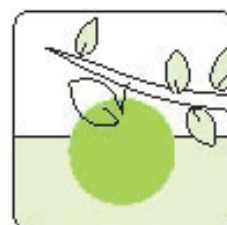


DOKUMENT ROBOCZY SŁUŻB KOMISJI w sprawie interpretacji niektórych przepisów dotyczących elastyczności, przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny Najczęściej zadawane pytania Wytyczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego





KOMISJA EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 12 sierpnia 2010 r.
SEC(2010) 985 wersja ostateczna

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**

SPIS TREŚCI

1.	Wprowadzenie.....	3
2.	Pytania i odpowiedzi.....	4
2.1.	Tradycyjne produkty spożywcze.....	4
2.2.	Mięso i produkty mięsne.....	6
2.3.	Mleko i produkty mleczne.....	8
2.4.	Miód.....	9
2.5.	Owoce i warzywa.....	10

Zastrzeżenie: niniejszy dokument roboczy służb Komisji niekoniecznie odzwierciedla stanowisko Komisji.

1. WPROWADZENIE

Niniejszy dokument powinien być traktowany jako podstawa do lepszego zrozumienia niektórych przepisów dotyczących elastyczności przewidzianych w rozporządzeniach w sprawie higieny i prowadzić do lepszego wykorzystania tych przepisów przez państwa członkowskie. Należy jednak podkreślić, że elastyczność rozporządzeń w sprawie higieny nie ogranicza się do tematów poruszonych w niniejszym dokumencie.

Ponadto należy zauważyć, że niniejszy dokument dotyczy jedynie przepisów przewidzianych w rozporządzeniach w sprawie higieny, nie uwzględniając pozostałego istotnego prawodawstwa, np. wymogów w zakresie zdrowia zwierząt, kontroli pozostałości i etykietowania. Z tego względu, aby w pełni zrozumieć przepisy mające zastosowanie w danej działalności w różnych obszarach, należy skontaktować się z właściwymi organami.

Przepisy dotyczące elastyczności zawarte w rozporządzeniach w sprawie higieny oferują możliwość:

- przyznania:
 - (i) **odstępstwa / zwolnienia** od niektórych wymogów ustanowionych w załącznikach do tych rozporządzeń;
 - (ii) **dostosowania** niektórych wymogów ustanowionych w załącznikach do tych rozporządzeń;
- **wyłączenia** niektórych rodzajów działalności z zakresu stosowania tych rozporządzeń.

Korzystanie z przepisów dotyczących elastyczności wymaga zasadniczo od państw członkowskich przyjęcia środków krajowych.

Podstawowe zasady w wykonywaniu przepisów dotyczących elastyczności to zasada pomocniczości i przejrzystości:

- zgodnie z zasadą przejrzystości każdy projekt środków krajowych musi zostać zgłoszony Komisji i pozostałym państwom członkowskim;
- zgodnie z zasadą pomocniczości najlepsze możliwości znalezienia rozwiązań odpowiednich dla lokalnej sytuacji mają państwa członkowskie.

Niniejsze wytyczne powinny być stosowane łącznie z wytycznymi w sprawie wykonania rozporządzeń w sprawie higieny:

- Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (ogólne wymagania w zakresie higieny);
- Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (szczegółowe wymagania w zakresie higieny dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego);

- Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego.

W wytycznych tych, opublikowanych na stronie internetowej DG SANCO pod adresem podanym poniżej, wyjaśniono definicje i przepisy dotyczące wykonania rozporządzeń w sprawie higieny, w tym przepisy dotyczące elastyczności:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Należy również zwrócić uwagę na dokument „Interpretacja niektórych przepisów dotyczących elastyczności przewidzianych w regulacjach prawnych w sprawie higieny – wytyczne dla właściwych organów”, sporządzonym równoległe z niniejszym dokumentem.

Specyficzne terminy techniczne zastosowane w niniejszym dokumencie i dla celów niniejszego dokumentu znajdują się w tabeli poniżej.

