

Produkcja nieprzetworzonych produktów pszczelich

Produkcja nieprzetworzonych produktów pszczelich może się odbywać w ramach:

Rolniczego Handlu detalicznego (RHD) – w przypadku posiadania przez pszczelarza do 80 pni.(oczywiście pszczelarze mający do 80 pni mogą prowadzić sprzedaż bezpośrednią produktów pszczelich ale RHD jest prostsze i są mniejsze wymagania)

Sprzedaży bezpośredniej (SB) – w przypadku posiadania przez pszczelarza powyżej 80 pni.

Rolniczy Handel Detaliczny (RHD)

1. W ramach RHD można rocznie pozyskać w sumie 2400 kg produkcji.
2. RHD musi być zarejestrowany u właściwego powiatowego lekarza weterynarii (dla miejsca rozlewania miodu, a nie dla posiadania pasieki) – wzór wniosku w załączeniu. Rejestracja odbywa się za pomocą decyzji administracyjnej i nie jest zwykle poprzedzana kontrolą.
3. Nie ma obowiązku sporządzania projektu technologicznego.
4. Produkcja może być prowadzona w odpowiednio przygotowanym budynku gospodarczym lub mieszkalnym (nawet we własnej kuchni zwykle używanej do gotowania potraw).
5. Obowiązują podstawowe zasady higieny produkcji. Podłoga i ściany w pomieszczeniu do produkcji powinny być łatwe do umycia. Sprzęt stosowany przy produkcji winien w dobrym stanie technicznym łatwy do czyszczenia i dezynfekcji .
6. Nie ma obowiązku posiadania bieżącej wody w pomieszczeniu produkcyjnym, chociaż jest to wskazane. W przypadku gdy używa się wody wodociągowej należy pozyskać kopie wyniku badania potwierdzającego przydatność wody do celów spożywczych. W przypadku braku wody wodociągowej wskazane jest stosownie do celów higieny produkcji wody kupionej sklepie w baniaku, odpada wtedy obowiązek dowiedzenia że nadaje się ona do celów spożywczych.

7. Osoba produkująca produkty pszczele winna być badana na nosicielstwo (w stacji sanitarno-epidemiologicznej) z wynikiem negatywnym oraz stosować minimalne zasady higieny produkcji – mycie rąk przed pracą stosowanie białego fartucha i czepka. Nie powinna również podejmować produkcji w czasie choroby swojej lub gdy produkcja jest prowadzona w domu kogokolwiek z domowników.
 8. Miejsce produkcji winno być oznakowane tabliczką z napisem „Rolniczy Handel Detaliczny” i numerem nadanym przez powiatowego lekarza weterynarii.
 9. Konieczne jest prowadzenie rejestru produkcji i rejestru sprzedaży w dowolnej formie (nawet w postaci zapisów w ręcznie prowadzonym zeszycie)
 10. Rolniczy Handel Detaliczny może sprzedawać swoje produkty konsumentowi końcowemu:
 - w miejscu produkcji (obejmuje to budkę lub stoisko na terenie posesji)
 - odbiorcom prowadzącym sprzedaż konsumentowi końcowemu (sklepy i restauracje, stołówki)
 - na jarmarkach i festynach
- Obowiązuje ograniczenie geograficzne sprzedaży – produkty można sprzedawać na terenie województwa gdzie dokonano produkcji oraz powiatów ościennych w innych województwach.
11. Stosowane opakowania powinny mieć atest do stosowania do żywności (przy stosowaniu szklanych słoików nie jest to wymagane). Opakowanie powinno posiadać etykietę (załącznik2).
 12. Przychód z RHD do 40 tyś. zł rocznie nie podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych (powyżej 40 tys/rok obowiązuje 2% podatek od przychodów ewidencjonowanych)

Załącznik 2

Etykieta

1. Etykieta powinna być trwale przytwierdzona do opakowania i czytelna (trzcinka nie mniejsza niż 1,2cm)
2. Powinna zawierać
 - Nazwę produktu (przy stosowaniu nawy własnej należy pod spodem podać zrozumiałą nazwę produktu)
 - Wykaz składników z procentowym wyszczególnieniem najważniejszych (np. przy miodzie z zawartością pyłku powinna być podana zawartość pyłku)
 - ilość netto w gramach lub w kg
 - datę trwałości
 - warunki przechowywania
 - dane producenta wraz z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym (numer nie może być umieszczony w owalu!)

