



Kiedy będzie można kupić masło (legalnie) od rolnika?

Czyli co zmieniają nowe rozporządzenia Ministra Zdrowia i Ministra Rolnictwa ws. sprzedaży bezpośredniej!

Kraków– 19.05.2014.

Projekty nowych rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i Ministra Zdrowia dadzą możliwość rolnikom wytwarzać w swoich gospodarstwach produkty przetworzone – sery, dżemy, soki, masło – a konsumentom pewność, że kupowane od rolników produkty są bezpieczne. Dzisiaj sprzedaż serów, dżemów, soków i wędlin na wielu targowiskach i w gospodarstwach odbywa się w szarej strefie. Nadchodzi czas na zmiany, ponieważ konsumenci poszukujących zdrowej, naturalnej i ekologicznej żywności lokalnej, chcą mieć pewność, że kupowana przez nich żywność jest bezpieczna i wiadomego pochodzenia. Z kolei rolnicy chcą legalnie przetwarzać i sprzedawać produkty ze swoich gospodarstw.

Aby lepiej zrozumieć praktyczne konsekwencje proponowanych rozporządzeń dla rolników i konsumentów w Małopolsce, Fundacja Partnerstwo dla Środowiska i Małopolska Izba Rolnicza zorganizowały 15 maja 2014 seminarium z współpracującymi z nimi rolnikami, organizacjami pozarządowymi, samorządami oraz przedstawicielami władz wojewódzkich i posłami z Małopolski.

W seminarium wzięło udział ponad 40 osób, w tym rolnicy sprzedający na cosobotnich Targach Sprzedaży Bezpośredniej organizowanych od roku przez Fundację jako element budowanego przez Fundację i jej partnerów – Regionalny System Sprzedaży Produktów Lokalnych, który wychodzi naprzeciwko oczekiwaniom zarówno konsumentów, jak i rolników. Jeśli chcą sprzedawać na targu i w innych punktach sprzedaży organizowanych przez Fundację, to rolnicy muszą uporać się z uciążliwymi przepisami związanymi z bezpieczeństwem i sprzedażą żywności. Fundacja oraz jej partnerzy wspierają tych rolników, którzy decydują się na współpracę, aby w ten sposób zwiększyć dostępność konsumentom smacznej, zdrowej, naturalnej i lokalnej żywności.

Rozporządzenia to efekt pracy i nacisków Nadzwyczajnej Komisji Sejmowej ws. sprzedaży bezpośredniej, powołanej w marcu 2013 z inicjatywy Pani Poseł Doroty Niedzieli w wyniku postulatów sformułowanych przez Fundację i Małopolską Izbę Rolniczą.

Według Doroty Niedzieli, nowe rozporządzenia dadzą rolnikom duże możliwości: „Po raz pierwszy sprzedaż bezpośrednia obejmie produkty przetworzone, czyli pieczenie i sprzedaż chleba, masła, twarogów, dżemów, soków i innych przetworów warzywnych i owocowych. Rozporządzenia porządkują też dotychczasowe absurdalności prawne, dopuszczając krojenie i obieranie warzyw oraz możliwość sprzedaży jajek w gospodarstwie. Sprzedaż okazjonalna na festynach oraz innych imprezach będzie też możliwa.”

„Z punktu widzenia sadownika i małego przetwórcy ekologicznego, niepokojące jest brak wytycznych Sanepidu i Weterynarii, które trzeba będzie spełnić. Jeśli trzeba będzie uporać z przepisami obowiązujących dużych producentów, to niewiele wyniknie z proponowanych rozporządzeń.” – stwierdził Grzegorz Mucha, sadownik, rolnik ekologiczny z gospodarstwa z Kamiennej, prowadzący małe przetwórstwo owocowe już wiele lat.



„Projekt scalania inspekcji w jedną agencję bezpieczeństwa żywności jest aktualnie procedowany w Sejmie. Nowa agencja będzie uwzględniać potrzeby, uwarunkowania i możliwości małych wytwórców. To wszystko przed nami. Natomiast, zapewnienie bezpieczeństwa żywności w przypadku sprzedaży bezpośredniej będzie wymagało dostosowania się wytwórców do poradników dobrych praktyk, które będą zatwierdzone przez Sanepid, bądź Głównego Inspektora Weterynarii.” – skomentowała Dorota Niedziela.

