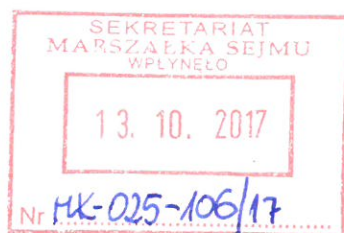


Warszawa, dnia 2017 -10- 12



**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

Znak sprawy: ŻW.bhż.850.99.2017



Pan
Marek Kuchciński
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku

W odpowiedzi na postulaty zawarte w dezyderacie nr 9 Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie podjęcia działań ułatwiających sprzedaż żywności z gospodarstw rolnych uprzejmie informuję, co następuje.

1. Interpretacja przepisów w zakresie sprzedaży żywności przez rolników obowiązujących w Unii Europejskiej.

Prawo żywnościowe, którego definicja została określona w art. 3 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002¹, dotyczy wszystkich etapów produkcji, w tym przetwarzania i dystrybucji żywności. Prawo to reguluje przy tym, m.in. prawa i obowiązki podmiotów, które produkują i wprowadzają na rynek żywność, posługując się co do zasady pojęciami „podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze”² lub „podmiotu działającego na rynku spożywczym”³, jako adresata określonych norm prawnych. Należy przy tym zaznaczyć, że za taki podmiot uznaje się także rolnika, który prowadzi działalność związaną z produkcją i wprowadzaniem na rynek żywności i jest tym samym odpowiedzialny za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod jego kontrolą.

¹ 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 01.02.2002, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463).

² Zgodnie z definicją określoną w art. 3 ust. 3 rozporządzenia nr 178/2002 „podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą.

³ Definicja „podmiotu działającego na rynku spożywczym” została określona w art. 3 ust. 3 pkt 22 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.). Definicja ta odwołuje się wprost do definicji „podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze” określonej w art. 3 ust. 3 rozporządzenia nr 178/2002.

do Komisji
dnia 13.10.2017 r. znak akt
podpis
224-025-11/17
Up

Podstawowe przepisy prawa regulujące na poziomie Unii Europejskiej kwestie z zakresu bezpieczeństwa żywności, do których przestrzegania są obowiązane podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze⁴, w tym także rolnicy to:

- 1) rozporządzenie nr 178/2002, tzw. konstytucja prawa żywnościowego (nie ma zastosowania do produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania żywności do własnego spożycia),
- 2) rozporządzenie nr 852/2004⁵ (nie ma zastosowania, m.in. do tzw. sprzedaży bezpośredniej⁶ i dostaw bezpośrednich⁷),
- 3) rozporządzenie nr 853/2004⁸ (nie ma zastosowania m.in. do handlu detalicznego oraz tzw. działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej⁹)
- 4) przepisy wydane w trybie rozporządzeń wymienionych w pkt 1 – 3.

Zakres stosowania ww. obowiązujących wprost przepisów prawa różni się przy tym w zależności o charakteru działalności prowadzonej przez dany podmiot, w tym profilu produkcji i zasięgu prowadzonej sprzedaży.

Reasumując, aktualnie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego zarówno na poziomie unijnym, jak i krajowym, umożliwiają rolnikom jako podmiotom działającym na rynku spożywczym (podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze) zbywanie wytworzonej żywności na rzecz różnych odbiorców, w ramach wybranej formy działalności, do której mają zastosowanie określone wymagania higieniczne. W tym zakresie rolnicy mogą rozważyć podjęcie i prowadzenie, w szczególności, następujących form działalności:

- 1) **produkcja podstawowa** (surowce pochodzenia zwierzęcego i roślinnego) – działalność taka podlega rejestracji i jest nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności odpowiednio przez Inspekcję Weterynaryjną (surowce pochodzenia zwierzęcego) albo Państwową Inspekcję Sanitarną (surowce pochodzenia roślinnego), a wymagania higieniczno-sanitarne określają dla takiej działalności przepisy Unii Europejskiej, w

⁴ Zgodnie z definicją określoną w art. 3 ust. 2 rozporządzenia nr 178/2002 „przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.

⁵ 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 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

⁶ Na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej warunki prowadzenia tzw. sprzedaży bezpośredniej są regulowane w szczególności przepisami rozporządzenia 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).

