

Dorota Półtorak

**Przetwórstwo surowców rolniczych
w ramach działalności
marginalnej lokalnej ograniczonej (MLO)**

Szepietowo 2020

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

Nakład: 1000 egz.

Wdawca: Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

Wstęp

W ostatnich latach działalność Marginalna Lokalna Ograniczona (MLO), zyskała uznanie niewielkich producentów żywności oraz producentów rolnych. MLO jest jedną z kilku form prowadzenia działalności odnośnie przetwórstwa na małą bądź średnią skalę. Działalność ta dała szanse niewielkim przetwórcom zaistnieć na rynku lokalnym. Na przykład w województwie podlaskim można znaleźć producentów serów podpuszczkowych, wytwórców produktów mięsnych i garmażeryjnych, sękaczy, pierogów, kiszki ziemniaczanej, ekologicznych warzyw czy owoców i wiele innych smakołyków. Poza tym żywność kupowana prosto od producenta omija pośredników, tym samym transportowania i w konsekwencji jest świeższa i nienarażona na zakażenia wtórne, powstające np. poprzez nieutrzymanie odpowiedniej temperatury podczas transportu. Te ważne kwestie utrzymują konsumenta ostatecznego w przekonaniu, że żywność zakupiona bezpośrednio od producenta rolnego jest zdrowsza i bezpieczna do spożycia. Podstawowym więc celem dopuszczenia MLO było stworzenie krajowym rolnikom lepszej szansy rozwoju produkcji i wprowadzenie na rynek produktu gotowego wyprodukowanego w ramach MLO.

Przetwórstwo surowców rolniczych jak najbliższe miejsca ich wytwarzania w ostatnich latach nabiera coraz większego znaczenia. Lokalne czyli ograniczone terytorialnie wytwarzanie żywności w niewielkiej skali rozkwita we wszystkich państwach Unii Europejskiej. To nie tylko moda, ale szansa dla konsumentów na wysokiej jakości żywność z jednej strony oraz ożywienie gospodarcze i dodatkowe dochody dla mieszkańców wsi z drugiej. Formułą prawną prowadzenia w ograniczonej skali przetwórstwa i sprzedaży żywności pochodzenia zwierzęcego jest działalność MLO (marginalna lokalna ograniczona). Często używa się potocznej nazwy MOL. Możliwość prowadzenia działalności MOL jest odpowiedzią na oczekiwania mikro- i małych przedsiębiorców, którzy najczęściej prowadząc niewielkie rodzinne zakłady wytwarzają produkty sprzedawane na miejscu lub w niewielkiej odległości. Mała skala produkcji pozwala na stosowanie swoistych, tradycyjnych receptur, często bez konserwantów i ulepszaczy. Coraz częściej konsumenci poszukują takich produktów i są gotowi płacić za nie wyższą cenę. Działalność MLO korzysta z pewnych uproszczeń higienicznych, ale wiąże się z pewnymi ograniczeniami, które wynikają z samej nazwy:

marginalna – przepisy wprowadzają ograniczenia ilościowe np. tygodniowa wielkość produkcji surowców mlecznych nie przekracza 0,5 tony, produktów pochodzenia zwierzęcego 1,5 tony

lokalna – sprzedaż możliwa jest wyłącznie na obszarze województwa macierzystego lub na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw oraz w miastach wojewódzkich regionów sąsiadujących; ograniczenia terytorialnego nie stosuje się podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych np. w celu promocji tych produktów,

ograniczona – sprzedaż produktów tylko konsumentowi końcowemu oraz realizacja dostaw do innych zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego wykluczając pośredników.

Definicje

Bezpieczeństwo żywności – wszystkie działania i uwarunkowania techniczno-organizacyjne podejmowane na wszystkich etapach produkcji i przetwórstwa żywności w celu zapewnienia zdrowia konsumenta.

Dobra praktyka higieniczna – to wszystkie działania, które muszą zostać podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach procesu produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Dobra praktyka produkcyjna – prawidłowa realizacja procesów i czynności produkcyjnych pozwalających na wyprodukowanie żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej.

