



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Krótki łańcuch dostaw i RHD jako determinanty rozwoju lokalnego rolnictwa



„Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu
II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Publikacja opracowana przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich



Krótki łańcuch dostaw i RHD jako determinanty rozwoju lokalnego rolnictwa



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

„Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II
Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Publikacja opracowana przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie

Wysokie Mazowieckie, 25.09.2019 r.

Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Wydawca:
Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
Szepietowo-Wawrzyńce 64, 18-210 Szepietowo
tel.: 86 275 89 00, fax 86 276 89 20
e-mail: sekretariat@odr-szepietowo.pl
www.odr.pl

Praca zbiorowa:

Prof. dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak
Prof. dr hab. Elżbieta Biller
dr inż. Agnieszka Obiedzińska
dr Małgorzata Szymańska
mgr inż. Sylwia Sikorska
Prof. dr hab. Mieczysław Obiedziński

Prace redakcyjne (w tym korekta):

Sylwia Sikorska

Skład i edycja tekstu:

Wioletta Cieszkowska

Nakład: 250 egz.

Druk: TOP DRUK SPÓŁKA Z O.O. SPÓŁKA KOMANDYTOWA

Ul. Nowogrodzka 151 A

18-400 Łomża

Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie we współpracy z Mazowieckim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Warszawie, Warmińsko-Mazurskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Olsztynie oraz Kujawsko-Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie zrealizowali operację pod nazwą: „Krótki łańcuch dostaw i RHD jako determinanty rozwoju lokalnego rolnictwa”

Celem działania było zwiększenie udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

Operacja zrealizowana była w postaci warsztatów i konferencji. 150 uczestników warsztatów zdobyło praktyczną wiedzę w zakresie przetwarzania surowców i tworzenia krótkich łańcuchów dostaw jako ważnego elementu małego przetwórstwa w sektorze rolno-spożywczym.

Konferencja przyczyniła się do pozyskania i wymiany wiedzy przez ponad 200 uczestników na temat systemów jakości żywności, ich certyfikacji oraz wdrożenia, marketingu produktów rolnych oraz ich promocji.

Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie żywi nadzieję, że projekt przyczyni się do ożywienia produkcji na wsi, wzrostu aktywności mieszkańców wsi w poszukiwaniu alternatywnych źródeł dochodu i w konsekwencji ograniczenia ubóstwa.

Zagadnienia omawiane podczas konferencji:

1. Małe przetwórstwo rolno-spożywcze w świetle ustawy
2. Bezpieczeństwo żywności – spełnianie wymogów higienicznych i weterynaryjnych w małym przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego
3. Identyfikowalność i autentyczność surowca
4. Etyka w przetwórstwie żywności
5. Przetwórstwo darów lasu jako na dodatkowy dochód na obszarach wiejskich.
6. Przetwórstwo ziół, roślin i kwiatów
7. Sprzedaż wytworzonego produktu, kanały dystrybucji, możliwości w oparciu o social media.

Wstęp

Dzisiejszy konsument to świadomy kupiec, który poszukuje żywności świeżej, sezonowej, mało przetworzonej, tradycyjnej, regionalnej, często ekologicznej. Coraz więcej ludzi sięga po produkty „od sąsiada” tzn. od lokalnych dostawców, przetwórców, rolników wiedząc, że te produkty są najwyższej jakości oraz gwarantują bezpieczeństwo ich spożycia.

Krótkie łańcuchy dostaw to działania zmierzające do wyeliminowania lub znacznego ograniczenia ilości pośredników w dostawie produktu finalnego bezpośredniemu odbiorcy.

Temat krótkich łańcuchów dostaw pojawił się niespełna dekadę temu. Głównym celem jest skrócenie drogi produktów od pola do stołu, wsparcie lokalnych wytwórców i rolników. Pomoc dotyczy m.in. produkcji, certyfikacji, promocji produktów, wsparcia dla podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny lub modernizujących gospodarstwa w kierunku przetwórstwa rolno-spożywczego.

Ostatnie lata dały lokalnym przetwórcom oraz rolnikom nowe możliwości sprzedaży własnych surowców i produktów wytworzonych w gospodarstwie. Krótkie łańcuchy dostaw to korzystne możliwości handlu produktami rolnymi poprzez alternatywne działania:

- Sprzedaż bezpośrednią, czyli handel nieprzetworzonymi produktami pochodzenia zwierzęcego,
- Bezpośrednie dostawy, czyli handel nieprzetworzonych produktów pochodzenia roślinnego,
- Działalność MLO (marginalna, lokalna i ograniczona), czyli przetwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego np. handel serami, wędliną,
- Działalność RHD (rolniczy handel detaliczny) czyli handel surowców oraz przetworów z własnego gospodarstwa.

Rolniczy handel detaliczny – sprzedaż detaliczna produktów i przetworów z gospodarstw rolniczych skierowany jest do finalnego konsumenta, lub od 2019 r. do zakładów prowadzących RHD z ukierunkowaniem na klienta finalnego np.: restauracje, stołówki, lokalne sklepy.

mgr inż. Sikorska Sylwia

1. Małe przetwórstwo rolno-spożywcze w świetle ustawy Rolniczy Handel Detaliczny – krótki łańcuch żywnościowy

Lokalna produkcja żywności od wielu lat jest elementem struktury obszarów wiejskich, a w ostatnich latach obserwuje się jej stały rozkwit we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej. Dostrzega się coraz częściej strategiczne znaczenie promowania lokalnej żywności i krótkich łańcuchów dostaw na poziomie unijnym, krajowym i regionalnym. W ciągu ostatnich lat na produkty tradycyjne i regionalne wzrosło zapotrzebowanie wśród konsumentów. Wraz ze wzrostem zamożności część konsumentów zrezygnowała z produktów masowych i zaczęła kupować produkty pochodzące z ich regionu i kraju. Siła rynkowa produktu masowego w sprzedaży żywności (supermarkety) przyczyniły się do tego, że część konsumentów dąży do prostych, przejrzystych i jasnych struktur łańcuchów dostaw żywności. Niektórzy konsumenci preferują głównie żywność o niskim stopniu przetworzenia bądź nieprzetworzoną, która pokonuje krótkie drogi transportu. Tak więc istnieje duża szansa na (bezpośrednie) wprowadzanie do obrotu produktów regionalnych i usług z tym związanych w wielu krajach. Tradycyjnie konsumenci kupują produkty regionalne poprzez sprzedaż bezpośrednią. Zdecydowały o tym głównie czynniki społeczno-kulturowe. Zdrowie stało się kluczowym zasobem w naszym starzejącym się społeczeństwie. W wielu krajach zdrowa dieta stała się częścią europejskiej polityki zdrowotnej. Świadomość zdrowia jest ściśle związana z rosnącą świadomością ekologiczną konsumentów. Tak więc produkty regionalne i lokalne odgrywają ważną rolę w Unii Europejskiej jako produkty wysokiej jakości.

Marketing bezpośredni ma pozytywny wizerunek i wysokie zaufanie konsumentów. Sprzedaż bezpośrednia jest to oryginalna forma sprzedaży produktów rolnych. Rozwinęła się ona w obszarach działania rolników indywidualnych, ich sąsiadów i krewnych. Aby dobrze poruszać w tej tematyce, która jest złożona, niezbędnym jest zdefiniowanie pojęcia sprzedaży bezpośredniej, nazywanej także w Austrii marketingiem bezpośrednim. Jako punkt wyjścia można przyjąć, że jest to sprzedaż bezpośrednia przez producenta dla użytkownika końcowego bez pośredników handlowych. Użytkownikami końcowi mogą być gospodarstwa domowe, a także więksi konsu-

menci. Doprowadziło to do powstania różnych form sprzedaży, które kierują produkt do obrotu. Wśród nich można wyróżnić:

- sprzedaż na miejscu,
- zbiór przez kupującego z gospodarstwa, pola, z sadu, przetwórstwo na zamówienie,
- sprzedaż przez rolników na targowisku, wystawach, targach, piknikach,
- dostawę przez sprzedającego,
- sprzedaż przez centrale sklepów rolniczych,
- sprzedaż poprzez wspólnoty producencko-konsumenckie,
- sprzedaż w sklepach detalicznych, w sklepach ze „zdrową żywnością”, delikatesach,
- w formie wędrowniej,
- lokalne gastronomie, agroturystykę,
- rynki rolnicze, targowiska ogólne,
- zaopatrzenie w surowce rolne i produkty przetworzone jednostek publicznych jak szkoły, przedszkola, szpitale, cateringu.

Również w Polsce rośnie zainteresowanie ze strony producentów rolnych możliwością sprzedaży wytworzonej przez nich w gospodarstwach żywności. Aktualny stan legislacyjny pozwala im na to w ramach dostaw bezpośrednich, sprzedaży bezpośredniej, działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO) oraz rolniczego handlu detalicznego (RHD). Także konsumenci przywiązują coraz większą uwagę do lokalnego pochodzenia żywności. Żywność produkowana i sprzedawana lokalnie, dzięki specyficznym i niepowtarzalnym cechom jest wizytówką dziedzictwa regionu, z którego pochodzi, ale jej znaczenie ma znacznie głębszy sens.

Pojęcie „sprzedaż bezpośrednia” zostało zdefiniowane w prawodawstwie unijnym w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych jako „dostawy dokonywane przez producenta małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego”. Przepisy te są jednak różnie interpretowane w krajach UE. W wielu przypadkach pojęcie „sprzedaż bezpośrednia” obejmuje również sprzedaż przetworów wyprodukowanych przez rolników (np. we Francji, Włoszech, na Węgrzech). Sprzedaż bezpośrednia, w założeniach, jest działalnością dodatkową rolników, umożliwiającą sprzedaż klientowi ostatecznemu czyli konsumentowi części lub nawet całości produkcji z gospodarstwa. Pozwala na ominięcie pośredników, prowadząc w efekcie do zwiększenia dochodu uzyskiwanego przez producenta. Jest również korzystna dla

konsumenta ze względu na niższą cenę produktów kupowanych bezpośrednio od rolnika, ich wyższą świeżość i jakość.

Działalność marginalna, lokalna i ograniczona – MLO. W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej można prowadzić produkcję i sprzedaż następujących produktów pochodzenia zwierzęcego: produkty mleczne, produkty na bazie siary, wstępnie przetworzone lub przetworzone produkty rybołówstwa, surowe wyroby mięsne, mięso mielone, produkty mięsne, produkty jajeczne z gotowanych jaj, gotowe posiłki (potrawy). rozbiór i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków, zwierząt łownych oraz dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. W ramach prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakłady prowadzące handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, do których następuje dostawa, ograniczone są do obszaru jednego województwa lub na obszarze powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw. W celu rejestracji zakładu do prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, należy zgłosić się do właściwego terytorialnie powiatowego lekarza weterynarii.

Producent żywności powinien zapoznać się z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi jego działalności i poznać zasady praktycznego ich stosowania. Znajomość tych zasad pozwala producentom - operatorom łańcucha żywnościowego, przyjęcie odpowiednich procedur postępowania w produkcji, przetwórstwie i dystrybucji, również w warunkach kryzysowych zachowania jakości i bezpieczeństwa żywności. Opracowane na podstawie „pakietu higienicznego” Unii Europejskiej, umożliwiające elastyczne podejście do wymogów i sposobów produkcji tradycyjnych i regionalnych produktów spożywczych, krajowe przepisy dla małych producentów żywności (w ramach dostaw bezpośrednich, sprzedaży bezpośredniej i działalności MLO), pozwalają obniżyć wymagania dla takich producentów przy zachowaniu priorytetu standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Rolniczy handel detaliczny stan prawny oraz zakres działania

Od 1 stycznia 2019 roku została wprowadzona nowelizacja ustawy, która weszła w życie 1 stycznia 2017 r. – Ustawa o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U.poz.1961). Zmiana dotyczy

dwóch ustaw ; ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1509, z późn. zm.2)) i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669). Wprowadzone zmiany Podmioty, w tym rolnicy prowadzący gospodarstwa rolne mogą prowadzić działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) po uprzedniej rejestracji, bez obowiązkowego zatwierdzenia, u powiatowego lekarza weterynarii (produkty pochodzenia zwierzęcego lub żywność złożona) lub państwowego powiatowego inspektora sanitarnego (żywność pochodzenia niezwierzęcego). W tym celu należy złożyć odpowiedni wniosek do ww. organów urzędowej kontroli żywności. Szczegółowe informacje na temat rejestracji rolniczego handlu detalicznego można uzyskać u właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności powiatowego lekarza weterynarii lub państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Rolniczy Handel Detaliczny to jedna z form handlu detalicznego w ramach którego możliwe jest m.in. przetwórstwo i zbywanie wytworzonej żywności konsumentom końcowym. Warunkiem jest, aby taka żywność pochodziła w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu, a sprzedaż musi odbywać się z zachowaniem limitów wskazanych w rozporządzeniu oraz limitu przychodów z takiej sprzedaży do kwoty 40 000 zł, o ile producent chce korzystać z preferencji podatkowych. Przepisy wprowadzone ww. ustawą określają:

- zasady prowadzenia działalności w „ramach rolniczego handlu detalicznego”,
- kompetencje organów właściwych do sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem i kontrolą jakości żywności produkowanej w ramach RHD,
- zasady preferencji podatkowych dla producentów rolnych prowadzących RHD.

Zgodnie z wprowadzonymi zmianami rolniczy handel detaliczny to handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia nr 178/2002, polegający na produkcji żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu takiej żywności:

- konsumentowi finalnemu, o którym mowa w art. 3 ust. 18 rozporządzenia nr 178/2002 czyli „ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego”, lub
- do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego”.

Zgodnie z rozporządzeniem nr 178/2002:

- „handel detaliczny” oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego,
- „żywność” (lub „środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać,
- „konsument finalny” oznacza konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego.

Zatem w ramach RHD możliwe jest zbywanie surowców (produktów produkcji pierwotnej) oraz żywności przetworzonej (produkty mięsne, produkty mleczne, produkty złożone, przetwory z owoców i warzyw, pieczywo) konsumentowi końcowemu oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny czyli sklepów, restauracji i stołówek z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności produkowanej w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego sprawują:

1. Inspekcja Weterynaryjna – produkty pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej (zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego),
2. Państwowa Inspekcja Sanitarna – produkty pochodzenia niezwierzęcego,
3. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – nadzór nad jakością handlową żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Poza priorytetowym wymogiem jakim jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ustawa wprowadza:

- obowiązek dokumentowania ilości zbywanej żywności,
- nakaz oznakowania miejsca sprzedaży,
- zakaz wykorzystywania do produkcji mięsa zwierząt kopytnych pozyskanego z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii (np. z uboju w celu produkcji mięsa na własny użytek),
- brak konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną.

Wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu nr 852/2004 powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę. Przepisy te przewidują między innymi, że w przy-

padku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), zamiast wymogów określonych w załączniku II w rozdziale I i II ww. rozporządzenia, obowiązują wymogi określone w jego załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne). Są to wymagania podstawowe, określające ogólne wymogi, które muszą być spełnione aby został osiągnięty cel jakim jest bezpieczeństwo żywności.

W każdym miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta: napis „rolniczy handel detaliczny”, który uwzględnia:

- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny
- adres miejsca prowadzenia produkcji żywności
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny (w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej).

Żywność sprzedawana w ramach rolniczego handlu detalicznego musi spełniać wymagania w zakresie oznakowania, stosownie do przepisów określonych w rozporządzeniu nr 1169/2011, rozporządzeniu w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz rozporządzeniu w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej. W zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych należy zwrócić uwagę na konieczność spełnienia szczegółowych wymagań w przypadku produktów takich jak soki, nektary owocowe, dżemy, galaretki, konfitury itp. przetwory owocowe, miody, ziemniaki, które zostały określone w przepisach odpowiednich rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia niezwierzęcego należy dokonać rejestracji u terenowo właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów należy złożyć w formie pisemnej, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Wzór wniosku o rejestrację określa załącznik nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegającą urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W kontekście przepisów podatkowych kryteria obejmują:

- zwolnienie przychodów ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyłączeniem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, do kwoty 40 tys zł rocznie, w ilościach nieprzekraczających maksymalnych limitów określonych w rozporządzeniu
- sposób dokumentowania sprzedaży
- zakaz zatrudniania osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (wyjątki – ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikacja mięsa, przemiał zbóż, wytłoczenie oleju lub soku oraz sprzedaż podczas wystaw, targów).
- Sprzedaż może następować wyłącznie w miejscach: w których produkty zostały wytworzone (np. w gospodarstwie) lub przeznaczonych do prowadzenia handlu (np. targowisko)
- zbywanie żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywa się, jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.
- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu,
- z wyłączeniem wody (za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących z własnej uprawy),
- prowadzona jest ewidencja sprzedaży żywności odrębnie za każdy rok podatkowy, która zawiera co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz
- rodzaj i ilość przetworzonych produktów. Dzielne przychody muszą być ewidencjonowane w dniu sprzedaży.

Uzyskany w roku podatkowym przychód ze sprzedaży produktów przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych powyżej

limitu 40 000 zł podatnik może opodatkować 2% ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych, pod warunkiem dokonania stosownego oświadczenia do urzędu skarbowego. Do rolniczego handlu detalicznego, w zakresie objętym ww. zwolnieniem podatkowym, nie mają także zastosowania przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U. z 2016 r. poz. 1829, z późn.zm.).

Akty prawne regulujące kwestie rolniczego handlu detalicznego:

1. Ustawa o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników z dnia 16 listopada 2016 r. (Dz.U.poz.1961),
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U.poz.2159)
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykaz takich zakładów (Dz.U.poz.2192)
4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U.poz.2161).
5. Ustawa o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji z dnia 9 listopada 2018 r.

Dodatkowe szczegółowe wytyczne dotyczące wdrożenia Rolniczego Handlu Detalicznego można znaleźć na stronach:

- Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi - <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/rolniczy-handel-detaliczny-informacje-podstawowe>
- Głównego Inspektoratu Weterynarii - <https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/rolniczy-handel-detaliczny>
- Państwowej Inspekcji Sanitarnej - <https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/rolniczy-handel-detaliczny/>
- Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - <https://ijhars.gov.pl>

2. Bezpieczeństwo żywności – spełnianie wymogów higienicznych i weterynaryjnych w małym przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

Kluczowym obowiązkiem wszystkich podmiotów związanych z produkcją, obrotem, transportem i przechowywaniem żywności jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności, czyli żywności, która przygotowana i skonsumowana zgodnie z jego przeznaczeniem nie będzie stanowić zagrożenia dla zdrowia i życia konsumującego. Wszystkie podmioty związane z łańcuchem żywnościowym są zobowiązane do przestrzegania przepisów prawa żywnościowego. Jak zapisano w Rozporządzeniu 178/2002 – „Prawo żywnościowe ma za zadanie realizację jednego lub więcej ogólnych celów dotyczących wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia ludzi oraz ochrony interesów konsumentów, z uwzględnieniem uczciwych praktyk w handlu żywnością, biorąc pod uwagę, tam gdzie jest to właściwe, ochronę zdrowia i warunków życia zwierząt, zdrowia roślin i środowiska naturalnego”.

Dla profesjonalistów zajmujących się żywnością, jakością i bezpieczeństwem (składowa jakość) to całokształt cech odczuwalnych przez zmysły oraz cech niedostrzegalnych, jak mikroflora produktu, skażenia i pozostałości chemiczne, zawartość białka, tłuszczu, wody czy węglowodanów i wiele innych. Ważne są wzajemne relacje między składnikami i ich ilość. To właśnie te relacje decydują o jakości i bezpieczeństwie żywności, o jej funkcjonalnym charakterze. Żywność to także złożona kompozycja związków, mozaika środowisk, w skład których wchodzi składniki odżywcze, budulcowe, ale również przeciwżywniowe, naturalne toksyny. Kluczowe znaczenie mogą mieć oddziaływania chemiczne, fizyczne i biologiczne, które zachodzą w sposób mniej lub bardziej kontrolowany (kontrolowany – czyli sposoby panowania nad zachodzącymi zmianami jakości i bezpieczeństwa) w łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu” - lub tłumacząc dosłownie popularny slogan międzynarodowy: „od gospodarstwa do widelca” (from farm to fork, F2F). Określenie bezpieczeństwa żywności - jest zadaniem trudnym - determinowane jest cechami prozdrowotnymi, przeciwżywniowymi, w tym zagrożeniami dla zdrowia i dobro- stanu konsumenta, ale również dostępnością i zakresem osiągalnych, niedrogich metod ich badania. Bezpieczeństwo

żywności kieruje się różnymi kryteriami, różnymi punktami widzenia: może to być bezpieczeństwo¹:

- fizjologiczne;
- dietozależne;
- funkcjonalne;
- mikrobiologiczne;
- toksykologiczne;
- sensoryczne;
- zdrowia i dobrostanu konsumenta;
- ekonomiczne.

Bezpieczeństwo toksykologiczne: często uproszczony synonim bezpieczeństwa żywności, obecnie najprostsze do zdefiniowania: żywność wolna od substancji toksycznych i przeciwżywieniowych.

Bezpieczeństwo mikrobiologiczne: to nie tylko zagrożenia dotyczące mikroflory patogenicznej, ale również zachowanie niezbędnej i korzystnej dla organizmu człowieka endogennej mikroflory. Istotne jest bezpieczeństwo synbiotyków, pro- i prebiotyków, a zatem jakości diety, sposobu żywienia, technologii żywności i żywienia. Są to również działania prowadzące do regulacji odporności, zatem nie bez wpływu na zachorowalność i dobrostan człowieka.

Bezpieczeństwo fizjologiczne: żywność to składniki odżywcze i budulcowe, ale również źródło prekursorów biologicznej aktywności lub aktywnych związków. Ich udział jest badany nowoczesnymi metodami, poprzez genomikę, ekspresję genów i stymulatory proteomiczne, lipidomiczne i metabolomiczne (nutrigenomika).

Bezpieczeństwo dietozależne: mamy do czynienia z jakością surowców, łańcuchem żywności w aspektach jego ciągłości technologicznej i dbałości o stan zdrowia konsumenta, gdzie przykładami mogą być alergie pokarmowe, celiakia czy cukrzyca.

Bezpieczeństwo sensoryczne: często kojarzone z wrażeniami smakowymi i zapachowymi, które są znacznikami naturalności i bezpieczeństwa żywności. Współcześnie istnieją możliwości modyfikowania cech sensorycznych produktu żywnościowego przez dodawanie substancji syntetycznych. Stwarza to pokusę maskowania

¹ K. Krzystyniak, M. Obiedziński (2012), Przewodnik po bezpiecznej żywności, Wydawnictwo Medyk Sp. z o.o., Warszawa.

niższej jakości żywności, jej podrabiania, fałszowania, tym samym stwarzając zagrożenia bezpieczeństwa ekonomicznego i autentyczności produktów.

Do głównych aktów prawnych związanych z produkcją żywności zalicza się²:

Dobra Praktyka Rolnicza

W przypadku produkcji pierwotnej – surowców wykorzystywanych do produkcji żywności zaleca się stosowanie Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP, Good Agricultural Practice), zbioru zalecanych praktyk oraz wymagań do stosowania w gospodarstwie rolnym, które obejmują swoim zakresem m.in.: gospodarkę nawozami, stosowanie środków ochrony roślin, ochronę gleb i wód, zachowanie cennych siedlisk i gatunków roślin i zwierząt.

Każdy podmiot działający w łańcuchu żywnościowym może zapewnić bezpieczeństwo żywności stosując zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP, Good Hygienic Practice), zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP, Good Manufacturing Practice), które stanowią podstawę do wdrożenia systemu HACCP – systemu Analizy zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points). Łącznie stanowią one system zarządzania bezpieczeństwem żywności, który opiera się o działania związane z zapobieganiem, samokontrolą i gotowością (podjęcia działań) w przypadku wystąpienia zagrożenia (rys.1).

Stosowanie się do zasad dobrych praktyk minimalizuje ryzyko wystąpienia zagrożeń bezpieczeństwa żywności:

- zagrożeń biologicznych, w tym mikrobiologicznych (np. obecność pasożytów i szkodników, zanieczyszczenie drobnoustrojami chorobotwórczymi, obecność pleśni),
- zagrożeń chemicznych (np. obecność pozostałości pestycydów powyżej dopuszczalnych maksymalnych poziomów czy obecność wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych powyżej dopuszczalnych limitów) czy
- zagrożeń fizycznych (np. obecność włosów, biżuterii czy szkła w produkcji).

² Wszystkie akty prawne, wersje ujednolicone (uwzględniające zmiany od pierwszego wydania) są dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (<http://isap.sejm.gov.pl>) i w bazie aktów prawnych Unii Europejskiej - EUR-Lex <https://eur-lex.europa.eu/>; Turlejska H., Fetliński A. (2018), Poradnik. Zasady procesu produkcyjnego i higieny zatwierdzonej urzędowo serowni farmerskiej i rzemieślniczej. Wydawnictwo Archidiecezji Lubelskiej „Gaudium”. Białystok.

Dobra Praktyka Higieniczna

Z definicji, Dobra Praktyka Higieniczna to działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Wymagania GHP określają wymogi dotyczące następujących obszarów:

- lokalizacji i otoczenia zakładu zajmującego się produkcją, przetwórstwem lub obrotem żywnością,
- pomieszczeń zakładu i ich układu funkcjonalnego (m.in. aby pomieszczenia części produkcyjnej budynków i ciągi komunikacyjne były tak zaprojektowane, aby nie następowały zanieczyszczenia krzyżowe – mieszanie się czynności „czystych” i „brudnych”),
- wymagań dotyczących maszyn i urządzeń,
- procesu mycia i dezynfekcji,
- zaopatrzenia w wodę – woda stosowana do produkcji żywności musi spełniać wszystkie wymagania dot. produkcji żywności,
- usuwania odpadów - opracować, wdrożyć i nadzorować system gromadzenia oraz usuwania odpadów i śmieci,
- zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami (gryzonie, owady latające, owady biegające, ssaki i ptaki), tzw. działania DDD oraz kontroli w tym zakresie,
- szkolenia pracowników, aby posiadać świadomość odpowiedzialności za zachowanie higieny osobistej oraz stosowanie się do określonych procedur w zakładzie,
- higieny osobistej pracowników – wszyscy pracownicy mający kontakt żywnością muszą posiadać oświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- prowadzenia dokumentacji potwierdzającej działania w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej.

Dobra Praktyka Produkcyjna

Z definicji, to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem. Wymagania GMP określają wymogi dotyczące następujących obszarów:

- przyjęcia surowców i materiałów,
- magazynowania i postępowania z surowcami,
- procesu obróbki wstępnej i obróbki cieplnej,
- transportu wewnętrznego w zakładzie,
- magazynowania wyrobów gotowych,
- transportu i dystrybucji wyrobów gotowych.

System HACCP

Systemem zarządzania HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) - Analiza Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych lub Analiza Ryzyka i Krytyczne Punkty Kontroli – w sposób procesowy określa postępowanie w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. System ten identyfikuje, ocenia, a następnie zarządza zagrożeniami mogącymi mieć wpływ na obniżenie bezpieczeństwa wytwarzanej i dystrybuowanej żywności. Można wymienić siedem zasad stanowiących podstawę jego funkcjonowania:

1. Analiza zagrożeń – zidentyfikowanie wszystkich zagrożeń, ich ocena, określenie ryzyka ich wystąpienia oraz ustalenie środków ich kontroli – ustalenie metod przeciwdziałania tym zagrożeniom;
2. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli tzw. CCP w celu zminimalizowania możliwości wystąpienia zagrożeń;
3. Ustalenie parametrów oraz ich wartości granicznych (limitów krytycznych);
4. Ustalenie i wdrożenie procedur monitorowania CCP;
5. Ustalenie i wdrożenie procedur działań korygujących, jeśli CCP nie spełnia ustalonych wymagań;
6. Ustalenie i wdrożenie procedur weryfikacji skuteczności systemu i jego planowego badania;
7. Opracowanie, wdrożenie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP, w tym określenie sposobu przechowywania danych i ich archiwizacji.

