmujące imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny). Należy przy tym zwrócić uwagę na fakt, że w art. 21 ust. 1 pkt 71a ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2016. poz. 2032) zawarto zwolnienie podatkowe, zgodnie z którym wolne od podatku dochodowego są przychody, o których mowa w art. 20 ust. 1 c tej ustawy, do kwoty 20 000 zł rocznie, ze sprzedaży produktów nieprzekraczającej ilości, która może być zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ww. zwolnienie podatkowe pozostaje jednak bez wpływu na możliwość rejestracji zakładu prowadzącego rolniczy handel detaliczny przez powiatowego lekarza weterynarii, o ile spełnione są zasady dotyczące takiego handlu wynikające z przepisów prawa żywnościowego. Złożenie przez spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością, która zatrudnia pracowników, wniosku o wpis do rejestru

zakładów, o którym mowa w art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242), zakładu prowadzącego rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego nie stanowi podstawy do odmowy przez powiatowego dokonania takiego wpisu, niezależnie od charakteru zwolnień podatkowych przewidzianych dla rolniczego handlu detalicznego wynikających z przepisów ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych.

**Pytanie:** *W jaki sposób odnosić się do zapisu 50% udziału w produkcji surowców pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu?*

**Odpowiedź:** Zapis ten jest zawarty w części podatkowej (jest istotny dla służb skarbowych). Jeśli rolnik chce korzystać z ulg podatkowych przewidzianych dla RHD, powinien on zapewnić, że ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji tego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu z wyłączeniem wody. Dla służb weterynaryjnych istotny jest zapis: w całości lub w części z własnej uprawy, chowu, hodowli (tj. bez określonej ilości procentowej). Czyli w tym przypadku jest mowa o jakimkolwiek udziale własnej produkcji, nawet niewielkim.

**Pytanie:** *Jakie dokładnie przepisy dotyczące układu i wykończenia pomieszczeń obowiązują rolnika w ramach RHD?*

**Odpowiedź:** W zakresie konstrukcji, organizacji i wyposażenia zakładów, w których prowadzona jest działalność związana z RHD obowiązują przepisy rozporządzenia nr 852/2004. Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku, gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale I oraz II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne). Powyższa zasada nie zwalnia prowadzących RHD z obowiązku spełnienia innych wymogów higienicznych ustanowionych w ww. rozporządzeniu, co do których nie przewidziano odstępstw lub wyłączeń dla podmiotów działających na rynku spożywczym.

**Pytanie:** *Czy wytwarzanie serów dojrzewających i wędlin w ramach RHD będzie wymagało spełnienia takich wymogów weterynaryjnych jak dla MLO w zakresie wyposażenia pomieszczeń?*

**Odpowiedź:** Tak. Wymagania higieniczne dla działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz RHD są analogiczne i opierają się na wymaganiach zawartych w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002, nr 852/2004 oraz nr 1169/2011. Różnice dotyczą obszaru na którym produkty wytwarzane w ramach tych działalności mogą być wprowadzane do obrotu oraz możliwości prowadzenia w ramach RHD dostaw do innych zakładów detalicznych.

**Pytanie:** *Założeniem ustawy jest produkcja w domach mieszkalnych, zatem jak wyglądają wymagania sanitarne w przypadku produkcji w budynkach zlokalizowanych na terenie gospodarstwa?*

**Odpowiedź:** W przypadku produkcji prowadzonej w ramach RHD w budynkach zlokalizowanych na terenie gospodarstwa powinny zostać spełnione wymagania, o których mowa w przepisach rozporządzenia nr 852/2004, w szczególności w załączniku II do tego rozporządzenia.

**Pytanie:** *Czy w ramach RHD rolnik może dzierżawić budynki inwentarskie do produkcji surowca?*

**Odpowiedź:** Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników nie wprowadza ograniczeń w tym zakresie. Należy jednak zapewnić, że w miejscu produkcji surowca zostaną spełnione odpowiednie wymagania higieniczne. Z przepisów wynika obowiązek zgłaszania lokalizacji zakładów (budynków), które będą wykorzystywane w procesie produkcji żywności we wniosku o wpis do rejestru zakładów oraz konieczność spełnienia odpowiednich wymagań higienicznych.

