

# I. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE

W KRÓTKICH ŁAŃCUCHACH ŻYWNOSCI



PORADNIK  
PRODUCENTÓW



**TRADYCYJNE  
PRODUKTY**  
NOWOCZESNA  
KUCHNIA  
POLSKA

# **I. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE**

W KRÓTKICH ŁAŃCUCHACH ŻYWNOŚCI

# **I. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE**

**W KRÓTKICH ŁAŃCUCHACH ŻYWNOŚCI**



**PORADNIK  
PRODUCENTÓW**

**PRACA ZBIOROWA POD REDAKCJĄ  
ZOFII WINAWER**

Warszawa 2013

Redakcja  
Zofia Winawer

Konsultacja merytoryczna i współpraca redakcyjna  
Dr Krystyna Vinaver (Stowarzyszenie Solidarność Francja-Polska)

Recenzent  
Dr Agnieszka Borowska

Współpraca redakcyjna  
Izabella Byszewska

Autorzy: Magdalena Bartosińska, Mariusz Golak, Marek Grądzki, Joanna Jakubiuk, Edyta Klasa, Agnieszka Kręglińska, Karolina Lupa, Josiane Podsiadlo, Marian Siedlewski, Mirosław Sienkiewicz, Marek Szczygielski, Krystyna Vinaver, Zofia Winawer, Elżbieta Wójcik, Robert Wyszyński

Koordinator wydania  
Ewa Tartakowsky

Opracowanie graficzne  
Jaga Mączka

Korekta  
Teresa Walczak

Publikacja Finansowana przez Komisję Europejską, Dyрекcję Generalną ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Za treści zawarte w niniejszej publikacji odpowiadają jej autorzy. Komisja Europejska nie odpowiada za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji zawartych w publikacji.

Publication received funding from the European Community, Directorate-General for Agriculture and Rural Development.

The sole responsibility lies with the authors of the publication; the Commission is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

Wydawca Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej

Copyright ©2013 Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej

ISBN: 978-83-933439-5-9

Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej  
Ul. Miedziana 3A, 00-814 Warszawa

## **Podziękowania**

*Za pomoc i cierpliwość, podczas kompletowania materiałów i zdjęć, dziękujemy: Alinie Becli, Marcie Dzikowskiej-Łuczywo, Wiesławowi Gębce, Markowi Grądzkiemu, Adamowi Kochanowskiemu, Dorocie Magryś, Darkowi Marciniwiczowi, Genowefie Kramek, Krzysztofowi Maurerowi, Marcinowi Muszycowi, Josiane Podsiadło, Mirosławowi Sienkiewiczowi, Bożenie Sokołowskiej, Sylwii Szlandrowicz i Elżbiecie Wójcik.*



## Spis treści

	Wstęp	11
<b>1</b>	<b>Rolnik producentem żywności</b>	<b>17</b>
<b>1.1</b>	Żywność przemysłowa a żywność naturalna	17
<b>1.2</b>	Restrukturyzacja polskiego rolnictwa i jej wpływ na wytwarzanie produktów lokalnych	20
<b>1.3</b>	Marketing produktów lokalnych	24
<b>1.3.1</b>	Targowiska lokalne w programie „Mój Rynek”	26
<b>1.4</b>	Dostawy bezpośrednie i sprzedaż bezpośrednia	28
<b>1.4.1</b>	Zasady prowadzenia dostaw bezpośrednich – produkty pochodzenia roślinnego	28
<b>1.4.2</b>	Zasady prowadzenia sprzedaży bezpośredniej – produkty pochodzenia zwierzęcego	29
<b>1.4.3</b>	Dostawy bezpośrednie i sprzedaż bezpośrednia – działalność rolnicza	32
<b>1.5</b>	Przetwórstwo rolne, w tym działalność marginalna, lokalna i ograniczona, tzw. działalność MLO lub MOL	33
<b>1.5.1</b>	Obowiązek rejestrowania działalności gospodarczej	34
<b>1.5.2</b>	Działalność marginalna, lokalna i ograniczona – produkty pochodzenia zwierzęcego	36
<b>1.6</b>	Zmiana sytuacji rolników po prawdopodobnej zmianie systemu podatkowego i ubezpieczeniowego w rolnictwie	40
<b>1.6.1</b>	Izby rolnicze wczoraj i dziś, a jakie jutro?	40
<b>2</b>	<b>Produkujemy zgodnie z przepisami fiskalnymi dotyczącymi działalności gospodarczej i rolniczej</b>	<b>43</b>
<b>2.1</b>	Ubezpieczenie rentowo-emerytalne i zdrowotne	44
<b>2.2</b>	Wybór formy opodatkowania dochodów rolników rozpoczynających pozarolniczą działalność gospodarczą	46
<b>2.2.1</b>	Podatek dochodowy	47
<b>2.2.2</b>	Podatek VAT	52

<b>3</b>	<b>Organizowanie się dla wspólnego wytwarzania i sprzedaży produktów regionalnych i tradycyjnych</b>	<b>55</b>
<b>3.1</b>	Wybór formy organizacyjnej dla wspólnego działania	56
<b>3.2</b>	Na Pomorzu – „Spizarnia Choczewska”	59
<b>3.3</b>	Na Podkarpaciu – „Zagroda Handzlowianka” i Fundacja „Contigo”	65
<b>4</b>	<b>Lokalne i tradycyjne przetwórstwo</b>	<b>71</b>
<b>4.1</b>	Lokalne i tradycyjne przetwórstwo mleka – alternatywna forma aktywności ekonomicznej w Polsce	72
<b>4.2</b>	Funkcjonowanie małych serowarów we Francji	81
<b>4.2.1</b>	Przykład działania na rzecz ujednoczenia systemu kontroli małego przetwórstwa mlecznego	83
<b>4.3</b>	Sieć Europejskich Serowarów Farmerskich i Rzemieślniczych	84
<b>4.4</b>	Stowarzyszenie Serowarów Rodzinnych	87
<b>5</b>	<b>Opowieść o dwóch serowarniach</b>	<b>91</b>
<b>5.1</b>	Na Dolnym Śląsku – od 2 kóz do pełnego zatwierdzenia zakładu	91
<b>5.2</b>	Na Mazurach – Ranczo Frontiera, rejestrowanie działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej	98
<b>6</b>	<b>Poradniki dobrych praktyk, dotyczące higieny produktów i usług związanych z produkcją i konsumpcją artykułów rolno-spożywczych</b>	<b>109</b>
<b>6.1</b>	Krajowe wytyczne dobrych praktyk	110
<b>6.2</b>	Wspieranie rozwoju serowarstwa rodzinnego na Podlasiu we współpracy z partnerami francuskimi	118
<b>6.3</b>	Poradniki dobrych praktyk we Francji	124
<b>7</b>	<b>Od producenta do konsumenta, „z ogrodu na talerz” we Francji</b>	<b>129</b>
<b>7.1</b>	Rola izb rolniczych	129
<b>7.2</b>	Przykłady francuskich organizacji rolników	131
<b>7.3</b>	Status rolnika we Francji – kryteria, prawa i obowiązki	133



<b>7.4</b>	Produkty regionalne w sprzedaży bezpośredniej	135
<b>7.5</b>	Formy sprzedaży bezpośredniej	138
<b>8</b>	Przykład producenta, który radzi sobie, jak umie, bez poradnika dobrych praktyk	143
<b>9</b>	Produkcja wina, a nawet śliwownicy	149
<b>9.1</b>	O winie, czyli kieliszek pełen... przepisów	149
<b>9.2</b>	Od śliwki do ... śliwownicy, czyli historia owocowego sukcesu	157
<b>10</b>	Organizacja Slow Food – sprzymierzeni z producentami	163
<b>11</b>	Z pola na stół, czyli doświadczenia pewnych restauratorów o slowfoodowym zacięciu	171
	Załączniki	177



© Maciej Kisala

Okolice Handzlówki

## **WSTĘP**

Od 1 maja 2004 r. Polska jest członkiem Unii Europejskiej, może więc i powinna korzystać z możliwości, które ta przynależność stwarza. W Unii Europejskiej (UE) został wypracowany, wzorowany w dużej mierze na francuskim, system certyfikowania i znakowania produktów spożywczych najwyższej jakości o charakterystycznych cechach wynikających z kultury i specyfiki regionu, w którym dany produkt jest wytwarzany. Produkty posiadające znaki unijne cieszą się międzynarodowym uznaniem, są sprzedawane po znacznie wyższych cenach niż podobne produkty, które nie posiadają znaków unijnych, a w wielu przypadkach ich jakość i renoma są ważnymi atutami dla rozwoju regionu. Również Komisja Europejska (KE), chcąc promować we Wspólnej Polityce Rolnej (WPR) wytwarzanie produktów spożywczych wysokiej jakości, uruchomiła specjalne programy wsparcia dla producentów takiej żywności. Celem niniejszej publikacji jest jak najszersze przedstawienie problematyki produkcji i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych, tak by zachęcić producentów do uczestniczenia w unijnym systemie jakości żywności.

Powyższy akapit ze wstępu do pierwszego wydania w 2010 r. pozostaje wciąż aktualny, ale nastąpiły też zmiany, które skłoniły nas, nie tylko do kolejnego, zaktualizowanego wydania Poradnika, ale do wprowadzenia innej tematyki na tyle poza aktualizację wykraczającej, że powstały z tego dwa poradniki. To, co wydało nam się tak ważne do przekazania, to problematyka legalizowania drobnego przetwórstwa, która w „Poradniku dla Producentów. Tradycyjne i Regionalne Produkty Wysokiej Jakości we Wspólnej Polityce Rolnej” wydany

w 2010 r. ujęta była w jednym rozdziale, a podczas aktualizacji stała się odrębną książką.

Ponieważ logicznie rzecz ujmując, legalizacja wytwarzania powinna nastąpić przed podjęciem decyzji o wystąpieniu o unijną czy krajową rejestrację, stąd „nowy” Poradnik ma numer I, a „stary” zaktualizowany to Poradnik II, czyli drugie, uaktualnione wydanie „Poradnika dla Producentów. Tradycyjne i Regionalne Produkty Wysokiej Jakości we Wspólnej Polityce Rolnej”, który ukazał się w 2010 r.

Tak się szczęśliwie składa, że drugie wydanie zbiega się z nowelizacją podstawowych rozporządzeń unijnych dotyczących systemów jakości żywności w Unii Europejskiej. Dwa rozporządzenia unijne regulujące zagadnienia rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych, obowiązujące od 2006 r. do listopada 2012 r., zostały uchylone i zastąpione jednym nowym.

Celem tego nowego, wspólnego dla produktów znanego pochodzenia i produktów tradycyjnych, **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych** jest uproszczenie i ujednoczenie przepisów oraz skrócenie czasu trwania procedur rejestracji, przy zachowaniu dbałości o jakość rejestrowanych produktów i ochronę interesów producenta i konsumenta. Wprowadzona zostanie także możliwość specjalnej promocji, poprzez odpowiednie znakowanie, jakościowych produktów z terenów górskich. Bardziej niż w uchylonych rozporządzeniach eksponowana jest rola grupy producentów. Rolę tę określa się jako kluczową w procesie rejestracji i działań po rejestracji, związanych z nadzorem nad realizacją ochrony zarejestrowanych nazw, zgodnością produkcji ze specyfikacją produktu, informowaniem o zarejestrowanej nazwie i prowadzeniem jej promocji oraz prowadzeniem wszelkich działań, których celem jest podniesienie wartości zarejestrowanych nazw i zwiększenie skuteczności systemów jakości. Opis procedur rejestracji unijnej i krajowej zawarty jest w Poradniku II.

Kiedy w 2008 r. rozpoczynaliśmy prace nad pierwszym wydaniem Poradnika, nie było w Polsce wielu „małych” producentów produk-

tów regionalnych i tradycyjnych, a jeszcze mniej było działających legalnie. W przykładach, które wtedy opisaliśmy, w wielu przypadkach procesy występowania o rejestrację unijną i rozpoczynania legalizowania produkcji na rynek, odbywały się niemal równolegle (suska sechlońska, oscypek, bryndza, redykołka, pierekaczownik, ser koryciński).

Dzisiaj małych producentów jest znacznie więcej niż 3 lata temu i liczba rolników, którzy szukają alternatywnych źródeł utrzymania w działalności pozarolniczej, wciąż rośnie. Między innymi dzięki temu polska wieś zmienia się i unowocześnia, zachowując przy tym swój tradycyjny charakter.

Przy szybko postępującym procesie rozwijania się małego przetwórstwa na wsi producenci jednak niechętnie ujawniają się i legalizują działalność. Dlatego w Poradniku I zajmujemy się szczegółowo problematyką związaną z uruchamianiem pozarolniczej działalności gospodarczej i próbujemy dokonać przeglądu problemów, z jakimi styka się rolnik, gdy zamierza uruchomić przetwórstwo w oparciu o wytwarzane przez siebie produkty rolne. Nie jest to zadanie proste. W grę wchodzi przepisy prawa z różnych dziedzin, publikowane przez różne instytucje, z których każda używa specyficznych pojęć i określeń. Staramy się te pojęcia przybliżyć i objaśnić oraz zaproponować rozwiązania dla niektórych, konkretnych sytuacji. Mamy też nadzieję, że do tego Poradnika zajrzą też konsumenci i przekonają się, jak różne kompetencje musi posiadać nowoczesny producent w UE, nieraz bardzo odległe od jego podstawowego celu – wytworzenia bezpiecznego i smacznego produktu.

Niniejszy Poradnik nie jest aktem prawa. Nie jest też instrukcją wydaną przez jedną z wielu instytucji, z którymi producent ma do czynienia. Został napisany właśnie dlatego, że takich instytucji jest bardzo wiele i trudno jest się rozeznać w ich przepisach. Są też i takie, o których producent nie wie, dopóki same się do niego nie zgłoszą, a to już może mieć dla niego nieprzyjemne konsekwencje.

W tym miejscu może warto sformułować apel o stworzenie „jednego okienka”, w którym kandydat na prowadzenie niewielkiej działalności

w dziedzinie transformacji artykułów rolno-spożywczych, mógłby uzyskać kompletne informacje na temat formalności, których powinien dopełnić, i instytucji, do których powinien się udać na różnych etapach rozwijania biznesu, funkcjonujących na danym terenie instytucji doradztwa, istniejących grup producenckich itp.

Poradnik I poświęcony jest więc przeglądowi przepisów obowiązujących w małym przetwórstwie spożywczym. Staraliśmy się przedstawić te przepisy w sposób możliwie odformalizowany i przystępny, co zwiększa ryzyko błędu. Nie na wszystkie pytania udało nam się znaleźć satysfakcjonujące odpowiedzi. Zaprośiliśmy do napisania tekstów specjalistów z różnych dziedzin. Studiowaliśmy przepisy prawa i zbieraliśmy relacje od producentów, przetwórców, inspektorów i kontrolerów. To wszystko utwierdziło nas w przekonaniu, że najważniejszą sprawą jest legalizowanie przez małych producentów ich działalności. Tylko w sytuacji legalnej produkcji konsumenci mają pewność, że będą spożywać produkt nie tylko smaczny, ale i bezpieczny, a producenci będą otrzymywać godziwe wynagrodzenie za swoją pracę.

Powodem, dla którego producenci obawiają się prowadzenia legalnej działalności gospodarczej, jest nie tylko konieczność płacenia podatków i wzrost kosztów produkcji związany z kwestią ubezpieczenia, ale przede wszystkim obawa przed lawiną kontroli, która spada na zalegalizowanego producenta. Rola kontrolera nie jest prosta. Jest on w równym stopniu odpowiedzialny za jakość i bezpieczeństwo produktu, co jego producent. I kontrolowanemu, i kontrolującemu powinno zależeć na produkcji smacznej i zdrowej żywności. Tacy kontrolerzy istnieją, są jednocześnie doradcami. Jednak sposób przeprowadzania kontroli często pozostawia wiele do życzenia. Kontrolerzy bywają czasem władczy, nieuprzejmi, a przede wszystkim często przekraczają zakres kontroli, do którego są uprawnieni, lub też ten zakres nie jest wystarczająco precyzyjnie zdefiniowany. Brakuje zarówno poradników dobrych praktyk dla producentów, jak i zharmonizowanych na poziomie krajowym instrukcji dla instancji kontrolnych.

Uważamy oczywiście, że spośród wytwarzanych na terenie całego kraju produktów regionalnych i tradycyjnych najlepsze powinny być zgłaszane do rejestracji europejskiej, ale wtedy tylko, gdy jest szansa na wdrożenie ich legalnego wytwarzania w masie odpowiadającej zapotrzebowaniu rynku. Nie wystarczy okazjonalna produkcja na kilka dorocznych festynów. Rejestracja europejska wymaga dużo czasu, cierpliwości i wysiłku, którego nie warto podejmować, jeżeli nie zamierza się rzeczywiście produkować na rynek.

Pozostajemy natomiast przekonani, że nie będzie realnego rozwoju obszarów wiejskich albo będzie on znacznie spowolniony bez organizowania się producentów w grupy. Czy to dla skuteczniejszego lobbingu na rzecz rozwiązywania problemów przetwórców, czy to dla wspólnej rejestracji i promocji produktu. Grupy producentów, niezależnie od ich formy – stowarzyszenia, spółdzielnie, organizacje branżowe – są niezbędne dla reprezentowania wspólnych interesów rolników i przetwórców. Dlatego w Poradniku II szczegółowo opisujemy przykłady funkcjonowania grup producentów w Polsce i w mającej dobrze zorganizowany sektor małego przetwórstwa Francji.

Kończąc to wprowadzenie, musimy uprzedzić, że Poradnik I nie jest zbyt apetyczny. Najeżony jest wykazami, nakazami, zakazami i zobowiązaniami. Na okrasę podajemy wprawdzie kilka pozytywnych przykładów producentów, którym udało się i udaje nadal spełnić wszystkie wymagane warunki, by legalnie prowadzić działalność gospodarczą, ale odczuwamy pewien niedosyt związany z tym, że o jedzeniu piszemy dużo, ale niesmacznie. Dlatego książkę tę zamykamy skrótowym opisem genezy powstania ruchu Slow Food – Strażników Smaku, wiernych klientów i sprzymierzeńców producentów produktów regionalnych i lokalnych, oraz świadectwem restauratorki, aktywistki Slow Food, która marzy o tym, by mieć do czynienia z producentami, którzy wytwarzają zgodnie z prawem oryginalne produkty dobrej jakości, tak by ona mogła je łatwo i legalnie od nich kupować.





## 1

**Rolnik producentem żywności**

Marek Szczygielski  
Stowarzyszenie Rozwoju Regionalnego „PARTNER”

**1 . 1 Żywność przemysłowa a żywność naturalna**

Postępujące uprzemysłowienie światowego sektora rolnego, a dotyczy to również polskiego rolnictwa, doprowadziło do sytuacji, w której większość żywności na naszych stołach pochodzi z wielkich przetwórci, czyli fabryk, a nawet megafabryk, a kupowana jest w głównej mierze w super- czy hipermarketach.

Żywność taka ma wiele zalet: jest łatwo dostępna – bo gdzieś jeszcze nie dotarły wielkie sieci handlowe, jest relatywnie tania – bo wytworzona w zgodzie z ekonomicznym wymogiem minimalizacji kosztów i z wykorzystaniem efektu skali, jest trwała – bo musi spełniać wymagania skomplikowanego systemu dystrybucji, transportu na duże odległości i długiego czasu przebywania na półce supermarketu, jest atrakcyjnie i wygodnie opakowana – bo tego wymagają reguły marketingu. Jest także „bezpieczna” – bo w procesach przygotowywania i przetwarzania potencjalnie szkodliwa mikroflora i fauna jest usuwana, a żywność jest trwale zakonserwowana, bywa też dla nas egzotyczna – bo przybywa z całego świata.

Ale żywność taka ma też wady. Po pierwsze, surowce do jej wytworzenia produkowane są przede wszystkim przez rolnictwo przemysłowe, czyli metodami opartymi na maksymalizowaniu plonów i efektów hodowlanych – a więc na wielkich plantacjach, przy wysokim nawożeniu mineralnym, pełnej chemicznej ochronie przed chorobami i szkodnikami, przy użyciu wielkich, wydajnych, ale paliwożernych maszyn rolniczych oraz na wielkich fermach, z wykorzystaniem przemysłowych pasz i przy maksymalnej ochronie weterynaryjnej.

Po drugie, żywność taka jest na ogół głęboko przetworzona, to znaczy poddawana wielorakim procesom mechanicznym, termicznym i chemicznym, powodującym utratę znacznej niekiedy części jej naturalnej, biologicznej wartości. Po trzecie wreszcie, proces jej wytwarzania i sposób dystrybucji powodują, że jej droga „od pola do stołu” jest bardzo długa.

Wszystkie te czynniki sprawiają, że żywność taka coraz bardziej odbiega od żywności naturalnej. Zawiera coraz więcej sztucznych dodatków, jest coraz mniej różnorodna, pozbawiona specyficznych, naturalnych lokalnych smaków i aromatów, a wysokie społeczne koszty jej wytwarzania nie powinny i coraz częściej nie są akceptowane przez świadomych obywateli. Społeczne koszty produkcji są najszerzą kategorią kosztów. Wyrażają one sumę nakładów pracy żywej i uprzedmiotowionej, jaką poniosło społeczeństwo na wytworzenie dóbr i usług w danym czasie, z uwzględnieniem długoterminowych skutków danego systemu wytwarzania.

Opisana wyżej przemysłowa produkcja żywności i globalizacja jej dystrybucji, mimo niskich bezpośrednich kosztów, obciążona jest wysokimi kosztami środowiskowymi i społecznymi. Transport żywności na duże odległości, określane jako „food miles”, jest w takim systemie bardzo niekorzystny dla środowiska. A gdy uwzględnimy również niekorzystne długofalowe skutki dla zdrowia społeczności korzystających z takiej żywności oraz straty społeczne i gospodarcze w środowiskach wiejskich wywołane uprzemysłowieniem i „farmeryzacją” produkcji rolniczej, to okazuje się, że lepiej i bezpieczniej byłoby wrócić do produktów lokalnych i lokalnych systemów żywnościowych, cechujących się krótkimi łańcuchami dystrybucji. Stanowisko takie zawarte jest również w opinii Komitetu Regionów (Opinia perspektywiczna Komitetu Regionów „Lokalne systemy żywnościowe” – 2011/C 104/01).

Wyżej opisana sytuacja dotyczy w największym stopniu krajów rozwiniętych, ale coraz bardziej dotyka też kraje rozwijające się. „Śmieciowa żywność” (waste food) dociera także do krajów biednych, m.in. korzystających z tzw. żywnościowej humanitarnej pomocy międzynarodowej.

Spółeczeństwa krajów rozwiniętych, a szczególnie tych o wyrobionym smaku, dostrzegły wcześniej, a my dostrzegamy nieco później, nie tylko pozytywne strony takiej sytuacji, ale także jej minusy. Dlatego kulturze nazywanej często „kulturą fast foodu” przeciwstawiana jest, zyskująca na popularności i w Polsce, „kultura slow foodu”.

W ogromnym skrócie oznacza to chęć powrotu do krótkich łańcuchów dystrybucji, czyli kupowania od producenta, na targu czy w sklepie „na rogu”, zachowania różnorodności biologicznej, czyli lokalnych gatunków, odmian i ras, zachowania charakterystycznych lokalnych, tradycyjnych metod wytwarzania oraz prawa do smaków i zapachów. Do uznania naturalnej sezonowości wielu produktów, a także zachowania ich maksymalnej wartości biologicznej.

Czy to jeszcze jest możliwe? Wyrazem tęsknoty za żywnością naturalną, tradycyjną i wytwarzaną lokalnie jest rosnąca popularność żywności ekologicznej, czy też żywności sprzedawanej na lokalnych targowiskach bezpośrednio od okolicznych producentów oraz kupowanej bezpośrednio od rolników. Okolicznościowe jarmarki, festyny, festiwale smaków i inne imprezy, podczas których można skosztować i zakupić lokalne specjały bezpośrednio od wytwórców, gromadzą coraz większe tłumy klientów poszukujących żywności smacznej, naturalnej, o znanym pochodzeniu, przypominającej im smaki dzieciństwa.

Nie bez znaczenia dla rosnącej popularności takiej żywności są też wybuchające od czasu do czasu „afery” związane z fałszowaniem produktów spożywczych przez nieuczciwych producentów, podkopujące zaufanie do żywności wytwarzanej metodami przemysłowymi. Istotną rolę w ostrożnym podejściu do żywności pochodzącej z surowców importowanych ma też obawa przed spożywaniem produktów z organizmów modyfikowanych genetycznie.

Wszystko to nie oznacza jednak, że wkrótce przestaniemy żywność kupować w supermarketach, a wielkie koncerny spożywcze upadną. Bardziej realnym wydaje się scenariusz, w którym lokalne rynki żywności, o możliwie krótkich łańcuchach dystrybucji, oferujące żywność sezonową, tradycyjną, smaczną i oryginalną, będą stano-

wić stale rosnące, ale jednak tylko uzupełnienie, podstawowego rynku żywności wytwarzanej przemysłowo na wielką skalę. Wymusi to jednak na przemyśle spożywczym zmiany ukierunkowane na poprawę wartości biologicznych produktów, poprawę rzeczywistości, a nie kreowanej przez marketing ich jakości. Wyboru dokonywać będzie coraz bardziej świadomy konsument, kierując się, jak zwykle, dwoma podstawowymi kryteriami – jakością i ceną, ale z coraz większym naciskiem na jakość. Najważniejsze jest, aby miał on możliwość wyboru.

## **1.2 Restrukturyzacja polskiego rolnictwa i jej wpływ na wytwarzanie produktów lokalnych**

Dzisiaj w Polsce przeciętny konsument ma ograniczone możliwości wyboru rodzaju produktów spożywczych.

Restrukturyzacja polskiego rolnictwa, wspierana finansowo środkami z Unii Europejskiej, zmierza wyraźnie w kierunku tzw. farmeryzacji, czyli powstawania coraz większych obszarowo gospodarstw, intensyfikujących swoją działalność. Tylko duże, ekonomicznie żywotne gospodarstwa dają wystarczające dochody, aby dalej się rozwijać, inwestować w coraz bardziej wydajną produkcję rolną, konkurować z podobnymi im gospodarstwami z innych krajów Europy. Takie gospodarstwa, chociaż jest ich ilościowo niewiele, są zapleczem surowcowym przemysłu przetwórczego i one uzyskują nadwyżkę finansową zadowalającą właścicieli.

Na marginesie tych procesów pozostaje ogromna ilość małych i średnich gospodarstw rodzinnych, które z różnych powodów nie poszły w kierunku farmeryzacji, ale wciąż trwają. Produkują zróżnicowane płody rolne wysokiej jakości, dają utrzymanie dużej części mieszkańców wsi i nadają niepowtarzalny koloryt naszym obszarom wiejskim. Część z nich zaliczana jest przez ekonomistów rolnych do gospodarstw niskotowarowych, bo rzeczywiście, gdy policzy się wartość sprzedaży ich produkcji w formie surowca, to dochodowość

takiego „agrobiznesu” jest całkiem mizerna, rynek zbytu niestabilny, a jedyną pewną pozycją w ich bilansie są dopłaty bezpośrednie.

Dla nich właśnie jedną z szans na wyższe dochody jest zwiększanie wartości produktu, poprzez jego dalsze przetwarzanie i pełniejsze wykorzystanie posiadanego w gospodarstwie potencjału. Dobrym przykładem zastosowania tej ścieżki rozwoju są gospodarstwa agroturystyczne. Ale takie rozwiązanie może dotyczyć jedynie relatywnie niewielkiej ilości gospodarstw rolnych.

Dla większości pozostają jeszcze dwa kierunki rozwoju. Pierwszy to wykorzystanie nadwyżek siły roboczej w działalności pozarolniczej niezwiązanej z rolnictwem, często poza gospodarstwem. Drugi to maksymalizacja wartości swojej produkcji rolnej poprzez jej wstępne, czy nawet pełne przetworzenie i dotarcie z nią do końcowego konsumenta poprzez dobrze zorganizowany, możliwie krótki łańcuch dystrybucji.

Pierwsze rozwiązanie możliwe jest tylko tam, gdzie rynek pracy jest w stanie zaabsorbować nadwyżki siły roboczej z obszarów wiejskich bez konieczności jej migracji, czasowej czy stałej.

Drugie rozwiązanie jest dostępne praktycznie wszędzie. Tylko jak to zrobić i dlaczego rolnicy z niego tak rzadko korzystają? Dlaczego polscy rolnicy, z nielicznymi wyjątkami – są ciągle tylko producentami surowców, a nie producentami żywności?

Powodów jest wiele. W nieodległej przeszłości rolnicy funkcjonowali w systemie, w którym, przynajmniej teoretycznie, na szczeblu lokalnym byli właścicielami instytucji skupu płodów rolnych, przetwórcami spożywczych (młynów, piekarni, masarni, mleczarni itp.), sieci dystrybucji. Systemem tym była spółdzielczość wiejska. Ale ponieważ był to system narzucony odgórnie, quasi-państwowy, w dużym stopniu upartyjniony i upolityczniony, rolnicy – może zbyt pochopnie – odrzucili go z chwilą zmian ustrojowych w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX wieku.

**Niestety pozostałością po tym okresie jest częsta wśród rolników niechęć do wspólnych przedsięwzięć gospodarczych, bez których**

**trudno jest sobie wyobrazić rozwój małego przetwórstwa i sprzedaży na większą skalę.**

Drugim istotnym powodem, dla którego rolnicy nie stają się producentami żywności, jest specyficzny stan prawny, w którym istnieją odrębne systemy podatkowe – jeden dla rolnictwa i drugi dla pozarolniczej działalności gospodarczej, oraz odrębne systemy ubezpieczeń społecznych – KRUS dla rolników i ZUS dla pozostałych. Stan ten powoduje, że rolnik, płacący podatek rolny i ubezpieczony w KRUS, może taki status zachować, produkując i sprzedając tylko produkty produkcji pierwotnej rolnictwa, a więc nieprzetworzone płody rolne. Temu tematowi poświęcony jest Rozdział 2.

Niewielkie odstępstwa od tej zasady dają dwa rozporządzenia – o dostawach bezpośrednich (dotyczy produktów pochodzenia roślinnego) oraz o sprzedaży bezpośredniej (dotyczy produktów pochodzenia zwierzęcego).

Również rozporządzenie o prowadzeniu działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (dotyczy tylko produktów pochodzenia zwierzęcego), w skrócie zwanej MLO lub MOL, stwarza możliwość prowadzenia przetwórstwa na niewielką skalę.

Podjęcie przez rolnika działalności polegającej na przetwarzaniu płodów rolnych w celu ich sprzedaży, nawet gdy będzie to działalność na niewielką skalę, sezonowa i oparta wyłącznie na własnych surowcach, powoduje, że pojawia się obowiązek zarejestrowania jej jako pozarolniczej działalności gospodarczej, a w ślad za tym – obowiązek prowadzenia jakiejś formy rachunkowości podatkowej oraz opłacania podwójnej składki do KRUS lub, po przekroczeniu pewnego (niewysokiego) progu podatku dochodowego, konieczności ubezpieczenia się w ZUS.

Podjęcie takiej działalności wiąże się także z koniecznością rejestracji bądź zatwierdzenia zakładu przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii lub przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Obowiązujące przepisy są czasem nazbyt szczegółowe i egzekwowane nie zawsze w sposób uzasadniony, czasem zaś pozostawiają zbyt szerokie pole do interpretacji podmiotom podejmującym decyzję.

Efektem tego jest obawa rolników przed wchodzeniem w niezbędne do prowadzenia przetwórstwa inwestycje, które wobec późniejszego braku akceptacji stosownych instancji mogą pójść na marne.

Od 2004 r. Polska jest członkiem UE i polscy rolnicy korzystają z tzw. instrumentów WPR. Po to, by być beneficjentem WPR w sposób choćby najprostszy, czyli skorzystać z dopłat bezpośrednich, polski rolnik musiał oswoić się z wypełnianiem formularzy i składaniem ich w odpowiednim czasie i w odpowiednim miejscu, ale obawa przed formalnościami i urzędami ciągle jest obecna.

Także konieczność wytwarzania bezpiecznej dla zdrowia żywności, a więc konieczność kontroli warunków wytwarzania i jakości produktów, chyba również została przez rolników zaakceptowana, ale nadal uważają oni, że jeśli nie jest to konieczne, to lepiej od sanepidu i weterynarii trzymać się z daleka.

Mając do wyboru – nadal produkować i sprzedawać „surowce” rolnicze w dobrze sobie znanym i prostym systemie, chociaż przy miernej opłacalności wskutek niewielkiej skali produkcji, czy przetwarzać te „surowce” na gotowe środki spożywcze, wchodząc w inne, najczęściej dla niego nieznanne i niejasne systemy podatkowe i ubezpieczeniowe, chociaż z perspektywą wyższych dochodów – rolnik albo pozostaje producentem „surowców”, albo wybiera trzecią drogę i wchodzi w tzw. szarą strefę, czyli nie rejestruje działalności przetwórczej, ale ją prowadzi.

Mimo wymienionych wyżej barier – patrząc na sytuację na rynku artykułów spożywczych i oczekiwania konsumentów – to pod warunkiem organizowania się rolników do współpracy dostawy bezpośrednio, sprzedaż bezpośrednia oraz prowadzenie przetwórstwa na niewielką skalę są szansą dla wielu gospodarstw rolnych na poprawę ich sytuacji ekonomicznej, a dla konsumentów na dostęp do dobrej i zdrowej żywności.

Zanim przejdziemy do szczegółowego omówienia problematyki wytwarzania produktów na małą skalę pod kątem obowiązujących wymagań higieniczno-sanitarnych, zasad prowadzenia działalności gospodarczej i związanych z nią zobowiązań fiskalnych, zobaczymy,

w jaki sposób producenci mogą ze swoimi produktami dotrzeć do konsumentów.

### 1.3 Marketing produktów lokalnych

Najlepsza i zarazem najprostsza definicja marketingu określa go jako **poznanie potrzeb i oczekiwań klientów oraz umiejętność ich zaspokojenia z zyskiem dla siebie**. Bezpośredni kontakt rolnika-producenta żywności z klientem jest najlepszą i najtańszą metodą „badania rynku”, czyli poznania potrzeb, gustów i preferencji klientów. Taki kontakt jest zarazem najlepszym i najtańszym sposobem budowania marki, opartym na jakości produktu, zaufaniu do producenta i firmowaniu produktu swoim osobistym wizerunkiem. Producent tworzy w ten sposób unikatowy, zindywidualizowany i często emocjonalny charakter kontaktów z odbiorcą swoich produktów. Sprzedaż bezpośrednia pozwala również na szybką reakcję na zmianę upodobań i oczekiwań klienta, a producentowi pozwala na przejęcie całej marży handlowej. Z punktu widzenia odbiorcy – klienta – zaletą tej formy jest możliwość zakupu towaru świeżego, pochodzącego od znanego i sprawdzonego producenta, oraz możliwość otrzymania pełnej i wiarygodnej informacji o produkcie i sposobie jego wytworzenia.

Sprzedaż bezpośrednia i dostawy bezpośrednie mogą być bardzo efektywnym, elastycznym sposobem pozyskiwania dodatkowych dochodów w gospodarstwie, pozwalającym lepiej wykorzystać zarówno potencjał produkcyjny gospodarstwa, jak i zasoby kapitału ludzkiego. Tradycyjne z natury produkty oferowane klientom w ramach takiej działalności mogą być zbywane w różny sposób – od sprzedaży na miejscu w gospodarstwie przez sprzedaż na targowiskach czy ze środków transportu (od wozów konnych czy przyczep ciągnikowych po specjalistyczne „samochody-sklepy”) aż do sprzedaży przez internet. Ciekawym rozwiązaniem jest też sprzedaż samoobsługowa. Taką formą są np. coraz popularniejsze w Polsce „mlekomaty”, czyli automaty do sprzedaży mleka surowego (lub surowej śmietany) oraz dość częste w krajach Europy Zachodniej samoobsługowe stragany



przy gospodarstwach rolnych (gdzie wyłożone są produkty w opakowaniach jednostkowych z podaną ceną, a pieniądze klient albo wrzuca do „kasy – skarbonki”, albo wkłada do kasetki z możliwością odebrania sobie reszty). Często przy takim straganie zainstalowany jest też przycisk dzwoniącego gospodarza do podejścia w celu rozmowy.

Widuje się też już w Polsce, choć rzadko, samoobsługowe stragany, na których oferowane są kilku- czy kilkunastokilogramowe worki z cebulą, jabłkami czy ziemniakami. Właściciele tych straganów twierdzą, że ewentualny „ubytek” (czyli po prostu kradzież) jednego czy kilku worków jest mniejszym „kosztem” niż czas spędzony przy straganie w oczekiwaniu na klienta. Zauważają też, że takie kradzieże zdarzają się bardzo rzadko, pewnie rzadziej niż kradzieże w supermarketach.

Ciekawą i bardzo perspektywiczną formą sprzedaży bezpośredniej jest organizowanie się rolników-producentów w tzw. **grupy sprzedażowe**, czyli zespoły oferujące dużą i bogatą paletę produktów, posiadające sformalizowany system zamawiania tych produktów (najczęściej przez internet, uzupełniany możliwością składania zamówień przez telefon lub faks) i system dostarczania skompletowanych zamówień do odbiorcy. Niestety polskie przepisy nie nadążają za takimi rozwiązaniami, bo w ich świetle każdy producent musi dostarczyć osobiście zamówiony towar klientowi i to tylko pochodzący ze swojego gospodarstwa, co jest nieracjonalne z punktu widzenia organizacji takich dostaw i ich kosztów. Pomimo tego w Polsce działa już co najmniej kilka takich „grup sprzedażowych”, przyjmujących specyficzne nazwy, podkreślające charakter ich usług – np. [www.odrolnika.pl](http://www.odrolnika.pl), [www.prostodrolnika.pl](http://www.prostodrolnika.pl), [www.skrzynkaodrolnika.pl](http://www.skrzynkaodrolnika.pl), [www.paczkaodrolnika.pl](http://www.paczkaodrolnika.pl) itp.

Ze strony klientów także pojawiają się próby organizowania się w tzw. **grupy zakupowe**. Taki sposób zaopatrywania się w świeże produkty prosto z gospodarstw staje się coraz bardziej popularny w USA. W Polsce na razie powstają nieformalne, nieliczne i złożone na ogół z grona dobrych znajomych grupy mieszkańców dużych miast, organizujących sobie wspólny zakup świeżych produktów od

rolnika lub kilku rolników. Symptomatyczną formą takich zakupów jest też organizowanie się ludzi dotkniętych chorobą, najczęściej alergią, i poszukujących w związku z tym jakichś specyficznych i trudno dostępnych produktów (np. mleka koziego, bezglutenowych zbóż czy rzadkich warzyw). W przypadku grup zakupowych nie ma prawnych barier, aby przedstawiciel takiej grupy dokonał zakupu większej ilości produktów od jednego, kilku czy kilkunastu rolników, przewiózł je do miasta i dostarczył do zamawiających (o ile nie robi tego w celach zarobkowych, ale na to nie pozwala idea powołania takiej grupy).

### 1.3.1 Targowiska lokalne w programie „Mój Rynek”

Ogromną szansą dla rolników pragnących realizować dostawy bezpośrednio czy sprzedaż bezpośrednią jest realizowany obecnie program Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi o nazwie „Mój Rynek”. Program ten zakłada, że w blisko 300 miejscowościach o liczbie mieszkańców do 50 tysięcy zostaną zbudowane lub zmodernizowane lokalne targowiska. Pomoc udzielana jest lokalnym samorządom lub związkom międzygminnym na realizację projektów w zakresie:

- ▶ wykonania targowiska w określonym miejscu, a także odbudowy, rozbudowy przebudowy lub remontu istniejącego targowiska, wyposażenia targowiska.

Pomoc może być przyznana na projekt niemający charakteru komercyjnego i spełniający wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, które mają zastosowanie do projektu. Targowisko modernizowane lub budowane w ramach tego projektu powinno być:

utwardzone, oświetlone, przyłączone do sieci wodociągowej, kanalizacyjnej i elektroenergetycznej; wyposażone w: odpływ wody deszczowej, zadaszone stoiska, które powinny zajmować co najmniej połowę powierzchni handlowej targowiska, miejsca parkingowe i urządzenia sanitarno-higieniczne; **podzielone na sekcje, w których będą sprzedawane danego rodzaju towary, z tym że produkty rolno-spożywcze powinny zajmować co najmniej połowę powierzchni handlowej targowiska; zorganizowane tak, aby umożliwić dostęp**

**rolników do punktów sprzedaży w sposób określony w regulaminie targowiska; oznaczone nazwą „Mój Rynek”.**

Mamy nadzieję, że na tak zorganizowanych targowiskach łatwe będzie spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych czy weterynaryjnych. Jednak kluczem do ich sukcesu będzie niedopuszczenie do tego, aby zostały one opanowane nie przez rolników, ale przez pośredników („handlarzy”). Dlatego rolnicy zainteresowani sprzedają bezpośrednio powinni inicjować powstawanie takich targowisk, aktywnie uczestniczyć w opracowywaniu ich regulaminów, a nawet podjąć się ich administrowania.

Planowane przez MRiRW efekty to:

„W ramach Programu zrealizowanych zostanie około 300 projektów. Wsparcie tworzenia i modernizacji targowisk ułatwi zbyć produktów rolnych poprzez skrócenie łańcucha pośredników i w konsekwencji spowoduje obniżenie marż handlowych, kosztów transportu i osiągnięcie przez producentów rolnych wyższych dochodów.

Możliwość lepszego, bezpośredniego dotarcia do odbiorcy jest również atrakcyjna dla innych lokalnych producentów. Z punktu widzenia klientów rozwój struktur drobnego handlu stwarza lepsze możliwości zaopatrzenia się w produkty lokalne, często charakteryzujące się specyficznymi właściwościami, nieprzetworzone, świeże i atrakcyjne cenowo”.<sup>1</sup>

Na przykład w województwie lubelskim programem „Mój Rynek” objętych zostało 17 gmin na 20. Szkoda tylko, że tym programem objęte są miejscowości do 50 tysięcy mieszkańców, ale można mieć nadzieję, że większe (i często bogatsze) miejscowości, obserwując prawdopodobny sukces targowisk „Mój Rynek”, urządzą u siebie

<sup>1</sup> Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Mój Rynek „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Publikacja opracowana przez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

podobne, nowoczesne targowiska lokalne dostępne dla bezpośrednich producentów produktów rolnych.

## 1.4 Dostawy bezpośrednie i sprzedaż bezpośrednia

W tym rozdziale prezentujemy podstawowe informacje dotyczące zasad funkcjonowania i uregulowań prawnych dostaw bezpośrednich i sprzedaży bezpośredniej.

### 1.4.1 Zasady prowadzenia dostaw bezpośrednich – produkty pochodzenia roślinnego

Jak już pisaliśmy, termin „dostawy bezpośrednie” dotyczy produktów pochodzenia roślinnego, a produkcja roślinna podlega w naszym kraju jurysdykcji Ministerstwa Zdrowia.

Podstawę prawną zbywania przez producenta rolnego produktów rolnych lub zbieracza ziół i runa leśnego samodzielnie zebranych ziół lub runa stanowi Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dziennik Ustaw z dnia 27 czerwca 2007 r. nr 112, poz. 774).

Istotą dostaw bezpośrednich jest, aby obejmowały one tylko **nieprzetworzone** produkty produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego (zboża, owoce, warzywa, grzyby uprawne i zioła uprawne), pochodzące wyłącznie z własnych upraw, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej (wyszczególnionych w Załączniku 3.), oraz osobiście, ewentualnie z pomocą najbliższej rodziny, zbierane zioła i runo leśne.