HACCP – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, jest to zespół wzajemnie powiązanych ze sobą procedur, realizujących jako całość system zarządzania bezpieczeństwem żywności, czyli system HACCP.

MLO – działalność marginalna, lokalna, ograniczona, polegająca na produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu tej żywności na rynku lokalnym, również z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Krótki łańcuch dostaw – oznacza zmniejszenie liczby pośredników niezbędnych do dostarczenia konsumentowi produktu końcowego. Im krótszy jest łańcuch dostaw, tym łatwiej jest zachować i przekazać autentyczność i oryginalność żywności, jeśli chodzi o jej przynależność kulturową, tradycyjne metody produkcji i pochodzenie składników.

Konsument finalny – oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego.

Rolniczy handel detaliczny – polega na produkcji żywności pochodzącej w całości lub w części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym i zbywaniu tej żywności konsumentowi końcowemu lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności MLO

Prowadzenie produkcji żywności przez rolników bądź przetwórców zaopatrujących się w surowiec bezpośrednio od rolników i jej wprowadzanie na rynek, jest obecnie możliwe między innymi w ramach działalności MLO. Uwarunkowanie prawne w tej kwestii reguluje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. poz. 451) oraz art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, wskazujące również na niektóre dodatkowe wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy prowadzeniu tego rodzaju działalności.

Warto mieć na uwadze wybierając ten rodzaj działalności, że MLO zajmuje się przetwórstwem i sprzedażą wyłącznie produktów pochodzenia zwierzęcego, na co wskazują treści wyżej wymienionych rozporządzeń. W ramach MOL można przetwarzać i sprzedawać wyłącznie produkty pochodzenia zwierzęcego.

Nadzór nad przestrzeganiem spełniania wymogów, unijnego i krajowego prawa żywnościowego, należy do zadań organów urzędowej kontroli, w przypadku tej działalności jest to Inspekcja Weterynaryjna.

Regulacje prawne nakładają na wszystkich operatorów żywności odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów spożywczych. Producent żywności, nie może wy tłumaczyć się z nieprawidłowości wykazanej podczas kontroli, nieznaną jomością prawa. To bardzo istotne, aby znał to prawo, wdrażał je i przestrzegał go z należytą sumiennością.

Zakres prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej, ograniczonej

W ramach tej działalności można prowadzić:

- rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, drobiowego lub zajęczaków lub
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego, lub
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, lub
- produkcję mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych, lub
- produkcję produktów mięsnych, lub
- produkcję wstępnie przetworzonych lub przetworzonych produktów rybołówstwa, lub
- produkcję produktów mlecznych lub produktów na bazie siary wyprodukowanych z mleka lub siary, pozyskanych w gospodarstwie produkcji mleka w rozumieniu przepisów rozporządzenia nr 853/2004 lub w gospodarstwie rolnym, w którym jest prowadzona działalność w zakresie produkcji mleka surowego lub siary, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, lub
- produkcję produktów jajecznych pozyskanych w wyniku obróbki lub przetwarzania jaj, które uprzednio ugotowano w skorupach, lub

- produkcję gotowych posiłków (potraw) z produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w lit. a–h, lub z udziałem tych produktów, pod warunkiem, że co najmniej jeden produkt pochodzenia zwierzęcego należący do głównych składników posiłku został wyprodukowany w tym zakładzie.

Zasięg terytorialny działalności prowadzonej w ramach MLO

Miejsca produkcji lub miejsca sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego, do których następuje dostawa, znajdują się na obszarze jednego województwa lub na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem, położonych na obszarach innych województw. Ograniczenia, które dotyczą obszaru prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, nie stosuje się w przypadku sprzedaży konsumentowi końcowemu produktów pochodzenia zwierzęcego, przez podmiot prowadzący działalność marginalną, ograniczoną i lokalną podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów. Miejscem sprzedaży może być więc budynek, gdzie odbywa się produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, używanym wyłącznie do tego celu.