Termin	Interpretacja
Rozporządzenia w sprawie higieny	Rozporządzenia (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004
Ogółe wymogi UE w zakresie higieny	Odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004
Szczegółowe wymogi UE w zakresie higieny	Odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 853/2004

2. PYTANIA I ODPOWIEDZI

2.1. Tradycyjne produkty spożywcze

Pytanie 1:

„W moim kraju istnieje długa tradycja produkcji sera. Surowcem jest mleko owcze, a ser jest produkowany w gospodarstwach w górach. Ze względu na tradycyjny sposób produkcji (w szałasach pasterskich w górach) osiągnięcie przez nie zgodności z przepisami UE jest trudne, wręcz niemożliwe. Podobnie trudne jest osiągnięcie pełnej zgodności z przepisami dotyczącymi transportu tych produktów z gór do miejscowych sklepów. Czy UE zakazuje wytwarzania tych produktów?”

ODPOWIEDŹ:

Nie, UE uważa tradycyjne produkty spożywcze za wartościowe i niepowtarzalne dziedzictwo państw członkowskich, a tym samym za dziedzictwo Unii Europejskiej. Dlatego rozporządzenia w sprawie higieny przewidują elastyczność, w szczególności w przypadku wytwarzania tego typu produktów, pod warunkiem, że są one bezpieczne.

Więcej informacji na temat przepisów dotyczących produkcji sera w gospodarstwie znajduje się w odpowiedzi na pytanie 8.

Pytanie 2:

„Kiedy mogę uznać żywność, którą produkuje, za **artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze** i jakie odstępstwa mogą zostać przyznane dla takiej żywności?”

ODPOWIEDŹ:

Artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze to artykuły tradycyjnie produkowane w państwach członkowskich; produkty te 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 unijnym¹, krajowym, regionalnym lub lokalnym jako tradycyjne produkty spożywcze.

Dla tego typu żywności prawodawstwo UE umożliwi państwom członkowskim **udzielenie odstępstwa** od:

- ogólnych wymogów w zakresie higieny pomieszczeń, w których produkty te poddawane są działaniu otoczenia koniecznego do wytworzenia ich cech (w szczególności w zakresie ścian, sufitów i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające i wykonane z materiału odpornego na korozję, oraz w zakresie naturalnych geologicznych ścian, sufitów i podłóg);
- wymogów dotyczących środków czyszczenia i dezynfekcji takich pomieszczeń oraz częstości, z jaką czyszczenie i dezynfekcja są przeprowadzane w celu uwzględniania charakterystycznej flory otoczenia;
- wymogów dotyczących materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt stosowane do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów. Przyrządy oraz sprzęt muszą być jednakże stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz regularnie czyszczone i dezynfekowane.

Jeżeli Państwa produkt spełnia wymogi opisane powyżej i chcą Państwo dowiedzieć się, w jaki sposób zasada elastyczności stosowana jest w Państwa kraju, należy skontaktować się z właściwym organem.

Pytanie 3:

„Czy zasadę elastyczności można rozszerzyć, jeżeli stosowane są **tradycyjne metody produkcji**?”

ODPOWIEDŹ:

¹ W odniesieniu do artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze chronionych prawem unijnym, do odstępstwa, o którym mowa, mogą kwalifikować się gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS), wpisane do rejestru zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 509/2006, chronione nazwy pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), produkowane w sposób tradycyjny zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006.

Tak. Jeżeli żywność jest tradycyjnie produkowana w państwach członkowskich i istnieje potrzeba dostosowania innych wymogów niż te wymienione w odpowiedzi na pytanie 2, prawodawstwo UE zezwala państwom członkowskim na przyjęcie krajowych środków w celu **dostosowania wymogów** zawartych w rozporządzeniach w sprawie higieny.

Jeżeli Państwa metoda produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności jest tradycyjna i chcą Państwo dowiedzieć się, w jaki sposób zasada elastyczności stosowana jest 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 zostać zatwierdzony i być zgodny z wszystkimi przepisami UE. Które wymogi powinienem spełnić, aby osiągnąć zgodność z tymi przepisami?”*

ODPOWIEDŹ:

W rozporządzeniach w sprawie higieny nie ma definicji „sklepu mięsnego”. Przepisy UE w zakresie higieny mają zastosowanie zależnie od działalności faktycznie prowadzonej w danym zakładzie.

