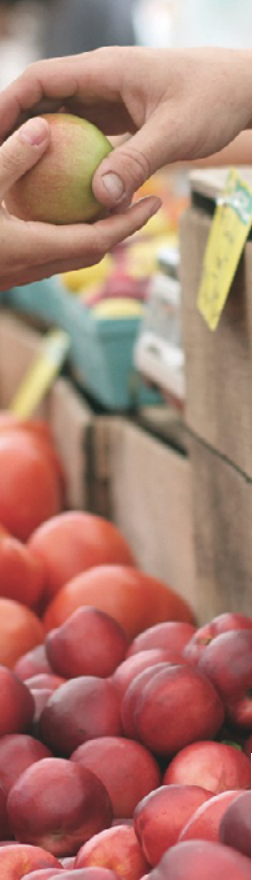

Małopolski Ośrodek Doradztwa
Rolniczego z siedzibą w Karniowicach

Krótkie łańcuchy dostaw – formą działalności lokalnej

Karniowice 2023

Opracowanie:
Paweł Zwonek,
Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich

Wydawca:
Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z s. w Karniowicach,
ul. Osiedlowa 9, 32-082 Karniowice,
tel. 12-285-21-13/14, www.modr.pl

Skład i opracowanie graficzne:
Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw
- Zespół Wydawnictw, Ewa Dudek

ISBN
978-83-66244-87-0

Wstęp

Wielu klientów zaopatruje się na co dzień w towary żywnościowe w dużych sklepach i hipermarketach, które w powszechnym mniemaniu uznawane są za sprzyjające oszczędnościom. W przypadku części dostępnych tam produktów wskutek ekonomicznych ruchów ich cena jest niższa, co często skłania kupujących do korzystania z usług sklepów sieciowych. Warto się jednak zastanowić, czy przy okazji zakupów produktów żywnościowych kierować się jedynie względami ekonomicznymi?

Coraz częściej zwracamy uwagę na jakość produktu, sposób jego przygotowania, poprzez ograniczenie czy zlikwidowanie nawozów sztucznych, bądź środków konserwujących – hojnie używanych przez dużych producentów.

Okazję do zmiany nawyków zarówno żywieniowych, jak i zakupowych, mogą dać możliwości korzystania z produktów powstałych w bliskiej odległości, od podmiotów produkujących żywność lokalną, gdzie producent rolny często zwraca uwagę na regionalność i tradycję swoich wyrobów.

Wielu rolników i przetwórców pracuje na niewielką skalę. Często używają starych receptur, jednocześnie dbając o jakość swoich produktów, dzięki czemu niektóre z nich mają przyznane certyfikaty świadczące o ich oryginalności, czy wręcz niepowtarzalnym smaku.

Zakup żywności w takich miejscach może wspomóc nie tylko nasz budżet, lecz wręcz poprawić nasze zdrowie, wzbogacić jadłospis o smaczne, ciekawie przygotowane i mimo wszystko tańsze produkty. Poprzez utrwalenie nawyku zakupów w lokalnych sklepikach, czy od rodzimych producentów możemy również przyczynić się do poprawy ich zarobków, czy nawet struktury zatrudnienia – całościowo można wręcz opisać ten schemat jako trend działań związanych z ideą krótkiego łańcucha dostaw, maksymalnie ograniczający działania jednostek uczestniczących w łańcuchu pośrednictwa.

Wokół pojęcia „Krótki Łańcuch Dostaw”

Najprostszą definicją krótkiego łańcucha dostaw jest zmniejszenie liczby pośredników pomiędzy producentem, a konsumentem. Optymalną w tej sytuacji wydaje się sprzedaż produktów bezpośrednio przez rolnika. Niweluje to koszty związane z obsługą pośredników – co przy utrzymaniu dotychczasowej marży spowoduje wzrost zarobków wytwórców (lub innego typu producentów lokalnych), a jednocześnie może wpłynąć na pomniejszenie kosztów ich klientów. Dodatkową korzyścią jest skrócenie czasu, który musiałby być poświęcony na transport danych produktów, co z kolei pozwala na ograniczenie używania sztucznych środków zabezpieczających żywność przed jej zepsuciem. Ważnymi czynnikami są również: wysoka jakość wykonania produktu, bliskość produkcji i gwarancja tego, że dany wytwór powstaje na miejscu. Świadomość tego, że są spełnione powyższe warunki niewątpliwie jest pomocna przy podejmowaniu decyzji konsumentów o zakupie produktów u lokalnego rolnika czy przedsiębiorcy.

