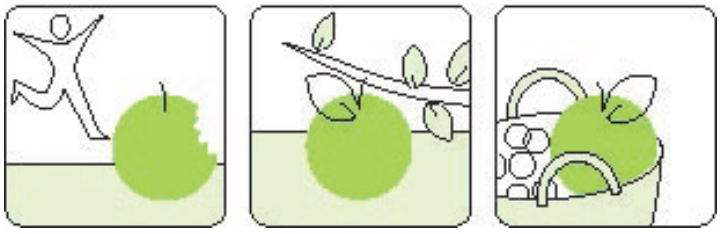
Komisja Europejska

Dyrekcja Generalna
Zdrowie i bezpieczeństwo żywności

DOKUMENT ROBOCZY SŁUŻB KOMISJI w sprawie interpretacji niektórych przepisów dotyczących elastyczności, przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny Najczęściej zadawane pytania Wytyczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia XXX r.
SEC(2010) 985 Revision of 2023
[…](2023) XXX Final

DOKUMENT ROBOCZY SŁUŻB KOMISJI

w sprawie zrozumienia niektórych przepisów dotyczących elastyczności przewidzianych w rozporządzeniach w sprawie higieny

Często zadawane pytania

Wytyczne dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze

Towarzyszący dokumentowi:

rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych oraz

rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

Zastrzeżenie prawne: niniejszy dokument roboczy służb Komisji niekoniecznie odzwierciedla poglądy Komisji.

1. WPROWADZENIE

Niniejszy dokument powinien posłużyć jako podstawa do lepszego zrozumienia niektórych przepisów dotyczących elastyczności przewidzianych w rozporządzeniach w sprawie higieny i przyczynić się do usprawnienia stosowania tych przepisów przez państwa członkowskie. Należy podkreślić, że elastyczność przewidziana w rozporządzeniach w sprawie higieny nie ogranicza się do aspektów wymienionych w niniejszym dokumencie.

Ponadto należy zauważyć, że w niniejszym dokumencie odniesiono się jedynie do przepisów rozporządzeń w sprawie higieny – nie uwzględniono w nim innych stosownych przepisów w obszarach takich jak wymagania w zakresie zdrowia zwierząt, kontrole pozostałości i etykietowanie. W związku z tym, aby w pełni zrozumieć odpowiednie przepisy mające zastosowanie do konkretnych rodzajów działalności w poszczególnych dziedzinach, należy skontaktować się z właściwymi organami.

Przepisy dotyczące elastyczności zawarte w rozporządzeniach w sprawie higieny umożliwiają:

– przyznanie:
  (i) **odstępstw/zwolnień** w odniesieniu do stosowania niektórych wymogów ustanowionych w załącznikach do rozporządzeń w sprawie higieny;
  (ii) możliwości wprowadzenia **dostosowań** niektórych wymogów ustanowionych w załącznikach do rozporządzeń w sprawie higieny;
– **wyłączenie** niektórych czynności z zakresu stosowania rozporządzeń w sprawie higieny.

Korzystając z przepisów dotyczących elastyczności, państwa członkowskie muszą zasadniczo przyjąć środki krajowe.

Wiodącymi zasadami wdrażania przepisów dotyczących elastyczności są zasady pomocniczości i przejrzystości:

- postępując zgodnie z zasadą przejrzystości, o każdym projekcie takich środków krajowych należy poinformować Komisję i pozostałe państwa członkowskie;
- zgodnie z zasadą pomocniczości państwa członkowskie są w stanie znaleźć najlepsze rozwiązania dla sytuacji lokalnych.

Z niniejszych wytycznych należy korzystać łącznie z wytycznymi dotyczącymi wdrażania rozporządzeń w sprawie higieny. Należą do nich:

- wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (ogólne wymogi dotyczące higieny);
- wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (szczególne wymogi dotyczące higieny w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego);
- zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, z uwzględnieniem

ułatwienia/elastyczności w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2022/C 355/01);

- zawiadomienie Komisji zawierające wytyczne w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności detalicznej w sektorze spożywczym, w tym darowizn żywności (2020/C 199/01).

Wyjaśnienia dotyczące terminologii i zasad wdrażania rozporządzeń w sprawie higieny, w tym przepisów dotyczących elastyczności, można znaleźć w wytycznych opublikowanych na stronie internetowej DG SANTE pod adresem:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en
Szczególną uwagę należy zwrócić również na dokument pt. „Zrozumienie niektórych przepisów dotyczących elastyczności przewidzianych w rozporządzeniach w sprawie higieny – wytyczne dla właściwych organów", który opracowano równolegle z niniejszym dokumentem zawierającym często zadawane pytania.

