



Henryk Kraczewski
Powiatowy Inspektorat
Weterynarii w Kościanie



TOWARZYSTWO
BARTNIKÓW
W ŚMIGLU

I. Dobra praktyka pszczelarska

II. Rolniczy handel detaliczny



Poradnik pszczelarski

Podstawowe pojęcia w Dobrej Praktyce Pszczelarskiej

1. Atest

Dokument wystawiony przez instytucję upoważnioną do oceny jakości wyrobów poświadczający, że dany wyrób lub usługa spełnia ustalone normy i może podlegać sprzedaży;

2. Dobra Praktyka Higieniczna

(Good Hygienic Practice - GHP) - działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności;

3. Miód

Naturalny słodki produkt wytwarzany przez pszczoły miodne *Apis mellifera* poprzez łączenie własnych wydzielin z nektarem roślin lub wydzielin żywych części roślin lub wydalin owadów ssących soki żywych części roślin, składowany, odparowywany i pozostawiony do dojrzewania w plastrach.



4. Pracownia do pozyskiwania miodu

Pomieszczenie technologiczne, w którym prowadzi się prace związane z pozyskiwaniem i obróbką miodu (w nomenklaturze urzędowej określa się ją mianem „zakładu”, a pszczelarz go prowadzący kwalifikuje się do określenia „podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze”). Pomieszczenie to bywa nazywane potocznie pracownią miodową;

5. Podręczna pracownia pasieczna

Pomieszczenie pomocnicze, w którym wykonuje się prace związane z obsługą rodzin pszczelich i przechowywania sprzętu pszczelarskiego;



6. Rolniczy Handel Detaliczny

Uproszczona forma prowadzenia sprzedaży, z którym wiążą się pewne ograniczenia dotyczące odbiorcy końcowego oraz terytorium.

7. Sprzedaż bezpośrednia

Alternatywna, uproszczona forma pozyskiwania i sprzedaży produktów rolnych w tym miodu, która wiąże się ograniczeniami dotyczącymi odbiorcy końcowego oraz terytorium.



Poradnik pszczelarski

3. Miód i inne produkty pszczelarskie są kwalifikowane jako produkcja pierwotna (podstawowa).

Czyli wszelka działalność w zakresie pszczelarstwa jest uznawana za produkcję podstawową. Obejmuje to chów i hodowlę pszczół (nawet jeśli w zakresie tej działalności jest posiadanie rodzin pszczelich oddalonych od gospodarstwa pszczelarza), zbiór miodu, wirowanie miodu oraz jego pakowanie w gospodarstwie pszczelarza.

Inne działania prowadzone poza gospodarstwem pszczelarza (np. wirowanie lub pakowanie miodu), w tym działania prowadzone w imieniu pszczelarzy przez zakłady spółdzielcze czy spółki prawa handlowego, nie są objęte zakresem produkcji podstawowej.

Przykłady produktów podstawowych: ziemniak, kapusta (głowa), zboże (ziarno).

Przykłady produktów przetworzonych: frytki, kapusta siekana, mąka.



Miód kremowany – produkt podstawowy, czy przetworzony?



Nie ma tu mowy o zmianie charakteru produktu, należy więc uznać, że miód kremowany wciąż jest produktem podstawowym – powietrze w miodzie jest jego elementem składowym.



Propolis (wyciąg alkoholowy) –
produkt podstawowy czy
przetworzony ?



Kit pszczeni (propolis) w naturze nie posiada w sobie alkoholu etylowego.

Propolis – wyciąg alkoholowy nie jest postacią pierwotną (podstawową) – produktem pozyskanym od pszczoł. Jest produktem przetworzonym przez człowieka.



Miód z dodatkiem pyłku – produkt podstawowy czy przetworzony ?



W każdym miodzie elementem składowym jest pyłek kwiatów zebranych wraz z nektarem - nie ma tu mowy o zmianie charakteru produktu, należy więc uznać, że miód z pyłkiem wciąż jest produktem podstawowym (mieszaniną produktów podstawowych).