Limity sprzedaży

Działalność MLO jest ograniczona limitami sprzedaży wyprodukowanych produktów. Uwarunkowania te są określone w rozporządzeniu. Mianowicie wprowadzenie produktów na rynek nie może przekraczać:

- 1 tony tygodniowo – w przypadku świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 0,5 tony tygodniowo – w przypadku świeżego mięsa drobiowego czy zajęczaków lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 1,5 tony tygodniowo – w przypadku produktów mięsnych,
- 0,5 tony tygodniowo – w przypadku świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 0,5 tony tygodniowo – w przypadku świeżego mięsa zwierząt łownych odstrzelonych zgodnie z przepisami prawa łowieckiego lub produkowanych z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego,
- 0,5 tony tygodniowo – w przypadku produktów rybołówstwa,
- 0,5 tony tygodniowo – w przypadku produktów mlecznych lub produktów na bazie siary łącznie,
- 0,15 tony tygodniowo – w przypadku produktów jajecznych,

- 1,5 tony tygodniowo – w przypadku gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z produktów pochodzenia zwierzęcego, lub z udziałem tych produktów.

Rejestracja MLO

W celu rejestracji zakładu do prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, należy zgłosić się do właściwego terytorialnie powiatowego lekarza weterynarii, stosownie na 30 dni przed rozpoczęciem działalności. Podczas takiego zgłoszenia należy złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia produkcji. Wniosek ten zawiera:

- imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP) numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności – w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile wnioskodawca takie numery posiada,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności wydaje decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nadaje takiemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii ww. decyzji. Ponadto podmiot prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, który zamierza prowadzić sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego, konsumentowi końcowemu podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy, informuje o tym na piśmie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, co najmniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia tej sprzedaży. Informacja, ta powinna zawierać imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności; dane dotyczące miejsca i okresu, w którym będzie prowadzona sprzedaż konsumentowi końcowemu produktów pochodzenia zwierzęcego.

Higiena i bezpieczeństwo żywności – wymagania przy prowadzeniu działalności MLO

Podczas produkcji żywności najważniejszą kwestią jest zachowanie jak najwyższych standardów higienicznych, które wynikają z Rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Przestrzeganie tych zasad gwarantuje wytworzenie bezpiecznej żywności. Co to znaczy? Bezpieczna żywność to taka, która jest wolna od szkodliwych dla człowieka mikroorganizmów chorobotwórczych, mogących wystąpić w niektórych potrawach gotowych lub surowcach np. mięsach. Badania mikrobiologiczne przeprowadzane są z odpowiednią częstotliwością i uwarunkowane prawnie. Analizę i nadzór nad badaniami mikrobiologicznymi prowadzą odpowiednie służby. Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad żywnością pochodzenia roślinnego, natomiast Inspekcja Weterynaryjna nad żywnością pochodzenia zwierzęcego. Jeżeli chodzi o MLO będzie to Inspekcja Weterynaryjna, jak wspomniano wcześniej. Jak produkować bezpieczną żywność w ramach działalności MLO? W pierwszej kolejności należy przeprowadzić analizę zagrożeń i zastosować zasadę krytycznych punktów kontroli HACCP. Dobre Praktyki Produkcyjne GMP oraz Dobre Praktyki Higieniczne GHP pozwolą nam wytyczyć odpowiedni kierunek działania i systematycznie dbać o poprawę jakości wytwarzanej żywności. Ważną kwestią w dziedzinie bezpieczeństwa żywności są pracownicy, którzy mają styczność z wytwarzaną żywnością. To bardzo istotne, aby osoby takie były odpowiednio przeszkolone na temat bezpieczeństwa żywności oraz dbały o ład i porządek podczas wykonywanej pracy. Personel powinien również mieć aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz przestrzegać zasad panujących w danym zakładzie opartych na zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Znakowanie produktów w ramach działalności MLO