Warto jeszcze dodać, że świadomość konsumenta stale rośnie. Szczególnie ostatnie lata spowodowały, że stał się on jeszcze bardziej wymagający. Widmo zasypania wielkogabarytowych sklepów produktami żywnościowymi masowej produkcji wywołało to, że klient coraz częściej poszukuje alternatyw dla tego rodzaju rozwiązań. Mimo, że ceny często są w marketach niższe od tych od lokalnych, to jednak powoli zaczynamy szukać czegoś co można będzie utożsamiać z czymś nam bliskim, żywność taka ma swój smak, potwierdzoną jakość.

Obie strony tego łańcucha potrzebują wsparcia informacyjnego, dlatego też ważne jest by rolnik-wytwórca znał regulacje i zasady, by zgodnie z prawem sprzedawać wyroby, żywność wyprodukowaną w swoim gospodarstwie. Z kolei klient też powinien wiedzieć, gdzie i na jakich warunkach może zakupić produkty na lokalnym rynku, a także jakich informacji powinien on oczekiwać od sprzedającego.

Formy działalności w ramach krótkiego łańcucha dostaw

Obecnie funkcjonujące formy działalności w ramach krótkiego łańcucha dostaw można w najprostszy sposób rozdzielić ze względu na pochodzenie produktów. Mogą one być pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego. Ten podział powoduje przypisanie danej formy do odpowiedniej jednostki zajmującej się rejestracją żywności przeznaczonej na sprzedaż. I tak, produkty roślinne podlegają rejestracji przez Państwowy Inspektorat Sanitarny, zaś produkty zwierzęce przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii.

Decydując się na sprzedaż swoich produktów rolnik ma możliwość wyboru formy sprzedaży, jaką chciałby wybrać. Każda z nich jest regulowana odpowiednimi przepisami, które mówią o tym, gdzie i w jakich ilościach można sprzedawać poszczególne produkty (przetwory). Wśród nich są:

Formy sprzedaży w ramach KŁD

Sprzedaż bezpośrednia

To bezpośrednia transakcja pomiędzy rolnikiem, który wytwarza produkt w swoim gospodarstwie rolnym, a konsumentem. Dotyczy sprzedaży nieprzetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego. W celu jej rejestracji należy zgłosić się do powiatowego lekarza weterynarii.

Prowadzenie sprzedaży bezpośredniej regulowane jest : Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, Dz.U. 2015 poz. 1703

Do zakresu sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się wyłącznie produkty wyprodukowane z własnych surowców i mogą to być:

- tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu,
- tusze i podroby pozyskane przez koło łowieckie (grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej lub drobnej zwierzyny łownej patroszonej

albo niewypatroszonej lub opierzonej albo nieopierzonej, lub oskórowanej albo nieoskórowanej; po odstrzale wykonanym zgodnie z przepisami prawa łowieckiego),

- produkty rybołówstwa,
- żywe ślimaki lądowe z gatunków H*elix pomatia, Cornu asperum aspersum, Cornu aspersum maxima, Helix lucorum* oraz z gatunków rodziny *Achatiniade*,
- mleko surowe, siarę, surową śmietanę pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka,
- jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych,
- produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzgę, mleczko pszczele.

Sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona:

- przez producenta konsumentowi końcowemu,
- na terenie gospodarstwa producenta, na terenie obwodu łowieckiego, rybackiego czy pasieki,
- na targowiskach, lub z obiektów, czy urządzeń ruchomych lub tymczasowych,
- do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego oraz sprzedaż przez internet (tzw. „paczki od rolnika") odbiorcy końcowemu, dostawy do zakładów detalicznych zaopatrujących konsumenta.

