

# Rolniczy handel detaliczny

## - zasady funkcjonowania

---



# Rolniczy handel detaliczny

Ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników

# Rolniczy handel detaliczny definicja

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 3 ust. 3 pkt 29b)

„rolniczy handel detaliczny – handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na:

- a) produkcji żywności zawierającej co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz
- b) zbywaniu żywności, o której mowa w lit. a, konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002, lub zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

**art. 3 ust. 7 rozporządzenia WE nr 178/2002** "handel detaliczny" oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie;

**art. 3 ust. 18 rozporządzenia WE nr 178/2002** "konsument finalny" oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego.

# Rolniczy handel detaliczny definicja

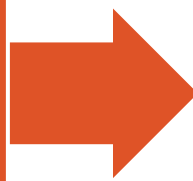
Podstawowym warunkiem prowadzenia RHD jest wymóg dotyczący składników żywności, tj. żywność musi zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu.

podlegają urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności przeprowadzanej odpowiednio przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej



Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego

nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne



są prowadzone zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia nr 178/2002 i rozporządzenia nr 852/2004 oraz przepisami Unii Europejskiej wydanymi w trybie tych rozporządzeń



# Zbywanie żywności w ramach rhd

do zakładów  
prowadzących  
handel  
detaliczny z  
przeznaczeniem  
dla konsumenta  
finalnego

- wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, z tym że w przypadku żywności będącej produktem pochodzenia zwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego – wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.
- zbywanie ww. zakładom może odbywać się w ramach określonych limitów .
- Obowiązek dokumentacji umożliwiającej określenie ilości zbywanej żywności

# Zbywanie żywności w ramach rhd

konsumentom  
finalnym

- może odbywać się bez ograniczeń ilościowych i obszarowych

# Zbywanie żywności w ramach rhd

nie może być  
dokonywane z  
udziałem  
pośrednika

- Wyjątek: zbywanie tej żywności odbywa się podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, a pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność, wyprodukowaną w ramach rhd.



# Miejsce zbywania żywności – obowiązek oznakowania

- 1) napis „rolniczy handel detaliczny”;
- 2) dane obejmujące:
  - a) imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
  - b) adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
  - c) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany.



# Rolniczy handel detaliczny - nadzór

1) nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej) - powierzony został Inspekcji Weterynaryjnej.



2) nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) żywności pochodzenia niezwierzęcego - pozostał w kompetencjach organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



3) nadzór nad jakością żywności wytworzonej w ramach RHD powierzony został Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



# Rolniczy handel detaliczny -

obowiązek rejestracji (bez obowiązku zatwierdzenia):



➤ U państwowego powiatowego inspektora sanitarnego (w przypadku produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego)



➤ U powiatowego lekarza weterynarii (w przypadku produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, tzw. „żywności złożonej”).

# Rolniczy handel detaliczny

Zbywana żywność musi być dokumentowana w sposób umożliwiający określenie ilości zbywanej żywności

| Numer kolejnego wpisu | Datę uzyskania przychodu | Kwotę przychodu | przychód narastająco od początku roku | Ilość i rodzaj przetworzonych produktów |
|-----------------------|--------------------------|-----------------|---------------------------------------|---|
| 1                     | 10.09.2019               | 70,00 zł        | 70,00 zł                              | 1 kg ser podpuszczkowy                  |
| 2                     | 15.09.2019               | 35,00 zł        | 105,00 zł                             | 0,5 kg ser podpuszczkowy                |
| ...                   |                          |                 |                                       |   |

Dzienne przychody ewidencjonowane są w dniu sprzedaży

Ewidencję przechowuje się przez 2 lata.

# Bezpieczeństwo żywności

Wszystkie podmioty gospodarcze, prowadzące działalność polegającą na produkcji i obrocie żywnością, podlegają ogólnym zasadom prawa żywnościowego, każdy działający w branży spożywczej przedsiębiorca ma obowiązek przestrzegania przepisów prawnych, regulujących wymagania w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.



# Wymagania higieniczne

- Przy produkcji i zbywaniu żywności w ramach działalności rolniczy handel detaliczny należy spełnić wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego,
- powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę.



# Wymagania higieniczne

Produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, rolniczego handlu detalicznego oraz ich sprzedaż może odbywać się:

- ❖ w odrębnym, specjalnie do tego celu wybudowanym budynku, lub
- ❖ w dostosowanym pomieszczeniu (gospodarczym lub mieszkalnym, np. tzw. „letnia kuchnia”), używanym wyłącznie do tego celu, lub
- ❖ w pomieszczeniu używanym głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek (np. kuchnia).

# Wymagania higieniczne

W przypadku gdy:

- produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), obowiązują wymogi określone w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne) rozporządzenia nr 852/2004.
- produkcja prowadzona jest w pomieszczeniach innych niż używanych głównie jako prywatne domy obowiązuje rozdział I, II załącznika II, który ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc do których stosuje się rozdział III rozporządzenia nr 852/2004.