Pierwszy poradnik dotyczący przetwórstwa serów w małej skali został opracowany przez Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, we współpracy z środowiskiem serowarni. „Ważne jest to, że każdy rodzaj produkcji zasługuje na poradnik, który odzwierciedla praktyczną stronę wytwórstwa. Dlatego też musi być opracowany przy współudziale tych, którzy najlepiej wiedzą jak wygląda produkcja i jak zapewnić, że wszystkie wymogi bezpieczeństwa żywności są spełnione. Tak właśnie zrobiliśmy w przypadku serów. Mamy dopiero pierwszą wersję dokumentu, który jeszcze wymaga konsultacji i dopracowania z praktykami. Ważne jest to, że nie należy liczyć że Ministerstwo albo ktoś inny opracuje poradnik. Każde środowisko wytwórców musi zadbać o siebie.” – wyjaśniała Zofia Winawer z Europejskiego Funduszu.

„Na dzień dzisiejszy, mały producent musi wykonywać wszystkie dotychczasowe obligatoryjne drogie badania, takie jak wykonują duże zakłady przetwórcze. Te wymogi czynią, że produkcja – dla legalnie produkujących – jest na granicach opłacalności. Warto więc w rozporządzeniach uwzględnić parametry i częstotliwość badań w przypadku małej produkcji” – zwrócił uwagę Wojciech Gal, produkujący ekologiczne sery górskie.

Każdy z uczestników seminarium otrzymał projekty rozporządzeń (są też dostępne na www.fpds.pl/legalna-zywnosc-lokalna), które stanowiły punkt wyjścia do dyskusji. „Jesteśmy w bardzo ważnym momencie, ponieważ projekty rozporządzeń zostały oddane do konsultacji społecznych” – zwrócił na to uwagę prowadzący seminarium Rafał Serafin z Fundacji Partnerstwo dla Środowiska. „Diabeł zawsze tkwi w szczegółach, dlatego też celem seminarium jest uruchomienie szczegółowej analizy zapisów rozporządzeń z tymi, którzy mają być beneficjentami nowych zapisów – rolnicy małopolscy. Szczegółowe zapisy z każdym przedyskutujemy, tak aby głos rolników małopolskich był odpowiednio uwzględniony. Dlatego też będziemy organizować kolejne spotkanie i wykorzystywać każdą okazję do przekonsultowania proponowanych zapisów.” - tłumaczył Rafał Serafin.

Małgorzata Rudnicka, która na co dzień współpracuje z rolnikami organizując Targi Sprzedaży Bezpośredniej oraz inne punkty sprzedaży, zwróciła uwagę na konkretne zapisy rozporządzeń. „Są ewidentne braki. Ocy owocowe nie są uwzględnione. Dlaczego nie ma maślanki czy kefiru? Co z wypiekami? Ciastami? Co z mięsem surowym? Teraz jest czas na czytanie zapisów pod kątem własnej działalności wytwórczej, tak aby była ona odpowiednio uwzględniona w nowych przepisach?” – skomentowała projekty rozporządzeń. „Cieszy, że rozporządzenia są napisane w języku przystępnym i zrozumiałym, ale jest sporo szczegółów jeszcze do doprecyzowania, np. czy dostawy do sklepu czy restauracji będą możliwe, czy tylko sprzedaż na targowisku”.

Henryk Dankowiakowski, dyrektor Małopolskiej Izby Rolniczej przedstawił szereg konkretnych uwag: „Rozporządzenia nie są kompatybilne ze sobą, powinny być spójne ze sobą. Rozporządzenie Ministerstwa Zdrowia powinny być dopracowane według wzoru rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa. Należy uwzględnić ziemniaka, który jest rośliną okopową (nie jest warzywem) oraz dopuścić mielenie obok obierania i szatkowania, aby w ten sposób dopuścić wytwórstwo chleba. Kolejne punkty wymagające wyjaśnienia to paragraf 4 rozporządzenia Ministerstwa Zdrowia dotyczący wymogów



sanepidowskich oraz określania terminów ważności produktów.” Zapowiedział, że pełne stanowisko Małopolskiej Izby Rolniczej będzie przedstawione po kolejnych konsultacjach z rolnikami.

Bolesław Bobak, produkujący sery górskie we wsi Ząb nie dawno wprowadził w swoim gospodarstwie system Marginalnej, Lokalnej, Ograniczonej produkcji (tzw. MOL). Zalegalizował w ten sposób swoją produkcję ze stada 30 owiec i 10 krów. Jako jeden z niewielu, który się zdecydował na ten krok, zwrócił uwagę na fakt, że rolnicy i przetwórcy nie chcą przechodzić na produkcję legalną, z powodu dużych kosztów związanych z badaniami żywności, które są nieopłacalne dla osób produkujących w niewielkich ilościach. W skali roku przykładowe badania dla jednego produktu to koszt blisko 6000 zł, co dla małego producenta może być ceną zaporową.

