



**DOLNY
ŚLĄSK**



DOLNOŚLĄSKA
SIEĆ PARTNERSTW LGD



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Dolnośląska Sieć Partnerstw LGD,
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Szkolenie: Jakość żywności, tworzenie krótkich łańcuchów dostaw w sektorze rolno-spożywczym, wspierania tworzenia sieci współpracy partnerskiej dotyczącej rolnictwa i obszarów wiejskich,

**Realizowane w ramach projektu szkoleniowego,
finansowanego o ze środków PROW 2014- 2020 w
ramach KSOW, dla Lokalnych Grup Działania z terenu
Dolnego Śląska**

Wrocław, 11. września 2017 r.



Inspekcja Weterynaryjna Wojewódzki Inspektorat Weterynarii we Wrocławiu

Działalność marginalna, lokalna, ograniczona

Podstawa Prawna :

- ▶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r.
w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z dnia z 5 kwietnia 2016 r. poz. 451)



Warunki uznania działalności za MOL

zakres prowadzonej produkcji:

- rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków lub
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych, lub
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, lub
- produkcję mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych, lub
- produkcję produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa, lub
- produkcję obrobionych lub przetworzonych produktów rybołówstwa, lub
- produkcję produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka pozyskanego w gospodarstwie produkcji mleka w rozumieniu przepisów rozporządzenia nr 853/2004 lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub surowej śmietany, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej



Warunki uznania działalności za MOL

zakład prowadzi sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego wymienionych w poprzednim slajdzie konsumentowi końcowemu (w miejscu produkcji) oraz dostawy tych produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.



Warunki uznania działalności za MOL

dostawy nie przekraczają wagowo:

- ▶ **tony tygodniowo** – w przypadku świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- ▶ **0,5 tony tygodniowo** – w przypadku świeżego mięsa drobiowego lub jajczaków, lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- ▶ **1,5 tony tygodniowo** – w przypadku produktów mięsnych,
- ▶ **0,5 tony miesięcznie** – w przypadku świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- ▶ **0,5 tony miesięcznie** – w przypadku świeżego mięsa zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- ▶ **0,5 tony tygodniowo** – w przypadku produktów rybołówstwa,
- ▶ **0,5 tony tygodniowo** – w przypadku produktów mlecznych lub na bazie siary łącznie,



Warunki uznania działalności za MOL

- ▶ **0,15 tony tygodniowo** – w przypadku produktów jajecznych
- ▶ **1,5 tony tygodniowo** – w przypadku gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa powyżej lub z udziałem tych produktów



Warunki uznania działalności za MOŁ

Wprowadzone w rozporządzeniu limity dotyczą wyłącznie dostaw produktów **do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego**

Dopuszczalną wielkość produkcji określa projekt technologiczny zatwierdzony przez powiatowego lekarza weterynarii



Warunki uznania działalności za MOL

miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, znajdują się **na obszarze jednego województwa lub na obszarze sąsiadujących z tym województwem powiatów położonych na obszarach innych województw**



Warunki uznania działalności za MOL

Jeżeli zakład prowadzi więcej niż jeden z rodzajów działalności, o których mowa w § 2 pkt 1, suma wielkości dostaw wszystkich rodzajów produktów nie może przekroczyć najwyższego limitu przewidzianego dla jednego z rodzajów produktów produkowanych w tym zakładzie */ nie więcej niż 1,5 tony tygodniowo/*



Warunki uznania działalności za MOL

Dostawa oznacza przekazanie produktów do innych zakładów prowadzących handel detaliczny (sklepów) z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

/Inne zakłady detaliczne oznaczają sklepy zlokalizowane poza miejscem produkcji nawet jeśli są własnością podmiotu prowadzącego zakład produkcyjny/



Warunki uznania działalności za MOL

- ▶ Świeże mięso, w tym tusze, półtusze, ćwierćtusze czy elementy mięsne, przeznaczone do obróbki lub przetwarzania w ramach tego rodzaju działalności powinno, w przypadku świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego oraz końskiego, być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni.



Warunki uznania działalności za MOL

Świeże mięso drobiowe lub zajęczaków oraz mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi:

- ▶ 1. w rzeźni albo
- ▶ 2. w gospodarstwie – w sposób określony w rozporządzeniu WE nr 853/2004 oraz poddanych badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii w sposób określony w rozporządzeniu WE nr 854/2004.



Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność MOL

- ▶ ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 18 marca 2013 r.

w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego



Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność MOL, składa się z:

- ▶ Powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w rozporządzeniu, w terminie 30 dni od wszczęcia postępowania w tej sprawie.



Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność MOL, składa się z:

1. **części opisowej** zawierającej

- ▶ określenie rodzaju działalności z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego, określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie



Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność MOL, składa się z:

- ▶ dane dotyczące maksymalnej tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu,
- ▶ określenie systemu dostawy wody,
- ▶ opis sposobu przechowywania odpadów i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- ▶ wskazanie planowanej lokalizacji zakładu;



Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność MOL, składa się z:

- ▶ 2. **części graficznej** zawierającej plany wykonane techniką trwałą w skali 1:100, przedstawiającej rzuty poziome kondygnacji zakładu, z zaznaczeniem poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc, w których odbywają się poszczególne etapy produkcji, oraz wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych z uwzględnieniem punktów poboru wody, z wyróżnieniem stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego oraz z zaznaczeniem dróg przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.



HACCP, GMP/GHP

W zakładzie powinny zostać opracowane procedury na podstawie zasad HACCP (system HACCP), co najmniej poprzez zastosowanie wytycznych dobrej praktyki.

Wymogi dotyczące systemu HACCP powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, tak aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach.



GHP

Dobre praktyki higieniczne są to działania, które muszą zostać podjęte oraz warunki higieniczne, które muszą zostać spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, **tak aby zapewnić bezpieczeństwo żywności**. Powinny zawierać właściwe informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać w produkcji oraz o działaniach mających na celu ich kontrolę.



GMP

Dobra Praktyka Produkcyjna (w skrócie GMP) – działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem;



Według unijnego i krajowego prawa na producencie, dystrybutorze, operatorze żywności spoczywa odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Każdy podmiot odpowiedzialny za dany zakład jest zobowiązany do opracowania własnego programu, który uwzględni strukturę organizacyjną i specyfikę działalności danego zakładu.



Należy jednak podkreślić, że opracowana dokumentacja powinna być proporcjonalna do charakteru i rozmiaru danego zakładu oraz wielkości produkcji.

Program GMP/GHP wraz z systemem HACCP ma zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności.



Wymagania dla przedsiębiorstw prowadzących działalność MLO określone jest w załączniku II rozporządzenia (WE) nr 852/2004



Działalność marginalna, lokalna, ograniczona

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Małgorzata Bystron

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii we Wrocławiu

