Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Karniowicach

Rejestracja produktów tradycyjnych i regionalnych

Karniowice 2016

Opracowanie:
Dział Gospodarstwa Wiejskiego Agroturystyki i Przetwórstwa
MODR Karniowice

Konsumenci coraz częściej szukają żywności wysokiej jakości, która jednocześnie wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Kryteria te spełniają produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami w wielu regionach Małopolski, gdzie zachowały się stare odmiany roślin i rasy zwierząt, a żywność wytwarzana jest tradycyjnymi metodami. Dziś w dobie chemizacji całego procesu wytwarzania i przetwarzania żywności, produkty tradycyjne stanowią dla konsumentów alternatywę w stosunku do produktu wytwarzanego metodami przemysłowymi. Produkty tradycyjne i regionalne uzyskują wysokie ceny i przynoszą producentom wyższe dochody. Ich wytwarzanie i sprzedaż aktywizują gospodarczo region, podnoszą jego atrakcyjność, wzmacniają lokalną tożsamość, kształtują wizerunek regionu stanowią część bogactwa kulturowego małopolskich obszarów wiejskich, przyczyniając się do poprawy jego konkurencyjności oraz promocji tradycyjnych specjałów.

Produkty Tradycyjne

Produkty tradycyjne – są to produkty rolne i środki spożywcze, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za metody te uważa się metody wykorzystywane, od co najmniej 25 lat.

Prawo do wpisu na **Listę Produktów Tradycyjnych** mają produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Podstawą rejestracji jest tradycja wytwarzania i szczególna oraz niepowtarzalna jakość związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji i sposobami przetwarzania, które gwarantują wysoką jakość otrzymanego produktu.

Lista Produktów Tradycyjnych:

⇒ służy rozpowszechnianiu informacji dotyczących wytwarzania produktów tradycyjnych,

⇒ stwarza wytwórcom produktów tradycyjnych możliwość ubiegania się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych (weterynaryjnych, higienicznych lub sanitarnych). Odstępstwa te muszą wynikać ze stosowania przez producentów niezmiennych, tradycyjnych metod wytwarzania. Udzielenie tego typu odstępstw nie może wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu,

⇒ pogłębia wiedzę konsumentów na temat tradycyjnej żywności i dziedzictwa kulturowego,

⇒ na listę wpisane są produkty, a nie producenci.

Na listę produktów tradycyjnych mogą zostać wpisane produkty rolne i środki spożywcze, o których mowa w załączniku I do Traktatu Ustanawiającego Wspólnotę Europejską, w załącznikach do rozporządzenia **nr 509/06/EWG** lub w załączniku do rozporządzenia **510/06/EWG** oraz napoje spirytusowe, o których mowa w Rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych. Produkty wpisane na listę produktów tradycyjnych podzielono według następujących kategorii:

a) sery i inne produkty mleczne,

b) mięso świeże oraz produkty mięsne,

c) produkty rybołówstwa, w tym ryby,

d) warzywa i owoce (przetworzone i nie),

e) wyroby piekarnicze i cukiernicze,

f) oleje i tłuszcze (masło margaryna, oleje itp.),

g) miody,

h) gotowe dania i potrawy,

i) napoje (alkoholowe i bezalkoholowe),

j) inne produkty.

Wniosek o wpis na listę produktów tradycyjnych musi być sporządzony zgodnie ze wzorem określonym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Roz-

woju Wsi z dnia 22 marca 2005 roku w sprawie wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych.

Wniosek powinien zawierać:

1. nazwę oraz siedzibę i adres albo imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy
2. adres do korespondencji
3. opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego zawierający:
    a. nazwę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
    b. rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
    c. charakterystykę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
    d. podstawowe informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
    e. metodę produkcji.

Wniosek należy złożyć do marszałka województwa na terenie, którego producent jest zameldowany lub jest zarejestrowany zakład. W przypadku zameldowania producenta w innym województwie niż jest zarejestrowany zakład produkujący dany produkt decyduje o wyborze właściwego miejscowo marszałka.