Główną korzyścią z wprowadzenia dobrych zasad GHP, GMP i wdrożenia systemu HACCP jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności, ale oprócz tego można wymienić szereg korzyści wynikających z prawidłowego funkcjonowania powyższego systemu, np. zwiększenie świadomości pracowników, zmniejszenie ryzyka występowania błędów bądź możliwość szybkiej reakcji na wystąpienie niezgodności, posiadanie dowodów potwierdzających prawidłową realizację działań w zakładzie. Producent żywności powinien

zapoznać się z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi jego działalności i poznać zasady praktycznego ich stosowania. Znajomość tych zasad pozwala producentom - operatorom łańcucha żywnościowego, przyjęcie odpowiednich procedur postępowania w produkcji, przetwórstwie i dystrybucji, również w warunkach kryzysowych zachowania jakości i bezpieczeństwa żywności. Opracowane na podstawie „pakietu higienicznego” Unii Europejskiej, umożliwiające elastyczne podejście do wymogów i sposobów produkcji tradycyjnych i regionalnych produktów spożywczych, krajowe przepisy dla małych producentów żywności (w ramach dostaw bezpośrednich, sprzedaży bezpośredniej i działalności MLO), pozwalają obniżyć wymagania dla takich producentów przy zachowaniu priorytetu standardów gwarantujących bezpieczeństwo produkowanej żywności. Rozporządzenie 852/2004 pozwala na wprowadzenie zasad opartych na systemie HACCP w sposób elastyczny, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. Dla niektórych przedsiębiorstw aby zapewnić bezpieczeństwo żywności wystarczy przestrzegać Dobrej Praktyki Higienicznej bądź nie jest możliwe zidentyfikować zagrożenie i wyznaczyć krytyczne punkty kontrolne. Między innymi na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Głównego Inspektorat Weterynarii oraz Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych można znaleźć wykaz przewodników i poradników dotyczących elastycznego podejścia co do wdrożenia wymagań higienicznych³. Podchodzi się w kierunku elastycznego podejścia do niektórych wymagań, tak aby ułatwić podmiotom krótkiego łańcucha żywnościowego zapewnienie bezpieczeństwa żywności, tym bardziej że wszelkie opisy, analizy i ustalenia należy opierać wyłącznie na doświadczeniu, praktyce, obserwacjach i najlepszej wiedzy na dany temat, a w szczególności, na temat ogniw łańcucha żywnościowego, którego dokumentacja będzie dotyczyć⁴. Zwłaszcza nie powinno się mechanicznie kopiować zaproponowanych rozwiązań. Uwagi te w całej rozciągłości dotyczą zarówno krótkich jak poszerzonych łańcuchów żywnościowych realizowanych w ramach działalności- MOL, rolniczego handlu detalicznego - RHD, czy kół gospodyń wiejskich – KGW.

³ <https://www.wetgiw.gov.pl/nadzor-weterynaryjny/zywnosc-pochodzenia-zwierzecego>; <https://gis.gov.pl/dzialalnosc-gospodarcza/wymagania-higieniczne-system-haccp-ghp-gmp/>; <https://gis.gov.pl/kategoria/dzialalnosc-gospodarcza/produkcja-i-obrot/zywnosc/>; <https://ijhars.gov.pl/>

⁴ Komisja Europejska (2016), Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych, Komunikaty Instytucji, Organów i Jednostek organizacyjnych unii europejskiej (Dz.Urz. UE 278/1 z 30.07.2016).

3. Identyfikowalność i autentyczność surowca

W obecnych czasach, przy corocznym wzroście produkcji żywności, intensywnie rozwijającym się rynku żywnościowym (bardziej kompleksowa i fragmentaryczna struktura) oraz pojawiających się doniesieniach dotyczących bezpieczeństwa żywności i stosowania nieuczciwych praktyk związanych z fałszowaniem żywności⁵ zapewnienie identyfikowalności i autentyczności surowca oraz produktu końcowego – artykułu spożywczego staje się coraz ważniejszym wyzwaniem dla podmiotów uczestniczących w łańcuchu żywnościowym. Ma to zarówno miejsce w przypadku wymiany handlowej między uczestnikami jak i w zapewnieniu rzetelnej informacji dla konsumenta, który dokonując wyboru produktu, patrzy nie tylko na jego jakość ale także na inne aspekty związane z pochodzeniem czy też wykorzystanymi metodami produkcji. Przeszłe incydenty żywnościowe, które urosły do rangi skandali żywnościowych jak wystąpienie choroby wściekłych krów (Wielka Brytania, 1985), zanieczyszczenie mięsa drobiowego dioksynami (Belgia, 1999), czy zafałszowanie mięsa wołowego mięsem końskim (Unia Europejska, 2013) pokazały jak szczególnie znaczenie ma szybkie zidentyfikowanie i wycofanie produktów niebezpiecznych, zarówno dla zdrowia i życia konsumentów jak i ich bezpieczeństwa ekonomicznego⁶. W podstawowym unijnym akcie prawnym dotyczącym żywności, w Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady⁷, identyfikowalność (ang. tra-

⁵ *def. środek spożywczy zafałszowany* – środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w przepisach Rozporządzenia nr 1169/2011, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości; środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności jeżeli: a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą, b) odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego, c) dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości, d) niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo winny sposób nieprawidłowo go oznakowano - wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.).

⁶ Obiedzińska A. (2015), *Wielowymiarowe skutki skandali żywnościowych*, „Rocz. Nauk. SERiA”, XVII (5), s. 192-198.

⁷ Rozporządzenie nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L/31 z 01.02.2002)

ceability) określona jest jako „możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania lub, która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji”. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym jest narzędziem zarządzania ryzykiem, które umożliwia podmiotom działającym na rynku spożywczym lub odpowiednim organom wycofanie produktów, które zostały uznane za niebezpieczne czyli nienadający się do spożycia przez ludzi. Zgodnie z art. 18 Rozporządzenia 178/2002, każdy z podmiotów działających w łańcuchu rolno-żywnościowym ma być w stanie zidentyfikować od kogo (dostawca bezpośredni) i do kogo (odbiorca bezpośredni bądź klient, z wyjątkiem podmiotów będących klientami końcowymi) dany surowiec/produkt został dostarczony oraz posiadać i przedstawić system oraz procedury, w tym odpowiednią dokumentację potwierdzającą funkcjonowanie systemu. Odtwarzanie drogi czy też źródła pochodzenia produktu żywnościowego powinno uwzględniać m.in.: identyfikację produktu, wymagane informacje o produkcji, użyte surowce, zastosowany proces technologiczny, pochodzenia produktu/surowca – skąd i kiedy dostarczono, wprowadzenie produktu/surowca do obrotu – dokąd i kiedy, zakres i metody kontroli produktu. System identyfikowalności dla każdego podmiotu powinien działać zgodnie z zasadą „jeden krok w przód, jeden krok w tył”. W przewodniku opracowanym przez Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt przedstawiono wytyczne do interpretowania przepisów Rozporządzenia 178/2002 PE i Rady dotyczących m.in. funkcjonowania systemu identyfikowalności (art. 18)⁸. W prawodawstwie unijnym nie ma określonego rodzaju informacji jakie mają być gromadzone przez podmiot działający w łańcuchu żywnościowym oraz brak jest podanego okresu przechowywania dokumentacji, jednakże gromadzone dane mają dać możliwość pełnej identyfikacji surowca, półproduktu czy produktu końcowego. Według Stałego Komitetu zalecane jest rejestrowanie poniższych danych:

- nazwa i adres dostawcy oraz identyfikacja dostarczonych produktów;
- nazwa i adres odbiorcy oraz identyfikacja odebranych produktów;
- data oraz, jeśli to konieczne, czas transakcji/dostawy;
- objętości lub ilości.

Dokumentacja powinna być przechowywana według ogólnie przyjętej zasady iż dokumenty handlowe są przechowywane przez okres 5 lat do celów podatko-

⁸ https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/06/przewodnik_178_2002_pl.pdf

wych. Aczkolwiek w zależności od określonego dla produktu żywnościowego terminu przydatności do spożycia⁹ bądź daty minimalnej trwałości¹⁰ zasada ta może ulec zmianie:

- dla produktów bez określonego okresu trwałości może obowiązywać ogólna zasada 5 lat;
- dla produktów szybko psujących się, których termin „przydatności do spożycia” nie przekracza 3 miesięcy lub nie jest określony, przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta końcowego, należy przechowywać dokumentację przez okres 6 miesięcy od daty wyprodukowania lub dostarczenia;
- dla innych produktów, opatrzonych datą minimalnej trwałości należy przechowywać dokumentację przez 6 miesięcy od upływu daty minimalnej trwałości¹¹.

Oprócz ogólnych wymagań dotyczących identyfikowalności surowca czy produktu końcowego, które są przedstawione w Rozporządzeniu 178/2002 mają także zastosowanie obligatoryjne wymagania szczegółowe określone dla grup produktów bądź surowców wykorzystywanych przy produkcji żywności m.in.

- systemu znakowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego¹²,
- systemu identyfikacji i znakowania owiec i kóz¹³,
- systemu znakowania ryb¹⁴,

⁹ Termin przydatności do spożycia, poprzedzony określeniem „należy spożyć do” wskazuje, do kiedy spożycie danego produktu jest bezpieczne, umieszczane jest na produktach nietrwałych jak świeże ryby czy świeże mięso mielone; https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_best_before_pl.pdf

¹⁰ Data minimalnej trwałości poprzedzona określeniem „najlepiej spożyć przed” wskazuje, do kiedy żywność zachowuje odpowiednią jakość i umieszczana jest na produktach trwalszych np. mrożonych czy suszonych (ryż, makaron), konserwach czy innych jak olej roślinny czy czekolada. Na etykiecie produktu znajduje się określenie „*Najlepiej spożyć przed ...*” — gdy data zawiera oznaczenie dnia, „*Najlepiej spożyć przed końcem ...*” — w innych przypadkach. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_best_before_pl.pdf

¹¹ https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/06/przewodnik_178_2002_pl.pdf

¹² Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. Urz. UE L/204 z 11.08.2000)

¹³ Rozporządzenie Rady (WE) nr 21/2004 ustanawiającego system identyfikacji i rejestrowania owiec i kóz oraz zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1782/2003 i dyrektywy 92/102/EWG i 64/432/EWG (Dz. Urz. UE L/005 z 09.01.2004)

¹⁴ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2065/2001 z dnia 22 października 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 104/2000 w zakresie informowania konsu-

- produkcji ekologicznej¹⁵,
- znakowania organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO)¹⁶.

W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego, od lipca 2012 roku dla produktów nieprzetworzonych i przetworzonych, Rozporządzenie 931/2011 nakłada obowiązek na podmiotach aby zapewnić odbiorcy i na żądanie organom urzędowej kontroli następujące informacje¹⁷:

- dokładny opis żywności;
- wolumen lub ilość żywności;
- nazwa i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, od którego żywność została wysłana;
- nazwa i adres wysyłającego (właściciela), jeżeli jest różny od podmiotu działającego na rynku spożywczym, od którego żywność została wysłana;
- nazwa i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, do którego żywność jest wysyłana;
- nazwa i adres odbiorcy (właściciela), jeżeli jest różny od podmiotu działającego na rynku spożywczym, do którego żywność jest wysyłana;
- odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę; oraz
- data wysyłki.

Wymagane informacje muszą być przechowywane i być dostępne, aż do momentu w którym zasadne będzie przyjęcie, że żywność została skonsumowana.

Aby usprawnić funkcjonowanie systemów identyfikowalności i zapewnić autentyczność surowców i środków spożywczych wykorzystywane są różne narzędzia, m.in.: rejestracja i identyfikacja zwierząt gospodarskich poprzez kolczykowanie

mentów o produktach rybołówstwa i akwakultury (Dz. Urz. UE L/278 z 23.10.2001)

¹⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 (Dz. Urz. UE L/150 z 14.06.2018).

¹⁶ Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz. Urz. UE L/268 z 18.10.2003); Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE (Dz. Urz. UE L/268 z 18.10.2003).

¹⁷ Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L/242/2 z 20.09.2011); Rozporządzenie nie ma zastosowania do żywności zawierającej produkty pochodzenia roślinnego i produkty przetworzone pochodzenia zwierzęcego.

zwierząt gospodarskich (świń, bydła, owiec czy kóz) bądź posiadanie paszportów zwierząt; prawidłowe oznakowanie i etykietowanie artykułów spożywczych, dokumenty papierowe, stosowanie systemów optycznych – kodów kreskowych czy kodów QR, stosowanie etykiety RFID, wykorzystanie systemów informatycznych lub systemy opartych o kod DNA¹⁸.

Autentyczność żywności, w tym surowców, producenci mogą zapewnić należąc do różnych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (ISO 22000, IFS, BRCGS, GlobalGAP), krajowych systemów jakości żywności, systemów znakowania towarów, systemów identyfikowalności towarów¹⁹. Przykładowo surowce wysokiej jakości zazwyczaj charakteryzują się wyższymi kosztami produkcji (mniejsza wydajność, metody tradycyjne, brak stosowania środków ochrony roślin) jak i wyższymi zyskami ekonomicznymi ze sprzedaży. Możliwość większego zarobku sprawia, że nieetyczni producenci próbują wykorzystać tanie/konwencjonalne surowce i wprowadzić do obrotu żywność imitującą żywność regionalną czy tradycyjną. W przypadku produkcji surowców i/lub produktów żywnościowych, które opierają się o wykorzystanie dziedzictwa kulturalnego i tradycji danego regionu bądź obszaru geograficznego możliwa jest ochrona producentów poprzez uczestniczenie w unijnym systemie ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, które potwierdza wyróżniający się charakter, jakość oraz pochodzenie i autentyczność²⁰. System ten oficjalnie funkcjonuje od 1992 roku w Unii Europejskiej i w ramach niego można rozróżnić 3 oznaczenia:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) – dla produktów wykorzystujących ten znak zarówno surowce jak i wszystkie etapy wytwarzania produktu odbywają się w określonym obszarze geograficznym.
- Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) – w przypadku tego znaku już tylko

¹⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011); Czarna E. Skubina E., Nowak D. (2012), *System śledzenia ruchu i pochodzenia żywności jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa konsumentów*, ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 5(84), s. 20-36; Śmiechowska M. (2014), *System identyfikowalności w zapewnieniu tożsamości i bezpieczeństwa żywności*, Ann. Acad. Med. Gedan, 44, s.125-132; International Trade Centre (2015), *Traceability in food and Agricultural products*, Bulletin No 91/2015, Switzerland.

¹⁹ Śmiechowska M. (2014), *Zapewnienie autentyczności i wiarygodności produktom regionalnym i tradycyjnym*,

Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, 16(3), s. 282-287.

²⁰ <https://www.eufic.org/pl/healthy-living/article/quality-logos-in-the-european-union>

jeden z etapów wytwarzania produktu musi się odbywać w określonym obszarze geograficznym.

- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) – produkty posiadające ten znak jest wytwarzany z tradycyjnych surowców wykorzystując tradycyjne techniki przetwórcze, które mają udokumentowaną min. 30-letnią tradycję wytwarzania

Aktualnie wpisanych jest do rejestru 1454 surowców i produktów żywnościowych, z czego 640 (w tym 9 produktów z Polski) jest objętych znakiem Chronionej Nazwy Pochodzenia, 752 produktów, w tym 23 z Polski – Chronionego Oznaczenia Geograficznego i 62 produkty oznakowane Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością (w tym 10 produktów z Polski)²¹. Producent surowca/produktu regionalnego lub tradycyjnego jeżeli spełni wymagania podane w specyfikacji danego chronionego produktu i potwierdzi zgodność procesu produkcji przez jednostkę niezależną i otrzyma świadectwo jakości lub certyfikat zgodności ma prawo wykorzystywać znak graficzny oraz zarejestrowaną nazwę. Na stan 12.08.2019 prawie 800 producentów pierwotnych i przetwórców posiada ważny certyfikat zgodności lub ważne świadectwo jakości, pozwalające znakować swoje produkty tymi oznaczeniami, do najliczniejszej grupy należą producenci (508) jabłek grójeckich posiadające znak Chronionego Oznaczenia Geograficznego²².

Na terenie Unii istnieją także krajowe systemy jakości żywności, wspierane przez Unię Europejską które wspierają identyfikowalność surowca i produktu końcowego. Wszystkie systemy muszą spełniać poniższe kryteria:

- 1) specyfika produktu końcowego wytworzonego w ramach systemu wynika z jasnego wymogu zagwarantowania któregośkolwiek z następujących elementów:
 - określonych cech produktu,
 - określonych metod uprawy lub produkcji, lub jakości produktu końcowego, która w sposób znaczący przewyższa normy handlowe dotyczące danego produktu pod względem zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt lub roślin, dobrostanu zwierząt lub ochrony środowiska;
- 2) system jest otwarty dla wszystkich producentów;
- 3) system obejmuje wiążące specyfikacje produktów, a zgodność z tymi specyfikacjami jest weryfikowana przez organy publiczne lub niezależny organ kontroli;

²¹ <https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

²² https://ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2019/sierpień/BRE/Wykaz%20producentow%20ChNP_%20ChOG_%20GTS.pdf

4) system jest przejrzysty i zapewnia pełną identyfikowalność produktów²³.

Do krajowych systemów jakości żywności w Polsce zalicza się²⁴:

- Jakość Tradycja – celem jest identyfikacja i potwierdzanie autentyczności produktów tradycyjnych, które mają 50-letnią udokumentowaną tradycję wytwarzania i wyróżniają się tradycyjnym składem bądź tradycyjnym sposobem wytwarzania;
- System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) – system dotyczy produkcji mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oraz wędlin drobiowych i wieprzowo-wołowych według określonych obowiązków dla producentów żywca i specyfikacji w zakresie przygotowania surowca i produkcji wędlin;
- System Quality Meat Program (QMP) – system dotyczy produkcji wołowiny i młodej wołowiny wysokiej jakości według określonej specyfikacji m.in. wyboru odpowiedniej rasy i sposobu chowu zwierząt;
- System Jakości Wieprzowiny PSQ (Pork Quality System) – system dotyczy produkcji wieprzowiny wysokiej jakości według określonej specyfikacji m.in. wyboru rasy czy zbilansowanego żywienia zwierząt.

Z powyżej przedstawionych treści można wnioskować, że zapewnienie identyfikowalności surowców oraz produktów żywnościowych przekłada się na wiele korzyści zarówno dla producentów jak i konsumentów. Trzeba pamiętać, że identyfikowalność surowców, półproduktów i procesów jest jednym z najistotniejszych elementów systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności – czyli z jednej strony zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta – wycofanie niebezpiecznego produktu z rynku przed dotarciem do konsumenta, a z drugiej zapewnienia bezpieczeństwa ekonomicznego – zapewnienia autentyczności produktu końcowego.

Prof. dr hab. Mieczysław Obiedziński

4. Etyka w przetwórstwie żywności

Produkcja żywności wymaga zaangażowania wielu zasobów surowcowych, naturalnych i ludzkich, które oddziałują na ludzkie życie, dochody przedsiębiorstw i dobrostan planety Ziemi²⁵. W wyniku działalności przetwórstwa żywności powstaje

²³ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/krajowe-systemy-jakosci-zywnosci>

²⁴ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/krajowe-systemy-jakosci-zywnosci>

²⁵ Veften Olsen N., Bánáti D. (2014), *Ethics in Food Safety Management* [w:] *Food Safety Management, A Practical Guide for the Food Industry* (ed. Y. Motarjemi, H. Lelieveld) Academic Press. Elsevier.

organiczna materia - żywność, której podstawowym celem jest zaspokojenie jednej z podstawowych potrzeb fizjologicznych człowieka wg. piramidy hierarchii Masłowa – **głodu**. Ta sama żywność jest towarem, produktem podlegającym wymianie i produkowanym po to aby go sprzedać z konkretnym zyskiem. Wiele pytań etycznych można zadać oraz rozważań etycznych można podjąć które dotyczą przetwórstwa żywności. Według Encyklopedii PWN „etyka to ogół norm moralnych uznawanych w pewnym czasie przez jakąś zbiorowość społeczną jako punkt odniesienia dla oceny i regulacji postępowania w celu integracji grupy wokół pewnych wartości”²⁶. Innymi słowy etyka to synonim moralności. Z punktu widzenia filozoficznego etyka to nauka zajmująca się wyjaśnieniem i ustalaniem takich kategorii, jak dobro i zło, odpowiedzialność, sumienie, powinność oraz wytyczaniem zasad i norm moralnego postępowania.

Etyka – ETHOS gr. -to popularne zwyczaje (przyzwyczajenia jednej osoby) lub obyczaje (stały sposób postępowania ludzi). I tutaj mamy do czynienia ze sprzecznościami na kanwie „etyka nie może być interesowna, a biznes, w tym ten żywnościowy, łańcucha żywnościowego jest oparty na zysku”. Mamy więc do czynienia z relacjami konsument – producent – operator łańcucha żywnościowego, w sensie społeczeństwa relacjami obywatelskimi gdzie operatorzy i producenci żywności są również konsumentami – relacje etyczne są zwrotne. Relacje oparte na wzajemnym zaufaniu.

Podmioty działające na rynku żywnościowym, zarówno te które produkują żywność jak i pasze, mają szereg obowiązków, które muszą spełniać aby wprowadzić produkt do obrotu oraz aby móc utrzymać się na rynku i działać zgodnie z ustanowionymi wymaganiami prawnymi. Do kluczowych obowiązków należą²⁷:

- **Bezpieczeństwo** - przedsiębiorcy nie powinni wprowadzać do obrotu szkodliwej żywności czy paszy
- **Odpowiedzialność** - Przedsiębiorcy są odpowiedzialni za bezpieczeństwo żywności i paszy, którą produkują, transportują, przechowują lub sprzedają
- **Identyfikowalność/Śledzenie** - Przedsiębiorcy powinni być w stanie szybko zidentyfikować każdego dostawcę bądź odbiorcę
- **Przejrzystość/Transparentność** - Przedsiębiorcy powinni bezzwłocznie powiadomić odpowiednie władze, jeżeli mają powody sądzić, że ich żywność lub pasza nie jest bezpieczna

²⁶ <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/etyka;3898956.html>

²⁷ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_business_operators_obligations_en.pdf

- **Sytuacje wyjątkowe** - przedsiębiorcy powinni bezzwłocznie wycofać z obrotu żywność lub paszę, jeżeli mają powody sądzić, że nie jest ona bezpieczna,
- **Zapobieganie** - Przedsiębiorcy powinni określać i systematycznie poddawać ocenie punkty krytyczne w swoich procedurach/procesach i zadbać o przeprowadzanie kontroli w tych punktach
- **Współpraca** - Przedsiębiorcy powinni współpracować z właściwymi władzami w podejmowaniu działań mających na celu zmniejszanie ryzyka.

Powyższe obowiązki wynikają z podstawowego unijnego aktu prawa żywnościowego Rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L/31 z 01.02.2002).

W 2013 roku grupa ekspertów branży rolno-spożywczej opracowała Kodeks Etyki Żywnościowej, którego zasady przedstawiono poniżej²⁸. We wstępie stwierdzono: „Producenci, przetwórcy i dystrybutorzy żywności, przystępując do inicjatywy dobrowolnego stosowania zasad Kodeksu Etyki Żywnościowej, uznają, że dostępność, rodzaj oraz jakość produktów żywnościowych wywierają istotny wpływ na życie i zdrowie konsumenta. Dobro konsumenta, którym jest każdy człowiek, jest dla nich wartością podstawową. Produkcja i obrót żywnością są uregulowane prawnie w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Ze względu jednak na swe znaczenie dla człowieka działalność biznesowa uczestników procesu wytwarzania i handlu żywnością powinna spełniać nie tylko wymagania prawne, ale również standardy etyczne”. Zaś działania etyczne „wymagają uczciwego stosowania przepisów prawnych i norm technologicznych dającego podstawę wzajemnego zaufania między wszystkimi uczestnikami łańcucha żywnościowego „od pola do stołu” oraz świadomego zapobiegania i eliminowania jakichkolwiek czynności mogących naruszyć interes konsumentów. Wszelkie przejawy odstępstwa od tego podejścia powinny podlegać ocenie, napiętnowaniu i eliminacji przez samych uczestników działających w gospodarce żywnościowej. Zatem ograniczenie ogniw łańcucha żywnościowego jak ma to miejsce w przypadku produkcji MOL, sprzedaży bezpośredniej czy rolniczego handlu detalicznego sprzyja lepszej weryfikacji i wizualizacji przestrzegania reguł prawnych oraz zwyczajów etycznych produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności. Elementy łańcucha żywnościowego tworzą ogniwa, począwszy od: producentów

²⁸ Kodeks Etyki Żywnościowej (2013), Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, 4, s. 84-85.

plodów rolnych, producentów pasz, producentów pierwotnych, przetwórców żywności, kolejnych przetwórców żywności, hurtowników, sprzedawców detalicznych, firm świadczących usługi żywieniowe i prowadzące catering i oczywistym jest, że efekt niespełniania wymogów prawnych w jednym lub kilku ogniwach, może mieć znaczący efekt na jakość i bezpieczeństwo produktu oferowanego konsumentowi końcowemu lub pośredniemu. W szczególności niedopuszczalne są nieuczciwe i nierzetelne praktyki rynkowe, mające wpływ na bezpieczeństwo i jakość żywności, skutkujące narażeniem życia i zdrowia konsumentów oraz czerpaniem nieuzasadnionych korzyści finansowych przez uczestników łańcucha żywnościowego. Za niezgodne z normami etycznymi uważa się również bazowanie na nieświadomości konsumentów i innych uczestników łańcucha żywnościowego, marnotrawstwo, degradowanie środowiska naturalnego dla osiągnięcia doraźnych korzyści.

Zalecenia szczegółowe Kodeksu Etyki Żywnościowej

1. Bezpieczeństwo i jakość żywności są wartościami nadrzędnymi w prowadzeniu i rozwijaniu biznesu żywnościowego

- Zasada ta oznacza rzetelne przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego, wdrażanie aktualnie obowiązujących systemów bezpieczeństwa i jakości.
- Wszelkie surowce stosowane w produkcji oraz dodatki do żywności, materiały znajdujące się w styczności z żywnością powinny być zaopatrzone w odpowiednie atesty potwierdzające ich zastosowanie.
- Za nieetyczne, zarówno w stosunku do konsumentów, jak i podmiotów łańcucha żywnościowego, uważa się produkowanie żywności w sposób niezgodny z prawem na jakimkolwiek etapie. Każdy uczestnik łańcucha żywnościowego powinien bezwzględnie zgłaszać takie przypadki stosownym służbom kontrolnym.
- Obowiązkiem uczestników łańcucha żywnościowego jest ochrona wartości odżywczych poprzez w pełni świadomy dobór technologii, technik, aparatury, środków, który ze względu na konieczny zakres trwałości produktu, pozbawianie zanieczyszczeń, zagwarantowanie optymalnego ze względu na wartości odżywcze składu, zapobieganie będzie utracie składników naturalnie występujących w użytych surowcach.

- Niedopuszczalne jest fałszowanie produktów i wprowadzanie konsumentów w błąd w celu uzyskania nieuzasadnionych korzyści ekonomicznych i przewagi rynkowej. Wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego powinni dokładać wszelkich starań, aby na żadnym z etapów produkcji żywności nie dochodziło do zafałszowań, a wykryte przypadki bezwzględnie eliminować oraz zgłaszać stosownym służbom urzędowej kontroli żywności. Za jednoznacznie nieetyczne uznaje się świadome stosowanie surowców nieświadomego pochodzenia, zafałszowanych lub oferowanych poza oficjalnym obrotem.

2. Żywność to dobro wymagające poszanowania poprzez minimalizowanie strat na każdym etapie łańcucha żywnościowego

Zasada ta oznacza takie postępowanie każdego podmiotu gospodarczego w procesie produkcji, przetwarzania, przechowywania i obrotu, aby minimalizować utratę zarówno produktów, jak i poszczególnych ich składników oraz wartości odżywczych.

3. Zaufanie konsumentów podlega solidarnej ochronie przez wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego

Zasada solidarnej ochrony dobrego imienia i wizerunku produkowanej w Polsce żywności przez jednoznaczne eliminowanie przypadków naruszania zaufania konsumentów przez nieuczciwe praktyki i nieetyczne działania. Tego typu postawa powinna przejawiać się w solidarnym potępieniu aktów nieuczciwości oraz zgłaszaniu występujących naruszeń stosownym organom kontrolnym w celu eliminacji nieuczciwych podmiotów z rynku. Zasada ta powinna obejmować również solidarne działania wobec podmiotów produkujących w tzw. szarej strefie.

4. Wymóg informacji przejrzystej i niewprowadzającej w błąd konsumenta w znakowaniu i reklamie produktów żywnościowych

W znakowaniu, etykietowaniu i reklamie produktów żywnościowych nadrzędną zasadą jest unikanie wszelkich wprowadzających w błąd praktyk oraz prezentowanie swoich produktów wyłącznie w sposób umożliwiający konsumentom podej-

owanie racjonalnych decyzji zakupowych, a w szczególności:

- Wspieranie, tam gdzie jest to możliwe, decyzji konsumenckich przez umieszczanie dodatkowych informacji żywieniowych umożliwiających dokonanie wyboru produktu zgodnie z zasadami zbilansowanej diety.
- Reklama żywności powinna spełniać wymagania Kodeksu Etyki Reklamy.

5. Szczególne traktowanie dzieci do lat 12 jako konsumentów o niepełnej możliwości oceny wartości i jakości poszczególnych produktów

Zasada ta wyraża odpowiedzialność producentów i przetwórców żywności, którzy wobec tej grupy wiekowej powinni stosować samoograniczenia w zakresie marketingu i sprzedaży produktów żywnościowych, tak aby promować zasady zbilansowanej diety zgodnie z narodowymi lub międzynarodowymi zaleceniami żywieniowymi. Szczegółowe wytyczne zawiera Kodeks Etyki Reklamy.