⁷ Na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej warunki prowadzenia tzw. dostaw bezpośrednich są regulowane w szczególności przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. poz. 774).

⁸ 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 30.04.2004, str. 55, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).

⁹ Na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej warunki prowadzenia tzw. działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej są regulowane w szczególności przepisami rozporządzenia 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).

tym przede wszystkim rozporządzenie nr 852/2004 (załącznik I). W ramach tej formy działalności możliwe jest m.in. zbywanie żywności na rzecz sklepów, stołówek, jadalni, gospodarstw agroturystycznych, czy restauracji,

- 2) **sprzedaż bezpośrednia** (surowce pochodzenia zwierzęcego oraz mięso drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych) – działalność taka podlega rejestracji i jest nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności przez Inspekcję Weterynaryjną, a wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności określa dla takiej działalności 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). W ramach ww. działalności sprzedaż ww. produktów prowadzi się konsumentowi końcowemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego (np. sklepów, stołówek, jadalni, gospodarstw agroturystycznych, czy restauracji). Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się przy tym wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców przez podmiot prowadzący taką działalność, a taka sprzedaż może być prowadzana na ograniczonym obszarze,
- 3) **dostawy bezpośrednie** (surowce pochodzenia roślinnego) – działalność taka podlega rejestracji i jest nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną, a wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności określa dla takiej działalności rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. poz. 774). Dostawy bezpośrednie są realizowane bezpośrednio przez producentów produkcji pierwotnej, którzy dostarczają małe ilości środków spożywczych do konsumentów finalnych lub do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumentów finalnych (np. sklepów, stołówek, jadalni, gospodarstw agroturystycznych, czy restauracji) i mogą być realizowane na ograniczonym obszarze,
- 4) **handel detaliczny** (każdego rodzaju żywność) – aktualnie działalność taka podlega rejestracji i zatwierdzeniu i powinna być nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności określają dla takiej działalności przepisy Unii Europejskiej, a w szczególności rozporządzenie nr 852/2004. Istota handlu detalicznego polega na zbywaniu żywności na rzecz konsumenta końcowego,
- 5) **rolniczy handel detaliczny** (każdego rodzaju żywność) – rolniczy handel detaliczny stanowi jedną z form handlu detalicznego, dla której w przepisach krajowych przyjęto

szczególne uregulowania z punktu widzenia przepisów higienicznych i podatkowych. Działalność taka podlega rejestracji i jest nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności odpowiednio przez Inspekcję Weterynaryjną (produkty pochodzenia zwierzęcego i żywność zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, tzw. żywność złożona) albo Państwową Inspekcję Sanitarną (żywność pochodzenia niezwierzęcego), co umożliwiono przepisami ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961). Wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności określają dla takiej działalności przepisy Unii Europejskiej, w tym w szczególności rozporządzenie nr 852/2004, podobnie jak dla handlu detalicznego. W ramach rolniczego handlu detalicznego dopuszcza się zbywanie żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym. Istota rolniczego handlu detalicznego, podobnie jak w przypadku handlu detalicznego, polega na zbywaniu żywności na rzecz konsumenta końcowego,

- 6) **działalność marginalna, lokalna i ograniczona** (obrobione lub przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego) – działalność taka podlega rejestracji i jest nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności przez Inspekcję Weterynaryjną. Wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności określają dla takiej działalności przepisy Unii Europejskiej, w tym przede wszystkim rozporządzenie nr 852/2004, natomiast warunki prowadzenia takiej działalności określa 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). W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić sprzedaż konsumentowi końcowemu oraz dostawy do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, na ograniczonym obszarze,
- 7) **zakład zatwierdzony** (każdego rodzaju żywność) – działalność taka podlega rejestracji i zatwierdzeniu i jest nadzorowana pod względem bezpieczeństwa żywności odpowiednio przez Inspekcję Weterynaryjną (produkty pochodzenia zwierzęcego) albo Państwową Inspekcję Sanitarną (żywność pochodzenia roślinnego), a wymagania higieniczno-sanitarne określają dla takiej działalności przepisy Unii Europejskiej, w tym w szczególności rozporządzenie nr 852/2004 i rozporządzenie nr 853/2004 (produkty pochodzenia zwierzęcego). W ramach tej formy działalności możliwe jest

m.in. zbywanie żywności na rzecz sklepów, stołówek, jadalni, gospodarstw agroturystycznych, czy restauracji.