Konkretne terminy techniczne używane w niniejszym dokumencie i na potrzeby niniejszego dokumentu można znaleźć w poniższej tabeli.

Termin techniczny	Objaśnienie
Rozporządzenia w sprawie higieny	Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004
Ogólne wymogi UE dotyczące higieny	Odpowiednie wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004
Szczególne wymogi UE dotyczące higieny	Odpowiednie wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004

Aby uzyskać dostęp do najnowszych wersji rozporządzeń w sprawie higieny, należy wprowadzić rok (2004) i numer dokumentu (852 lub 853) i wybrać jego formę, tj. „rozporządzenie", na stronie: https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en. Następnie należy kliknąć datę przy zwrocie „Aktualna wersja skonsolidowana" – wyświetli się obowiązująca wersja dokumentu we wszystkich językach UE.

2. PYTANIA I ODPOWIEDZI

2.1. Tradycyjne artykuły spożywcze

Pytanie 1:

Mój kraj ma wieloletnią tradycję produkcji sera. Surowcem jest mleko owcze, a ser produkowany jest w gospodarstwie w górach. Ze względu na tradycyjny sposób produkcji (w szopach pastwiskowych dla owiec zlokalizowanych wysoko w górach) dostosowanie tych pomieszczeń do przepisów unijnych jest trudne lub prawie niemożliwe. Trudne jest również osiągnięcie pełnej zgodności z przepisami dotyczącymi transportu tych produktów z gór do lokalnych sklepów. Czy UE zakazuje produkcji tych produktów?

ODPOWIEDŹ:

Nie, UE uznaje tradycyjne produkty spożywcze za cenne i niezastąpione dziedzictwo państw członkowskich, a tym samym dziedzictwo Unii Europejskiej. Dlatego też w rozporządzeniach w sprawie higieny przewidziano elastyczność w szczególności w zakresie produkcji tego typu produktów, pod warunkiem że są one bezpieczne.

Informacje na temat zasad produkcji sera w gospodarstwie można znaleźć w pytaniu 8.

Pytanie 2:

Kiedy mogę uznać żywność, którą produkuję, za ***artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze*** *i jakie odstępstwa można przyznać w odniesieniu do takiej żywności?*

ODPOWIEDŹ:

Artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze to artykuły spożywcze tradycyjnie wytwarzane w państwach członkowskich, które są:

a) historycznie uznane za produkty tradycyjne lub

b) wytwarzane zgodnie z zarejestrowanymi zaleceniami technicznymi odnoszącymi się do tradycyjnego procesu lub zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji, lub

c) chronione prawem unijnym[1], krajowym, regionalnym lub lokalnym jako tradycyjne produkty spożywcze.

W przypadku tego typu artykułów spożywczych przepisy UE umożliwiają państwom członkowskim **przyznanie odstępstw** w kwestii:

– ogólnych wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do pomieszczeń, w których takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego dla wytworzenia ich cech (w szczególności w pomieszczeniach znajdują się ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi);

– środków dotyczących czyszczenia i dezynfekowania takich pomieszczeń oraz częstotliwości ich stosowania w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń;

– wymogów dotyczących rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywane w szczególności do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów. Przyrządy i sprzęt muszą być stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz systematycznie czyszczone i dezynfekowane.

Jeżeli Państwa produkt spełnia powyższe wymagania i chcą Państwo uzyskać informacje o stosowaniu zasady elastyczności w Państwa kraju, należy skontaktować się z właściwym organem.

Pytanie 3:

[1] Jeśli chodzi o artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze chronione prawem UE, do objęcia przedmiotowymi odstępstwami mogą kwalifikować się artykuły uznane za gwarantowaną tradycyjną specjalność (GTS) zarejestrowane na podstawie rozporządzenia (WE) nr 509/2006 oraz produkowane w tradycyjny sposób artykuły, które posiadają chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) na podstawie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

*Czy istnieje dalsza elastyczność w przypadku stosowania **tradycyjnych metod produkcji**?*

ODPOWIEDŹ:

Tak. Jeżeli artykuły spożywcze produkowane są tradycyjnie w państwach członkowskich i istnieje potrzeba dostosowania innych wymogów niż te, o których mowa w odpowiedzi na pytanie 2, w przepisach UE dopuszcza się możliwość przyjęcia przez państwa członkowskie środków krajowych w celu **dostosowania wymogów** określonych w rozporządzeniach w sprawie higieny.