Sprzedaż taka może być prowadzona na obszarze województwa, w którym odbywa się produkcja produktów, na terenie województw sąsiadujących oraz innych województw na terenie Polski, w przypadku gdy odbywa się ona podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów.

Rozporządzenie z dnia 30 września 2015 r. Dz.U. 2015 poz. 1703 reguluje dodatkowo wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, a także wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione podczas produkcji z przeznaczeniem do sprzedaży bezpośredniej.

Dostawy bezpośrednie

To inaczej produkcja i wprowadzenie do obrotu produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego. Dostawy bezpośrednie podlegają kontroli Powiatowego Inspektora Sanitarnego, u którego należy się zarejestrować przed rozpoczęciem działalności. (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019r., poz. 1252 z późn. zm.)

Prowadzenie dostaw bezpośrednich regulowane jest: Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych, Dz.U. 2007 nr 112 poz. 774.

W zakresie dostaw bezpośrednich rolnik może sprzedać produkty pierwotne (nieprzetworzone) pochodzenia roślinnego, takie jak zboża, owoce, warzywa, grzyby uprawne pochodzące wyłącznie z własnych upraw lub hodowli, które nie są działami specjalnymi produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych - wszystkie wymienione produkty może sprzedawać również w postaci suszonej i kiszonej. Ponadto może on sprzedawać także pozostałe surowce pochodzące z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

Pamiętać należy, że w przypadku produktów nieprzetworzonych dopuszcza się stosowanie takich czynności jak np. mycie warzyw, usuwanie liści czy suszenie zbóż.

Nie można ich za to obierać, kroić czy stosować konserwantów – w takim przypadku są to już czynności przetwórcze.

Sprzedaż w ramach dostaw bezpośrednich odbywa się w określonym miejscu znajdującym się na terenie gospodarstwa, w miejscach bliskich miejscu produkcji, we własnych sklepach, w wyznaczonych punktach sprzedaży detalicznej, na targowiskach oraz przez internet. Sprzedaż może być prowadzona na terenie województwa, w którym prowadzona jest produkcja pierwotna lub na terenie województw przyległych.

Wielkości obrotu w ramach dostaw bezpośrednich nie mogą przekraczać:

- wielkości plonów, w skali roku, poszczególnych surowców uzyskanych przez producentów produkcji pierwotnej z gospodarstw rolnych, których są oni właścicielami lub użytkownikami na podstawie innych niż własność tytułów prawnych użytkowania gruntów rolnych;
- ilości surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego osoby dostarczającej środki spożywcze w ramach dostaw bezpośrednich.

Wymaga się również od podmiotów prowadzących działalność w ramach dostaw bezpośrednich, by przestrzegać wymagań higienicznych oraz prowadzić dokumentację w oparciu o Rozporządzenie 824/2004, część A załącznika I (Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych)

Działalność marginalna ograniczona i lokalna (MOL)

Jest to działalność przetwórcza obejmująca swoim zasięgiem tylko produkty pochodzenia zwierzęcego. Działalność MOL podlega rejestracji u powiatowego lekarza weterynarii.

Działalność ta odbywa się w oparciu o rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, Dz.U. 2016 poz. 451.

W oparciu o Rozporządzenie w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić:

- rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa (wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków oraz zwierząt łownych, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych).
- produkcję i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym: produkty mleczne, produkty na bazie siary, mięso mielone, produkty mięsne, wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa, surowe wyroby mięsne, produkty jajeczne z gotowanych jaj, gotowe posiłki (potrawy) pod warunkiem, że co najmniej jeden produkt pochodzenia zwierzęcego należący do głównych składników posiłku został wyprodukowany w tym zakładzie.

Określone w rozporządzeniu jest również miejsce, gdzie w zależności od rodzaju mięsa powinno być ono poddane ubojowi w rzeźni lub w których przypadkach w gospodarstwie.

Należy również pamiętać, że w przypadku gdy podmiot prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną zamierza prowadzić sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w Rozporządzeniu, konsumentowi końcowemu podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszów, informuje o tym na piśmie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, co najmniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia tej sprzedaży.