Wybór jednej z ww. form zależy od indywidualnej decyzji rolnika, który zamierza prowadzić działalność w zakresie produkcji i wprowadzania na rynek danego rodzaju żywności, podejmowanej zgodnie z możliwościami, potrzebami i oczekiwaniami tego podmiotu.

2. Analiza aktów prawnych, na podstawie których w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej odbywa się sprzedaż przez rolników żywności do podmiotów gospodarczych niebędących odbiorcami końcowymi.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi poprosiło ambasady Rzeczypospolitej Polskiej (RP) w Republice Federalnej Niemiec, Republice Austrii i Zjednoczonym Królestwie Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej o informacje na temat przepisów krajowych obowiązujących w tych państwach w zakresie bezpieczeństwa żywności mających zastosowanie do rolników lub innych podmiotów produkujących żywność (nieprzetworzoną lub przetworzoną) w oparciu o własny surowiec lub wyłącznie z własnych surowców i wprowadzających ją na rynek dwóm rodzajom odbiorców: bezpośrednio konsumentom końcowym i jednocześnie w formie dostaw zakładom prowadzącym handel detaliczny (takim jak, np. sklepy spożywcze, restauracje, stołówki).

Pytanie dotyczyło wymagań mających charakter dostosowań lub odstępstw od wymagań Unii Europejskiej określonych w rozporządzeniach nr 852/2004 i nr 853/2004. Informacje przekazane za pośrednictwem ambasad w ww. zakresie kształtowały się następująco:

1) Republika Federalna Niemiec

Ambasada RP w Berlinie przekazała do Ministerstwa informacje uzyskane w Federalnym Ministerstwie Wyżywienia i Rolnictwa. W Niemczech działalność rolników w przedmiotowym zakresie prowadzona jest w ramach ogólnego zastosowania rozporządzeń nr 852/2004 oraz nr 853/2004. Rolnicy mają w ramach elastyczności obu ww. rozporządzeń możliwość, jako rolnicy i zarazem prowadzący sprzedaż bezpośrednią, wprowadzania swoich produktów bądź surowców na rynek, zarówno bezpośrednio konsumentom końcowym, jak i w formie dostaw do zakładów zajmujących się handlem detalicznym żywnością. Przepisy higieniczne w ramach prawa unijnego umożliwiają tego rodzaju bliską konsumentowi działalność rolników. Dlatego też w Niemczech w tym zakresie i dla tych rolników nie wprowadzono żadnych dalej idących ani też konkretyzujących przepisów z zakresu higieny środków spożywczych na bazie ww. rozporządzeń.

Dodatkowo, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi dysponuje informacją na temat niemieckich przepisów w ww. zakresie opracowaną przez Biuro Analiz Sejmowych Kancelarii Sejmu

RP (BAS) z dnia 25 września 2015 r., znak: BAS-WAP-2066/15 pt. „Informacja nt. sprzedaży bezpośredniej produktów rolnych w wybranych państwach UE (Francja, Niemcy, Słowacja, Węgry, Włochy) (dane z 2013 r.)”. Z informacji tej wynika, że sprzedaż bezpośrednią oraz działalność marginalną, lokalną i ograniczoną regulują w Niemczech dwa rozporządzenia:

- a) rozporządzenie z dnia 8 sierpnia 2007 r. w sprawie wymagań higienicznych dotyczących produkcji, obróbki i wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych,
- b) rozporządzenie z dnia 8 sierpnia 2007 r. w sprawie wymagań higienicznych dotyczących produkcji, obróbki i wprowadzania do obrotu określonych artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Przepisy ww. rozporządzeń regulują sprzedaż konsumentom lub lokalnym zakładom handlu detalicznego niewielkich ilości: surowców pochodzenia roślinnego, miodu, żywych, świeżych lub przetworzonych produktów rybnych, których stan nie został znacznie zmieniony, żywych małży własnej produkcji, połowu lub zbiorów, a także zwierzyny łownej i dziczyzny, mięsa z drobiu i zajęczaków oraz jaj własnej produkcji. W przepisach tych uregulowano również warunki prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. W Niemczech sprzedaż żywności pochodzenia zwierzęcego (rodzaje tej żywności nie są wymienione w ww. przepisach enumeratywnie) przez zakład prowadzący handel detaliczny do innych zakładów prowadzących handel detaliczny jest uznawana za działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