Najpierw muszą Państwo ustalić, czy Państwa przedsiębiorstwo musi zostać tylko **zarejestrowane**, czy **zatwierdzone**. (Rejestracja oznacza, że muszą Państwo wysłać informację do właściwego organu na temat Państwa zakładu / działalności, natomiast zatwierdzenie – że w reakcji na taki wniosek właściwy organ musi odbyć wizytę w Państwa zakładzie i zatwierdzić go przed rozpoczęciem działalności). Zakłady zwykle określane jako „sklep mięsny”, które tylko dostarczają mięso lub produkty mięsne bezpośrednio konsumentowi końcowemu (nie prowadzą uboju zwierząt) uznawane są za zakłady detaliczne. W związku z tym podlegają one tylko rejestracji. Zatwierdzanie takich sklepów nie jest wymagane na mocy prawodawstwa UE.

Jednak państwa członkowskie mogą wymagać zatwierdzenia na szczeblu krajowym zgodnie ze swoimi środkami krajowymi. Istnienie takich krajowych środków można sprawdzić u właściwego organu.

Po drugie, zastosowanie mają niektóre **wymogi UE dotyczące sklepów mięsnych**.

Zastosowanie mają ogólne wymogi w zakresie higieny, w tym procedury HACCP. Należy pamiętać, że szczególnie w małych sklepach procedury HACCP mogą być wdrażane w sposób elastyczny. We współpracy z państwami członkowskimi i Komisją opracowano wytyczne, dające informacje na temat wdrażania procedur HACCP w przedsiębiorstwach sektora spożywczego zależnie od ich wielkości i rodzaju działalności.

Wytyczne te można znaleźć na następującej stronie DG SANCO:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pl.pdf

Ponadto w niektórych państwach członkowskich sektor spożywczy opracował **krajowe wytyczne do dobrych praktyk**, które zostały ocenione przez właściwe organy. Wytyczne te można stosować na zasadzie dobrowolności i mogą one służyć przedsiębiorstwom sektora

spożywczego jako dobre i praktyczne narzędzie wdrażania wymogów w zakresie higieny. Wszystkie krajowe wytyczne do dobrych praktyk wysyłane są do rejestru prowadzonego przez Komisję. Rejestr ten jest publikowany na stronie internetowej DG SANCO:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf

Wreszcie, państwa członkowskie mogą stosować przepisy dotyczące elastyczności i przyjmować krajowe środki w celu **dostosowania wymogów w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia sklepów mięsnych.**

Pytanie 5:

*„Posiadam gospodarstwo trzody chlewnej i bydła. Chciałbym też prowadzić **ubój zwierząt z przeznaczeniem do mojego sklepu mięsnego, znajdującego się w gospodarstwie, produkować mięso i niektóre tradycyjne produkty mięsne i sprzedawać je bezpośrednio w moim sklepie. Wydajność mojego gospodarstwa jest niewielka i wszystkie moje produkty byłyby wysyłane tylko do mojego sklepu. Sądzę, że moje pomieszczenia powinny spełniać jedynie wymogi dla sklepów mięsnych. Czy mam rację?**”*

ODPOWIEDŹ:

Muszą Państwo spełnić wymogi dotyczące sklepów mięsnych, wyjaśnione w odpowiedzi na pytanie 4.

Jednak tylko produkcja podstawowa i działalność detaliczna nie muszą być zatwierdzane zgodnie z rozporządzeniami w sprawie higieny. Ubój zwierząt nie należy do produkcji podstawowej i nie może być traktowany jako działalność detaliczna. **Ubój w gospodarstwie** musi być przeprowadzany zgodnie z odpowiednimi ogólnymi przepisami UE w zakresie higieny i szczegółowymi przepisami UE w zakresie higieny dotyczącymi rzeźni. Rzeźnie w gospodarstwie muszą zostać zatwierdzone przez właściwy organ.