Jeżeli stosowana przez Państwa metoda produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności jest tradycyjna i chcą Państwo uzyskać informacje o stosowaniu zasady elastyczności w Państwa kraju, należy skontaktować się z właściwym organem.

2.2. Mięso i produkty mięsne

Pytanie 4:

*Prowadzę **sklep mięsny**. Powiedziano mi, że mój sklep musi uzyskać zatwierdzenie i spełniać wszystkie przepisy UE. Czy mógłbym uzyskać informacje o tym, jakie wymagania powinienem spełnić, aby dostosować się do tych przepisów?*

ODPOWIEDŹ:

W rozporządzeniach w sprawie higieny nie ma definicji „sklepu mięsnego". Unijne przepisy dotyczące higieny mają zastosowanie w zależności od działalności faktycznie prowadzonej w zakładach.

Na początku należy sprawdzić, czy wystarczy sama **rejestracja lub zatwierdzenie** (w przypadku rejestracji należy przesłać właściwemu organowi informacje o swoim zakładzie/działalności, ale prowadzenie działalności można rozpocząć od razu; zatwierdzenie oznacza, że po złożeniu takiego wniosku właściwy organ musi odwiedzić i zatwierdzić zakład przed rozpoczęciem działalności). Zakłady zwane potocznie „sklepami mięsnymi", które jedynie dostarczają mięso lub produkty mięsne bezpośrednio konsumentom końcowym (nie zajmując się ubojem zwierząt), uważa się za zakłady detaliczne. W związku z tym wymaga się jedynie ich rejestracji. Zatwierdzenie takich sklepów nie jest wymagane przez przepisy UE.

Państwa członkowskie mogą jednak wymagać zatwierdzenia na poziomie krajowym zgodnie ze swoimi środkami krajowymi. Aby dowiedzieć się, czy obowiązują takie środki krajowe, należy skonsultować się z właściwym organem.

Po drugie, obowiązują pewne **unijne wymogi dotyczące sklepów mięsnych**.

Ogólne wymogi dotyczące higieny mają zastosowanie łącznie z procedurami opartymi na zasadach HACCP. Należy pamiętać, że zwłaszcza w małych sklepach procedury oparte na zasadach HACCP mogą być wdrażane w sposób elastyczny. W ramach współpracy wszystkich państw członkowskich i Komisji opracowano specjalne wytyczne na temat elastyczności we wdrażaniu procedur opartych na zasadach HACCP w przedsiębiorstwach spożywczych na poziomie handlu detalicznego.

Wytyczne te można znaleźć na stronie internetowej DG SANTE oraz w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej pod adresem:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=OJ:C:2020:199:TOC Ponadto w niektórych **państwach członkowskich krajowe wytyczne w zakresie dobrych praktyk** zostały opracowane przez sektory spożywcze i ocenione przez właściwe organy. Z wytycznych tych można korzystać na zasadzie dobrowolności – mogą one posłużyć jako dobre i praktyczne narzędzie wdrażania wymogów dotyczących higieny w przedsiębiorstwach spożywczych. Wszystkie krajowe wytyczne dotyczące dobrych praktyk przesyłane są do rejestru prowadzonego przez Komisję. Rejestr jest publikowany na stronie internetowej DG SANTE pod adresem:

https://webgate.ec.europa.eu/dyna2/hygienelegislation/

Ponadto państwa członkowskie mogą skorzystać z przepisów dotyczących elastyczności i przyjąć środki krajowe w celu **dostosowania wymogów dotyczących budowy, rozplanowania i wyposażenia** sklepów mięsnych.

Pytanie 5:

Mam gospodarstwo, w którym hoduję trzodę chlewną i bydło. Ponadto chciałbym ***dokonywać uboju zwierząt na potrzeby mojego sklepu mięsnego znajdującego się w gospodarstwie****, produkować mięso i niektóre tradycyjne produkty mięsne oraz sprzedawać te produkty w moim sklepie bezpośrednio konsumentom. Zdolność produkcyjna mojego gospodarstwa jest naprawdę niewielka, a wszystkie moje produkty będą wysyłane tylko do mojego sklepu. Uważam, że mój lokal powinien spełniać jedynie wymogi dotyczące sklepów mięsnych. Czy mam rację?*

ODPOWIEDŹ:

Należy spełnić wymagania dotyczące sklepów mięsnych, których objaśnienie przedstawiono w odpowiedzi na pytanie 4.