Rozporządzenie określa również limity wagowe dostaw produktów MOL do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

Rolniczy Handel Detaliczny

To rodzaj produkcji i handlu obejmujący swoim zasięgiem produkty zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego (przetworzone i nieprzetworzone). Do prowadzenia tego typu działalności jedynym wymogiem jest rejestracja do właściwego organu sprawującego nadzór nad jakością zdrowotną. W przypadku żywności pochodzenia roślinnego do Powiatowego Inspektora Sanitarnego, a w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i mieszanego do Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Działalność ta regulowana jest w oparciu o Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania, Dz.U. 2022 poz. 1971

W Rozporządzeniu jest mowa o maksymalnej ilości żywności zbywanej rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego. Odpowiednie limity są określone w załącznikach do rozporządzenia. I tak:

- dla surowców pochodzenia niezwierzęcego - załącznik nr 1;
- dla żywności pochodzenia niezwierzęcego innej niż surowce oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego – załącznik nr 2;
- dla surowców pochodzenia zwierzęcego – załącznik nr 3;
- dla produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż surowce - załącznik nr 4.

Ponadto podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny powinien prowadzić i przechowywać dokumentację umożliwiającą ustalenie ilości żywności zbytej rocznie w ramach takiego handlu do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, odrębnie za każdy rok kalendarzowy.

Rolniczy Handel Detaliczny jest działalnością na tyle uniwersalną, że wykorzystywana jest ona często przez wielu różnych wytwórców, szczególnie tych o mniejszym potencjale. Mając na uwadze fakt, że wystarczy wykorzystać co najmniej 50% pochodzących z własnej uprawy składników by móc prowadzić taką działalność, wielu rolników, ale i właścicieli gospodarstw agroturystycznych czy Kół Gospodyń Wiejskich, chętnie wybiera tę formę sprzedaży własnych produktów.

Rolniczy Handel Detaliczny - ze względu na dość proste i jasne przepisy jest najczęściej wykorzystywaną formą działalności przez rolników, małe gospodarstwa rolne. Dlatego warto opisać w skrócie warunki, wielkości i terminy jakich producenci powinni przestrzegać przy zakładaniu i prowadzeniu RHD.

Jak rozpocząć:

Złożyć wniosek o rejestrację RHD do:

- Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, w przypadku produktów roślinnych (przynajmniej 14 dni przed rozpoczęciem działalności)
- Powiatowego Inspektoratu Weterynarii, w przypadku produktów zwierzęcych i roślinnych (przynajmniej 30 dni przed rozpoczęciem działalności)

Sprawy podatkowe:

Przy sprzedaży produktów rolnych pierwotnych – w stanie naturalnym (własnych i nieprzetworzonych) możliwe jest skorzystanie z pełnego zwolnienia z podatku PIT,

W przypadku żywności przetworzonej w ramach RHD, przy spełnieniu odpowiednich wymogów, możemy wybrać korzystne rozwiązanie polegające na zwolnieniu z podatku PIT w wymiarze do 100 tys. zł przychodu rocznie. Po przekroczeniu tej kwoty można skorzystać z uproszczonej formy rozliczenia podatku w wymiarze 2% od przychodu wykraczającego ponad 100 tys. zł przychodu.

Ewidencja sprzedaży:

Należy dokumentować ilość zbywanej żywności. Ewidencja ilości zbywanej żywności powinna odnosić się do jednego roku podatkowego i zawierać: dane rolnika, adres miejsca prowadzenia produkcji, weterynaryjny numer identyfikacyjny osoby sprzedającej, numer kolejnego wpisu, datę zbycia żywności, ilość i rodzaj zbytej żywności. Ewidencję należy uzupełniać niezwłocznie po każdym zbyciu żywności. Dokumentację przechowuje się przez dwa lata od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona. Ewidencja sprzedaży produktów w ramach RHD musi być dostępna w miejscu sprzedaży.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny produkcji żywności:

Produkcja może odbywać się w pomieszczeniach i na terenie gospodarstwa. Można w tym celu wykorzystać sprzęt i urządzenia własnej kuchni. Muszą być spełnione wymogi higieniczne określone w załączniku II w rozdziale III Rozporządzenia nr 852/2004.