Niezależnie od tego, czy rzeźnie te znajdują w gospodarstwie, czy też nie, muszą zawsze zostać zatwierdzone przez właściwy organ i spełniać wymogi dla rzeźni, jeżeli **ubój przeprowadzany jest przez podmioty prowadzące sklep mięsny.**

Państwa członkowskie mogą jednak stosować przepisy dotyczące elastyczności i przyjmować krajowe środki w celu dostosowania wymogów w zakresie konstrukcji, rozmieszczenia i wyposażenia tych zakładów. Istnienie takich krajowych środków można sprawdzić u właściwego organu.

Pytanie 6:

*„Posiadam **rzeźnię o niewielkiej wydajności** i przylegający do niej zakład rozbioru. Do niedawna moja rzeźnia była zatwierdzona przez właściwy organ zgodnie z przepisami krajowymi. Właściwy organ poinformował mnie jednak, że od 1 stycznia 2010 r. rzeźnia musi zostać zatwierdzona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, w przeciwnym razie będę musiał wstrzymać działalność. Myślę, że wymaganie od małych zakładów dostarczających mięso na rynek lokalny, aby spełniały surowe wymogi UE, nie jest właściwe. Sądzę również, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny otrzymać czas na spełnienie tych wymogów.”*

ODPOWIEDŹ:

W prawodawstwie UE w sprawie higieny nie ma definicji małego przedsiębiorstwa sektora spożywczego; nie ma też specjalnych przepisów odnoszących się tylko do nich. Podejście uzgodnione przez państwa członkowskie w 2004 r. głosi, że wszystkie zakłady (także małe rzeźnie i zakłady rozbioru) mogą wprowadzać żywność do obrotu we Wspólnocie, pod warunkiem że zostały zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniami w sprawie higieny.

Zakładom o małej wydajności, zatwierdzonym na podstawie wcześniejszych przepisów tylko na rynek krajowy, przyznano czteroletni okres przejściowy na spełnienie przepisów UE. Okres ten upływa z dniem 31 grudnia 2009 r. Od dnia 1 stycznia 2010 r. przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą spełniać wymogi UE, także wymogi dotyczące zatwierdzania przez właściwy organ, przewidziane w rozporządzeniach w sprawie higieny.

Państwa członkowskie mogą jednak stosować przepisy dotyczące elastyczności przewidziane w rozporządzeniach w sprawie higieny i – w razie potrzeby – dostosowywać wymogi zawarte w załącznikach do tych rozporządzeń dla tego rodzaju zakładów, na przykład w odniesieniu do wymogów dotyczących konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia.

Oznacza to, że aby zakład mógł kontynuować działalność, muszą zostać wprowadzone pewne zmiany wymogów, które powinny być opracowane jako środki krajowe i notyfikowane właściwym organom.

Istnienie takich przepisów można sprawdzić u właściwego organu.

2.3. Mleko i produkty mleczne

Pytanie 7:

„Posiadam małe gospodarstwo (10 krów) i chciałbym sprzedawać (surowe) mleko w gospodarstwie i do sklepu w pobliskim miasteczku. Jakie wymogi powinienem spełnić?”

ODPOWIEDŹ:

Dojenie i przechowywanie mleka w gospodarstwie uważane jest za produkcję podstawową, a surowe mleko – za produkt podstawowy. Dlatego wyłączenie ze stosowania przepisów UE jest możliwe pod pewnymi warunkami.

Warunki wyłączenia ze stosowania przepisów UE w przypadku bezpośrednich dostaw surowego mleka to:

- Surowe mleko (nieprzetworzone) jest dostarczane przez rolnika, lub
- Surowe mleko jest dostarczane bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub do miejscowego sklepu detalicznego, oraz
- Surowe mleko jest dostarczane w małych ilościach.

Jeżeli surowe mleko jest dostarczane w małych ilościach bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub do miejscowego sklepu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego w mleko konsumenta końcowego, działalność taka jest wyłączona z ogólnych i szczegółowych wymogów UE w zakresie higieny. Nie jest wymagane zatwierdzenie. Państwa członkowskie muszą jednak przyjąć środki krajowe dotyczące tej działalności. Jeżeli przepisy krajowe nie zostały przyjęte lub Państwa działalność nie jest zgodna z przepisami ustanowionymi na

poziomie krajowym, zastosowanie mają ogólne i szczegółowe przepisy UE w zakresie higieny.

