

Rolniczy handel detaliczny – pytania i odpowiedzi

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

Nie. Odbiorcą żywności wytworzonej przez rolnika 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).

2. Dlaczego w ramach RHD wprowadzono limity sprzedaży dla surowców pierwotnych pochodzenia roślinnego i w jakim momencie rolnika obowiązuje RHD a kiedy rozporządzenie dotyczące dostaw bezpośrednich?

RHD stanowi kolejny rodzaj działalności, w ramach której można produkować i wprowadzać na rynek żywność. RHD stanowi przy tym jedną z form handlu detalicznego. Z uwagi na to, że w ramach „klasycznego” handlu detalicznego można produkować i zbywać każdego rodzaju żywność, takie samo założenie przyjęto dla RHD. Wybór konkretnej formy działalności, w ramach której rolnik zamierza produkować i wprowadzać na rynek żywność zależy od decyzji tego podmiotu, która powinna być podejmowana w oparciu o możliwości produkcyjne, planowane kanały zbytu i zapotrzebowanie rynkowe na danego rodzaju produkty, jak również ocenę możliwości spełniania właściwych dla danej działalności wymagań higienicznych.

3. Jakie dokładnie przepisy dotyczące układu i wykończenia pomieszczeń obowiązują rolnika w ramach RHD. Czy planowane jest przygotowanie dokładnych instrukcji?

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 i 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.

Decyzja co do ewentualnego opracowania krajowych wytycznych dotyczących m.in. konstrukcji, organizacji i wyposażenia zakładów prowadzących RHD pozostaje w gestii zainteresowanych sektorów spożywczych.

4. Czy w ramach RHD planowane jest również wprowadzenie zmian i dopuszczenie do przetwórstwa budynku gospodarczego oraz świetlic wiejskich?

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/zatwierdzone przez właściwe organy do prowadzenia działalności w zakresie produkcji środków spożywczych.

5. Czy rolnik, który ma zatwierdzoną kuchnię w ramach rolniczego handlu detalicznego w budynku mieszkalnym przez odpowiednie służby (w zależności jaki produkt przetwarza, roślinny czy zwierzęcy) może ją wynająć innemu rolnikowi w ramach funkcjonowania inkubatora kuchennego?

Przepisy regulujące RHD nie zabraniają wynajmu pomieszczeń, w których prowadzona jest ww. działalność innej osobie 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 higienicznymi. Umożliwiłoby to rozdzielenie odpowiedzialności np. za strukturę i stan techniczno-sanitarny pomieszczeń od odpowiedzialności za wytworzony produkt.

6. Czy rolnik przetwarzający i sprzedający żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego musi mieć aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych?

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

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

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.

8. Jeżeli sprzedaż produktów wytworzonych w ramach rolniczego handlu detalicznego następuje w innym powiecie niż miejsce jego wytworzenia, to czy należy ten fakt zgłosić do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej lub do powiatowego lekarza weterynarii?

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 dotyczących tej działalności (np. gdzie planuje się jej zbywanie). W przypadku problemów z wypełnieniem wniosku należy skontaktować się z właściwym/właściwą terenowo PLW lub PSSE.

9. Czy produkty typu dżemy lub salatkę warzywną marynowaną w słoikach mogą być sprzedawane „przy drodze”?

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, tak więc w przypadku gdy przy drodze znajduje się miejsce przeznaczone do prowadzenia handlu, żywność może tam być sprzedawana. Należy też pamiętać, że przy sprzedaży żywności podstawowe znaczenie dla zapewnienia jej bezpieczeństwa mają warunki przechowywania (temperatura), szczególnie w okresie letnim.

10. Czy gospodarstwa agroturystyczne mogą prowadzić działalność w ramach RHD?

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

11. Rolnik prowadzi gospodarstwo sadownicze, czy w ramach RHD może zlecić tłoczenie soków?

Tak. Rolnik może wykorzystać do pozyskania soku tłocznnię zatwierdzoną przez organy PIS. Stosownie do przepisów art. 20 ust. 1 c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie może odbywać 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, wytlóczenia oleju lub soku oraz sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów przez rolnika prowadzącego działalność w ramach RHD. A zatem nie ma przeszkód aby producent rolny korzystał z usługi tłoczenia soku z własnych owoców lub warzyw.