Z opisu tych rozporządzeń w ww. materiale BAS wynika, że są to przepisy analogiczne do przepisów wdrożonych w polskim porządku prawnym w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, dostaw bezpośrednich środków spożywczych pochodzenia niezwierzęcego oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Materiał BAS potwierdza więc informację przekazaną przez Ambasadę RP w Berlinie, że w Niemczech nie wprowadzono żadnych dalej idących ani też konkretyzujących przepisów z zakresu higieny środków spożywczych na bazie ww. rozporządzeń nr 852/2004 i nr 853/2004.

2) Republika Austrii

Ambasada RP w Wiedniu przekazała do Ministerstwa informacje uzyskane w Federalnym Ministerstwie Zdrowia Austrii. W Austrii wymagania, które mają zastosowanie do rolników oraz innych podmiotów produkujących żywność (w oparciu o własny surowiec lub wyłącznie z własnych surowców) i wprowadzających ją na rynek dwóm rodzajom odbiorców: bezpośrednio odbiorcom końcowym i jednocześnie w formie dostaw do zakładów prowadzących handel detaliczny, mające charakter dostosowań lub odstępstw od rozporządzenia nr 852/2004 oraz rozporządzenia nr 853/2004 określają przepisy:

- a) rozporządzenia Federalnego Ministra Zdrowia dotyczące wymogów higieny w ramach bezpośredniego wprowadzania na rynek produktów spożywczych (BGBl. II Nr. 108/2006) oraz
- b) rozporządzenia Federalnego Ministra Zdrowia dotyczące wymagań w zakresie higieny środków spożywczych dla sprzedaży detalicznej (BGBl. II Nr. 92/2006).

Pierwsze z ww. rozporządzeń ma zastosowanie w przypadku bezpośredniej sprzedaży niewielkich ilości określonych produktów spożywczych konsumentom końcowym lub lokalnym zakładom prowadzącym handel detaliczny, które przekazują ww. produkty bezpośrednio odbiorcom końcowym. Określone zostały zasady higieny dotyczące ryb oraz produktów roślinnych, surowego mleka oraz śmietany, jaj, grubej zwierzyny łownej, drobnej zwierzyny łownej, porcjowanej zwierzyny łownej, dziczyzny, mięsa drobiowego oraz mięsa króliczego.

W odniesieniu do ryb oraz produktów roślinnych, producenci są zobowiązani do zachowania możliwe wysokich standardów higieny unikając zanieczyszczania produktów, zadbania o czystość oraz dezynfekowanie opakowań/pojemników służących do transportu produktów oraz – w przypadku świeżych ryb – o odpowiednią temperaturę składowania oraz transportu (odpowiadającej temperaturze mokrego lodu).

W przypadku surowego mleka i śmietany producenci są zobowiązani do zachowania możliwe wysokich standardów higieny unikając zanieczyszczania produktów, zadbania o czystość oraz dezynfekowanie opakowań/pojemników służących do transportu produktów. Ponadto producenci są zobowiązani do spełniania przepisów § 2 – 6 rozporządzenia dotyczącego surowego mleka i surowej śmietany (BGBl. II Nr. 106/2006), które stanowią, że m.in. surowe mleko może być przekazywane odbiorcom końcowym wyłącznie przez hodowcę bydła; nie może być dostarczane do szkół oraz przedszkoli; surowe mleko może być oddawane wyłącznie w dniu udoju oraz w dwóch następnych dobach; surowe mleko musi zostać odpowiednio oznakowane; liczba bakterii w 1 ml surowego mleka przy temperaturze 30°C nie może przekroczyć 50 000, natomiast zawartość komórek somatycznych progu 400.000.

