

WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRODUKCJI ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ I REGIONALNEJ POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO

Podmioty prowadzące działalność polegającą na produkcji i obrocie żywnością tradycyjną i lokalną podlegają ogólnym zasadom prawa żywnościowego i jako podmioty działające na rynku spożywczym powinny złożyć wniosek o wpis do rejestru i uzyskać zatwierdzenie, zgodnie z przepisami art. 61 i 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914 z późn.zm.)

Dla podmiotów takich przewidziane zostały także odstępstwa dotyczące spełniania wymagań higienicznych. **Odstępstwa higieniczne ogólne** zostały przyznane na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz. 294). Dotyczy to odstępstw od przepisów określonych w rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zgodnie z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia, odstępstwa od wymagań higienicznych mogą zostać przyznane zakładom, które prowadzą działalność w zakresie produkcji produktów niezwierzęcego pochodzenia, w celu umożliwienia im stosowania tradycyjnej metody produkcji. Odstępstwa te mogą dotyczyć produkcji:

- 1) produktów niezwierzęcego pochodzenia wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, publikowaną na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- 2) produktów pochodzenia niezwierzęcego, co do których wystąpiono z wnioskami o rejestrację ich nazwy jako gwarantowane tradycyjne specjalności, chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne, a wnioski te zostały przekazane do Komisji Europejskiej,
- 3) produktów uznanych za gwarantowane tradycyjne specjalności lub zarejestrowane jako chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne.

Przyznanie odstępstw musi wynikać z tradycyjnej metody produkcji. Odstępstwa mogą dotyczyć zakładów produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia z surowców lub metodą produkcji, które były podstawą do jej uznania za żywność tradycyjną. Odstępstwa mogą być przyznawane pod warunkiem, że nie będzie to miało negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności, w tym w szczególności nie mogą przyczyniać się do jej zanieczyszczenia oraz jeżeli przyznanie odstępstwa umożliwi zakładowi stosowanie tradycyjnych metod produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego.

Odstępstwa, stosownie do ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia, mogą zostać przyznane zakładom w zakresie:

- [pomieszczeń](#), w których takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech, które to pomieszczenia mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochlaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;
- [rodzaju materiałów](#), z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów;
- [rodzaju środków](#) wykorzystywanych do czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń (w tym częstotliwości ich wykorzystywania), w szczególności środki te mają być dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.

Odstępstwa indywidualne od wymagań higienicznych przyznawane są przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Zakłady, które mogą ubiegać się o przyznanie odstępstw w ww. zakresie powinny być wpisane do rejestrów zakładów i zatwierdzone przez terenowo właściwy organ PIS.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRODUKCJI ŻYWNOSCI TRADYCYJNEJ I REGIONALNEJ POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO

Podmioty prowadzące działalność polegającą na produkcji i obrocie żywnością tradycyjną i lokalną podlegają ogólnym zasadom prawa żywnościowego i jako podmioty działające na rynku spożywczym powinny złożyć wniosek o wpis do rejestru i uzyskać zatwierdzenie, zgodnie z przepisami art. 61 i 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914 z późn.zm.)

Dla podmiotów takich przewidziane zostały także odstępstwa dotyczące spełniania wymagań higienicznych. **Odstępstwa higieniczne ogólne** zostały przyznane na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. Nr 37, poz. 294). Dotyczy to odstępstw od przepisów określonych w rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zgodnie z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia, odstępstwa od wymagań higienicznych mogą zostać przyznane zakładom, które prowadzą działalność w zakresie produkcji produktów niezwierzęcego pochodzenia, w celu umożliwienia im stosowania tradycyjnej metody produkcji. Odstępstwa te mogą dotyczyć produkcji:

- 1) produktów niezwierzęcego pochodzenia wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, publikowaną na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- 2) produktów pochodzenia niezwierzęcego, co do których wystąpiono z wnioskami o rejestrację ich nazwy jako gwarantowane tradycyjne specjalności, chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne, a wnioski te zostały przekazane do Komisji Europejskiej,
- 3) produktów uznanych za gwarantowane tradycyjne specjalności lub zarejestrowane jako chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne.

Przyznanie odstępstw musi wynikać z tradycyjnej metody produkcji. Odstępstwa mogą dotyczyć zakładów produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia z surowców lub metodą produkcji, które były podstawą do jej uznania za żywność tradycyjną. Odstępstwa mogą być przyznawane pod warunkiem, że nie będzie to miało negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności, w tym w szczególności nie mogą przyczyniać się do jej zanieczyszczenia oraz jeżeli przyznanie odstępstwa umożliwi zakładowi stosowanie tradycyjnych metod produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego.

Odstępstwa, stosownie do ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia, mogą zostać przyznane zakładom w zakresie:

- [pomieszczeń](#), w których takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech, które to pomieszczenia mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochlaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;
- [rodzaju materiałów](#), z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów;
- [rodzaju środków](#) wykorzystywanych do czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń (w tym częstotliwości ich wykorzystywania), w szczególności środki te mają być dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.

Odstępstwa indywidualne od wymagań higienicznych przyznawane są przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Zakłady, które mogą ubiegać się o przyznanie odstępstw w ww. zakresie powinny być wpisane do rejestrów zakładów i zatwierdzone przez terenowo właściwy organ PIS.