6. Uczciwość w konkurowaniu i relacjach rynkowych

Za szczególnie ważne należy uznać przestrzeganie wszelkich przepisów zakazujących niedozwolonych praktyk rynkowych oraz działań powstrzymujących rozwój wolnego rynku. We wszystkich kontaktach z konsumentami, klientami, dostawcami i konkurencją, producent i przetwórca żywności powinni:

- Traktować wszystkich klientów i dostawców rzetelnie, z szacunkiem i bezstronnie.
- Unikać komentarzy na temat produktów firm konkurencyjnych, bez należytej podstawy.
- Przestrzegać wszelkich praw dotyczących konkurencji, łącznie z tymi, które zabraniają układów lub porozumień z konkurentami dotyczących ustalania cen lub innych warunków sprzedaży, dzielenia strefy wpływów, grup klientów czy linii produktów.

7. Właściwe respektowanie urzędowej kontroli żywności

Urzędowa kontrola żywności dotyczy wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego, stanowiąc zarazem jego nadzór. Jest więc sprawą niezmiernie ważną, aby

relacje wszystkich podmiotów łańcucha żywnościowego z organami urzędowej kontroli żywności były oparte na działaniach zgodnych z prawem i etyką, mając na względzie fakt, że prawo żywnościowe zostało stworzone w celu ochrony konsumentów.

Podsumowanie – cytat z artykułu ś.p.:prof. dr hab. inż. Antoniego Rutkowskiego, w *ŻYWNOSĆ* 4(29) Supl., 2001

„Ważna społecznie i gospodarczo pozycja producenta żywności, wymaga podkreślenia problemów etycznych zawodu. Zadaniem etycznym producenta żywności jest dbanie, aby oferowane konsumentowi produkty:

- spełniały oczekiwania sensoryczne i zdrowotne konsumenta, i pozytywnie oddziaływała na funkcje jego organizmu,
- były wytwarzane z maksymalnym przestrzeganiem zachowania naturalnych warunków środowiska,
- stosowana reklama nie wprowadzała konsumenta w błąd, a upowszechniała wiedzę o zasadach racjonalnego żywienia człowieka.

Temu może sprzyjać upowszechnianie zasad (kodeks) etyki wśród producentów żywności. Nie należy się zrażać trudnościami. Problem jest szczególnie trudny i złożony. Uzyskanie poważnych efektów wdrażania etyki tam gdzie działają prawa wolnego rynku, wymaga stabilnych aktów normatywnych oraz doświadczeń wielu lat, a niekiedy zmiany kilku pokoleń producentów.

dr hab. inż. Elżbieta Biller,

5. Przetwórstwo darów lasu jako dodatkowy dochód na obszarach wiejskich

Wprowadzenie

Na terenach leśnych znajduje się wiele zapomnianych jadalnych surowców, które kiedyś powszechnie wykorzystywano. Surowce te, w czasach ograniczonego dostępu do lekarstw i żywności, stosowano jako środki lecznicze w medycynie naturalnej oraz sporządzano z nich przetwory jako dodatkowe źródło energii, pozwalające przetrwać okresy niedostatku.

Przez ostatnie lata, na skutek łatwego dostępu do różnorodnego asortymentu przemysłowo produkowanej żywności, tradycja pozyskiwania jadalnych surowców znajdujących się w lasach rzadko była kontynuowana i zaczęła zanikać. Wyjątek stanowi zbieranie i przetwarzanie grzybów oraz jagód i przetwórstwo dziczyzny. Surowce te oraz wytworzone z nich produkty mogą stanowić źródło dochodów.

Materiały roślinne (leśne surowce jadalne), do których przetwórstwa korzystnie byłoby powrócić, są produktami drzew, krzewów oraz runa leśnego. Do drzew wytwarzających jadalne surowce należą między innymi:

- brzoza (*Betula L.*)
- czarny bez (*Sambucus nigra L.*)
- jarzębina (*Sorbus L.*)
- sosna (*Pinus L.*) oraz inne.

Jadalnymi produktami krzewów i krzewinek są:

- borówki brusznice (*Vaccinium vitis-idaea L.*)
- jagody derenia (*Cornus L.*)
- owoce dzikiej róży (*Rosa canina L.*)
- owoce głogu (*Crataegus L.*)
- owoce jałowca (*Juniperus L.*)
- owoce tarniny (*Prunus spinosa L.*)
- i inne, w tym powszechnie znane maliny i jeżyny.

Wśród produktów runa leśnego, pomijając grzyby, jagody i poziomki, w ostatnich latach powraca się do stosowania czosnku niedźwiedziego (*Allium ursinum L.*).

Powyżej wyszczególniono tylko niektóre rośliny nadające się do przetwarzania na cele spożywcze. Należy podkreślić, że wiele powszechnie znanych roślin nie wymieniono, np. kruszyny, pokrzywy czy skrzypu. Właściwości większości z podanych powyżej surowców zostały zbadane i opublikowane. W wielu przypadkach, chociaż nie we wszystkich, wyniki analiz laboratoryjnych uzasadniły zastosowanie tych roślin w medycynie naturalnej. Należy jednak podkreślić, że w zakresie potwierdzenia realnego wpływu wielu produktów lasu na organizm człowieka jest wciąż wiele do zrobienia.

Asortyment przetworów wytwarzanych z surowców leśnych

Przetworzone surowce leśne nie są powszechne, ale są obecne na rynku artykułów spożywczych. Wśród asortymentu tych produktów znajdują się ekstrakty (w tym

wywary), soki, nektary, syropy, przeciery, dzemy, marmolady i konfitury. Wymienione rodzaje produktów powinny spełniać definicje zawarte w aktach prawnych (Dz. U. z 2003 r. poz. 1398, Dz. U. z 2004 r. poz. 662, Dz. U. z 2014 r. poz. 494, Dz. U. z 2017 r. poz. 1944).

Zgodnie z obowiązującymi definicjami ekstrakty są to produkty, przy których wytwarzaniu specyficzne składniki zostały wydobyte z tkanek za pomocą rozpuszczalnika. Ekstrakty zawierają wszystkie rozpuszczalne w rozpuszczalniku składniki surowców, z których je wykonano.

W warunkach domowych do produkcji ekstraktów wykorzystuje się wodę lub alkohol etylowy.

Po ekstrakcji rozpuszczalnik można usunąć albo zostawić.

Ekstrakcję można prowadzić w różnej temperaturze: od możliwie najniższej do temperatury wrzenia rozpuszczalnika. Należy pamiętać, że wysokość temperatury ma wpływ na cechy produktu - czym zastosuje się wyższą temperaturę tym wydobywanie składników będzie szybsze, ale więcej składników ulegnie rozłożeniu.

Soki i soki zagęszczone są to produkty, które otrzymuje się przez mechaniczne oddzielenie części stałych od płynnych (bez ekstrakcji rozpuszczalnikiem). Do produkcji soków można wykorzystywać owoce / rośliny świeże, schłodzone lub zamrożone. Zagęszczone soki otrzymuje się przez usunięcie części wody z soku. Do soku nie można dodawać wody (sok musi mieć tyle samo wody, ile naturalnie było w produkcie po wydobyciu soku z tkanek) ani cukru. Do soku można dodawać sok z cytryny lub limonki oraz części miąższu, dzięki czemu otrzymuje się sok naturalnie mętny.

Nektary są to soki rozcieńczone wodą. Do nektarów można dodawać: cukier lub miód w ilości do 20% całej masy lub słodzik.

Nektary produkuje się głównie z: owoców kwaśnych, z których sok nie nadaje się do bezpośredniego spożycia, ponieważ jest zbyt kwaśny lub zbyt cierpki, z owoców zbyt aromatycznych, z owoców, które zawierają mało wody.

W nektarach musi znajdować się minimalnie od 25 do 50% soku, a resztę może stanowić woda.

Syropy są to roztwory wody bądź soku owocowego, lub ekstraktu z cukrem: sacharozą, glukozą, fruktozą, bądź ich mieszanką w dowolnych kombinacjach. W zależności od rodzaju i stężenia cukru syropy mają różną intensywność słodczy.

Ponieważ syropy są koncentratami węglowodanów (zawierają przeważnie 55-65% cukru), to mają wysoką wartość energetyczną. Charakterystyczną cechą fizyczną syropów jest ich lepkość, natomiast „ekonomiczną” – cena; są kosztowne ze względu na wysoki dodatek cukru, który jest drogi.

Ekstrakty, soki i nektary są krótkotrwałe. Na ich trwałość wpływają:

- kwasowość – jeżeli w ekstrakcie, soku, nektarze wyczuwa się posmak kwaśny to oznacza, że produkt będzie w miarę trwały; jeżeli produkt nie jest kwaśny, to warto go zakwaszyć „do smaku” sokiem z cytryny, limonki lub kwaskiem cytrynowym;
- zawartość cukru – jeżeli produkt naturalnie zawiera dużo cukru, to jego trwałość będzie wydłużona w porównaniu z produktem niesłodkim.

Wszystkie te produkty, pomimo dodatku kwasu i ewentualnie cukru (oprócz soków), należy spasteryzować, np. w temperaturze 65°C w ciągu 20-30 minut, a następnie przechowywać w warunkach chłodniczych.

Syropy są całkowicie trwałe (bez konieczności dodatkowego utrwalania) dopiero przy 70-80% stężenia cukru (sacharozy). Są trwałe przy stężeniu sacharozy 65%, a ich trwałość należy przedłużyć przez pasteryzację oraz krócej trwałe, jeżeli stężenie cukru wynosi mniej niż 55%. W takim przypadku również konieczna jest pasteryzacja.

Zazwyczaj syropy rynkowe zawierają 55 – 65% cukru (sacharozy).

Trwałość syropów się wydłuża, gdy przechowuje się je w warunkach chłodniczych.

Do produkcji przecierów, dżemów, marmolad i konfitur wykorzystuje się pulpy lub miążgi (miąższe).

Pulpy są to części jadalne całych owoców, w razie konieczności pozbawione łupiny, skórki, nasion, ziarenek itp., ewentualnie pokrojone w plastry lub w kawałki, ale nie rozdrobnione drobniej. Po rozdrobnieniu pulpy uzyskuje się miążgi inaczej nazywane miąższami. W przypadku, gdy miążgę przetrze się przez sito, dodatkowo rozdrobni lub zmieli, bez oddzielania soku, uzyskuje się przecier.

Dżemy są mieszaninami o zżelowanej konsystencji:

- 1) cukrów;
- 2) wody;
- 3) pulpy lub przecieru otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców.

Do sporządzenia 1 kg gotowego dżemu należy użyć minimum 350 g pulpy (lub więcej).

Ale są wyjątki: do sporządzenia 1 kg dżemu z jarzębiny i owoców dzikiej róży można użyć mniej pulpy - minimum 250 g.

Dżemy extra muszą mieć więcej pulpy niż dżemy tradycyjne: minimum 450 g/1kg lub 350g/1 kg w przypadku jarzębiny i dzikiej róży.

Marmolady dzieli się na „twarde” i „miękkie”. Są one mieszaninami o żelowanej konsystencji:

- 1) cukrów,
- 2) pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych.

Do sporządzenia 1 kg marmolady „twardej” należy użyć minimum 1100 g pulpy /ekstraktu/ soku, natomiast do sporządzenia marmolady „miękkiej” – min 800 g.

Konfitury są mieszaniną o gęstej i niezjelowanej konsystencji:

- 1) pulpy z jednego lub więcej gatunków owoców;
- 2) cukrów;
- 3) wody.

Do wytworzenia 1 kg konfitury należy użyć minimum 500 g pulpy. Aby uzyskać konfiturę „ekstra” należy użyć minimum 600 g pulpy.

Dżemy, marmolady i konfitury muszą mieć dużo cukru - minimum 55 % ogólnej masy, żeby były w miarę trwałe. Na rynku produkuje się wyroby tzw. niskosłodzone, które mogą mieć mniej cukru: dżem niskosłodzony - 28 do 50%, konfitury – maksymalnie 45%, marmolada miękka – minimum 57%. Należy wiedzieć, że produkty niskosłodzone będą znacznie krócej trwałe od „normalnie” słodzonych.

Trwałość przecierów, dżemów, marmolad i konfitur jest związana z:

- kwasowością – czym produkt jest bardziej kwaśny, tym będzie trwalszy;
- zawartością cukru – czym w produkcie będzie więcej cukru naturalnego + dodanego, tym będzie trwalszy.

Wszystkie te produkty, pomimo zawartości kwasu i wysokiej zawartości cukru, muszą być produkowane na gorąco, gorące rozlewane do opakowań, natychmiast zamykane i najlepiej błyskawicznie chłodzone.

Należy podkreślić, że trwałość wszystkich produktów jest uzależniona od ich naturalnego składu chemicznego. Wiele składników takich jak antyoksydanty i substancje przeciwbakteryjne, w tym naturalne konserwanty, zawarte w wielu produktach lasu, wpływają pozytywnie na trwałość wytwarzanych z nich wyrobów. Wiele

z produktów lasu może być stosowanych jako naturalne środki zapobiegające psuciu się żywności, zwłaszcza jeliczeniu tłuszczu.

Produkty z niektórych jadalnych surowców pochodzących z lasu

Produkty z brzozy

Z brzozy pozyskuje się sok. Jest on płynem zawierającym cukier: glukozę, fruktozę i najmniej sacharozę. Ze względu na zawartość cukru nadaje się do fermentacji – do produkcji piwa i wina. W tym celu był wykorzystywany w krajach Europy Północnej w czasach, gdy nie było dostępnego innego źródła cukru.

Dobroczynne oddziaływanie soku z brzozy na organizm człowieka nie jest potwierdzone dostatecznie. Jedyne informacje o leczniczych właściwościach soku z brzozy pochodzą z lat 70 XX w. i były publikowane w ZSRR (Łuczaj i Szymański, 2007; Svanberg i wsp., 2012, Łuczaj i wsp., 2014)

Produkty z czarnego bzu

Z czarnego bzu aktualnie produkuje się: wywary, soki, syropy, musy owocowe, wina. Czarny bez jest bardzo dobrym dodatkiem do innych przetworów, w tym soków, syropów oraz dżemów, marmolad i konfitur. Owoce czarnego bzu na surowo, szczególnie niektórych odmian, mogą być toksyczne przy zbyt dużym spożyciu. Związkiem toksycznym jest związek cyjanopochodny, który szybko się rozkłada podczas ogrzewania. Dlatego czarny bez powinien być spożywany wyłącznie po obróbce termicznej. Wśród związków biologicznie aktywnych zawartych w czarnym bzie są: flawonoidy, steroidy, taniny, glikozydy, w tym glikozydy nasercowe, pochodne kwasu kawowego i inne. Informacje te potwierdzają różni autorzy.