Dostawy bezpośrednie obejmować mogą także środki spożywcze w postaci **suszonej lub kiszonej**, pod warunkiem że pochodzą z wyżej wymienionych surowców i jest **to jedyna dopuszczona przepisami forma ich przetworzenia**.

Marynowanie warzyw, smażenie konfitur, robienie dżemów, powideł itp., a nawet obieranie, krojenie i pakowanie, niestety jest już przetwórstwem i wymaga zarejestrowania pozarolniczej działalności gospodarczej w tym zakresie.

Dostawy bezpośrednio realizowane mogą być **osobiście** przez producenta produkcji pierwotnej lub zbieracza runa leśnego, dostarczającego **małe** ilości środka spożywczego konsumentowi finalnemu lub do handlu detalicznego zaopatrującego konsumentów finalnych. Przez handel detaliczny rozumieć należy sklepy detaliczne, ale także restauracje, zajazdy, bary itp. Sprzedaż, czyli dostawy bezpośrednie, odbywać może się na miejscu w gospodarstwie rolnym, ale również na targowiskach czy w halach targowych. Dostawy bezpośrednie realizowane mogą być także w formie dostarczania konsumentowi zamówionych towarów do domu.

**Rolnik musi jednak pamiętać, że jego obowiązkiem jest powiadomienie powiatowego inspektora sanitarnego co najmniej 14 dni przed przewidzianym dniem rozpoczęcia działalności w zakresie produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej o zakresie, wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia roślinnego mających być przedmiotem sprzedaży.**

Prowadzący dostawy bezpośrednie musi także spełniać wymagania higieniczne dotyczące urządzeń, sprzętu, wyposażenia i narzędzi mogących mieć bezpośredni kontakt z żywnością. Obowiązkowy jest również wymóg udostępniania organowi urzędowej kontroli żywności lub zakładowi detalicznemu, do którego realizowane są dostawy (ale tylko na ich żądanie), pisemnych oświadczeń o stosowanych środkach ochrony roślin, występowaniu szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego (ale producent rolny i tak musi prowadzić taką ewidencję zgodnie z zasadami wzajemnej zgodności), oraz innych informacji istotnych ze względu na zdrowie człowieka.

#### **1.4.2 Zasady prowadzenia sprzedaży bezpośredniej – produkty pochodzenia zwierzęcego**

Termin „sprzedaż bezpośrednia” dotyczy produktów pochodzenia zwierzęcego, a produkcja zwierzęca podlega w Polsce jurysdykcji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Podstawą prawną zbywania przez producenta rolnego produktów odzwierzęcych jest Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju

Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2007 r. nr 5, poz. 38).

Określa ono, że produktami przeznaczonymi do sprzedaży bezpośredniej mogą być wyłącznie produkty pochodzenia zwierzęcego wytworzone przez rolnika w prowadzonym przez niego gospodarstwie. Sprzedaż bezpośrednia dotyczyć może jedynie produktów pozyskanych w gospodarstwie rolnym producenta, ale też właściciela pasieki lub właściciela stawów rybnych. Produkty te mogą być sprzedawane przez niego osobiście w samym gospodarstwie, na targowiskach, w halach targowych bądź do zakładów prowadzących handel detaliczny sprzedających towar konsumentom końcowym (w tym do restauracji, zajazdów, barów itp.).

Rozporządzenie reguluje przede wszystkim wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, wielkość, zakres i obszar produkcji ww. produktów oraz wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.



© Darek Marciniowski

Co można zatem wyhodować, upolować, złowić czy wyprodukować i sprzedawać w ramach sprzedaży bezpośredniej?

Można sprzedawać „niewielkie” ilości artykułów, takich jak: drób, króliki, świeże ryby, świeże lądowe ślimaki, jaja konsumpcyjne, surowe mleko i śmietanę, miód i inne produkty pszczelarskie (szczegółowy opis w Załączniku 4.).

Napisałiśmy „niewielkie”, bowiem nawet w średniej wielkości gospodarstwie trudno jest limity sprzedaży – określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej – w pełni wykorzystać.

W jakiej formie można prowadzić sprzedaż bezpośrednią?

Produkty w sprzedaży bezpośredniej mogą być zbywane bądź konsumentowi końcowemu, bądź zakładom prowadzącym handel detaliczny. Bardziej szczegółowe informacje dla każdego typu produktu zawiera Załącznik 4.

Tutaj wspomnimy tylko o nowej, dynamicznie rozwijającej się formie sprzedaży mleka z mlekomatów. Niestety nie sprawdziła się lokalizacja mlekomatów na terenach centrów handlowych. Okazało się, że ponieważ są one realną konkurencją dla mleka produkowanego w sposób przemysłowy i sprzedawanego w supermarketach, supermarkety przedsięwzięły środki, by pozbyć się mlekomatów ze swojego sąsiedztwa. W niektórych przypadkach właściciele powierzchni centrów handlowych, pod presją supermarketów, podnieśli ceny wynajmu powierzchni pod mlekowaty w sposób tak drastyczny, że ta forma sprzedaży przestała być dla rolników opłacalna.

Wymagania weterynaryjne przy prowadzeniu sprzedaży bezpośredniej definiują:

wymogi konstrukcyjne dla pomieszczeń przeznaczonych do produkcji i ich odpowiednie wyposażenie gwarantujące warunki dla przestrzegania zasad higieny; dopuszczalne temperatury przechowywania i transportu dla poszczególnych artykułów; odpowiednie wyposażenie

punktów sprzedaży; warunki, które muszą spełnić, i zasady, których muszą przestrzegać osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią.

Wszystkie te wymagania są logiczne, dość łatwe do spełnienia i nie powinny być przeszkodą w prowadzeniu sprzedaży bezpośredniej. Ich spełnianie to również wyraźny sygnał dla kupujących, że żywność tak oferowana jest bezpieczna.

**Rolnik musi jednak pamiętać, że jego obowiązkiem jest powiadomienie powiatowego lekarza weterynarii co najmniej 30 dni przed przewidzianym dniem rozpoczęcia działalności w zakresie produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej o zakresie, wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego mających być przedmiotem sprzedaży.**

W przypadku, gdy sprzedaż ma być prowadzona na obszarze powiatu innego niż powiat, gdzie prowadzona jest produkcja, należy o tym zawiadomić, w terminie 7 dni przed rozpoczęciem sprzedaży, właściwego ze względu na miejsce sprzedaży powiatowego lekarza weterynarii. Powiedzmy, że ten przepis w dobie sprzedaży internetowej jest nieco niezyciowy...

### **1.4.3 Dostawy bezpośrednie i sprzedaż bezpośrednia – działalność rolnicza**

**Prowadzący dostawy bezpośrednie czy sprzedaż bezpośrednią rolnik zachowuje status prowadzącego działalność rolniczą. Nie musi prowadzić ewidencji sprzedaży, może nadal ubezpieczać się w KRUS, a gdy rolnik ten jest tzw. rolnikiem ryczałtowym, kupujący od niego może wystawiać w jego imieniu faktury VAT RR.**

Oznacza to także, że rolnik taki nie musi rejestrować sprzedaży przy użyciu kasy fiskalnej. Wielkość obrotów nie może jednak przekraczać wielkości plonów poszczególnych surowców uzyskiwanych rocznie w gospodarstwie realizującym dostawy bezpośrednie lub sprzedaż bezpośrednią, lub ilości osobiście (ewentualnie z pomocą członków najbliższej rodziny) zbieranych ziół i runa leśnego. Ponadto teren,



na którym może być prowadzona działalność, obejmować może tylko obszar województwa, na którym prowadzona jest produkcja pierwotna, oraz województw przyległych.

### Uwaga

Powyżej opisaliśmy wymagania dla sprzedaży bezpośredniej czy dostaw bezpośrednich, nie z myślą o tym, że będą przewodnikiem, którego przestrzeganie zapewni rolnikowi sprostanie wszystkim obowiązującym wymogom. Chcemy pokazać, z jakimi problemami spotyka się rolnik. Chcemy także pokazać konsumentom, że rolnicy spełniają warunki gwarantujące bezpieczeństwo żywności, zanim wytworzone przez nich produkty trafią na rynek.

## **1.5 Przetwórstwo rolne, w tym działalność marginalna, lokalna i ograniczona, tzw. działalność MLO lub MOL**

Rolnik, który chce zaspokoić oczekiwania konsumentów, podnieść wartość swoich produktów i w związku z tym postanowi wytwarzać artykuły spożywcze przetworzone, musi się liczyć z koniecznością zarejestrowania pozarolniczej działalności gospodarczej, czyli musi stać się przedsiębiorcą.

Taka decyzja powinna być przemyślana, poparta analizą zasobów materialnych i niematerialnych, swoich mocnych i słabych stron, analizą rynku oraz wyliczeniami rentowności przedsięwzięcia. Najlepiej jest sporządzić profesjonalny biznesplan, korzystając z fachowej pomocy.

Warto przy tym wiedzieć, że dochody uzyskane ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli (ale niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej), przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszzeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa, zwolnione są z podatku dochodowego.

Oczywiście przetwórstwem rolnym może zająć się każdy obywatel, a nie tylko rolnik. Ale szczególnie dla rolników jest to szansa na wzrost dochodów, zwłaszcza gdy główną bazą surowcową stanie się jego gospodarstwo rolne.

### **1.5.1 Obowiązek rejestrowania działalności gospodarczej**

W przypadku wyrobu i sprzedaży produktów przetworzonych pierwszym niezbędnym krokiem jest zarejestrowanie działalności gospodarczej. Najprostszą formą jest indywidualna działalność gospodarcza, prowadzona przez osobę fizyczną, która jest właścicielem firmy, osobiście prowadzi działalność i reprezentuje firmę na zewnątrz. Osoba ta, zwana przedsiębiorcą, rejestruje swoją działalność w gminie (która rejestruje go w Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej – CEIDG), w której jest zameldowana, składając formularz zgłoszenia. Pełną informację na temat procedury rejestracji można uzyskać w urzędzie gminy lub w powiatowym zespole doradztwa rolniczego. Rejestracja podmiotów posiadających osobowość prawną dokonywana jest w Krajowym Rejestrze Sądowym.

Warto podkreślić, że o ile sprzedaż bezpośrednia czy dostawy bezpośrednie muszą być prowadzone osobiście przez rolnika, o tyle w przypadku działalności przetwórczej możliwe są różne formy prawne wspólnego prowadzenia działalności gospodarczej, a więc poza działalnością gospodarczą osoby fizycznej możliwe jest prowadzenie firmy w formie spółki cywilnej, spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, spółdzielni itd. Często tak jest, że opłaca się połączyć siły, aby pewniej i skuteczniej wejść na rynek i realizować wspólnie plany rozwojowe.

### **Obowiązek zgłoszenia zarejestrowanej działalności do Wojewódzkiej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (WIJHARS)**

Art. 12 ust. 1 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. nr 187 poz. 1577 z późn. zm.) nakłada na każdego, kto rozpoczyna działalność jako producent żywności i rejestruje się w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS)

jako przedsiębiorca branży spożywczej albo, w przypadku osób fizycznych, w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG), obowiązek dokonania zgłoszenia do WIJHARS nie później niż w dniu rozpoczęcia tej działalności.

Niedopełnienie tego obowiązku powoduje, że przedsiębiorca podlega karze grzywny zgodnie z art. 40 ust. 1 pkt. 5 cytowanej wyżej ustawy o jakości handlowej. Przyjęte jest, że gdy nie zgłosi się rozpoczęcia działalności przetwórczej od razu, czyli do dnia jej rozpoczęcia, można to zrobić bez konsekwencji w terminie późniejszym. Gdy jednak WIJHARS rozpocznie kontrolę w przedsiębiorstwie, które nie zgłosiło działalności, kara grzywny jest nieunikniona.

Podobnie jak w przypadku rozpoczęcia działalności wymóg zgłoszenia obowiązuje także w przypadku zaprzestania jej prowadzenia. Fakt ten należy zgłosić w terminie 7 dni od daty jej zaprzestania.

### Uwaga

Piszemy o tym wydawałoby się jednym z wielu obowiązujących producentów przepisów, ale z naszych kontaktów z producentami wynika, że częste były przypadki, gdy rolnicy rozpoczynali działalność przetwórczą, nie natrafiając nigdzie na informację o obowiązku zgłoszenia się do WIJHARS, co skutkowało nieprzyjemnościami i konsekwencjami finansowymi.

Podejmując decyzję o rozpoczęciu przetwórstwa produktów rolnych, trzeba pamiętać, że dotychczasowy status rolnika zmieni się, co skutkować będzie w trzech obszarach:

- ▶ Wymagania sanitarne i weterynaryjne
- ▶ Podatki
- ▶ Ubezpieczenia społeczne

### Wymagania sanitarne i weterynaryjne

Miejsce, w którym prowadzona ma być działalność przetwórcza, staje się zakładem produkcji żywności i jako taki zakład musi on być

zarejestrowany (po jego zatwierdzeniu) w odpowiedniej, właściwej miejscowo instytucji nadzorującej bezpieczeństwo żywności.

W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego właściwym organem jest powiatowy lekarz weterynarii, a w przypadku żywności pochodzenia roślinnego lub złożonej z produktów roślinnych i mieszanych, organem tym jest powiatowy inspektor sanitarny.

Zakład produkcji żywności – nawet gdy ta produkcja ma niewielkie rozmiary lub jest sezonowa – musi spełniać określone wymagania sanitarne i/lub weterynaryjne, a właściciel ma obowiązek uzyskać od właściwego organu akceptację projektu technologicznego.

**Przed przystąpieniem do budowy obiektu mającego być zakładem produkcji żywności lub przed rozpoczęciem adaptacji obiektu istniejącego warto projekt technologiczny zakładu uzgodnić z właściwą instytucją kontrolną (czyli inspekcją sanitarną lub weterynaryjną), żeby nie narażać się na ewentualne koszty zmian i poprawek.**

### **1.5.2 Działalność marginalna, lokalna i ograniczona – produkty pochodzenia zwierzęcego**

W przypadku gdy rolnik chce rozpocząć **przetwórstwo artykułów pochodzenia zwierzęcego** na niewielką skalę, może to zrobić w formie działalności **marginalnej, lokalnej i ograniczonej**. Nazwa tej działalności wskazuje, że ma być ona marginalna w stosunku do podstawowej działalności rolniczej, prowadzona lokalnie i ograniczona w ilości wytwarzanych produktów i ich sprzedaży oraz ograniczona w obszarze sprzedaży w stosunku do miejsca wytwarzania. Rekompensatą dla tych ograniczeń są mniejsze wymagania dla zatwierdzenia zakładu, którego dokonuje powiatowy inspektor sanitarny (w przypadku pełnego zatwierdzenia – wojewódzki inspektor sanitarny) oraz obowiązek przestrzegania dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej bez konieczności wdrażania pełnego systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System).

Szczegółowy wykaz wymogów dla zakładu produkcyjnego oraz wykaz produktów objętych możliwością działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej podajemy w Załączniku 5.

**W polskim prawie nie ma niestety odrębnych uregulowań prawnych dotyczących wymagań stawianych zakładom przetwarzającym produkty pochodzenia roślinnego na małą skalę.**

Po prostu nie ma odpowiednika działalności MLO (marginalnej, lokalnej i ograniczonej) dla przetwórstwa produktów roślinnych. W związku z tym wymagania sanitarne i technologiczne są w zasadzie jednakowe dla mikroprzetwórn i dla wielkich zakładów przetwórczych. Pozostaje jednak rozsądna ocena ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Byłoby dobrze, gdyby kierowali się nią zarówno przetwórcy, jak i instancje kontrolne.

Możliwe są także odstępstwa od niektórych wymagań w przypadku, gdy wdrażane procedury dotyczą żywnościowych produktów regionalnych czy tradycyjnych.

**Możliwe odstępstwa od niektórych wymagań weterynaryjnych lub higienicznych**

Dwa ważne krajowe akty prawne: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia, stwarzają producentom produktów regionalnych i tradycyjnych możliwość legalnego wytwarzania przy użyciu tradycyjnych metod, narzędzi i w naturalnym środowisku.

Zakłady produkujące tradycyjną żywność pochodzenia zwierzęcego, jak też zakłady produkujące tradycyjną żywność niezwierzęcego pochodzenia mogą uzyskać odstępstwa od niektórych wymagań higienicznych dla sposobu wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodzenia niezwierzęcego, w przypadku gdy odstępstwa te są konieczne dla zachowania tradycyjnego charakteru tych produktów. W kontekście powyższych rozporządzeń za żywność tradycyjną uznane są produkty:

1. wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych lub
2. zgłoszone do Komisji Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Dopuszczone odstępstwa dotyczą charakteru pomieszczeń oraz rodzaju materiałów, z których wykonane mogą być przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania tych produktów.

*Z życia: Na mocy tych przepisów możliwe jest produkowanie sera korycińskiego z niepasteryzowanego mleka i używanie drewnianych pótek.*

Odstępstwa dopuszcza również Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, które dotyczy trzech produktów wytwarzanych „w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych”.

*Z życia: Na mocy tego rozporządzenia możliwe jest produkcowanie oscypka, redykołki i bryndzy podhalańskiej w bacówkach i z niepasteryzowanego mleka.*

Odstępstwa nie mogą mieć negatywnego wpływu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności tradycyjnej zwierzęcego i niezwierzęcego pochodzenia, a w szczególności nie mogą przyczynić się do jej zanieczyszczenia.

#### ► **Podatki**

Rejestracja pozarolniczej działalności gospodarczej powoduje, że status rolnika (pomimo pozostania faktycznie rolnikiem, czyli prowadzącym działalność rolniczą i płacącym podatek rolny) zostaje zmieniony na status przedsiębiorcy, którego obowiązuje rejestrowanie przychodów z tej działalności w celu naliczenia należnych podatków (tu warto pamiętać o ewentualnych zwolnieniach przedmiotowych od podatku, co nie jest równoznaczne ze zwolnieniem od ich rejestrowania).

### ► Ubezpieczenia społeczne

W ubezpieczeniu społecznym zmianie ulega wysokość ubezpieczenia społecznego rolnika-przedsiębiorcy;

- rolnik, który nieprzerwanie co najmniej trzy lata przed rozpoczęciem działalności pozarolniczej był ubezpieczony w KRUS, może na swój wniosek; nadal opłacać składki w KRUS, tyle że w podwójnej wysokości;

albo konieczna jest zmiana instytucji ubezpieczeń społecznych:

- rolnik, który z tytułu prowadzenia pozarolniczej działalności osiągnie kwotę należnego podatku dochodowego za poprzedni rok podatkowy od przychodów z tej działalności wyższą od określonej wartości granicznej, musi ubezpieczyć się w ZUS.

Obwieszczeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 kwietnia 2012 r. (M.P. z 2012 poz. 274) roczna kwota graniczna podatku dochodowego należnego od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej za rok podatkowy 2012 wynosiła 3011 zł.

### Uwaga

Warto tu dodać, że podatek to nie jest dochód czy przychód i przy poprawnie rejestrowanych kosztach działalności skala produkcji i sprzedaży, przy której przekracza się graniczną wielkość podatku dochodowego, może być całkiem spora.

Sytuacja ubezpieczeń społecznych i podatków rolników prowadzących inną działalność nie byłaby tak skomplikowana, gdyby system ten został zintegrowany z ogólnym systemem podatkowym i ubezpieczeń społecznych.

## **1.6 Zmiana sytuacji rolników po prawdopodobnej zmianie systemu podatkowego i ubezpieczeniowego w rolnictwie**

Ewentualna likwidacja KRUS i wprowadzenie podatku dochodowego w rolnictwie może radykalnie zmienić sytuację na wsi. Rolnicy automatycznie będą przedsiębiorcami i będą mieli mniej zahamowań przed prowadzeniem oprócz działalności rolniczej także działalności przetwórczej. Dobrze przemyślane rozwiązania prawne mogą uruchomić ogromny potencjał przedsiębiorczości mieszkańców wsi, ułatwić wykorzystanie wszystkich zasobów tam tkwiących, dać impuls do przemian strukturalnych rolnictwa. Rolnik bez przeszkód mógłby być producentem żywności, producentem energii ze źródeł odnawialnych, zwłaszcza pochodzenia rolniczego, świadczyć różnego rodzaju usługi itd. Dzisiaj perspektywa takiej zmiany wzbudza negatywne emocje, niepokoje i niechęć wśród rolników. Dlatego organizacje rolnicze powinny przekonywać rolników do tego rozwiązania, ale równocześnie zabiegać o to, aby te zmiany zostały wprowadzone w sposób dla polskiej wsi jak najbardziej korzystny. We wspieranie likwidacji KRUS powinny się włączyć, zamiast ten proces blokować, izby rolnicze.

### **1.6.1 Izby rolnicze wczoraj i dziś, a jakie jutro?**

Izby rolnicze powinny i mogłyby odegrać istotną rolę w uruchamianiu potencjału przedsiębiorczości na obszarach wiejskich. W jaki sposób może to funkcjonować, opisane zostało na przykładzie Francji w Rozdziale 7.1. Niestety, jak dotąd, w Polsce jest inaczej.

**Izby rolnicze to organizacje, do których w Polsce należą wszyscy płatnicy podatku rolnego (czyli wszyscy rolnicy), i dlatego mają pełne prawo, ale też i obowiązek, podejmować w imieniu swoich członków inicjatywy zmierzające do uczynienia wsi dobrym miejscem do życia.**

To zaś oznacza wieś, gdzie dzięki przedsiębiorczości jej mieszkańców wykorzystywane będą w sposób zrównoważony wszystkie zasoby obszarów wiejskich, pozwalając na uzyskiwanie godziwych



dochodów i dostęp do dobrej edukacji, dobrej opieki zdrowotnej oraz zdobyczy współczesnej techniki (internet, infrastruktura komunikacyjna itp.), a także miejsce, gdzie można realizować potrzeby kulturalne mieszkańców.

Izby rolnicze nie powinny w tym kontekście bronić za wszelką cenę obecnego stanu polskiej wsi i konserwować jej struktury społecznej i gospodarczej. Powinny za to włączać się w przygotowania założeń i podstaw ideowych oraz prawnych zmierzających do przemian na obszarach wiejskich. Reforma idąca w kierunku wspólnego dla rolników i reszty społeczeństwa systemu ubezpieczeń społecznych jest już tylko kwestią czasu, a jak pokazują przykłady, przynależność rolników do KRUS hamuje pozytywne zmiany na wsi. Posiadacze kilkuset hektarów ziemi mogą być spokojnie beneficjentami KRUS, zaś rolnik-przetwórca, kiedy przekroczy próg podatku określany przez Ministra Finansów (w 2012 r. było to 3011 zł, czyli dochód miesięczny przetwórcy to ok. 1500 zł) musi przejść na ogólny system ubezpieczeń.

Obawa przed zmianą jest zrozumiała. Wszelkie propozycje burzące dotychczasowy „porządek” mogą powodować niepokój, frustrację i niechęć. Zmiany, nawet te korzystne, nie mogą również zaskakiwać tych, których dotyczą. Dlatego włączenie społeczności wiejskich w przygotowania do nowych rozwiązań mogą zaowocować ich akceptacją przez wieś i uwolnić wielkie pokłady pomysłowości, kreatywności i przedsiębiorczości drzemiące na wsi. Organizacje rolnicze muszą zaakceptować konieczność i nieuchronność zmian i czynnie dążyć do tego, aby były one dla polskiej wsi możliwie najbardziej korzystne.

Byłoby dobrze, gdyby izby rolnicze mogły przestać być postrzegane jako proste narzędzie partii politycznej, a to wymaga presji społecznej od nas wszystkich i wymuszenia zasadniczych zmian w funkcjonowaniu izb rolniczych.

W Rozdziale 1. zajmowaliśmy się przede wszystkim sytuacją rolnika-producenta żywności i przepisami sanitarno-higienicznymi związanymi z tą działalnością. Spójrzmy teraz na sytuację rolnika-producenta żywności, który staje się przedsiębiorcą.



To jeszcze nie jest targ z programu „Mój Rynek”

# 2

## Produkujemy zgodnie z przepisami fiskalnymi dotyczącymi działalności gospodarczej i rolniczej

Robert Wyszynski  
Spółdzielczy Banku Rozwoju w Szepietowie

Zmieniająca się sytuacja w rolnictwie oraz postępująca koncentracja i intensyfikacja produkcji powodują, że coraz większa grupa mniejszych gospodarstw rolnych zmuszona jest do poszukiwania dodatkowych źródeł dochodu. Takim źródłem dochodu może być, wychodząc naprzeciw panującej modzie na produkty regionalne i tradycyjne, pozarolnicza działalność przetwórcza na bazie produktów wytwarzanych w gospodarstwie.

Rozwój takiej działalności należy postrzegać także jako czynnik aktywizacji obszarów wiejskich, działanie na rzecz zachowania unikalnego i autentycznego charakteru tych obszarów.

Zanim rolnik zacznie prowadzić działalność przetwórczą, która będzie działalnością pozarolniczą, musi załatwić niezbędne formalności i dopełnić koniecznych procedur, których przestrzeganie zagwarantuje bezpieczne, zgodne z prawem prowadzenie tej działalności, tak by stała się ona źródłem dodatkowych dochodów, a nie dodatkowych problemów.

Na pierwszy rzut oka bariera tych formalności wydaje się tak duża, że wielu rolników nawet nie podejmuje starań, żeby ją pokonać. W dużych przedsiębiorstwach sprawami formalnymi zajmują się prawnicy, a mimo to media często informują o problemach, jakie powstają w kontaktach z urzędami skarbowymi, Zakładem Ubezpieczeń Społecznych czy instytucjami kontrolnymi. Te informacje tworzą klimat sprzyjający z jednej strony bierności rolników, z drugiej – poczuciu zagrożenia przy podejmowaniu nowych działań. Tak więc w potocznej opinii lepiej albo nie robić nic poza działalnością rolniczą, albo działać w szarej strefie.

Procedury związane z rozpoczęciem i prowadzeniem pozarolniczej działalności gospodarczej nie są bardzo skomplikowane i nie powinny już być tak dużym utrudnieniem, żeby trzeba było rezygnować z realizacji założonych planów.

W przypadku pytań i wątpliwości należy zwrócić się o poradę do najbliższego Ośrodka Doradztwa Rolniczego lub Fundacji Rozwoju Przedsiębiorczości. Specjaliści z tych instytucji powinni wskazać właściwą ścieżkę postępowania lub zaproponować specjalistyczne szkolenie. Większość porad udzielana jest bezpłatnie.

Rolnicy często nie chcą rozpoczynać pozarolniczej działalności gospodarczej także dlatego, że obawiają się konieczności wyjścia z systemu ubezpieczenia społecznego rolników, korzystniejszego niż ogólny system ubezpieczeń społecznych.

## 2.1 Ubezpieczenie rentowo-emerytalne i zdrowotne

Zasady ubezpieczenia społecznego rolników reguluje Ustawa o ubezpieczeniu społecznym rolników<sup>2</sup>. Rolnik lub domownik rozpoczynający indywidualną działalność gospodarczą ma możliwość dalszego korzystania z tańszego ubezpieczenia rolniczego KRUS (pomimo że już w zasadzie powinien uczestniczyć w powszechnym, droższym, systemie ubezpieczeniowym ZUS), musi jednak w tym celu sprostać wymogom Artykułu 5a, który określa warunki, jakie rolnik musi spełnić, i procedury, których musi przestrzegać, aby: **prowadząc jednocześnie działalność rolniczą i pozarolniczą działalność gospodarczą, korzystać nadal ze społecznego ubezpieczenia rolników, czyli – jak się mówi potocznie – należeć do Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, czyli KRUS.**

Rolnik musi:

- ▶ w momencie rozpoczynania działalności gospodarczej mieć za sobą trzyletnie ciągłe ubezpieczenie rolnicze,

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników tekst jedn. Dz.U. z 2008 r. nr 50, poz. 291, brzmienie od 1 stycznia 2013 r.

- ▶ przekazać do KRUS w ciągu 14 dni od otworzenia firmy oświadczenie o kontynuowaniu ubezpieczenia, a do końca roku zaświadczenie naczelnika urzędu skarbowego o podatku należnym od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej, podatek ten nie może być wyższy niż kwota określona przez Ministra Finansów (kwota ta jest waloryzowana),
- ▶ rolnik lub domownik ubiegający się o pozostanie w KRUS musi stale prowadzić działalność rolniczą i pracować w gospodarstwie rolnym o powierzchni powyżej jednego hektara lub stale pracować w dziale specjalnym.

Rolnik prowadzący dodatkowo pozarolniczą działalność gospodarczą będzie płacił miesięczną składkę na ubezpieczenie emerytalno-rentowe podwójnej wysokości. Natomiast na ubezpieczenie wypadkowe, chorobowe i macierzyńskie składka opłacana jest w pojedynczej wysokości, tak samo jak za ubezpieczonych, którzy pozarolniczej działalności gospodarczej nie prowadzą.

Jeżeli jednak pozarolnicza działalność gospodarcza zacznie przynosić takie dochody, że kwota należnego podatku dochodowego za poprzedni rok podatkowy od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej przekroczy określoną w ustawie kwotę, która corocznie ogłaszana jest w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, w drodze obwieszczenia Ministra właściwego do spraw wsi, rolnik prowadzący pozarolniczą działalność gospodarczą, będzie musiał się ubezpieczać na zasadach ogólnych. Za rok 2012 kwota ta wynosiła 3011 zł.

### Uwaga

Przykładowo, rolnik prowadzący firmę i posiadający do 50 ha zapłaci za kwartał składki do KRUS w wysokości ok. 500 zł, a rolnik ubezpieczony w ZUS – ok. 1850 zł, czyli ponad trzy razy więcej...

## **2.2 Wybór formy opodatkowania dochodów rolników rozpoczynających pozarolniczą działalność gospodarczą**

Rozpoczęcie działalności gospodarczej przez rolnika wiąże się z jeszcze jednym niezbyt przyjemnym obowiązkiem, a mianowicie rozliczaniem i płaceniem podatków.

Obowiązek ten obejmuje **podatek dochodowy** oraz **podatek VAT**.

Wybór formy opodatkowania musi być zawsze poprzedzony analizą, która uwzględni indywidualny charakter każdej działalności. Przed podjęciem decyzji dobrze jest ją skonsultować z kimś znającym dokładnie przepisy podatkowe, ponieważ ma ona wpływ na późniejsze funkcjonowanie firmy. W wielu wypadkach konieczne jest nawet uzyskanie indywidualnej interpretacji przepisów podatkowych, którą przygotowuje miejscowy urząd skarbowy lub izba skarbowa.

Zasadniczym problem przy wyborze formy opodatkowania dodatkowej działalności rolniczej jest mnogość związanych z tym przepisów i występujące różnice w ich interpretacji. Dla wielu urzędów skarbowych tego typu działalność jest tematem nowym i jeszcze nie do końca znanym, stąd też ten etap uruchamiania działalności wymaga od przedsiębiorcy szczególnej uwagi i starannego wyjaśnienia wszelkich wątpliwości, zwłaszcza że zwykle dla rolnika rozpoczynającego dodatkową działalność są to zagadnienia nowe, a przez to jeszcze bardziej skomplikowane.

W przypadku wątpliwości zawsze lepiej jest **przed** rozpoczęciem działań skorzystać z możliwości zadania pytania izbie skarbowej, która w odpowiedzi przyśle indywidualną interpretację, będącą odpowiedzią i decyzją w stosunku do postawionego zagadnienia. Przykład takiego postępowania opisujemy w Załączniku 7. Otrzymane wyjaśnienie jest wprawdzie nieco zawikłane, ale daje się zrozumieć.

### 2.2.1 Podatek dochodowy

Aby skutecznie skorzystać z możliwości wyboru formy opodatkowania dochodów, należy złożyć właściwemu naczelnikowi urzędu skarbowego pisemne oświadczenie. Wyboru tego należy dokonać do 20 stycznia danego roku podatkowego lub do dnia poprzedzającego rozpoczęcie działalności gospodarczej, nie później niż w dniu uzyskania pierwszego przychodu.

Opodatkowaniu podlegają wszystkie uzyskane dochody, z wyjątkiem tych, które na mocy Ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych są zwolnione od podatku dochodowego. Należą do nich między innymi dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszzeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa.

Rolnik – przyszły przedsiębiorca – ma do wyboru trzy formy opodatkowania:

- ▶ według ogólnych zasad opodatkowania,
- ▶ według jednej ze zryczałtowanych form opodatkowania:
  - ryczałt od przychodów ewidencjonowanych,
  - karta podatkowa.

Każda z tych form ma swoje wady i zalety, daje różne możliwości korzystania z ulg i odliczeń, ale również nakłada na podatnika różnicowane obowiązki.

#### **Podstawowa forma opodatkowania, czyli podatek płacony na zasadach ogólnych**

Zasady ogólne są podstawową formą opodatkowania podatkiem dochodowym. W ten sposób może być opodatkowana każda działalność. Forma ta polega na ustaleniu **dochodu**, który stanowi **podstawę opodatkowania**.

Dochód jest to różnica między osiągniętymi przychodami a kosztami uzyskania tych przychodów. Po ustaleniu podstawy opodatkowania podatnik oblicza **zaliczkę na podatek dochodowy**.

Aby ustalić swój dochód, podatnik zobowiązany jest w tym wypadku do **prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów**. Obowiązek taki mają podatnicy rozpoczynający działalność bądź tacy przedsiębiorcy, których przychody za poprzedni rok podatkowy z danej działalności nie przekroczyły równowartości w walucie polskiej 1 200 000 euro.

Księga przychodów i rozchodów **dla przedsiębiorców rolnych** ma formę uproszczoną, ale podatnicy opodatkowani wg zasad ogólnych są zobowiązani do prowadzenia innych ewidencji w zależności od profilu prowadzonej działalności i jej rozmiarów, tj. ewidencji wyposażenia, ewidencji środków trwałych i wartości niematerialnych i prawnych, ewidencji przebiegu pojazdu, kart przychodu pracowników. Koniecznością jest także sporządzanie remanentów na początek i koniec roku podatkowego i uwzględnianie ich przy ustalaniu dochodu za dany rok podatkowy.

W ramach zasad ogólnych podatnik ma do wyboru **dwa sposoby obliczania zaliczki**. Może wybrać opodatkowanie według skali podatkowej (obecnie obowiązuje dwustopniowa skala podatkowa, która ma dwie stawki w wysokości 18% i 32%) lub 19-procentowy podatek liniowy. Porównując obie formy opodatkowania na zasadach ogólnych, można zauważyć, że:

- ▶ **opodatkowanie wg skali** będzie korzystne dla podatnika uzyskującego stosunkowo niskie dochody zarówno z działalności gospodarczej, jak i innych źródeł, mającego małżonka i dzieci lub samotnie wychowującego dziecko, a dodatkowo ponoszącego wydatki, np. na nowe technologie,
- ▶ **podatek liniowy** będzie natomiast korzystniejszy dla podatnika osiągającego wysokie dochody z różnych źródeł (opodatkowanych wg skali) oraz dodatkowo z działalności gospodarczej, samotnego oraz niekorzystającego z możliwości zmniejszenia podatku, jaką stwarza odpis na darowizny.



**Zaliczki na podatek dochodowy** mogą być opłacane **miesięcznie, kwartalnie**, a także **w formie uproszczonej**:

- ▶ **miesięczne zaliczki** muszą być wpłacone w terminie do 20. dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, a za grudzień w terminie do 20 grudnia w wysokości należnej za listopad.
- ▶ z kolei **zaliczki kwartalne** należy wpłacać do 20. dnia miesiąca następującego po zakończeniu każdego kwartału, a zaliczkę za ostatni kwartał roku do 20 grudnia w wysokości zaliczki za poprzedni kwartał. Metoda kwartalna dopuszczalna jest tylko w przypadku małych podatników oraz osób rozpoczynających działalność gospodarczą.

### **Sprawozdanie roczne**

Osoby prowadzące działalność gospodarczą i opodatkowane na zasadach ogólnych do 30 kwietnia muszą złożyć zeznanie podatkowe o wysokości osiągniętego dochodu w poprzednim roku podatkowym. W przypadku opodatkowania wg skali jest to formularz PIT 36, a przy rozliczaniu podatku liniowego – formularz PIT 36L.

**Podstawową wadą** opodatkowania na zasadach ogólnych jest konieczność prowadzenia rozbudowanej ewidencji podatkowej i wymaga ono najczęściej od podatników, a w szczególności od rolników, powierzenia prowadzenia księgi i ewidencji wyspecjalizowanym firmom.

**Ważną zaletą opodatkowania** na zasadach ogólnych wg skali jest możliwość korzystania z ulg i odliczeń przewidzianych w ustawie o podatku dochodowym od osób fizycznych oraz prawo do preferencyjnego sposobu opodatkowania dochodów wspólnie z małżonkiem lub w sposób przewidziany dla samotnych rodziców.

### **Zryczałtowane formy opodatkowania**

**Ryczałt ewidencjonowany** należy obok **karty podatkowej** do zryczałtowanych form opodatkowania. Zasady korzystania z tych form opodatkowania określa ustawa o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby

fizyczne. Podstawą opodatkowania w tej formie jest osiągnięty przez podatnika przychód.

#### a) Ryczałt ewidencjonowany

Podatnicy korzystający z opodatkowania w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych **nie ewidencjonują ponoszonych kosztów**. Mają jedynie obowiązek przechowywania dowodów zakupu towarów. Ewidencją objęte są przede wszystkim przychody, dlatego też dokumentacja podatkowa przy tej formie jest uproszczona.

Podatnicy zobowiązani są jednak również do prowadzenia ewidencji wyposażenia, wykazu środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych, karty przychodów pracowników.

Ryczałtowiec za każdy miesiąc lub kwartał oblicza podatek wg określonych w ustawie stawek. Są one zróżnicowane **w zależności od rodzaju prowadzonej działalności** i wynoszą od 3 do 20% przychodów.

Obliczony podatek powinien być wpłacony na rachunek urzędu skarbowego w terminie do 20. dnia następnego miesiąca, a za grudzień lub ostatni kwartał w terminie złożenia zeznania, czyli do 31 stycznia roku następnego. Zeznanie należy składać na formularzu PIT 28.

**Zaletami** tej formy opodatkowania jest uproszczona dokumentacja podatkowa, stosunkowo niskie stawki podatku oraz możliwość korzystania z części ulg i odliczeń podatkowych.

**Największą wadą** ryczałtu ewidencjonowanego jest konieczność opłacania podatku bez względu na to, czy z prowadzonej działalności osiąga się zysk czy ponosi stratę. Rozliczając podatek dochodowy w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych, podatnik nie ma możliwości preferencyjnego opodatkowania jak w przypadku zasad ogólnych oraz nie ma prawa do skorzystania z ulgi na wychowanie dzieci.

**W sytuacji podatnika uzyskującego wysokie przychody i jednocześnie niskie koszty ich uzyskania, opodatkowanie ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych może okazać się korzystniejsze niż opodatkowanie na zasadach ogólnych.**

Należy jednak zwrócić uwagę, że z tej formy opodatkowania nie może skorzystać każdy podatnik.

### **b) Karta podatkowa**

Jest najprostszą z form opodatkowania działalności gospodarczej i przeznaczona jest przede wszystkim dla niewielkich przedsiębiorstw usługowych, usługowo-wytwórczych i handlowych.

Wniosek o zastosowanie tej formy opodatkowania składa się na formularzu PIT 16. Po jego zaakceptowaniu urząd skarbowy wydaje decyzję ustalającą wysokość tego podatku, odrębnie na każdy rok podatkowy.

Stawka podatku wyrażona kwotowo uzależniona jest od wielkości miejscowości, liczby mieszkańców w miejscu prowadzenia działalności oraz liczby zatrudnionych pracowników. Do obowiązku podatnika należy jedynie opłacanie podatku w terminie do 7. dnia każdego miesiąca za miesiąc ubiegły, a za grudzień w terminie do 28 grudnia danego roku.

Po zakończeniu roku podatkowego „kartowicze” składają w urzędzie skarbowym deklarację PIT-16A o wysokości składki na ubezpieczenie zdrowotne zapłaconej i odliczonej od karty podatkowej za poszczególne miesiące.

**Zaletą** tej formy opodatkowania jest stała wysokość podatku i brak obowiązku prowadzenia ewidencji księgowych oraz składania zeznań podatkowych. Jedyną ewidencją, jaką „kartowicz” jest zobowiązany prowadzić, to ewidencja zatrudnienia i karty przychodów pracowniczych w sytuacji, gdy tworzy miejsca pracy.

**Wadą** tego opodatkowania jest natomiast ograniczony zakres rodzajów działalności podlegającej opodatkowaniu kartą. **Podatnicy opłacają podatek bez względu na to, czy z działalności gospodarczej osiągnęli zysk, czy też ponieśli stratę.** Dodatkowo wadą tej formy opodatkowania jest brak możliwości korzystania ze wspólnego opodatkowania z małżonkiem oraz ulg i odliczeń przewidzianych w podatku dochodowym. Ponadto współmałżonek nie może prowadzić działalności w tym samym zakresie, a przy prowadzeniu

działalności nie można korzystać z usług innych firm (z wyjątkiem usług specjalistycznych).

### 2.2.2 Podatek VAT

Podatek od towarów i usług to podatek, który określamy w skrócie podatkiem VAT. Skrót ten pochodzi od angielskiej nazwy tego podatku, czyli: Value Added Tax – podatek od wartości dodanej. Opodatkowaniu podatkiem VAT podlegają między innymi dostawa towarów oraz świadczenie usług na terytorium kraju.

Rejestracja w zakresie podatku od towarów i usług dotyczy między innymi osób fizycznych, prowadzących samodzielnie działalność gospodarczą, czyli również rolników, którzy rozpoczynają pozarolniczą działalność gospodarczą.

Zgodnie z art. 113 ustawy o podatku od towarów i usług zwalnia się od podatku podatników, u których wartość sprzedaży opodatkowanej nie przekroczyła łącznie w poprzednim roku podatkowym kwoty 150 000 zł. Podatnik rozpoczynający wykonywanie działalności w trakcie roku podatkowego jest zwolniony od podatku, jeżeli przewidywana przez podatnika wartość sprzedaży nie przekroczy, w proporcji do okresu prowadzonej sprzedaży, kwoty 150 000 zł. Ze zwolnienia tego nie mogą korzystać rolnicy, którzy rozliczają już w swoich gospodarstwach podatek VAT na zasadach ogólnych.

**Zaletą** takiego rozwiązania jest brak konieczności prowadzenia ewidencji zakupów i sprzedaży oraz comiesięcznego rozliczania i składania w urzędzie skarbowym deklaracji VAT 7. Konieczne będzie natomiast prowadzenie rejestru sprzedaży VAT, w celu ustalenia, czy osoba prowadząca działalność nadal ma prawo do zwolnienia podmiotowego od podatku, czyli czy jej sprzedaż nie przekracza kwoty maksymalnej, o której mówiono wcześniej.

**Zasadniczą wadą** jest fakt, że przedsiębiorca w takim przypadku nie będzie mógł wystawiać faktur VAT, a tylko zwykłe rachunki, co znacznie ograniczy grono jego potencjalnych odbiorców – eliminuje z niego płatników VAT, zobowiązanych do dokumentowania fakturą VAT swoich operacji, oraz nie będzie mógł rozliczać podatku

naliczonego, a tym samym obniżyć kosztów prowadzenia swojej działalności.

### Uwaga

Ww. wady powodują, że w zdecydowanej większości przypadków bardziej opłacalne jest rozliczanie podatku VAT na zasadach ogólnych.