W odniesieniu do jaj z własnych hodowli drobiu producenci zobowiązani są do zachowania możliwe wysokich standardów higieny unikając zanieczyszczania produktów, zadbania o czystość oraz dezynfekowanie opakowań/pojemników służących do transportu produktów. Zgodnie z przepisami jajka składowane w zakładzie produkującym do czasu przekazania odbiorcy końcowemu powinny być przechowywane w czystych, suchych pomieszczeniach, bez obcych zapachów, w których utrzymywana jest stała temperatura. Jajka powinny zostać przekazane odbiorcy końcowemu najpóźniej po 21 dniach od daty zniesienia.

W przypadku grubej zwierzyny łownej, która oddawana jest przez myśliwych niezamrożona, nieoskórowana, niepoddana rozbiorowi i nieodkostniona, również wprowadzono obowiązek zachowania możliwe wysokich standardów higieny unikając zanieczyszczania produktów, zadbania o czystość oraz dezynfekowanie opakowań/pojemników służących do transportu produktów. Przepisy zawierają także wytyczne dot. obowiązków kontroli/ogłędzin zwierzyny wykonywanych przez osoby przeszkolone. Sprzedaż mięsa, które w rozsądnym terminie od czasu uśmiercenia zwierzęcia zostało schłodzone do osiągnięcia temperatury całego mięsa nie wyższej niż 7°C (przeznaczone do spożycia podroby schłodzone do temperatury nie przekraczającej 3°C) powinna nastąpić do 7 dni od momentu uśmiercenia zwierzyny. W przypadku niezmrożonej, nieoskórowanej, niepoddanej rozbiorowi i nieodkostnionej drobnej zwierzyny łownej zastosowanie mają analogiczne przepisy. W odniesieniu do poddanej rozbiorowi zwierzyny łownej oraz dziczyzny przepisy wskazują na możliwie krótki czas obróbki oraz niedopuszczanie do zanieczyszczenia mięsa, a także na odpowiednią temperaturę transportu i stosowne oznakowanie mięsa.

Mięso drobiowe oraz królicze sprzedawane przez zakłady, które sprzedają łącznie mięso poddanych ubojowi nie więcej niż 10.000 sztuk kurcząt, kaczek, indyków lub 5000 królików powinno w myśl przepisów rozporządzenia być poddawane oględzinom przez osoby przeszkolone, natomiast w wypadku stwierdzenia nieprawidłowości – przez urzędowych lekarzy weterynarii. Ponadto zwierzęta w zakładach produkcyjnych powinna być objęta regularnymi kontrolami (choroby zwierząt, choroby odzwierzęce, stosowanie niedozwolonych produktów leczniczych) wykonywanymi przez urzędowego lekarza weterynarii.

Drugie z ww. rozporządzeń dotyczące wymagań w zakresie higieny środków spożywczych dla sprzedaży detalicznej ma zastosowanie w odniesieniu do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz niektórych zakładów prowadzących handel detaliczny.

Odnosnie do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej szczegółowe warunki jej prowadzenia określono dla zakładów, w których odbywa się: obróbka lub przetwórstwo mięsa, przetwórstwo mleka i siary, wstępne przetwarzanie lub przetwarzanie produktów rybołówstwa lub sortowanie na klasy jakościowe i wagowe jaj od drobiu fermowego. Sprzedaż wyprodukowanych produktów może odbywać się bezpośrednio konsumentom końcowym lub w formie dostaw do placówek handlu detalicznego, które sprzedają ten produkt bezpośrednio konsumentom końcowym, lub na ich życzenie poddają go obróbce/przetworzeniu lub dokonują dalszego przetwarzania tego produktu, w wyniku którego powstaje produkt który nie podlega regulacji rozporządzenia nr 853/2004. W rozporządzeniu nie wskazano obszaru, na jakim znajdują się zaopatrywane zakłady, co najprawdopodobniej oznacza, że mogą one być zlokalizowane na terytorium całej Austrii. W przypadku mięsa określono, że zakład prowadzący taką działalność może prowadzić obróbkę mięsa w