Do wniosku należy załączyć:

⇒ streszczenie,
⇒ kserokopię dokumentów (faktury, wycinki z gazet, poświadczenia etnograficzne itp.),
⇒ w przypadku załączenia zdjęć produktu producent załącza oświadczenie dotyczące przekazania praw do zdjęcia Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
⇒ nośnik elektroniczny z nagranym wnioskiem i ewentualnym zdjęciem.

Wzór wniosku:

Załącznik do rozporządzenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 22 marca 2005 r. (poz. 509)

WNIOSEK O WPIS NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

I. Dane wnioskodawcy[1)]

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

3. Adres do korespondencji:

Telefon:	
Faks:	
E-mail:	

[1)] Zgodnie z art. 49 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) z wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na listę produktów tradycyjnych mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

II. Opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego

1. Nazwa produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

2. Rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Należy zaznaczyć krzyżykiem rodzaj, do którego należy produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

1.	Sery i inne produkty mleczne	
2.	Mięso świeże oraz produkty mięsne	
3.	Produkty rybołówstwa, w tym ryby	
4.	Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)	
5.	Wyroby piekarnicze i cukiernicze	
6.	Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)	
7.	Miody	
8.	Gotowe dania i potrawy	
9.	Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)	
10.	Inne produkty	

3. Charakterystyka produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Wygląd (zewnętrzny i na przekroju)	
Kształt (zewnętrzny i na przekroju)	
Wielkość	
Barwa (zewnętrzna i na przekroju)	
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	
Smak i zapach	
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	
Deklarowane poziomy np.: zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki	
Inne dodatkowe informacje dotyczące charakterystyki produktu rolnego lub środka spożywczego	

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.

4. Surowce wykorzystywane do produkcji produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego:

Informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelę.

5. Metoda produkcji:

Etapy wytworzenia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych technik, umiejętności i narzędzi.

Etap 1 –
Etap 2 –
Etap 3 –
Etap 4 –
Etap 5 –
Etap 6 –
Etap …

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Czy metoda produkcji produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju alkoholowego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

TAK ☐ **NIE** ☐

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ na jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego wynikające ze stosowania tradycyjnej metody produkcji.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

6. Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego.

Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii wytwarzania produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, w tym historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.) potwierdzające wykorzystywanie metody produkcji co najmniej od 25 lat.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

7. Informacje dodatkowe:

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

8. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Lp.	Nazwa dokumentu

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelkę.

9. Data:		**10. Podpis:**	

Produkty Regionalne

Produkty regionalne to takie, które można wytwarzać tylko w niektórych regionach UE, a ich nazwa i technologia wytwarzania są prawnie chronione. Są wytwarzane na konkretnym terenie, gdyż jego cechy związane są z warunkami istniejącymi na danym terenie. Unijny system ochrony nazw pochodzenia **(ChNP)**, ochrony oznaczeń geograficznych **(ChOG)** oraz świadectwa specyficznego charakteru **(GTS)** stwarza dla wielu producentów możliwość wyróżnienia swoich wyrobów spośród masowej konkurencji i konwencjonalnej produkcji

1. Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

Zgodnie z definicją podaną w art. 2 ust. 1a rozporządzenia Rady nr 510/06 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i artykułów spożywczych nazwa pochodzenia oznacza nazwę regionu, określonego miejsca, lub w wyjątkowych przypadkach, kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego: pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie, oraz którego produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym.

Symbol graficzny przyznawany produktom oznaczonym chronioną nazwą pochodzenia

2. Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

Zgodnie z definicją podaną w art. 2 ust. 1b rozporządzenia Rady nr 510/06 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i artykułów spożywczych oznaczenie geograficzne oznacza nazwę regionu, określonego miejsca, lub w wyjątkowych przypadkach, kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego: pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, oraz którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu, oraz którego produkcja lub przetwarzanie lub przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym.