Aby stać się czynnym podatnikiem podatku VAT, należy zgłosić działalność w swoim urzędzie skarbowym. Przedsiębiorca ma takie prawo niezależnie od poziomu dochodów, które uzyskuje z tytułu działalności. Po dokonaniu zgłoszenia rejestracyjnego konieczne jest rozpoczęcie prowadzenia ewidencji sprzedaży i zakupów, umożliwiającej sporządzanie deklaracji dla podatku od towarów i usług. Konieczne jest również przechowywanie otrzymanych i wystawionych faktur źródłowych.

Na podstawie prowadzonej ewidencji sporządzana jest deklaracja podatkowa VAT 7, którą czynny podatnik podatku VAT ma obowiązek składania do urzędu skarbowego raz w miesiącu do 25. dnia miesiąca następnego lub raz na kwartał. Konieczne jest również uregulowanie ewentualnych zobowiązań podatkowych, które w tej deklaracji będą wykazane.

**Wadą** tego systemu jest obowiązek prowadzenie szczegółowej ewidencji zakupów i sprzedaży oraz sporządzania deklaracji podatkowych. Zwykle czynność ta zlecana jest wyspecjalizowanej firmie, ale powoduje to dodatkowe koszty związane z należnością za taką usługę.

**Zalety i korzyści** rozliczania podatku VAT są jednak w tym przypadku decydujące. Przede wszystkim firma ma możliwość wystawiania faktur VAT za swoje wyroby, a to daje szansę, że będą one kupowane przez dużych odbiorców – sklepy, hotele, ośrodki wypoczynkowe. Przedsiębiorca zyskuje możliwość odzyskania podatku VAT płaconego przy zakupie surowców i materiałów niezbędnych do produkcji oraz przy zakupach inwestycyjnych, a tym samym obniżenia kosztów prowadzonej działalności.



© AGROVIS

Ogólne zasady rozliczania podatkiem VAT w przypadku prowadzenia dodatkowej działalności gospodarczej są zdecydowanie najrozsądniejszym wyborem. W celu uniknięcia ewentualnych błędów lub niedotrzymania terminów najbezpieczniej będzie jednak rozliczenie podatku powierzyć wyspecjalizowanej firmie lub znajomej księgowej. Koszty z tym związane ze względu na dużą konkurencję na rynku nie są już wysokie, a zyskujemy większą pewność, że czynność ta wykonana jest prawidłowo i urząd skarbowy nie będzie kwestionował naszego rozliczenia.

Zasady podlegania ubezpieczeniu społecznemu rolników w przypadku jednoczesnego prowadzenia działalności rolniczej i pozarolniczej działalności gospodarczej opisane są w Załączniku 6.

## 3 Organizowanie się dla wspólnego wytwarzania i sprzedaży produktów regionalnych i tradycyjnych

W poprzednich rozdziałach omówione zostały zasady weterynaryjno-higieniczne i te związane z prowadzeniem działalności gospodarczej. Mówiliśmy „rolnik”, „producent”, ale tak naprawdę jesteśmy przeświadczeni, że trzeba używać liczby mnogiej – rolnicy powinni działać razem, bo wtedy znacznie zwiększają nie tylko swoje możliwości produkcyjne, ale także mają lepsze możliwości oddziaływania na środowisko, w którym żyją i pracują. Dlatego opisując udane przykłady inicjatyw przetwórstwa na małą skalę, zaczniemy od przytoczenia, nielicznych niestety, przykładów działań kolektywnych.

Są one szansą dla osób, w większości kobiet, mniej zajętych pracą w rolnictwie lub będących w wieku, kiedy prace polowe są dla nich już zbyt obciążające. Są one na ogół świetnymi gospodyniami, które mogłyby wykorzystać swoje talenty i doświadczenie kulinarne nie tylko gotując dla najbliższej rodziny, ale wytwarzając produkty na sprzedaż. Taka inicjatywa wymaga samoorganizacji i współpracy przetwórców, księgowości, a może i dodatkowej osoby do prowadzenia sklepu czy też sprzedaży przez internet. Może być więc okazją do integracji środowiska i współpracy osób starszych z młodszymi.

### **Dlaczego warto działać razem?**

Jak już pisaliśmy, polskie prawo nie przewiduje możliwości wytwarzania i sprzedaży przetworów i gotowych dań, nawet w bardzo małej ilości i tylko własnych produktów, bez rejestrowania działalności gospodarczej i bez odbioru i zatwierdzenia pomieszczenia, w którym „się gotuje” przez powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną. Czy nam się to podoba, czy nie, tak właśnie jest i można bądź czekać na zmianę prawa lub się z tym pogodzić i próbować działać w ramach obowiązujących przepisów. Dlatego chyba warto zamiast indywidualnie rejestrować działalność gospodarczą i dostosowywać swoją kuchnię do obowiązujących wymagań, zorganizować wspólne

pomieszczenia dla prowadzenia przetwórstwa czy przyrządzania gotowych dań i razem postarać się o uzyskanie wszystkich niezbędnych zezwoleń i zaświadczeń.

### **3.1 Wybór formy organizacyjnej dla wspólnego działania**

**Marian Siedlewski**  
Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej

Przed uruchomieniem inicjatywy należy się zastanowić, jaką formę organizacyjną przyjąć dla planowanego przedsięwzięcia. Można:

- ▶ założyć stowarzyszenie z prawem prowadzenia działalności gospodarczej,
- ▶ uruchomić spółdzielnię czy też
- ▶ założyć spółkę z.o.o.

Każda z tych form będzie miała swoje wady i zalety:

- ▶ Stowarzyszenie

Stowarzyszenie, a dokładniej stowarzyszenie rejestrowe, wydaje się być dobrym sposobem na zorganizowanie grupy osób wokół wspólnego projektu. Stowarzyszenie z założenia powołuje się dla realizacji określonego celu społecznego i takie też, a nie indywidualny zysk, ma być przeznaczenie środków wypracowanych przez stowarzyszenie. Odradzamy zakładanie stowarzyszenia, jeśli w planie jest rozkręcenie wielkiego prężnego i dochodowego przedsiębiorstwa.

Stowarzyszenie przy okazji rejestracji w krajowym rejestrze sądowym może zgłosić działalność gospodarczą. Może również tego nie robić i rozpocząć działalność jako organizacja o czysto społecznym charakterze, ale w każdym wypadku powinno zadbać, aby odpowiedni zapis o własnej działalności gospodarczej został umieszczony w statucie. W przypadku braku takiego zapisu sąd rejestrowy odrzuci wniosek o wpisanie stowarzyszenia do rejestru przedsiębiorców.



Księgowość stowarzyszenia, które prowadzi działalność gospodarczą, jest bardziej skomplikowana niż tego, które jej nie prowadzi. Najlepiej chyba na początek zarejestrować stowarzyszenie z prawem prowadzenia działalności, ale skorzystać z tego prawa, gdy się już przekonamy, że nasz interes będzie się kręcił.

Członkowie stowarzyszenia nie mogą dzielić się dochodem z działalności swojej organizacji. W większości stowarzyszeń członkowie poświęcają im wiele czasu i jeśli są na to środki, są za pracę na rzecz stowarzyszenia wynagradzani. Chodzi o to, żeby pogodzić realizację celów statutowych stowarzyszenia z indywidualnymi interesami jego członków i często udaje się to osiągnąć, nie łamiąc przy tym prawa.

Niedogodnością związaną ze stowarzyszeniem jest minimalna wymagana liczba członków, która w przypadku stowarzyszenia rejestrowego wynosi 15 osób. W przypadku rozwiązania stowarzyszenia jego majątek powinien być przekazany na cele społeczne, zgodnie z postanowieniami statutu lub walnego zgromadzenia.

#### ► Spółdzielnia

Spółdzielnia jest zakładana dla wspólnego prowadzenia działalności gospodarczej. Przy zakładaniu spółdzielni jej członkowie wnoszą równy wkład, po równo dzielą dochód i każdy ze spółdzielców ma 1 głos przy podejmowaniu kluczowych decyzji. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby spółdzielnia realizowała również cele społeczne. Spółdzielnia może dzielić swój zysk pomiędzy członków, a majątek spółdzielni jest prywatnym majątkiem jej członków. W przypadku likwidacji majątek spółdzielni może zostać podzielony pomiędzy członków lub przeznaczony na cele społeczne. Spółdzielnia chroni swoich członków przed odpowiedzialnością wobec wierzycieli, gdyż członkowie nie odpowiadają za jej długi. Podobnie jak stowarzyszenie spółdzielnia musi posiadać w momencie założenia oraz w trakcie swojego funkcjonowania minimalną liczbę członków, tj. 10 osób. Zaletą spółdzielni jest elastyczność w kwestiach nabycia oraz utraty członkostwa. Jednym z przejawów tej elastyczności jest zasada otwartych drzwi pozwalająca przystąpić do spółdzielni każdej osobie,

która spełnia kryteria członkostwa, chyba że spółdzielnia podejmie uchwałę, że już nie przyjmuje nowych członków.

► Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością jest kolejną formą organizacyjną, która znalazła szerokie zastosowanie na obszarach wiejskich jako sposób zrzeszania się producentów. W chwili obecnej wydaje się być najpopularniejszą formą organizacyjną stosowaną przez producentów rolnych. Forma spółki z o.o. jest, podobnie jak forma spółdzielni, przewidziana dla prowadzenia działalności gospodarczej, ale i w jej przypadku można realizować cele społeczne. Przy zakładaniu spółki z o.o. wymagane jest wniesienie kapitału zakładowego w wysokości 5000 zł. Spółka z o.o. posiada majątek, który jest własnością wspólników, jak również może dzielić zyski pomiędzy wspólników. Ponadto wspólnicy, tak jak w przypadku członków spółdzielni, nie odpowiadają za zobowiązania spółki z o.o. wobec jej wierzycieli. W odróżnieniu od stowarzyszenia oraz spółdzielni spółka z o.o. nie jest ograniczona minimalną liczbą wspólników, co oznacza, że może ją powołać i prowadzić nawet jedna osoba. Należy dodać, że skład osobowy wspólników spółki z o.o. nie może być tak swobodnie zmieniany jak w przypadku spółdzielni. Przykładowo umowa spółki z o.o. może przewidywać wymóg zgody spółki na zbycie udziału przez wspólnika. Dodatkowo każda zmiana w składzie wspólników spółki z o.o. powinna być zgłaszana do sądu rejestrowego.

Reasumując, stowarzyszenie wydaje się być dobrą formą organizacyjną przede wszystkim dla osób chcących realizować cele społeczne. Jednakże co do zasady nie służy ono poprawianiu sytuacji materialnej swoich członków. Spółdzielnia ma znaczny potencjał, tj. może przynosić swoim członkom dodatkowe dochody przy jednoczesnej realizacji podobnych celów społecznych jak stowarzyszenie. Spółka z o.o. może zostać powołana tylko przez jedną osobę. Przede wszystkim ułatwia to założenie spółki, a w dodatku nie występuje ryzyko likwidacji związane z spadkiem liczby członków poniżej minimalnego poziomu, jak ma to miejsce w przypadku stowarzyszenia oraz spółdzielni.

Ponadto spółka z o.o. jest formą organizacji, która pozwala wspólnikom w większym stopniu ograniczać możliwość przyłączania się nowych współników.

- ▶ A jeżeli już ktoś koniecznie chce działać sam, to jednoosobowa działalność jest zdecydowanie najprostszym sposobem na uruchomienie własnego biznesu. Trzeba jednak wiedzieć, że w razie niepowodzenia przed wierzycielami odpowiada się całym swoim majątkiem.

### **3.2 Na Pomorzu – „Spizarnia Choczewska”**

W „Wieściach Choczewskich” nr. 7 z lipca 2012 r. ukazał się następujący tekst, anonsujący otwarcie sklepu pt. „Ci, którzy nas odwiedzają, czego nam życzą, niech sami mają”:

„Górale mają bryndzę i oscypki, Ślązacy – kluski śląskie, poznaniacy – pyry z gzikem, a my mamy „SPIŻARNIĘ CHOZEWSKĄ”, w której są same smakołyki.

Domowy chleb z chrupiącą skórką, masło czosnkowe, aromatyczne konfitury, «starbienińskie» gołąbki, pierogi, ciasta i wszystko to, co Panie z terenu Gminy Choczewo potrafią wyczarować w swoich kuchniach. W połowie lipca nastąpiło uroczyste otwarcie punktu oferującego produkty i wyroby, z których słyną gospodynie z Kół Gospodyń Wiejskich w naszej Gminie.

Powstanie takiej «Spizarni» już od bardzo dawna «chodziło po głowie» Pani Gieni Kramek z KGW w Sasinie i Pani Anieli Siemczuk z KGW w Starbieninie, którym to w końcu udało się w 2012 r. wraz z pomocą wielu osób (m.in. wójta Gminy Choczewo), zrealizować ten pomysł. Głównym celem realizacji tego pomysłu było zmobilizowanie wszystkich Pań, które mają kulinarne talenty, do aktywności i działania. Serdecznie zapraszamy wszystkich do częstego odwiedzania «Spizarni choczewskiej» i nabywania pysznych choczewskich wyrobów”.

Koło Gospodyń Wiejskich w Sasinie działa już od 60 lat. Również bardzo aktywne jest KGW w Starbieninie. Panie z gminy Choczewo: Halina Łuc, Eugenia Kramek, Katarzyna Zacharewicz, Mirosława Górczyńska, Aniela Siemczuk, wytwarzają tradycyjne, regionalne specjały. Wiele z nich zostało wyróżnionych w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, niektóre otrzymały nagrodę „Perły”. Dodało im to odwagi i wiary we własne siły. Podjęły wysiłek, by okazjonalne sukcesy przekuć w coś bardziej trwałego i spróbować rozwinąć działalność, przynoszącą nie tylko nagrody i dyplomy, ale także korzyści finansowe. Dodatkowym bodźcem dla pań z KGW był koniec kadencji w gminie i wybór nowego wójta, który – w przeciwieństwie do Ośrodka Doradztwa Rolniczego, który straszył wzięciem zbyt dużej odpowiedzialności na swoje barki – namawiał panie do realizacji kolektywnej inicjatywy, polegającej na wyrobie i sprzedaży produktów.

Przygotowania do uruchomienia sklepu trwały 2 lata. Ale wiadomo, że lepiej inicjatywę dokładnie przemyśleć i się do niej przygotować, niż pochopnie zaangażować się w nietrafnie wybrane działanie. Początek był bardzo trudny, bo wszyscy owszem chcieli zarobić, ale mało kto wierzył w sukces przedsięwzięcia i nikt nie chciał się zaangażować finansowo.

Pomimo że oba KGW są zarejestrowane w KRS jako kółka rolnicze, żadne z nich nie zdecydowało się na wzięcie przedsięwzięcia na swoje barki jako organizacja. Nie wszyscy członkowie chcieli się zaangażować i przyjąć odpowiedzialność. Ryzyko podjęły 2 prywatne osoby. Zaangażowały własne pieniądze, a potem, kiedy widać było, że przedsięwzięcie ruszy, inni zaczęli dołączać i już jakoś poszło.

Sklep został otwarty w lipcu 2012 r. i działał zgodnie z założeniem tylko w sezonie letnim.

### **W jaki sposób udało się zrealizować inicjatywę wspólnego sklepu?**

Mogłoby się wydawać, że to takie łatwe i proste gotować czy piec smaczne wyroby i je sprzedawać. Rzeczywistość nie jest aż tak różowa, jak wynika z artykułu w „Wieściach Choczewskich”, ale też można próbować pokonać bariery, które stoją na drodze do prowadzenia drobnej działalności przetwórczej i handlowej.

Po to, by móc gotować i piec nie tylko dla rodziny i gości, ale by produkty mogły także być sprzedawane, trzeba **zarejestrować prowadzenie działalności gospodarczej**, polegającej na przetwórstwie i sprzedaży, a zarówno **przetwórstwo, jak i sprzedaż muszą być prowadzone w miejscach zaakceptowanych przez odpowiednie instancje sanitarne**.

Panie z KGW działają razem, ale na razie ciężar działalności administracyjnej związanej z rejestracją działalności gospodarczej zdecydowała się podjąć na rzecz wszystkich jedna z nich. Pani Eugenia Kramek, przewodnicząca KGW, miała już zarejestrowaną działalność gospodarczą jako właścicielka agroturystyki (indywidualna działalność gospodarcza). Trzeba było tę działalność „poszerzyć” o dział 10 PKD – produkcja artykułów spożywczych. Trzeba było także „dorejestrować” dodatkowe miejsca prowadzenia działalności: oprócz kwatery agroturystycznej dodatkowo dwóch punktów w miejscowości Choczewo.

Te punkty to wspólnie przez panie użytkowana kuchnia, w której przygotowuje się produkty do sklepu, oraz sklep, w którym te produkty są sprzedawane. Takiej rejestracji, po dokonaniu odbioru, dokonuje Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna (PSSE). W tym przypadku była to stacja w Wejherowie, z którą współpracę Panie z KGW bardzo sobie chwaliły.

Księgowość była prowadzona przez jedną z członkiń KGW – emerytowaną księgową. Sprzedaż w sklepie prowadziła córka innej członkini KGW, która latem miała wakacje.

### **Miejsca prowadzenia działalności**

Lokal – nieużywane pół domu – został udostępniony przez jedną z pań. Sklep jest usytuowany w pobliżu supermarketu, dzięki czemu dosyć łatwo zyskuje klientów, bo oferta sklepu uzupełnia ofertę supermarketu. Panie w Choczewiu pieką chleb, jagodzianki i inne ciasta domowe, przyrządzają pierogi z serem i z jagodami, pieczywo, smażą konfitury z własnych owoców, sprzedają własne owoce oraz dostarczone przez okolicznych rolników. Sklep oferuje też świeże jajka od pobliskich hodowców kur.

Wójt Choczewa przyszedł z pomocą nie tylko moralną, ale i realną, a mianowicie udostępnił pomieszczenie do wspólnego przygotowywania dań do sklepu. Pomieszczenie to kiedyś służyło jako kuchnia w gminnym ośrodku sportu i rekreacji (GOSiR), a potem stało nieużywane.

Przed uruchomieniem sklepu Panie zasięgnęły porady zarówno w PSSE w Wejherowie, gdzie przykłaśnięto inicjatywie, jak i w urzędzie skarbowym.

Powiatowy Inspektor Sanitarny z Wejherowa z doradził, jak zaadaptować dom mieszkalny na pomieszczenie sklepowe oraz on właśnie sugerował uruchomienie na nowo, do produkcji, kuchni GOSiR, kiedyś już akceptowanej przez PSSE. Po przeprowadzeniu prac remontowych nastąpiła wizyta inspektora z PSSE z Wejherowa. Zostały także przebadane próbki wody i PSSE dokonał odbioru na 3 miesiące. Po 3 miesiącach byłaby kolejna kontrola i odbiór na dłuższy okres, ale sklep, ze względu na koniec sezonu turystycznego, został zamknięty, a działalność zawieszona. Podczas tego miesiąca miały miejsce nieformalne kontrole inspektorów z PSSE, przeprowadzane przy okazji zakupów w sklepie. Należy sądzić, że wypadły pozytywnie, bo nie było żadnych uwag. Do przygotowywania produktów jest także używana kuchnia jednego z gospodarstw agroturystycznych, które z przyczyn rodzinnych nie mogło już dłużej kontynuować działalności agroturystycznej.

Wytwarzanie artykułów do sklepu odbywało się przez cały dzień: o 6 rano panie piekły i gotowały, by dostarczyć produkty na 10 rano, a później przez cały dzień, by produkty były świeże na czas popołudniowy. Towar był dowożony do sklepu prywatnym, pożyczonym samochodem. Rentowność przedsięwzięcia rosta w sposób błyskawiczny, bo w ciągu miesiąca dzienny dochód zwiększył się o 700%. Początkowo było to 200 zł dziennie, po miesiącu już 1400 zł...

Sklep funkcjonował tylko przez miesiąc, ale cenne jest nabyte doświadczenie i KGW zamierza ponownie uruchomić sklep na sezon letni w 2013 r. Na okres zimowy działalność jest zawieszona, podobnie jak np. może być zawieszona działalność agroturystyczna.

Do końca kwietnia 2013 r. Pani Gienia oraz KGW w Starbieniu, które wstawiało produkty do sklepu, jako KGW, powinni złożyć do urzędu skarbowego „Zeznanie o wysokości osiągniętego dochodu (poniesionej straty) przez podatnika podatku dochodowego od osób prawnych za rok 2013”, czyli CIT 8 – Informacja do Urzędu Skarbowego o działalności KGW.

Sklep był przedsięwzięciem kolektywnym, ale trudno jest namówić ludzi do rzeczywistej współpracy.

Jednym z problemów sklepu była zbyt mała podaż towarów. Zapotrzebowanie klientów było większe, ale każda z pań robiła tyle, ile mogła sama zrobić, mówi wójt Stanisław Gębka. Przykładowo wypiekanych było 200 jagodzianek dziennie. Można byłoby ich wypiekać i sprzedawać 600, gdyby piekarka-jagodziarka wzięła kogoś do pomocy i dodatkowo tę osobę opłacała. Nie zdecydowała się na to, bo nie chciała nikogo opłacać, pomimo że ten ktoś mógłby mieć legalną umowę i też zarobić, a i jej dochody byłyby wyższe. Gdyby tylko było to możliwe, każda z pań wolałaby przygotowywać wyroby w swojej kuchni i sama je sprzedawać.



© Spizarnia Choczevska

Jak już pisaliśmy, w sklepie można też było kupić świeże, wiejskie jajka. Pojawiły się w nim dopiero pod sam koniec sezonu. Zanim trafiły na półkę „Spizarni”, hodowcy drobiu sprzedawali je indywidualnie, stojąc z tabliczką z ceną (60-80 gr) w różnych punktach Choczewia na ulicy. Długo trwało, zanim zdecydowali się zrezygnować ze sprzedaży ulicznej i zacząć wstawiać jajka do sklepu. Ich cena w sklepie jest wyższa (1,20 zł za sztukę). Zarabia na tym sklep, zarabia też rolnik i dodatkowo nie musi stać na ulicy, ale dla właścicieli kur wcale nie było to oczywiste...

Kolejnym problemem było utrzymanie jakości produktów. Trudno było przekonać producentów, po pierwszym sukcesie komercyjnym, że towary sprzedają się tak dobrze, nie dlatego że brak jest podobnych artykułów na rynku, ale dlatego że są wyjątkowe ze względu na swoją jakość. Nie można zatem zacząć produkować pierogów z gorszej mąki, żeby ich produkcja wypadła taniej, bo zepsuje się reputację i po prostu straci klientów. Podobnie jak nie można przy tym samym wyposażeniu zwiększać w nieskończoność ilości wypekanego chleba, bo siłą rzeczy będzie on gorszy.

### **Podsumowanie i plany na przyszłość**

Działalność sklepu spotkała się z zainteresowaniem lokalnego środowiska. Okoliczne przedsiębiorstwa myślą o tym, że sklep mógłby przygotowywać dania dla ich pracowników. Przedsiębiorca z Warszawy zainteresowany jest „importem” pierogów z jagodami i z grzybami...

W zimie Panie z KGW też nie próżnują, bo np. przygotowały produkty na sprzedaż na rzecz Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy i przekazały na jej rzecz kilka tysięcy złotych.

Oczywiście w tym pierwszym, krótkim sezonie nie było żadnego dochodu i wpływy ze sprzedaży nie pokryły nawet kosztów inwestycji niezbędnych do prowadzenia produkcji i sprzedaży. Panie są jednak dobrej myśli na przyszłość. Organizują się zimą do następnego sezonu. Właścicielka lokalu, w którym jest sklep, która na sezon letni wyjeżdżała do Wejherowa, by tam prowadzić sprzedaż pamiątek. Latem 2013 r. zamierza pozostać na miejscu, prowadzić sprzedaż i jednocześnie poszerzyć asortyment sklepu o swoje produkty.

Niemniej przed nadejściem następnego sezonu trzeba będzie odpowiedzieć na najważniejsze pytanie i podjąć kluczową decyzję, w jakiej formie organizacyjnej sklep ma dalej funkcjonować. Stowarzyszenie, spółka, spółdzielnia? Nie może już być tak, że jeden za wszystkich, raczej wszyscy za jednego.

Produkty wytwarzane przez „Chociewską Spizarnię” przez cały rok można kupić przez stronę internetową [www.wiejskitarg.pl](http://www.wiejskitarg.pl)



### **3.3 Na Podkarpaciu – „Zagroda Handzłowianka” i Fundacja „Contigo”**

Drugim przykładem prowadzonej wspólnie działalności wytwórczej jest funkcjonujące od 2006 r. Stowarzyszenie „Zagroda Handzłowianka” [www.handzlowianka.pl](http://www.handzlowianka.pl).

Stowarzyszenie działa na terenie wsi Handzłówka niedaleko Łańcuta, na Podkarpaciu. Stowarzyszenie to, którego celem jest promocja regionu poprzez produkty lokalne, regionalne i tradycyjne, wyodrębniło się z działającego aktywnie od 1997 r. na tym terenie Stowarzyszenia Promocji i Rozwoju Wsi Handzłówka (SPiRWH), które również działa na rzecz rozwoju i promocji regionu, ale zakres jego działań jest szerszy niż tylko produkt lokalny. Oba stowarzyszenia ściśle ze sobą współpracują.

Handzłówka od lat przedwojennych miała tradycje działań społecznych i samopomocy, które przez okres kryzysowy lat 90. przetrwały do dziś. Przetrwały też tradycje spożywania prostych, lokalnych przysmaków: serwatki wielkanocnej, maślanych baranków wielkanocnych, proziaków, chleba pieczonego na liściu kapusty lub chrzanu, gomółek, ciasta drożdżowego, suszu owocowego i wielu innych. Pod koniec lat 90. pojawiły się gospodarstwa agroturystyczne i mieszkańcy zaczęli zdawać sobie sprawę, że ich otoczenie i sposób życia: krajobraz, specyficzne obrządki religijne, muzyka, rękodzieło, tradycje kulinarne – są wartościami, które można by wykorzystać dla lepszego życia. Motorem wykorzystania wspólnych doświadczeń dla celów zarobkowych – bo produkty regionalne były cały czas wytwarzane na święta i kiermasze – był mieszkający we wsi ówczesny rektor Politechniki Rzeszowskiej Tadeusz Markowski: wieś powinna sprzedawać to, co ma dobre, a miasto to kupi. Rektor, żeby nie być gołosłownym, udostępnił miejsce w gmachu przy ul. Wincentego Pola na cotygodniową sprzedaż produktów.

Panie z Handzłówki, z m.in z mającego ponad 100-letnią tradycję KGW, zorganizowały się dla sprzedaży specjałów wytwarzanych w oparciu o tradycyjne receptury i na bazie własnych produktów



© Archiwum Zagroda Handzłowiianka

– pierogi, naleśniki, gołąbki, pyzy, ciasta, konfitury, powidła, sałatki, ogórki, suszone jabłka z cynamonem itp. Sprzedawały je w Rzeszowie, m.in: na terenie Politechniki Rzeszowskiej, w Wyższej Szkole Informatyki i Zarządzania, w Rzeszowskiej Agencji Rozwoju Regionalnego, w Urzędzie Marszałkowskim oraz podczas rozmaitych imprez promocyjnych w Polsce i za granicą.

W 2004 r. powstała Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL), której członkiem zarządu od momentu powstania jest Ala Becla, jedna z inicjatorek powołania „Stowarzyszenia

Handzłowiianka”. PIPRiL od chwili swojego powstania działa na rzecz rozwoju i legalizacji produkcji małych producentów. Pani Ala zaczęła przekonywać swoje koleżanki ze Stowarzyszenia do pełnej legalizacji prowadzonych działań, gdyż powiedzmy to otwarcie, do 2006 r. sprzedaż była prowadzona z pominięciem wymaganych formalności. We wtorki panie podjeżdżały pod Politechnikę, a we czwartki pod Urząd Marszałkowski i tak to trwało.

W 2007 r. nowo powstałe stowarzyszenie zrealizowało projekt „Produkt lokalny naszym dziedzictwem”, finansowany przez Fundację Orange w ramach Programu „Rzeczpospolita Internetowa” i dzięki tym środkom został wynajęty, odremontowany i wyposażony w sprzęt biurowy lokal, który stał się biurem stowarzyszenia. Można było kontynuować działania na rzecz rozwoju i promocji, a także legalizacji działań prowadzonych przez stowarzyszenie.

Później stowarzyszenie realizowało kolejne projekty, pozyskując pieniądze m.in. z PROW 2007-2013 Oś.IV Leader na projekt pn. „Jakość i tradycja w wytwarzaniu produktów lokalnych”.

Środki te pozwoliły na zakup czy wymianę sprzętu, można było też zorganizować szkolenia dla lokalnej społeczności. Panie rozpoczęły działania na rzecz legalizacji wytwarzania i sprzedaży. Po konsultacji z Państwową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Łańcucie został zrobiony plan zagospodarowania starej kuchni domowej na lata 2009-2010, a następnie miał miejsce odbiór sanepidu. Panie, żeby mieć pewność, że nikt się nie zatruje, same zdecydowały o niezbędnych badaniach jakości żywności (badania te nie były narzucone przez sanepid) i oddały do analizy wytwarzane produkty. Z 10 rodzajów wytwarzanych pierogów, 2 zostały przebadane. Przeprowadziły także badania ok. 20 produktów w sanepidzie w Rzeszowie w celu określenia okresu przydatności do spożycia. 1 próbka to koszt ok. 300 zł brutto. Zgłosiły się także do WIJHARS-u w Rzeszowie (przypadkiem dowiedziały się o tym obowiązku), z którym m.in. ustalały ostatecznie zasady etykietowania.

Stowarzyszenie zatrudnia księgową. Z utargu 10% odprowadzane jest do kasy stowarzyszenia, a reszta trafia do producentek. Zysk stowarzyszenia przeznaczany jest na działalność statutową. Stowarzyszenie jest źródłem dochodu dla ok. 10 osób. Z Zagrodą współpracuje też kilka osób spoza stowarzyszenia, niektóre tylko sezonowo, bo np. nie każda ma przez cały rok składniki dla swoich przetworów czy innych produktów. Około 30% z obrotu to czysty zysk – oceniają członkinie Zagrody.

– Każda z pań w „Zagrodzie Handzlowianka” przyrządza coś innego, to co wychodzi jej najlepiej – mówi Dorota Magryś, prezes stowarzyszenia. Produkty wytwarzane są w odebranym przez PSSE lokalu. Oprócz tego panie sprzedają także wędliny z regionu wytwarzane przez lokalnych producentów, np. słynne wędliny ze wsi Markowa, organizują festyny i warsztaty kuchenne.

Aktualnie sprzedaż prowadzona jest w każdy czwartek i piątek w Rzeszowie: w Wyższej Szkole Informatyki i Zarządzania, w Politechnice,

w NFZ, w ARR oraz na placu Urzędu Gminy w Łańcucie. Panie nie prowadzą już cyklicznej, cotygodniowej sprzedaży przed Urzędem Marszałkowskim w Rzeszowie, bo **Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, jako pierwszy z urzędów marszałkowskich, uruchomił stały sklep z produktami regionalnymi na terenie urzędu**, w którym można kupić nie tylko, ale także, produkty stowarzyszenia „Zagroda Handzlowianka”.

***Z życia:** Panie ze stowarzyszenia „Zagroda Handzlowianka” zarabiają na wytwarzaniu produktów lokalnych, realizując jednocześnie cel statutowy stowarzyszenia, jakim jest promocja wsi i regionu. Z zarobionych własną pracą pieniądze realizują przedsięwzięcia, odpowiadające celom statutowym stowarzyszenia, takie jak warsztaty dla dzieci i kiermasze.*

Ostatni, najnowszy projekt to „Handzłowska tradycja naszym bogactwem” współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej, z Funduszu dla Organizacji Pozarządowych – ma on na celu kultywowanie tradycji wśród dzieci i młodzieży. W ramach projektu organizowane są warsztaty rękodzieła dla młodzieży, związane z tradycjami kulinarnymi Podkarpacia. Warsztaty były przewidziane dla 30 dzieci. Zgłosiła się cała szkoła, czyli 90 dzieci! Projekt realizowany jest w kwocie 20 000 zł, przy wkładzie własnym 2530 zł.

Z informacji stowarzyszenia „Zagroda Handzlowianka”:

Warsztaty szkolne zostaną zakończone kiermaszem wielkanocnym, który odbędzie się w naszej miejscowości 17.03.2013 r. w godzinach 8.00-15.00 w sali gimnastycznej szkoły podstawowej w Handzłówce. Przygotowujemy również kiermasz wielkanocny, który odbędzie się w Niedzielę Palmową, tj. 24.03.2013 r., w hali Maneżu w Łańcucie.

Zapraszamy do odwiedzenia naszych kiermaszy. „Zagroda Handzlowianka”, zarząd stowarzyszenia.

Sytuacja zbytu w regionie nie jest już tak komfortowa jak niegdyś, bowiem śladem „Zagrody Handzłowianka”, uruchomiła działalność wytwórczą także Fundacja „Contigo” ([www.contigo.pl](http://www.contigo.pl)), która powstała w celu pomagania osobom ze znacznym stopniem niepełnosprawności oraz z myślą prowadzenia Zakładu Aktywności Zawodowej w Woli Dalszej, w którym to przez pracę i rehabilitację przygotowuje te osoby do powrotu na otwarty rynek pracy.

Przez dwa lata trwały prace budowlane i załatwianie spraw administracyjnych, by w końcu 24 grudnia 2007 r. 40 osób niepełnosprawnych podpisało umowę o pracę.

Zakres działania fundacji to: hotel z możliwością rehabilitacji, pralnia, wynajem sali i organizacja imprez, ale też catering i prowadzenie punktu gastronomicznego. Zarówno oferta cateringowa, w tym produktów tradycyjnych, jak i niewysokie ceny w punkcie gastronomicznym stwarzają konkurencję dla produktów oferowanych przez „Zagrodę Handzłowianka”.

Ale to chyba jest sytuacja normalna i Panie z „Zagrody Handzłowianka”, mimo że jest im teraz nieco trudniej na lokalnym rynku, rozumieją, że konkurencja jest nie tylko rzeczą nieuniknioną, ale normalną.

Inicjatywa stworzenia miejsca pracy i integracji dla osób niepełnosprawnych w regionie dotkniętym wysokim bezrobociem, a przy tym wzbogacającego lokalną gastronomię jest jak najbardziej godna nie tylko podziwu, ale i wsparcia, choćby w formie konsumpcji!

A na kiermaszu w Łańcucie będzie można kupić produkty „Zagrody Handzłowianki”, Fundacji „Contigo” i wielu innych znakomitych podkarpackich producentów.



Festyn w Worytach k/Gietrzwałdu

## 4 Lokalne i tradycyjne przetwórstwo

Lokalne i tradycyjne przetwórstwo możemy podzielić na przetwórstwo produktów pochodzenia roślinnego i produktów mieszanych oraz przetwórstwo produktów pochodzenia zwierzęcego.

W tym Poradniku nie zajmujemy się przetwórstwem na małą skalę produktów pochodzenia roślinnego, bowiem praktycznie dla legalizacji takiego przetwórstwa nie zostały stworzone żadne krajowe ramy prawne, a prawodawstwo unijne pozostaje na poziomie przepisów dla dużych zakładów przetwórczych i respektowania tych przepisów wymagają na ogół w Polsce instancje kontrolne, nie biorąc pod uwagę możliwości pewnej elastyczności związanej ze skalą działalności, którą to elastyczność dopuszczają, a nawet zalecają przepisy unijne.

Tak więc legalne przetwórstwo na małą skalę i sprzedaż możliwe są prawie wyłącznie w gospodarstwach agroturystycznych lub... w szarej strefie. Takie przetwórstwo udało się uruchomić nielicznym grupom producentów, które się zorganizowały, i mającej ogromne przebicie siostrze Małgorzacie Chmielewskiej, ale są to przypadki niestety dosyć rzadkie. Rzadko zdarzają się takie osobowości jak siostra Chmielewska, która zalegalizowała produkcję i wraz ze swoimi podopiecznymi ze Wspólnoty Chleb Życia w Górach Świętokrzyskich robi przetwory na bazie lokalnych owoców i warzyw.

Więcej informacji na stronie: [www.skarbyprababuni.pl](http://www.skarbyprababuni.pl).

Bardzo rzadkie są też niestety przykłady współdziałania producentów, mimo że działanie w pojedynkę jest bardzo trudne. W poprzednim rozdziale opisaliśmy dwa takie przykłady samoorganizacji kobiet wiejskich. W jednym panie, które się zorganizowały dla wspólnego wytwarzania i sprzedaży, wywodziły się z KGW na Pomorzu, w drugim z lokalnego stowarzyszenia na Podkarpaciu.

Jak już pisaliśmy, działalność marginalna, lokalna i ograniczona została zdefiniowana dla produktów pochodzenia zwierzęcego. W tym Poradniku nie będziemy zajmować się wszystkimi sektorami. Pominiemy:

- ▶ dobrze zorganizowany sektor producentów miodu,
- ▶ problematykę związaną z przetwórstwem ryb,
- ▶ przetwórstwo mięsa, bowiem ten sektor również wydaje się nie mieć większych problemów z funkcjonowaniem na zasadach MLO, poza jednym:

otóż dużym problemem dla drobnych producentów mięsa i jego przetworów jest **brak zatwierdzonych ubojni**. Szczególnie brakuje ubojni owiec. Mięso jagnięce staje się w Polsce coraz popularniejsze i coraz bardziej poszukiwane. W wielu regionach kraju istnieją hodowle owiec, ale ubojni jest zaledwie kilka i często hodowcom jest do nich zbyt daleko, by przetwórstwo mogło być opłacalne, lub też istniejące ubojnie nie chcą przyjmować małej liczby zwierząt do uboju. Do tego problemu powrócimy przy okazji opisu rejestracji unijnej jagnięciny podhalańskiej w Poradniku II.

#### **4.1 Lokalne i tradycyjne przetwórstwo mleka – alternatywna forma aktywności ekonomicznej w Polsce**

Problem, który najczęściej pojawia się w mediach w ostatnich kilku latach i wywołuje wiele kontrowersji, to rozwijające się dynamicznie w Polsce, a praktycznie nieistniejące wcześniej, przetwórstwo mleka. Od kilku lat, w różnych regionach kraju, pojawiają się nowi producenci serów, których na użytek tego Poradnika będziemy nazywać serowarami rodzinnymi, a ich sery serami farmerskimi. Wielu z nich najpierw wytwarzało sery na własny użytek, potem także dla rodziny i przyjaciół. Uczestniczyli w jarmarkach i festynach, zdobywali nagrody i dopiero wtedy zdecydowali się przejść od hobby do zarabiania pieniędzy. Najczęściej podchodzą do swojego





© Agroviz

Przetwórstwo mleka

zajęcia sumiennie i rzetelnie. Uczą się, szkolą i inwestują. Starają się przestrzegać przepisów, ale niemal wszyscy skarżą się na brak profesjonalnego doradztwa i odpowiednich procedur w relacjach ze służbami kontrolnymi.

Problematykę związaną z lokalnym i tradycyjnym przetwórstwem mleka, a w szczególności z wytwarzaniem serów w gospodarstwach rodzinnych lub małych przetwórnich, chcielibyśmy omówić bardziej szczegółowo. Zdecydowaliśmy się ten temat potraktować w sposób uprzywilejowany, ponieważ w ostatnich latach wiele osób w różnych regionach naszego kraju zajęło się serowarstwem. Producenci serów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych borykają się z wieloma problemami wynikającymi z faktu, że jest to w naszym kraju nowy typ działalności, dla której nie ma wypracowanych wzorców postępowania ani ze strony producentów, ani też ze strony instancji kontrolnych.

Podstawowym problemem jest odbiór pomieszczeń, w których odbywa się pozyskiwanie mleka i wytwarzanie sera, przez powiatowego inspektora weterynarii. Często sery wytwarzane są według tradycyjnej receptury, wymagającej specjalnych warunków, takich jak np. drewniane półki, w zasadzie niedozwolone, ale też przydomowa produkcja serów nie wymaga aż takich środków, jakie są konieczne w dużych zakładach produkcyjnych.

Narzędziem dla małych producentów, pozwalającym na mniejsze niż w przypadku dużych zakładów inwestycje, miało być Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego<sup>3</sup>, które pod warunkiem wpisu wytwarzanego produktu na Listę Produktów Tradycyjnych (LPT) bądź zgłoszenia go do rejestracji w UE jako Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego czy Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności pozwalało producentowi wystąpić o derogacje dotyczące procesu wytwarzania i organizacji pomieszczenia produkcyjnego. To rozporządzenie niezbyt dobrze spełniło swoją funkcję. Niewielu producentów z niego skorzystało, bowiem wprawdzie na ogół produkcja jest prowadzona tradycyjnymi metodami, ale wytwarzane sery nie są, z niewielkimi wyjątkami, tradycyjnymi regionalnymi produktami, które nadawałyby się do rejestracji europejskiej czy wpisu na LPT.<sup>4</sup>

Początkujący serowarzy najczęściej starają się zarejestrować prowadzenie działalności MLO, łatwiejszej do uzyskania niż pełne zatwierdzenie zakładu, dopuszczające sprzedaż na obszarze całego kraju i za granicą.

<sup>3</sup> Piszemy też o tym Rozporządzeniu w czasie przeszłym, bo w związku z zastąpieniem ROZPORZĄDZENIA RADY (WE) NR 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami i ROZPORZĄDZENIA RADY (WE) NR 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, również ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego będzie musiało być znowelizowane

<sup>4</sup> Producenci sera korycińskiego, którzy zarejestrowali w UE ser koryciński swojski jako ChOG, mogli przy uzyskiwaniu prawa do prowadzenia działalności MLO skorzystać z derogacji ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego

Początkujący serowarzy starają się uzyskać MLO, pomimo że tym rozwiązaniem nie są w pełni usatysfakcjonowani. Przy prowadzeniu działalności MLO sprzedaż jest dozwolona na terenie tego województwa, gdzie produkt został wytworzony, oraz na terenie powiatów przyległych. Sery produkowane przez serowarów rodzinnych to sery oryginalne w smaku, wytwarzane ręcznie, w niewielkiej ilości z dużym nakładem pracy, nieraz także w długim czasie. Takie sery nie mogą być tanie. Najczęściej rynek zbytu dla takich produktów usytuowany jest w dużych miastach, nieraz oddalonych od miejsca wytwarzania, czyli działalność MLO nie zaspokaja ich potrzeb. Szczęśliwie dla producentów jest jeszcze internet ...

Producentów serów farmerskich motywuje do działania coraz liczniejsza rzesza konsumentów, którzy dopytują się o ich produkty i wyglądają wszelkich nowości. Slow Food Polska co roku organizuje Ogólnopolski Festiwal Nieskończonych Form Mleka, w którym oprócz producentów krajowych uczestniczą także producenci i eksperci z zagranicy.

Wsparciem dla producentów jest firma AGROVIS, która udziela im profesjonalnej pomocy i porady. AGROVIS wspomaga także promocję sektora, współorganizując odbywający się co roku w czerwcu Ogólnopolski Festiwal Serów Farmerskich i Tradycyjnych w Lidzbarku Warmińskim. Jak piszą sami o sobie:

Ze strony internetowej AGROVIS:

Wychodząc naprzeciw „poszukiwaczom zaginionych smaków”, amatorom i pasjonatom, obecnym i przyszłym producentom tradycyjnych, lokalnych wyrobów, firma AGROVIS postanowiła uruchomić serwis internetowy dostarczający narzędzi i wiedzy w zakresie małego, domowego i fermowego przetwórstwa mleka, ze szczególnym uwzględnieniem serowarstwa. Więcej: [www.agrovis.eu](http://www.agrovis.eu).