maksymalnej ilości do 5 ton tygodniowo mięsa odkostnionego lub mięsa z kośćmi. Natomiast w przypadku zakładów, w których odbywa się sortowanie jaj określono maksymalną ilość stanowisk dla kur niosek, która nie powinna przekraczać 2000. W przypadku pozostałych środków spożywczych nie określono maksymalnej zdolności produkcyjnej. Zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną w Austrii powinny spełniać, w zależności od rodzaju produkowanych produktów, przepisy rozporządzenia nr 853/2004 w całości lub częściowo – w zakresie określonym w ww. rozporządzeniu dotyczącym wymagań w zakresie higieny środków spożywczych dla sprzedaży detalicznej. Przykładowo, zakłady prowadzące ww. działalność w odniesieniu do produktów rybołówstwa pozyskanych z własnej hodowli lub samodzielnie złowionych powinny spełniać tylko niektóre przepisy określone w rozporządzeniu nr 853/2004, tj. przepisy załącznika III, sekcji VIII rozdziału VII i VIII, natomiast w innym przypadku powinny spełniać wszystkie przepisy dotyczące produkcji produktów rybołówstwa określone w rozporządzeniu nr 853/2004.

Odnosnie do zakładów prowadzących handel detaliczny w ww. rozporządzeniu wskazano, że takie zakłady, które w rozumieniu rozporządzenia nr 853/2004 przetwarzają jaja lub różne elementy składowe jaj albo mieszanki różnych elementów składowych jaj, albo które dokonują dalszego przetwarzania przetworów lub produkują płynną masę jajową, powinny spełniać wymogi rozporządzenia nr 853/2004. Jednocześnie wprowadzono odstępstwo od stosowania przepisów rozporządzenia nr 853/2004 dla zakładów, w których produkuje się produkty jajeczne, płynną masę jajową, lub inne środki spożywcze z wykorzystaniem jaj lub elementów składowych jaj lub ich mieszanki, przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży konsumentom końcowym, lub poddaje się obróbce cieplnej jaja w skorupie, lub produkuje się środki spożywcze z udziałem jaj, elementów składowych jaj lub ich mieszanki, które przed wprowadzeniem na rynek są poddawane obróbce cieplnej lub innej obróbce. W przypadku takich zakładów detalicznych, nie wskazano tak jak ma to miejsce w odniesieniu do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, na możliwość prowadzenia dostaw wyprodukowanych produktów do innych zakładów.

Z informacji przekazanej przez Ambasadę RP w Wiedniu oraz ze wskazanych przepisów wynika, że są to przepisy co do zasady analogiczne do przepisów wdrożonych w polskim porządku prawnym w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, dostaw bezpośrednich środków spożywczych pochodzenia niezwierzęcego oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

3) Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej

Zgodnie z informacją przekazaną do Ministerstwa przez Ambasadę RP w Londynie rozporządzenie nr 852/2004 oraz rozporządzenie nr 853/2004 zostały zaimplementowane na terenie

Zjednoczonego Królestwa poprzez następujące akty ustawodawcze poszczególnych parlamentów narodowych krajów wchodzących w skład Zjednoczonego Królestwa:

- a) The Food Hygiene (England) Regulations 2006 (Statutory Instrument 2006 No. 14),
- b) The Food Hygiene (Scotland) Regulations 2006 (Scottish Statutory Instrument 2006 No. 3),
- c) The Food Hygiene (Wales) Regulations 2006 (Wales Statutory Instruments 2006 No. 31),
- d) The Food Hygiene Regulations (Northern Ireland) 2006.

Kolejne poprawki i zmiany do tych aktów prawnych wprowadzane były w latach 2007, 2010, 2011 i 2012, a następnie scalone i ponownie wdrożone na terytorium Anglii poprzez The Safety and Food Hygiene (England) Regulations 2013 (2013 No. 2996). Dalsze poprawki i zmiany do ustawodawstwa wprowadzano na terenie Anglii, Szkocji, Walii i Irlandii Północnej w latach 2013, 2014 i 2016. Ambasada RP w Londynie poinformowała, że wszystkie ww. akty prawne są dostępne na stronie internetowej www.legislation.gov.uk.