Do tej pory potwierdzono następujące kierunki działania czarnego bzu: przeciwwzapalne, przeciw-przeziębieniowe, przeciwreumatyczne, przeciw-hemoroidalne, przeciw helicobacter pylori (wrzodom żołądka), antybakteryjne, przeciwwirusowe, przeciwnowotworowe, przeciwobrzękowe, łagodzące egzemy i pokrzywki.

W badaniach naukowych potwierdzono skuteczne działanie przeciwutleniające. Stwierdzono ponadto, że składniki czarnego bzu wspomagają działanie leków na niektóre rodzaje nowotworów, zwłaszcza jajnika (Shokrzadeh i Saravi, 2010; Ulbricht i wsp., 2014)

Produkty z jarzębiny

Aktualnie z jarzębiny produkuje się marmolady i konfitury. Produkty z jarzębiny są łączone z innymi owocami, np. z przecierami z jabłek.

Jarzębina ma silne właściwości przeciwutleniające. Zawiera w swoim składzie witaminę C, tokoferole i karotenoidy (Raudonis i wsp., 2014). Dodatkowo owoce jarzębiny zawierają naturalne konserwanty. Dodatek owoców jarzębiny będzie przedłużał więc trwałość innych wyrobów, takich jak np. soki, syropy, dżemy, marmolady, konfitury.

Produkty z sosny

Z pędów sosny produkuje się syropy. Potwierdzono, że wodny ekstrakt z igieł sosny ma dobre właściwości antymikrobiologiczne, przeciwprzeziębieniowe (Keun-Young i wsp., 2000).

Produkty z borówki brusznicy

Z borówki brusznicy produkuje się aktualnie: soki, syropy, dżemy, marmolady, konfitury. Borówkę można przetwarzać samą lub jako produkt mieszany z innymi owocami leśnymi.

Borówka brusznica ma następujące potwierdzone działanie: przeciwzapalne, antymikrobiologiczne, osłonowe na wątrobę, wspomagające układ odpornościowy, przeciwmiażdżycowe, przeciwzakrzepowe, antynowotworowe. Oprócz tego posiada silne właściwości przeciwutleniające, a także zawiera sterole roślinne, które skutecznie obniżają poziom lipidów i cholesterolu we krwi (Szakiel i wsp., 2012).

Produkty derenia

Aktualnie z owoców derenia na rynku są: soki, nalewki alkoholowe, dżemy. Asortyment produktów z derenia jest ubogi. Więcej przetworów jest za granicą niż w Polsce.

Udowodniono, że w owocach derenia znajdują się związki przeciwutleniające (Ersoy i wsp., 2011).

Produkty głogu

Aktualnie na rynku z głogu są soki, syropy i ekstrakty z owoców głogu. Przetworów typu dżemy, marmolady i konfitury jest zbyt mało. Najwięcej takich przetworów wytwarza się w warunkach domowych.

Potwierdzono, że w owocach głogu znajdują się związki antymikrobiologiczne i przeciwutleniające (Kostić i wsp., 2012).

Produkty z jałowca

Oferta rynkowa produktów z jałowca ogranicza się do suszonych owoców, które dodaje się do mięsa. Wśród produktów niepolskich, oprócz suszonych owoców, oferuje się ekstrakty olejowe jałowca. Więcej jest produktów kosmetycznych z dodatkiem jałowca niż spożywczych.

Można by więc połączyć inne owoce leśne z jałowcem, produkując dżemy, marmolady, konfitury.

Jałowiec zawiera przede wszystkim aktywne terpeny znajdujące się w olejkach eterycznych owoców.

Naukowo udowodniono właściwości jałowca: przeciwzapalne, przeciwartretyczne, przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne i anty-drożdżowe, przeciwnowotworowe, hipoglikemiczne (obniżające poziom glukozy we krwi), moczopędne - pomagające na problemy z pęcherzem i nerkami, pobudzające pracę przewodu pokarmowego – wspomagające niestrawność (Pepeljnjak i wsp., 2005, El-Ghorab i wsp. 2008).

Produkty tarniny

Aktualnie na rynku jest ubogi asortyment produktów z tarniny: herbatki z kwiatów, suszone owoce, nalewki.

Nie ma rynkowych syropów, dżemów, marmolad, konfitur z tarniny lub z jej dodatkiem w połączeniu z innymi owocami, chociaż produkuje się je w warunkach domowych. Potwierdzono przeciwutleniające i antybakteryjne właściwości tarniny. Dodatkowo owoce tarniny zawierają witaminę C, która również wykazuje właściwości przeciwutleniające (Erturk i wsp., 2009; Veličković i wsp. 2014).

Czosnek niedźwiedzi

Jest to roślina, która ma skład chemiczny podobny do czosnku. Wykorzystuje się wszystkie jej części: liście, łodygi i bulwy. Na rynku są oferowane aktualnie: ekstrakty, soki, kiszonki, susze. W warunkach domowych robi się przeciery, których brakuje w ofercie rynkowej.

Czosnek niedźwiedzi zawiera substancje siarkowe o porównywalnej do czosnku pospolitego aktywności antybakteryjnej. Związki te działają podobnie do antybiotyków. Oprócz tego substancje zawarte w czosnku niedźwiedzim wykazują działanie przeciwutleniające (Bagiu i wsp., 2012).

Podsumowanie

W lesie znajduje się wiele roślin jadalnych, które są skarbnicą naturalnych związków bioaktywnych, dobroczynnie oddziałujących na organizm człowieka. Rośliny te, kiedyś wykorzystywane powszechnie, teraz są zapomniane. Dbając o swoje zdrowie powinniśmy ponownie zwrócić się ku naturze – chociaż w części pielęgnować minione tradycje i przy okazji dbać o nasze dziedzictwo narodowe.

6. Przetwórstwo ziół, roślin i kwiatów

Zioła i przyprawy roślinne mają duże znaczenie w żywieniu człowieka. Stosowane są przede wszystkim do nadawania smaku i aromatu potraw. Specyficzny skład chemiczny tych roślin powoduje, że przypisuje się im działanie prozdrowotne, takie jak: bakteriobójcze, bakteriostatyczne, przeciwwirusowe, przeciwutleniające. Ma to duże znaczenie ze względu na potencjalne działanie prozdrowotne tych składników i ich ważną rolę w prewencji chorób cywilizacyjnych.

Dzięki składnikom bioaktywnym rośliny te mogą wykazywać działanie prozdrowotne lub lecznicze, gdy stosowane są w małych ilościach. Może się jednak zdarzyć, że spożywane w zbyt dużych ilościach mogą działać niekorzystnie na organizm, np. mogą powodować podrażnienie przewodu pokarmowego, a nawet zatrucia. Rośliny przyprawowe i zioła wykorzystywane są przede wszystkim w sztuce kulinarnej, ale mogą mieć również inne zastosowania, np.:

- w celach prozdrowotnych i funkcjonalnych, wpływających na mobilizację różnych funkcji organizmu, np. napar przygotowany z liści bazylii ma właściwości poprawiające samopoczucie (rozweselające),
- do odstraszania owadów (np. mieszanka suszu przygotowana z bazyli, cząbrku ogrodowego, lawendy, mięty, piołunu, rozmarynu),
- do poprawy zapachu w pomieszczeniach (np. mieszanka suszu przygotowana z lawendy, rumianku, macierzanki cytrynolistnej, oregano, mięty, rozmarynu, lubczyku, melisy, szalwii),
- do stosowania jako surowiec barwiący, rośliny te są źródłem trwałych barwników roślinnych (np. mniszek, pokrzywa, pietruszka, cebula),
- do wybawiania plam z rdzy, pleśni i atramentu, usuwania zabrudzeń z wikliny i srebra (np. liście szczawiu),

Czym się różnią zioła od roślin przyprawowych?

Zioła to rośliny zielarskie a przyprawy to rośliny przyprawowe. Definicje jednoznaczne wskazują na różnice między roślinami zielarskimi a roślinami przyprawowymi, ale w codziennym, popularnym nazewnictwie pojęcia te są często mylone lub traktowane równoznacznie. Dlatego dla porządku poniżej podane są definicje tych pojęć.

Zioła nazywane są często **roślinami zielarskimi** dostarczającymi surowców zielarskich o charakterze:

- a) leczniczym (rośliny lecznicze),
- b) przyprawowym (rośliny przyprawowe)
- c) olejkodajnym (rośliny olejkodajne).

Zioła to głównie rośliny zielne, ale także różne części morfologiczne drzew, krzewów, warzywa czy byliny. Do ziół zalicza się także niektóre grzyby (<https://pl.wikipedia.org/wiki>).

Rośliny zielarskie muszą zawierać substancje aktywne, wpływające korzystnie na metabolizm człowieka. Do takich substancji należą najczęściej olejki eteryczne o różnym składzie, alkaloidy i inne metabolity wtórne roślin, zgromadzone w różnych, specyficznych dla danej rośliny częściach morfologicznych. Ta część rośliny zielarskiej, która zawiera najwięcej zgromadzonych substancji czynnych traktowana jest jako surowiec zielarski. Podstawowym zastosowaniem ziół (surowca zielarskiego) jest ziołolecznictwo i aromaterapia, ale często niektóre rośliny zielarskie (głównie olejkodajne) są równocześnie traktowane jako rośliny przyprawowe i stosowane są jako przyprawy. Rośliny zielarskie olejkodajne to rośliny zawierające powyżej 0,01% olejku eterycznego o przyjemnym zapachu oraz specyficznym smaku, zwykle gorzkim i palącym, będące mieszaninami różnych związków chemicznych, takich jak: aldehydów, estrów, ketonów, alkoholi, węglowodorów, itp. Rośliny zielarskie olejkodajne stosowane są jako przyprawy kuchenne wzmagające apetyt i poprawiające trawienie, jako rośliny lecznicze, a także w przemyśle perfumeryjnym, kosmetycznym i do wyrobu mydeł.

Rośliny przyprawowe (przyprawy roślinne) są to różne rośliny wykorzystywane w kuchni przede wszystkim jako przyprawy do nadawania potrawom specyficznego smaku i aromatu lub do poprawiania smakowitości różnych potraw. Stosowane są w całości (wówczas nazywane są zieleciem) lub jako poszczególne części morfologiczne (tj. korzenie, kłącza, cebule, kora, kwiaty, owoce, nasiona). Rośliny te mogą być wykorzystywane w stanie świeżym, mrożonym, wysuszonym lub po specyficznej obróbce technologicznej. Mogą być stosowane w postaci rozdrobnionej i nierozdrobnionej.

Surowce zielarskie zbiera się w 4 okresach: wiosennym, letnim, jesiennym i zimowym. Z uwagi na fakt, że rośliny w stanie świeżym są stosunkowo krótko trwałe, stosuje się różne technologie ich przetwarzania, dzięki którym można je przechowywać przez dłuższy czas, w różnych warunkach i stosować w różnych porach roku.

Do otrzymania wysokiej jakości surowca zielarskiego, zdatnego do transportu, przechowywania, a następnie sprzedaży należy bezpośrednio po zbiorze poddać materiał roślinny właściwemu przetworzeniu. Są one przede wszystkim suszone w specjalnych suszarniach, a następnie pakowane i przechowywane w dostosowanych do tego przechowalniach. Tylko nieliczne surowce roślinne mogą być wykorzystywane w stanie świeżym do produkcji soków, nalewek lub jako przyprawy. Suszenie surowców zielarskich i przyprawowych zapobiega szybkiemu spadkowi zawartości związków aktywnych oraz chroni je przed poczernieniem lub spleśnieniem wywołanym przez bakterie i grzyby.

Zioła suszone przed dodawaniem do potraw należy rozcierać między dłońmi, żeby wydobyć z nich aromat. Bardziej aromatyczne (np. majeranek) dodaje się na 5 minut przed koniec obróbki cieplnej, inne zioła dodaje się na 15 minut przed końcem gotowania.

Działalność lokalna w przetwórstwie ziół i roślin przyprawowych

Powierzchnia uprawy roślin zielarskich w Polsce wynosiła w roku 2011 ponad 14,5 tys. ha, co w skali uprawy ziół w Europie szeregowało Polskę na trzecim miejscu. W Polsce uprawia się ok. 60 gatunków roślin zielarskich, wśród których największe obszary upraw zajmowały kolejno: mięta pieprzowa, kminek zwyczajny, kozłek lekarski i rumianek pospolity.

Warto wspomnieć, że na świecie przetwarza się przeciętnie ok. 100 tysięcy ton ziół rocznie, przy czym ok. 15 do 25 tys. ton przetwarza się w Polsce, co stanowi 16-20% produkcji światowej. W Polsce uprawę roślin zielarskich prowadzi około 20 tys. gospodarstw.

Wg danych UE Polska ma potencjalnie większe możliwości rozwoju tego sektora, szacowanego na ok. 35 tys. ton rocznie. Obecnie ok. 80% przetwarzanych ziół w Polsce to zioła pochodzące z upraw, a 20% – ze stanowisk naturalnych. Natomiast do XX wieku surowiec zielarski pozyskiwano przede wszystkim ze środowiska naturalnego (zbierano je ze stanowisk naturalnie zasiedlających łąki i lasy), a następnie po ich wstępnym oczyszczeniu, ew. wysuszeniu dostarczano do aptek, w których przetwarzano je na różne preparaty ziołowe.

Polowa uprawa ziół w polskich gospodarstwach rolnych znana jest jako jeden z najmłodszych działów produkcji roślinnej, która może stać się istotnym źródłem

dochodu. Pierwsze próby uprawy ziół na skalę towarową (także w Polsce) odnotowano w drugiej połowie XIX wieku. Odmianą sposobu upraw ziół i roślin przyprawowych jest ich uprawa w pojemnikach oraz systemach hydroponicznych.

Uprawa ziół i roślin przyprawowych w pojemnikach może być prowadzona w różnym okresie niezależnie od warunków pogodowych. Jednakże jakość tych roślin (przede wszystkim zawartość i intensywność olejków eterycznych i innych składników aktywnych) jest uzależniona od zastosowanych warunków upraw, które są odpowiednie dla danej rośliny. Ziola uprawiane w pojemnikach są trwalsze zarówno w sprzedaży jak i transporcie, a podczas wzrostu roślin istnieje większa możliwość właściwej kontroli ich jakości.