Rolniczy Handel Detaliczny

Zakres stosowania przepisów higieny:

1. Gospodarstwa rodzinne mogą rozpocząć działalność w ramach rolniczego handlu po uprzedniej rejestracji u powiatowego lekarza weterynarii (produkty pochodzenia zwierzęcego lub żywność zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, tj. żywność złożona).
2. RHD na gruncie przepisów krajowych zastosowanie mają przepisy ogólne dotyczące higieny.
3. Z punktu widzenia miejsca produkcji istotna jest możliwość wykorzystania w tej formie działalności pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, co oznacza, że w tym wariancie możemy użyć np. kuchni do wirowania i rozlewania miodu.
4. Należy jednak pamiętać, że w trakcie odsklepiania, wirowania i rozlewania miodu, pomieszczenie to powinno być wyłączone z użytku dla innych domowników.



Najważniejsze uwarunkowania RHD:

1. Co najmniej 50% produkcji pochodzi z własnych upraw, hodowli lub chowu. W tym miejscu warto zasygnalizować, że w ramach RHD możliwe jest też wytwarzanie produktów przetworzonych na bazie własnego miodu oraz produktów nabytych:

- a) Maksymalna ilość żywności, w tym gotowe posiłki (potrawy), zawierająca jednocześnie środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego – 2400 kg;
- b) Maksymalna ilość gotowych posiłków (potraw) z produktów pochodzenia zwierzęcego – 1400 kg.



Rolniczy Handel Detaliczny

2. Ilość produktów pszczelich nieprzetworzonych określono w zależności od liczby rodzin pszczelich posiadanych przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny

- do 5 rodzin pszczelich – 150 kg
- do 10 rodzin pszczelich – 300 kg
- do 20 rodzin pszczelich – 600 kg
- do 30 rodzin pszczelich – 900 kg
- do 40 rodzin pszczelich – 1200 kg
- do 50 rodzin pszczelich – 1500 kg
- do 60 rodzin pszczelich – 1800 kg
- do 70 rodzin pszczelich – 2100 kg
- do 80 rodzin pszczelich – 2400 kg,

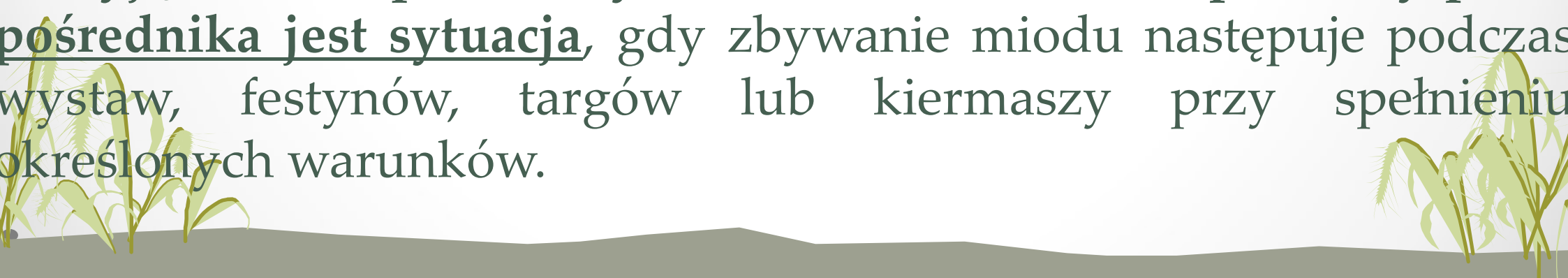
- Limit przychodów zwolniony z podatku z takiej sprzedaży opiewa na kwotę 40 000 zł (powyżej tej kwoty możemy wybrać korzystne oprocentowanie w wysokości 2% od przychodu).



Rolniczy Handel Detaliczny

3. W ramach RHD możliwa jest sprzedaż wyłącznie na rzecz konsumenta finalnego oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenia produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem (czyli z wyłączeniem hurtowni i pośredników).

4. Wyjątkiem dopuszczanym w RHD w zakresie sprzedaży przez pośrednika jest sytuacja, gdy zbywanie miodu następuje podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy przy spełnieniu określonych warunków.



5. Należy przestrzegać obowiązku dokumentowania ilości zbywanej żywności.
6. W przypadku zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący RHD istnieje nakaz oznakowania miejsca sprzedaży.
7. Nie ma konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną.



Dziękuję za uwagę !