**Pytanie:** *Czy są ograniczenia rodzajów produktów do wprowadzania w ramach RHD?*

**Odpowiedź:** Istnieje możliwość produkcji i sprzedaży żywności jedynie z grup towarowych 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.

**Pytanie:** *Czy obowiązują limity sprzedaży żywności zbywanej w RHD?*

**Odpowiedź:** Tak, limity te zostały określone 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. Przykładowo:

- Załącznik II pkt 15 tego rozporządzenia określa ilość żywności, w tym gotowych posiłków (potraw), zawierających jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia

zwierzęcego. Limit ten określa wagę wszystkich gotowych produktów złożonych (a nie osobno dla każdego rodzaju produktu złożonego).

- Załącznik IV pkt 1 tego rozporządzenia określa, że świeże mięso wołowe, wieprzowe, baranie, kozie, końskie, lub produkowane z tego mięsa surowe wyroby mięsne lub mięso mielone. Limit określa łączną sumę tych produktów (a nie osobno dla każdego rodzaju mięsa).

- Załącznik IV Pkt 8 rozporządzenia dotyczy gotowych posiłków (potraw) z produktów pochodzenia zwierzęcego. Limit ten określa łączną ilość posiłków (potraw) pochodzenia zwierzęcego którą rolnik może wyprodukować w ramach RHD.

**Pytanie:** *Czy istnieje możliwość równoległego prowadzenia działalności w ramach sprzedaży bezpośredniej (SB) i RHD. Czy limity produkcji sumują się? Czy rolnik może prowadzić jednocześnie sprzedaż bezpośrednią (np. mleko, mięso drobiowe), dostawy bezpośrednie (np. ogórki kiszone) oraz RHD (szatkowaną kapustę kiszoną oraz ćwikłę z chrzanem)?*

**Odpowiedź:** Istnieje możliwość równoległego prowadzenia działalności związanej z dostawami bezpośrednimi, sprzedażą bezpośrednią oraz rolniczym handlem detalicznym. W przypadku prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz rolniczego handlu detalicznego, limity produkcji nie sumują się tj. obowiązują oddzielne limity produkcji dla sprzedaży bezpośredniej oraz oddzielne dla rolniczego handlu detalicznego.

**Pytanie:** *Czy w ramach RHD rolnik może sprzedawać produkty przetworzone do restauracji, stołówek szkolnych, przedszkoli itp.?*

**Odpowiedź:** Odbiorcą żywności wytworzonej w ramach RHD może być wyłącznie konsument końcowy. Wynika to z faktu, że RHD to jedna z form handlu detalicznego. Rolnicy planujący prowadzenie dostaw wytworzonej żywności do restauracji, stołówek szkolnych, czy też przedszkoli powinni rozważyć podjęcie działalności w ramach:

- a. produkcji podstawowej/pierwotnej (surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego),
- b. dostaw bezpośrednich (surowce pochodzenia roślinnego),
- c. sprzedaży bezpośredniej (surowce pochodzenia zwierzęcego, mięso drobiu i zajęczaków oraz zwierząt łownych),
- d. działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (produkty pochodzenia zwierzęcego inne niż surowce) lub
- e. zakładów zatwierdzonych (produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego).



**Pytanie:** *Gdzie może być prowadzona sprzedaż w RHD? Czy tylko kiermasze, targi i własne gospodarstwo?*

**Odpowiedź:** Z punktu widzenia przepisów prawa żywnościowego nie ma ograniczeń w tym zakresie, pod warunkiem, że miejsce sprzedaży spełnia wymagania higieniczne i jest odpowiednio oznakowane. Jeżeli jednak rolnik zamierza korzystać z ulg podatkowych przewidzianych dla RHD powinien prowadzić sprzedaż przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych wyłącznie w miejscach:

- a) w których produkty te zostały wytworzone, lub
- b) przeznaczonych do prowadzenia handlu.