Oznaczenia żywności:

W przypadku produkcji żywności musi być wskazana jej nazwa, ściśle określona i dopuszczona do używania przez Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Określony wykaz składników powinien być opisany w kolejności malejącej. Nie dotyczy to oczywiście produktów jednoskładnikowych – warzyw, owoców, sera, masła, śmietany.

Własne produkty:

Wymogiem jest, aby przynajmniej jeden składnik produktu wytworzonego w ramach RHD pochodził z własnego gospodarstwa, a w przypadku produktu złożonego stanowiły one co najmniej 50% wszystkich składników produktu.

Miejsca sprzedaży, rodzaje konsumentów:

W miejscu wytworzenia, na terenie gospodarstwa lub w miejscach przeznaczonych do sprzedaży żywności, np. na targowiskach, festynach czy jarmarkach.

W przypadku konsumenta finalnego można sprzedawać swoje towary bez ograniczeń ilościowych i obszarowych, również wtedy gdy zaopatrywane są miejsca prowadzące handel z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego (w stołówkach czy restauracjach).

W przypadku sprzedaży do zakładów wprowadzone są już ograniczenia dotyczące limitów i ograniczeń obszarowych. Opisane one są w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r.

Oznaczenie miejsca sprzedaży:

Oznakowanie miejsca sprzedaży w ramach RHD musi być czytelne i widoczne dla konsumenta. Oznaczenia muszą znaleźć się w miejscu prowadzenia sprzedaży. Musi się tam znaleźć imię i nazwisko lub siedziba podmiotu, który działa w ramach RHD. Należy umieścić również miejsce, w którym produkowana jest żywność. Powinien znaleźć się tu także weterynaryjny numer identyfikacyjny, przydzielony dla podmiotu prowadzącego Rolniczy Handel Detaliczny.

Sprzedaż przez internet

Forma ta jest i popularna i powszechna, co może być spowodowane chociażby faktem, że może być wykonywana w dowolnym czasie, a wybór miejsca dostawy czy odbioru jest kwestią porozumienia producenta żywności z klientem. Istnieje również możliwość korzystania z istniejących platform internetowych.

Małopolski e-bazarek

To strona internetowa skupiająca małopolskich rolników i producentów. Jest ona pomocnym narzędziem zarówno dla producentów rolnych, przetwórców produktów regio-

nalnych i ekologicznych, kół gospodyń wiejskich, jak również konsumentów. Mogą z niego korzystać także producenci rolni korzystający z jednej z form krótkiego łańcucha dostaw: sprzedaży bezpośredniej, dostaw bezpośrednich, sprzedaży marginalnej, lokalnej czy ograniczonej lub prowadzący rolniczy handel detaliczny.

Korzystający z tego narzędzia zarówno producenci rolni, jak i konsumenci mogą wykorzystać potencjał, jaki niesie użycie tej formy sprzedaży. Wystawcy mają zagwarantowaną promocję swoich produktów, a także możliwość korzystania ze stałej bazy klientów używających tej platformy do nabywania towarów. Konsumenci mogą wybrać rodzaj produktów i lokalizacji, co, mimo korzystania z formy online, podtrzyma możliwość korzystania z usług lokalnych producentów rolnych. Forma kupna/sprzedaży może być wysyłkowa, jak i do odbioru osobistego - w zależności od konkretnego producenta.

Poruszanie się po stronie internetowej jest łatwe, producenci zyskują darmową promocję, a konsument ma szeroką możliwość wyboru towaru w cenach producenta, bez marży.