Staramy się i my w tym Poradniku wspomóc producentów, informując o przetwórstwie mleka ze szczególnym uwzględnieniem serowarstwa i o pierwszych przykładach organizowania się serowarów rodzinnych

oraz opisując przykłady udanych inicjatyw w dziedzinie wytwarzania serów farmerskich. Poniżej wyjaśnienie dr. inż. Mirosława Sienkiewicza z Agrovisu, na czym polega lokalne i tradycyjne przetwórstwo mleka i jakie zasady obowiązują w UE i w Polsce.

### **Lokalne i tradycyjne przetwórstwo mleka**

**Dr inż. Mirosław Sienkiewicz**  
**AGROVIS**

Przetwórstwo mleka na małą skalę ma długą tradycję w Europie. Popularne w wielu krajach europejskich, po latach upadku zaczyna odradzać się również w Polsce.

W tym sektorze, w Europie, wyróżnia się dwie formy działalności:

1. przetwórstwo farmerskie polegające na produkcji artykułów mleczarskich z mleka pochodzącego od własnego stada producenta,
2. przetwórstwo rzemieślnicze, w którym przerabia się mleko własne i pochodzące z najbliższej okolicy.

Przepisy regulujące zasady tej działalności zawarte są w odpowiednich rozporządzeniach unijnych zwanych „sześciopakiem”. Wykaz tych przepisów umieszczony jest w Załączniku 1.

W oparciu o rozporządzenia „sześciopaku” i rozporządzenia powiązane, poszczególne państwa członkowskie Unii opracowały własne akty prawne regulujące przetwórstwo farmerskie i rzemieślnicze.

W Polsce zasady przetwórstwa mleka w najprostszej możliwej postaci określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. (Dz.U. nr 113, poz. 753) w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, w skrócie Rozporządzenie o działalności MOL lub MLO.

W ramach MLO producenci są uprawnieni do produkcji i sprzedaży 300 kg produktów mleczarskich tygodniowo na terenie województwa, w którym zarejestrowany jest dany podmiot, oraz w powiatach z województw sąsiednich, przylegających do danego województwa. Nie ma ograniczeń co do produkcji i sprzedaży w miejscu wytworzenia.

W ramach MLO do produkcji i sprzedaży produktów mlecznych dopuszcza się mleko pozyskane w danym gospodarstwie lub mleko pozyskane od gospodarstwa uprawnionego do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej mleka surowego.

Czyli teoretycznie w Polsce też mógłby istnieć podział na sery farmerskie (sery robione z własnego mleka) i sery rzemieślnicze (sery robione także z mleka dokupywanego). Sęk w tym, że praktycznie nie sposób dokupić mleka surowego od gospodarstwa uprawnionego do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, bo producenci mleka nie widzą potrzeby uzyskiwania takich uprawnień. Tak więc produkcja serów MLO w Polsce jest produkcją serów farmerskich.

Producenci działający wg zasad MLO korzystają z uproszczonych procedur i nie muszą wdrażać systemu HACCP. Wystarczające są zasady GMP (Good Manufacturing Practice), czyli Dobrej Praktyki Produkcyjnej, która może zawierać elementy systemu HACCP.

GMP obejmuje wszystkie aspekty produkcji żywności, tj. surowce, personel, projektowanie pomieszczeń, linii produkcyjnych maszyn i urządzeń, mycie, dezynfekcję, szkolenia i dystrybucję wyrobów. Kodeksy GMP nie mają mocy aktów prawnych z wyjątkiem USA. Kodeksy zawierają wszystkie zalecenia, jakich musi przestrzegać producent żywności, aby nie naruszyć przepisów sanitarnych obowiązujących w danym kraju. Kodeksy GMP wydawane są przez różne instytucje dla różnych branż spożywczych.

Niemniej jednak każdy producent wprowadzający produkt na rynek, bez względu na skalę produkcji, jest moralnie i prawnie odpowiedzialny za bezpieczeństwo wytwarzanych wyrobów.

***Żywność MUSI być bezpieczna dla zdrowia  
i życia konsumentów!!!***

Nakłada to na każdego producenta obowiązek badania zarówno surowca, jak i wyrobów gotowych.

Mleko surowe musi być badane co najmniej **dwukrotnie** w ciągu miesiąca na ogólną zawartość drobnoustrojów oraz **co najmniej raz** w miesiącu na zawartość komórek somatycznych.

Wyroby gotowe, bez względu na sposób produkcji, muszą spełniać **kryteria bezpieczeństwa** oraz **wybrane kryteria higieny**.

- ▶ Do kryteriów bezpieczeństwa zaliczamy obecność bakterii z rodzajów *Salmonella* i *Listeria*. Niespełnienie kryteriów bezpieczeństwa może skutkować zatrzymaniem produkcji i zamknięciem zakładu.
- ▶ Kryteria higieny to np. obecność gronkowców, bakterii *Escherichia Coli*, bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*. Odstępstwa w zakresie kryteriów higieny wymagają podjęcia działań naprawczych i ewentualnie badań dodatkowych.

Producent może zlecić badania dowolnemu laboratorium, które posiada akredytację na określone metody badań, jeżeli potrzebuje oficjalnych wyników, np. w kwestiach spornych. Dla własnej wiedzy może skorzystać z dowolnego laboratorium.

Jeżeli próbki pobiera kontroler, to przekazuje je do badania zgodnie z własnymi procedurami.

Żywność – również ta produkowana w ramach MLO – musi być identyfikowalna, czyli oznakowana w taki sposób, aby można było jednoznacznie stwierdzić, jaki to produkt, gdzie, kiedy i przez kogo wyprodukowany, jak ma być przechowywany i w jakim czasie powinien być skonsumowany.

W następstwie wdrożenia przepisów zawartych w „sześciopaku” pojawiło się wiele nieporozumień w interpretacji przepisów, szczególnie przez organa kontroli weterynaryjnej oraz innych instytucji uprawnionych do kontroli urzędowych (np. IJHARS, Urząd Kontroli Miar i Wagi, sanepid, urząd skarbowy, UOKIK). Inspektorzy nadzoru weterynaryjnego zaczęli traktować małe zakłady w ten sam sposób jak wielkie zakłady przemysłowe, domagając się wdrażania pełnych systemów jakości, księgi HACCP, całkowitej eliminacji drewna, kompleksowych badań surowca i produktów itp.

Również w polskich realiach istnieje znaczna dowolność interpretacji przepisów, tym bardziej że w odnośnych materiałach używa się terminologii typu: „w miarę potrzeby”, „odpowiednie”, „wystar-

czające”. Podejście takie w intencji prawodawcy miało sprzyjać elastycznemu podejściu do problemu, a w praktyce spowodowało wiele dyskusji i sporów na temat tego, co jest lub nie jest „odpowiednie” lub „wystarczające”. Kwestionowane jest prawo do produkcji z mleka surowego, nie ma wytycznych co do ilości i zakresu badań chemicznych i mikrobiologicznych. Różne są wymagania dotyczące zakresu informacji na etykiecie.

Wymaganie programu badań według zasad obowiązujących przemysłowe mleczarstwo może doprowadzić niejednego przetwórcę farmerskiego lub rzemieślniczego do bankructwa. To, co przy skali produkcji przemysłowej jest nieistotnym wydatkiem, dla małego serowara jest dużym obciążeniem. Badania są kosztowne i często wymagają dużej ilości produktu. Przykładowo, do badań powinno się dostarczać 5 próbek sera. Czasem jest to więcej, niż wynosi dzienna produkcja producenta.

### Uwaga

Nie znaczy to jednak absolutnie, że należy zwolnić małych wytwórców z obowiązku badań. Należałoby tylko znaleźć rozwiązanie przystosowane do realiów produkcji farmerskiej, zapewniające jednocześnie bezpieczeństwo produkowanej żywności.

W rezultacie zaistniałej sytuacji wielu drobnych producentów próbuje, ale nie jest w stanie spełnić wielu z narzucanych, często nieuzasadnionych, warunków. Natomiast ci, którzy je spełnili, skarżą się na liczne, często dla nich niezrozumiałe, kontrole. Z tego powodu niektórzy producenci zrezygnowali nawet uzyskanego z trudem i nakładem środków zezwolenia na działalność MLO, a wielu pozostaje w szarej strefie nie tylko z powodu kosztów związanych z oficjalnym prowadzeniem dodatkowej działalności pozarolniczej, ale z obawy przed kontrolami. Niemniej są producenci, którzy od etapu prób i błędów przeszli do legalnej działalności. Są z tego dumni i zadowoleni z jej rezultatów. Tak więc nie należy się zrażać.

### Opracowanie projektu technologicznego zakładu<sup>5</sup>

Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub przed rozpoczęciem dostosowania istniejących budynków lub pomieszczeń, czyli jeszcze przed rozpoczęciem prowadzenia planowanej działalności, musi sporządzić projekt technologiczny zakładu, w którym będzie się odbywała produkcja. Ten projekt należy następnie przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności. Wraz z wnioskiem należy powiadomić powiatowego lekarza weterynarii o planowanej wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie.

Przekazanie ww. projektu przed rozpoczęciem budowy lub dostosowania zakładu na cele produkcji żywności ma na celu uniknięcie sytuacji, w której powiatowy lekarz weterynarii mógłby nie zezwolić na prowadzenie działalności w związku z niespełnieniem przez zakład wymogów dotyczących infrastruktury.

Oprócz tego, że projekt należy przesłać, chyba najlepiej pójść osobiście do powiatowego lekarza weterynarii i przedstawić mu swoje zamierzenia...

#### Uwaga

W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego.

Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność marginalna, lokalna i ograniczona, powinien składać się z:

- ▶ części opisowej oraz
- ▶ części graficznej.

---

<sup>5</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego



Wykaz zawartości części opisowej i części graficznej podano w Załączniku 5. Powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

## **4.2 Funkcjonowanie małych serowarów we Francji**

Duże problemy napotykali producenci serów farmerskich we Francji, która szczyci się bardzo długą tradycją wytwarzania i bogatą ofertą serowarską. Wiele z tych lokalnych serów wymaga produkcji z mleka surowego, drewnianych narzędzi i półtek, chropowatych i kamiennych ścian w dojrzewalniach itp. Literalne przestrzeganie przepisów zawartych w „sześciopaku” mogłoby spowodować wyeliminowanie wielu unikatowych gatunków serów. Dzięki wspólnym działaniom organizacji producentów mleka i serów, inspektorów nadzoru i organizacji konsumentów udało się osiągnąć konsensus, godząc wymogi higieny z zachowaniem tradycyjnych metod przetwórstwa serów. Należy podkreślić, że sektor producentów mleka i serów, podobnie jak inne sektory rolnicze i przetwórcze, jest we Francji bardzo dobrze zorganizowany. Nie ma producenta, który nie należałby do przynajmniej jednej organizacji branżowej, reprezentującej jego interesy.

Drewno, jako najlepszy materiał do dojrzewania serów, jest znów bez przeszkód stosowane w serowniach farmerskich i rzemieślniczych. Badania prowadzone w laboratoriach firmy Actilait wykazały nawet, że mikroflora zasiedlająca drewniane półki w dojrzewalniach serów skutecznie przeciwdziała namnażaniu się drobnoustrojów szkodliwych i chorobotwórczych.

**We Francji wprowadzono w życie urzędowo zatwierdzony Przewodnik Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Produktów Mlecznych i Serów Farmerskich. Wymogi związane z przetwórstwem zależą**

**od skali produkcji i aż do przerobu 2 mln litrów mleka rocznie przetwórcy korzystają z uproszonych procedur i odstępstw<sup>6</sup>.**

**Przy przetwórstwie poniżej 500 tys. litrów rocznie i sprzedaży tylko bezpośredniej nie ma obowiązku uzyskiwania zezwolenia sanitarnego, wystarczy tylko zgłoszenie do służb sanitarnych.**

Wymagania stopniowo wzrastają wraz z rozszerzaniem obszaru sprzedaży. Na przykład przy rozszerzeniu promienia sprzedaży do 80 km potrzebne jest zezwolenie sanitarne.

Chcąc sprzedawać na terytorium całej Unii, należy uzyskać zezwolenie UE.

Z ułatwień korzystają również producenci przerabiający pomiędzy 500 tys. i 2 mln litrów mleka rocznie. Dla obu grup dozwolona jest produkcja według *zasady następstwa w czasie*. Oznacza to, że w tym samym pomieszczeniu mogą być dokonywane różne operacje, ale w różnym czasie. Należy przy tym zachować należyty stan higieny. Produkcja wg zasady następstwa w czasie jest dozwolona dla nowych przetwórci przerabiających poniżej 500 tys. litrów lub już istniejących zakładów przerabiających poniżej 2 mln litrów.

Powyżej tych wartości obowiązuje już *zasada następstwa w przestrzeni*. Oznacza to, że każda następna operacja musi się odbywać w kolejnym pomieszczeniu, a mleko musi wędrować od strefy brudnej do czystej, bez narażania na zakażenia krzyżowe. Z innych odstępstw dopuszczonych przy przerobie poniżej 2 mln litrów rocznie warto wymienić:

1. przy braku pracowników możliwość używania toalet w budynku mieszkalnym,
2. brak obowiązku zaokrąglonych kątów na ścianach i przy podłodze,
3. chropowate posadzki, ściany i sufity w naturalnych dojrzwalniach,
4. drewniane drzwi i okna, jeżeli są gładkie, pomalowane lub polakierowane i zmywalne,

<sup>6</sup> Regiony we Francji odpowiadają województwom w Polsce

5. miedziane kociołki, sprzęt drewniany i chusty naturalne,
6. umywalki uruchamiane ręcznie,
7. przedsionek służący jako szatnia.

Od lat we Francji istnieje rozbudowany system szkoleń zawodowych dla przetwórców, dotyczących technologii, higieny i marketingu produktów mleczarskich. Szkolenia są w dużym stopniu dotowane przez różne organizacje rządowe i zawodowe. Przetwórcy chcący skorzystać z subwencji państwowych muszą przejść takie szkolenia.

Rejony południowej Francji, zwane w skrócie PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur), refundują w 100% koszty szkoleń dla producentów farmerskich ze swojego terenu.

Ale, jak piszemy o tym poniżej, szkolenia są organizowane nie tylko dla przetwórców, ale także dla instancji kontrolnych.

#### **4.2.1 Przykład działania na rzecz ujednoczenia systemu kontroli małego przetwórstwa mlecznego**

Oprócz Przewodnika Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Produktów Mlecznych i Serowarskich, który jest instrukcją dla producentów, w listopadzie 2011 r. została także rozesłana do Prefektów Regionów nota służbowa wydana przez Departament ds. przetwórstwa żywności francuskiego ministerstwa rolnictwa, przeznaczona dla inspekcji weterynaryjnych, kontrolujących przetwórstwo mleczne pt. „Elastyczność w podejściu do przetwórstwa mlecznego”, która bardzo dokładnie określa, w jaki sposób należy kontrolować zakłady przetwórcze, które przetwarzają poniżej 2 mln litrów mleka rocznie.

I być może, można by sobie wyobrazić wydanie przez Głównego Lekarza Weterynarii **instrukcji w sprawie postępowania Powiatowych Inspektorów Weterynarii przy zatwierdzaniu zakładów dla prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej**, np. dla przetwórstwa mlecznego, która pozwoliłaby na ujednoczenie podejścia inspektorów na terenie kraju.

W streszczeniu francuskiej noty czytamy:

Przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego, które przetwarzają surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego, muszą przestrzegać zasad zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. **Rozporządzenia te przewidują jednak pewne odstępstwa dla małych przedsiębiorstw w przypadku, jeśli bezpieczeństwo środków spożywczych jest zapewnione. Odstępstwa te mogą dotyczyć miejsc produkcji i wyposażenia zakładu oraz zasad funkcjonowania, np. związanych ze stosowaniem zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).** Elementy zawarte w tej notatce muszą zostać wzięte pod uwagę w trakcie inspekcji.

W 2012 r. zostaną zorganizowane dni wymiany dobrych praktyk **w celu doprowadzenia do ujednoczenia metody i zebrania problemów występujących w terenie, związanych z jej stosowaniem. Celem jest konsolidacja treści, zanim zostanie ona włączona do vademecum dotyczącego sektora małej produkcji mleka i produktów pochodzenia mlecznego.**

Do rozwiązań i przykładów francuskich będziemy się jeszcze w tym Poradniku odwoływać, bowiem Francja ma też dobrze zorganizowany system administracji terenowej współpracujący z mocno rozwiniętym sektorem organizacji pozarządowych i organizacji branżowych rolników i przetwórców.

### **4.3 Sieć Europejskich Serowarów Farmerskich i Rzemieślniczych**

Podobne problemy napotykali producenci serów farmerskich i rzemieślniczych w innych krajach. Zaczęła się wymiana doświadczeń, wspólne spotkania, wspólne przedsięwzięcia. Od 2009 r. datują się wspólne spotkania serowarów i techników z Francji i Niemiec. Każdego roku



dołączali przedstawiciele nowych państw europejskich. Tak narodziła się Sieć Europejskich Serowarów Farmerskich i Rzemieślniczych.

W maju 2012 na IV Kongresie Sieci, który odbył się w hiszpańskim mieście Zafra, postanowiono sformalizować

dotychczasowe działania i zarejestrować oficjalnie organizację. W listopadzie odbyło się w Paryżu zebranie Komisji Sieci złożonej z przedstawicieli państw założycielskich. Każde państwo było reprezentowane przez jednego przedstawiciela wydelegowanego przez krajowe stowarzyszenia małych serowarów. Komisja przygotowała projekt statutu, założenia i cele stowarzyszenia oraz zadania Rady. Wybrano także tymczasowy zarząd. Jako siedzibę stowarzyszenia wybrano Paryż. Oficjalnie przyjęta nazwa stowarzyszenia brzmi: EUROPEAN FARMHOUSE AND ARTISAN CHEESEMAKERS NETWORK, w skrócie FACE.



Spotkanie FACE, Bruksela 2013

FACE zostało powołane do życia w celu wspierania i podnoszenia skuteczności działania sieci, przede wszystkim na poziomie Unii Europejskiej. Należy dodać, że chociaż w nazwie organizacji ujęto tylko sery, to FACE obejmuje swoją działalnością wszystkich małych przetwórców i wszystkie produkty mleczarskie.

Statut, po konsultacjach prawnych, będzie zgłoszony do rejestracji. W kwietniu 2013 r. odbędzie się V Kongres sieci w Cork, w Irlandii. Jednocześnie odbędzie się I Walne Zgromadzenie Delegatów, wybór stałych władz i ustalenie planu pracy. Obecnie sieć składa się z organizacji istniejących w 11 krajach europejskich. (Finlandia, Francja, Niemcy, Irlandia, Włochy, Holandia, Norwegia, Hiszpania, Polska, Szwecja, Wielka Brytania).

**FACE** jest stowarzyszeniem, które reprezentuje na poziomie zarówno krajowym, jak i europejskim interesy ponad 13 tysięcy serowarów farmerskich i rzemieślniczych, mieszkających w 11 krajach Europy i zrzeszonych w 20 organizacjach technicznych i zawodowych.

**FACE** ma na celu ochronę, rozwój oraz promowanie różnorodności i bogactwa serów farmerskich i rzemieślniczych w Europie. Mając to na uwadze, stowarzyszenie podejmuje działania, badania i projekty w kilku specyficznych obszarach, takich jak higiena i bezpieczeństwo żywności, technologie serowarskie, marketing, promocja produktów spokrewnionych, jak np. kozie mięso itp.

Obecnie realizowane projekty obejmują między innymi stworzenie Przewodnika Dobrych Praktyk Higienicznych, który byłby odpowiednio dostosowany do małych serowni i obowiązujący w całej Europie, oraz przeprowadzenie wspólnej kampanii marketingowej na rzecz serów farmerskich i innych produktów mleczarskich.

**FACE jest rzecznikiem serowarów farmerskich i rzemieślniczych na szczeblu europejskim.**

Zdając sobie sprawę, że prawodawstwo europejskie może mieć wpływ, pozytywny lub negatywny, na działalność członków sieci, FACE angażuje się w nadzorowanie wiążących się z tym działań

instytucji europejskich, takich jak Komisja Europejska, aby zapewnić uwzględnianie stanowiska i interesów członków FACE.

W Polsce mali, lokalni przetwórcy mleka również dostrzegli konieczność połączenia swoich sił w celu prezentowania wspólnego stanowiska w sprawie problemów nurtujących ich środowisko. Pojawiły się inicjatywy stowarzyszeniowe. W lipcu 2012 zarejestrowano Stowarzyszenie Serowarów Rodzinnych, działające na obszarze całego kraju. Stowarzyszenie zgłosiło akces do Sieci Europejskich Serowarów Farmerskich i Rzemieślniczych. W ten sposób Polska zyskała prawo do delegowania swojego przedstawiciela do Komisji Europejskiej FACE. Zarząd Stowarzyszenia Serowarów Rodzinnych zgłosił na to stanowisko dr. inż. Mirosława Sienkiewicza z firmy AGROVIS, który jest również członkiem tego stowarzyszenia.

#### **4.4 Stowarzyszenie Serowarów Rodzinnych**

W październiku 2011 r. premier Donald Tusk udał się w ramach przedwyborczej wizyty do Korycina, gdzie spotkał się m.in. z producentami sera korycińskiego, niezadowolonymi ze zmiany rozporządzenia dotyczącego działalności MLO, polegającej na zmniejszeniu dozwolonego obszaru sprzedaży z województwa i województw przyległych na województwo i powiaty do niego przyległe. W wyniku tego spotkania powołany został ZESPÓŁ ROBOCZY DS. PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I REGIONALNYCH, który w ciągu 2 miesięcy opracował raport i zakończył działalność. Chyba jedynym wymiernym skutkiem działania tego zespołu, a właściwie braku efektów jego działania, jest próba samoorganizacji, podjęta przez środowisko producentów serów farmerskich czy, jak ktoś woli, serowarów rodzinnych.

Poniżej dość emocjonalna opowieść Prezesa Stowarzyszenia Pana Marka Grądzkiego o tym, jak powstało i czym się zajmuje Stowarzyszenie Serowarów Rodzinnych.

**Marek Grądzki**  
**Prezes Stowarzyszenia Serowarów Rodzinnych**

### Po co „Stowarzyszenie”?

Impulsem dla powstania stowarzyszenia był briefing zorganizowany przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów na krótko przed wyborami parlamentarnymi. Wzięli w nim udział przedstawiciele producentów produktów ciekawych, rzadkich, ale z małą siłą przebicia. W trakcie spotkania obiecano im wszechstronną pomoc w rozwiązywaniu specyficznych dla tego środowiska problemów. Specjalnie w tym celu powołana komisja miała za zadanie przyrzeć się problemom, z którymi borykają się drobni wytwórcy, i przygotować raport z przeznaczeniem na biurko premiera.

Niestety w jej skład weszli wyłącznie urzędnicy, którzy stwierdzili, że właściwie wszystko jest w porządku i już niewiele albo nic nie da się zrobić.

Postanowiliśmy się więc zrzęczyć, bo tylko tak możemy cokolwiek zmienić w otaczającej nas kafkowskiej rzeczywistości.

### Ilu nas jest?

Obecnie Stowarzyszenie Serowarów Rodzinnych „dobija” do trzydziestu członków. Większość z nich to pracujący w małych, rodzinnych firmach rolniczych producenci, opierający się na surowcu z własnego gospodarstwa. Jednak w naszym gronie są również dziennikarze, tacy jak zastępca redaktora naczelnego „Kuchni” Łukasz Klesyk,

© Dobromila Tenerowicz Grądzka



Założyciele Stowarzyszenia: Tomasz Strubiński, Marek Grądzki, Rustan Kozynko



tropiciel serowych smaków Gieno Mientkiewicz czy ostatni hippis RP Zbyszek Kmiec.

Tak więc na razie Stowarzyszenie jest tworem stosunkowo elitarnym, ale skupiającym producentów serów z całej Polski. Wśród nas są znane z produkcji serów Wiżajny, Korycin, Kaszuby, Wielkopolska...

### **Cel działalności**

Chcemy wspólnie działać na rzecz ujednoczenia egzekwowania przepisów dotyczących prowadzenia działalności MLO w całej Polsce. Aktualnie w tej kwestii panuje duża uznaniowość. Co powiatowa weterynaria, to inna wykładnia niby tego samego prawa. Chcielibyśmy, aby jeszcze wyraźniej zróżnicowano przepisy dotyczące producentów, na tych zupełnie małych, średnich i sięgających górnej, dozwolonej granicy. Patrząc na przykład Francji, jest to możliwe.

Chcemy działać na rzecz zmiany mentalności urzędniczej w instytucjach kontrolnych. Niejednokrotnie spotykamy się z zachowaniami, które nazywamy „syndromem poborcy podatkowego”. Jeżeli już zaplanowano kontrolę, to po to, by wymierzyć mandat – „bo przecież, jak wrócę do biura bez tego kwitka, to co powie kierownik”. Uważamy, że jesteśmy swoistym dobrem narodowym, które należy chronić. Jeżeli nawet popełniamy błędy, należy nam pomagać, służyć radą, a nie karać.

Jako stowarzyszenie chcemy pomóc naszym członkom wyjść na szersze wody, m.in. poprzez zorganizowanie wspólnej platformy informacji o wyrobach serowarskich dla lepszego ich zbytu, skierowanego także do hoteli i restauracji.

Chcemy również podnosić kwalifikacje naszych członków poprzez szkolenia. Będziemy też organizowali zaopatrzenie w wysokiej jakości materiały do produkcji. Chcielibyśmy doprowadzić do zbudowania własnej bazy bakteryjnej opartej o pojedyncze, oryginalne serownie.

### **Co robimy obecnie?**

Jesteśmy w trakcie przygotowania raportu dla Kancelarii Prezesa Rady Ministrów o stanie naszego środowiska i jego bolączkach.

Tworzymy podstawy do zorganizowania w sezonie letnim zrzębów turystyki serowarskiej otwartej także na turystów zagranicznych.

### **Współpraca**

Jesteśmy otwarci na każdą inicjatywę mającą służyć naszemu środowisku. Każdy, komu leży na sercu dobro polskich serowarów, będzie przez nas mile widziany. Naszym dobrym duchem jest dr Mirosław Sienkiewicz oraz firma z Lidzbarka Warmińskiego – Agrovis, której szef Jerzy Wiśniewski, pasjonat, jakich mało, skrzykując sobie podobnych, dwukrotnie już zorganizował Festiwal Serów Farmerskich i Tradycyjnych. Jesteśmy pewni, że trzecia edycja przewidziana na czerwiec 2013 r. będzie równie udana jak poprzednie.

Jako jedyna instytucja z Polski będąca członkiem FACE – EUROPEAN FARMHOUSE AND ARTISAN CHEESEMAKERS NETWORK – współpracujemy z podobnymi organizacjami w Unii Europejskiej.

O istnieniu stowarzyszenia poinformowaliśmy ministra Stanisława Kalembę, dla którego przygotowujemy opracowanie na temat sytuacji w branży małych serowarów. Mamy nadzieję na życzliwe spojrzenie w naszą stronę i pomoc.

W najbliższym czasie zwrócimy się również do wszystkich urzędów marszałkowskich, po pierwsze z informacją o naszym istnieniu, po drugie z propozycją współpracy w celu propagowania tradycyjnego i zdrowego stylu życia i odżywiania.

Manifest Serowarów Rodzinnych, w obliczu niemal całkowitej atomizacji środowisk drobnych producentów, daje nadzieję ich organizacji w przyszłości.

Poniżej opisujemy przykłady producentów serów farmerskich, którzy po latach prób i nauki stali się prawdziwymi legalnymi producentami cenionych serów. Sylwia Szlandrowicz i Rusłan Kozynko, Bożena i Daniel Sokołowscy to dwie różne historie, dwa odmienne regiony i zupełnie różne, znakomite sery.

# 5

## Opowieść o dwóch serowarniach

### 5.1 Na Dolnym Śląsku – od 2 kóz do pełnego zatwierdzenia zakładu

Państwo Bożena i Daniel Sokołowscy postanowili zwolnić tempo życia, pozostawić zarządzanie firmą komputerową w Jeleniej Górze młodszemu i wyprowadzić się na wieś. Kupili 7 ha ziemi i stary pomorski dom do remontu niedaleko Jeleniej Góry. Zamieszkali w przyczepie kempingowej i zabrali się do remontu domu. Był rok 2005. Niedługo potem przyszedł na świat wnuk, który miał kłopoty zdrowotne. Państwo Sokołowscy zaczęli hodować dwie kozy, żeby mieć zdrowe mleko dla wnuka. Początkowo chcieli hodować strusie, ale im się nie spodobały, za to bardzo polubili kozy i wkrótce było ich pięć. Kozy dawały zbyt dużo mleka, żeby można je było wypić. Trzeba je było zatem zagospodarować. Początkowo Pani Bożena robiła świeży kozi ser, ale też było go zbyt dużo na konsumpcję rodzinną. Zaczęło się poszukiwanie przepisów, jak przetwarzać kozie mleko w produkty, które dają się dłużej przechowywać. Teściowa Pani Bożeny pochodziła z Wileńszczyzny, z regionu, który nazywa się nomen omen Kozłowszczyzna, gdzie przed II wojną światową wytwarzanie serów kozich było powszechne. Sokołowscy pojechali na Wileńszczyznę, przede wszystkim, żeby poznać rodzinne strony, ale przy okazji rozpytywali o tradycje serowarskie i zebrali nieco informacji o wytwarzaniu długo dojrzewających serów.

Przez blisko 3 lata Pani Bożena eksperymentowała z różnymi przepisami na sery we własnej kuchni i prowadziła ich dojrzewanie w piwnicy. W 2009 r. Ser Kozie z Łomnicy zdobył pierwszą nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów w woj. dolnośląskim.

© Bożena Sokółowska



Gdy ilość dojrzewających serów w piwnicy była już znaczna i nie było jak ich przejeść, postanowiła poczęstować nimi gości dorocznego Jarmarku Wielkanocnego, organizowanego przez Pałac Łomnica. Sery cieszyły się ogromnym powodzeniem. Tyle że klienci chcieli nie tylko degustować, ale i kupować. Państwo Sokółowscy zarobili niespodziewanie 400 zł i zaczęli się zastanawiać, czy może warto na poważnie zająć się przetwórstwem mleka koziego.

Pani Bożena dalej eksperymentowała w kuchni, ale po jakimś czasie kuchnia nadawała się do remontu, a wieczny zapach serwatki był już nie do zniesienia. Postanowiła więc zaadaptować specjalne pomieszczenie i przenieść do niego produkcję serów.

Udała się do inspekcji weterynaryjnej z prośbą o pomoc. Pytała urzędników, jak mogłaby wytwarzać legalnie sery i od czego ma zacząć. Potraktowano ją jak osobę niespełna rozumu. Na odczepnego dostała plik papierów i została skierowana po poradę do Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Tam urzędniczki, które miały jej pomóc w przygotowaniu projektu zakładu, powiedziały, że nie mają kompetencji w zakresie przygotowania pomieszczeń pod przetwórstwo mleka (z mięsem byłoby łatwiej).

Pani Bożena rozumiała, że musi sobie radzić sama. Z papierów, które otrzymała w weterynarii, przydał się jeden – rozporządzenie dotyczące wymagań dla zakładu przetwórczego, które okazało się w miarę jasne i czytelne. Aktualnie jest znacznie mniej czytelne, bo po nowelizacji nie ma jego ujednoliconej wersji!

Pani Bożena wróciła do powiatowego inspektoratu weterynarii z załączkiem projektu, który jej mąż wykonał samodzielnie, i wtedy już została potraktowana znacznie poważniej. Właściwie od tego momentu rozpoczęła się realna współpraca z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną. Zaakceptowano projekt, a Państwo Sokolowscy zabrali się do zagospodarowania zakładu o powierzchni ok. 100 m<sup>2</sup>. Podczas prowadzenia prac inspektorzy wiele razy przyjeżdżali na budowę i służyli radą.

Jak podkreśla Pani Bożena, różne wymagania dotyczące organizacji zakładu, które gdy rozpoczynała działalność, wydawały jej się wygórowane i zbyteczne, okazały się pożyteczne, ułatwiały wytwarzanie, a przede wszystkim umożliwiały przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny.

Przykładowo wymóg posiadania toalety na terenie zakładu uważała za przesadzony, skoro dom jest usytuowany nieopodal. Tymczasem,

jak mówi, wchodząc na teren zakładu, wkłada strój do pracy: buty, czepek itp., czyli żeby skorzystać z toalety, musiałyby się kompletnie dwukrotnie przebierać...



© Bożena Sokolowska

Podobnie wymagania dotyczące niekrzyżowania się ciągów komunikacyjnych i odpowiedniej komunikacji pomieszczeń produkcyjnych uważa za uzasadnione. Pomieszczenie zostało poprzecznie przegrodzone. Są do niego trzy wejścia z zewnątrz i wewnętrzne jednokierunkowe

połączenia pomiędzy pomieszczeniami, zapewniające przechodzenie produktu po kolejnej fazie obróbki do kolejnego pomieszczenia, bez możliwości cofnięcia go.

Wejście 1 jest dla mleka, które wędruje do lodówki i schładzalnika, bo rzadko kiedy mleko jest używane do produkcji sera natychmiast. Obok jest małe pomieszczenie nazywane magazynem ziół, w którym są różne przyprawy i preparaty niezbędne do produkcji serów, poopisywane, poukładane z datami przydatności do spożycia, źródłem pochodzenia itp. oraz różne sprzęty do przetwórstwa. Pomieszczenie, w którym jest składowane mleko, jest skomunikowane z halą produkcyjną. To przejście jest używane tylko do dostarczania mleka do wyrobu sera.

Z drugiej strony jest Wejście 2, tzw. wejście socjalne, do przebieralni i pomieszczenia gospodarczego, także skomunikowanego z pomieszczeniem produkcyjnym, tyle że naprzeciw wejścia dla mleka.

Czyli mleko przychodzi do pomieszczenia produkcyjnego z jednej strony, a przetwórcy w roboczych ubraniach z drugiej. Pomieszczenie produkcyjne skomunikowane jest z dojrzewalnią, dokąd wędrują osuszone i osolone sery. Dojrzewalnia z kolei ma przejście do pomieszczenia, w którym odbywa się pakowanie i np. sprzedaż serów. Do tego pomieszczenia prowadzi z zewnątrz Wejście 3.

Państwo Sokołowscy są zadowoleni z efektu adaptacji. Respektując obowiązujące przepisy, wybudowali zakład bezpieczny i funkcjonalny. Mają świadomość, jak ważne jest bezpieczeństwo wytwarzanej żywności i jak łatwo nie dać sobie z tym rady. Ich znajomy, który podobnie jak oni, produkował sery w przydomowej wytwórni, nie utrzymał wymaganego poziomu czystości swoich produktów i w wyniku ich zakażenia bakteriami, musiał zakład zlikwidować.

Żeby otrzymać zatwierdzenie MLO, oprócz prac adaptacyjnych Państwo Sokołowscy musieli niemal całkowicie wdrożyć system HACCP, według prawa wymagany tylko częściowo dla zakładów MLO (przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, jak precyzuje to Rozporządzenie o działalności MLO), ale Państwo Sokołowscy postanowili się temu podporządkować.

Sokołowscy nie podejmowali prób pozyskania dotacji czy dofinansowania dla swoich działań. Pan Daniel jest złotą rączką i wszystko potrafi naprawić i wyremontować. Zdecydowali się na zakup tańszych, używanych sprzętów, a na to dotacji nie ma. W uruchomienie serowarni włożyli dużo własnej pracy.

W 2010 r. ser tomnicki został wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. Sokołowscy zarejestrowali dodatkowy typ działalności PKD „Przetwórstwo mleka i wyrób serów”, a zakład został zatwierdzony dla prowadzenia działalności MLO przez Powiatowego Inspektora Weterynarii.

Zatwierdzenie przez Powiatowego Inspektora Weterynarii pozwoliło Sokołowskiemu wreszcie rozpocząć regularną, legalną sprzedaż. Nie obawiali się trudności z prowadzeniem działalności gospodarczej, bowiem mieli w tej dziedzinie doświadczenie z wieloletniego okresu prowadzenia firmy komputerowej. Nie stali przed wyborem KRUS czy ZUS, bo byli płatnikami ZUS-u i VAT-owcami.

Zezwoleniem na prowadzenie działalności MLO Państwo Sokołowscy poczuli się uskrzydleni, ale jak powiedzieli, tylko na chwilę. Bardzo szybko zaczęły się problemy, których się nie spodziewali. Otóż nikt ich nigdzie nie poinformował, ani też sami nie natrafili na informację, że mieli obowiązek zadeklarowania prowadzonej działalności w Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który po przyjęciu deklaracji przeprowadził u nich szczegółową kontrolę.

Kontrolę na miejscu produkcji przeprowadził także Urząd Miar i Wagi, który oprócz homologowanej wagi skontrolował także produkty porcjowane.

Podczas sprzedaży na targu zostali poddani kontroli Państwowej Inspekcji Handlowej (PIH).

Ww. kontrole są przeprowadzane nieodpłatnie, chyba że zostaną wykryte nieprawidłowości i wtedy producent pokrywa koszt kontroli, a oprócz tego może mieć wymierzoną karę.

Oprócz tych kontroli są oczywiście badania obowiązkowe bezpieczeństwa surowców i produktu finalnego, tak jak pisaliśmy o tym w Rozdziale 4., przeprowadzane wg rocznego planu zaproponowanego przez powiatowego lekarza weterynarii. Kosz tych badań pokrywa producent, a wykonuje je w dowolnym certyfikowanym laboratorium. Oprócz badań zaproponowanych przez weterynarię Państwo Sokołowscy nie wykonują już innych dodatkowych badań.

Pani Bożena uważa, że jednak jest efekt pracy Zespołu Roboczego ds. Produktów Tradycyjnych i Regionalnych, powołanego przy Premierze i raportu tego zespołu z 2012 r., bo podejście kontrolerów do producenta jest teraz łagodniejsze. Może jest tak tylko w jej przypadku, dlatego że Pani Bożena była zapraszana na spotkania tego zespołu, a może to już tendencja ogólna ...

Państwo Sokołowscy pozostają właścicielami firmy i prowadzą przetwórstwo mleka. Wypełniają zatem deklarację podatkową, w której deklarują dochody z obu działalności, ale dochody z przetwórstwa mleka MLO są nieopodatkowane.

W sposób trwały i harmonijny współpracują z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną. Kontrole odbywają się co kwartał. Kontrolerzy są życzliwi i raczej pomagają i pouczają, niż szukają niedociągnięć... Czas płynie i sery Państwa Sokołowskich cieszą się coraz większą renomą i uznaniem. Mogliby sprzedawać ich coraz więcej i wtedy przychodzi niekorzystna dla producentów nowelizacja Rozporządzenia MLO, która ogranicza im rynek zbytu do województwa i powiatów przyległych.

A tymczasem serami zaczynają się też interesować klienci zza zachodniej granicy. Dodatkowo Sokołowskim zaczyna brakować już mleka od własnych kóz. Warunkiem przetwarzania mleka nie od własnego stada przy działalności MLO, jest dokupywanie go z gospodarstwa uprawnionego do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej mleka, a takiego, jak pisaliśmy wcześniej, nie sposób znaleźć. Popularność serów rośnie i Sokołowscy są coraz bardziej znani. Udzielają wywiadów prasowych i telewizyjnych. Uczestniczą w festynach i w kiermaszach w całej Polsce. Zdają sobie sprawę,



że narażają się na ryzyko, bo sprzedawać legalnie wolno im tylko w woj. dolnośląskim i powiatach przyległych.

Wszystkie te powody sprawiają, że podejmują decyzję o podjęciu działań niezbędnych dla uzyskania pełnego zatwierdzenia zakładu, czyli możliwości sprzedaży na terenie całego kraju i za granicą. Znowu udają się do Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej, która ku ich zaskoczeniu, oznajmia, że nie mają wielkich inwestycji do zrobienia. Zostali tak „dociśnięci” przy uzyskiwaniu MLO, że uzyskanie pełnego zatwierdzenia okazało się stosunkowo nieskomplikowane. Trzeba było wymienić meble, kurki w kranach, odгородzić zakład od domu, zasiać trawkę i posprzątać, żeby było schludnie...

Potrwało to pół roku. Pełnego zatwierdzenia zakładu dokonuje Wojewódzki Inspektor Weterynarii. Inspektor wojewódzki najpierw przejrzał dokumentację ich zakładu u Powiatowego Lekarza Weterynarii. Potem wojewódzcy kontrolerzy przyjechali na miejsce w celu zatwierdzenia zakładu. Na miejscu bardzo szczegółowo wypytywali o przebieg procesu produkcyjnego.

Wojewódzki Lekarz Weterynarii dokonał zatwierdzenia zakładu. To jest taka miniaturka – powiedział – ale niech będzie...

Nie wspomnieliśmy wcześniej, że gospodarstwo Państwa Bożeny i Daniela Sokołowskich było ekologiczne i wytwarzane przez nich sery także miały atest produktów ekologicznych. Zachowanie atestu ekologicznego wymagałoby zakupu ekologicznego mleka, o które jest trudno, a ponadto przestrzegania uciążliwych, dodatkowych procedur, a to Sokołowscy uznali za zbyt skomplikowane.

Wraz z rozpoczęciem dokupywania mleka należało ten fakt zadeklarować w PIW i zacząć prowadzić dodatkowy rejestr dokupywanego mleka.

Wraz z uzyskaniem zatwierdzenia powiększył się także zakres obowiązkowych badań weterynaryjnych.

Państwo Sokołowscy produkują także od niedawna kozie masło, co również wraz z opisem procedury wytwarzania musiało zostać zgłoszone do PIW.

W 2012 r. ser kozi z kozieradką Bożeny i Daniela Sokołowskich z Gospodarstwa Ekologicznego „Kozia Łąka”, otrzymał Perłę w Ogólnopolskim Finale XXII edycji Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” podczas Polagry Food w Poznaniu.

Sokołowscy są zadowoleni. Pokonali długą i skomplikowaną drogę. Mają poczucie satysfakcji, chociaż oczywiście woleliby tej drogi nie przebywać samodzielnie, ale z jakimś profesjonalnym doradcą. Ciężko pracując, dobrze zarabiają i robią to, co lubią. Jako zarejestrowani przedsiębiorcy płacą podatki od swojej działalności.

Podsumowuje Pani Bożena: – Nie było łatwo, ale przepisy są do spełnienia. Czasem trudniej jest z ludźmi, żeby mieli dobrą, a nie złą wolę. Ale przy wytwarzaniu żywności nie może tak być, że „hulaj dusza, piekła nie ma”, bo żywność musi być bezpieczna. Inne informacje o znakomitych serach Państwa Bożeny i Daniela Sokołowskich: [www.kopa.pl](http://www.kopa.pl).

## 5.2 Na Mazurach – Ranczo Frontiera, rejestrowanie działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

Sylvia Szlandrowicz, absolwentka hodowli zwierząt poznańskiej Akademii Rolniczej, po kilku latach pracy naukowej na Akademii Rolniczej w Poznaniu uznała, że lepiej spełni się w praktycznym działaniu. Rustan Kozynko, urodzony jeszcze w byłym ZSSR, podróżnik, muzyk

i poeta, mistrz wspinaczki wysokogórskiej i organizator wypraw paralotniowych, swoje stałe miejsce ostatecznie znalazł na Mazurach.