Wyłącznie produkcja podstawowa i działalność detaliczna nie podlegają zatwierdzeniu zgodnie z rozporządzeniami w sprawie higieny. Ubój zwierząt nie jest produkcją podstawową i nie może być uznany za handel detaliczny. **Działalność ubojowa w gospodarstwie** musi odbywać się zgodnie z odpowiednimi ogólnymi przepisami UE dotyczącymi higieny oraz szczególnymi przepisami UE dotyczącymi higieny w rzeźniach. Pomieszczenia przeznaczone do uboju w gospodarstwie muszą zostać zatwierdzone przez właściwy organ.

Jeżeli **czynności związane z ubojem są wykonywane przez podmioty prowadzące sklepy mięsne**, pomieszczenia przeznaczone do uboju zawsze wymagają zatwierdzenia przez właściwy organ i muszą spełniać wymogi dotyczące rzeźni niezależnie od tego, czy znajdują się w gospodarstwie czy poza nim.

Państwa członkowskie mogą jednak skorzystać z przepisów dotyczących elastyczności i przyjąć środki krajowe w celu dostosowania wymogów w zakresie budowy, rozplanowania i wyposażenia tych zakładów. Aby dowiedzieć się, czy obowiązują takie środki krajowe, należy skonsultować się z właściwym organem.

Ponadto w określonych okolicznościach dozwolone może być ogłuszanie i wykrwawianie niektórych zwierząt w gospodarstwie zgodnie z rozdziałem VIa sekcja I w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Pytanie 6:

*Mam **rzeźnię o małych zdolnościach produkcyjnych**, przy której funkcjonuje zakład rozbioru mięsa. Uważam, że wymaganie od małych zakładów dostarczających mięso wyłącznie lokalnie, aby przestrzegały surowych przepisów unijnych, jest bardzo trudne i niewłaściwe.*

ODPOWIEDŹ:

W 2004 r. uzgodniono z państwami członkowskimi, że wszystkie zakłady (w tym małe rzeźnie i zakłady rozbioru mięsa) mogą wprowadzać żywność na rynek wspólnotowy, pod warunkiem że zostały zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniami w sprawie higieny.

Państwa członkowskie mogą jednak wykorzystać elastyczność przewidzianą w rozporządzeniach w sprawie higieny i w razie potrzeby dostosować wymogi określone w załącznikach do tych rozporządzeń do tego rodzaju zakładu – na przykład dostosować wymogi w zakresie budowy, rozplanowania i wyposażenia.

Oznacza to, że w celu umożliwienia kontynuowania działalności można wprowadzić pewne dostosowania wymogów, które powinny zostać opracowane jako środki krajowe i zgłoszone przez właściwe organy.

Aby dowiedzieć się, czy obowiązują takie przepisy, należy skonsultować się z właściwym organem.

2.3. Mleko i produkty mleczne

Pytanie 7:

*Mam małe gospodarstwo (10 krów) i chciałbym sprzedawać **mleko (surowe) w gospodarstwie i do sklepu w pobliskiej miejscowości**. Jakie wymogi powinienem spełnić?*

ODPOWIEDŹ:

Dojenie i przechowywanie mleka w gospodarstwie klasyfikuje się jako produkcję podstawową, a mleko surowe – jako produkt podstawowy. Z tego powodu pod pewnymi warunkami dopuszcza się wyłączenie tych czynności z zakresu stosowania wymogu unijnego.

Warunki wyłączenia ze stosowania wymogów unijnych w przypadku bezpośrednich dostaw mleka surowego są następujące:

- mleko surowe (nieprzetworzone) dostarcza rolnik lub
- mleko surowe dostarcza się bezpośrednio konsumentom końcowym lub do lokalnego sklepu detalicznego oraz
- mleko surowe dostarcza się w małych ilościach.

Jeżeli mleko surowe dostarcza się w małych ilościach bezpośrednio konsumentom końcowym lub do lokalnego zakładu detalicznego, który dostarcza to mleko bezpośrednio konsumentowi końcowemu, taka działalność jest wyłączona ze stosowania ogólnych i szczególnych wymogów UE dotyczących higieny. Nie ma obowiązku uzyskania zatwierdzenia. Państwa

członkowskie muszą jednak przyjąć środki krajowe dotyczące tych działań. W przypadku gdy nie przyjęto przepisów krajowych lub gdy dana działalność nie jest zgodna z przepisami ustanowionymi na poziomie krajowym, zastosowanie mają ogólne i szczególne wymogi UE dotyczące higieny.