Paczka od Rolnika

Projekt zrzeszający rolników z Małopolski i woj. świętokrzyskiego, którzy organizują sprzedaż swoich własnych produktów pod marką „Odrolnika" i w formie tzw. „Paczki od rolnika" – realizowane jako sprzedaż bezpośrednia. Przygotowywane są paczki zakupowe, a zamówiony towar dostarczany jest bezpośrednio do konsumenta. Stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA jako koordynator zajmuje się równocześnie rozwojem projektu i promocją idei sprzedaży bezpośredniej, co dzięki pominięciu pośredników powoduje uzyskanie korzystniejszej ceny za swoje produkty, a konsumenci mają dostęp do świeżej, wysokiej jakości żywności.

Grupa zrzeszonych tu rolników dodatkowo deklaruje produkcję bez udziału środków chemicznych i modyfikacji genetycznych (GMO). Dzięki coraz większej świadomości konsumenckiej, produkty te – żywność ekologiczna – stają

się towarem coraz częściej poszukiwanym i chętniej wybieranym szczególnie, gdy jest ona dostępna niedaleko, na lokalnym rynku.

Paczka Pietruszkowa

Jest formą sprzedaży od rolników, których gospodarstwa znajdują się w promieniu do 150 km od Krakowa. Jest ciekawą opcją dokonywania zakupów od wytwórców także skupionych na produkcji ekologicznej. Istnieje możliwość dostaw, jak i odbioru osobistego na terenie Krakowa.

Paczka Pietruszkowa (forma sprzedaży internetowej) jest ściśle połączona z Targiem Pietruszkowym (forma sprzedaży stacjonarnej). Ci sami producenci dwa razy w tygodniu (środy i soboty) spotykają się na Rynku Podgórskim w Krakowie, dzięki czemu konsumenci z Krakowa i okolic mogą bezpośrednio od rolników zaopatrzyć się w oferowane produkty rolne.

Grupa Pietruszkowa działa non-profit, a wystawcy zobowiązują się do spełnienia trzech warunków:

- lokalności (gospodarstwo usytuowane powinno być w odległości do 150 km od Krakowa)
- naturalności (gospodarstwo powinno posiadać certyfikat ekologiczny lub udzielić zgodę na poddanie się niezapowiedzianym badaniom laboratoryjnym)
- bezpośredniości (rolnik lub przetwórca sprzedaje swoje produkty sam lub powierza sprzedaż komuś ze swojej rodziny)

Warto nadmienić, że z dniem 1 stycznia 2022 r. weszła w życie ustawa (Dz. U. 2021 poz. 2290) z dnia 29 października 2021 r. **o ułatwieniach w prowadzeniu handlu w piątki i soboty przez rolników i ich domowników.**

Celem ustawodawcy było wprowadzenie przepisów zwiększających dochody w gospodarstwach rolnych, poprzez skrócenie łańcucha dystrybucji dzięki stworzeniu miejsc bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych i rękodzielniczych, idealnie wręcz wpisując się w tematykę KŁD.

Na mocy tej ustawy rolnicy oraz ich domownicy mogą w miejscu wyznaczonym przez radę gminy poprzez uchwałę (najczęściej jest to lokalny targ) handlować produktami rolnymi lub spożywczymi, a także wyrobami rękodzieła wytworzonymi w gospodarstwie rolnym w piątki i soboty bez opłaty targowej.

Jakość produktów

Coraz więcej producentów i rolników wytwarzających produkty żywnościowe na rynek lokalny dba o jakość swych produktów, czego efektem mogą być uzyskane przez nich certyfikaty systemów jakości.

Uczestnictwo w nich daje producentom i konsumentom wiele korzyści, umożliwia poszerzenie gamy oferowanych produktów o towary wyjątkowej jakości, a także zwiększa wiarygodność producenta.

Certyfikaty jakości są gwarantem spełnienia w procesie wytwarzania dodatkowych wymogów, które są określone w poszczególnych systemach, a także stwarzają nowe źródła utrzymania ochrony prawnej w zakresie nazwy produktu żywnościowego, receptury oraz stosowanych metod. Pomagają wyróżnić produkt na rynku, ułatwiają jego promocję. Jego używanie zwiększa rozpoznawalność regionu w którym powstaje, co z kolei zwiększa zainteresowanie turystyką na danym obszarze. Dodatkową korzyścią jest zabezpieczenie interesów producentów przed nieuczciwą konkurencją.