W 1996 r. osiedlili się pod Mrągowem i zbudowali tam w przepięknym odosobnionym siedlisku Ranczo Frontiera – ekologiczne, 17-hektarowe gospodar-



Ranczo Frontiera



© Sylwia Szlandrowicz

stwo i serownię. Decyzja ucieczki z Poznania podjęta została, aby hodować konie, żeby żyć w naturze, wśród zwierząt. Sylwia i Rusłan przez dziesięć lat z powodzeniem prowadzili szkołę jazdy konnej i pensjonat. Owce wschodniofryzjskie pojawiły się jako naturalne źródło najlepszego mleka i mięsa dla rodziny. Miały dojadać paszę po koniach i wygryzać niedojady na pastwiskach. Sylwia jeszcze z czasów studiów pamiętała tę rasę jako wyjątkową pod wieloma względami. Z ich mleka chciała wyrobić między innymi sery z prze-rostem pleśni niebieskiej oraz długo dojrzewające sery do wina.

Szybko okazało się, że sery i jagnięcinę spożywają głównie goście pensjonatu, a dla Sylwii i Rusłana nie starcza... Postanowili więc powiększyć stado. Wtedy goście zaczęli zabierać sery do domu i propagować je wśród przyjaciół. I znowu trzeba było powiększyć stado... Aż okazało się, że dwie osoby nie dają rady zajmować się działalnością turystyczną i serowarstwem, bo doba ma tylko 24 godziny.

W 2004 r. postanowili więc poświęcić się wytwarzaniu serów i to przede wszystkim serów owczych. W gospodarstwie pojawiły się też wkrótce krowy rasy jersey, z których mleka można robić sery zimą, w okresie gdy owce mleka nie dają. Z założenia jednak oddzielnie wytwarzane są sery owcze i krowie i nie ma serów z mleka mieszanego.

© Sylwia Szlandrowicz



Od kiedy zostali serowarami (a szczególnie Sylwia), nie przestają się dokształcać w dziedzinie serowarstwa, a wraz z coraz większą wiedzą pogłębia się przekonanie, jak trudna i odpowiedzialna jest praca serowara, ile jeszcze i czego trzeba

będzie się nauczyć i jak stale trzeba pilnować i dbać nie tylko o smak, ale przede wszystkim o bezpieczeństwo wytwarzanych produktów.

Z czasem nabrali zaufania do swoich umiejętności, a ich sery, z którymi jeździli na imprezy kulinarne i targi żywnościowe, stawały się coraz bardziej znane i poszukiwane. Otrzymały wiele prestiżowych nagród i wyróżnień.

Między innymi od 2007 r., cztery razy z rzędu sery Frontiera wygrały konkurs Smak Roku podczas konkursu na Festiwalu Smaku w Grucznie. W 2012 r. Ser Frontiera owczy dojrzewający otrzymał wyróżnienie na Ogólnopolskim Konkursie Serowarskim w Lidzbarku Warmińskim. Sprzedaż taką początkowo można było traktować jako okazjonalną i sporadyczną, ale wraz ze wzrostem zainteresowania serami konieczne stało się sformalizowanie działalności przetwórczej.

W tym czasie coraz więcej było słychać o możliwości legalnego wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego na małą skalę, stworzonej Rozporządzeniem MRiRW z dnia 15 grudnia 2006 (nowelizowane 8 czerwca 2010 r.) w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, nazywanej skrótowo MLO lub MOL.

W 2006 r. Sylwia i Rustan rozpoczęli działania zmierzające do legalizacji swojego przedsięwzięcia, czyli rejestracji działalności MLO. Trwało to ponad 2 lata. Pierwszy krok to wizyta w Powiatowej

Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Mrągowie, gdzie Sylwia została skierowana do inspektora weterynarii, zajmującego się zatwierdzaniem zakładów MOL-owskich. Kontaktowała się z nim już stale podczas procesu zatwierdzania i jest z nim w kontakcie do dziś. Po uzgodnieniu rodzaju i zakresu projektowanej działalności (przetwórstwo mleka i produkcja serów) inspektor nakazał sporządzenie projektu technologicznego zakładu.

Jak już wiemy: wymagania dla projektu określone są w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, nowelizowanym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r.

**W kwestii wymagań stawianych producentom, oprócz uproszczonej wersji projektu technologicznego, działalność MLO różni się od normalnej działalności wytwarzania artykułów pochodzenia zwierzęcego tym, że zwalnia producenta z obowiązku wdrożenia pełnego systemu HACCP, a nakazuje zdefiniowanie i przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice) i Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Hygiene Practice).**

Sylwia sporządziła projekt samodzielnie, wspomagana przez znajomych, co jest godne podziwu, bo taki projekt to kilkadziesiąt stron bardzo technicznych opisów zarówno konstrukcji pomieszczeń, jak i procesu technologicznego. Na ogół taki projekt sporządza specjalista. Następnie po wykonaniu prac, na bieżąco konsultowanych z inspektorem weterynarii, trzeba było złożyć:

- ▶ WNIOSEK O ZATWIERDZENIE PROJEKTU do Powiatowego Lekarza Weterynarii (dane producenta i typ działalności: sprzedaż bezpośrednia, MLO, wytwarzanie żywności),
- ▶ PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU,

- ▶ INFORMACJĘ o zakresie i wielkości produkcji, oraz rodzaju produktów, które są produkowane w zakładzie, oraz przewidywany maksymalny zakres produkcji.

Wniosek jest prosty do wypełnienia. Po uzyskaniu zatwierdzenia projektu (w ciągu 30 dni) następuje wizyta inspektora i ostateczne zatwierdzenie zakładu i jego wpis do rejestru zakładów Powiatowego Lekarza Weterynarii oraz nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. I w zasadzie można rozpoczynać produkcję. Pozostaje zarejestrowanie działalności, a przedtem kwestia wyboru rodzaju prowadzonej działalności przy przetwórstwie typu MLO:

### **Działalność rolnicza czy pozarolnicza działalność gospodarcza?**

Pytanie to jest zasadne. Teoretycznie bowiem zdaje się, że można prowadzić działalność MLO i pozostać rolnikiem (posługując się numerem ewidencyjnym gospodarstwa). Znane są takie przypadki...

Zgodnie bowiem z **Ustawą z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego** do wniosku do powiatowego lekarza weterynarii o wpis do rejestru zakładów producent może dołączyć nie tylko aktualny odpis z KRS albo zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej, **ale też zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych**. Dyskutujemy ten temat w Aneksie II, ale de facto nie potrafimy dać jednoznacznej odpowiedzi, więc chyba lepiej nie narażać się „organom” i zarejestrować działalność gospodarczą.

W zasadzie rolnik, który decyduje się na prowadzenie działalności przetwórczej (a tym jest MLO), wchodzi już w inny niż rolnictwo sektor działalności i powinien przygotować się do wypełniania innych czynności (wielu dodatkowych formalności) z tym związanych. Ale na początek pozostanie tylko rolnikiem może być korzystne, chociażby po to, żeby mieć mniej obowiązków.

### **KRUS, dopóki można**

Rolnik może prowadzić pozarolniczą działalność gospodarczą i pod pewnymi warunkami może jednocześnie być beneficjentem KRUS. Warto z tego skorzystać, bowiem koszty prowadzenia działalności

z zachowaniem przynależności do KRUS są znacznie niższe niż te przy ubezpieczeniu na zasadach ogólnych.

Prowadzenie **działalności pozarolniczej i pozostanie w KRUS** aż do momentu przekroczenia wyznaczonego pułapu podatku dochodowego, określanego jako kwota graniczna za dany rok. Ale ponieważ przetwórstwo mleka jest nieopodatkowane, to Pani Sylwia nie przekroczy tego pułapu podatków. Czyli dopóki będą obowiązywały obecne przepisy podatkowe oraz będzie funkcjonował KRUS, Pani Sylwia może funkcjonować w tym systemie.

Ale trzeba pamiętać, że pozostanie w KRUS wiąże się ze spełnieniem szeregu innych warunków, o których piszemy w **Załączniku 6.** (Zasady podlegania ubezpieczeniu społecznemu rolników w przypadku jednoczesnego prowadzenia działalności rolniczej i pozarolniczej działalności gospodarczej).

### **Rolnik ryczałtowy czy płatnik VAT-u?**

Rolnik ryczałtowy czy VAT ryczałtowy, czy też płatnik VAT na zasadach ogólnych (rejestruje wydatki, zakupy i sprzedaż)?

Przy zachowaniu statusu rolnika nasuwa się kolejne pytanie: czy pozostać rolnikiem ryczałtowym i nie płacić podatku VAT, a zatem stawiać klientów potrzebujących faktur VAT przed koniecznością wystawiania ich sobie?

Powyższe rozwiązanie to faktura VAT RR, którą to fakturę wystawia kupujący od rolnika ryczałtowego w jego imieniu, więc de facto instytucje potrzebujące faktur do ewidencjonowania zakupów albo je otrzymują od VAT-owców, albo je sobie same wystawiają, kupując od rolnika ryczałtowego. Inną sprawą jest niechęć firm do faktur VAT RR, bo po ich wystawieniu termin płatności nie może przekroczyć 2 tygodni pod rygorem niemożności odliczenia sobie VAT-u.

Czy też stać się płatnikiem VAT i poszerzyć potencjalną klientelę, np. o restauracje i hotele czy inne instytucje wymagające faktur VAT?

Przy zarejestrowaniu pozarolniczej działalności gospodarczej rolnik, który ją prowadzi, staje się płatnikiem VAT od wszystkich dokony-

wanych transakcji, a nie tylko tych dotyczących zarejestrowanej działalności pozarolniczej.

Jakiego wyboru dokonała Pani Sylwia?

Sylwia zarejestrowała (w urzędzie gminy) indywidualną działalność gospodarczą (działalność gospodarczą osoby fizycznej), polegającą na przetwórstwie mleka i wyrobie serów (kod w Polskiej Klasyfikacji Działalności PKD – 10.51.Z.) i pozostała w KRUS wraz z mężem.

Żeby zarejestrować działalność, potrzebne jest zatwierdzenie weterynaryjne zakładu.

Pani Sylwia zdecydowała się zostać płatnikiem podatku VAT, który od sprzedaży serów wynosi 5%. Większość inwestycji i materiałów niezbędnych do produkcji serów obłożona jest wyższym VAT-em, więc do dziś tę decyzję uważa za uzasadnioną.

Jeżeli prowadzi się sprzedaż, nie będąc rolnikiem ryczałtowym, trzeba posiadać kasę fiskalną w celu prowadzenia ewidencji obrotu i kwot należnego podatku. Zwolnieni z obowiązku posiadania kasy fiskalnej są podatnicy, których kwota obrotu nie przekroczyła w poprzednim roku podatkowym kwoty 40 tys. zł.

Pani Sylwia nabyła kasę fiskalną. Nabyła także wagę z legalizacją i mogła wreszcie całkiem już legalnie prowadzić produkcję i rozpocząć sprzedaż.

Praca na ranczo i hodowla owiec, krów i koni jest trudna, ale daje wielką satysfakcję. Wytwarzanie serów długo dojrzewających i ciągłe udoskonalanie receptur to emocjonująca przygoda. Sprzedaż serów daje możliwość poznania wielu interesujących ludzi. Sery zdobyły w Polsce wielkie uznanie, Ranczo Frontiera wielokrotnie było opisywane w prasie i pokazywane w telewizji. Sery Frontiera goszczą na stołach najlepszych restauracji i hoteli. Wiele osób przejeżdża czasem setki kilometrów, by zobaczyć ranczo i kupić ser.

Sylwia i Rusłan zostali również zaproszeni na posiedzenie Zespołu Roboczego ds. Produktów Tradycyjnych i Regionalnych, powołanego przy Premierze w Kancelarii Rady Ministrów oraz na spotkanie



z premierem w sprawie postawy urzędników wobec niewielkich wytwórców.

Współpraca z inspektorem weterynarii układa się bardzo dobrze. Zakład i produkty są kontrolowane w ciągu roku 5 razy przez inspektora weterynarii. Oprócz tego, po wcześniejszym ustaleniu harmonogramu badań na cały rok, Sylwia i Rustan także oddają sery i mleko do kontroli, które sami finansują.

Nieprzyjemna jest „papierologia”, która zdaniem Pani Sylwii zabiera zdecydowanie zbyt dużo czasu: księga rejestracji owiec, księga rejestracji bydła, zgłoszenie owiec do rejestru, zgłoszenie bydła do rejestru, zgłoszenie przemieszczenia zwierząt przy sprzedaży, zgłoszenie uboju lub padnięcia, książka leczenia zwierząt, informacja o żywieniu zwierząt, kolczykowanie, wypełnianie zgłoszeń zwierząt, opis utylizacji, prowadzenie rejestru zabiegów mycia i dezynfekcji (a robione są codziennie), rejestru temperatur przerobu, rejestru temperatur w lodówce (1 raz w tygodniu), rejestru uzupełnienia stacji deratyzacyjnych (1 x w tygodniu wysypuje się trutkę na szczury), prowadzenie książki kontroli, także papiery dotyczące gruntów i upraw, zabiegów ochrony roślin, nawożenia, gospodarowania odpadami, użytkowania działek rolnych i wiele innych.

Bo są i kontrole, a wraz ze wzrostem renomy serów Sylwii i Rustana kontroli jest coraz więcej: 6 kontroli Inspekcji Weterynaryjnej, 2 kontrole WIJHARS-u – jedna trwała 7 dni, druga właśnie jest wznowiona, urząd skarbowy, który prowadził kontrolę (u siebie, nie w gospodarstwie przez 6 tygodni). Sposób prowadzenia kontroli przez urząd skarbowy Sylwia i Rustan w pełni zaakceptowali. Urzędniczka dzwoniła z prośbą o wyjaśnienia, przyjmowała wyjaśnienia i przechodziła do kolejnego etapu sprawdzania. Kontrola wypadła pozytywnie. Sylwia na początku prowadziła księgowość sama, ale teraz korzysta z usług księgowej. Kolejnym kontrolującym była EKOGWARANCJA PTRE (ogólnopolska Jednostka Certyfikująca Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przyznająca certyfikaty producentom, których produkty spełniają wymagania Rozporządzenia 834/2007), bo gospodarstwo Sylwii i Rustana jest też ekologiczne,

kontrola ARiMR z tytułu dopłat bezpośrednich i jeszcze kontrola Inspekcji Weterynaryjnej związana z dobrostanem zwierząt...

Instytucją, która ma prawo pełnej kontroli pomieszczeń, produktów, etykiet itp., jest WIJHARS. WIJHARS w woj. warmińsko-mazurskim nie był zbyt wyrozumiały dla początkujących serowarów. Pierwsza kontrola skończyła się mandatem z powodu błędu na etykiecie produktu: na skutek zmiany obowiązujących przepisów zamiast „data przydatności do spożycia”, powinno być „należy spożyć do”, było „waga netto”, a powinno być „masa netto” oraz była nazwa firmy bez nazwiska producenta – w nazwie firmy, przy indywidualnej działalności gospodarczej musi być nazwisko, które się nie zmieściło...

**Problem m.in. polega na tym, że producent, będąc zarejestrowany w wielu różnych instytucjach po to, by móc przestrzegać ich przepisów, sam musi je śledzić i pilnować zmian, a przecież mógłby być przez te instytucje o zmianach informowany...**

#### Uwaga

Oczywiście byłoby najlepiej, żeby jedna instytucja ewidencjonowała zmiany i informowała o nich producentów, takie „jedno okienko”, tyle że na wsi...

Sylwia i Rusłan prowadzą księgi i rejestry, poddają się kontrolom, składają zeznania podatkowe. Od działalności przetwórczej na chwilę obecną nie odprowadzają podatków, bowiem na mocy **Ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych** Rozdział 3, Zwolnienia przedmiotowe, Art. 21.1 wolne od podatku dochodowego są:

Ust. 71) dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa.

Wypełniają następujące PIT-y: PIT O, PIT B, PIT 36.

Kolejnym problemem, który mieli z instancjami kontrolnymi, była śladowa obecność szlachetnej pleśni pochodzącej z wytwarzanego przez nich sera pleśniowego w serze niepleśniowym. W innym województwie, przy innych kontrolerach, nie byłoby z tego tytułu problemu...

**Problem m.in. polega na tym, że nie ma takich samych w całym kraju wykładni obowiązujących wojewódzkich inspektorów i kontrolerów.**

Sylwia i Rusłan uważają, że spośród działających w serowarstwie jako MLO serowarni zarejestrowanych jest może 15%. Pozostali, nie ujawniając się z produkcją, nie borykają się z IW, podatkami i WIJHARS-ami...

A szara strefa jest bezpieczna, dopóki ktoś jej nie nakryje na targu. Gospodarstwo, które sprzedaje przez internet albo na miejscu, jest bezpieczne, chyba że ktoś złoży donos. Nikt nie przyjedzie na kontrolę, bo urzędnicy też nie chcą dodatkowej pracy – oficjalnie przecież wytwórcy niezarejestrowani nie istnieją. Jeśli się wychylą na targu, sanepid może nakazać opuszczenie targowiska, a urząd skarbowy zapłacenie kary za brak kasy fiskalnej i na tym się kończy... Wielu serowarów godzi się z płaceniem mandatów i od czasu do czasu kar i uważa to za mniejsze zło niż drogę przez mękę do legalności.

Pomimo tych gorzkich refleksji Państwo Sylwia Szlandrowicz i Rusłan Kozynko są zadowoleni, że zalegalizowali działalność. Choć kosztowało to masę energii, a pozwolenie MLO uzyskane przez Ranczo Frontiera było jednym z pierwszych w regionie, daje to znacznie większe możliwości legalnej sprzedaży. Oboje mają nadzieję, że z czasem nadgorliwość kontrolerów zmaleje, a im będzie łatwiej pracować. Nieocenioną pomoc w swoich działaniach otrzymali od firmy AGROVIS i Pana Mirka Sienkiewicza...

Informacje o gospodarstwie i serach można znaleźć na stronie internetowej [www.seryowcze.pl](http://www.seryowcze.pl). Rusłan prowadzi też na facebooku stronę „Ranczo Frontiera”.

## Produkty regionalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności

Tego nam wszystkim trzeba ! Dobre wiadomości dla producentów produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych na Pomorzu – luty 2013 r.

*Z inicjatywy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego, Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku w bieżącym miesiącu realizuje cykl spotkań we wszystkich 16 powiatach regionu.*

*Spotkania skierowane są do rolników i przedsiębiorców zajmujących się w swojej działalności żywnością lokalną i tradycyjną oraz do organizacji aktywnych na terenach wiejskich. Przedsięwzięcie ma na celu zapoznanie uczestników spotkań z uwarunkowaniami formalno - prawnymi przy prowadzeniu sprzedaży bezpośredniej produktów rolno-spożywczych oraz z zagadnieniami funkcjonowania na rynku lokalnych produktów wytwarzanych w systemach jakości żywności. Omawiane są wymagania higieniczno-sanitarne, weterynaryjne w ramach sprzedaży produktów lokalnych na warunkach działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej oraz przepisy dotyczące działalności gospodarczej w tym zakresie.*

*Na spotkania zapraszani są przedstawiciele Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Powiatowego Lekarza Weterynarii, Urzędu Skarbowego oraz Lokalnych Grup Działania i Lokalnych Grup Rybackich.*

*Cykl spotkań powiatowych zainaugurowało seminarium w Gdańsku, podczas którego prelegentami byli przedstawiciele Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii i SANEPID-u, Izby Skarbowej, Oddziału Regionalnego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa i Samorządu Województwa Pomorskiego.*

*Dostarczenie kompleksowej informacji o uwarunkowaniach obowiązujących przy wprowadzaniu żywności na rynek, w tym o zasadach podejmowania działalności gospodarczej i aktualnych możliwościach pozyskania dotacji na uruchomienie lub rozwój firmy, przyczynić się ma do zwiększenia dostępności na rynku żywności wysokiej jakości w ramach krótkich łańcuchów.*

*Propagowana jest też idea integracji producentów żywności tradycyjnej i wytwarzanej w systemach jakości jako sposobu na wzmocnienie ich konkurencyjności na lokalnym rynku.*

Edyta Klasa  
Wydział Rolnictwa i Środowiska  
Urzędu Marszałkowskiego  
Województwa Pomorskiego



## 6

## Poradniki dobrych praktyk, dotyczące higieny produktów i usług związanych z produkcją i konsumpcją artykułów rolno-spożywczych

### W Unii Europejskiej:

Od 1 stycznia 2006 r. we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej obowiązują jednolite **przepisy żywnościowe – tworzące tzw. Pakiet Higiena** – obejmujące cztery niżej wymienione rozporządzenia ustanawiające zasady higieny środków spożywczych, a także zasady postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego, tj.:

- ▶ **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych** *ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych.*
- ▶ **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** *ustanawia ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności z regułami ukierunkowanymi na:*
  - *zapobieganie, eliminowanie lub ograniczanie dopuszczalnych poziomów zagrożenia ludzi – bezpieczeństwo żywności w całym łańcuchu żywnościowym;*
  - *gwarantowanie uczciwych praktyk w handlu żywnością oraz ochronę interesów konsumenta (wraz z etykietowaniem żywności) – handel z państwami trzecimi i handel wewnątrz Unii.*
- ▶ **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 ustanawia przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, które stanowią uzupełnienie wymogów zawartych w rozp. 852/2004.

- ▶ Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi *stosuje się do pasz oraz produktów pochodzenia zwierzęcego w zakresie urzędowych kontroli.*

Podstawą dla ww. rozporządzeń jest obowiązujące „**Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności**” (ze zm.), którego celem jest zapewnienie we wszystkich państwach członkowskich wysokiego poziomu ochrony zdrowia i ochrony interesów konsumentów z uwzględnieniem zróżnicowanej podaży żywności.

Źródło: [www.wsse.bialystok](http://www.wsse.bialystok)

## 6.1 Krajowe wytyczne dobrych praktyk

Aby łatwiej i sprawniej spełnić wymogi „Pakietu Higiena”, poszczególne kraje członkowskie UE zostały zachęczone do opracowywania własnych poradników wdrażających te ujednolicone przepisy. Poradniki te – według przepisów europejskich – mają uzyskać krajową moc prawną.

### Krajowe wytyczne dobrych praktyk

Z prośbą o komentarz dotyczący funkcjonowania wytycznych dobrych praktyk w Polsce zwróciliśmy się do Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**Magdalena Bartosińska**  
**Dyrektor Departamentu Bezpieczeństwa Żywności**  
**i Weterynarii Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,**  
**grudzień 2012 r.**

Akty prawa unijnego i dopełniające je akty prawa krajowego regulują podstawowe problemy w systemie zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej na rynek żywności. Niemniej brakuje specyficznych dokumentów, które byłyby skierowane do poszczególnych sektorów zajmujących się produkcją żywności na niewielką skalę.

Taką rolę mogą odgrywać wytyczne dobrych praktyk w systemie zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej na rynek żywności. Dostrzeżone zostało to na poziomie prawa unijnego. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w art. 1 ust. 1 lit. e wskazuje, że tego rodzaju wytyczne są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP<sup>7</sup>. Sprawa ta wydała się zresztą unijnym ustawodawcom na tyle istotna, że tej dziedzinie zdecydowali się poświęcić cały rozdział III ww. rozporządzenia.

Prawo unijne dokonało podziału wytycznych dobrych praktyk na dwie kategorie, tj. wytyczne krajowe i wytyczne wspólnotowe (unijne). Zarówno jedno, jak i drugie mogą być wykorzystywane przez podmioty działające na rynku spożywczym na zasadzie dobrowolności.

Kompetencje do opracowywania i upowszechniania pierwszej z kategorii wytycznych, tj. wytycznych krajowych, prawo żywnościowe przyznało szeroko pojętym sektorom spożywczym. Podejmując decyzję o opracowaniu takich wytycznych, sektory powinny przestrzegać m.in. następujących reguł:

<sup>7</sup> 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)

1. zasięgnąć opinii stron, których interesów mogą tego rodzaju wytyczne dotyczyć w znacznym stopniu, takich jak właściwe organy czy grupy konsumentów,
2. uwzględnić odpowiednie kodeksy praktyki przyjęte przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

Przewidziano także procedurę oceny wytycznych krajowych pod kątem zgodności z odpowiednimi wymaganiami prawnymi oraz przydatności dla sektora produkcji, którego dotyczą. Na poziomie prawa krajowego kompetencje do dokonywania takiej oceny przyznane zostały centralnym organom administracji rządowej odpowiedzialnym za nadzór w łańcuchu żywnościowym, tj. Głównemu Lekarzowi Weterynarii oraz Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu, w zakresie ich właściwości. Kwestie te zostały uregulowane w art. 60 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.).

Obydwu ww. organom przyznano też wiodącą rolę w procesie zachęcania do opracowywania tego rodzaju wytycznych oraz właściwość do ich przekazywania Komisji Europejskiej, która prowadzi ogólnodostępny rejestr tego rodzaju dokumentów.

W procesie opracowywania i upowszechniania wytycznych wspólnotowych (unijnych) wiodącą rolę odgrywa natomiast Komisja Europejska przy współudziale Stałego Komitetu do spraw Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, który opiniuje potrzebę istnienia takich wytycznych, ich zakres oraz przedmiot, a następnie ocenia projekt opracowanych wytycznych oraz dokonuje okresowego przeglądu obowiązujących w tym zakresie dokumentów.

Institucja wytycznych cieszy się dużym powodzeniem w krajach członkowskich Unii Europejskiej. Dotyczy to w głównej mierze krajów tzw. starej piętnastki. Przewodzącą rolę odgrywają tu Włochy (110 zarejestrowanych wytycznych krajowych), Hiszpania (82 zarejestrowane wytyczne krajowe), Niemcy (62 zarejestrowane wytyczne krajowe) oraz Holandia i Francja (odpowiednio 42 i 40 zarejestrowanych wytycznych krajowych). Na tym tle zdecydowanie



gorzej wypada Polska posiadająca 8 zarejestrowanych wytycznych krajowych, zajmując ex aequo ze Słowenią 19. miejsce spośród wszystkich państw członkowskich Unii Europejskiej<sup>8</sup>. Jak dotychczas w rejestrze prowadzonym przez Komisję Europejską znajdują się następujące polskie wytyczne:

1. „Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, poradnik dla przedsiębiorcy” (FAPA, 2003 r.),
2. „Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego” (FAPA, 2003 r.),
3. „Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego, poradnik dla kierujących zakładem” (FAPA, 2003 r.),
4. „Kuchnia serwuje system HACCP, Poradnik wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych” (Gastrolpol group sp. z o.o., 2004 r.),
5. „Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego” (publikacja powstała z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego, 2004 r.),
6. „Poradnik dla właścicieli piekarni i cukierni do wprowadzania GMP/GHP oraz zasad systemu HACCP” (Handlowo-Uslugowa Spółdzielnia Samopomoc Chłopska, 2004 r.),
7. „Przewodnik dobrej praktyki higienicznej i przetwórczej w branży mleczarskiej” (Związek Polskich Przetwórców Mleka, 2006 r.),
8. „Przewodnik ustanawiania i wdrażania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (w tym systemu HACCP) oraz jego oceny i utrzymywania dla producentów żywności i ich kooperantów w łańcuchu żywnościowym (wytyczne)” (Polski Rejestr Statków Biuro Certyfikacji, 2009 r.).

<sup>8</sup> Źródło: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good\\_practice\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm) (stan na 16.10.2012 r.)

Jak widać, brakuje dokumentów, które byłyby skierowane do specyficznych sektorów zajmujących się produkcją żywności na niewielką skalę. Z punktu widzenia interesów podmiotów prowadzących tego rodzaju działalność oraz uwzględniając niezaprzeczalną wartość dodaną wytycznych w kwestiach dotyczących interpretacji wymagań prawa żywnościowego, wydaje się, że powstała na poziomie krajowym luka w tym zakresie wymaga pilnego wypełnienia.

W oczywisty sposób rodzi się pytanie, w jaki sposób takie wytyczne mogą się przysłużyć producentom, biorąc pod uwagę fakt, że ich stosowanie jest oparte o zasadę dobrowolności?

Po pierwsze, tego rodzaju wytyczne mogą stanowić przydatne wskazówki i określać, co stanowi dobrą praktykę w sytuacjach, gdy akty prawne Unii Europejskiej posługują się sformułowaniami „w miarę potrzeby”, „gdzie właściwe”, „odpowiednie” i „wystarczające”. W takim przypadku decyzja, czy spełnienie danego wymogu jest konieczne, właściwe, odpowiednie lub wystarczające do wypełnienia celów prawa żywnościowego, należy w pierwszym rzędzie do podmiotu prowadzącego dane przedsiębiorstwo. Jak jednak pokazuje praktyka, to nowe, obowiązujące od początku 2006 r., podejście do kwestii zapewnienia zgodności z wymaganiami higienicznymi, powoduje wiele wątpliwości i nastrocza niekiedy wielu problemów zarówno podmiotom, jak i nadzorującym je organom.

Wydaje się, że wyjaśnienie w wytycznych skierowanych do konkretnego sektora, co należy rozumieć przez tak określone wymagania prawne, zwłaszcza z przytoczeniem przykładowych zastosowań w praktyce, mogłoby pomóc w znalezieniu kompromisowego rozwiązania satysfakcjonującego obie strony.

Po drugie, tego rodzaju wytyczne mogą zawierać przykładowe rozwiązania dotyczące opracowania, wykonania i utrzymania stałej procedury opartej na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP), w tym propozycje dotyczące dokumentowania w ramach tej procedury, uwzględniając zastosowanie elastyczności. Wskazanie takich przykładowych rozwiązań, zwłaszcza mających zastosowanie w zakładach prowadzących działalność

na niewielką skalę, mogłoby się w znaczący sposób przyczynić do lepszego zrozumienia sposobu wdrażania ww. zasad oraz wskazać kierunki i możliwości wykorzystania elastyczności przepisów prawa żywnościowego w tym zakresie zarówno potencjalnym przedsiębiorcom, jak i instancjom kontrolnym.

Należy jednak pamiętać, że tego rodzaju propozycje w odniesieniu do systemu HACCP powinny być traktowane przez podmioty jedynie jako materiał pomocniczy przy opracowywaniu własnych strategii, które będą dostosowane do specyfiki konkretnego zakładu i gałęzi produkcji.

Po trzecie, takie wytyczne mogą określać przykładowe procedury czyszczenia i dezynfekcji czy zwalczania szkodników oraz wskazywać przykładowe schematy dotyczące częstotliwości pobierania próbek do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach nadzoru właścicielskiego. Najbardziej istotne z punktu widzenia podmiotów prowadzących działalność na niewielką skalę wydaje się doprecyzowanie i wyjaśnienie w wytycznych zagadnienia dotyczącego badań laboratoryjnych, co stanowi niekiedy punkt sporny w ustaleniach prowadzonych pomiędzy podmiotami a organami urzędowej kontroli, a przez to jest postrzegane przez takie podmioty jako jedna z barier wpływających negatywnie na prowadzenie działalności związanej z produkcją żywności. W poradnikach dobrych praktyk można także zamieścić wytyczne dotyczące jakości i częstotliwości przeprowadzania badań laboratoryjnych dla każdej branży, ale trzeba pamiętać, że ostatecznie odpowiedzialność za bezpieczeństwo produktu spoczywa na producencie i to on, niezależnie od wytycznych, musi podjąć decyzję dotyczącą organizacji kontroli, będącej funkcją indywidualnego, właściwego dla tego producenta, sposobu wytwarzania, zwłaszcza w przypadku niestandardowych produktów regionalnych i tradycyjnych.

Jak wynika z rejestru wytycznych krajowych prowadzonego przez Komisję Europejską, rolę takich wytycznych docenia większość państw członkowskich Unii Europejskiej, a odpowiednie organizacje branżowe widzą korzyści płynące z ich opracowywania i upowszech-

niania. Wydaje się, że w niedługim czasie ten ogólnoeuropejski trend powinien zostać przejęty przez rodzime organizacje branżowe i szybko rozwinąć się także na terytorium naszego kraju.

Niezależnie od możliwości, jakie na polu wypracowania wytycznych o charakterze krajowym posiadają sektory spożywcze, również na poziomie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzone są działania mające na celu przybliżanie zainteresowanym stronom tematyki obowiązującego prawa żywnościowego i roli, jaką odgrywają w nim wytyczne krajowe. Przykładowo w Ministerstwie opracowano następujące materiały skierowane w głównej mierze do przedsiębiorców:

1. „Informacja dla przedsiębiorców. Możliwości prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych w gospodarstwie w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej”,
2. „Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego” oraz
3. „Działalność marginalna, lokalna i ograniczona”.

Z ww. dokumentami można się zapoznać, m.in. na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w „Biuletynach informacyjnych” wydawanych przez Ministerstwo oraz Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa nr 7-8/2010 (139) i nr 10-11/2010 (141).

Niemniej jednak tego typu działania, choć niewątpliwie celowe i przydatne, nie zastąpią roli, jaką w kwestii opracowania wytycznych o charakterze krajowym mogą spełnić szeroko pojęte sektory spożywcze, w tym organizacje branżowe. Wytyczne opracowane przez tego rodzaju organizacje mogłyby wyjaśnić od strony praktycznej obowiązujące przepisy prawa żywnościowego i przybliżyć zainteresowanym podmiotom możliwe drogi i sposoby ich wypełnienia w sposób z jednej strony jak najmniej obciążający podmioty, a z drugiej zgodny z obowiązującym prawem i satysfakcjonujący organy urzędowej kontroli żywności.

Biorąc pod uwagę powszechność wykorzystywania tego narzędzia na terytorium innych państw członkowskich Unii Europejskiej, wydaje się, że wytyczne krajowe stanowią jedno z najlepszych narzędzi służących ujednoczeniu interpretacji wymagań prawa żywnościowego, a tym samym unikaniu zbędnych nieporozumień pomiędzy podmiotami a organami urzędowej kontroli żywności.

Dlatego też wartym zachodu wydaje się zainwestowanie sił i środków w celu wypracowania tego rodzaju dokumentów skierowanych do konkretnych gałęzi produkcji środków spożywczych, zwłaszcza mając na uwadze potrzeby i oczekiwania podmiotów prowadzących lub zamierzających prowadzić produkcję żywności na niewielką skalę.

Większość z krajowych poradników powstała w latach 2003-2006, by pomóc krajowym przedsiębiorcom przygotować się do spełnienia unijnych wymagań. Teraz, po niespełna 10 latach funkcjonowania Polski w obrębie UE, można powiedzieć, że małe i średnie zakłady dzięki wdrożeniu przepisów unijnych i dopełniających je krajowych, prezentuje co najmniej takie same albo wyższe standardy bezpieczeństwa i higieny wytwarzania żywności, co podobnego typu zakłady w krajach starej Unii. Niemniej polscy przedsiębiorcy uskarżają się na obowiązujący ich nadmiar regulacji, a z drugiej strony na brak doprecyzowań, który pozostawia zbyt duże pole do interpretacji organów nadzorujących producentów. Jak zaznaczyła w tekście Pani Dyrektor Magdalena Bartosińska, kompetencje do opracowywania i upowszechniania pierwszej z kategorii wytycznych, tj. wytycznych krajowych, prawo żywnościowe przyznało szeroko pojętym sektorom spożywczym. Sektory te w Polsce, zwłaszcza sektory małego przetwórstwa, są słabo zorganizowane, a właściwie niezorganizowane w ogóle. Producenci – często dawni rolnicy – manifestują zdecydowaną niechęć nie tylko do zrzeszania się, ale i do podejmowania działań we wspólnym interesie, nawet wtedy, gdy takie działanie ze 100% pewnością poprawiłoby sytuację danego rolnika czy producenta. Dlatego też trudno liczyć na to, że działania na rzecz opracowywania i upowszechniania wytycznych krajowych

zostaną podjęte przez sektorowe organizacje producentów, bo takie na razie w zasadzie nie istnieją. Inicjatywy w tej dziedzinie stara się wspierać Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, jedyna ogólnopolska organizacja branżowa zrzeszająca producentów produktów tradycyjnych i regionalnych, ale jej moc sprawcza jest ograniczona.

Inicjatywy takie mogłyby również wychodzić z urzędów marszałkowskich, ośrodków doradztwa rolniczego czy regionalnych sekretariatów KSOW, z obszarów, gdzie jakiś sektor spożywczy jest szczególnie rozwinięty. Szkoda, że we wspieranie rozwoju produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce nie są, poza nielicznymi wyjątkami (Małopolskie, Świętokrzyskie), zaangażowane izby rolnicze.

Przykładem zaangażowania może być województwo podlaskie słynące nie tylko z dużego przetwórstwa mleczarskiego, ale i z wytwarzania serów farmerskich w małych miejscowościach, takich jak Korycin, Wiżajny, Kościuki i inne.

Chcąc dopomóc lokalnym producentom, Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich zainicjował działania na rzecz poradnika dobrych praktyk dla prowadzenia na niewielką skalę przydomowej produkcji serowarskiej. Działania te prowadzone są we współpracy z ekspertami z francuskiego ministerstwa rolnictwa oraz francuską Krajową Federacją Hodowców Kóz, która pomimo że w nazwie ma hodowców, zrzesza także producentów serów.

## **6.2 Wsparcie rozwoju serowarstwa rodzinnego na Podlasiu we współpracy z partnerami francuskimi**

Współpraca Podlasia z Francją w dziedzinie rozwoju obszarów wiejskich trwa nieprzerwanie od 1989 r. Nie będziemy wymieniać tu wszystkich inicjatyw i publikacji, które ukazały się w wyniku tej współpracy. Od 2010 r., kiedy trwały prace nad zarejestrowaniem jako ChOG sera korycińskiego „swojskiego” (został on zarejestrowany w październiku 2012 r.), bardziej intensywna współpraca

polsko-francuska ma miejsce w dziedzinie rozwoju przetwórstwa farmerskiego i rzemieślniczego.

W 2011 r. serowarzy z Podlasia byli z wizytą studyjną we Francji. Jej celem było zapoznanie się z warunkami funkcjonowania serowarstwa farmerskiego we Francji. W listopadzie 2012 r. z rewizytą przyjechali na Podlasie Francuzi.

*Poniżej wnioski i konkluzje z tej wizyty spisane i opracowane na podstawie Sprawozdania z wizyty „Wymiana doświadczeń w zakresie lokalnej produkcji sera” 15-16 listopada 2012 r., zamieszczonego na stronie internetowej KSOW woj. podlaskiego [www.podlaskie.ksow.pl](http://www.podlaskie.ksow.pl).*

Wizyta została zorganizowana jako pokłosie zmiany zasięgu sprzedaży serów w ramach produkcji MLO (Marginalnej, Lokalnej, Ograniczonej). Przypomnijmy, że w związku ze zmianą w ustawodawstwie zasięg sprzedaży ograniczony został do województwa i powiatów przyległych. Zważywszy na to, że nasze serownie nie mają pełnego zatwierdzenia weterynaryjnego (tylko działają jako obiekty MLO), producenci nie mogą sprzedawać na terenie Warszawy, która jest dużym rynkiem zbytu dla produktów lokalnych.

W dniach 15-16 listopada 2012 r. na terenie województwa podlaskiego odbyło się spotkanie dotyczące wprowadzania do obrotu lokalnie wytwarzanych serów. Specjalnymi gośćmi przedsięwzięcia byli eksperci z Francji, którzy przyjechali na zaproszenie wicemarszałka województwa podlaskiego działającego w porozumieniu z Ambasadą RP we Francji oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W skład delegacji ekspertów francuskich weszli: specjalista ds. badań i produkcji wyrobów mleczarskich z Ministerstwa Rolnictwa RF, krajowy referent Ministerstwa Rolnictwa RF ds. Mleka i Produktów Mlecznych, wiceprezes Krajowej Federacji Hodowców Kóz. Gośćmi z Francji towarzyszyli urzędnicy z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii oraz z Głównego Inspektoratu Weterynarii. Spotkanie zostało podzielone na dwie części: objazd i spotkanie z producentami oraz seminarium skierowane do lekarzy weterynarii.

### **Wnioski z objazdu – dyskusja z producentami**

Mając na względzie potrzebę wymiany doświadczeń po zakończonym objeździe zorganizowano spotkanie z producentami sera. Producentów najbardziej interesowała kwestia funkcjonowania zakładów typu MLO we Francji. Zakłady te mogą sprzedawać swoje produkty w promieniu 80 km od zakładu (w Polsce województwo i powiaty przyległe). Jednocześnie we Francji stosowane jest elastyczne podejście do wdrażania rozporządzeń wspólnotowych, dzięki czemu nawet bardzo małe zakłady uzyskują zatwierdzenie weterynaryjne, które uprawnia do wprowadzenia produktu na rynek Unii Europejskiej.

**Wymaga to jednak od producenta umiejętnego zarządzania jakością produktu. We Francji bardzo poważnie podchodzi się do kwestii odpowiedzialności producenta za jakość i bezpieczeństwo produktu. O ile producent potrafi wykazać, że produkt finalny jest bezpieczny dla konsumenta, to jego opinia jest najważniejsza.**

W praktyce we Francji w małych zakładach (czyli zgodnie z francuskimi rozwiązaniami, za takie są uważane zakłady nieprzetwarzające więcej niż 2 mln l mleka rocznie!) nie wymaga się posiadania pisemnych procedur HACCP (analiza krytycznych punktów kontroli), o ile zachowują dobrą praktykę produkcyjną. Takie podejście było możliwe dzięki silnym organizacjom branżowym, które opracowały krajowe wytyczne branżowe dla rzemieślniczych zakładów serowarskich. We Francji uznano, że mleko surowe należy badać min. 4 razy w roku.

**Częstotliwość badań uzależniona jest jednak od indywidualnych przypadków oraz historii wyników. Na ogół producenci robią badania częściej, aby mieć pewność, że oferowane przez nich produkty nie stanowią zagrożenia dla konsumenta.**

Goście z Francji pozytywnie ocenili rozwiązania stosowane w serowarniach województwa podlaskiego. Nie znaleziono znaczących różnic w porównaniu z analogicznymi obiektami we Francji. Należy zauważyć, że pobieżny charakter wizyty nie pozwolił na kategoryczne stwierdzenie, czy polskie zakłady miałyby we Francji szansę na zatwierdzenie wytwarzanych produktów do obrotu wspólnotowego.



### Seminarium kierowane do lekarzy weterynarii

Goście z Francji przygotowali wystąpienie wskazujące na elastyczność podejścia instancji kontrolnych do egzekwowania prawa żywnościowego. Najważniejsze punkty wystąpienia strony francuskiej:

- ▶ Francja ma ogromne tradycje w produkcji i konsumpcji serów: wytwarza się tu ok. 300 typów serów o masie 3,7 mln t rocznie,
- ▶ we Francji funkcjonuje 6,2 tys. gospodarstw zajmujących się przetwórstwem mleka, które wytwarzają 1% całości produkowanych serów,
- ▶ sery funkcjonujące w systemie chronionych nazw i oznaczeń unijnych lub krajowych systemów jakości stanowią 6% wielkości produkcji, ale 12% jej wartości.
- ▶ we Francji branża opracowała podręcznik dla małych zakładów serowarskich, które zdefiniowano jako zakłady przetwarzające do 2 mln l mleka rocznie. Właściciele tych „małych” zakładów, korzystając z zawartych tam wytycznych, nie muszą mieć wszystkich procedur określonych w formie pisemnej (w przypadku niektórych zakładów ograniczając się wyłącznie do przestrzegania zasad dobrych praktyk higienicznych),
- ▶ małe serownie często bazują na procedurach czasowych w odniesieniu do zasady niekrzyżowania się procesów technologicznych,
- ▶ we Francji z powodzeniem używane są drewniane półki przeznaczone do dojrzewania serów, ponadto najbardziej renomowane sery dojrzewają w piwnicach,
- ▶ nie jest wymagane świadectwo zdrowia, gdyż większą uwagę zwraca się na stosowanie odpowiednich procedur przewidzianych na okoliczność choroby lub np. skażenia się pracownika,
- ▶ nie ma obowiązku umieszczania tablic z zasadami higieny w obiekcie, gdzie nie zatrudnia się pracowników. Podobnie nie ma wywieszonych zestawień, np. dotyczących harmonogramu czyszczenia, gdy robi to sam właściciel,

- ▶ istotne są zestawienia z temperatur, kontroli kwasowości itp.,
- ▶ częstotliwość badań zależy od producenta, ale analiza musi być wykonywana regularnie w ciągu roku min. raz na kwartał,
- ▶ producent sam określa powierzchnię potrzebną do produkcji w zakładzie, np. tylko od jego oceny zależy, czy potrzebuje powierzchni magazynowej, czy też nie. Warunkiem jest zachowanie produkcji bezpiecznej dla konsumenta.