12. Rolniczy handel detaliczny nie może być dokonywany przez pośrednika, z wyjątkiem sprzedaży takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji żywności, czy istnieją ograniczenia co do ilości zbywanej żywności?

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.

13. Czy w ramach RHD podmiot ma obowiązek zgłoszenia się do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych?

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.

14. Założeniem ustawy jest produkcja w domach mieszkalnych, jak wyglądają wymagania sanitarne w przypadku produkcji w budynkach zlokalizowanych na terenie gospodarstwa?

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.

15. Czy w ramach RHD rolnik może dzierżawić budynki inwentarskie do produkcji surowca?

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.

16. 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?

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 i 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 rolniczego handlu detalicznego (<http://gis.gov.pl/zywnosc/informacje-dla-przedsiębiorcy/poradniki-wytyczne-ulotki>) oraz w dokumentach Komisji Europejskiej:

- a) „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 ;
- b) „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 oraz
- c) „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) .

17. Czy kontrole miejsca wytwarzania i przetwarzania płodów rolnych w gospodarstwie będą zapowiedziane np. przez IJHAR-S.

Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia nr 882/2004 kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków jak audyt, w których jest konieczne uprzednie zawiadomienie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe. Kontrole urzędowe mogą być przeprowadzane również ad hoc. Zasady te dotyczą także urzędowej kontroli produkcji i zbywania żywności w ramach RHD.

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

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.

19. Przy sprzedaży okazjonalnej na festynach, targach, wystawach i kiermaszach 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?

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.

20. Rolnik prowadzi sprzedaż bezpośrednią produktu roślinnego, ale chce także prowadzić RHD. Zgłaszane są obydwie działalności czy rolnik ma się zadeklarować i wybrać jedną z nich?

Rolnik może prowadzić obie działalności, o ile stosuje właściwe wymagania dla każdej z tych działalności oddzielnie.

21. Czy rolnik może skorzystać z miejscowego inkubatora kuchennego przystosowanego do przetwarzania owoców na zasadzie przetworzenia owoców na dżem i powidła oraz ususzyć jabłka na susz. Nie musiałby, wówczas ponosić kosztów na dostosowanie własnego pomieszczenia do celów przygotowania przetworów. Rolnik sam będzie przygotowywał przetwory, ale pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za nadzór z ramienia inkubatora i będzie musiał zapłacić za usługę. Sytuacja podobna do tej przyjętej w ustawie jak wytlóczenie soków, oleju, uboju czy usługi w młynie?

Tak. W ramach RHD rolnik może korzystać z miejscowego inkubatora przetwórstwa na zasadach opisanych w pytaniu. Tego typu inkubator przetwórstwa żywności pochodzenia roślinnego, podobnie jak młyn, czy wytlóczarnia oleju, jest podmiotem zatwierdzonym i wpisanym do rejestru prowadzonego przez właściwy organ PIS.

Należy podkreślić, że odpowiedzialność za produkt końcowy ponosi podmiot, który ten produkt wytworzył (RHD), a nie podmiot prowadzący inkubator.

22. 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 Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub IW.

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.

23. Czy wytwarzanie serów dojrzewających i wędlin w ramach RHD będzie wymagało spełnienia takich wymogów weterynaryjnych jak dla działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO) w zakresie wyposażenia pomieszczeń?

Tak. Wymagania higieniczne dla działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz RHD są analogiczne.

24. Rolnik zamierza produkować sposobem domowym soki z własnych malin i wprowadzać je na rynek. Od jakich instytucji musi mieć pozwolenie. Jaką wielkość produkcji będzie mógł sprzedać bez opodatkowania?

Z punktu widzenia przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności podmiot prowadzący RHD żywnością pochodzenia roślinnego powinien się zarejestrować w PSSE terenowo właściwej dla prowadzenia tej działalności (np. tam gdzie produkowany jest sok z własnych malin).

Z punktu widzenia przepisów podatkowych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych zwolnieniu, na warunkach określonych w tej ustawie, podlegają przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyłączeniem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, 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 RHD oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania.

25. Czy ustawa odnośnie rolniczego handlu detalicznego obejmuje sprzedaż runa leśnego (grzyby, jagody). Jakie wymagania będą obowiązywały w tym zakresie?

Załącznik nr 1 do rozporządzenia 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 nie obejmuje runa leśnego (np. jagód i grzybów). Przepisy te dotyczą wyłącznie surowców z własnych upraw.