## **Wymagania ogólne dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek:**

- projekt i konstrukcja zapewnia utrzymywanie pomieszczeń w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia żywności, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki,
- zapewniony dostęp do urządzeń, aby utrzymać właściwą higienę personelu ( sprzęt do higienicznego mycia i suszenia rąk, urządzenia sanitarne i przebieralnie),
- powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji; wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów,
- zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- zapewnić odpowiednie warunki dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);
- zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;
- przechowywanie żywności powinno zapewnić zachowanie łańcucha chłodniczego, jeśli to wymagane.

# Wymagania rozporządzenia nr 852/2004,

## **Dokumentacja – proporcjonalna do charakteru i rozmiaru produkcji, np.:**

- plan i zapisy dot. sprzątania i dezynfekcji,
- receptury,
- karty/ zapisy dot. kontroli przebiegu procesu produkcyjnego w zależności od jego specyfiki,
- kontrola czasu pasteryzacji
- szkolenia personelu,
- orzeczenia lekarskie,
- ilości surowca z własnych upraw **oraz ewidencja produktów zakupionych,** wykorzystanych w produkcji danej partii produktu końcowego.



## Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwierzęcego pochodzenia w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw oraz w ramach rolniczego handlu detalicznego

- dokument, który stanowi wytyczne dobrej praktyki higienicznej (ang. Good Hygiene Practice-GHP) i produkcyjnej do stosowania przy produkcji w warunkach domowych środków spożywczych niezwierzęcego pochodzenia o niskim ryzyku. Wytyczne obejmują produkcję żywności z wykorzystaniem surowców roślinnych pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu). Dotyczą one procesu produkcji / przetwarzania żywności, który odbywa się przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego **w kuchni domowej z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu.**

Wytyczne te nie stanowią prawa, a są jedynie materiałem pomocniczym we wdrożeniu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji żywności.

# Znakowanie

Żywność opakowana sprzedawana w rolniczym handlu detalicznym musi oznakowana zgodnie z rozporządzeniem WE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Wymagania określone rozporządzeniem obowiązują wprost w stosunku do wszystkich grup producentów dostarczających wyroby konsumentom i nie przewiduje się w tym zakresie wyłączeń dla działalności rolniczego handlu detalicznego.

Alternatywny jest tylko obowiązek znakowania wartością odżywczą.

# Przykładowe etykiety

**CHLEB**  
RAZOWY MIESZANY  
ZE SŁONECZNIKIEM (10%) I SIEMIENIEM LNIANYM (7%)  
500 g

Składniki: mąka razowa **pszenna**, mąka razowa **żytnia**, słonecznik, siemię lniane, woda, sól.

Należy spożyć do: 00.00.0000  
Przechowywać w suchym miejscu.

Gospodarstwo  
„Chlebkowo”  
ul. Bułkowa 000  
00-000 Chlebowo

może zawierać orzechy laskowe

8

Pan i Pani Pszczółkowscy  
ul. Miodna 123  
00-000 Miody



**MIÓD**  
nektarowy  
gryczany  
450 g

Kraj pochodzenia: Polska

Najlepiej spożyć przed: 00.00.0000

Przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku.  
Chronić przed światłem słonecznym.  
Krystalizacja miodu jest naturalnym procesem.

Weterynaryjny  
numer  
identyfikacyjny

5

# Podatek dochodowy

Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych :

Wolne od podatku dochodowego są przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, do kwoty **100 000 zł** rocznie jeżeli:

- przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż nie odbywa się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze, z wyłączeniem uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tych zwierząt, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przemiału zbóż, wytłoczenia oleju lub soku oraz sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów i kiermaszy;
- jest prowadzona ewidencja sprzedaży,
- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody.

# Podatek dochodowy

- Zwolnienie z podatku dochodowego nie dotyczy przychodów ze sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów.



# Podatek dochodowy

Ewidencja sprzedaży prowadzona na potrzeby rozliczenia podatkowego.

- Ewidencja sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych prowadzona jest za każdy rok podatkowy i musi zawierać, co najmniej:
  - numer kolejnego wpisu,
  - datę uzyskania przychodu,
  - kwotę przychodu,
  - przychód narastająco od początku roku,
  - ilość i rodzaj przetworzonych produktów.
- Dzielne przychody ewidencjonowane są w dniu sprzedaży.
- Ewidencja musi być dostępna w miejscu sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych



# Podatek dochodowy

Uzyskany w roku podatkowym przychód powyżej kwoty 100 000 zł podatnik może opodatkować ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym.

Ryczałt wynosi 2% ewidencjonowanych przychodów i obowiązuje przy przychodach przekraczających 100 000 zł i nie więcej niż równowartość w złotych 250 tys. euro.

Kontakt:

PODR Boguchwała

Tel. 17 8701500, 17 8701558