#### **Wnioski:**

1. Podstawą działań na rzecz rozwiązania kwestii zatwierdzenia małych zakładów serowarskich jest konsolidacja branży poprzez stworzenie Krajowych Wytycznych zgodnie z artykułem 7 i artykułem 8 Rozporządzenia (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
2. Polscy producenci mogą czerpać z doświadczeń krajów takich jak Francja, co nie znaczy, iż bezpośrednie kopiowanie rozwiązań francuskich będzie zawsze miało zastosowanie w polskich warunkach. Kontrole obowiązkowe oraz te ustanowione własnym harmonogramem i finansowane przez producenta muszą z jednej strony dawać gwarancję bezpieczeństwa konsumentowi (najważniejsze), z drugiej zaś uwzględniać skalę produkcji, a zatem musi być adekwatność kosztów ponoszonych na kontrolę surowca oraz produktu finalnego.

Interesującym wydaje się być rozwiązanie francuskie, które uzależnia częstotliwość określonych czynności od wielkości sprzedaży. Należy też pamiętać, że określenie minimalnej częstotliwości badań własnych nie oznacza automatycznie, iż wszyscy producenci w każdej sytuacji będą mogli od razu ograniczyć własne kontrole. Ustalenie harmonogramu badań powinno być wynikiem ostatecznej oceny ryzyka, historii dotychczasowych kontroli własnych, wykształcenia i poziomu świadomości producenta. Najlepiej, by taki harmonogram był ustalany w porozumieniu z powiatowym inspektorem weterynaryjnym. Producenci muszą rozumieć, że gdy wchodzi

w grę bezpieczeństwo ich klientów, sami powinni zdecydować, czy zgodnie ze specyfiką prowadzonej działalności minimalna częstotliwość badań własnych jest wystarczająca. Muszą przy tym pamiętać, że powtarzające się problemy w zakładzie mogą bardzo szybko doprowadzić do konieczności jego zamknięcia i straty zainwestowanego majątku.

- 3.** Zachodzi ciągła potrzeba kształtowania świadomości producentów w zakresie stosowania dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych. Właściwe rozumienie i stosowanie dobrych praktyk w małych zakładach sprawi, że w większości przypadków zbędne staną się pisemne procedury HACCP.
- 4.** Zważywszy na doskonałe przyjęcie tematu przez partnerów francuskich istnieje realna możliwość wykorzystania ich doświadczeń. Możliwe jest zaproszenie do Polski ekspertów, jak też (zgodnie z deklaracjami gości) istnieją warunki do zorganizowania wizyty we Francji (małe zakłady serowarskie, inspekcja nadzoru weterynaryjnego). Wydaje się, że racjonalnym podejściem byłoby stworzenie sieci trwałych powiązań współpracy z naszą inspekcją weterynaryjną. Dodatkowo można rozważyć porównanie rozwiązań francuskich z innymi krajami europejskimi, jak np. Włochy. Rezultatem tego typu działań będzie doskonalenie kompetencji inspekcji weterynaryjnej, co w efekcie przyczyni się do poprawy bezpieczeństwa żywnościowego produktów lokalnych. Dodatkowo połączenie projektów współpracy z kształceniem producentów oraz stworzeniem Krajowych Wytycznych zoptymalizuje i ujednotolici standard małych serowarni w sposób adekwatny do ryzyka i skali produkcji.

Podlaski KSOW prowadzi intensywne działania na rzecz rozwoju serowarstwa farmerskiego. Ta intensywność mogłaby być większa, ale Regionalny Sekretariat KSOW ma też inne obowiązki, a organizacje branżowe, z którymi współpracuje, nie są jeszcze zbyt dobrze zorganizowane. RS KSOW nawiązał już relacje z nowo powstałym ogólnopolskim Stowarzyszeniem Serowarów Rodzinnych.

### **6.3** Poradniki dobrych praktyk we Francji

Poniżej podajemy krótki opis celów i sposobu realizacji wytycznych dobrych praktyk, czy też inaczej, poradników dobrych praktyk w różnych dziedzinach.

**Dr Krystyna Vinaver**  
**Stowarzyszenie Solidarność Francja-Polska,**  
**Międzynarodowe Centrum Badań nad Środowiskiem i Rozwojem,**  
**czerwiec 2012 r.**

„Poradniki dobrych praktyk” mają na celu zaproponowanie konkretnych sposobów i metod skutecznego wprowadzenia w życie przepisów gwarantujących bezpieczeństwo i higienę artykułów spożywczych w danym sektorze produkcji lub usług. Aktualnie we Francji zostało opracowanych i znajduje się na różnych etapach proceduralnych ponad 50 takich poradników dotyczących np.: produktów roślinnych gotowych do spożycia; produktów cukierniczych; czekolad i cukierków; wędliniarstwa nieprzemysłowego; produkcji serów krojonych dla dużych i średnich sklepów; surowych ziemniaków gotowych do spożycia; hodowli trzody chlewnej; restauracji itp.

Podane przykłady pokazują, że istniejące poradniki obejmują bardzo szeroki zakres działalności. Mają one służyć wszystkim producentom zaangażowanym w określoną działalność wytwórczą lub usługową. Typ działalności, używane surowce i produkty częściowo przetworzone, sposoby transformacji, używane narzędzia i maszyny, opakowania, specyficzne pomieszczenia itp. są obiektem analizy i rekomendacji poradników.

Poradniki mają więc na celu „ukrajowienie” przepisów europejskich, przybliżenie ich do konkretnych warunków produkcji, transportu i konsumpcji, mówiąc ogólnie, mają na celu ułatwienie wprowadzania w życie zasad: zdefiniowania procedur zarówno technicznych, jak i księgowych, wprowadzania zasad systemu HACCP tam, gdzie jest to konieczne, spełniania wymagań sanitarnych i zdrowotnych przez personel i zapewnienia jego odpowiednich kwalifikacji.

Poradnik przygotowany przez specjalistów jest napisany językiem fachowym, ale jednocześnie zrozumiałym dla wszystkich uczestniczących w procesie produkcji/konsumpcji. Zazwyczaj zawiera *glossaire* określający definicje, wyjaśniający nazwy własne, rozwijający skróty itp. Aneksy techniczne również powinny mieć jasny język. Profesjonalny projekt poradnika przechodzi przez kilkustopniową kontrolę ekspercką, administracyjną, prawną i następnie jest opublikowany w Dzienniku Ustaw. Poradniki dobrych praktyk są również narzędziem monitoringu, gdyż przepisy europejskie, wymogi konsumentów, rozwój technologiczny wymagają quasi-permanentnej aktualizacji (ponad 20 francuskich poradników – 1. ukazał się w 1996 r. – jest w trakcie aktualizacji).

Poradniki dobrych praktyk w dziedzinie higieny nie są „sposobem” obejścia przepisów „Pakietu Higiena”. Mogą natomiast być pomocą do właściwego wdrożenia wymagań sanitarnych w tradycyjnej wiejskiej lub drobnej produkcji.

I tak, na przykład, opracowany przez międzynarodowe konsorcjum 10 instytucji (z Francji, Hiszpanii, Portugalii, Włoch, Grecji i Słowacji) przewodnik ds. higieny w produkcji nieprzemysłowej suchej kiełbasy (Tradisausage), wytwarzanej w gospodarstwie lub małej wiejskiej masarni, jest odpowiednim narzędziem dla producentów i odpowiada na zapotrzebowanie konsumentów, którzy chętnie kupują wędliny wytworzone tradycyjnymi „domowymi” metodami<sup>9</sup>.

To właśnie w Europie Południowej jest ciągle wiele masarni, to właśnie we Francji przetwórstwo w gospodarstwie wiejskim jest wciąż bardzo popularne. Poradnik ma na celu pomoc w: utrzymaniu produkcyjnej i gastronomicznej różnorodności w południowej Europie, poprawie – poprzez zaadaptowane podejścia HACCP do wymagań produktów i warunków, w jakich są wytwarzane – poziomu higieny i bezpieczeństwa produktów, wytwarzanych przez małych

---

<sup>9</sup> Tradisausage jest skrótem z angielskiego: Assessment and improvement if safety of traditional dry sausages from producers to consumers (a francuskiego: Evaluation et amélioration de la sécurité microbiologique des saucissons secs traditionnels des producteurs aux consommateurs)

przetwórców oraz w dotarciu do europejskich konsumentów produktów tradycyjnych.

Poradnik ten był finansowany przez Komisję Europejską. Zasadniczym etapem jego realizacji było zorganizowanie audytu i zastosowanie podejścia HACCP w kilkunastu małych zakładach przetwórczych w sześciu krajach uczestniczących w projekcie. Poradnik został więc ostatecznie przygotowany w oparciu o wnioski z konfrontacji zdefiniowanych wcześniej problemów z rzeczywistością i dokumentacji, przygotowanej już w latach 90. Dokument końcowy (84 strony) jest łatwy w użyciu, zredagowany głównie w formie fiszek (co robić, kiedy robić, jak robić, jak kontrolować, gdzie się doinformować, podstawowe przepisy).

Innym interesującym przykładem jest przewodnik dotyczący produktów mlecznych i serów wiejskich albo inaczej farmerskich<sup>10</sup>. Przewodnik ten jest rozpowszechniany praktycznie tylko przy okazji szkoleń dla producentów, które w zasadzie są obowiązkowe.

Uważa się bowiem, że zarówno szkolenie, jak i przewodnik są producentowi niezbędne w jego przyszłej pracy i stanowią łączny pakiet. Jak piszą autorzy, producenci mają dużo profesjonalnej intuicji, ale ona już dzisiaj nie wystarcza: odpowiedzialność producenta za bezpieczeństwo i jakość produktu wymaga posiadania wiedzy na temat ryzyka związanego z produkcją i dystrybucją (analiza HACCP) w określonych warunkach.

Analiza obu tych przewodników, bezpośrednio odwołujących się do tradycyjnej produkcji wiejskiej, realizowanej w nieprzemysłowych warunkach, pokazuje, że chodzi tu głównie o pomoc w realizacji wymogów sanitarnych poprzez dostosowanie szczególnych warunków produkcji do tych wymogów, a nie ich obejście.

<sup>10</sup> Poradnik Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers, opublikowany jest w formie broszury Documentation Française liczącej 220 stron. Został opracowany przez Krajową federację hodowców kóz (Fédération nationale des éleveurs de chevres) i Krajową federację producentów mleka (Fédération nationale des producteurs de lait)

Przewodniki jednak nie załatwiają wszystkiego: nieodzowne są tutaj, jak już wspomniano, permanentne szkolenia producentów i... konsumentów, stały monitoring zarówno przepisów europejskich, jak i sytuacji w terenie oraz oczekiwań nabywców.

Niezależnie od ostatecznego wariantu WPR po 2013 roku nie należy oczekiwać ustępstw związanych z bezpieczeństwem żywności; natomiast można liczyć na wspieranie działań na rzecz utrzymania zrównoważonego i zdywersyfikowanego rozwoju wiejskiego oraz na prowadzenie aktywnej polityki w dziedzinie jakości i różnorodności produktów rolno-spożywczych.

Niezależnie od faktu, że francuscy przetwórcy respektują przepisy prawa unijnego, krajowego i branżowego w dziedzinie produkcji żywności, mają oni duże możliwości prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, wynikające zarówno z obowiązujących przepisów, jak i z dobrej organizacji sektora producentów – działających wspólnie, przynależących do wielu różnych organizacji i dodatkowo mających do dyspozycji sprawny, finansowany przez państwo i przez administrację terenową system doradztwa, o czym piszemy w następnym rozdziale.



© G. S. id64





## 7

## Od producenta do konsumenta, „z ogrodu na talerz”<sup>11</sup> we Francji

Josiane Podsiadlo  
francuski ekspert i doradca  
w problematyce rozwoju lokalnego i turystyki wiejskiej

### Kilka form bezpośredniej sprzedaży przez rolników produktów lokalnych we Francji

Według statystyk rolnych z 2010 r., funkcjonuje we Francji 604 000 rolników (prowadzących gospodarstwo samodzielnie lub ze współmałżonkiem). Około miliona osób regularnie pracuje w 514 800 gospodarstwach rolnych we Francji (biorąc pod uwagę także francuskie terytoria zamorskie). W latach 2000-2010, powierzchnia gospodarstw rolnych powiększyła się, a ich liczba zmalała o 26%. Liczba rolników także zmniejszyła się o 21%. Rolników jest więc coraz mniej<sup>12</sup>, a jednocześnie społeczeństwo wiejskie staje się coraz bardziej instytucjonalnie zorganizowane i zróżnicowane.

### 7.1 Rola izb rolniczych

Aktualny system produkcji rolnej i sprzedaży bezpośredniej jest rezultatem wielu zmian w organizacji i wprowadzania od lat 20. XX wieku przez samorządy lokalne, władze państwowe i innych uczestników rozwoju wiejskiego, przepisów regulujących funkcjonowanie rolnictwa. **Powstanie w 1924 r. izb rolniczych stało się początkiem rozwoju nowoczesnego rolnictwa.**

Rolnicy szybko oswajają się z regulacjami europejskimi, wprowadzonymi od początku lat 60. Dzieje się tak dzięki doświadczeniu departamentalnych i regionalnych izb rolniczych, które pomagają

<sup>11</sup> czyli po naszymu „z pola na stół”

<sup>12</sup> Mimo że w ostatnim okresie liczba rolników się ustabilizowała



© Josiame Podsiadlo

rolnikom, organizując w sposób systematyczny sesje szkoleniowe i informacyjne. Pomoc izb polega zarówno na pomocy w przebrnięciu przez gąszcz przepisów prawnych i udzielaniu porad, jak i na pomocy finansowej. Izby pomagają także rolnikom w składaniu wniosków o wsparcie finansowe na poziomie krajowym lub europejskim.

Na poziomie departamentalnym izby rolnicze mają do dyspozycji wydziały użyteczności rolniczej i rozwoju (SUAD – Services d'utilité agricole et de développement) oraz instytucje szkoleniowe, których pracownicy organizują warsztaty i udzielają rolnikom informacji. Ta działalność pedagogiczna, związana z upowszechnianiem wiedzy technicznej, odegrała zasadniczą rolę w modernizacji i restrukturyzacji produkcji rolnej we Francji po II wojnie światowej. Izby rolnicze kontynuują działalność informacyjną i szkoleniową, np. na temat zmieniającej się Wspólnej Polityki Rolnej, zmian zachodzących w rolnictwie i w poszczególnych gałęziach produkcji rolniczej. Ich zakres działania poszerzył się o problematykę ochrony środowiska, rozwoju terytorialnego i wiejskiego, itp.

Izby pełnią swego rodzaju funkcję rzecznika sektora rolnictwa i świata wiejskiego oraz partnera dla samorządów lokalnych. Są także

obecne w komisjach odpowiedzialnych za planowanie w zakresie polityki gruntów rolnych, urbanizacji, spraw socjalnych i sanitarnych, nauki i szkolnictwa, turystyki i zabudowań wiejskich, planowania i organizacji ekonomicznej.

A zatem cele polityki rozwoju wiejskiego – na poziomie europejskim, krajowym i regionalnym – są realizowane poprzez działalność izb rolniczych.

### **Przykład Izby rolniczej Alzacji**

*Z życia: Izba rolnicza Alzacji to zgromadzenie reprezentantów różnych zawodów związanych z rolnictwem, wybranych w wyborach powszechnych przez wszystkich partnerów sektora rolnictwa na poziomie departamentu. Wybrani reprezentanci działają w tzw. kolegiach: rolników, pracowników, właścicieli rolnych i leśnych, byłych rolników, rolniczych związków zawodowych, spółdzielni, towarzystw ubezpieczeń wzajemnych, rolnych instytucji finansowych.*

*Izba rolnicza jest administrowana przez wyżej wymienione zgromadzenie składające się z 45 członków wybranych w głosowaniu, które odbywa się co 6 lat; Izba zatrudnia 110 osób.*

*Zgromadzenie wybiera Biuro (16 osób) odpowiedzialne za bieżącą działalność Instytucji, którego członkowie spotykają się średnio raz w miesiącu.*

## **7.2 Przykłady francuskich organizacji rolników**

Izby rolnicze nie są jedynymi organizacjami w świecie wiejskim; wręcz przeciwnie ich działania uzupełniane są aktywnością związków zawodowych, stowarzyszeń, spółdzielni ukształtowanych na poziomie branżowym i/lub terytorialnym. W ostatnich 30 latach wzrosła znacznie dynamika rozwoju organizacji mających na celu horyzontalny rozwój terytorialny, związany m.in. z problematyką produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości oraz z „krótkimi łańcuchami sprzedaży”.

Przykłady kilku opisanych poniżej, spośród wielu działających, organizacji pokazują znaczenie kolektywnego działania dla rozwoju lokalnego we Francji:

- ▶ **Spółdzielnia użytkowania sprzętu rolniczego** (CUMA – Coopérative d'utilisation de matériel agricole) – forma spółdzielni umożliwia rolnikom wspólne wykorzystanie środków dla zakupu sprzętu rolniczego. Statut spółdzielni oraz regulamin wewnętrzny ustala procedury użytkowania sprzętu przez każdego członka spółdzielni. Spółdzielnie użytkowania sprzętu rolniczego zrzeszone są w federacje na szczeblu departamentalnym, regionalnym i federację krajową. Dzięki temu animatorzy federacji departamentalnych i regionalnych mogą brać aktywny udział w życiu spółdzielni i uczestnicząc w ich spotkaniach:
  - służyć doradztwem technicznym związanym z usprzętowieniem i zarządzaniem,
  - organizować szkolenia,
  - pomagać w formalnościach prawnych.

Ponadto federacje te mogą bronić i reprezentować interesy członków w instytucjach administracyjnych i organizacjach zawodowych. Spółdzielnia użytkowania sprzętu rolniczego może korzystać z dotacji na poziomie krajowym i europejskim EFRROW (Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich)<sup>13</sup>.

- ▶ **Młodzi rolnicy** (Les J.A. – Jeunes Agriculteurs) – rolniczy związek zawodowy skupiający młodych rolników poniżej 35 lat – zorganizowany na poziomie kantonów, departamentów i krajowym. Jego celem jest zainteresowanie nowych pokoleń rolnictwem i zapewnienie „sztafety pokoleniowej”. Członkostwo jest indywidualne i nieobowiązkowe. Różne struktury tego

<sup>13</sup> [www.france.cuma.fr](http://www.france.cuma.fr)

Od producenta do konsumenta, „z ogrodu na talerz” we Francji

związku mają wyznaczone poszczególne zadania, takie jak profesjonalna animacja, lobbing czy polityka<sup>14</sup>.

- ▶ **Stowarzyszenie Pomocy dla rolnictwa i obszarów wiejskich** (ADAR – Association d'aide agricole et rurale) – stowarzyszenie producentów rolnych, którego animatorzy są opłacani przez izby rolnicze, aby wspomagać konstruowanie sieci, doradztwo, animację terenową, pomoc techniczną. W Alzacji istnieje około dziesięciu takich stowarzyszeń działających na obszarze 2-3 kantonów. Na terenie całej Francji jest ich bardzo dużo, a ich wspólną cechą jest promowanie rozwoju społecznego i gospodarczego danego obszaru.

*Z życia: w dolinie Bruche Górskie Stowarzyszenie Pomocy dla rolnictwa i obszarów wiejskich („ADAR de la montagne”) działa na terenie dwóch kantonów i organizuje targi lokalne, święto górskie z konkursem krów z departamentu Wogezów, pomaga w wypełnianiu wniosków o dotacje, czy też w organizowaniu szkoleń dla rolników. Także w tym przypadku rolnicy są dobrowolnymi członkami Stowarzyszenia, do którego w Bruche należy 85 na 100 gospodarujących tam rolników.*

### 7.3 Status rolnika we Francji – kryteria, prawa i obowiązki

Aby posiadać status rolnika, osoba fizyczna (lub prawna) musi spełniać wiele kryteriów. Poniżej podstawowe kryteria:

- ▶ posiadać lub eksploatować Minimalną Powierzchnię Rolną, na której prowadzi działalność rolniczą. Wielkości tych powierzchni różnią się w zależności od regionu i są ustalane na mocy Kodeksu Rolnego Izb Rolniczych<sup>15</sup>,

<sup>14</sup> [www.jeunes-agriculteurs.fr](http://www.jeunes-agriculteurs.fr)

<sup>15</sup> Jeśli chodzi o region Bas Rhin, dotyczy to 25 hektarów, biorąc pod uwagę skalę współzależności według produkcji i hodowli: <http://legimobile.fr/fr/lr/texte/arrete/1975/6/6070125/19780718/>

- ▶ udokumentować posiadane kwalifikacje: wykształcenie rolnicze lub świadectwo doświadczenia rolniczego,
- ▶ praca w rolnictwie musi zajmować co najmniej 50% czasu pracy, a przychody z rolnictwa stanowić co najmniej 50% całości przychodów,
- ▶ obowiązkowo należeć do rolniczego towarzystwa ubezpieczeń wzajemnych,
- ▶ wybrać status prawny: osoba fizyczna lub przedsiębiorstwo rodzinne (80% rolników), spółka, jak np. Rolnicza grupa wspólnego użytkowania (GAEC – groupement agricole d'exploitation en commun), czy też spółka rolnicza z ograniczoną odpowiedzialnością (EARL – exploitation agricole à responsabilité limitée).

**Ze statusem rolnika związane są różne prawa:** występowania o granty krajowe, regionalne i europejskie, przynależność i wybieralność do władz izby rolniczej, korzystanie ze szkoleń, dostępu do informacji, zrzeszanie się w związkach zawodowych (Krajowa federacja rolniczych związków zawodowych – FNSEA – Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles; Konfederacja wiejska – Confédération paysanne itd.), **przetwarzanie i sprzedaż własnych produktów. Dla rozwoju tych ostatnich działań rolnik może otrzymać pomoc finansową na szczeblu europejskim i/lub krajowym (które mogą się różnić w zależności od polityki na szczeblu departamentów), na przykład w celu doskonalenia systemu zbytu i promocji wytworzonych produktów itp.**

**Rolnik ma nie tylko prawa, ale i obowiązki.** Musi przestrzegać różnych przepisów związanych z działalnością rolniczą: stosowania pestycydów, przepisów sanitarnych w dziedzinie hodowli zwierząt i innych. W przypadku przetwarzania i wprowadzania do obrotu produktów jest zobowiązany do przestrzegania przepisów higieny i bezpieczeństwa żywności (na trzech etapach: produkcji podstawowej, przetwarzania i transportu, magazynowania i dystrybucji), przepisów zawartych w kodeksie konsumenta i innych przepisów

Od producenta do konsumenta, „z ogrodu na talerz” we Francji

związanych z prawami i ochroną konsumenta, oczywiście odprowadzać podatki zgodnie z formą prawną prowadzonej działalności.

## **7.4 Produkty regionalne w sprzedaży bezpośredniej**

Różnorodność produktów regionalnych wysokiej jakości we Francji jest ogromna, a tradycje kulinarne wciąż bardzo żywe, nawet jeśli, tak jak wszędzie, obserwuje się swego rodzaju standaryzację konsumpcji związaną ze stylem życia i nawykami konsumpcyjnymi, upowszechniającymi się w miastach i na wsi.

Społeczność wiejska, a zwłaszcza producenci świeżych, prostych produktów, już wiele lat temu zorganizowała się dla promocji tych produktów, trafiającej bezpośrednio do konsumentów. Promocję i sprzedaż można prowadzić na wiele sposobów, poczynając od sprzedaży w gospodarstwie rolnym i przechodząc do bardziej złożonych systemów związanych z promocją produktów zarejestrowanych w systemach jakości. Zmiany w sposobie promocji i sprzedaży następowały w sposób stopniowy, niejednolity uzależniony od rodzaju produktów i właściwości danego regionu. Były też skutkiem krajowych i europejskich regulacji.

Władze państwowe wspomagały rozwój rolnictwa na różne sposoby. Często wdrażanie polityki rozwoju lokalnego przynosiło najbardziej innowacyjne inicjatywy i efekty na terenie parków regionalnych<sup>16</sup> i na obszarach objętych programem LEADER<sup>17</sup>.

Podane przykłady dotyczą głównie rolników posiadających oficjalny status rolnika, pozwalający na sprzedaż własnych wytworzonych produktów. Ustawodawstwo zobowiązuje rolników do przestrzegania przepisów sanitarnych i respektowania specyfikacji wytwarzania produktów uczestniczących w systemach jakości (ChNP, ChOG, GTS i inne). Równocześnie producenci mogą korzystać z doradztwa, ze

<sup>16</sup> Parki regionalne we Francji odpowiadają grosso modo parkom krajobrazowym w Polsce

<sup>17</sup> GAL – Groupe d’action locale : po polsku LGD – Lokalna Grupa Działania

wsparcia i szkoleń związanych z ich działalnością w zakresie produkcji, komercjalizacji, komunikacji lub zarządzania. Izby rolnicze wspierają rolników, a w niektórych regionach poszczególne branże produkcji rolno-spożywczej organizują się w stowarzyszenia czy związki zawodowe.

**Z życia:** *W Alzacji rolnicy górscy zgrupowani w stowarzyszeniu (ADAR) korzystają z usług doradcy związanego z tym obszarem. Doradca pomaga im przy realizacji różnych projektów i konkretnych działań (wyprodukowanie broszury, zorganizowanie szkolenia, napisanie wniosku o dofinansowanie itp.). Stanowisko to jest finansowane w 50% przez gminę w ramach wspierania rolnictwa górskiego, a w pozostałych 50% przez Departamentalną Izbę Rolniczą. Zaletą tej formuły jest wspólna organizacja działań i imprez, takich jak: targi, święto gór, wspólna promocja produktów wysokiej jakości podczas imprez dla turystów itd.*

Tego typu stowarzyszenia istnieją w całym kraju i przyczyniają się do tworzenia sieci producentów. Na niektórych obszarach takie działania uzupełniają promocję turystyki (szkoły gotowania, weekendy wokół produkcji dżemów lub „foie gras”, targi roślin i ziół, itd.) i zwiększają atrakcyjność danych miejsc.

Lokalne strategie rozwoju na obszarach wiejskich, wiążące promocję sprzedaży bezpośredniej z rozwojem turystyki i ochroną środowiska, dotyczą w dużej mierze obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania (często są to obszary górskie). Władze krajowe i UE wprowadziły szczególne środki wsparcia dla rolników na tych terenach, które uwzględniają społeczną i ekologiczną rolę rolnictwa. Oprócz promocji produktów pochodzących z tych terenów celem jest pomoc w utrzymaniu na nich właśnie działalności rzemieślniczej i rolniczej.

W szczególnym kontekście parków regionalnych lokalne produkty rolne są silnie identyfikowane z wartościami środowiska naturalnego i często uważane za formę dziedzictwa kulturowego, godnego ochrony lub przynajmniej promocji. W tym kontekście strategia



Od producenta do konsumenta, „z ogrodu na talerz” we Francji

sprzedaży bezpośredniej upewnia konsumenta co do wartości produktu i wspomaga edukację na rzecz ochrony środowiska.

W niektórych przypadkach promocja produktu ściśle łączy się z promocją regionu i produkt staje się niemal symbolem regionu:

- ▶ Regionalny Park Naturalny Północnych Wogezów wypromował rasę krów highland cattle.
- ▶ Park Pilat promuje swoje kozy. Zwierzęta pełnią funkcję „konserwacji” krajobrazu naturalnego, natomiast sprzedaż i degustacja mięsa umożliwiają organizację imprezy promocyjnej pt. „Krajobraz ma smak”, organizowanej corocznie jesienią. Sprzedaż sera, w przypadku kóz, pełni funkcję łączącą produkt z krajobrazem.

Różnorodność form sprzedaży bezpośredniej we Francji jest duża. Producenci starają się dostosować własną produkcję do potrzeb rynku: o ile sprzedaż bezpośrednia jest dość prosta, o tyle działania marketingowe są znacznie bardziej złożone, co skłania producentów do organizowania się do współpracy i wymiany doświadczeń pomiędzy regionami, poprzez działanie regionalnych centrów inicjatyw dla waloryzacji rolnictwa w regionach<sup>18</sup>.

Osoby, które nie mają statusu rolnika, mają także możliwość sprzedaży (np. niezawodowi pszczelarze), ale prawo nakłada na nie szczególne obowiązki: deklaracja pasieki w Izbie Rolniczej (każdy pszczelarz posiada własny numer rejestracyjny), specjalne oznakowanie (miejsce i data zbioru), gatunek miodu (akacjowy, kwiatowy, spadziowy itd.) i nazwisko pszczelarza. Te produkcje podlegają kontroli w celu zapobieżenia nieuczciwej sprzedaży importowanych miodów. Kontrole są w stanie ustalić dokładne pochodzenie miodu, co jest szczególnie ważne dla produkcji objętej systemem jakości, jak np. miód z jodeł w Alzacji.

<sup>18</sup> Centra inicjatyw związanych z waloryzacją rolnictwa i środowiska wiejskiego (CIVAM – Centres d’initiatives pour valoriser l’agriculture et le milieu rural): [www.civam.org](http://www.civam.org)  
Stowarzyszenie zatrudnienia rolnego i wiejskiego (ADEAR – Association pour l’emploi agricole et rural): <http://jeminstallepaysan.org>

W odniesieniu do produktów przetworzonych (dżemy, soki, wędliny, pieczywo, ciasta itd.), w przypadku sprzedaży konsumentom, prawodawstwo wymaga zgodności z przepisami sanitarnymi i wymogami w zakresie etykietowania (nazwa produktu, masa, skład).

I chociaż każdy może sporadycznie sprzedać swoje wyroby, musi jednak o tym fakcie poinformować odpowiedni urząd skarbowy. Kwota uzyskana z takiej sprzedaży powinna figurować w deklaracjach podatkowych i może stanowić jedynie dodatek do głównych dochodów. Jeżeli producent przekroczy określony limit obrotów, musi zadeklarować swoją działalność i płacić odpowiednie składki na ubezpieczenie społeczne.

Ta forma sprzedaży bezpośredniej dotyczy na przykład kobiet, które sprzedają tradycyjne ciasteczka lub dżemy na jarmarkach bożonarodzeniowych, lub osób sprzedających owoce z własnych sadów, ziemniaki oraz inne produkcje sezonowe...

## 7.5 Formy sprzedaży bezpośredniej

### ► Sprzedaż w gospodarstwie rolnym

System sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie, w miejscu produkcji, należy do najprostszych i najstarszych. Rolnicy oferują dostępne produkty, konsument przyjeżdża, wybiera produkt i płaci.

Rolnicy znajdujący się przy głównych drogach komunikacji krajowej posiadają potencjalnie więcej klientów niż ci znajdujący się „z dala od szosy”. Niektórzy rolnicy grupują swoją produkcję w jednym punkcie sprzedaży i wymieniają się w celu zapewnienia ciągłości sprzedaży. Sprzedawane produkty to: warzywa, owoce, kwiaty, drób, jaja, sery, przetworzona żywność (wędliny, sok, kapusta kiszona itp.).

### ► Stowarzyszenie na rzecz utrzymania rolnictwa wiejskiego (AMAP – Association pour le maintien d’une agriculture paysanne<sup>19</sup>)

<sup>19</sup> Sieć AMAP: [www.reseau-amap.org](http://www.reseau-amap.org)

Ta bardziej „społecznikowska” forma sprzedaży bezpośredniej rozwinęła się w ostatnich latach. Polega ona na umowie zawartej między grupą konsumentów a producentem dotyczącej zakupu jego produktów po dobrej i sprawiedliwej dla producenta cenie. System opiera się na długoterminowej relacji producenta z grupą konsumentów, zapewniając jednocześnie producentowi stały dochód. Konsument natomiast wyraża zgodę na otrzymywanie produktów sezonowych, które rolnik produkuje w swoim gospodarstwie. Produkty to: owoce, warzywa, kwiaty, jajka, ser, mięso i produkty przetworzone...

### ► Sprzedaż na targu

W większości miast we Francji targ jest częścią lokalnej gospodarki: rolnicy, w zależności od sektora produkcji, są na nich mniej lub bardziej obecni. Większa część produkcji jest jednak sprzedawana przez handlarzy lub hurtowników.



© Josiane Podsiadło

Natomiast powrót do organizacji targów na obszarach podmiejskich jest zjawiskiem stosunkowo nowym, często związanym z rozwojem turystyki. Producenci przyjeżdżają na targ w celu promocji swoich produktów, a tym samym uczestniczą w różnych kampaniach promocyjnych lokalnych tradycji kulinarnych. Często działają wspólnie z restauratorami z danego obszaru, dzięki czemu podstawowe produkty lokalnej gastronomii są wyróżnione i reklamowane: paszety na południowym zachodzie, czosnek wędzony i cykorja na północy, kapusta i wędliny w Alzacji, mirabelki i ciasta w Lotaryngii...

Targi te, organizowane najczęściej w niedziele, jeżeli są dobrze zaopatrzone i odbywają się regularnie, zyskują wierną klientelę. Problemem organizatorów jest zapewnienie regularnego udziału producentów w tych targach. Problemem producentów jest natomiast pogodzenie produkcji ze sprzedażą i znalezienie pracowników do sprzedaży, co jest konieczne, a nie zawsze łatwe w okresie żniw,

zbiorów czy produkcji. Oba te zjawiska wydają się ze sobą sprzeczne, ale unaocniają głębokie zmiany w zachowaniach konsumentów miejskich, którzy cenią bezpośredni kontakt z rolnikami i ich środowiskiem. Równocześnie konsumenci wiejscy na ogół wolą robić zakupy w mieście...

#### ► **Zbiór świeżych owoców i warzyw w gospodarstwie**

Ta forma sprzedaży dotyczy w większości owoców (truskawki, maliny, wiśnie, czereśnie itd.) i kwiatów polnych. Rolnicy opracowali ten system pozwalający uniknąć dodatkowych kosztów zatrudnienia oraz ryzyka przechowywania produktów szybko się psujących. Dzięki takiemu bezpośredniemu dostępowi do produktu konsumenci mogą wybierać owoce, degustować je, edukować dzieci i wykazują spore zadowolenie zarówno z jakości, wynikającej m.in. ze świeżości towaru, jak i ceny, niższej niż w sklepie czy na targu..

#### ► **Sprzedaż przez internet<sup>20</sup>**

Sprzedaż świeżych produktów rozwija się wolniej niż sprzedaż produktów przetworzonych (w słoikach, pakowanych próżniowo, suszonych itd.). Rośnie ona jednak w miarę, jak producenci stopniowo rozwiązują problemy związane z dostawą. Zjawisko to jest wciąż jednak marginalne.

#### ► **Sprzedaż bezpośrednia i turystyka**

##### – **Oberża (ferme auberge)<sup>21</sup>, czyli obiad w gospodarstwie**

Koncepcja oberży znacznie zmieniła się od momentu jej powstania, ale istnieje wciąż dzięki rolnikom górskim, którzy nadal zapraszają turystów do stołu. Turysta może zjeść u nich obiad przyrządzony na bazie produktów wytwarzanych w gospodarstwie.

Większość regionów obwarowała działalność oberży odpowiednimi regulacjami prawnymi, w związku z czym rolnicy mają określone obowiązki związane z proponowanymi produktami oraz warunkami i sposobem przygotowywania dań.

<sup>20</sup> Strona internetowa producentów: [www.producteursdemaregion.com](http://www.producteursdemaregion.com)

<sup>21</sup> [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



Auberge „La Boerne” w Argentière (dolina Chamonix)

#### – **Pokoje i stoły gościnne, czyli agroturystyka**

Pokoje i stoły gościnne (odpowiednik agroturystyki) są unikalnym sposobem promowania lokalnych produktów i tradycyjnej kuchni z danego regionu wśród turystów. Praktyki te rozwijają się i są zazwyczaj nadzorowane przez regionalne centra rozwijania turystyki, które doradzają operatorom świadczącym usługi agroturystyczne: rolnikom, osobom posiadającym schroniska turystyczne na wsi lub proponującym noclegi na tych obszarach. Na miejscu można też czasem kupić konsumowane produkty, ale znacznie częściej właściciele gospodarstw, którzy sami przetwórcami nie są, proponują produkty kolegów z regionu, uczestnicząc w ten sposób czynnie w promocji regionu i jego producentów.

Strategie komercjalizacji wybierane przez producentów zależą od norm i systemów certyfikacji. Oczekiwania konsumentów odgrywają również ważną rolę w wyborach producentów i prowadzonych przez nich działaniach. Tematyka waloryzacji produktów lokalnych na większości obszarów w Europie stanie się ponownie jednym z priorytetów kolejnego programu Leader.



© Justine Podsiadlo

### ► Priorytety i perspektywy

Obecnie priorytetem i koniecznością dla rolników-producentów jest wzmocnienie relacji z konsumentami, tak aby nabrali oni zaufania do producentów i lepiej rozumieli, na czym polega zawód rolnika-przetwórcy.

Uwrażliwienie społeczne na problematykę zanieczyszczenia środowiska (skandale związane z chorobą wściekłych krów, zanieczyszczeniem naturalnych zasobów wodnych) sprawia, że wielu konsumentów obciąża rolnictwo przemysłowe odpowiedzialnością za degradację środowiska i zwraca się w kierunku małych wytwórców, najchętniej tych z sąsiedztwa, którzy w naturalny sposób korzystają z tej sytuacji i mają duże szanse na zainteresowanie własną ofertą produktową większej liczby klientów, oczywiście pod warunkiem zachowania rozsądnych cen.

## 8 Przykład producenta, który radzi sobie, jak umie, bez poradnika dobrych praktyk

Elżbieta Wójcik  
Restauracja „Koncertowa” Lublin

Od ponad 20 lat razem z mężem prowadzimy rodzinną restaurację. Podczas całego okresu pracy przeszliśmy przez niejedną zmianę przepisów sanitarnych, związaną z dostosowaniem norm pracy do wymogów odpowiadających prawidłowym zasadom przygotowania i serwowania żywności. Prowadzenie restauracji z czasem rozszerzyliśmy o usługi cateringowe.

Jesteśmy zwolennikami i propagatorami żywności tradycyjnej, regionalnej i zdrowej. W okresie dostosowania naszej firmy do wymogów unijnych napotkaliśmy wiele problemów. Jednym z nich był, mówiąc brzydko, tzw. czynnik ludzki. Naszych pracowników trudno było przekonać do zmian, tym bardziej że niektóre z nich dla nas też nie były oczywiste. Jednak patrząc z dzisiejszej perspektywy, były one nie tylko uzasadnione i potrzebne, ale nawet nieuniknione, by móc produkować, transportować i przechowywać żywność w bezpieczny sposób.

Trudno było wpoić naszym pracownikom, iż każdy towar musi mieć świadectwo pochodzenia, tzn. dowód zakupu lub fakturę, na której trzeba sprawdzić:

- ▶ jak firma produkowała lub przechowywała towar,
- ▶ czy ma właściwy samochód do jego przewożenia, czyli np. w przypadku
  - produktów mrożonych – czy zachowany jest ciąg temperaturowy,
  - a tych wymagających schłodzenia – właściwa temperatura.

Kolejnym problemem było, aby uczulić naszych pracowników na to,

- ▶ w jaki sposób dostawcy przenoszą towar, czy jest to np. ciągnięcie po bruku pieczywa, czy transport na wózku, i wreszcie,
- ▶ aby nie bali się zwracać uwagi dostawcom.

Te i inne problemy nasunęły nam pomysł, który sprawdza się w naszej firmie. **Jest tzw. karta produktu, dzięki której można zidentyfikować i ewidencjonować wszystko, co się dzieje z towarem od momentu jego dostawy do produktu finalnego.** Otóż towar jest dostarczony i po jego przyjęciu oraz sprawdzeniu wszystkich parametrów, tj.:

- ▶ temperatury,
- ▶ warunków przechowywania,
- ▶ stanu opakowań,
- ▶ daty produkcji i daty ważności,
- ▶ jakości towaru,
- ▶ stanu środka transportu,

zostaje automatycznie zakwalifikowany i wstawiony do odpowiedniego magazynu, w którym będzie przechowywany. Na karcie produktu w fazie produkcji zostaje odnotowane:

- ▶ kiedy towar został wyjęty z mroźni,
- ▶ jak długo i w jakich warunkach był rozmrażany,
- ▶ jaki produkt końcowy został z niego wykonany.

Prześledźmy to na przykładzie schabu.

- ▶ Schab świeży został przyjęty dnia 02.01.2013. Sprawdzone zostały wszystkie parametry i został zaplanowany do produkcji na dzień 03.01.2013. Jest więc przechowywany w warunkach chłodniczych, tj. w temp. 5°C przez 24 godziny. Podczas tego okresu, zgodnie ze sporządzoną przeze mnie procedurą, pomiary temperatury chłodni sprawdzane są dwa razy dziennie i wpisywane do karty temperatur chłodni.



Przykład producenta, który radzi sobie, jak umie, bez poradnika dobrych praktyk

- ▶ Następnego dnia schab został wyjęty z chłodni o godz. 9.00 i przez 1 godzinę przygotowywany był do pieczenia, co również zostało odnotowane na karcie.
- ▶ Pieczenie w temp. 140°C trwało 1,5 godziny, co zostało odnotowane na karcie produktu oraz na karcie pomiaru temperatury na piecu.
- ▶ Po upieczeniu gotowy schab był chłodzony przez 1,5 godz. w temp 5°C i włożony do chłodni, przed udekorowaniem go i wydaniem.

Na karcie produktu zostały zatem odnotowane wszystkie czynności, jak również czas, jaki gotowy produkt spędza w chłodni, piecu, i czas jego przydatności do spożycia od momentu wyprodukowania.

Nasi pracownicy, mając doświadczenie z pracy w firmie, która ma dobrze określone procedury, oraz z kontaktów z podstawową komórką inspekcji sanitarnej, która szczęśliwie nastawiona jest nie tylko na kontrolę, ale na prawdziwą współpracę szkoleniową i informacyjną z punktami gastronomicznymi, są mocno uwrażliwieni na problematykę bezpieczeństwa żywności. Zauważają np. błędy i niedociągnięcia w tej dziedzinie, które często mają miejsce podczas festynów i imprez



© Elżbieta i Jerzy Wójcik

© Ełżbieta i Jerzy Wójcik



plenerowych, bowiem niska świadomość zagrożeń przy dystrybucji żywności jest problemem powielanym nie tylko przez producentów, ale także przez organizatorów tego typu imprez.

Zdarzało nam się wielokrotnie, że gdy zapraszano nas do udziału w targach czy festynach, pytaliśmy o zabezpieczenie warunków sanitarnych podczas planowanej imprezy, na co spotykaliśmy się z szeroko otwartymi oczami i pytaniem: „a jakich”?