Symbol graficzny przyznawany produktom oznaczonym chronionym oznaczeniem geograficznym

3. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

Zgodnie z definicją podaną w art. 2 ust. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, specyficzny charakter oznacza cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej kategorii. Specyficzny charakter nie może ograniczać się do składu jakościowego lub ilościowego, lub do sposobu produkcji określonego w przepisach wspólnotowych lub krajowych, w normach ustalonych przez organy normalizacyjne lub w normach nieobowiązkowych; zasada ta jednak nie ma zastosowania w przypadku, gdy wyżej wymienione przepisy lub normy zostały ustanowione w celu określenia specyfiki produktu. Gwarantowana tradycyjna specjalność oznacza tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy uznany przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter poprzez jego rejestrację zgodnie z ww. rozporządzeniem.

Symbol gwarantowanej specjalności tradycyjnej dołączony do produktu lub opakowania

Procedury rejestracji nazw, jako chronionych oznaczeń geograficznych lub chronionych nazw pochodzenia oraz zasady rejestracji nazw, jako gwarantowane tradycyjne specjalności na szczeblu unijnym są do siebie bardzo zbliżone i przebiegają dwuetapowo. Etap pierwszy prowadzony jest w kraju członkowskim, drugi natomiast na poziomie Komisji Europejskiej.

Procedury rejestracji w UE

Pierwszym krokiem, jaki powinni uczynić producenci jest złożenie odpowiednio sporządzonego wniosku o rejestrację do właściwego organu państwa członkowskiego (Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi). Do składania wniosku o rejestrację uprawniona jest tylko grupa. W myśl przepisów unijnych grupa oznacza jakiekolwiek stowarzyszenie rolników, producentów lub przetwórców zajmujących się wytwarzaniem tego samego produktu rolnego lub spożywczego.

Władze Państwa Członkowskiego są zobowiązane do dokładnego sprawdzenia wniosku, zarówno pod względem formalnym jak i merytorycznym przed przesłaniem go do Komisji Europejskiej. Wnioski, które nie budzą zastrzeżeń w państwie członkowskim mogą być przekazane na poziom unijny.

Po sprawdzeniu złożonego wniosku pod kątem formalnym publikuje się jego skróconą specyfikację na stronach internetowych oraz w dzienniku urzędowym ministra. Każda osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, której interesu gospodarczego lub prawnego dotyczy postępowania może, bowiem złożyć zastrzeżenie do wniosku o rejestrację.

Złożony wniosek oraz ewentualne wniesione zastrzeżenia przekazywane są Radzie do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, która jest organem opiniodawczo – doradczym Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gdy wniosek i zastrzeżenia są zasadne Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wzywa wnioskodawcę oraz wnoszącego zastrzeżenie do złożenia w wyznaczonym terminie uzgodnionego wniosku o rejestrację. Wniosek ponownie przekazywany jest Radzie i jeśli spełnia wszystkie wymagania przekazywany jest do Komisji Europejskiej.

Przesłany wniosek jest analizowany i oceniany. Komisja ma prawo zwrócić się do władz państwa członkowskiego z prośbą o uzupełnienie lub doprecyzowanie informacji w nim zawartych. Po przeprowadzeniu oceny streszczenie specyfikacji publikowane jest w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich. Producenci innych państw członkowskich mogą zgłosić zastrzeżenia, co do rejestracji. W przypadku złożenia zastrzeżenia, państwa, z którego pochodzi wniosek i to, które złożyło zastrzeżenia są zobowiązane do znalezienia satysfakcjonującego rozwiązania i sporządzenia wspólnego wniosku. Po ostatecznym rozstrzygnięciu przez wszystkich sporów nazwa produktu jest rejestrowana i umieszczana w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub też w rejestrze Świadectw Specyficznego Charakteru.