**Pytanie:** *Czy koło łowieckie może założyć RHD?*

**Odpowiedź:** Nie może ponieważ myśliwi nie są hodowcami zwierząt łownych.

**Pytanie:** *Jeżeli sprzedaż produktów wytworzonych w ramach RHD następuje w innym powiecie niż miejsce jego wytworzenia, to czy należy ten fakt zgłosić do powiatowej inspekcji sanitarnej lub do powiatowego lekarza weterynarii?*

**Odpowiedź:** Nie ma obowiązku każdorazowego informowania PLW lub PSSE o zamiarze sprzedaży żywności w ramach RHD w innym powiecie niż miejsce jej wytworzenia. Podmioty prowadzące RHD żywnością powinny się zarejestrować odpowiednio u PLW lub w PSSE terenowo właściwego/właściwej dla prowadzenia tej działalności (np. tam gdzie produkowany jest ser/szynka lub dżem/sok), zaś we wniosku wskazane jest podanie istotnych informacji dot. tej działalności (np. gdzie planuje się jej zbywanie). W przypadku problemów z wypełnieniem wniosku należy skontaktować się z właściwym/właściwą terenowo PLW lub PSSE.

**Pytanie:** *Odbiorcą w ramach RHD jest konsument końcowy, a co w przypadku gdy rolnik posiada punkt sprzedaży w korporacji?*

**Odpowiedź:** Odbiorcą końcowym żywności zbywanej w ramach RHD powinien być konsument finalny. Ponadto w zbywaniu żywności w ramach takiego handlu, w ograniczonym zakresie może uczestniczyć pośrednik. Udział takiego pośrednika, który sam jest producentem w zakresie RHD, został dopuszczony podczas zbywania takiej żywności w trakcie wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, pod warunkiem, że taki pośrednik zbywa żywność:

- a) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach RHD,

b) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący RHD na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach RHD, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

**Pytanie:** *Czy zbywanie żywności w ramach RHD może być dokonywane z udziałem pośrednika?*

**Odpowiedź:** Zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego co do zasady nie może być dokonywane z udziałem pośrednika.

Udział pośrednika w zbywaniu żywności w ramach takiego handlu został dopuszczony jedynie podczas zbywania takiej żywności w trakcie wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tej żywności, pod warunkiem, że taki pośrednik zbywa żywność:

- 1) wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- 2) wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

Pośrednik prowadzący rolniczy handel detaliczny zbywający żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący taki handel podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu:

- 1) prowadzi dokumentację umożliwiającą określenie ilości tak zbywanej żywności odrębnie dla każdego podmiotu,
- 2) przekazuje ww. dokumentację podmiotowi, którego żywność zbywał, niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu.

Szczegółowe informacje dotyczące sposobu przekazywania takich danych przez pośrednika został zawarty w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

**Pytanie:** *RHD nie może być dokonywany przez pośrednika, z wyjątkiem sprzedaży takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji żywności, zatem, czy istnieją ograniczenia co do ilości zbywanej żywności?*

**Odpowiedź:** Tak. Ilość żywności zbywaną w ramach RHD z udziałem pośrednika należy uwzględnić w limitach wskazanych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach RHD oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

**Pytanie:** *Jak powinien być rejestrowany pośrednik?*

**Odpowiedź:** Jest on rejestrowany jako RHD, nie ma obowiązku oddzielnego rejestrowania pośrednika. Dobrym zwyczajem powinna być zasada informowania o zamiarze pośredniczenia, natomiast nie ma takiego obowiązku.

**Pytanie:** *Kto odpowiada za żywność którą sprzedaje pośrednik?*

**Odpowiedź:** Producent żywności.

**Pytanie:** *Przy sprzedaży okazjonalnej na festynach, targach, wystawach pośrednik prowadzi dokumentację sprzedanego towaru pobranego z danego gospodarstwa, a następnie ma ją przekazać producentowi. W takim razie pośrednik prowadzi dokumentację dla każdego producenta osobno -jak to oznacza - wystarczy imię i nazwisko, czy są jakieś inne wymogi?*

**Odpowiedź:** Pośrednik zbywający żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący RHD podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu jest zobowiązany prowadzić dokumentację umożliwiającą określenie ilości tak zbywanej żywności odrębnie dla każdego podmiotu. Przepisy prawa nie precyzują jak pośrednik powinien oznaczać taką dokumentację, niemniej jednak w celu umożliwienia identyfikacji prowadzonej dokumentacji z konkretnym podmiotem, powinien w niej wskazać np. imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres tego podmiotu.