A przecież odpowiedź jest prosta: wystarczy bieżąca woda ciepła i zimna, nawet z dystrybutora przenośnego, wystarczy mydło antybakteryjne w płynie i ręcznik jednorazowy, czysty stół z obrusem jednorazowym i jednorazowe rękawiczki oraz dostęp do toalety. A wtedy i organizatorzy, i uczestnicy będą spokojni, że zostały zachowane podstawowe środki ostrożności, niezbędne dla ograniczenia zagrożenia żywności.

Spędzając dużo czasu w podróży, przemierzając nasz region w celach reaktywacji regionalnej żywności, prowadząc rozmowy i szkolenia, mam świadomość, że trzeba wciąż przekonywać prze-

Przykład producenta, który radzi sobie, jak umie, bez poradnika dobrych praktyk

twórców, że żeby mieć więcej odbiorców, należy wytwarzać żywność prostą i regionalną, ale w bezpiecznych warunkach i z poszanowaniem zasad ochrony środowiska.

Jednocześnie dzięki pobytowi w miejscu, które jest centrum praw, a mianowicie w Europarlamencie w Brukseli, i przygotowaniu tam cateringu, wiem, że nie mamy czego się wstydzić: nasz poziom higieny jest wystarczający, a tradycje i umiejętności przygotowania lokalnych dań i produktów są naszym ogromnym potencjałem do wykorzystania. Mamy to, co dla wielu krajów europejskich jest nieosiągalne, a mianowicie tradycję, i to sięgającą wielu wieków, w przygotowaniu dobrej naturalnej żywności. Mamy bogactwo lasów pełnych grzybów, jagód, dziczyzny i mamy ludzi – pasjonatów w kreowaniu potęgi smaków regionów.

Oprócz wielu innych rzeczy brakuje nam natomiast zorganizowanej, stałej, a nie okazjonalnej (targi, festyny) lokalnej sprzedaży.

Iskierką nadziei dla lokalnych producentów, która mam nadzieję przerodzi się w duży płomień, jest powstawanie lokalnych targowisk. Targowiska te spełniają przepisy sanitarne zgodne z dyrektywami unijnymi.



© Elżbieta i Jerzy Wójcik

Jakże miło było mi obserwować zarówno lokalnych producentów, jak i kupujących, którzy w cywilizowanych warunkach, na naprawdę lokalnym rynku robili zakupy i cieszyli się z możliwości nabycia produktów nieprzetworzonych, które odbyły krótką drogę od producenta, czyli „z pola na stół” konsumenta.

Ostatnio byłam także ucieszona faktem, iż lokalny producent jaj nawiązał ze mną kontakt, oferując bardzo dobrej jakości świeże jaja, takie od kur z wolnego wybiegu, karmione paszą bez GMO i jeszcze w dobrej dla mnie cenie! To jeszcze jest rzadkie, ale już się zdarza i cieszy. Cieszy także, że lokalni producenci zaczynają wychodzić z cienia, że przestrzegają przepisów, że uczą się, jak zdobywać lokalny rynek.

Producent jaj – to tylko jeden przykład, ale mam wrażenie, że jest za mało publikacji na tematy sanitarne, które powinny być bardziej dostępne dla lokalnych producentów, takich zwykłych rolników, aby mieli oni świadomość, jak w bezpieczny sposób produkować i sprzedawać żywność na targu, do restauracji i lokalnych sklepików.

Mój mąż i ja jesteśmy dość dobrze zorientowani w przepisach. Byliśmy w stanie stworzyć samodzielnie księgę HACCP, w której zawarliśmy procedury sanitarne, oparte na wcześniejszej wersji Dobrej Praktyki Sanitarnej. Natomiast rolnicy nie czytają profilowanych wydawnictw, choć i te są potrzebne na rynku, jak w naszym przypadku, ale dla przeciętnego Kowalskiego potrzebny jest zbiór prostych formuł, łatwych do przełknięcia i realizacji, wspartych profesjonalnym, przyjaznym doradztwem. Wywieszenie przepisów MOL-a na stronie internetowej inspekcji weterynaryjnej nie wystarczy, żeby producenci wyrobów mięsnych przestali panicznie bać się tych przepisów i spróbowali je wdrażać

# 9

## Produkcja wina, a nawet śliwownicy

Na koniec tej części poświęconej rozpoczynaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej na małą skalę, zamieszczamy jeszcze tekst pasjonata tematu i produktu, może w naszym kraju nie najpopularniejszego i nie najważniejszego dla naszej gospodarki, ale w związku z bogaceniem się społeczeństwa, z ocieplaniem się klimatu i z wielu jeszcze innych powodów, coraz jednak popularniejszego.

Będzie zatem o winie...

**I wprawdzie w tym rozdziale piszemy o specyficznym produkcie, z zupełnie innej branży niż sery, o których była mowa poprzednio, ale i w tym przypadku, największym problemem producentów jest:** *„brak jednoznacznej wykładni w interpretacji przepisów, co rodzi ryzyko narażenia się producentów na kary ze strony instytucji powołanych do nadzoru rynku winiarskiego”.*

### 9.1 O winie, czyli kieliszek pełen... przepisów

Mariusz Golał  
magazyn „Czas Wina”

Od kilku lat w Polsce istnieje możliwość nie tylko produkcji win gronowych z owoców pochodzących z własnych upraw, ale także ich sprzedaży. Niestety, skomplikowane procedury i mnóstwo koniecznych do wypełnienia dokumentów skutecznie odstrasza wielu winiarzy. Głównymi instytucjami nadzorującymi wytwarzanie wina w naszym kraju są: Agencja Rynku Rolnego (ARR), Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) oraz Urząd Celny.



© Urząd Marszałkowski woj. Śląskiego

Winna Zagroda

Produkcja wina w Polsce budzi nieodparte skojarzenia z opowieścią o Syzyfie. Z jednej strony mamy do czynienia z olbrzymim, niemalże heroicznym trudem krajowych winiarzy, szeregiem wyrzeczeń i ich niestańczącą wiarą w sukces. Z drugiej zaś – niczym stroma góra – piętrzą się niezyciowe, ocierające się o absurd przepisy i biurokratyczne wymogi, których spełnianie coraz bardziej przypomina pokonywanie toru przeszkód. Efekt? W powszechnej świadomości polskie wino wciąż ma status produktu niszowego lub też – co gorsza – kojarzonego z wątpliwą jakością. O ile pierwsze stwierdzenie znajduje odbicie w faktach – zarówno pod względem arefalu winnic, wielkości rocznej produkcji czy obecności na sklepowych półkach polscy winiarze wciąż pozostają daleko w tyle za swoimi kolegami z innych krajów europejskich czy Nowego Świata – o tyle już kwestie jakościowe wielu mogłyby pozytywnie zaskoczyć. Doskonałym potwierdzeniem rosnącej wartości win produkowanych w Polsce są wyroby zgłaszane do konkursów winiarskich, takich jak choćby ten, który towarzyszył największym w naszym kraju targom winiarskim – krakowskiemu „Enoexpo” w listopadzie 2012 r. Zyskują one coraz większą akceptację wśród profesjonalnych degustatorów, czas, żeby docenili je także amatorzy dionizyjskich trunków.

Polskie winogrodnictwo ma już bowiem za sobą pionierski okres, znaczone kolejnymi próbami i licznie popełnianymi błędami zarówno w kwestii przygotowania winnic, doboru sadzonek, jak i metod produkcji. Nadszedł czas, żeby zdobywane latami doświadczenia przekuć w produkcję jakościowych win. Niegdyś pokutowało przekonanie, że warunki glebowe i – przede wszystkim – klimatyczne predestynują nas głównie do produkcji win białych. Jednak ostatnie dwa roczniki pokazały, że wina czerwone mogą być równie dobre jak białe, a niekiedy nawet ciekawsze od nich i bardziej złożone. Choćby w ostatniej edycji wspomnianego wcześniej konkursu winiarskiego w kategorii win polskich



jedyny złoty medal przypadł właśnie winu czerwonemu – było to Rondo 2009 z Pałacu Mierzęcín. Wina czerwone zdystansowały też białe pod względem ilości zdobytych srebrnych i brązowych medali.

Czy zatem istnieje szansa, żeby produkcja wina w Polsce stała się dochodowym interesem, a trunki pochodzące z polskich winiarni na stałe zagościły na sklepowych półkach?

Bez wahania można by twierdząco odpowiedzieć na tak postawione pytanie, gdyby nie przepisy, które wciąż – mimo kilku nowelizacji – stanowią nie lada utrudnienie. I to właśnie kłopotliwe wymogi prawne decydują o tym, że wielu pasjonatów nadal produkcję wina w naszym kraju traktuje jako hobby, a nie intratny biznes.

### **Mimo nowelizacji wciąż niedoskonała**

Najważniejszym aktem prawnym regulującym produkcję wina i jego sprzedaż w Polsce jest **Ustawa o wyrobie i rozlewie wyrobów**

**winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina z 12 maja 2011 r.** Reguluje ona zarówno zasady produkcji wina na terenie Polski, jak też prowadzenia działalności gospodarczej związanej z jego rozlewem i sprzedażą. Obecna ustawa jest wynikiem kilku dokonywanych na przestrzeni lat nowelizacji – kolejne zmiany miały ułatwić rozwój krajowego winogrodnictwa. Niestety, mimo krzepiących doniesień pojawiających się w mediach, w praktyce barier nadal pozostało sporo. **Najważniejsze z nich dotyczą braku jednoznacznej wykładni w interpretacji przepisów, co rodzi ryzyko narażenia się na kary ze strony instytucji powołanych do nadzoru rynku winiarskiego.** Szczególnie dotkliwie mogą je odczuć najmniejsi producenci, zwłaszcza że polski sektor winiarski opiera się głównie na niewielkich wytwórniach, do których należą najczęściej kilkusetarowe winnice.

### **ARR wymaga deklaracji**

Pamiętajmy, że nie każdy właściciel winnicy musi stawić czoło biurokratycznej machinie. *Marzenia o własnym winie można spełnić, nie narażając się na stres i konieczność wypełniania sterty dokumentów. Warunek jest jeden – produkcja powinna zaspokajać tylko i wyłącznie własne potrzeby.*

Niestety, chęć wprowadzenia wina na rynek celem sprzedaży oznacza konieczność przejścia skomplikowanej biurokratycznej procedury.

Zgodnie z przepisami w pierwszej kolejności producent myślący o wyrobieniu i sprzedaży własnego wina zobowiązany jest zarejestrować się w Centralnym Rejestrze Przedsiębiorców prowadzonym przez Agencję Rynku Rolnego – szczegółowe zasady rejestracji można znaleźć na stronie internetowej [www.arr.gov.pl](http://www.arr.gov.pl). Wniosek o wpis do ewidencji powinien trafić do Centrali ARR w Warszawie najpóźniej do 30 czerwca roku poprzedzającego rok wyrobu wina, którego ten wniosek dotyczy. Oprócz danych teled adresowych zawiera on przede wszystkim informacje o lokalizacji upraw winorośli oraz miejscu produkcji wina. Po wpisie do ewidencji winiarz otrzymuje tzw. świadectwo rejestracji.



Prowadzenie ewidencji producentów i przedsiębiorców wyrabiających wino gronowe służy ustaleniu arealów upraw winorośli na terenie Polski, wielkości zbioru winogron oraz ilości wina wprowadzonego do obrotu. Znaleźć w nim można także aktualne informacje na temat stanu zapasów.

Zarejestrowani uczestnicy rynku winiarskiego zobligowani są do złożenia szeregu deklaracji dostosowanych do cyklu produkcyjnego. Rodzaj deklaracji zależy od formy prowadzonej działalności. Najwięcej z nich, bo aż siedem, mają do wypełnienia wpisani do ewidencji producenci lub przedsiębiorcy niebędący producentami. Powinny być one składane na formularzach, których wzór określają odpowiednie rozporządzenia ministra rolnictwa i rozwoju wsi<sup>22</sup>.

Wszystkie złożone deklaracje podlegają weryfikacji formalnoprawnej ze strony ARR. Brak spełnienia wymogów określonych przepisami skutkuje zwróceniem wniosków winiarzowi, który ma 7 dni na ich uzupełnienie. Należy przy tym pamiętać, że zarejestrowani winiarze podlegają niezapowiedzianym kontrolom. Stwierdzenie nieprawidłowości grozi skreśleniem z rejestru przedsiębiorców uprawnionych do produkcji wina.

### **IJHARS kontroluje**

Ustawa o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina narzuca winiarzom wiele wymogów w zakresie nadzoru jakości i infrastruktury. Muszą oni m.in. wdrożyć system kontroli wewnętrznej, opracować metody przeprowadzania badań jakości, a także postępowania z wyrobami niespełniającymi norm jakościowych. Konieczne jest również sporządzenie planu obiektów związanych z produkcją wina, na którym zostaną zaznaczone linie technologiczne, drogi przemieszczania się surowców i gotowych wyrobów oraz stanowiska pracy. Ustawa nakazuje też wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za kontrolę wyrobów winiarskich.

<sup>22</sup> Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 grudnia 2011 r. w sprawie wzorów formularzy deklaracji składanych przez producentów wyrobów winiarskich i przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu i rozlewu tych wyrobów oraz wprowadzających te wyroby do obrotu

To właśnie ona ma sprawować pieczę nad jakością produkowanych win. Ale to nie wszystko. Dodatkowo ustawa definiuje wyposażenie winiarni. Obok zbiorników do magazynowania wina, urządzeń filtrujących, służących do napełniania butelek i pakowania, w winiarni musi znaleźć się także laboratorium, w którym przeprowadzane będą badania jakości. Pozytywną opinię na temat infrastruktury technologicznej wydaje wojewódzki inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

To właśnie przedstawiciel IJHARS<sup>23</sup> dla danego województwa sprawdza zgodność procesu produkcji wina z ustawą. Każdego roku (do 15 sierpnia) prezes ARR przekazuje Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych ewidencję producentów wina. Na jej podstawie przeprowadzane są kontrole. Do zadań inspekcji należy kontrola:

- ▶ dokumentów towarzyszących przewozowi wyrobów winiarskich,
- ▶ rejestru przychodów i rozchodów wyrobów winiarskich,
- ▶ usuwania produktów ubocznych powstałych przy produkcji wina,
- ▶ zgodności stosowania chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych.

Niekiedy podczas produkcji wina istnieje potrzeba jego dokwaszenia lub dosłodzenia. Czynność ta również podlega kontroli i musi zostać zgłoszona wojewódzkiemu inspektorowi nie później niż 2 dni przed jej rozpoczęciem. Zgłoszenie składa osoba odpowiedzialna w winiarni za kontrole jakości.

Na wniosek producenta przeprowadzana jest certyfikacja „wina z określonego rocznika” lub „wina z określonej odmiany winorośli”<sup>24</sup>. Wzór dokumentu, który jest do pobrania ze strony internetowej [www.ijhar-s](http://www.ijhar-s).

<sup>23</sup> Podstawą kontroli jest „Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych” z 21 grudnia 2000 r.

<sup>24</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina

gov.pl, zawiera – poza danymi teleadresowymi – przede wszystkim miejsce produkcji wina, lokalizację i parametry winnicy oraz użyte odmiany winorośli. Proces certyfikacyjny jest płatny – stawki opłat określa minister rolnictwa i rozwoju wsi w drodze rozporządzenia. Po otrzymaniu wniosku inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadza kontrolę jakości win podlegających certyfikacji (w procesie uczestniczy również wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa). „Owoce” kontroli jest decyzja o nadaniu numeru identyfikacyjnego każdej partii wina. Zostaje on umieszczony na etykiecie, tuż obok danych producenta.

W tym miejscu warto wspomnieć, że zabronione jest wykorzystywanie do wyrobu wina przypadkowych owoców. Mogą to być tylko i wyłącznie odmiany winorośli spełniające określone wymagania<sup>25</sup>. Kontrolę upraw przeprowadza Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Stwierdzenie nieprawidłowości może skutkować zakazem produkcji wina z owoców pochodzących z danej parceli.

### **Wino do oclenia**

Polscy winiarze nie mają już obowiązku prowadzenia składu podatkowego<sup>26</sup>. Niestety, nie oznacza to końca kłopotów z akcyzą. Wina gronowe należą bowiem do tzw. wyrobów akcyzowych zharmonizowanych, które tak czy inaczej podlegają podatkowi akcyzowemu. Kłopotem nie jest bynajmniej jego wysokość.

**Winiarze skarżą się przede wszystkim na procedury, które wymagają obecności urzędników reprezentujących urząd celny przy czynnościach związanych z produkcją wina.**

Rzecz jest absorbująca (małych producentów nie stać bowiem na zatrudnienie pracowników odpowiedzialnych za kontakty z urzędem celnym), jak też kłopotliwa z punktu widzenia winiarskiej logistyki – wiele czynności związanych z wyrobem wina zależy bowiem np. od

<sup>25</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)

<sup>26</sup> Ustawa o podatku akcyzowym z dnia 23 stycznia 2004 r.

pogody, więc wskazanie dokładnego terminu ich przeprowadzenia nie jest łatwe. Szczególnemu nadzorowi podatkowemu podlega produkcja, obrót, a nawet przemieszczanie wyrobów winiarskich. W praktyce może to dotyczyć zarówno zbioru owoców, jak i butelkowania trunku. Obowiązek podatkowy powstaje wraz z rozpoczęciem produkcji wina.

W pierwszej kolejności producenci wina zobowiązani są złożyć zgłoszenie rejestracyjne w urzędzie celnym odpowiednim dla miejsca prowadzenia przez nich działalności gospodarczej. Dokument zawiera dane identyfikacyjne podatnika oraz określa rodzaj prowadzonej przez niego działalności.

Następnie, w terminie do 25. dnia miesiąca następującego po miesiącu rozpoczęcia produkcji wina, należy złożyć deklarację podatkową. Podstawą opodatkowania jest ilość wyprodukowanego wina.

Jednak obrót winem na terenie Polski będzie możliwy dopiero wtedy, gdy każda butelka zostanie oznaczona znakami akcyzy. Można je uzyskać, składając wniosek o wydanie lub sprzedaż banderol do właściwego naczelnika urzędu celnego. Sposób umieszczenia ich na butelce określa rozporządzenie ministra finansów. Warto przy tym pamiętać, że banderole muszą być ściśle ewidencjonowane.

**Powyższego opracowania nie można traktować jako przewodnika przeprowadzającego krok po kroku przez kolejne etapy związane z produkcją wina. Jego celem jest przede wszystkim zasygnalizowanie kluczowych dla tego typu działalności instytucji i procedur.**

Kluczowych, ale nie jedynych. W procesie produkcji wina i legalizacji jego sprzedaży winiarz styka się również z sanepidem czy instytucjami nadzorującymi ochronę środowiska. Tak czy inaczej wytwarzanie wina w Polsce wciąż jest zajęciem żmudnym i najeżonym biurokratycznymi przeszkodami. Trzeba niestety stwierdzić, że kolejne nowelizacje „Ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina” nie wpłynęły na wyraźną poprawę tej sytuacji.

Są jednak tacy, którzy się nie poddają, czego dowodem jest zagrzewająca do czynu historia zmagania Krzysztofa Maurera [www.maurer.com.pl](http://www.maurer.com.pl).

## 9.2 Od śliwki do ... śliwownicy, czyli historia owocowego sukcesu

Poniżej opowiadamy historię sukcesu Krzysztofa Maurera, który dzięki uporowi, przedsiębiorczości, przemyślanym i mądrze zrealizowanym inwestycjom oraz wytrwałości w przecieraniu szlaku przez gąszcz urzędniczych przepisów, przeobraził się z niewielkiego sadownika w znanego i cenionego producenta soków ekologicznych, win i destylatów.

Krzysztof Maurer przebył długą drogę, składającą się z wielu etapów, takich jak rozpoczęcie pozarolniczej działalności gospodarczej, polegającej na przetwórstwie owoców, przestawienie gospodarstwa sadowniczego na ekologię, rozpoczęcie wytwarzania i sprzedaży win owocowych oraz wytwarzania i sprzedaży destylatów.

Kwestia destylatów jest podwójnie złożona. Otóż polscy sadownicy od dawna postulują o stworzenie przepisów, które umożliwiłyby legalne wytwarzanie i sprzedaż destylatów z własnych owoców, z akcyzą niższą niż akcyza obowiązująca dla dużych producentów alkoholi. Nie ma w tej kwestii jednolitych przepisów unijnych i w różnych krajach ten problem jest regulowany w różny sposób. Dodatkowo sadownicy z okolic Łącka uważają,



© Krzysztof Maurer

że powinny być szczególne przepisy dla wytwarzania tradycyjnych alkoholi, a takim jest z pewnością śliwowica łącka.

**Krzysztof Maurer** jest właścicielem sadów w Zarzeczcu koło Łącka. Gospodarzeniem, czyli uprawą sadu i sprzedażą owoców na własny rachunek, zajął się w 1996 r. Jego tereny sadownicze, na których rosną jabłonie, grusze i śliwy, to niewielkie 4-hektarowe gospodarstwo, ale nawet ze sprzedażą tej niewielkiej ilości owoców producent miał problemy. Sprzedaż przynosiła słabe dochody, a dodatkowo owoce się marnowały.

Pan Krzysztof zajął się więc wyciskaniem soków i sprzedażą tych świeżo wyciśniętych z własnych owoców soków okolicznym turystom, których w tym pięknym i interesującym z wielu powodów regionie latem nie brakuje. Soki cieszyły się ogromnym powodzeniem, szczególnie wśród turystów niemieckich.

To natchnęło go myślą o rozwinięciu przetwórstwa. Przez kilka lat zajmował się produkcją świeżych soków sprzedawanych na miejscu w gospodarstwie. Jeździł także na kiermasze i festyny i jego soki zaczęły być coraz bardziej znane i renomowane. Ta sytuacja miała zarówno dobre, jak i złe strony. Zarabiał więcej, ale był już widoczny nie tylko dla spragnionych turystów, ale także dla służb i instancji kontrolnych i sytuacja „szarej strefy” zaczęła mu doskwierać. Chciał zarabiać więcej, ale legalnie, i przestać się bać kontroli, które w każdej chwili mogły się nim zainteresować.

**A także chciał pokazać sobie i innym, że możliwe jest produkowanie i zarabianie, zgodnie z przepisami.**

Przy uprawie i sprzedaży owoców prowadzenie działalności wymagało tylko rejestracji<sup>27</sup>, a zatwierdzenie nie było konieczne.

Od 2002 r. Maurer zaczął przygotowywać swoją tłocznię do zatwierdzenia jej przez, jak mówimy potocznie, sanepid, czyli przez powiatowego inspektora sanitarnego. Jego przykład potwierdza,

<sup>27</sup> Podmiot prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich podlega obowiązkowi rejestracji, co wynika z art. 63 ust. 2 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. nr 171 poz. 1225 z późn. zm.), natomiast nie jest wymagane zatwierdzenie

że zanim podejmie się jakiegokolwiek działania, należy wielokrotnie skonsultować się ze służbami, które będą dokonywać odbioru zakładu, po to, by nie tracić czasu i pieniędzy na nietrafione inwestycje.

W przypadku projektowanej tłoczni potrzebna była adaptacja istniejących budynków i zatwierdzenie zmiany sposobu ich użytkowania. Kupno prasy, zestawu do cedzenia, filtracji i pasteryzacji to był koszt ok. 100 tys. zł. Projekt architektoniczny zakładu został wykonany we współpracy z certyfikowanym rzeczoznawcą ds. zatwierdzania zakładów przetwórczych oraz BHP. Następnie został skonsultowany (teoretycznie nie jest to konieczne) z PIS. Proces adaptacji zakładu trwał ponad rok. Odbiór nastąpił w 2003 r.

Oprócz zatwierdzenia zakładu sanepid lub inna certyfikowana firma pobiera także próbki produktów do analizy. Badania próbek opłaca producent. Wtedy też Pan Krzysztof zarejestrował w gminie jednoosobową działalność gospodarczą, polegającą na przetwórstwie owocowo-warzywnym. Wytwarza naturalne soki, mętne, pasteryzowane.

***Z życia:** Rejestrując działalność gospodarczą, nie wiedział niestety, że pod warunkiem wcześniejszego zadeklarowania i spełnieniu innych warunków, o czym piszemy w Rozdziale 2., mógł pozostać w KRUS. A różnica była znaczna, bo ZUS to 900 zł na miesiąc, a KRUS 240-270 na kwartał.*

***Z życia:** Rozpoczął sprzedaż, nie wiedząc również, że powinien był także się zgłosić do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej, który może badać i sprawdzać praktycznie wszystko, co dotyczy produkcji i sprzedaży, łącznie z prawidłowością konstrukcji etykiety produktu i zgodności opisu produktu na etykiecie z samym produktem.*

Uporawszy się z zostaniem przedsiębiorcą, w 2005 r. Pan Krzysztof, żeby nie dać się wyprzedzić pojawiającej się powoli, ale nieubłaganej konkurencji, zaczął się przestawiać na przetwórstwo ekologiczne. Przystawienie upraw na ekologiczne zajęło mu ok. 3 lat i nie było łatwe ani tanie (m.in. mniejsza wydajność upraw ekologicznych).

Mając legalną, dobrze wyekwipowaną flotą o znacznej mocy przetwórczej, Pan Krzysztof postanowił robić soki nie tylko z własnych owoców, ale również skupować owoce od sąsiadów. Tu z kolei miał problem ze znalezieniem w okolicy innych producentów owoców ekologicznych... ale aktualnie jest ich coraz więcej.

Wyglądało na to, że już należy się ustabilizować i zatrzymać w rozwoju, ale nowe możliwości otworzyła przed Panem Krzysztofem ogłoszona w 2011 r. „Ustawa o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina” z 12 maja 2011 r. I tej możliwości nie mógł się oprzeć...

Ustawa reguluje zarówno zasady produkcji wina na terenie Polski, jak też prowadzenia działalności gospodarczej związanej z jego rozlewem i sprzedażą. W tej sytuacji Pan Krzysztof wystąpił do sanepidu o zatwierdzenie zakładu dla rozszerzonej działalności wytwarzania oprócz soków, także win owocowych z jabłek i gruszek. Teraz musiał przebrnąć przez zezwolenia od bardzo różnych instytucji:

*WIJHARS – opinia na temat infrastruktury technologicznej, Wojewódzki Inspektorat Ochrony Środowiska – utylizowanie odpadów, służba celna – zgłoszenie rejestracyjne w urzędzie celnym odpowiednim dla miejsca prowadzenia przez nich działalności gospodarczej, Marszałek Województwa – zezwolenie na sprzedaż, straż pożarna – zaświadczenie dotyczące bezpieczeństwa przeciwpożarowego (wentylacja, sposób ewakuacji, dostęp w przypadku pożaru itp.).*

Jakby tego wszystkiego było mało, Krzysztof Maurer postanowił zrobić coś, czego nikomu się w Polsce nie udało, a mianowicie nie będąc wielkim przedsiębiorcą, pokusić się o zalegalizowanie wytwarzania śliwownicy. Kompletowanie dokumentacji zajęło mu 3 lata. Do różnych przepisów, które musi respektować, doszły jeszcze 2 ustawy<sup>28</sup>. Pan Krzysztof uzyskał 2 koncesje na wyrób i rozlew alkoholu. Urzędnicy byli w szoku, że ktoś przez to przebrnął!

<sup>28</sup> Ustawa z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych oraz ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych



Teraz problem polega na tym, że Krzysztof Maurer wprawdzie ma legalną akcyzę na wytwarzanie 70% śliwownicy, ale nie może używać nazwy „Łącka Śliwownica”, bo w styczniu 2012 r. ta nazwa została zastrzeżona w urzędzie patentowym przez gminę Łącko i Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa, które zastrzegły nazwę, bo czynią starania o uzyskanie prawa do produkowania śliwownicy z własnych owoców na zasadach innych, łatwiejszych dla producentów niż ogólne prawo związane z wyrobem alkoholu.

Krzysztof Maurer jest wprawdzie Prezesem Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa i również jest za tym całym sercem, żeby wprowadzono uproszczone przepisy zezwalające na produkcję alkoholi z własnych owoców, ale postanowił nie czekać na to, czy kiedyś się tak stanie, bo kolejne rządy czyniły na ten temat liczne, niespełnione obietnice. Postanowił zatem spróbować sprostać aktualnie obowiązującemu prawu i okazało się, że to jest do zrobienia !!!



© Krzysztof Maurer



Joanna Jakubiuk  
Slow Food Warszawa

Karolina Lupa  
Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej

### **Uzależnieni od produktów regionalnych i lokalnych – STRAŻNICY PRAWA DO SMAKU – Organizacja Slow Food – sprzymierzeni z producentami**

Aktywiści ruchu Slow Food to pierwsi klienci, którzy oczekują i wypatrują tradycyjnych wędlin i świeżych warzyw, regionalnych i lokalnych specjałów. To oni przekazują sobie nawzajem informacje o nowych produktach i nowych producentach.

Aktywiści ruchu Slow Food są tą drugą stroną medalu, którego pierwszą są producenci produktów regionalnych i tradycyjnych. Bowiernawet najlepsi z producentów nie mają szans na sukces i pieniądze bez odzewu ze strony aktywnych konsumentów. A takich właśnie zrzesza międzynarodowy ruch Slow Food.

I tak, jak podkreślaliśmy wiele razy w tej książce, a jeszcze szerzej mówimy o tym w jej drugiej części pt. „Produkty regionalne i tradycyjne we Wspólnej Polityce Rolnej. Poradnik dla Producentów. Przewodnik dla konsumentów”, producenci dla osiągnięcia swoich celów muszą działać wspólnie. I czasem nawet to robią, ale raczej niezbyt chętnie.

Natomiast miłośnicy naturalnego, zdrowego, dobrego, zróżnicowanego jedzenia zgrupowali się po to, by bronić swojego prawa do smaku, do ochrony którego producenci są im niezbędni, bo inaczej zwyczajnie nie byłoby czego bronić. Tak więc działacze ruchu Slow Food to orędownicy konsumentów i sprzymierzeńcy producentów. Slow Food odwołuje się do tradycji, propaguje styl życia związany

z wartościami lokalnych społeczności i konsumpcję, ale nie byle jaką, tylko tych właśnie, wytwarzanych na miejscu lokalnych produktów.

Tematyka tego Poradnika obejmuje zasady wytwarzania i promocji lokalnych produktów z perspektywy producenta, przede wszystkim jest wykazem zakazów i nakazów, którym lokalny producent musi się podporządkować, żeby produkt był bezpieczny, a fiskus usatysfakcjonowany.

Pomówmy zatem wreszcie o czymś przyjemniejszym i smaczniejszym.

Ruch SF narodził się we Włoszech w 1986 r. Impulsem do jego powstania było otwarcie sieciowej restauracji spod szyldu McDonald's przy jednym ze znamienitszych zabytków Rzymu – XVIII-wiecznych Schodach Hiszpańskich. Sąsiedztwo tej restauracji z plastikowymi tacami przy pomnikach wielowiekowej historii i kultury Rzymu oburzyło wielu mieszkańców. Jeden z nich, wówczas dziennikarz radiowy i publicysta, Carlo Petrini zapoczątkował ruch społeczny, który miał być wyrazem sprzeciwu wobec szybko rosnącej dominacji trendu „fast food” – ujednoczonego pod każdą szerokością geograficzną i o każdej porze roku, wyprodukowanego w ten sam sposób jedzenia. Dziś Carlo Petrini jest prezesem światowego stowarzyszenia Slow Food walczącego o jakość, dobry smak i poszanowanie tradycji kulinarnych.

NiefORMALNY ruch dość szybko przekształcił się w formalną organizację typu non profit pod nazwą Slow Food, która za cel nadrzędny postawiła sobie „obronę prawa do smaku”. Od początku swojej działalności organizacja zajęła się wspieraniem niewielkich regionalnych producentów. W szczególności żywności oryginalnej, produkowanej w sposób unikatowy, tradycyjny, niespotykany w innych miejscach na świecie. Żywności charakterystycznej dla danego kraju, regionu, a nawet jednej małej wsi. Zdrowej, prawdziwej, ale niestety zagrożonej poprzez coraz silniejszą ekspansję masowo produkowanej i wysoko przetworzonej ujednoczonej żywności zwanej powszechnie „fast food”.

Symbolem SF stał się ślimak. Jako istota ze swojej natury powolna doskonale obrazuje ideę przeciwną do „życia w biegu”. Jest pochwałą

spokoju, powolności, odpoczynku i relaksu, których na co dzień brakuje, także w sferze jedzenia.

Slow Food, który rozpoczął swoje działania w tej właśnie sferze, rozciąga ideę powolnego smakowania i przyjemnego życia także na inne obszary naszej egzystencji. Przykładem jest promowanie przez Slow Food przyjaznych, zachowujących swój charakter niewielkich miast, które zrzeszają się w wywodzącej się ze SF organizacji non profit – Międzynarodowym Stowarzyszeniu Miast Cittaslow.

Ruch Cittaslow narodził się w 1999 r. z pomysłu Paolo Saturniniego, burmistrza Greve di Chianti we Włoszech, oraz burmistrzów innych niewielkich miasteczek i jako wpisujący się, a nawet rozszerzający jego początkowe założenia, zaakceptowany został przez Slow Food.

Cittaslow zrzesza miasteczka do 50 tys. mieszkańców, z własną tożsamością, których władze aktywnie starają się wspomagać lokalny, ukierunkowany rozwój. Nie ma w tych miastach McDonaldów czy KFC, a lokalny handel i rodzinne restauracje są wspierane przez samorząd. Chronione i promowane są miejsca związane z historią, kulturą i tradycją regionu. Ruch Cittaslow to promocja „sposobu na życie” z dala od wielkomiejskiego zgiełku, w pięknych niewielkich miastach, które trzeba chronić, ale i mądrze rozwijać!

Najwięcej „powolnych” miasteczek jest we Włoszech (skąd ruch się wywodzi), Niemczech i Anglii. W Polsce do programu przystąpiły 4 miasta, wszystkie z Warmii i Mazur: Biskupiec, Reszel, Lidzbark Warmiński i Bisztynek.

### **Główne hasła Slow Food – Dobre – Czyste – Sprawiedliwe**

**Dobre**, czyli po prostu smaczne. **Czyste**, czyli bezpieczne dla zdrowia, wytworzone i sprzedawane z poszanowaniem zasad ochrony środowiska. **Sprawiedliwe**, czyli godziwe wynagrodzenie dla producenta za jego dobry produkt.

Mogłoby się wydawać, że te 3 powyższe zasady są oczywiste, ale wcale nie jest tak łatwo je zrealizować, będąc producentem, a jeszcze trudniej konsekwentnie się ich trzymać, będąc konsumentem. Ale to już temat na inną rozmowę...

Głównymi punktami programu ruchu Slow Food są:

- ▶ Ochrona i promocja lokalnych i tradycyjnych sposobów produkcji żywności oraz jej producentów m.in. przez nabywanie lokalnej żywności wytworzonej z użyciem tradycyjnych receptur i metod, wymagających czasu i odpowiedniego nakładu pracy;
- ▶ Promowanie kultury spożywania żywności, czyli celebrowania i delektowania się posiłkami zgodnie z zasadą: „jeść dla przyjemności, a nie odżywiać się”;
- ▶ Uświadamianie ryzyka związanego:
  - ze spożywaniem produktów typu „fast food”,
  - z działaniami agrobiznesu i produkcją wielkich farm przemysłowych,
  - z uprawami monokulturowymi i opieraniem się na zbyt jednolitych genetycznie źródłach upraw.
- ▶ Przeciwdziałanie zagrożeniom przez:
  - organizowanie banków nasion w celu zachowania naturalnej różnorodności upraw,
  - prowadzenie edukacji na temat ogrodnictwa,
  - lobbing na rzecz zmian w polityce rolnej, mających na celu wsparcie gospodarstw ekologicznych,
  - lobbing przeciwko genetycznym modyfikacjom żywności,
  - lobbing przeciw używaniu pestycydów,
  - organizowanie obchodów dni lokalnej kuchni dla specyficznych regionów.

Slow Food stoi także na straży bioróżnorodności. Zainicjował program Arka Smaku, którego nadrzędnym celem jest opisanie i ochrona zagrożonych zagładą roślin i zwierząt, a także gotowych produktów spożywczych.

Inspiracją i impulsem do stworzenia tego programu był fakt, że w Europie na przestrzeni ostatniego stulecia zanikło lub wyginęło

prawie 75%, a w Ameryce aż 93%, produktów spożywczych: warzyw, owoców, zbóż, odmian zwierząt hodowlanych. Program ma za zadanie zapobiec dalszej, szybko postępującej unifikacji żywności, a także odtworzyć jej różnorodny charakter, który jest związany z poszczególnymi regionami świata. Do polskiej Arki Smaku zostały wpisane między innymi: oscypek, bundz, bryndza, miody pitne, piwa niepasteryzowane, regionalne odmiany pieczywa i wędlin, a także zwierzęta – chociażby polska krowa rasy czerwonej z Małopolski. W innych krajach opieką programu objęte są na przykład: wanilia z Madagaskaru, ziemniaki andyjskie z Peru, kury znoszące niebieskie jajka z Chile, ser z mleka jaków z Tybetu i wiele innych produktów.

Najważniejszą imprezą organizowaną przez Slow Food jest Salone Del Gusto, czyli Salon Smaku, we włoskim Turynie. Impreza odbywa się co dwa lata, zawsze w październiku. Założeniem Salonu Smaku jest propagowanie pod każdą szerokością geograficzną pasji dla dobrego jedzenia, edukacji smakowej i zebranie i pokazanie w jednym miejscu ogromnego bogactwa i różnorodności produktów z całego świata. Na targi zjeżdżają przedstawiciele wszystkich regionów świata. Od 2004 r. w trakcie Salone del Gusto odbywa się także konferencja Terra Madre (Matka Ziemia), której celem jest promowanie dyskusji i wprowadzanie innowacyjnych idei w zakresie żywienia, gastronomii, globalizacji i ekonomii. Tematem konferencji są bieżące problemy: żywność modyfikowana genetycznie, zrównoważony rozwój i wpływ globalizacji na tradycyjną kulturę konsumpcji. Ich owocem są publikowane po konferencji manifesty: „O przyszłości pożywienia”, „O przyszłości nasion”, „O zmianach klimatycznych”.

### **Ruch Slow Food w Polsce**

Idea Slow Food ma coraz liczniejszych wyznawców i zwolenników także w naszym kraju.



Głównym zadaniem organizacji jest pomoc producentom żywności regionalnej w promowaniu ich produktów w Polsce i na świecie.

Struktura organizacyjna ruchu opiera się na tak zwanych conviviaci, czyli zrzeszeniach osób z danego regionu, które podobnie myśląc i odczuwając przyjemność ze smakowania dobrej, lokalnej, praw-

dziwej żywności, jednoczą się dla wspólnego działania. Slow Food w Polsce działa od 2002 r. Dziś oprócz organizacji ogólnopolskiej z siedzibą w Krakowie działa 9 conviviów: Dolnośląskie, Gruczno, Lidzbark Warmiński, Łódzkie, Szczecin, Trójmiasto, Warszawa, Wielkopolskie i Wigierskie.

Pod patronatem Slow Food odbywa się w Polsce wiele konkursów i Festiwali Smaku. Między innymi: największy Ogólnopolski Festiwal Smaku w Grucznie, Ogólnopolski Festiwal Nieskończonych Form Mleka – Czas Dobrego Sera (Lidzbark Warmiński, Sandomierz). Od kilku lat z inicjatywy polskiego Slow Food organizowana jest cykliczna akcja „Gęsina na św. Marcina”, która ma na celu przypomnienie i promowanie tradycji hodowlanych i kulinarnych związanych z polską gęsią owsianą.



## Slow Food® Warszawa

Każde z conviviów na swoim terenie organizuje spotkania, degustacje i akcje związane z propagowaniem idei SF. W warszawskim convivium na przykład regularnie odbywają się tzw. KAB-y, czyli Kulinarne Akcje Bezpośrednie, podczas których prowadzone są dyskusje o zasadach wytwarzania żywności czy hodowli zwierząt oraz oczywiście – bo jakżeby inaczej – mają miejsce degustacje konkretnych produktów. Każda KAB poświęcona jest problematyce innego rodzaju produktów (miody, pieczywo, sery, herbata) lub np. jednemu ważnemu produktowi (np. karp). Convivium Vigrensis (na Suwalszczyźnie) prowadzi akcję „Podążajcie za ślimakami”, która stara się pokazywać, jak czerpać radość z jedzenia, jak poznać pochodzenie produktów i jak dbać o środowisko.



## Slow Food Youth WARSZAWA

Niedawno swoją działalność rozpoczęło i rozwija stowarzyszenie Slow Food Youth (SFY). Ma już dwa oddziały: w Warszawie i we Wrocławiu. SFY jest częścią ruchu Slow Food International, a działalność prowadzi w ramach Slow Food Network, autonomicznej organizacji działającej zgodnie z założeniami ruchu SF. Skupia głównie młodych ludzi, Youth (z ang. młodość, młodzież) w nazwie nawiązuje nie tylko do młodzieńczego, pełnego optymizmu patrzenia na świat,



ale również do miejsc i osób, do których kieruje swoje działania – szkół, przedszkoli, czyli najmłodszych konsumentów.

Zadaniami SFY są: propagowanie dobrego jedzenia i kultury kulinarnej oraz aktywny udział w lokalnej i międzynarodowej wymianie wiedzy kulinarnej. Członkowie zajmują się dobrym jedzeniem, czyli gotują, smakują i mówią o nim. Odkrywają na nowo polską kuchnię regionalną, rodzime smaki i produkty. Dzieli się swoją wiedzą i pasją, organizując spotkania, warsztaty i szkolenia o tematyce kulinarnej.

Wspierają i integrują środowisko ludzi, którzy działają na rzecz lepszego jedzenia: smakoszy, kucharzy, producentów żywności. Tworzą przyjazną przestrzeń i sieć komunikacji, zawsze otwartą na nowe inicjatywy. Ich misją jest przywrócenie jedzeniu należnej mu rangi. A głównym celem jest propagowanie naturalnej, lokalnej i regionalnej żywności w lokalnych społecznościach, grupach znajomych, instytucjach publicznych i prywatnych.

Warszawskie stowarzyszenie SFY przeprowadziło już kilka akcji, m.in. pod hasłem Przetwory. Podczas tych akcji uczestnicy wymieniają się przepisami i razem gotują. Część przygotowanych podczas akcji produktów zostaje sprzedana, a dochód jest przeznaczony na statutową działalność stowarzyszenia.

Stowarzyszenie SFY wzięło także udział w wydarzeniu Zielony Jazdów przy Centrum Sztuki Współczesnej w Warszawie latem 2012 r. W trakcie kilku wakacyjnych weekendów członkowie SFY zorganizowali cykl warsztatów kulinarnych dla dzieci i dorosłych, za każdym razem z innym motywem przewodnim, takim jak: miód, warzywa i owoce, kwiaty jadalne i ryby.

Członkowie stowarzyszenia realizują także projekt „Szkola na widelcu” [www.szkolanawidelcu.pl](http://www.szkolanawidelcu.pl). Pomysłodawcą i autorem konceptu jest dziennikarz kulinarny i aktywny strażnik prawa do dobrego smaku, jeden z założycieli SFY – Grzegorz Łapanowski.

Celem projektu jest poprawa jakości żywienia dzieci w szkołach i przedszkolach oraz szerzenie wiedzy w zakresie zdrowego odżywiania wśród dzieci, ich rodziców, nauczycieli i personelu kuchennego



© Szkoła na widelcu

Szkoła na widelcu

w stołówkach. A także integracja i mobilizacja środowisk lokalnych w działaniach na rzecz prawidłowego żywienia dzieci. Projekt z powodzeniem realizuje już kilka szkół i przedszkoli.