Ponadto mleko surowe musi bez wyjątku pochodzić od stad bydła, w tym bawołów, owiec i kóz, które zgodnie z przepisami UE są oficjalnie wolne od brucelozy bydła, brucelozy owiec i kóz oraz gruźlicy bydła.

Rolnik powinien zatem sprawdzić:

- czy w jego państwie członkowskim przyjęto krajowe środki dotyczące bezpośrednich dostaw mleka surowego;
- jaką ilość uważa się za małą ilość w danym państwie członkowskim i czy można skorzystać z tej możliwości;
- jakie przepisy obowiązują w danym państwie członkowskim.

Pytanie 8:

Mam gospodarstwo, w którym hoduję krowy i ***produkuję ser****. Chcę sprzedawać mój ser w gospodarstwie lub do lokalnego sklepu. Jakie przepisy UE dotyczące higieny żywności muszę spełniać?*

ODPOWIEDŹ:

Zasadniczo ser jest wynikiem przetwarzania mleka surowego lub poddanego obróbce cieplnej – nie jest więc produktem podstawowym, nawet jeśli wytwarza się go w gospodarstwie.

W związku z tym produkcja sera w gospodarstwie musi zasadniczo spełniać odpowiednie ogólne i szczególne wymogi UE dotyczące higieny żywności i **konieczne jest uzyskanie zatwierdzenia**.

Jeżeli jednak ser produkuje się i sprzedaje wyłącznie w gospodarstwie lub na rynku lokalnym (np. cotygodniowy targ, targ rolniczy itp.) bezpośrednio konsumentom końcowym, działalność ta wchodzi w zakres pojęcia handlu detalicznego. Zastosowanie mają zatem wyłącznie ogólne wymogi dotyczące higieny i w tym przypadku nie wymaga się zatwierdzenia.

Ponadto państwa członkowskie mogą skorzystać z przepisów dotyczących elastyczności i przyjąć środki krajowe w celu **dostosowania wymogów w zakresie budowy, rozplanowania i wyposażenia** tych zakładów. Aby dowiedzieć się, czy obowiązują takie środki krajowe, należy skonsultować się z właściwym organem.

Produkty mleczne z mleka surowego muszą bez wyjątku pochodzić od stad bydła, w tym bawołów, owiec i kóz, które zgodnie z przepisami UE są oficjalnie wolne od brucelozy bydła, brucelozy owiec i kóz oraz gruźlicy bydła. Ponieważ jednak istnieją odstępstwa dotyczące serów z mleka surowego o okresie dojrzewania dłuższym niż dwa miesiące, należy skontaktować się z właściwym organem.

2.4. Miód

Pytanie 9:

Jestem pszczelarzem i ***sprzedaję miód z własnej produkcji konsumentom końcowym****. W przyszłości chciałbym dostarczać swój miód do zakładu, w którym miód jest* ***pakowany i dostarczany do sklepów na terenie całego mojego kraju****. Czy jest jakaś różnica w wymaganiach, które muszę spełnić?*

ODPOWIEDŹ:

Pszczelarstwo i produkcję miodu klasyfikuje się jako produkcję podstawową, a miód – jako produkt podstawowy. Dlatego też dostępne jest wyłączenie ze stosowania wymogów rozporządzenia w sprawie higieny, jeżeli spełniono określone poniżej warunki.

Bezpośrednia dostawa miodu jest wyłączona z zakresu stosowania rozporządzeń w sprawie higieny, jeżeli zastosowano następujące zasady:

- miód dostarcza producent lub
- miód dostarcza się bezpośrednio konsumentom końcowym lub do lokalnego sklepu detalicznego, który dostarcza go bezpośrednio konsumentom końcowym, oraz
- miód dostarcza się w małych ilościach.

Oznacza to, że jeżeli miód wytwarza się i sprzedaje wyłącznie w gospodarstwie lub na rynku lokalnym (np. cotygodniowym targu, targu rolniczym itp.) w małych ilościach bezpośrednio konsumentom końcowym, ogólne i szczególne wymogi UE dotyczące higieny nie mają zastosowania i zatwierdzenie nie jest potrzebne. Państwa członkowskie muszą przyjąć środki krajowe dotyczące tych działań. W przypadku gdy nie przyjęto przepisów krajowych lub gdy dana działalność nie jest zgodna z przepisami ustanowionymi na poziomie krajowym, zastosowanie mają ogólne wymogi UE dotyczące higieny.