Uprawa ziół i roślin przyprawowych w systemie hydroponicznym nie wymaga trwałego podłoża. Jest to uprawa, w której gleba została zastąpiona jest materiałem mineralnym – chemicznie obojętnym, nie wpływającym na rozwój rośliny, służącym do utwierdzenia korzeni. Rośliny uprawiane w tym systemie wymagają pożywki stanowiącej składniki mineralne rozpuszczone w wodzie. Rośliny uprawiane w tym systemie wzrastają wielokrotnie szybciej niż rośliny uprawiane w tradycyjnych warunkach, tj. w środowisku naturalnym. Istnieje tutaj bowiem możliwość zapewnienia roślinie wszystkich składników niezbędnych do wzrostu w ilościach optymalnych. Tak wzrastające rośliny zawierają od ok. 20 do ok. 40% więcej olejków aromatycznych niż uprawiane w warunkach środowiska naturalnego.

Surowce zielarskie i przyprawowe mogą być przetwarzane na małą skalę i poddawane dystrybucji w ramach działalności nazywanej jako marginalna, lokalna i ograniczona. Przetwórstwo takie pozwala także pozyskiwać produkty na potrzeby własne do stosowania w przygotowywaniu potraw w każdej porze roku.

Sieć lokalnej żywności i krótki łańcuch dostaw to jak najmniejsza odległość między miejscem produkcji a punktem sprzedaży produktu i jak najmniejsza liczba powiązań w łańcuchu dostaw żywności. „Krótki łańcuch dostaw” oznacza stosunkowo małą liczbę pośredników niezbędnych do dostarczenia konsumentowi produktu końcowego. Im krótszy jest łańcuch dostaw, tym łatwiej jest zachować i przekazać autentyczność oraz oryginalność żywności, jeśli chodzi o jej przynależność kulturową, tradycyjne metody produkcji i pochodzenie składników.

Trzeba sobie jednak zdawać sprawę, że rynek ziół w Polsce jest zmienny i podatny na modę zależną od potrzeb konsumenta. Aby zapewnić szanse powodzenia przed przystąpieniem do wyboru gatunkowego tego typu uprawy roślinnej należy

dokonać analizy rynku celem poznania popytu i podaży na dany surowiec. Uprawa w systemie pojemnikowym lub hydrotermicznym pozwala na szybką zmianę co do asortymentu uprawianych ziół i przypraw.

Uprawa roślin zielarskich może być doskonałym sposobem na zagospodarowanie nieużytków rolnych.

Przed przystąpieniem do uprawy gruntowej ziół zaleca się w pierwszym roku założenie plantacji kilku rodzajów ziół na stosunkowo niewielkim obszarze w celu określenia rodzaju upraw, które są najbardziej odpowiednie dla danego stanowiska. Właściwie dopiero po pierwszym roku prowadzenia plantacji można oszacować pracochłonność poszczególnych rodzajów upraw i podjęcie decyzji o wyborze uprawy. Do osiągnięcia sukcesu konieczne jest zaplanowanie terminu wykonywanych prac, w taki sposób, aby były zgodne z możliwościami przetwórczymi.

Główne produkty przetwarzania ziół i przypraw

Świeże surowce zielarskie, ze względu na wysoką zawartość wody, są nietrwałe. Jedną z metod przedłużenia ich trwałości, przy jednoczesnym zachowaniu składników biologicznie czynnych, jest suszenie. Stosuje się suszenie naturalne i sztuczne. **Suszenie naturalne** to proces samoczynnej migracji wody z materiału suszonego do atmosfery z wykorzystaniem ciepła otoczenia. **Suszenie sztuczne** polega na dostarczeniu ciepła do suszonego materiału i odprowadzeniu pary wodnej przez strumień gazu pełniący rolę czynnika suszącego. W procesie suszenia wyróżnia się zasadniczo dwa okresy ważne w projektowaniu urządzeń suszarniczych. W okresie pierwszym następuje odparowanie z powierzchni materiału pokrytej wilgocią przy stałej temperaturze równej temperaturze mokrego termometru. Okres pierwszy suszenia kończy się po osiągnięciu krytycznej wilgotności materiału. Drugi okres suszenia charakteryzuje się spadkiem szybkości suszenia i wzrostem temperatury suszonego materiału. Jest to etap suszenia, w którym proces kontrolowany jest przez przepływ wilgoci w kapilarach i przechodzeniem w procesie dyfuzji do gazu suszarniczego.

W celu uzyskania wysokiej jakości surowców zielarskich, w trakcie suszenia niezbędne jest zachowanie podstawowych parametrów technologicznych (czas, temperatura) zbliżonych do naturalnych warunków panujących w przyrodzie. Do suszenia ziół można wykorzystywać kolektory słoneczne poddachowe lub przyścienne. Korzyścią suszenia roślin zielarskich w budynkach wyposażonych w kolektory

słoneczne jest wyeliminowanie szkodliwego efektu ultrafioletowego promieniowania słonecznego i minimalizacja utraty olejków eterycznych. Stosowanie kolektorów umożliwia także większe uniezależnienie się rolników od warunków pogodowych, a tym samym racjonalne planowanie prac w gospodarstwie.

Suszenie ziół jest najbardziej popularnym produktem przetwarzania surowców roślinnych. Z suszu można przygotowywać napary, odvary, polewki. Susz (podobnie jak zioła świeże) może być wykorzystywany jako dodatek przedłużający trwałość olejów roślinnych. Dzięki właściwościom przeciwutleniającym suszu, działa on antyoksydacyjnie w stosunku do kwasów tłuszczowych olejów (szczególnie wielonienasyconych). Najsilniejsze działanie przeciwutleniające wykazuje rozmaryn i tymianek. Przy okazji, poprzez dodatek ziół i przypraw do olejów otrzymuje się oleje o wcześniej zaprojektowanym smaku i zapachu (oleje smakowe).

Przed właściwym suszeniem ziół, należy poddać je dekontaminacji. Obecność drobnoustrojów w surowcach zielarskich i w przyprawach jest niepożądana, stwarza bowiem zagrożenie dla zdrowia. Skażenia roślin ziołowych i przyprawowych mogą mieć charakter pierwotny (zanieczyszczenia glebą, kurzem, odchodami ptaków, nawozami) lub wtórny (niewłaściwy zbiór, suszenie, magazynowanie, pakowanie, transport roślin). Właściwie dobrana metoda dekontaminacji, zarówno ziół jak i przypraw, pozwala na otrzymanie surowców lub półproduktów o wysokiej czystości mikrobiologicznej i jednocześnie o bardzo dobrych właściwościach sensorycznych.

Aby zapobiec skażeniu ziół najczęściej poddaje się je procesowi sterylizacji. Jest to proces termiczny, który jednak może prowadzić do obniżenia zawartości naturalnych antyoksydantów w surowcach roślinnych oraz wykazywanej przez nich aktywności przeciwutleniającej. Dlatego też ważny jest dobór właściwych warunków prowadzonej sterylizacji (czas i temperatura). Bardzo częstą metodą sterylizacji ziół i przypraw jest wykorzystanie do procesu pary wodnej.

Metody odkażania ziół:

sterylizacja - nowoczesne metody sterylizacji parowej są przede wszystkim ekologiczne i dają gwarancję czystości mikrobiologicznej. Jedną z takich metod jest proces sterylizacji parowej NMC® (Natural Mikrobiological Clear), polegającej na zasadzie HTST (High Temperature Short Time). Sterylizacja jest przeprowadzana za pośrednictwem nasyconej pary wodnej, wprowadzanej pod ciśnieniem

10 bar, w temperaturze 110-140°C, w stosunkowo krótkim czasie (30-180 sek.), a podczas procesu sterylizacji produkt jest cały czas mieszany. Opary wodne wraz z olejkami eterycznymi przechodzą przez kondensator, gdzie olejki są skraplane i wprowadzane z powrotem do wychłodzonego produktu, dzięki czemu ich straty są niewielkie. Wilgotność otrzymanych produktów nie przekracza 2-10%;

wykorzystanie ditlenku węgla pod ciśnieniem - metoda ta nie jest skuteczna wobec przetrwalników bakterii i zarodników pleśni. Pod wpływem ditlenku węgla następuje aktywacja przetrwalników bakterii oraz utrata ilości olejków eterycznych i zmiana ich składu chemicznego. Skuteczność metody zależy w dużej mierze od wilgotności surowca – wraz z obniżaniem wilgotności, jej skuteczność zmniejsza się;

wykorzystanie fal elektromagnetycznych o długości 0,0001–1m (mikrofałe) działa na formy wegetatywne bakterii i grzybów grzybów, natomiast formy przetrwalnikowe bakterii *Bacillus* sp. i *Clostridium* sp. oraz zarodniki grzybów pleśniowych wykazują wysoką oporność. Zastosowanie mikrofal powoduje nieznaczną redukcję liczby drobnoustrojów, przy jednocześnie dużych stratach zawartości olejków eterycznych i zmianach ich składu chemicznego;

wykorzystanie wysokich ciśnień hydrostatycznych, rzędu 300–1000 MPa, jest skuteczna w stosunku do wegetatywnych form bakterii, drożdży i pleśni. Pod wpływem ciśnienia 100 MPa ilość pałeczek *Escherichia coli* ulega 99,9% redukcji, a drożdże saprofityczne *Saccharomyces cerevisiae* i chorobotwórcze *Candida albicans* giną pod ciśnieniem hydrostatycznym ok. 500 MPa, w ciągu 5 minut. Efektem niekorzystnym jest zmniejszenie ilości olejków eterycznych w materiałach roślinnych;

stosowanie promieniowania jonizacyjnego – metoda uznana za bezpieczną przez Codex Alimentarius Commission FAO/WHO oraz dla środowiska naturalnego; ta metoda nie ma jednak akceptacji społecznej. Z kolei każdy produkt utrwalany radiacyjnie i dopuszczony do handlu musi być oznakowany informacją: „utrwalono radiacyjnie”, bowiem w tej technologii ważny jest dobór odpowiedniej dawki promieniowania jonizującego w zależności od rodzaju surowca. W Polsce za maksymalną dopuszczalną dawkę stosowaną do dekontaminacji przypraw i ziół uznano 10 kGy, ale usunięcie wirusów i form przetrwalnikowych drobnoustrojów wymaga zastosowania promieniowania w dawce 10–50 kGy, co niestety powoduje już niekorzystne zmiany chemiczne i organoleptyczne;

stosowanie promieniowania podczerwonego - wykorzystywane do dekontaminacji surowców roślinnych zapewnia szybką obróbkę termiczną produktu na po-

wierzchni, jest więc mało skuteczne, gdyż tylko nieznacznie redukuje liczbę drobnoustrojów niekorzystnie wpływając na skład olejków eterycznych;

stosowanie ozonu – gazu o właściwościach przeciwbakteryjnych; ma wysoki potencjał oksydacyjno–redukcyjny (2,07 V), na który podatne są bakterie gramdodatnie, np. *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*; bakterie gramujemne, np. *Escherichia coli*, *Salmonella Typhimurium*; wirusy, drożdże, np. *Candida parapsilosis* oraz spory bakteryjne, np. *Bacillus cereus*. Drobnoustroje wykazują zróżnicowaną wrażliwość na ozon. Bakterie są bardziej wrażliwe niż grzyby, a bakterie gramdodatnie bardziej niż gramujemne. Z kolei spory bakteryjne są odporne w większym stopniu niż komórki wegetatywne. Ozon jako silny związek przeciwutleniający jest już stosowany w wielu gałęziach przemysłu, m.in. uzdatnianiu wody (pitnej, basenowej, butelkowanej), a także do higienizacji sprzętu, powierzchni – ozon w roztworze wodnym. Ponadto w produkcji oraz przetwórstwie owoców i warzyw (ozon w roztworze wodno–gazowym).

dr Małgorzata Szymańska

7. Sprzedaż wytworzonego produktu, kanały dystrybucji, możliwości w oparciu o social media.

I.

Komisja Europejska przyjęła ogólną definicję systemów krótkich łańcuchów dostaw żywności w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2014, w którym jest mowa o tworzeniu lub rozwoju krótkich łańcuchów dostaw w rozumieniu art.2 ust. 1 akapit drugi lit. m Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013: „krótki łańcuch dostaw” oznacza łańcuch dostaw, który obejmuje ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, przynoszący lokalny rozwój gospodarczy oraz charakteryzujący się ścisłymi związkami geograficznymi i społecznymi między producentami, podmiotami zajmującymi się przetwórstwem a konsumentami.” Mowa jest również o krótkich systemach dostaw żywności w odniesieniu do rynków lokalnych, które w rozumieniu art. 35 ust. 2 lit. d Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013, wymagają: „horyzontalnej i wertykalnej współpracy między podmiotami łańcucha dostaw na rzecz utworzenia i rozwoju krótkich łańcuchów dostaw i rynków lokalnych”

Wyżej cytowane definicje zostały doprecyzowane jeśli chodzi o dopuszczaną liczbę pośredników przez Komisję Europejską w ramach art. 11 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 807/2014 z dnia 11 marca 2014 r. uzupełniającego Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013 w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i wprowadzającego przepisy przejściowe (Dz. Urz. UE L 227 z 31.07.2014, str. 1 z późn. zm.): „1. Wsparcie na rzecz utworzenia krótkich łańcuchów dostaw, o którym mowa w art. 35 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1305/2013, obejmuje wyłącznie łańcuchy dostaw, w które między rolnikiem a konsumentem zaangażowany jest nie więcej niż jeden pośrednik.

Zaprezentowane powyżej podstawy prawne są dość ogólne, co pozwala na kształtowanie systemu krótkich łańcuchów dostaw na różne sposoby. Brak jest modelu, wzorca czy standardu, a wyróżnikiem jest tylko ograniczenie liczby pośredników między producentem żywności a konsumentem przy zapewnieniu bezpieczeństwa żywności dla konsumenta. Powszechnie za krótki łańcuch dostaw oznacza łańcuch dostaw, który obejmuje ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, przynoszący lokalny rozwój gospodarczy oraz charakteryzujący się ścisłymi związkami geograficznymi i społecznymi między producentami, podmiotami zajmującymi się przetwórstwem a konsumentami. System żywnościowy jest złożonym, wielowymiarowym układem i obejmuje wszystkie aspekty związane z wytwarzaniem żywności, począwszy od pozyskiwania surowców pochodzących z rolnictwa, przez sposoby ich przetwarzania, pakowania, po dystrybucję żywności, jej sprzedaż detaliczną i konsumpcję. Krótkie łańcuchy dostaw żywności nie tylko przybliżają producentów i konsumentów, ale także odbudowują lub przyjmują nowe wartości, takie jak zrównoważony rozwój, równość, bezpieczeństwo, zdrowie, pochodzenie geograficzne oraz redystrybucja wartości w sposób bardziej zrównoważony wśród zaangażowanych podmiotów.