**Pytanie:** *Czy sprzedaż w ramach RHD może odbywać się przez internet? Jeżeli tak, to jak w takiej sytuacji identyfikować odbiorcę finalnego?*

**Odpowiedź:** Z punktu widzenia wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywności możliwe jest zbywanie żywności w ramach RHD „na odległość” (sprzedaż wysyłkowa) przez podmiot prowadzący taki handel, bez udziału pośredników, bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Identyfikacja odbiorcy finalnego (konsumenta finalnego) nie jest konieczna, niemniej jednak w przypadku jednoznacznego stwierdzenia, że odbiorcą jest np. sklep, restauracja, czy stołówka, nie należy dokonywać takiej sprzedaży.

**Pytanie:** *Czy rolnik może wysłać wytwarzane produkty np. pocztą, kurierem w każde miejsce w Polsce?*

**Odpowiedź:** Tak. Należy jednak pamiętać, że żywność powinna być przesyłana/transportowana w warunkach zapewniających jej bezpieczeństwo, w tym w odpowiedniej temperaturze.

**Pytanie:** *Czy gospodarstwa agroturystyczne mogą prowadzić działalność w ramach RHD?*

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

**Pytanie:** *Czy rolnik sprzedający swoje produkty na targu będzie miał obowiązek wystawienia przy stoisku tablicy, takiej jak na budynku i czy będzie musiał mieć przy sobie „decyzję” o rejestracji w PIS lub PIW?*

**Odpowiedź:** W każdym miejscu zbywania żywności w ramach RHD umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

- a) napis „rolniczy handel detaliczny”,
- b) dane obejmujące imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego RHD, adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego RHD, o ile taki numer został nadany.

Przepisy te nie nakładają obowiązku posiadania przez rolnika w miejscu sprzedaży dokumentu potwierdzającego rejestrację, jednakże wskazane jest posiadanie w miejscu sprzedaży pełnej informacji o tym gdzie działalność jest zarejestrowana i w jakim zakresie.

**Pytanie:** *Jak należy znakować żywność w ramach RHD?*

**Odpowiedź:** Znakując środki spożywcze oferowane konsumentom w ramach RHD należy wziąć pod uwagę przepisy zawarte w rozporządzeniu nr 1169/2011 oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Do podstawowych informacji jakie muszą znaleźć się w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego zgodnie z ww. rozporządzeniem nr 1169/2011 należą:

- a) nazwa żywności,
- b) wykaz składników; ze wskazaniem składników powodujących alergię lub nietolerancję oraz procentowej zawartości najważniejszych składników,
- c) ilość netto żywności,
- d) data trwałości,

- e) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia,
- f) imię i nazwisko oraz adres producenta,
- g) instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione,
- h) numer partii produkcyjnej.

Dodatkowo należy zwrócić uwagę na konieczność podania informacji o ewentualnym możliwym zanieczyszczeniu alergennymi substancjami, które nie były celowo dodawane, a mogą stanowić zagrożenie dla konsumenta.

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 w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych to:

- a) nazwa środka spożywczego,
- b) imię i nazwisko producenta (rolnika),
- c) wykaz składników zaprezentowany w ten sam sposób jak w przypadku żywności opakowanej,
- d) klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów,
- e) w przypadku pieczywa – dodatkowo:
  - masa jednostkowa,
  - informacja „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Przy znakowaniu należy wziąć pod uwagę również szczegółowe wymagania dla wybranych grup produktów m.in. miodu, dżemów i innych przetworów owocowych, soków i nektarów itd.

W MRiRW na ostatnim etapie przygotowań znajdują się wytyczne dotyczące znakowania żywności zbywanej w ramach RHD, które będą wkrótce zamieszczone na stronie internetowej MRiRW. Dotychczas szkolenia z tego zakresu przeprowadzała IJHAR-S, która również na bieżąco służy pomocą w wyjaśnianiu wątpliwości związanych ze znakowaniem środków spożywczych.