Do ruchu SF lub SFY może przyłączyć się każdy niezależnie od pochodzenia, poglądów politycznych, wyznania czy orientacji seksualnej. Każdy w dowolnym momencie może zacząć żyć w zgodzie z duchem i filozofią SF.

**Lektura obowiązkowa:** Carlo Petrini „Slow food. Prawo do smaku”, Michael Polan „Jak jeść. Przewodnik konsumenta”, Carl Honoré „Pochwała powolności”

**Dobre strony:** [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com), [www.slowfood.pl](http://www.slowfood.pl), [www.szkolana-widelcu.pl](http://www.szkolana-widelcu.pl), [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl), [www.produkty-tradycyjne.pl](http://www.produkty-tradycyjne.pl), [www.potravyregionalne.pl](http://www.potravyregionalne.pl), [www.lokalnazywnosc.pl](http://www.lokalnazywnosc.pl)

**Agnieszka Kręglicka**  
Restauratorka, Slow Food Warszawa

### Falowanie piersi

Piotrkowi<sup>29</sup> w marzeniach jawił się taki obrazek: przyjeżdżamy oglądać uruchomienie nowego wybiegu dla kur. Kury gotowe, podekscytowane, tłoczą się i napierają na wstęgę, która zaraz zostanie przecięta. Wreszcie wstęga pęka. Kury, unosząc wysoko głowy, wyciągając nogi i prężąc piersi, niczym Pamela Anderson w „Słonecznym Patrolu”, ruszają do biegu. Widzimy to w zwolnionym tempie – biegną dumnie i radosne, z falującymi piersiami mkną ku wolności...

To wydarzenie w rzeczywistości wyglądało nieco mniej spektakularnie, ale i tak przekonanie lokalnego rolnika do produkcji jajek od kur z wolnego wybiegu specjalnie dla nas uznajemy za sukces. Jeden z pozytywnych przykładów nawiązania bezpośredniej współpracy między restauratorem a producentem, która daje korzyści obu stronom. Oraz, oczywiście, kurom.

Nim dotarliśmy do kuchni polskiej i doceniliśmy wagę lokalnego produktu, potrzebowaliśmy posmakować kuchni dalekich i egzotycznych. Nasza pierwsza restauracja, Mekong założony 1988 r., serwowała dania chińskie i wietnamskie. Potem otworzyliśmy meksykańskie El Popo, następnie greckie tawerny Santorini i Meltemi, włoską restaurację Chianti, hiszpańską Mirador, francuską Absynt. Restauracje odnosiły sukces rynkowy, a my nieustannie się rozwijałyśmy. Poznawaliśmy obce kulinaria, docieraliśmy do źródeł, dowiadaliśmy się, co decyduje o atrakcyjności poszczególnych kuchni. Ta podróż pozwoliła nam dostrzec potencjał kuchni polskiej. Nasze najnowsze restauracje to Piąta Ćwiartka, dedykowana podrobom (jej

<sup>29</sup> Piotrek to mąż Piotr Petryka

nazwa jest żartobliwym określeniem wszystkiego, co po rozbiorze nie jest ćwiartką mięsa), oraz Opasty Tom, restauracja stworzona w księgarni. Obie serwują kuchnię tutejszą, opartą na sezonowych, lokalnych produktach. Nie jest to tradycyjna polska kuchnia, raczej współczesne, autorskie wariacje na jej temat. Jednocześnie kilka lat temu zostaliśmy członkami Slow Food. Odnaleźliśmy w programie tej organizacji wartości, które wyznajemy w życiu i w pracy. Uważamy, że jedzenie powinno być dobre, czyste i sprawiedliwe. Te momenty, kiedy prosty produkt, chleb, ser, pomidor, zamienia codzienny posiłek w niezapomniane przeżycie, ekscytują nas i napędzają.

### Wracając do kur

Każdy restaurator, ba, każdy gotujący, wie, że dobre jedzenie zaczyna się od dobrego produktu. I że dobre, wiejskie jajko lepsze jest od fermowego. Ale fermowe kupić najłatwiej, stanowią miażdżącą przewagę na rynku, firmy dobijają się, by je dostarczać, kuszą niskimi cenami. My nie chcieliśmy jaj z hodowli klatkowej, ponieważ wiemy, że swoimi wyborami kształtujemy rynek, a dobrostan zwierząt jest jednym z elementów, na których nam zależy. Na opakowaniu jajek, które kupujemy do domu, znaleźliśmy namiary do pana Stanisława Mazurka z Radzanowa. Niestety, jego hodowla na wolnym wybiegu była znikoma, hobbystyczna, a trzon działalności stanowiła hodowla



© Andrzej Śliwowski

Z pola na stół, czyli doświadczenia pewnych restauratorów o slowfoodowym zacięciu

ściótkowa. Do restauracji potrzebowaliśmy 6000 jaj miesięcznie. Po negocjacjach zawarliśmy umowę. Pan Mazurek wyodrębnił stado kur i obiecał, że uruchomi dla nich nowy, dodatkowy kurnik z wybiegiem. My zaś zobowiązaliśmy się do tego czasu (rozmowy zaczęliśmy jesienią, a kurnik z wybiegiem miał zostać zbudowany do końca marca) kupować od niego jajka z numerem „2”. Jednocześnie zależało nam, by nasi pracownicy uznali tę decyzję za słuszną. Dotyczyło to szczególnie menedżerów, których dochody są zależne od finansowych wyników restauracji, ale również kucharzy, którzy muszą wiedzieć, dlaczego gotują z takich, a nie innych produktów. Tu z pomocą przyszedł nam program Jamiego Olivera. Sugestywny show kucharza-celebryty, uzasadniający wyższość kupowania jajek z wolnego wybiegu zamiast klatkowych, pomógł nam edukować personel. Zorganizowaliśmy pokazy programu dla całej załogi. Koszty zakupu jajek do restauracji wzrosły niewiele, ale znacznie poprawiło się nasze samopoczucie. My mamy lepsze jajka, a pan Mazurek stałego klienta.

### **Mieć to, czego inni nie mają**

Niektóre produkty w handlu powszechnym są traktowane marginalnie. Tak było wiele lat temu ze szparagami. Aby móc w maju oferować gościom dania ze szparagów, dotarliśmy do lokalnego producenta, Ludwika Majlerta. Dla jakości tego warzywa zasadnicze znaczenie ma jego świeżość, zatem import z Włoch czy Hiszpanii nas nie interesował. Zaczęliśmy od szparagów, ale gdy szlaki zostały przetarte, z tego samego źródła kupowaliśmy kolejne sezonowe warzywa. Podobną formę współpracy nawiązaliśmy z innym ogrodnikiem, Piotrem Rutkowskim, dostawcą ziół i sałat. Najważniejsze było uruchomienie pierwszych dostaw i wzajemna dbałość o jakość i ceny. Oni wiedzą, że od nich kupimy. My wiemy, że nie wcisną nam byle czego i nie podwyższą cen po cichu. Ten rodzaj zaufania wynika z bezpośredniej relacji. Wielokrotnie współpraca z firmami dowożącymi warzywa z giełdy kończyła się, gdy po okresie „załotów” ceny przestawały być rynkowe i coraz częściej zgłaszaliśmy reklamacje towaru. Stały nadzór producenta-dostawcy jest cenniejszy niż współpraca z najemnymi, zmieniającymi się pracownikami w dużej firmie.

Dodatkową korzyścią jest to, że rolnicy, za naszą sugestią, rozszerzają „repertuar”, uprawiają nowe odmiany, których nie ma dookoła, a które uatrakcyjniają naszą ofertę gastronomiczną. Dzięki nim mamy rukiew wodną, kolorowe marchewki, stewię, estragon, dynię makaronową i hokkaido, pasternak i topinambur. Od „naszych” rolników kupujemy coraz więcej.

Ten sam mechanizm wykorzystaliśmy, nawiązując bezpośredni kontakt z lokalną wędzarnią ryb (C.K.Fish), producentem nabiału (S. Ziemiński), producentem nalewek (Nalewki Staropolskie, Karol Majewski) czy paschy (J. Zalewski). To firmy lokalne, docierając do nich, omijamy więc narzuty pośredników.

### **Czasem z daleka**

Jednak nie wszystkie produkty dostępne są na rynku lokalnym. Wolelibyśmy znaleźć na miejscu producenta soków, jak Krzysztof Maurer z Łącka (soki wyciskane z owoców, nie z koncentratów), tłoczonego na zimno oleju rzepakowego, jak Lech Rutkowski z Góry św. Wawrzyńca, miódów pitnych, jak Maciej Jaros z okolic Piotrkowa. Tymczasem sprowadzamy ich produkty z daleka, chociaż odległość, brak możliwości szybkiej dostawy oraz koszty transportu są niewątpliwym utrudnieniem.

Ten sam problem dotyczy zakupu serów zagrodowych. Ich produkcja bardzo się rozwinęła w ostatnim czasie. W stałej ofercie Opastego Tomu mamy deskę polskich serów zagrodowych. Przy wstępnym doborze producentów pomocą służył nam autorytet w tej dziedzinie, Gieno Mientkiewicz, testowaliśmy też wyroby prezentowane na festiwalu serów. Obecnie korzystamy z produkcji rozrzuconej po kraju i ze względu na konieczność transportu, wrażliwość towaru i jego sezonową dostępność musimy być szczególnie uważni. Moglibyśmy bez problemu serwować w restauracji sery importowane – są bardziej znane, dobre w smaku, ich cena jest porównywalna z ceną serów polskich, za to logistyka znacznie lepsza (mają sprawną, przewidywalną sieć dostaw). W dobie globalizacji jednak wartością jest to, co wyróżnia, wyjątkowy lokalny smak, a nie ujednoliconą masową produkcją, dostępną na całym świecie.

Z pola na stół, czyli doświadczenia pewnych restauratorów o slowfoodowym zacięciu

---

### **To nie zawsze działa**

Kilka podejmowanych przez nas prób nawiązania współpracy z małymi producentami zakończyło się fiaskiem. Tak było z chlebem Agnieszki Gajdy ze Stoczków Porąbków, pieczonym w piecu opalonym drewnem, z mąki żytniej, na zakwasie. Jest to chleb o wyjątkowym smaku i trwałości, kupujemy go do domu i chcieliśmy podawać naszym gościom. Niestety, ponieważ największy ruch w restauracji mamy w weekendy, chleb zaś dostarczany był w nasze okolice we wtorki, do gości trafiałby o obniżonych walorach. Nie udało się nam namówić pani Agnieszki na zmianę organizacji dostaw i zrezygnowaliśmy, choć nadal kupujemy ten chleb dla siebie.

Podobnie było z kurczakami z hodowli ekologicznej. Mimo że po obejrzeniu kurników i ubojni zamawialiśmy w dobrej wierze pierwsze dostawy, hodowca nie dostarczał nam obiecanych dokumentów dotyczących uboju. Wciąż brakuje nam takich kurczaków i jesteśmy zainteresowani ich kupowaniem, ale muszą być produkowane zgodnie z przepisami i musi być do nich dołączona pełna dokumentacja.

### **Aby się udało**

Współpraca taka przynosi oczekiwane efekty, jeśli spełnionych jest kilka koniecznych warunków. Decydujemy się nią dużo chętniej, jeśli producent prowadzi księgowość i samodzielnie wystawia rachunki. Rachunki RR są dla nas utrudnieniem zniechęcającym do współpracy. Faktura jest rozwiązaniem najlepszym, ale zdajemy sobie sprawę z oporów małych producentów przed przechodzeniem na ogólne zasady opodatkowania.

Oczekujemy od producenta dbałości o nasze interesy, utrzymywania wysokiej jakości i uzgodnionych cen. Jeżeli zdarzą się błędy produkcyjne, musi za tym iść natychmiastowa informacja, która pozwoli nam na szybką reakcję. W zamian oferujemy lojalność i stałe zakupy.

Wewnątrz firmy widzimy konieczność przekonania załogi do podejmowania trudu współpracy z małymi, lokalnymi producentami. Wiąże się ona bowiem z dodatkowym obiegiem dokumentów (asortyment jest rozdrobniony, a nie skupiony w jednym miejscu jak w Makro),

dodatkowym transportem, wyższymi cenami. Pomocne jest, gdy producenci nawiązują osobistą relację z pracownikami, przygotowują prezentację i degustację swoich produktów, zorganizują wycieczkę do miejsca produkcji. To sprzyja zacieśnianiu współpracy.

Pracownicy, którzy przekonują gości, by kupowali nasz towar, sami muszą być do niego przekonani. Znać jego pochodzenie, wiedzieć, dlaczego go wybraliśmy, dlaczego jest szczególnie dobry.

Od personelu kuchni współpraca z lokalnymi producentami wymaga dużej elastyczności i umiejętności reagowania na stale zmieniający się asortyment. To poważne utrudnienie, gdyż standaryzacja daje możliwość zatrudniania pracowników niewykwalifikowanych, czyli tańszych. Dobierając osoby do załogi, musimy zwracać uwagę na ich umiejętność radzenia sobie w takich sytuacjach, jak zmiana sezonu lub gdy mięso jagniąka raz jest tłuste, innym razem chude. Często też jest to towar, który trzeba umieć przerobić w całości, bo nie da się od rolnika kupować wyłącznie najbardziej atrakcyjnych elementów, np. piersi z kurczaka, zostawiając go z niesprzedaną całą resztą.

### **Niezaprzeczalne korzyści**

Nasza zasadnicza korzyść to przede wszystkim satysfakcja płynąca z podejmowania działań wspierających lokalny rynek oraz tradycyjne rolnictwo. To wynika z wyznawanych przez nas wartości i osobistych preferencji. Ponieważ lubimy dobre jedzenie, interesujemy się tym tematem, wyszukujemy nowych dostawców, odwiedzamy targi i festyny, śledzimy informacje prasowe.

Wierzymy, że dbałość o jakość produktów, specjalna uwaga im poświęcana przekładają się na jakość dań oferowanych gościom. Nawet jeśli rynek nie jest jeszcze tak wyrobiony jak we Włoszech czy we Francji, goście coraz częściej oczekują produktów selekcyjnych, a nie masowych. Odrębność kulinarna jest tym, co wyróżnia nas wśród innych, co stanowi o naszej atrakcyjności. A to jest możliwe tylko wtedy, gdy używamy produktów lokalnych, sezonowych i wytworzonych tradycyjnymi metodami.



## Załączniki

### Prawodawstwo unijne i krajowe związane z wytwarzaniem żywności

#### Załącznik 1. – Wykaz rozporządzeń unijnych, regulujących zasady przetwórstwa farmerskiego i rzemieślniczego – „sześciopak” – rozporządzeń związanych

**178/2002** – 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

**852/2004** – Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

**853/2004** – 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

**183/2005** – Rozporządzenie (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz

**854/2004** – Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

**882/2004** – 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

Kilka rozporządzeń związanych, jak np. **2073/2005** – Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, rozporządzenia dotyczące oznakowania, transportu itp.

#### Załącznik 2. – Lista podstawowych aktów krajowych dotyczących wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego

**Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006 r. nr 17, poz. 127)

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r.** w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U. z 2010 r. nr 173, poz. 1178)

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r.** w sprawie projektu technologicznego zakładu, w którym ma odbywać się działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2007 r. nr 204, poz. 1477)

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

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r.** w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2007 r. nr 5, poz.38)

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 27 lipca 2007 r.** w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z dnia 10 sierpnia 2007 r.)

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r.** w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. z dnia 26 lipca 2010 r.)

### **Załącznik 3. – Lista podstawowych aktów krajowych dotyczących wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego**

**Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych** (Dz.U. z dnia 27 czerwca 2007 r.)

**Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia** (Dz.U. z dnia 10 marca 2009 r.)

### **Wynikające z rozporządzeń wskazówki dla producentów**

#### **Załącznik 4. – Wymagania weterynaryjne przy sprzedaży bezpośredniej**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2007 r. nr 5, poz. 38).

### Co zatem można robić w ramach sprzedaży bezpośredniej?

Zgodnie z Rozporządzeniem w gospodarstwie rolnym można dokonywać uboju **drobiu**, a następnie tuszki drobiowe sprzedawać konsumentowi końcowemu lub zakładom prowadzącym handel detaliczny. Ograniczona jest jednak ilość drobiu, który może być w ten sposób sprzedawany – roczna produkcja i sprzedaż nie może przekraczać 2500 sztuk indyków lub gęsi albo 10 000 sztuk innego gatunku drobiu. **Ale nawet w średniej wielkości gospodarstwie trudno w pełni taki limit wykorzystać.**

W przypadku chowu zajęczaków – w polskich warunkach **ogranicza się to w zasadzie do chowu królików** – można dokonywać ich uboju w gospodarstwie rolnym, byle zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt i o ochronie życia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, a następnie tuszki sprzedawać na podobnych zasadach jak tuszki drobiowe. Ilość sprzedawanych tuszek ograniczona jest do 100 sztuk tygodniowo.

Dla **produktów rybołówstwa** możliwa jest sprzedaż, przez uprawnionego do rybactwa, żywych lub schłodzonych produktów rybołówstwa, niepoddanych czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, konsumentowi końcowemu z jednostek pływających (z wyłączeniem statków zamrażalni i przetwórni), w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, w tym na terenie gospodarstw rybackich, na targowiskach, do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, lub uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, usuwanie płetw i patroszenie produktów rybołówstwa oraz sprzedaż produktów poddanych tym czynnościom.

Jak wynika powyższego, **nie można w ramach sprzedaży bezpośredniej ryb filetować czy kroić w dzwonka, ani też ich przetwarzać (np. wędzić, marynować czy suszyć).**

Sprzedaż bezpośrednia dotyczyć też może **żywych ślimaków lądowych** z gatunku *Helix pomatia* L. (ślimak winniczek), *Helix aspersa* Muller (ślimak szary), *Helix lucorum* (ślimak turecki) oraz gatunków z rodziny Achatinidae.

Hodowcy kur niosek mogą sprzedawać **jaja konsumpcyjne** konsumentowi końcowemu na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego w ilości od 350 do 2450 szt. tygodniowo. Dolna granica limitu – 350 jaj – wynika z faktu, że stado niosek liczące do 50 sztuk nie wymaga rejestracji przez powiatowego lekarza weterynarii i jaja pochodzące z takiego stada nie muszą być znakowane (numerowane). **Ale uwaga: hodowcy nie mają prawa sprzedaży jaj konsumpcyjnych w gospodarstwie!** Ten przepis wynika z obaw o możliwość rozprzestrzenienia się wirusa ptasiej grypy.

Producenci **mleka surowego** lub **surowej śmietany** mogą je sprzedawać konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej (w tym na terenie gospodarstw rolnych), na targowiskach oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego. Jak już wspomnieliśmy, w przypadku mleka niedawno pojawiła się nowa, dynamicznie rozwijająca się forma sprzedaży – automaty do sprzedaży na wzór automatów do sprzedaży napojów, nazywane „mlekomatami”. Limit sprzedaży wynosi do 1000 litrów tygodniowo – dla mleka surowego, oraz do 500 litrów tygodniowo – dla surowej śmietany. W przypadku sprzedaży w „mlekomacie” dopuszcza się, aby w jednym automacie mleko (lub śmietanę) dostarczało więcej niż jeden producent, ale pod warunkiem, że konsument będzie wiedział, z jakiego gospodarstwa kupuje mleko lub śmietanę.

Właściciele pasiek mogą w ramach sprzedaży bezpośredniej zbywać produkty pszczoły nieprzetworzone – miód, pyłek pszczoły, pierzgę, mleczko pszczoły – konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej (w tym na terenie gospodarstw rolnych), na targowiskach oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, **jeżeli zostały opakowane w opakowania jednostkowe.**

Myśliwi mogą, w przypadku zwierząt łownych, prowadzić sprzedaż **tusz grubej zwierzyny łownej** nieoskórowanej lub tuszek drobnej zwierzyny łownej, ale tylko po odstrzale wykonanym zgodnie z prawem łowieckim, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Wymagania weterynaryjne przy prowadzeniu sprzedaży bezpośredniej określają, aby temperatura przechowywania i transportu nie była wyższa niż:

1. **4°C** – dla tuszek drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej,
2. **3°C** – dla narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej,
3. **7°C** – dla tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej,
4. **6°C** – dla mleka surowego i surowej śmietany (nie dotyczy to mleka do 2 godzin po udoju, które może być sprzedawane bez schłodzenia),
5. **2°C** – dla produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa.

Wymagania dla pomieszczeń przeznaczonych do produkcji określają, że powinny być one skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny, czyli między innymi powinny być wyposażone w:

1. odpowiedni sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń,
2. wentylację,
3. naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów,
4. bieżącą zimną i ciepłą wodę.

Powinny być też zabezpieczone przed dostępem zwierząt (owadów, ptaków, gryzoni) oraz mieć ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, zaś okna i drzwi szczelne.

W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej trzeba zapewnić:

1. wydrebnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji (może to być np. zwykła szafka),
2. co najmniej 1 umywalkę z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich suszenia,
3. toaletę spłukiwaną wodą z drzwiami nietwieranymi bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty, wyposażoną w wentylację, lub toaletę spłukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, wyposażoną w wentylację.

Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

1. przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży,
2. posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością (czyli tzw. książeczkę zdrowia),
3. używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego,
4. myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.

#### **Załącznik 5. – Wymagania weterynaryjne przy prowadzeniu działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej**

W przypadku przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego, oprócz innych aktów prawnych związanych z bezpieczeństwem żywności, obowiązują

zuje jedno rozporządzenie ogólne dla zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego i rozporządzenie specyficzne dla prowadzenia działalności MLO:

- ▶ Rozporządzenie MRiRW w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, z dnia 29 marca 2006 r. (Dz.U. nr 59, poz. 415) ze zmianą z dnia 23 października 2007 r. (Dz.U. nr 2004, poz. 1477),
- ▶ Rozporządzenie MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (zastąpiło ono Rozporządzenie MRiRW z 15 grudnia 2006 r.).

Zgodnie z Rozporządzeniem MRiRW w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego z dnia 29 marca 2006 r., **część opisowa projektu technologicznego powinna zawierać:**

1. określenie rodzaju działalności, z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,
2. określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie,
3. szczegółowy opis procesów produkcyjnych w zakładzie,
4. wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wymaganej wysokości oraz sposobu wykończenia posadzek, ścian i sufitów,
5. wykaz maszyn urządzeń, instalacji oraz narzędzi przeznaczonych do produkcji,
6. wyszczególnienie wymaganych parametrów fizycznych w pomieszczeniach zakładu, w których jest to konieczne ze względu na technologię i bezpieczeństwo produkcji, w tym temperatury, wilgotności powietrza, kierunku przepływu powietrza, prędkości ruchu powietrza i wielokrotności wymiany powietrza w jednostce czasu, a także natężenia światła w miejscach przeprowadzania badania i kontroli,
7. określenie systemu dostawy i dystrybucji wody, ze szczególnym uwzględnieniem jej zużycia,
8. opis sposobu magazynowania zużytych opakowań, a także odpadów i ścieków oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,

9. opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji oraz
10. określenie tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu.

**Część graficzna projektu technologicznego powinna przedstawiać:**

1. rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego,
2. rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem pomieszczeń i wyróżnieniem stref,
3. miejsca, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, stanowiska pracy, lokalizację maszyn, instalacji i urządzeń produkcyjnych, od przyjęcia surowców do wysyłki produktów.

Powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w ww. rozporządzeniu, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

Stosownie do Rozporządzenie MRiRW w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, dotyczącego tylko przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego i nieobjętego uboju zwierząt. Działalność uznaje się za działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, jeżeli zakład prowadzi:

1. rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, lub
2. rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych, lub
3. rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, lub
4. produkcję mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych, lub
5. produkcję produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa, lub
6. produkcję obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa, lub
7. produkcję produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka w rozumieniu przepisów Rozporządzenia nr 853/2004 lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Ograniczona ilościowo jest także skala sprzedaży poza zakład. Dostawy (poza zakład) nie mogą przekraczać wagowo:

1. 1 tony tygodniowo — w przypadku świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
2. 0,5 tony tygodniowo — w przypadku świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
3. 1,5 tony tygodniowo — w przypadku produktów mięsnych,
4. 0,5 tony miesięcznie — w przypadku świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
5. 0,5 tony miesięcznie — w przypadku świeżego mięsa zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
6. 0,15 tony tygodniowo — w przypadku produktów rybołówstwa,
7. 0,3 tony tygodniowo — w przypadku produktów mlecznych.

Uwaga

Nie ma ilościowych ograniczeń sprzedaży bezpośrednio z zakładu!

### Działalność gospodarcza

#### **Załącznik 5. – Zasady podlegania ubezpieczeniu społecznemu rolników w przypadku jednoczesnego prowadzenia działalności rolniczej i pozarolniczej działalności gospodarczej**

Zgodnie z przepisem art. 5a **Ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników Dz.U. z 2008 nr 50, poz. 291, brzmienie od 1 stycznia 2013**

**rolnik lub domownik, który rozpoczyna prowadzenie pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpoczyna współpracę przy prowadzeniu tej działalności, może nadal podlegać ubezpieczeniu społecznemu rolników, jeśli:**

1. podlegał temu ubezpieczeniu w pełnym zakresie z mocy ustawy nieprzerwanie przez co najmniej 3 lata i nadal prowadzi działalność rolniczą lub stale pracuje w gospodarstwie rolnym, obejmującym obszar użyt-



ków rolnych powyżej 1 ha przeliczeniowego, lub w dziale specjalnym w rozumieniu ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników,

2. złoży w KRUS oświadczenie o kontynuowaniu tego ubezpieczenia w terminie 14 dni od rozpoczęcia wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpoczęcia współpracy przy prowadzeniu tej działalności (druk do pobrania: na stronie [www.krus.pl](http://www.krus.pl). Formularz oświadczenia).

Niezachowanie terminu na złożenie oświadczenia jest równoznaczne z ustaniem ubezpieczenia od dnia rozpoczęcia wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej lub współpracy przy prowadzeniu tej działalności.

Oświadczenie to można złożyć na wniosku o wpis do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej CEIDG-1. Złożenie wniosku w tej formie do organu ewidencyjnego traktowane jest jak dotrzymanie terminu złożenia oświadczenia w KRUS,

3. nie jest pracownikiem i nie pozostaje w stosunku służbowym,
4. nie ma ustalonego prawa do emerytury lub renty albo do świadczeń z ubezpieczeń społecznych,
5. kwota należnego podatku dochodowego za poprzedni rok podatkowy od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej (jeżeli działalność ta była prowadzona) nie przekracza określonej kwoty granicznej. Roczna kwota graniczna podlega corocznej waloryzacji wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych i jest ogłaszana w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, w drodze ogłoszenia Ministra właściwego do spraw wsi.

Zaświadczenie naczelnika właściwego urzędu skarbowego lub oświadczenie o kwocie należnego podatku dochodowego od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej za poprzedni rok podatkowy rolnik lub domownik prowadzący w poprzednim roku podatkowym pozarolniczą działalność gospodarczą obowiązany jest złożyć w KRUS wraz z oświadczeniem, o którym jest mowa w pkt. 2

Kwota podatku od prowadzonej działalności pozarolniczej ma także wpływ na możliwość pozostania przez rolnika lub domownika w ubezpieczeniu społecznym rolników w kolejnych latach. Do dnia 31 maja każdego roku, po rozliczeniu roku podatkowego, rolnik lub domownik podlegający ubezpieczeniu rolniczemu, prowadzący pozarolniczą działalność gospodarczą lub współpracujący przy jej prowadzeniu, ma obowiązek złożyć w KRUS zaświadczenie do naczelnika właściwego urzędu skarbowego albo oświadczenie, że kwota należnego podatku dochodowego od przychodów

z pozarolniczej działalności gospodarczej za poprzedni rok podatkowy nie przekroczyła rocznej kwoty granicznej.

Jeśli kwota tego podatku przekroczy „roczną kwotę graniczną”, a także jeżeli nie zostanie zachowany powyższy termin złożenia zaświadczenia albo oświadczenia, ubezpieczenie rolnika lub domownika ustanie z dniem, do którego rolnik lub domownik zobowiązany był złożyć zaświadczenie/ oświadczenie/ w jednostce Kasy, chyba że ten rolnik lub domownik zaprzestania prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej w sposób trwały lub okresowy przed upływem tego terminu. Osoba ubezpieczona winna w ciągu 14 dni zgłosić fakt zaprzestania wykonywania pozarolniczej działalności gospodarczej.

Rolnik lub domownik prowadzący dodatkowo pozarolniczą działalność gospodarczą będzie zobowiązany do opłacania miesięcznej składki podstawowej na ubezpieczenie emerytalno-rentowe w podwójnym wymiarze. Natomiast na ubezpieczenie wypadkowe, chorobowe i macierzyńskie składka za te osoby opłacana jest w pojedynczej wysokości, tak samo jak za pozostałych ubezpieczonych, którzy pozarolniczej działalności gospodarczej nie prowadzą.

Pozarolnicza działalność gospodarcza jest to w rozumieniu ustawy pozarolnicza działalność gospodarcza prowadzona na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez osoby fizyczne na podstawie przepisów o swobodzie działalności gospodarczej, z wyłączeniem:

1. wspólników spółek prawa handlowego
2. oraz osób prowadzących działalność w zakresie wolnego zawodu:
  - ▶ w rozumieniu przepisów o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne,
  - ▶ z której przychody są przychodami z działalności gospodarczej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych.

Przez rozpoczęcie prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej rozumie się także:

- ▶ wznowienie prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej po jej okresowym zawieszeniu,
- ▶ zmianę rodzaju lub przedmiotu prowadzonej pozarolniczej działalności gospodarczej.

Przez rozpoczynającego współpracę przy prowadzeniu pozarolniczej działalności gospodarczej rozumie się tylko tego rolnika lub jego domownika, który w stosunku do osoby prowadzącej taką działalność jest (zgodnie

w przepisami o systemie ubezpieczeń społecznych): małżonkiem, dzieckiem własnym lub dzieckiem przysposobionym, dzieckiem drugiego małżonka, matką, ojcem, macochą, ojczymem lub osobą przysposabiającą i pozostającą z tą osobą we wspólnym gospodarstwie domowym.

### **Załącznik 6. – Odpowiedź Dyrektora Izby Skarbowej w Poznaniu**

Na zapytanie

**Czy dochody z produkcji sera z własnego mleka są wolne od podatku dochodowego zgodnie z art. 21 pkt 1 poz. 71 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych?**

*Udało nam się znaleźć odpowiedź udzieloną przez Izbę Skarbową w Poznaniu, w formie INTERPRETACJI INDYWIDUALNEJ, cytowanej poniżej.*

#### INTERPRETACJA INDYWIDUALNA

Na podstawie art. 14b § 1 i § 6 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (t.j. Dz.U. z 2005 r. nr 8, poz. 60 ze zm.) oraz § 2 i § 6 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie upoważnienia do wydawania interpretacji przepisów prawa podatkowego (Dz.U. nr 112, poz. 770 ze zm.) Dyrektor Izby Skarbowej w Poznaniu, działając w imieniu Ministra Finansów, stwierdza, że stanowisko Pana, przedstawione we wniosku z dnia 25 lutego 2010 r. (data wpływu 1 marca 2010 r.) o udzielenie pisemnej interpretacji przepisów prawa podatkowego dotyczącej podatku dochodowego od osób fizycznych w zakresie zwolnienia przedmiotowego – jest prawidłowe.

#### UZASADNIENIE

W dniu 1 marca 2010 r. został złożony ww. wniosek o udzielenie pisemnej interpretacji przepisów prawa podatkowego w indywidualnej sprawie dotyczącej podatku dochodowego od osób fizycznych w zakresie zwolnienia przedmiotowego oraz obowiązku rejestracji działalności gospodarczej.

W przedmiotowym wniosku zostało przedstawione następujące zdarzenie przyszłe.

Wnioskodawca jest rolnikiem produkującym sery z przetworzonego mleka krowiego i koziego pochodzącego tylko i wyłącznie z własnego gospodarstwa rolnego zarejestrowanego w systemie REGON. Zainteresowany nie posiada zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez wójta gminy. Wnioskodawca stara się o dotację unijną na przetwórstwo. Zainteresowany podał, że zgodnie z unijnymi przepisami, aby otrzymać dotację, musi mieć zarejestrowaną firmę.

W związku z powyższym zadano następujące pytania:

1. Czy dochody z produkcji sera z własnego mleka są wolne od podatku dochodowego zgodnie z art. 21 pkt 1 poz. 71 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych...
2. Czy zgodnie z art. 3 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej Wnioskodawca musi zarejestrować firmę produkującą ser...
3. Jeżeli konieczne jest założenie firmy zgodnie z ustawą o swobodzie działalności gospodarczej, to czy dochody z produkcji sera z własnego mleka są wolne od podatku dochodowego, czyli nie istnieje obowiązek podatkowy...

Zdaniem Wnioskodawcy – w części dotyczącej zwolnienia przedmiotowego – zgodnie z ustawą o podatku dochodowym od osób fizycznych produkcja sera polegająca na przetwarzaniu mleka krowiego i koziego pochodzącego tylko i wyłącznie z własnego gospodarstwa jest wolna od podatku dochodowego.

Przedmiotem niniejszej interpretacji jest odpowiedź w części dotyczącej zwolnienia przedmiotowego.

Informuje się, że wniosek w części dotyczącej obowiązku rejestracji działalności gospodarczej w dniu 7 maja 2010 r. został rozstrzygnięty odrębnym pismem nr ILPB1/415-257/10-3/TW.

W świetle obowiązującego stanu prawnego stanowisko Wnioskodawcy w sprawie oceny prawnej przedstawionego zdarzenia przyszłego uznaje się za prawidłowe.

Przepisy ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz.U. z 2010 r. nr 51, poz. 307 ze zm.) co do zasady dotyczą opodatkowania wszelkich dochodów osób fizycznych. Jednakże przepisów tej ustawy, zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1, nie stosuje się do przychodów z działalności rolniczej, z wyjątkiem przychodów z działów specjalnych produkcji rolnej.

Zgodnie z art. 2 ust. 2 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, działalnością rolniczą w rozumieniu ust. 1 pkt 1, jest działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym) z własnych upraw albo hodowli lub chowu, w tym również produkcja materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcja warzywnicza gruntowa, szklarniowa i pod folią, produkcja roślin ozdobnych, grzybów uprawnych i sadownicza, hodowla i produkcja materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcja zwierzęca typu przemysłowo-fermowego oraz hodowla ryb, a także działalność, w której minimalne okresy przetrzymywania zakupio-

nych zwierząt i roślin, w trakcie których następuje ich biologiczny wzrost, wynoszą co najmniej:

1. miesiąc – w przypadku roślin,
2. 16 dni – w przypadku wysokointensywnego tuczu specjalistycznego gęsi lub kaczek,
3. 6 tygodni – w przypadku pozostałego drobiu rzeźnego,
4. 2 miesiące – w przypadku pozostałych zwierząt – licząc od dnia nabycia.

Działami specjalnymi produkcji rolnej, w myśl ust. 3 art. 2 ww. ustawy, są natomiast: uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych, uprawy grzybów i ich grzybni, uprawy roślin „in vitro”, fermowa hodowla i chów drobiu rzeźnego i nieśnego, wylęgarnie drobiu, hodowla i chów zwierząt futerkowych i laboratoryjnych, hodowla dżdżownic, hodowla entomofagów, hodowla jedwabników, prowadzenie pasiek oraz hodowla i chów innych zwierząt poza gospodarstwem rolnym.

W myśl art. 21 ust. 1 pkt 71 ww. ustawy wolne od podatku dochodowego są dochody ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiorze, podziale i klasyfikacji mięsa.

Z powołanych przepisów wynika, że wyłączone z opodatkowania podatkiem dochodowym od osób fizycznych jest działalność rolnicza ściśle określona w ustawie, natomiast sprzedaż produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli przerobionych sposobem przemysłowym podlega opodatkowaniu, chyba że przerób odbywa się wyłącznie w sposób określony w art. 21 ust. 1 pkt 71 tej ustawy.

Wobec powyżej przedstawionych regulacji prawnych – na tle przedstawionego zdarzenia przyszłego – uznać należy, iż prowadzona przez Pana produkcja serów z przetworzonego mleka krowiego i koziego nie stanowi działów specjalnych produkcji rolnej.

Przedmiotowa produkcja nie stanowi również działalności rolniczej w rozumieniu ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych. Z powołanego powyżej przepisu art. 2 ust. 2 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych wynika bowiem, iż działalnością rolniczą jest m.in. działalność polegająca na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym). Oznacza to, iż przychód uzyskany ze sprzedaży mleka po jego uprzednim przetworzeniu (przychód ze sprzedaży

sera) nie podlega wyłączeniu, o którym mowa w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych.

Wobec powyższego w przypadku produkcji sera polegającej na przetwórstwie mleka pochodzącego z własnego gospodarstwa – zastosowanie będzie miało zwolnienie podatkowe zawarte w art. 21 ust. 1 pkt 71 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych.

Reasumując, dochody z produkcji sera z mleka pochodzącego z własnego gospodarstwa są wolne od podatku dochodowego zgodnie z art. 21 ust. 1 pkt 71 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych. Natomiast to, czy Wnioskodawca będzie zobowiązany, czy też nie do zarejestrowania pozarolniczej działalności gospodarczej, pozostaje bez wpływu na możliwość skorzystania ze zwolnienia przedmiotowego.

Informuje się, iż przedstawiając pytanie, Wnioskodawca podał art. 21 pkt 1 poz. 71 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych. Mając jednak na uwadze merytoryczną treść przedmiotowego wniosku, tut. organ zrozumiał, iż Wnioskodawca miał na uwadze treść art. 21 ust. 1 pkt 71 ww. ustawy.

Interpretacja dotyczy zdarzenia przyszłego przedstawionego przez Wnioskodawcę i stanu prawnego obowiązującego w dniu wydania interpretacji.

Stronie przysługuje prawo do wniesienia skargi na niniejszą interpretację przepisów prawa podatkowego z powodu jej niezgodności z prawem. Skargę wnosi się do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego we Wrocławiu, ul. Św. Mikołaja 78/79, 50-126 Wrocław, po uprzednim wezwaniu na piśmie organu, który wydał interpretację w terminie 14 dni od dnia, w którym skarżący dowiedział się lub mógł się dowiedzieć o jej wydaniu – do usunięcia naruszenia prawa (art. 52 § 3 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi – Dz.U. nr 153, poz. 1270 ze zm.). Skargę do WSA wnosi się (w dwóch egzemplarzach – art. 47 ww. ustawy) w terminie trzydziestu dni od dnia doręczenia odpowiedzi organu na wezwanie do usunięcia naruszenia prawa, a jeżeli organ nie udzielił odpowiedzi na wezwanie, w terminie sześćdziesięciu dni od dnia wniesienia tego wezwania (art. 53 § 2 ww. ustawy).

Skargę wnosi się za pośrednictwem organu, którego działanie lub bezczynność są przedmiotem skargi (art. 54 § 1 ww. ustawy) na adres: Izba Skarbowa w Poznaniu, Biuro Krajowej Informacji Podatkowej w Lesznie, ul. Dekana 6, 64-100 Leszno.

*Ta sama Izba Skarbowa udzieliła także odpowiedzi na zapytanie o **obowiązek rejestracji działalności gospodarczej w przypadku przetwórstwa mleka.***

*Taka odpowiedź również została przez Izbę Skarbową w Poznaniu udzielona, ale niestety odmówiono podania nam jej do wiadomości:*

*Z treści zamieszczonego powyżej pisma:* Informuje się, że wniosek w części dotyczącej obowiązku rejestracji działalności gospodarczej w dniu 7 maja 2010 r. został rozstrzygnięty odrębnym pismem nr ILPB1/415-257/10-3/TW.

*Pisma nr ILPB1/415-257/10-3/TW nie udało nam się uzyskać i w tej sytuacji, próbując odgadnąć możliwą odpowiedź Izby Skarbowej, sugerujemy:*

przyjmując, że:

- ▶ ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego mówi tylko o możliwości zarejestrowania zakładu przez rolnika, a nie wkracza w sprawy podatkowe,
- ▶ czym innym jest zarejestrowanie zakładu przetwórczego, a czym innym zarejestrowanie i prowadzenie pozarolniczej działalności gospodarczej, w tym przetwórczej,
- ▶ przetwórstwo, z wyłączeniem suszenia i/lub kiszenia produktów roślinnych, nie jest już działalnością rolniczą,
- ▶ działalność polegająca m.in. na przetwórstwie mleka pochodzącego od własnych zwierząt, będąc zwolniona z podatku dochodowego, nie zwalnia z obowiązku ewidencjonowania obrotów tymi produktami w systemie rachunkowości,

optujemy, w przypadku prowadzenia przetwórstwa mleka, za zarejestrowaniem działalności gospodarczej, która nie pociąga za sobą żadnych innych konsekwencji.



Kiermasze produktów regionalnych i tradycyjnych zorganizowane przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej i Slow Food Warszawa w ramach projektów realizowanych ze środków europejskich na promocję Wspólnej Polityki Rolnej.

Kiermasze odbyły się 12 marca 2012 r. i 16 grudnia 2012 r. w warszawskiej „Fortecy”, przy ul. Zakroczymskiej 12.



Fundacja „Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej” – EFRWP – powstała w 1990 r. w efekcie umowy zawartej między Rządem RP a Europejską Wspólnotą Gospodarczą. Obecnie Fundacja jest organizacją pozarządową. Głównym jej celem jest rozwój infrastruktury technicznej i społecznej obszarów wiejskich oraz wspieranie małej i średniej przedsiębiorczości pozarolniczej. Projekt „Żywność wysokiej jakości. Krótsza droga od producenta do konsumenta”, w ramach którego ukazuje się niniejsza publikacja, wpisuje się w ideę propagowania małej przedsiębiorczości na terenach wiejskich, wspieraną przez EFRWP.

Książka ta powstała dzięki doświadczeniom, nabytym podczas kilkuletniej współpracy z producentami w Polsce, pogłębionej o doświadczenia wizyt studyjnych w innych krajach, przede wszystkim we Francji. Celem było przedstawienie pożytecznych dla producentów, ale i dla konsumentów, rozproszonych informacji dotyczących różnych aspektów produkcji i dystrybucji produktów rolno-spożywczych wyjątkowej jakości. Z pewnością książka nie jest wolna od błędów. W Poradniku jest wiele faktów i danych, które wkrótce się zdezaktualizują, ale chodziło o pokazanie właśnie na konkretnych przykładach i faktach, w jaki sposób należy podchodzić do profesjonalnego wytwarzania produktów regionalnych i tradycyjnych i jakie problemy są z tym związane.

Chociaż wiele pozostało jeszcze do zrobienia, by ta dziedzina stała się rzeczywiście liczącym się ekonomicznie sektorem przetwórstwa, można zobaczyć, jak wiele, w niedługim w końcu czasie, już zostało zrobione. Mając nadzieję, że Poradnik będzie użyteczny, życzymy dobrej lektury.

Zofia Winawer – członek Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, członek Slow Food Warszawa, smakoszka, sprawdzona kucharka domowa, w latach: 1994-1999 autorka przepisów kulinarnych do Magazynu Gazety Wyborczej, 2009-2012 współpracownik i koordynator projektów europejskich promujących produkty regionalne i tradycyjne (Fundacja dla Polski, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej).