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

Powinni zatem Państwo sprawdzić:

- Czy w Państwa kraju zostały przyjęte krajowe środki dotyczące bezpośrednich dostaw surowego mleka;
- Co jest uważane za małą ilość w Państwa kraju i czy mogą Państwo skorzystać z tej możliwości;
- Jakie są przepisy stosowane w Państwa kraju.

Pytanie 8:

*„Posiadam krowy i **produkuję w swoim gospodarstwie ser**. Chciałbym sprzedawać ten ser w gospodarstwie lub do miejscowego sklepu. Jakie wymogi UE dotyczące higieny żywności muszę spełnić?”*

ODPOWIEDŹ:

Zasadniczo ser jest wynikiem przetwarzania surowego mleka lub mleka poddanego obróbce termicznej. Nie jest zatem produktem podstawowym, nawet jeśli jest produkowany w gospodarstwie.

W rezultacie produkcja sera w gospodarstwie musi zasadniczo spełniać odpowiednie ogólne i szczegółowe wymogi UE w zakresie higieny żywności; **potrzebne jest też zatwierdzenie**.

Jeżeli jednak ser jest produkowany i sprzedawany wyłącznie w gospodarstwie lub na lokalnym rynku (np. na cotygodniowym targu, na targu produktów od rolników itd.) bezpośrednio konsumentowi końcowemu, działalność taka jest objęta definicją handlu detalicznego. W takim przypadku zastosowanie mają wyłącznie ogólne wymagania w zakresie higieny i nie jest potrzebne zatwierdzenie.

Oprócz tego państwa członkowskie mogą stosować przepisy dotyczące elastyczności i przyjmować krajowe środki w celu **dostosowania wymogów w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia** tych zakładów. Istnienie takich krajowych środków można sprawdzić u właściwego organu.

Produkty mleczne z mleka surowego muszą pochodzić od stad bydła, w tym stad bawolic, owiec i kóz, które zgodnie z przepisami UE są uznane za urzędowo wolne od brucelozy bydła, brucelozy owiec i kóz oraz gruźlicy bydła. Ponieważ jednak dla sera z mleka surowego dojrzewającego przez okres dłuższy niż dwa miesiące istnieją odstępstwa, powinni Państwo skontaktować się z właściwym organem.

2.4. Miód

Pytanie 9:

*„Jestem bartnikiem i sprzedaję **miód swojej własnej produkcji konsumentowi końcowemu**. W przyszłości chciałbym dostarczać miód do zakładu, gdzie byłby **pakowany i dostarczany do sklepów w całym kraju**. Czy są jakieś różnice w wymogach, które powinienem spełnić?”*

ODPOWIEDŹ:

Pszczelarstwo i produkcja miodu uważane są za produkcję podstawową, a miód jest uważany za produkt podstawowy. Dlatego wyłączenie z rozporządzeń w sprawie higieny możliwe jest pod następującymi warunkami:

Bezpośrednie dostarczanie miodu jest wyłączone z zakresu stosowania rozporządzeń w sprawie higieny, jeżeli spełnione zostały następujące warunki:

- Miód jest dostarczany przez producenta, lub
- Miód jest dostarczany bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub do miejscowego sklepu detalicznego, zaopatrującego bezpośrednio konsumenta końcowego, oraz
- Miód jest dostarczany w małych ilościach.

Oznacza to, że jeżeli miód jest produkowany i sprzedawany wyłącznie w gospodarstwie lub na lokalnym rynku (np. na cotygodniowym targu, na targu produktów od rolników itd.) w małych ilościach bezpośrednio konsumentowi końcowemu, nie mają zastosowania ogólne ani szczegółowe wymogi UE w zakresie higieny i nie jest wymagane zatwierdzenie. Państwa członkowskie muszą przyjąć środki krajowe dotyczące tej działalności. Jeżeli przepisy krajowe nie zostały przyjęte lub Państwa działalność nie jest zgodna z przepisami ustanowionymi na poziomie krajowym, zastosowanie mają ogólne wymogi UE w zakresie higieny.