Krzysztof Król – Łęgowski wypowiedział się w imieniu Powiatu Tatrzańskiego i Tatrzańskiej Agencji Rozwoju i Promocji Kultury, które od lat propaguje produkty lokalne i regionalne. „Podtatrze jest u progu dużych zmian pod kątem legalizacji sprzedaży serów górskich, w tym oscypka i jagnięciny. Czas na szarą strefę dobiega końca. Jest dziś ok. 100 baców, produkujących oscypek legalnie. Dążymy do tego by kupować od nich bezpośrednio, a nie od pośredników na Krupówkach. Legalnie produkujący muszą być promowani i uprzywilejowani przez samorząd oraz poprzez systemy sprzedaży, takie jak Regionalny System Sprzedaży Produktów Lokalnych. Sklepik w ramach tego systemu chcemy uruchomić właśnie w Zakopanem. Zdecydowanie należy dopuścić możliwość sprzedaży bezpośredniej surowego mięsa w nowych rozporządzenia. Będzie do miało zasadniczy wpływ na dostępność jagnięciny na rynku lokalnym.”

Na pytanie, kiedy będzie można kupić legalnie masło, czyli kiedy poczujemy efekty proponowanych rozporządzeń, Dorota Niedziela wyjaśniła, że jeszcze jest długa droga przed nami. Aktualnie trwają konsultacje społeczne, które będą zakończone za miesiąc. Po zakończeniu konsultacji i wprowadzeniu korekt, rozporządzenia trafią do Brukseli, aby Komisja Europejska stwierdziła zgodność z prawem europejskim. To może potrwać do pół roku. Jeśli nie będzie zgłoszonych uwag czy sprzeciwu, rozporządzenia wejdą w życie. „Dlatego też ciągła presja na posłów, Ministerstwa i na Komisję Europejską jest ważna. Planowany jest także przyjazd Komisji Nadzwyczajnej w czerwcu do Małopolski, aby posłowie i urzędnicy lepiej zrozumieli znaczenie konsekwencji proponowanych zmian z punktu widzenia małopolskich rolników”.

Rafał Serafin zakończył obrady zachęcając wszystkich do szczegółowego zapoznania się z zapisami rozporządzeń i zgłaszania uwagi i propozycji do Fundacji, która przygotowuje szczegółową opinię/stanowisko. Zachęcił również do zgłaszania wniosków i propozycji dotyczących spraw powiązanych z wprowadzeniem w życie proponowanych rozporządzeń, przypominając postulaty przygotowanych przez Fundację i Małopolską Izbę Rolniczą rok temu. Jest jeszcze sporo spraw do rozwiązania, np. kwestia związana z produkcją i sprzedaż wina, nalewek czy też możliwość organizowania zbiorowych punktów sprzedaży.

Projekty rozporządzeń Ministra Zdrowia oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz inne dokumenty związane ze zmiany prawnymi są dostępne na <http://www.fpds.pl/pl/legalna-zywnosc-lokalna>



Kontakt:

Rafał Serafin – Fundacja Partnerstwo dla Środowiska

rafal.serafin@fpds.pl, kom: 601-402117



FUNDACJA
PARTNERSTWO
DLA ŚRODOWISKA

FUNDACJA PARTNERSTWO DLA ŚRODOWISKA jest organizacją pozarządową, która od 1991 roku wspiera rozwoju zrównoważonego poprzez budowanie partnerstwa, społeczeństwa obywatelskiego, proponowanie nowych rozwiązań oraz upowszechniania sprawdzonych wzorów działań przyjaznych dla środowiska naturalnego. Działania Fundacji skupiają się na angażowaniu liderów społeczności lokalnych we wspólne diagnozowanie i rozwiązywanie problemów ekologicznych w rozwoju gospodarczym. Fundacja dąży do zwiększenia dostępu do smacznej, lokalnej i zdrowej żywności, propaguje proekologiczne rozwiązania transportowe, pomaga w redukowaniu negatywnego wpływu naszego miejsca pracy, odpoczynku i zamieszkania na środowisko (szkół, biur, fabryk, domów, hoteli, plaż). Więcej www.fpds.pl

Projekt „Produkt Lokalny Małopolska” propaguje lokalną przedsiębiorczość poprzez organizowanie produkcji, dystrybucji i sprzedaży żywnościowych produktów lokalnych jako sposobu na przyspieszenie rozwoju zrównoważonego słabo rozwiniętych obszarów wiejskich w Małopolsce. Projekt jest realizowany od roku 2011 dzięki wsparciu finansowego Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz przy współpracy z Województwem Małopolskim, Małopolską Izbą Rolniczą, Małopolskim Stowarzyszeniem Rolników Ekologicznych „Natura” oraz partnerami lokalnymi.

www.produktlokalny.pl

www.facebook.com/ProduktLokalnyMalopolska