II.

Do najstarszych kanałów dystrybucji żywności należy sprzedaż artykułów rolno-spożywczych wyprodukowanych w gospodarstwie bezpośrednio konsumentom. W obrocie dobrami konsumpcyjnymi podstawowymi przyczynami rozwoju tej formy sprzedaży są: wzrost indywidualizacji potrzeb klientów, zmiana stylu życia rodziny, rozwój technik informacyjnych oraz wzrost konkurencji, który prowadzi do poszukiwania przez producentów nowych form kontaktu z klientami. Bezpośrednie kanały

sprzedaży tworzą producenci, którzy we własnym zakresie i wykorzystując posiadane zasoby organizują dostawy wytworzonych produktów konsumentom²⁹. Sprawnie działający łańcuch dostaw jest istotnym warunkiem dopasowania się do zmiennych sytuacji rynkowych oraz stanowi alternatywę dla konwencjonalnych systemów produkcji i dystrybucji żywności.

Skrócenie odległości pomiędzy producentem, a konsumentem przyczynia się do ochrony środowiska, ma pozytywny wpływ na jakość produktu oraz zapewnia świeżość i wysoką jakość towaru. Zmniejszenie liczby pośredników niezbędnych do dostarczenia konsumentowi produktu końcowego zapewnia lepszą jakość wynikającą z wyeliminowania przechowywania i przepakowywania, niższą finalną cenę produktu oraz wyższy udział producenta w zysku. Nie bez znaczenia jest również fakt, iż komunikacja i zrozumienie między producentem i konsumentem wpływa na poznanie i docenienie tradycji i historii produktu, zwiększenie wartości tego produktu, łatwość poznania drogi „od pola do stołu”, wzrost lojalności konsumentów w stosunku do producentów i ich produktów. Pozwala także na zachowanie i przekazanie cech, takich jak: autentyczność i oryginalność produktu, związane z jego przynależnością kulturową i geograficzną, tradycyjnymi metodami produkcji i pochodzeniem składników³⁰

Wprowadzanie przez uczestników łańcucha dostaw nowych rozwiązań (tj. just in time, agile chain czy też lean management) może przyczynić się do poprawy efektywności i skuteczności podmiotów w nim uczestniczących, jak i całego łańcucha. Jest to szczególnie ważne w przypadku łańcuchów dostaw żywności, gdzie bezpieczeństwo żywnościowe oraz jakość produktu są bardzo ważne. Zakres zastosowania przez uczestników łańcucha dostaw żywności określonych rozwiązań jest ograniczony m.in. ze względu na specyfikę produkcji w sektorze rolno-żywnościowym, wynikającą z sezonowości popytu oraz podaży. W celu zbudowania i rozwijania rynku żywności, wzrostu i efektywności sprzedaży w ramach krótkich łańcuchów dostaw realizowany jest marketing żywnościowy. Marketing powszechnie definiowany jest jako system działań obejmujący wiedzę, umiejętności i styl zarządzania umożliwiający zaspokajanie potrzeb konsumentów i osiągnięcie satysfakcji przez uczestników rynku.

²⁹ J. Gołębowski, O. Bareja -Wawryszuk, Znaczenie sprzedaży bezpośredniej w polskim rolnictwie, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, T. XVIII, z. 3, s. 82 i n.

³⁰ A. Suchoń, Krótki łańcuch dostaw żywności – wybrane problemy prawne, Logistyka, 2015, nr 6, s. 1531 i n.

W dobie innowacji marketingowych i coraz bardziej wymagającego konsumenta, producenci żywności muszą wychodzić naprzeciw oczekiwaniom rynku i wprowadzać coraz nowsze rozwiązania, aby skutecznie wywierać wpływ na zachowania konsumentów. Targowiska i bazy są nie tylko miejscami wymiany towarów, ale i aktualnych informacji, zawiązywania silniejszych więzi społecznych i międzypokoleniowych, budowania partnerstwa biznesowego oraz tożsamości lokalnych mieszkańców. Zapewne w tych działaniach warto wykorzystać nowe trendy konsumenckie, a ich cechy w kampanii promocyjnej Ze względu na dużą różnorodność produktów wprowadzanych na rynek konsumenci oczekują ponadto jasnych i wyczerpujących informacji na temat jakości i pochodzenia produktu rolnego lub artykułu spożywczego.

Sprzedaż produktów żywnościowych powinna odbywać się w oparciu o określona strategię, przy wykorzystaniu różnych kanałów dystrybucji oraz marketingu. Również oferta powinna być kompleksowa, tak aby zapewnić zakup licznych produktów najwyższej jakości w jednym miejscu, albo w miejscach od siebie niedaleko oddalonych. Rolnicy powinni tworzyć sieci, współpracując (wymieniając się produktami) z innym gospodarstwami.

Strategii sprzedaży w ramach krótkich łańcuchów dostaw powinna być realizowana w oparciu o liczne oraz często niestandardowych kanałów dystrybucji - indywidualne podejście do klienta i marketingu - strona internetowa, media społecznościowe, uczestnictwo w targach, imprezach lokalnych. Klient powinien kojarzyć zapach i wygląd produktów, na targach i kiermaszach powinna istnieć możliwość spróbowania żywności. Taka forma spotkań z klientem daje szansę na jego powroty, na przekonanie, że w danym miejscu u czasie wybrane przez klienta produkty będą dostępne. Dostępność to również identyfikowalność - klient może wrócić po produkt jeżeli wie jak to produkt, pod jaką nazwą ma go identyfikować, jaka jest marka producenta, jeżeli wie gdzie go może nabyć że odnawianie zakupów tego produktu będzie możliwe w określonym miejscu i czasie oraz w odpowiednich ilościach i powtarzalnej doskonałej jakości.

Prowadząc produkcję i sprzedaż żywności warto rolnicy muszą spełnić obowiązujące wymogi sanitarne oraz podatkowe, które są określone w ustawach i rozporządzeniach regulujących tzw. „sprzedaż bezpośrednią” (tj. sprzedaż bezpośrednia, dostawy bezpośrednie, sprzedaż marginalna, lokalna, ograniczona (MLO), Rolniczy Handel Detaliczny oraz ustawa o podatku dochodowym od osób fizycznych).

III

Lokalna produkcja, przetwórstwo i dystrybucja żywności tworzą systemy, których ideą jest skrócenie dystansu między producentem żywności (rolnikiem) a ostatecznym konsumentem. Dystrybucja jako proces decyzyjny oznacza wiele działań: analizowanie różnych możliwości wyznaczania dróg obiegu produktu na rynek, wybór najbardziej korzystnych kanałów rynkowych, opracowywanie programów współdziałania producentów z końcowymi odbiorcami, ustalanie sprawnych procedur oferowania, zamawiania i dostawy produktów, minimalizację kosztów logistycznych i sprzedaży, zapewnienie dostawy towarów we właściwym czasie i odpowiednio do lokalizacji nabywców. To proces podejmowania decyzji o wielokryterialnym charakterze, realizowany na podstawie różnorodnych przesłanek- organizacyjnych, ekonomicznych, technicznych, informacyjnych, które wymagają szczególnej uwagi oraz wsparcia w organizacji rynkowych działań. W ramach dystrybucji tworzy się łańcuch wartości dodanej producent-konsument, co powinno być utrwalone przez sprawne i efektywne systemy zarządzania. Działalność w zakresie zarządzania dystrybucją obejmuje zwykle planowanie, realizację i kontrolę fizycznego przepływu materiału i finalnych produktów z miejsca pochodzenia-produkcji do miejsca ich sprzedaży oraz oznacza wszelkie czynności związane z pokonywaniem przestrzennych, czasowych, ilościowych i asortymentowych różnic występujących między strefa produkcji i konsumpcji. Decyduje o tym funkcjonowanie kanałów dystrybucji powszechnie definiowanych jako zespół kolejnych ogniw (instytucji lub osób) za pośrednictwem których dokonuje się przepływu jednego lub większej ilości strumieni związanych z działalnością marketingową. Na rynku żywnościowy organizacja oraz zarządzanie procesami oraz kanałami dystrybucji odgrywa znaczącą rolę - determinuje jakość oraz trwałość produktów żywnościowych. Proces dystrybucji produktów żywnościowych funkcjonuje w oparciu o istnienie specjalnego łańcucha ogniw- kanałów dystrybucji, które umożliwiają przemieszczenie tych produktów od fazy produkcji – rolniczego przetwórstwa do fazy konsumpcji. Kanał dystrybucji składa się z podmiotów, które uczestniczą lub pośredniczą w tym procesie przekazywania towarów do finalnego nabywcy. Kanał dystrybucji na rynku żywnościowym rozpoczyna się na ogół od producenta rolnego, w gospodarstwie rolnym, z wyjątkiem produktów pozyskiwanych w lasach i produktów rybołówstwa. Końcowym ogniwem jest konsument, ze swoimi zmieniającymi się potrzebami, preferencjami i zachowaniami rynkowymi. Wybór kanału dystrybucji dla produktów żywnościowych należy do najważniejszych decyzji podejmowanych przez uczestników rynku żywno-

ściowego. Ma decydujące znaczenie dla jakości produktów, wysokości kosztów oraz sprawności obsługi. Wybór ten polega na określeniu jaką drogą i w jaki sposób produkty żywnościowe mają być nabywane lub dostarczane odbiorcom.

Kanały bezpośrednie w dystrybucji produktów rolnych składają się z dwóch szczebli - producentów oraz finalnych nabywców – konsumentów. Bezpośrednie kanały dystrybucji stają się coraz bardziej popularne.

IV

Różnorodność oraz wielość kanałów komunikacyjnych, a także ich zróżnicowanie i pojawianie się ciągle nowych form komunikacji stają się narzędziami komunikacji marketingowej. Umożliwia to przekazywanie klientom bardzo, przez całą dobę i przez cały rok szybko dużej liczby informacji, której koszt jest nieznacznym.

Pojawienie się technologii umożliwiającej nieograniczony dostęp do informacji oraz powstawanie społeczności sieciowych, znacząco wpłynęły na pozycje konsumenta, prowadząc do jej umocnienia, zarówno w relacji klient- dostawca żywności, jak i w wymiarze konkurencyjności żywności na rynku. Wsłuchiwanie się w potrzeby klienta i wiedza na jego temat oraz relacje oparte na zaangażowaniu, stają się obecnie istotnym potencjalnym źródłem osiągnięcia przewagi konkurencyjnej na rynku.

Wyróżnić można standardowe oraz niestandardowe formy komunikacji marketingowej. Do standardowych form zalicza się te, które już od lat towarzyszą procesowi komunikacji rynkowej oraz do których konsument jest już przyzwyczajony. W przypadku reklamy zalicza się tu: telewizję, radio, prasę czy kino. Zapewniają one firmom dotarcie do masowego klienta, ale nie tworzą wystarczającej segmentacji rynku, wydają się więc mniej skuteczne i efektywne oraz obciążone większym kosztem.

Niestandardowe formy komunikacji wykorzystują przede wszystkim nowe technologie i media oraz kreatywne rozwiązania. Komunikaty zazwyczaj nie są emitowane jednostronnie, jak w przypadku tradycyjnej komunikacji marketingowej, ale jest przekazywany z wykorzystaniem różnych metod opartych przede wszystkim na zaangażowaniu odbiorcy. Komunikat jest zazwyczaj umieszczany w środowisku grupy docelowej w odpowiednim czasie i sytuacji, a kontekst oraz forma przekazu są nieodzownymi elementami.

Media społecznościowe i rozwiązania oferujące możliwości tworzenia wirtualnych społeczności stały się obecnie ciekawym nurtem, coraz chętniej wykorzystywanym w obszarze budowania relacji z klientami. Dostrzeżenie i wykorzystanie potencjału społeczności skupionych w określonym obszarze może wpłynąć na budowanie

wizerunku i przewagi konkurencyjnej. Nowy model działalności w oparciu o media społecznościowe pozwala na uzyskanie natychmiastowej informacji zwrotnej bezpośrednio od osób nabywających żywność.

Powszechnie za social media uznaje się strony internetowe oraz aplikacje na urządzenia mobilne, które pozwalają na tworzenie oraz wymianę treści pomiędzy poszczególnymi użytkownikami danego portalu czy aplikacji. Interakcja, która zachodzi pomiędzy użytkownikami jest z reguły niczym nieograniczona i odbywa się w czasie rzeczywistym. Marketing w mediach społecznościowych wykorzystywany jest coraz częściej przy sprzedaży żywności w ramach krótkich łańcuchów dostaw. Popularność swoją czerpie z powszechności dostępu oraz prostej obsługi. Założenie konta i jego prowadzenie jest najczęściej darmowe, a dzięki temu można dotrzeć do wielu odbiorców. W Polsce social media marketing opiera się na działaniach na Facebooku. Jednak coraz więcej podmiotów gospodarczych decyduje się również na konta na Instagramie, Twitterze czy Snapchacie, gdyż i one zyskują na popularności wśród prywatnych użytkowników.

Powszechnie funkcjonują Social media marketing jako grupa działań marketingowych, których zadaniem jest generowanie ruchu na stronie przy wykorzystaniu mediów społecznościowych. Niektórzy do tej grupy zaliczają również działania w blogosferze, jednak te ostatnie bardziej kojarzone są z marketingiem szeptanym czy wpisami sponsorowanymi. Bardzo ważną kwestią jest też odpowiedni wybór portalu społecznościowego. Najlepiej wybrać taki, na którym będzie najwięcej osób zainteresowanych produktem lub usługą.

Strategia marketingu w social media marketing realizowana jest w oparciu o w dużej mierze opiera się na dobrze przygotowanej strategii marketingu wirusowego. Dobrze przygotowany post tego typu potrafi wygenerować naprawdę duży ruch. Jednak trzeba mieć świadomość, że bardzo duże znaczenie ma też zaangażowanie osób prowadzących profil. Interakcje z użytkownikami portalu śledzącymi profil to podstawa. Należy odpowiadać na pytania i komentarze, aby pokazać, że zależy nam na odbiorcach.

Do najważniejszych zalet marketingu w mediach społecznościowych należą w szczególności: bezpośredni kontakt z klientem; duży zasięg informacji; duża grupa potencjalnych odbiorców oraz szybkość rozprzestrzeniania się informacji. Jak wszystko również social media mają swoje wady. Powszechnie wymienia się: możliwość powstania sytuacji kryzysowej; duża ilość informacji, a także czasami brak kontroli nad przekazywanymi informacjami ³¹.

³¹ <https://www.whitepress.pl/baza-wiedzy/118/narzedzia-content-marketingu-czesc-v-dystrybucja-tresci>