POZIOM KRAJOWY	
Złożenie wniosku do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi	
Ocena formalna wniosku	14 dni
Publikacja wniosku = możliwość wniesienia zastrzeżenia	5 miesięcy
Ocena merytoryczna – Rada ds. Regionalnych i Tradycyjnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych	30 dni
Decyzja Ministra	14 dni
Przekazanie wniosku do Komisji Europejskiej (procedura wydłuża się w przypadku wniesienia zastrzeżenia)	
POZIOM KOMISJI EUROPEJSKIEJ	
Analiza i ocena wniosku	6 miesięcy
Publikacja głównych punktów w dzienniku urzędowym Wspólnot Europejskich = możliwość wniesienia zastrzeżenia	6 miesięcy
Decyzja o rejestracji (lub odmowie rejestracji) = umieszczenie nazwy w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Geograficznych lub w Rejestrze Świadectw Szczególnego Charakteru	
Publikacja w dzienniku urzędowym Wspólnot Europejskich	

Obowiązujące wzory wniosków zostały określone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 marca 2005 r. w sprawie wzorów wniosków o rejestrację nazw i oznaczeń produktów rolnych lub środków spożywczych oraz wzory wniosku o zmianę specyfikacji (Dz. U. z 2005 Nr 60, poz. 525)

Bliższych informacji udziela: **Wydział Oznaczeń Geograficznych Departament Promocji i Komunikacji** Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi ul. Wspólna 30; 00-930 Warszawa

oznaczenia@minrol.gov.pl

1. Podstawowe wymagania dotyczące produkcji żywności

Podstawą zasadą produkcji żywności jest to, aby była ona bezpieczna dla zdrowia i życia konsumentów. Środki spożywcze oraz inne składniki żywności nie mogą być szkodliwe dla człowieka, zepsute ani zafałszowane. W procesie produkcji i w obrocie żywnością nie można także stosować procesów technologicznych oraz takich metod produkcyjnych, które nawet w najmniejszym stopniu mogłyby doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu osób tę żywność spożywających.

O tym, jak ważną rolę odgrywa bezpieczeństwo i higiena żywności świadczyć może ilość przepisów regulujących te kwestie w naszym kraju. Zgodnie z przepisami produkcja i obrót żywnością mogą być prowadzone, jeżeli zostaną spełnione wymagania dotyczące m.in.:

⇒ pomieszczeń produkcyjnych,

⇒ urządzeń i narzędzi wykorzystywanych do produkcji,

⇒ stanu zdrowia osób biorących udział w produkcji lub sprzedaży żywności,

⇒ składników użytych do produkcji,

⇒ technologii produkcji.

Ponadto rozpoczęcie produkcji lub sprzedaży żywności wymaga uzyskania wcześniejszej zgody, w zależności od rodzaju produkowanej i sprzedawanej żywności, Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej.

W przypadku rozpoczynania produkcji lub sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego należy powiadomić pisemnie powiatowego lekarza weterynarii o planowanym zakresie i wielkości produkcji, rodzajach produktów, które mają być produkowane oraz zakresie ich sprzedaży. Producent powinien ponadto udowodnić, że prowadzi działalność gospodarczą. Dlatego też powia-

towemu lekarzowi weterynarii należy dostarczyć aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego albo zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej.

Powiatowy lekarz weterynarii po przeprowadzeniu kontroli, wydaje decyzję w sprawie dopuszczenia lub niedopuszczenia zakładu do prowadzenia produkcji. Decyzja zależy od spełnienia wymagań weterynaryjnych właściwych dla danego rodzaju produkcji. Powiatowy lekarz weterynarii nadaje także zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny oraz określa rodzaj wytwarzanych produktów i wielkość produkcji. Należy pamiętać o tym, że powiatowy lekarz weterynarii może w każdym czasie, bez wcześniejszego powiadomienia, kontrolować zakłady lub środki transportu w zakresie spełniania wymagań weterynaryjnych.

W przypadku stwierdzenia, że w zakładach nie są spełniane wymagania weterynaryjne, powiatowy lekarz weterynarii, może nakazać ograniczenie wielkości produkcji, wstrzymanie produkcji lub też zakazać produkcji niektórych rodzajów produktów. Powiatowy lekarz może także cofnąć uznanie zakładu za zatwierdzony oraz zmienić jego zakwalifikowanie lub określić termin usunięcia uchybień. Decyzjom tym nadaje się rygor natychmiastowej wykonalności. W przypadku produktów, które nie są pochodzenia zwierzęcego zgodę na produkcję lub sprzedaż wydaje, w drodze decyzji, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny.