**Pytanie:** *Jak należy pakować żywności w RHD?*

**Odpowiedź:** Przede wszystkim żywność wytwarzana w ramach RHD powinna być pakowana przy użyciu takich metod i w taki sposób, aby nie została zanieczyszczona bądź nie uległa zepsuciu.

Należy także pamiętać, że do pakowania trzeba stosować materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i zbiorczych żywności zostały także zawarte w rozporządzeniu nr 852/2004 (załącznik II rozdział X). Informacja na opakowaniu produktu powinna spełniać wymagania rozporządzenia nr 1169/2011.

**Pytanie:** *Czy produkcja może być prowadzona w przystosowanym pomieszczeniu znajdującym się w innym budynku niż dom mieszkalny, np. budynek gospodarczy przystosowany na tzw. kuchnię letnią?*

**Odpowiedź:** Tak. Do prowadzenia produkcji w ramach RHD można wykorzystywać każdego rodzaju pomieszczenia przy założeniu, że w miejscu prowadzenia produkcji zostaną spełnione wymagania, o których mowa w przepisach rozporządzenia nr 852/2004, w szczególności w załączniku II do tego rozporządzenia. Informację o prowadzeniu produkcji w tego typu pomieszczeniach powinno się zgłosić przy rejestracji zakładu.

**Pytanie:** *Czy możliwa jest produkcja w kuchni domowej z rozdzieleniem czasowym produkcji i produkcji na użytek domowników?*

**Odpowiedź:** Tak. Produkcja w kuchni domowej z rozdzieleniem czasowym produkcji w ramach RHD oraz produkcji na użytek domowników jest możliwa. Zasady dotyczące rozdziału czasowego powinny być opisane przez rolnika w uproszczonej procedurze kontroli wewnętrznej, która stosowana jest w praktyce. Konieczne jest także odpowiednie przygotowanie pomieszczenia kuchennego zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu nr 852/2004 (dokładne uprzątnięcie powierzchni roboczych, ich mycie, jak również sprzętu), a następnie jest możliwe prowadzenie produkcji w ramach RHD. Po przeprowadzeniu takiego cyklu produkcyjnego w ramach RHD, można przygotować żywność dla domowników. Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu produkcji z zakresu RHD należy znowu odpowiednio przygotować pomieszczenie kuchenne zgodnie z wymaganiami rozporządzenia nr 852/2004.

**Pytanie:** *Według jakich kryteriów będą sprawdzane ogólnie przyjęte wymogi utrzymania poziomu higieny w miejscu przetwarzania płodów rolnych (np. w kuchni rolnika) i czy na pewno rolnik może przetwarzać we własnej kuchni z wykorzystaniem urządzeń domowych?*

**Odpowiedź:** Wymogi higieniczne będą weryfikowane według kryteriów bezpieczeństwa żywności i oceny ryzyka. W ramach RHD rolnik może przetwarzać żywność m.in. we własnej kuchni przy zachowaniu warunków higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004. Obowiązuje przy tym zasada, że w przypadku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń

gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale I oraz II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne).

Każdy przypadek powinien być jednak rozpatrywany indywidualnie, biorąc pod uwagę stan kuchni, wyposażenie 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 zwierząt kopytnych 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 to wymagane. Należy stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz uproszczoną procedurę opartą na zasadach systemu HACCP. Można korzystać ze stosownych poradników w tym zakresie. Więcej informacji znajduje się w prezentacjach dostępnych na stronie internetowej Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, w Wytycznych Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach RHD (<http://gis.gov.pl/zywnosc/informacje-dla-przedsiębiorcy/poradniki-wytyczne-ulotki>) oraz w dokumentach Komisji Europejskiej: „Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych” dostępne pod adresem: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_pl.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_pl.pdf) ; „Dokument roboczy służb Komisji w sprawie interpretacji niektórych przepisów dotyczących elastyczności, przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny. Najczęściej zadawane pytania. Wytyczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego” dostępny pod adresem: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-hygiene-faq\\_all\\_business\\_pl.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-hygiene-faq_all_business_pl.pdf) oraz „Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” dostępne pod adresem: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=EN) .