Chcąc wprowadzić produkt gotowy na rynek należy go w odpowiedni sposób oznakować. Najpierw jednak fakt ten trzeba zgłosić na 30 dni przed rozpoczęciem działalności do Wojewódzkiej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Co to oznacza dla producenta żywności? Rozporządzenie Parlamentu i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, nakazuje aby na produktach wprowadzanych na rynek na etykiecie znalazły się odpowiednie dane wynikające z ustawy. Podstawowe informacje jakie powinny się znaleźć na opakowaniu środka spożywczego to: nazwa żywności, wykaz składników, ilość składnika lub składników, ilość netto, data minimalnej trwałości, czyli termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania lub warunki użycia, imię i nazwisko lub nazwa oraz adres producenta, kraj lub miejsce pochodzenia, alergen. Te wszystkie informacje pozwalają konsumentowi

mieć pewność, że produkt jest zdrowy i bezpieczny. Musimy też pamiętać, aby nie wprowadzić konsumenta w błąd i rzetelnie informować go na etykietach zamieszczanych na opakowaniach środków spożywczych. Takie dane będą weryfikowane przez Inspekcję WIJHARS, która odbywać będzie się w zakładzie przetwórczym MLO.

Procedury technologiczne w ramach działalności MLO

Wszystkie działania na każdym szczeblu produkcji należy opisać tak, aby osoba kontrolująca miała w każdej chwili obraz działalności danego przetwórcy. Tak powstają procedury technologiczne, gdzie znajdziemy opisy i receptury wytwarzanej żywności, procedury odnośnie mycia i dezynfekcji, procedury zabezpieczające zakład przed szkodnikami, procedury szkolenia personelu, czyli wszystkie procedury wewnętrzne opisujące działania wynikające z przetwarzania surowców rolnych. Procedury takie są przetrzymywane w zakładzie i udostępniane na żądanie jednostki kontrolującej. Procedury zatwierdzane są przez właściciela zakładu i aktualizowane, kiedy zachodzi taka potrzeba, np. przed planowaną zmianą receptury lub rozszerzeniem wytwarzanego asortymentu. Warto tu wspomnieć, że w małych zakładach zalecana jest elastyczność w odniesieniu do wdrażania zasad systemu HACCP. Niektóre zagrożenia bezpieczeństwa żywności mogą być kontrolowane przez działania związane z wdrażaniem zasad dobrej praktyki higienicznej.

Podobieństwa i różnice przy prowadzeniu działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MLO) oraz rolniczego handlu detalicznego (RHD)

Rolniczy handel detaliczny zaistniał w krajowym prawodawstwie 2016 roku. W ramach takiego handlu możliwe jest m.in. przetwórstwo i zbywanie wytworzonej żywności konsumentom końcowym, a także na rzecz zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, zlokalizowanych na ograniczonym obszarze. Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą być, co do zasady, dokonywane z udziałem pośrednika. Wyjątek stanowi tutaj możliwość udziału pośrednika w zbywaniu żywności pochodzącej z RHD podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności. Jednym z warunków prowadzenia działalności RHD jest zasada, że surowce do produkcji żywności muszą pochodzić w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu, nie mniej jednak niż 50%. Sprzedaż odbywa się z zachowaniem limitów wskazanych w rozporządzeniu 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. W 2019 roku prawodawstwo nałożyło pewne zmiany wprowadzające znaczące ułatwienia produkcji żywności przez

rolników w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego. Wzrósł limit przychodów ze sprzedaży produktów tej działalności z 20 tys. zł do 40 tys. zł przychodów w ciągu roku. Do wysokości tej kwoty dochód pozostaje nieopodatkowany, natomiast po przekroczeniu tego progu nakładany jest podatek o wysokości 2% ryczału od przychodów ewidencjonowanych. Należy przestrzegać obowiązku dokumentowania ilości zbywanej żywności, może to być zeszyt z ewidencją sprzedaży ilościowej.