Sprzedaż bezpośrednia

1. W ramach sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich można sprzedawać produkty nieprzetworzone bez ilościowych limitów.
2. Przed rozpoczęciem działalności należy przedstawić właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii projekt technologiczny zakładu (tylko opisowy bez części graficznej). Przykładowy wzór projektu technologicznego podano w załączniku 3. Projekt musi zostać zatwierdzony.
3. Po zarejestrowaniu projektu technologicznego zakładu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią należy wystąpić do właściwego powiatowego lekarza weterynarii o zarejestrowanie działalności. Powiatowy Lekarz weterynarii dokonuje kontroli zakładu (na zgodność z projektem technologicznym) i rejestruje go.
4. Sprzedaż bezpośrednia powinna być prowadzona się w wyodrębnionym pomieszczeniu przeznaczonym tylko do tej działalności łatwym do utrzymania w czystości. Pomieszczenie to powinno zawierać:
 - Miejsce umożliwiające założenie ubrania roboczego
 - Wydzielone miejsce na magazynowanie opakowań
 - Miejsce produkcji produktów pszczelich
 - Miejsce przechowywania produktu gotowego
 - Miejsce zbierania i gromadzenia odpadów i ubocznych produktów zwierzęcych
5. Osoba produkująca produkty pszczele winna być badana na nosicielstwo (w stacji sanitarno-epidemiologicznej) z wynikiem negatywnym oraz stosować zasady higieny produkcji – mycie rąk przed rozpoczęciem pracy i w razie konieczności w trakcie pracy, stosowanie białego fartucha i czepka. Nie powinna również podejmować produkcji w czasie choroby.
6. Pomieszczenie produkcyjne powinno mieć dostęp do bieżącej wody i odprowadzenia ścieków. Należy pozyskać kopie wyniku badania potwierdzającego przydatność wody do celów spożywczych. Zakład powinien mieć także węzeł sanitarny (można wykorzystać łazienkę w gospodarstwie domowym).
7. Pomieszczenie produkcyjne powinno mieć:

- Ściany i podłogi winny być gładkie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekt powinien znajdować się w dobrym stanie technicznym
 - Szczelne okna i drzwi.
 - Wyposażone w sprzęt odpowiedniej jakości i kondycji technicznej
 - Możliwość mycia i dezynfekcji sprzętu
8. Stosowane opakowania powinny mieć atest do stosowania do żywności (przy stosowaniu szklanych słoików nie jest to wymagane). Opakowanie powinno posiadać etykietę (załącznik 2).
9. Powinna być prowadzona rejestracja produkcji i sprzedaży.
13. Sprzedaż Bezpośrednia może sprzedawać swoje produkty konsumentowi końcowemu:
- w miejscu produkcji (obejmuje to budkę lub stoisko na terenie posesji)
 - odbiorcom prowadzącym sprzedaż konsumentowi końcowemu (sklepy i restauracje, stołówki)
 - na jarmarkach i festynach
 - na targowiskach
 - z obiektów lub urządzeń ruchomych (mobilne punkty sprzedaży)
 - z urządzeń dystrybucyjnych

Obowiązuje ograniczenie geograficzne sprzedaży – produkty można sprzedawać na terenie województwa gdzie dokonano produkcji oraz województw ościennych.

Projekt technologiczny zakładu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią produktów pszczelich

.....
imię i nazwisko
.....

adres planowanej lokalizacji zakładu

Wyszczególnienie	Opis
Rodzaj działalności	Opisać rodzaj działalności np.: 1.Sprzedaż bezpośrednia produktów pozyskanych z własnej pasieki na terenie województwa i województw sąsiednich. 2. Produkty sprzedawane będą w opakowaniach jednostkowych: 3. Maksymalna tygodniowa ilość produktów produkowanych w zakładzie.....
Określenie rodzaju pozyskiwanych produktów	Wymienić pozyskiwane produkty np.: miód, pyłek kwiatowy, propolis
Wykaz pomieszczeń ze wskazaniem ich przeznaczenia	Zakład składa się z jednego pomieszczenia, w którym została zapewniona możliwość wykonywania poszczególnych prac.
Wykaz sprzętu pszczelarskiego	Wymienić posiadany sprzęt z zaznaczeniem, iż sprzęt pszczelarski wykonany jest z materiałów dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością i jest utrzymywany w dobrym stanie technicznym, np.: 1/ miodarka (stal kwasoodporna) 2/ stół do odsklepiania, widelce, odstojniki itd. (stal kwasoodporna) 3/ pojemniki na miód (plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością) 4/ Odzież ochronna nakładana w czasie miodobrania (biały fartuch, czapka, obuwie)

Zaopatrzenie w wodę	<p>Podać źródło pochodzenia wody – wodociąg miejski, ujęcie własne, woda w pojemnikach.</p> <p>W każdym przypadku woda powinna mieć wyniki świadczące o przydatności do spożycia przez ludzi.</p>
Określenie sposobu przechowywania odpadów i uppz	<p>1/Odpady będą przechowywane w pojemnikach i przekazywane podmiotowi odbierającemu nieczystości</p> <p>2/Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego nie będą w zasadzie powstawać rutynowo podczas produkcji. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości produktów pszczelich będą one zebrane i przekazane do zakładu utylizacyjnego</p>
Zabiegi mycia i dezynfekcji	<p>Opisać stosowane metody i środki mycia i dezynfekcji, np.:</p> <p>1/ sprzęt pszczelarski po każdym miodobraniu jest myty wodą z detergentem (płyn do mycia naczyń) a następnie dezynfekowany preparatem Elkosan,</p> <p>2/ podłogi i ściany wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych i do zmywania używam wody z płynem do mycia naczyń</p>
Zabezpieczenie pomieszczeń przed dostępem owadów, gryzoni	<p>Wymienić zabezpieczenia, np.:</p> <p>1/ jest zachowana szczelność ścian i okien</p> <p>2/ drzwi wejściowe są dodatkowo zabezpieczone przed wejściem gryzoni</p>