Należy zatem sprawdzić:

- czy w danym państwie członkowskim przyjęto krajowe środki dotyczące bezpośrednich dostaw miodu;
- jaką ilość miodu uważa się za małą ilość w danym państwie członkowskim i czy można skorzystać z tej możliwości;
- które przepisy mają zastosowanie do konkretnego przypadku.

Inaczej jest w przypadku, gdy chcą Państwo również **dostarczać miód do zakładu, w którym miód jest pakowany** (lub mieszany z innym miodem i pakowany), a następnie **dostarczany do sklepów detalicznych**. Ponieważ zakład pakowania nie jest sklepem detalicznym, zasady dotyczące bezpośredniej dostawy małych ilości miodu (zob. powyżej) nie mają zastosowania.

Do działalności polegającej na dostawie miodu do takiego zakładu zastosowanie mają ogólne wymogi UE dotyczące higieny.

2.5. Owoce i warzywa

Pytanie 10:

Lubię chodzić do lasu, aby zbierać ***jagody i grzyby****. Chciałabym je sprzedawać konsumentom na rynku lokalnym. Czy do tego rodzaju działalności mają zastosowanie jakieś unijne przepisy dotyczące higieny?*

ODPOWIEDŹ:

Zbiór dziko rosnących jagód i grzybów oraz ich transport na rynek lokalny uważa się za produkcję podstawową, a jagody i grzyby – za produkty podstawowe. Z tego powodu pod pewnymi warunkami dopuszcza się wyłączenie tych czynności z zakresu stosowania wymogu unijnego.

Bezpośrednia dostawa jagód i grzybów oraz innych owoców i warzyw jest wyłączona z zakresu stosowania rozporządzeń w sprawie higieny, jeżeli zastosowano następujące zasady:

- jagody i grzyby (nieprzetworzone) dostarcza osoba, która je zebrała, lub
- produkty te dostarcza się bezpośrednio konsumentom końcowym lub do lokalnego sklepu detalicznego oraz
- produkty te dostarcza się w małych ilościach.

Jeżeli produkty podstawowe dostarcza producent (w tym przypadku osoba, która zebrała je w środowisku naturalnym) w małych ilościach bezpośrednio konsumentom końcowym lub do lokalnego zakładu detalicznego, który dostarcza te produkty bezpośrednio konsumentowi końcowemu, taka działalność jest wyłączona ze stosowania ogólnych wymogów UE dotyczących higieny. Państwa członkowskie muszą przyjąć środki krajowe dotyczące tych działań. W przypadku gdy nie przyjęto przepisów krajowych lub gdy dana działalność nie jest zgodna z przepisami ustanowionymi na poziomie krajowym, zastosowanie mają ogólne wymogi UE dotyczące higieny.

Należy zatem sprawdzić:

- czy w danym państwie członkowskim przyjęto krajowe środki dotyczące bezpośrednich dostaw tych produktów;
- jaką ilość uważa się za małą ilość w danym państwie członkowskim i czy można skorzystać z tej możliwości;
- które przepisy mają zastosowanie do konkretnego przypadku.

Należy zwrócić szczególną uwagę na fakt, że w niektórych państwach członkowskich oprócz przepisów w zakresie higieny mogą zostać ustanowione przepisy krajowe dotyczące jakości tych produktów, a także obowiązkowego szkolenia osób, które zbierają takie produkty i wprowadzają je do obrotu.

Pytanie 11:

Prowadzę niewielkie gospodarstwo rolne i ***produkuję soki i dżemy z owoców, które zbieram****. Chciałbym sprzedawać je do sklepów w moim regionie. Czy jest to możliwe?*

ODPOWIEDŹ:

Jeżeli gospodarstwo wykorzystuje swoje zbiory lub ich część (np. jabłka lub śliwki) do produkcji soku owocowego lub dżemu w swoich pomieszczeniach w celu sprzedaży, to takie gospodarstwo wykracza poza poziom produkcji podstawowej. Działalność polegającą na produkcji soku owocowego lub dżemu należy traktować jako działalność po produkcji podstawowej i dlatego podlega ona odpowiednim ogólnym wymogom UE dotyczącym higieny.

Państwa członkowskie mogą jednak skorzystać z przepisów dotyczących elastyczności i przyjąć środki krajowe w celu dostosowania wymogów w zakresie budowy, rozplanowania i wyposażenia tych zakładów. Aby dowiedzieć się, czy obowiązują takie środki krajowe, należy skonsultować się z właściwym organem.