Różnice pomiędzy działalnością MLO, a Rolniczym Handlem Detalicznym

1. Działalność MLO przeznaczona jest dla przetwórców zajmujących się sprzedażą wyłącznie produktów pochodzenia zwierzęcego. Natomiast RHD dotyczy produktów zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i pochodzenia roślinnego.
2. Przy obu działalnościach zasięg sprzedaży ograniczony jest do województwa, w którym produkt jest wytwarzany lub na obszarach powiatów czy miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem.
3. Zbywanie żywności w obu przypadkach jest ograniczone ilościowo np. w działalności MLO ustalony jest tygodniowy limit sprzedaży natomiast w działalności RHD stosuje się zasadę limitu rocznego. I tak np. dla działalności MLO zbywanie produktów mięsnych nie może przekroczyć 1,5 tony tygodniowo, natomiast w działalności RHD produkty mięsne 1400 kg rocznie.
4. W obu przypadkach tych działalności, sprzedaż może odbywać się w miejscu wytwarzania lub np. na targach, wystawach, festynach czy kiermaszach.
5. W odróżnieniu od RHD działalność MLO nie ma obowiązku ograniczenia działalności do produktów pozyskanych wyłącznie z własnego gospodarstwa rolnego.
6. Produkcja w działalności RHD może odbywać się we własnej kuchni domowej, natomiast w MLO należy zabezpieczyć wyłącznie do tych celów budynek.
7. Jeżeli chodzi o dokumentację systemową w RHD będzie ona bardzo uproszczona, składająca się z podstawowych procedur technologicznych, sanitarnych, dotyczących badań wody czy wyrobu gotowego. Natomiast przy działalności MLO należy wdrożyć wymaganą dokumentację HACCP przeprowadzając analizę zagrożeń, przy czym należy pamiętać o elastyczności wprowadzanego systemu, uwzględniając skalę produkcji u danego wytwórcy żywności.
8. W obu przypadkach nie ma konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną oraz działalności MLO.
9. Należy pamiętać, że w obu przypadkach prowadzenia działalności produkcja i zbywanie żywności nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności oraz wpływać niekorzystnie na zdrowie publiczne.

Prawodawstwo

Producenci na każdym szczeblu działalności MLO muszą opierać swoje działania na regulacjach prawnych, które przedstawione są poniżej.

1. Rozporządzenie (WE) 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 z zakresu bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 1.02.2002, s. 1).
2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30.4.2004, s.1).
3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. UE L139 z 30.4.2004, s. 55).
4. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L139 z 30.04.2004, s. 206).
5. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.U. L 165 z 30.04.2004, s. 1).
6. Rozporządzenie Parlamentu i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U. UE L z 2011 r. Nr 304, poz. 18).
7. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L338 z 22.12.2005, s. 1).
8. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671).
9. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. poz. 451).
10. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2010 r. nr 113 poz. 753).
11. Art. 13 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2014 r. poz. 1577 oraz z 2015 r. poz. 1893).

12. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
13. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 2018 r. poz. 36 z późn. zm.).
14. Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. UE L z 2008 r. nr 354, poz. 16).
15. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz.U. UE L z 2009 r. nr 300, poz. 1).
16. Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. L338 z 13.11.2004, s. 4).

Bibliografia

1. Poradnik „Krok po kroku” Działalność MLO, Proces Rejestracji Zakładu przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności MLO. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu.
2. Poradnik „Przetwórstwo mięsa na poziomie gospodarstwa” Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2013 r.
3. Poradnik wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. GHP) oraz systemu HACCP w małych zakładach przetwórstwa mleka na poziomie gospodarstwa, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom 2013 r.
4. Poradnik „Zasady procesu produkcyjnego i higieny w zatwierdzonej urzędowo serowni farmerskiej i rzemieślniczej” dr inż. Halina Turlejska, dr inż. Andrzej Fetliński, Białystok 2018 r.
5. Przegląd Obszarów Wiejskich UE, Magazyn Europejskiej Sieci na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, 2002 r. Autorzy i podmioty zaangażowane w powstanie publikacji: Agata Markuszewska, Alastair Prior, Angelo Strano, Balázs Bálint, Brigitte Midoux, Carla Bros, Chrissoula Koutsaftaki, Christian Jochum, Christophe Buffet, Derek McGlynn, Fabio del Bravo, Heidi Valtari, Jan Czaja, Päivi Saalasto, Päivi Töyli, Reet Kokovkin, Mark Redman, Sabria Regragui Mazili, Sander Silm, Sarah Watson, Stefano Leporati, Tiiu Marran, Tim Hudson.
6. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Gdańsku, Rolniczy Handel Detaliczny, Urszula Grzybowska, Anna Stocka, Regina Szymańska, Gdańsk, dn. 02.02.2017 r.