26. Czy możliwa jest produkcja w kuchni domowej z rozdzieleniem czasowym produkcji i produkcji na użytek domowników?

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, 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 należałoby znowu odpowiednio przygotować pomieszczenie kuchenne zgodnie z wymaganiami rozporządzenia nr 852/2004.

27. Proszę doprecyzować gdzie może być prowadzona sprzedaż w ramach RHD? Czy tylko kiermasze, targi i własne gospodarstwo?

Z punktu widzenia przepisów prawa żywnościowego nie ma ograniczeń w tym zakresie, pod warunkiem, że miejsce sprzedaży spełnia wymagania higieniczne wynikające z rozporządzenia nr 852/2004 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.

28. Jak należy znakować żywność w ramach RHD?

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 szczególne wymagania dla wybranych grup produktów m.in. miodu, dżemów i innych przetworów owocowych, soków i nektarów itd.

29. Jak należy pakować żywności w RHD?

Przed 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 i wyroby 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.

30. Czy trzeba rejestrować działalność gospodarczą dla działalności RHD?

Zgodnie z art. 2 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej – działalnością gospodarczą jest zarobkowa działalność wytwórcza, budowlana, handlowa, usługowa oraz poszukiwanie, rozpoznawanie i wydobywanie kopalin ze złóż, a także działalność zawodowa, wykonywana w sposób zorganizowany i ciągły. Oznacza to, że rolnika można uznać za osobę fizyczną prowadzącą we własnym imieniu działalność gospodarczą, czyli za przedsiębiorcę. Tezę taką potwierdza orzecznictwo, m.in. wyrok Sądu Apelacyjnego w Warszawie z dnia 21 maja 2013 r. (VI ACa 1472/12) oraz wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 29 sierpnia 2007 r. (II OSK 1618/06). Jednakże zgodnie z art. 3 ww. ustawy, jej przepisów, w tym przepisów dotyczących rejestracji działalności gospodarczej, nie stosuje się do:

- a) działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego,
- b) wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów,

- c) wyrobu wina przez producentów będących rolnikami wyrabiających mniej niż 100 hektolitrów w ciągu roku gospodarczego,
- d) działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych.

Działalność rolników w zakresie sprzedaży w części, w jakiej nie wypełnia warunków określonych w art. 20 ust. 1c ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, będzie traktowana, jako działalność gospodarcza, która podlega przepisom ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, w tym wpisowi do CEIDG. Ponadto należy podkreślić, że wyrób i sprzedaż produktów przetworzonych, jeśli odpowiada definicji działalności gospodarczej, wymaga wpisu do rejestru przedsiębiorców zgodnie z ustawą o swobodzie działalności gospodarczej.

Nie ma potrzeby rejestrowania działalności gospodarczej (art. 3 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej) przy wytwarzaniu i sprzedaży produktów nieprzetworzonych, pochodzących z własnego gospodarstwa, wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów (agroturystyka) oraz działalności w zakresie sprzedaży, o ile są spełnione wymogi określone w art. 20 ust. 1c ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych.

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

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

32. Czy rolnik prowadzący działalność RHD, posiadający w gospodarstwie własne jabłka może dokupić od innego producenta np. marchew w celu wyprodukowania soku marchwiowo-jabłkowego?

Tak. Do wytworzenia soku owocowo – warzywnego można dokupić surowce pochodzące od innego, legalnie działającego producenta. Należy przy tym pamiętać, że w przypadku 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.

33. 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?

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.

Wykaz skrótów zastosowanych w odpowiedziach:

1. CEIDG – Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej.
2. IJHAR-S – Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
3. IW – Inspekcja Weterynaryjna.
4. PIS – Państwowa Inspekcja Sanitarna.
5. PLW – powiatowy lekarz weterynarii.
6. PSSE – powiatowa stacja sanitarno-epidemiologiczna.
7. RHD – rolniczy handel detaliczny.
8. żywność złożona – żywność zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego.

Wykaz aktów prawnych uwzględnionych w odpowiedziach (prawo UE):

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. 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).
3. 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 i dobrostanu 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).
4. 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 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 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

Wykaz aktów prawnych uwzględnionych w odpowiedziach (prawo krajowe):

1. Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 2032).
2. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604, z późn. zm.).
3. Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829).
4. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242).
5. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.).
6. Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961).
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
8. 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).