**Pytanie:** Czy w przypadku rozpoczęcia działalności w ramach RHD prowadzonej w kuchni letniej w ogrodzie, zajmującej się produkcją kielbas, które zapisy załącznika II rozporządzenia (WE) 852/2004 są obligatoryjne?

**Odpowiedź:** W przypadku produkcji w kuchni domowej w ramach rolniczego handlu detalicznego nie obowiązują przepisy załącznika II rozdziału I oraz rozdziału II. Podczas prowadzenia produkcji w kuchni domowej w rolniczym handlu detalicznym obowiązują następujące przepisy załącznika II:

- rozdział III – wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak 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

oraz

- rozdział IV, który jest stosowany do wszelkiego transportu, czyli również do transportu produktów wyprodukowanych w ramach RHD w kuchni domowej,
- rozdział V – wymagania dla sprzętu
- rozdział VI – odpady żywnościowe
- rozdział VII – zaopatrzenie w wodę
- rozdział VIII – higiena osobista
- rozdział IX – przepisy odnoszące się do środków spożywczych
- rozdział X – przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych
- rozdział XI – obróbka cieplna
- rozdział XII – szkolenie.

*Uwaga:* przepisy załącznika II rozdziałów V-XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, w tym również produkcji w „kuchniach domowych” w rolniczym handlu detalicznym.)

Zgodnie z załącznikiem II rozporządzenia (WE) nr 852/2004, rozdział II tego załącznika stosuje się do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc spożywania i pomieszczeń, dla których stosuje się rozdział III, a więc w przypadku prowadzenia produkcji w ramach rolniczego handlu detalicznego poza własną kuchnią domową np. w oddzielnym budynku przeznaczonym do produkcji. W przypadku prowadzenia działalności poza własną kuchnią domową np. w oddzielnym budynku istnieje konieczność spełnienia następujących wymagań załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004:

- rozdział I – ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (innych niż wymienione w rozdziale III),



- rozdział II – szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III),
- rozdziałów IV – XII rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

**Pytanie:** *Czy rolnik, który ma zatwierdzoną kuchnię w ramach RHD w budynku mieszkalnym przez odpowiednie służby (w zależności jaki produkt przetwarza, roślinny czy zwierzęcy) może ją wynająć innemu rolnikowi w ramach funkcjonowania inkubatora kuchennego?*

**Odpowiedź:** Przepisy regulujące RHD nie zabraniają wynajmu pomieszczeń, w których prowadzona jest ww. działalność innej osoby w ramach funkcjonowania inkubatora kuchennego.

Rolnik rozpoczynający działalność w zakresie RHD jest zobowiązany jedynie do uzyskania wpisu do rejestru zakładów prowadzonego przez właściwy terenowo organ PIS lub IW. Zatem kuchnia domowa w budynku mieszkalnym rolnika nie podlega zatwierdzeniu. Jeżeli rolnik chciałby wynająć kuchnię domową u innego rolnika, który sam też prowadzi RHD i chciałby produkować w niej żywność w ramach RHD, powinien zgłosić to przy składaniu wniosku o wpis do rejestru. W sytuacji, gdy rolnik korzysta ze zwolnień podatkowych powinien liczyć się z wymogiem, że sprzedaż żywności w ramach RHD może odbywać się wyłącznie w miejscach, w których produkty te zostały wytworzone lub w miejscach przeznaczonych do prowadzenia handlu.

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

**Pytanie:** *Czy w ramach RHD planowane jest również wprowadzenie zmian i dopuszczenie do przetwórstwa budynku gospodarczego oraz świetlic wiejskich?*

**Odpowiedź:** W ramach RHD, co do zasady, nie wyklucza się wykorzystywania do przygotowywania i przetwarzania produktów przez podmiot prowadzący RHD infrastruktury należącej do innych przedsiębiorstw spożywczych, przy założeniu, że w miejscu prowadzenia produkcji zostaną spełnione wymagania, o których mowa w przepisach rozporządzenia nr 852/2004, w szczególności w załączniku II do tego rozporządzenia i przedsiębiorstwa te zostaną zarejestrowane przez właściwe organy do prowadzenia działalności w zakresie produkcji środków spożywczych.

