
Żywność tradycyjna

Podmioty prowadzące działalność polegającą na produkcji i obrocie żywnością tradycyjną i regionalną podlegają ogólnym zasadom prawa żywnościowego jako podmioty działające na rynku spożywczym powinny **złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów i uzyskać stosowne zatwierdzenie**, zgodnie z przepisami art. 61 i 63 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r poz. 594).

Dla podmiotów takich zostały **przewidziane odstępstwa**, na mocy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18.02.2009 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 (WE) nr 852/2004.

Zgodnie z ww. Rozporządzeniem 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 przyznane pod warunkiem, że nie będzie to miało negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności, w tym w szczególności nie mogą przyczynić 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 do wytworzenia ich cech, które to pomieszczenia mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające 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.

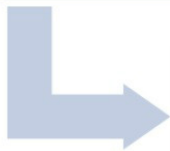
Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18.02.2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. nr 37 poz. 294).

Schemat procesu zatwierdzania zakładu, który będzie się zajmował produkcją żywności tradycyjnej / regionalnej:

Wniosek podmiotu o rejestrację
lub zatwierdzenie – co najmniej
14 dni przed rozpoczęciem
działalności



Zatwierdzenie zakładu przez
organ Państwowej Inspekcji
Sanitarnej lub wpis do rejestru
zakładów

Schemat zatwierdzania zakładu produkcji żywności pochodzenia roślinnego

- Ułatwienia przy prowadzeniu sprzedaży w ramach dostaw bezpośrednich – wystarcza rejestracja
- Zatwierdzenie następuje dopiero po dokonaniu kontroli w zakresie spełniania wymagań higienicznych

Wszelkie odstępstwa przyznawane są w drodze decyzji administracyjnej; technologia produkcji powinna umożliwiać stosowanie tradycyjnej metody produkcji żywności bez negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności

- Przyznawane są przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego
- Możliwość uzyskania odstępstwa dotyczy zarówno producentów podlegających obowiązkowi zatwierdzenia, jak i tych, którzy do rozpoczęcia swojej działalności potrzebują tylko rejestracji

Źródło: Raport zespołu roboczego ds. produktów tradycyjnych i regionalnych z 2011 r.