Posiadanie certyfikatów jakości jest dodatkową informacją dla klientów, że wybrany produkt z potwierdzeniem jakości jest wyrobem szczególnym.

Wyrobami szczycącymi się cechami wyjątkowej jakości mogą być te - zarówno certyfikowane w ramach krajowych systemów jakości, jak i posiadające certyfikaty unijne.

Żywność oznaczona krajowymi znakami daje gwarancję jakości dzięki stosowaniu określonych, rygorystycznych metodyk i zasad produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem jakości i pochodzenia surowca, z którego jest produkowana.

Można tu wyróżnić trzy rodzaje certyfikatów:

QAFP - system gwarantowanej jakości żywności, który zwraca uwagę na dobrostan zwierząt, zdrowie konsumentów i jakość kulinarną mięsa. Obejmuje on kulinarne mięso wieprzowe, tusze i elementy z kurczaka i indyka, a także wędliny drobiowe i wieprzowo-wołowe.

QMP - system gwarantowania jakości mięsa wołowego, który kładzie nacisk na wysokie standardy dobrostanu zwierząt. Jest to gwarancja sprawdzonego źródła pochodzenia mięsa, miękkiej i delikatnej wołowiny, a także doskonałego smaku.

Jakość Tradycja - system jakości służący wyróżnianiu produktów tradycyjnych wysokiej jakości, które posiadają co najmniej 50-letnią historię wytwarzania.

Jeśli zaś chodzi o certyfikaty unijne, system ten gwarantuje wyjątkową jakość produktu wynikającą ze specyficznych uwarunkowań regionalnych, historii czy też unikatowej tradycji wytwarzania.

Wyróżnić spośród nich można:

Chroniona Nazwa Pochodzenia - znak jakości przyznawany produktowi, który nawiązuje do miejsca, w którym jest wytwarzany, i podkreśla jego związek z danym regionem geograficznym. Jednocześnie wszystkie surowce potrzebne do wytworzenia tego produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze.

Chronione Oznaczenie Geograficzne - znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Przynajmniej jeden z etapów powstawania produktu musi przebiegać na obszarze, do którego odnosi się nazwa.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność - znak jakości przyznawany produktom noszącym tradycyjną nazwę odnoszącą się do ich specyficznego charakteru lub tradycyjnie stosowaną dla tych produktów. Produkt musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami.

Rolnictwo ekologiczne - zamieszczany na etykietach unijny znak jakości wraz z numerem certyfikatu potwierdza, że produkt jest wolny od zanieczyszczeń, chemii i GMO oraz wytworzony z dbałością o środowisko naturalne ze szczególnym uwzględnieniem łączenia przyjaznych środowisku praktyk gospodarowania, wspomagania wysokiego stopnia różnorodności biologicznej, wykorzystywania naturalnych procesów oraz zapewnienia właściwego dobrostanu zwierząt.

Źródła:

https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/sprzedaz-bezposrednia,

https://www.biznes.gov.pl/pl/portal/00145,

https://www.kalendarzrolnikow.pl/10193/dostawy-bezposrednie-i-sprzedaz-bezposrednia-o-czym-nalezy-pamietac;

https://sir.cdr.gov.pl/2022/09/05/11696/,

https://www.cdr.gov.pl/images/Krakow/2023/Broszura_wydanie2zaktualizowane2022.pdf),

https://www.malopolskiebazarek.pl/ ,

https://www.paczkaodrolnika.pl/,

https://paczkapietruszkowa.pl/,

https://targpietruszkowy.pl/,

https://www.polskasmakuje.pl/,

https://www.niepoddawajsie.pl/rolniczy-handel-detaliczny/

Zdjęcia: pixabay oraz archiwum MODR

GUTEN APETIT
SMACZNEGO
VALSMAKAN
SAPORITO
ENJOY
MAHLZEIT
SAPORITO
VALSMAKANDE
BON APPETIT
SMACZNEGO
GUTEN APPETIT
ENJOY
SMACZNEGO