**Pytanie:** *Czy rolnik przetwarzający i sprzedający żywność w ramach RHD musi mieć aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych?*

**Odpowiedź:** Tak. Rolnik produkujący i sprzedający żywność w ramach RHD powinien uzyskać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

**Pytanie:** *Jeśli w rodzinie rolnika pojawił się problem np. grypy jelitowej, wówczas kto i kiedy decyduje, że rolnik i domownicy są zdrowi i mogą dalej wytwarzać np. pierogi, wędliny? Czy w tej sytuacji wystarczy tylko pewność rolnika, że wszyscy już wyzdrowieli i nie ma żadnych obaw co do skażenia produkowanej żywności?*

**Odpowiedź:** Zgodnie z ogólną zasadą prawa żywnościowego zawartą w rozporządzeniu nr 178/2002 to producent jest odpowiedzialny za produkowaną przez siebie żywność. W przypadku RHD to rolnik jest zatem odpowiedzialny za bezpieczeństwo produkowanej przez siebie i ewentualnie domowników żywności. W przypadku choroby rolnika czy domowników powinni oni wstrzymać się od produkowania żywności do czasu ustąpienia choroby. Po ustaniu symptomów chorobowych, wskazane jest aby lekarz poświadczył, że stan zdrowia rolnika czy jego domowników jest właściwy do tego, by mogli dalej produkować żywność.

### **3. Pytania odnośnie żywności pochodzenia zwierzęcego**

**Pytanie:** *Czy w ramach RHD rolnik może kupić/dokupić mięso świeże i sprzedać je jako świeże mięso?*

**Odpowiedź:** Nie może, ponieważ nie ma wtedy spełnionego wymogu pochodzenia z własnej uprawy, chowu, hodowli, ten element musi dotyczyć każdego produktu, który wytworzył rolnik.

**Pytanie:** *Czy rolnik produkujący wyroby mięsne posiadający mięso wieprzowe z uboju świń pochodzących z własnego gospodarstwa może dokupić do produkcji surowiec wołowy i dodatki, czy tylko dodatki niezbędne do wyprodukowania wyrobów?*

**Odpowiedź:** Tak. Do wytworzenia produktów i wyrobów mięsnych można dokupić zarówno mięso z legalnie działającego źródła, jak i niezbędne w procesie produkcji dodatki. Należy przy tym pamiętać, że do produkcji w ramach RHD nie można wykorzystywać mięsa pozyskanego w ramach tzw. „uboju na użytek własny”. W przypadku natomiast korzystania ze zwolnień podatkowych, ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu musi stanowić co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody.

**Pytanie:** *Czy istnieje możliwość wykorzystania mięsa zwierząt kopytnych z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez PLW ?*

**Odpowiedź:** Istnieje 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.

**Pytanie:** *W związku z koniecznością dokonywania uboju zwierząt kopytnych w rzeźniach w celu pozyskania mięsa do wytworzenia produktu w ramach działalności RHD, z jakiego uboju może pochodzić drób i zajęczaki z przeznaczeniem na sprzedaż w ramach działalności RHD?*

**Odpowiedź:** Mięso drobiu lub zajęczaków musi pochodzić albo z rzeźni, albo z uboju na cele sprzedaży bezpośredniej.

**Pytanie:** *Czy jest możliwość pozyskiwania mięsa drobiu i zajęczaków pochodzącego z sprzedaży bezpośredniej (SB)?*

**Odpowiedź:** W ramach SB dopuszczony jest ubój w gospodarstwie drobiu i zajęczaków, gdy odbiorcą jest konsument końcowy lub zakład prowadzący handel detaliczny w ograniczonym obszarze (województwo i województwo sąsiednie). W ramach RHD można wykorzystać więc surowiec zakupiony (jako składnik produkowanej żywności), legalnie wyprodukowany w ramach SB, np. tuszki zajęczaków i drobiu jeśli RHD jest prowadzony na terenie SB, lub jeśli ktoś prowadzi zarówno RHD jak i SB. Jeśli rolnik chce sprzedać tuszki drobiu ubitego w gospodarstwie to musi prowadzić zarówno SB jak i RHD.