2. Odstępstwa dla wyrobów regionalnych i tradycyjnych

Wytwórcy produktów tradycyjnych mogą starać się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych (weterynaryjnych, higienicznych lub sanitarnych).

Niezmiernie ważne jest, aby pamiętać, że odstępstwa:

⇒ **muszą wynikać** ze stosowania przez producentów niezmiennych, tradycyjnych metod wytwarzania;

⇒ **nie mogą wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu**;

⇒ mogą być przyznane **wyłącznie wtedy, gdy wynikają z tradycyjnej metody produkcji**, a nie są związane np. z brakiem środków finansowych na dostosowanie zakładu do wymagań produkcyjnych, o których była mowa na początku rozdziału.

Zgodnie z unijnymi przepisami, których przykładem może być Decyzja Komisji nr 97/284 z dnia 25 kwietnia 1997 roku dotycząca produktów na bazie

mleka, którym można udzielić odstępstw od ogólnie obowiązujących wymagań przy produkcji, produkty o tradycyjnych cechach oznaczają produkty, które:

- są uznane historycznie, lub
- są wytwarzane zgodnie z zaleceniami technicznymi lub metodami produkcyjnymi skodyfikowanymi lub zarejestrowanymi w Państwie Członkowskim, w którym produkt ten jest tradycyjnie wytwarzany, lub
- są chronione na mocy prawa krajowego, regionalnego lub lokalnego w Państwie Członkowskim, w którym produkt ten jest tradycyjnie wytwarzany.

Odstępstwa przyznawane na mocy tej decyzji wynikają wyłącznie z tradycyjnego charakteru wytwarzanych produktów. Producenci mogą uzyskać odstępstwa od wymagań dotyczących materiałów, z których zbudowane są przyrządy i sprzęt używany do produkcji lub pakowania wyrobów tradycyjnych oraz w odniesieniu do dojrzewalni lub pomieszczeń dla takich produktów. Zgodnie z przepisami decyzji dojrzewalnie dla produktów tradycyjnych mogą składać się z geologicznych, naturalnych ścian oraz ścian, podłóg, stropów i drzwi, które:

- nie są wygładzone,
- nie są nieprzepuszczalne,
- mogą być nietrwałe,
- nie muszą być powleczone powłoką w jasnym kolorze,
- nie muszą być pokryte materiałem nierdzewnym.

Częstotliwość i rodzaj czyszczenia oraz dezynfekcji w takich pomieszczeniach powinien być dostosowany do typu prowadzonej działalności, w celu uwzględnienia specyficznej flory znajdującej się w otoczeniu. Ponadto w ustawie o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego znajduje się delegacja dla ministra właściwego do spraw rolnictwa, który w drodze rozporządzenia może określić wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze. Warto zauważyć, że na mocy tej delegacji udzielenie odstępstw większych niż odstępstwa przewidziane w decyzji Komisji nr 97/284 **jest możliwe wyłącznie dla produktów sprzedawanych w ramach sprzedaży bezpo-**

średniej. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi do tej pory tylko raz skorzystał z możliwości wydania takiego rozporządzenia. Rozporządzenie to dotyczy warunków produkcyjnych dla oscypka, buncu, redykołki, bryndzy i żentycy, które na jego mocy mogą być wytwarzane m.in. z niepasteryzowanego mleka i przy użyciu drewnianych narzędzi.

3. Zasady systemu HACCP przy produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych

Zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona jest obowiązany wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. **System HACCP obowiązuje zatem wszystkich producentów żywności**, poza producentami na etapie produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny, są obowiązani wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).