Z analizy ww. przepisów wynika, że w Wielkiej Brytanii specyficzne wymogi dotyczące dostaw bezpośrednich zostały określone w odniesieniu do małych ilości mięsa z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie. Dostawy bezpośrednie małych ilości mięsa z drobiu i zajęczaków mogą być dokonywane w gospodarstwie konsumentom końcowym oraz do lokalnych zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących w takie mięso konsumentów końcowych. Dla takich dostaw określono wymagania dotyczące oznakowania mięsa nazwą i adresem producenta oraz prowadzenia i udostępniania właściwym organom dokumentacji dotyczącej takiej działalności (liczba ubitych zwierząt i ilość sprzedanego mięsa w każdym tygodniu).

Pewne restrykcyjne wymogi zostały również określone w odniesieniu do sprzedaży mleka surowego przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji przez ludzi. Takie wymogi zostały określone w odniesieniu do posiadaczy surowego mleka (rolników), jak i innych osób/sprzedawców tego mleka, którzy zakupili je od producenta/rolnika. Posiadacz surowego mleka może prowadzić jego sprzedaż wyłącznie: konsumentom końcowym w gospodarstwie, gdzie utrzymywane są zwierzęta, z których je pozyskano, konsumentom końcowym do konsumpcji w innych miejscach niż to gospodarstwo, gościom/pensjonariuszom w gospodarstwie jako posiłek, część posiłku lub przekąska, a także sprzedawcom mleka, którzy mogą następnie sprzedać to mleko konsumentom końcowym w zamkniętych pojemnikach, w których je otrzymali od producenta, ze specjalnych pojazdów, prawnie dopuszczonych do sprzedaży detalicznej oraz bezpośrednio konsumentom końcowym. Wskazano również pewne specyficzne wymogi dotyczące sprzedaży surowego mleka obejmujące m. in. specjalne kryteria mikrobiologiczne (na obecność *E. coli*, i ogólną liczbę bakterii namnażających się w temperaturze 30°C), znakowania opakowań/pojemników, w których takie mleko jest sprzedawane informacją: „To mleko nie było poddane obróbce cieplnej i dlatego może zawierać szkodliwe dla

zdrowia mikroorganizmy”, bądź umieszczania w miejscu sprzedaży informacji: „Mleko dostarczone w tym zakładzie nie było poddane obróbce cieplnej i dlatego może zawierać szkodliwe dla zdrowia mikroorganizmy”.

Z informacji przekazanej przez Ambasadę RP w Londynie oraz ze wskazanych przepisów wynika, że są to przepisy analogiczne do przepisów wdrożonych w polskim porządku prawnym w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego w odniesieniu do małych ilości mięsa z drobiu i zajęczaków i surowego mleka.

Reasumując, informacje przekazane do Ministerstwa za pośrednictwem Ambasad RP wskazują, że w Republice Federalnej Niemiec, Republice Austrii i Zjednoczonym Królestwie Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej wdrożono przepisy krajowe dotyczące wyłącznie możliwych w ramach rozporządzeń nr 852/2004 i nr 854/2004 dostosowań lub odstępstw dotyczących dostaw bezpośrednich małych ilości surowców pochodzenia zwierzęcego/niezwierzęcego do konsumenta końcowego lub do lokalnych zakładów detalicznych (Austria, Niemcy, Wielka Brytania – w zakresie mięsa z drobiu i zajęczaków oraz mleka surowego) oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Austria, Niemcy).

Oznacza to, że w państwach tych, sprzedaż konsumentom końcowym żywności wyprodukowanej przez producenta/rolnika i jednocześnie prowadzenie dostaw takiej żywności do innych zakładów prowadzących handel detaliczny mogą odbywać się w ramach dwóch rodzajów działalności: dostaw bezpośrednich – w przypadku małych ilości surowców pochodzenia zwierzęcego lub działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (z wyjątkiem Wielkiej Brytanii) – w przypadku dostaw przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego.