**Pytanie:** *Jakie są wymagania dla surowego mleka sprzedawanego w ramach RHD?*

**Odpowiedź:** Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny należy spełnić przede wszystkim wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz przepisów wydanych w trybie tego rozporządzenia. Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego. W związku z tym, odnośnie mleka zgodnie z art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia, zgodnie z zapisami ww. artykułu: podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące na jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ust. 1,

przestrzegają ogólnych wymogów ustanowionych w załączniku II rozporządzenia 852/2004 oraz wszelkich wymogów szczególnych przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

**Pytanie:** *Jak należy znakować jaja sprzedawane w ramach RHD pod względem wymagań rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych?*

**Odpowiedź:** Jaja sprzedawane w ramach RHD należy oznakować biorąc pod uwagę przepisy § 16 ust. 1 ww. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

#### **4. Pytania odnośnie runa leśnego**

**Pytanie:** *Czy RHD obejmuje sprzedaż runa leśnego/grzyby, jagody. Jakie wymagania będą obowiązywały w tym zakresie?*

**Odpowiedź:** Zgodnie z definicją zawartą w art. 3, ust 3, pkt. 29b ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia rolniczy handel detaliczny - to handel detaliczny polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu żywności pochodzącej w całości lub w części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym.

Przepisy ww. ustawy oraz rozporządzenia MRiRW z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania nie odnoszą się do ilości ani dokumentowania zbieranych owoców inna leśnego. Przepisy Załącznika Nr 1 do ww. rozporządzenia dotyczą zbywania surowców w zakresie rolniczego handlu detalicznego wyłącznie z własnych upraw.

W przypadku żywności przetworzonej (złożonej), wymagania co do maksymalnej ilości tej żywności zbywanej rocznie określa Załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (dz. U. z 2016 r., poz. 2159). Załącznik ten określa maksymalną ilość wskazanych rodzajów żywności, np. przetworów czy gotowych posiłków pod warunkiem, że do tej produkcji należy użyć surowców lub produktów pochodzących w całości lub w części z własnej uprawy.

W związku z powyższym, do produkcji ww. rodzajów żywności (złożonej) mogą być użyte również surowce pozyskiwane z lasu (runo leśne), np. jagody, grzyby, inne owoce leśne, rośliny zielarskie i zioła dziko rosnące.

Należy jednak zwrócić uwagę, że grzyby muszą spełniać wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz

uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U Nr 218, poz. 1399). Dotyczy to m.in. konieczności dokonania oceny zebranych grzybów przez grzyboznawcę, co powinno być poświadczane w stosownym atście.

Owoce runa leśnego stosowane w przetwórstwie, w tym również w zakresie prowadzenia rolniczego handlu detalicznego, muszą spełniać wymagania zawarte w przepisach prawa żywnościowego w odniesieniu do wymagań mikrobiologicznych czy dozwolonych poziomów zanieczyszczeń, zawartych w stosownych uregulowaniach Unii Europejskiej.

Osoba, która zbiera runo leśne nie ma wpływu na to w jakich warunkach rosną zbierane jagody, grzyby czy zioła. Jednakże producent, w tym rolnik produkujący i wprowadzający do obrotu środki spożywcze w zawierające ww. owoce runa leśnego 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 25 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. W celu zapewnienia warunków bezpieczeństwa żywności oraz wymagań higienicznych zgodnie z art. 5 rozporządzenia nr 853/2004, również rolnik prowadzący działalność w zakresie RHD, ma obowiązek opracowania i wdrożenia procedury kontroli wewnętrznej wykorzystując zasady systemu HACCP.

Sposób dokumentowania m.in. ilości zbieranych bądź kupowanych owoców runa leśnego czy ziół dziko rosnących, jest pozostawiony do decyzji prowadzącego rejestr. Dokumentacja taka jest przedstawiana przez rolnika na żądanie organów urzędowej kontroli żywności w czasie kontroli i jest również wymagana dla określenia ilości zbywanej żywności zgodnie z Załącznikiem nr 2 ww. rozporządzenia.

Przydatne w tym zakresie mogą być poradniki dotyczące dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych (GHP, GMP) oraz dokumenty: Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego" i „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezawierającego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego" - dostępne na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego [ww.gis.gov.pl](http://ww.gis.gov.pl).