Jednocześnie warto zauważyć, że system HACCP opiera się na zasadach GMP i GHP. Poradniki dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej, w których zawarte są procedury związane z wytwarzaniem danego produktu, powinny uwzględniać specyfikę wytwarzania danego wyrobu, a w szczególności potrzeby i możliwości tych przedsiębiorców, którzy:

- ze względu na wielkość zakładu oraz rodzaj produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności prowadzą działalność na potrzeby rynków lokalnych,
- produkują żywność lub stosują surowce do produkcji żywności **zgodnie z tradycyjnymi metodami**, ustalonymi wieloletnią praktyką lub tradycją charakterystyczną dla danej żywności,
- prowadzą działalność w regionach szczególnych ze względu na położenie geograficzne,
- lub dostępność do zaopatrzenia.

Uwzględniając specyfikę produkowanej żywności podczas przygotowywania zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej, tym samym uwzględnia się wyjątkowość produktu podczas tworzenia systemu HACCP, który opiera się zasadach GMP i GHP. Zrozumienie tej zależności **pozwala tak skonstruować**

zasady systemu HACCP, aby możliwe było produkowanie żywności tradycyjnymi metodami i przy wykorzystaniu tradycyjnych surowców.

Jednocześnie warto zaznaczyć, że zgodnie z unijnymi przepisami producenci sami mogą udowodnić, że choć materiały stosowane przez nich przy produkcji, nie spełniają wymagań enumeratywnie wyliczonych i określonych w dyrektywie Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych, to jednak nie wpływają negatywnie na jakość zdrowotną żywności i mogą być wykorzystywane do produkcji. Rozwiązanie takie umożliwia użycie materiałów innych niż te, które zostały wymienione i opisane w dyrektywie, pod warunkiem, że producent udowodni, że nie są one szkodliwe dla zdrowia i życia konsumentów. Zastosowanie tych przepisów ma szczególne znaczenie przy produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych, które ze względu na swoją specyfikę wymagają czasem stosowania nietypowych narzędzi i materiałów.

Sankcje związane za nieprzestrzeganie wymogów prawnych

1. Każdy, kto produkuje lub wprowadza do obrotu środki spożywcze zepsute, zafałszowane lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności. Naruszeniem przepisów jest zarówno działanie prowadzone celowo jak i nieumyślnie.
2. Producenci wytwarzający produkty pochodzenia zwierzęcego w niewłaściwych warunkach i nie zapewniając odpowiednich wymagań weterynaryjnych w zakresie prowadzonej działalności, podlegają grzywnie. Jeżeli natomiast takie naruszenie może spowodować zagrożenie dla zdrowia publicznego lub też, jeżeli producent nie zgłasza do badania zwierząt rzeźnych i ich mięsa lub mięsa zwierząt łownych podlega on grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do roku.
3. Rozpoczęcie produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi bez uzyskania decyzji potwierdzającej spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej wytwarzanych artykułów podlega karze grzywny.
4. Umieszczanie na rynku albo sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego bez uprzedniego zgłoszenia działalności powiatowemu lekarzowi weterynarii lub też wprowadzanie do obrotu produktów niezgodnie z kwalifikacją uzyskaną przez zakład podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do roku.

5. Jako wykroczenie traktuje się wprowadzanie w błąd konsumenta, poprzez np. niewłaściwe oznakowanie produktu, co do jakości zdrowotnej lub wartości odżywczych środka spożywczego. Działalność taka podlega karze grzywny.

Kontrola produktów regionalnych i tradycyjnych

Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005 r., Nr 10 poz. 68 z późn. zm.) wyznacza jednostki i organy kompetentne w dwóch obszarach:

⇒ oceny wniosków o rejestrację produktów, oraz

⇒ kontroli produktów.

Organy właściwe w sprawie oceny wniosków o rejestrację produktów

Organami właściwymi w sprawie oceny wniosków o rejestrację produktów są:

1. Minister właściwy ds. rynków rolnych, który m.in.

⇒ przyjmuje i ocenia wnioski o rejestrację oraz zmianę wniosku o rejestrację,

⇒ prowadzi postępowanie w przypadku wniesienia sprzeciwu przez inne państwo do wniosku o rejestrację zgłoszonego przez Polskę,

⇒ przyjmuje i zgłasza sprzeciw oraz prowadzi postępowanie w przypadku wniesienia sprzeciwu przez Polskę do wniosku o rejestrację zgłoszonego przez inne państwo,

⇒ przekazuje do Komisji Europejskiej informacje o organach i jednostkach organizacyjnych, właściwych w sprawach kontroli i certyfikacji produktów.