Należy zatem sprawdzić:

- Czy w Państwa kraju zostały przyjęte krajowe środki dotyczące bezpośredniego dostarczania miodu;
- Co jest uważane za małą ilość miodu w Państwa kraju i czy mogą Państwo skorzystać z tej możliwości;
- Jakie przepisy mają zastosowanie w Państwa przypadku.

Jeżeli chcą Państwo również **dostarczać miód do zakładu, w którym miód jest pakowany** (lub mieszany z innym miodem i pakowany), a następnie **dostarczany do sklepu detalicznego, sytuacja** się zmienia. Ponieważ zakład pakujący nie jest sklepem detalicznym, przepisy dotyczące bezpośredniego dostarczania małych ilości miodu (zob. wyżej) nie mają zastosowania.

Do Państwa działalności jako dostawcy miodu do takiego zakładu zastosowanie mają ogólne wymogi UE w zakresie higieny.

2.5. Owoce i warzywa

Pytanie 10:

*„Lubię chodzić do lasu zbierać **jagody i grzyby**. Chciałbym sprzedawać je na miejscowym targu. Czy obejmują mnie przepisy UE w zakresie higieny?”*

ODPOWIEDŹ:

Zbieranie jagód i grzybów w lesie oraz ich transport na rynek lokalny uważane jest za produkcję podstawową, a jagody i grzyby – za produkty podstawowe. Dlatego wyłączenie ze stosowania przepisów UE jest możliwe pod pewnymi warunkami.

Bezpośrednie dostarczanie jagód i grzybów, a także innych owoców i warzyw, jest wyłączone z zakresu stosowania rozporządzeń w sprawie higieny, jeżeli spełniono następujące warunki:

- Jagody i grzyby (nieprzetworzone) są dostarczane przez osobę, która jest zebrała, lub
- Produkty te dostarczane są bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub do miejscowego sklepu detalicznego, oraz
- Produkty te dostarczane są w małych ilościach.

Jeżeli produkty podstawowe są dostarczane przez producenta (w tym przypadku przez osobę, która je zebrała w lesie) w małych ilościach bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub do miejscowego zakładu detalicznego, bezpośrednio zaopatrującego w te produkty konsumenta końcowego, taka działalność jest wyłączona z ogólnych wymogów UE w zakresie higieny. Państwa członkowskie muszą przyjąć środki krajowe dotyczące tej działalności. Jeżeli przepisy krajowe nie zostały przyjęte lub Państwa działalność nie jest zgodna z przepisami ustanowionymi na poziomie krajowym, zastosowanie mają ogólne wymogi UE w zakresie higieny.

Należy zatem sprawdzić:

- Czy w Państwa kraju zostały przyjęte krajowe środki dotyczące bezpośredniego dostarczania tych produktów;
- Co jest uważane za małą ilość w Państwa kraju i czy mogą Państwo skorzystać z tej możliwości;
- Jakie przepisy mają zastosowanie w Państwa przypadku.

Należy zwrócić szczególną uwagę na fakt, że w niektórych państwach członkowskich, oprócz przepisów UE w zakresie higieny, obowiązywać mogą krajowe przepisy dotyczące jakości tych produktów lub przepisy dotyczące obowiązkowych szkoleń dla osób zbierających te produkty i wprowadzających je do obrotu.

Pytanie 11:

*„Prowadzę niewielkie gospodarstwo rolne i **produkuję sok oraz dżem z owoców z moich zbiorów**. Chciałbym sprzedawać je do sklepów w moim regionie. Czy to możliwe?”*

ODPOWIEDŹ:

Jeśli zbiory gospodarstwa lub ich część (np. jabłka lub śliwki) są wykorzystywane do produkcji soku owocowego lub dżemu na terenie gospodarstwa w celu sprzedaży, gospodarstwo takie prowadzi działalność wykraczającą poza zakres produkcji podstawowej. Produkcja soku owocowego lub dżemu jest uznawana za działalność następującą po produkcji podstawowej, a zatem podlega odpowiednim ogólnym wymogom UE w zakresie higieny.

Państwa członkowskie mogą jednak stosować przepisy dotyczące elastyczności i przyjmować krajowe środki w celu dostosowania wymogów w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia tych zakładów. Istnienie takich krajowych środków można sprawdzić u właściwego organu.