Wskazane przepisy ww. państw nie przewidują możliwości prowadzenia dostaw żywności przez zakłady prowadzące handel detaliczny. Prowadzenie dostaw jest natomiast możliwe w tych państwach w ramach sprzedaży/dostaw bezpośrednich oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Jednocześnie uprzejmie informuję, że dane na temat krajowych aktów prawnych państw członkowskich Unii Europejskiej dotyczących wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywności odnoszących się do wprowadzania na rynek lokalny małych ilości żywności zbierało i opracowywało także BAS. Informacje te zawarte są w ww. opiniach BAS z dnia:

- a) 10.06.2013 r. (znak: BAS-WASGiPU-591/13) pt. „Uregulowania prawne dotyczące sprzedaży bezpośredniej produktów wytworzonych w ramach działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej (MOL) w państwach Unii Europejskiej”,

- b) 27.06.2013 r. (znak: BAS-WASGiPU-1169/13) pt. „Rozwiązania prawne i systemy sprzedaży bezpośredniej produktów rolnych funkcjonujące w krajach Unii Europejskiej”,
- c) 25.09.2015 r. (znak: BAS-WAP-2066/15) pt. „Informacja nt. sprzedaży bezpośredniej produktów rolnych w wybranych państwach UE (Francja, Niemcy, Słowacja, Węgry, Włochy) (dane z 2013 r.)”.

Ww. opinie wskazują, że inne państwa członkowskie UE w podobny sposób jak Polska określiły przepisy krajowe w zakresie higieny dla producentów/rolników produkujących i sprzedających na małą skalę żywność bezpośrednio konsumentom końcowym lub do lokalnych zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumentów końcowych. Tak jak Polska, inne państwa członkowskie UE wdrożyły przepisy krajowe dotyczące sprzedaży bezpośredniej/dostaw bezpośrednich i działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej w zakresie wskazanym w przepisach Unii Europejskiej, tj. w rozporządzeniu nr 852/2004 i rozporządzeniu nr 853/2004, w taki sposób, aby zapewniały one osiągnięcie celów określonych w tych przepisach unijnych.

3. Doprowadzenie, przy pomocy odpowiednich regulacji w prawie krajowym, do możliwości legalnej sprzedaży żywności przez rolników, w sposób przez nich postulowany.

Uwzględniając informacje zamieszczone w odpowiedzi na postulaty wymienione w pkt 1 i 2 niniejszego pisma należy stwierdzić, że **aktualnie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego z zakresu bezpieczeństwa żywności, zarówno na poziomie unijnym, jak i krajowym, umożliwiają rolnikom zbywanie wytworzonej żywności na rzecz sklepów, stołówek, jadalni, gospodarstw agroturystycznych, czy restauracji oraz innych placówek o podobnej charakterystyce.** W opinii Ministerstwa, nie istnieje zatem konieczność dokonywania zmian legislacyjnych w tym obszarze w kwestiach z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Niezależnie od powyższego przedstawiam poniżej treść stanowiska Ministra Zdrowia w przedmiocie ww. dezyderatu.

„Problem podniesiony w ww. dezyderacie był już przedmiotem analizy w związku z toczącymi się pracami nad poselskim projektem ustawy o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (druk 1716). Stanowisko Rady Ministrów wobec projektu ustawy zostało opracowane przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Ministrem Zdrowia i przedstawia szczegółową analizę przepisów odnoszących się do różnych form prowadzenia przez rolników produkcji żywności, w tym w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Podkreślić należy, że wychodząc naprzeciw oczekiwaniom rolników i konsumentów przyjęta została ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961), której podstawowym celem było uproszczenie zasad prowadzenia produkcji i sprzedaży żywności przez rolników w ramach rolniczego handlu detalicznego, przy zachowaniu wymagań higieniczno-sanitarnych. W związku z ww. ustawą umożliwiono konsumentowi zakup żywności wyprodukowanej w danym rejonie przez lokalnych rolników, gdzie nie ma długich łańcuchów dostaw i pośredników, a zapewnione są bliskie relacje producentów i konsumentów.

Zauważenia wymaga fakt, że prowadzenie przez rolników działalności polegającej na produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego i zbywaniu jej do szkół, restauracji lub sklepów, jest możliwe po uprzedniej rejestracji, spełnieniu wymagań higieniczno-sanitarnych i zatwierdzeniu przez właściwego terenowo powiatowego inspektora sanitarnego. W świetle obowiązujących przepisów prowadzenie takiej działalności jest aktualnie możliwe.”.

Z poważaniem

MINISTER
Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Krzysztof Jurgiel

Do wiadomości:

Kancelaria Prezesa Rady Ministrów, Departament Spraw Parlamentarnych