2. Rada do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, jako organ opiniodawczo-doradczy ministra, który opiniuje:

⇒ wnioski o rejestrację i warunki o zmianę specyfikacji,

⇒ zastrzeżenie do warunków o rejestrację wniesionych przez inne państwo,

⇒ sprzeciw strony Polskiej do wniosku o rejestrację złożonego przez inne państwo.

Organy właściwe do kontroli produktów regionalnych i tradycyjnych dokonywanej na wniosek producenta

Organami i jednostkami organizacyjnymi właściwymi w sprawach kontroli i certyfikacji produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS są:

1. Minister właściwy ds. rynków rolnych - upoważniający jednostki certyfikujące do przeprowadzenia kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowaną tradycyjną specjalnością ze specyfikacją.
2. Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawujący nadzór nad upoważnionymi przez ministra właściwego ds. rynków rolnych jednostkami certyfikującymi.
3. Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułami Rolno-Spożywczymi przeprowadzający kontrolę zgodności procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowaną tradycyjną specjalnością ze specyfikacją.
4. Upoważnione jednostki certyfikujące przeprowadzające kontrole oraz wydające i cofające certyfikaty zgodności.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi upoważnił jednostki certyfikujące do przeprowadzenia, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność ze specyfikacją procesu produkcji produktów ze specyfikacją produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowaną tradycyjną specjalnością w pewnym zakresie akredytacji.

Rolnictwo ekologiczne

Produkty oznaczone logo „Rolnictwo ekologiczne" gwarantują, że przynajmniej 95% składników pochodzenia rolnego tego produktu zostało wyprodukowane metodami ekologicznymi.

⇒ produkt spełnia wymogi oficjalnego systemu certyfikacji,

⇒ produkt pochodzi prosto od producenta lub został dostarczony w zabezpieczonym opakowaniu,

⇒ produkt jest opatrzony nazwą producenta.

System kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym stanowią:

1. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako organ upoważniający jednostki certyfikujące do prowadzenia kontroli i wydawania certyfikatów,
2. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawuje nadzór nad jednostkami certyfikującymi oraz nadzór nad produkcją ekologiczną,
3. Inspekcja Handlowa współpracuje z IJHAR-S przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną, w zakresie wprowadzania do obrotu detalicznego produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a lub b rozporządzenia nr 834/2007,
4. Inspekcja Weterynaryjna współpracuje z IJHAR-S przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną, w zakresie produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. c rozporządzenia nr 834/2007,
5. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa współpracuje z IJHAR-S przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną, w zakresie produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. d rozporządzenia nr 834/2007,
6. Upoważnione jednostki certyfikujące, akredytowane w zakresie rolnictwa ekologicznego zgodnie z wymogami określonymi w najnowszych wersjach, notyfikowanych w drodze publikacji w serii C Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, europejskiej normy EN 45011 lub Przewodnika ISO 65 („Wy-

magania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów").

Funkcjonowanie systemu kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym jest podstawowym gwarantem dla konsumenta, że środki spożywcze znajdujące się na rynku wyprodukowane zostały zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego i są wolne od zanieczyszczeń, takich jak: pozostałości środków ochrony roślin i hormonów, a podczas ich produkcji nie stosowano nawozów sztucznych i organizmów zmodyfikowanych genetycznie.

Literatura: www.ijhars.gov.pl, www.minrol.gov.pl

Wydawca: **Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach**
32-082 Bolechowice, Karniowice os. 35-lecia PRL 9; tel. 12-285-21-13/14, fax 12-285-11-07; **www.modr.pl**
Skład komputerowy: Dział Promocji i Wydawnictw - Halina Knap
ISBN - 978-83-64594-57-1