



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”

Aspekty prawne utworzenia i prowadzenia inkubatora przetwórstwa lokalnych produktów.

Stowarzyszenie "WIR" - Wiejska Inicjatywa Rozwoju w dniu 13 czerwca 2017 roku zorganizowało w ramach projektu pn. „**Aspekty prawne utworzenia i prowadzenia inkubatora przetwórstwa lokalnych produktów**”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014 -2020, wyjazd do LGD Światowid do Małachowa Szemborowice, gm. Witkowo, woj. Wielkopolskie. LGD Światowid w maju 2016 roku było inicjatorem utworzenia inkubatora. Inkubator w Małachowie Szemborowice o pow. 114 m², mocach produkcyjnych do 50 t rocznie jest oparty o zasady PROW na lata 2014-2020 został jednak sfinansowany z innych źródeł. Obiekt uzyskał pozytywną opinie sanepidu w zakresie oceny stanu sanitarnego obiektu. Inkubator prowadzony jest przez Spółdzielnię Socjalną Domowe Prysmaki, a Stowarzyszenie Światowid jest jej członkiem. Inkubator służy do przetwórstwa owoców i warzyw oraz cateringu. Prezes Stowarzyszenia Katarzyna Jórka przedstawiła historię powstania inkubatora, który oprócz funkcji przetwórczej pełni funkcję dydaktyczną, jest miejscem spotkań lokalnej społeczności, szkoleń, edukacji ekologicznej. W budynku mieści się także siedziba Stowarzyszenia. Pani Prezes przedstawiła cztery modele powstawania produktów lokalnych na bazie ich inkubatora.

Model I - rolnik na podstawie własnych produktów, receptur przetwarza samodzielnie swoje produkty i zajmuje się ich sprzedażą oraz dystrybucją. Z tego modelu na ponad 30 rolników wstępnie deklarujących takie użytkowanie korzysta zaledwie 6.

Model II -rolnik na podstawie własnych produktów i receptur przetwarza samodzielnie w inkubatorze swoje produkty, jednak jego dystrybucją i sprzedażą zajmuje się Spółdzielnia. Na wiele działających na obszarze LGD Kół Gospodyń Wiejskich korzystają z tego modelu tylko 3 KGW.

Model III - rolnik dostarcza produkt, a całym procesem przetwarzania zgodnie z jego recepturami wraz z dystrybucją i sprzedażą zajmuje się Spółdzielnia.

Model IV- założono spółdzielnię socjalną, która samodzielnie działa gospodarczo w inkubatorze, ale działa ona bardziej pod kątem cateringu. Spółdzielnię tworzą gminy członkowskie oraz LGD - Stowarzyszenie Światowid.

Zgodnie z zasadami PROW na lata 2014-2020 inkubator przetwórstwa lokalnego jest to zakład przetwórczy, który udostępnia inkubator lokalnym rolnikom na potrzeby przetwarzania żywności pochodzącej z ich gospodarstw zatem preferowany jest tylko **Model I i Model II**.

Podmiot, który planuje rozpocząć działalność jako inkubator musi podlegać obowiązkowej rejestracji i zatwierdzeniu zakładu produkcyjnego, w przypadku Spółdzielni Socjalnej Domowe Prysmaki zatwierdzenia dokonała terenowa stacja sanitarno-epidemiologiczna, w przypadku inkubatora, który produkowałby produkty żywnościowe rejestracji i zatwierdzenia dokonuje powiatowy lekarz weterynarii.

Produkty lokalne wprowadzone na rynek są oznakowane, czyli zawierają wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń w tym nazwę firmy i jej adres. W trakcie trwania szkolenia wywiązała się ogromna dyskusja, gdyż pytań i uwag było bardzo wiele.

Pani Prezes stwierdziła, że Model I i Model II nie cieszą się takim zainteresowaniem jak to wynikało z wcześniejszej analizy, składa się na to wiele czynników. **Po pierwsze** okazało się, że wiele gospodyń produkty lokalne przygotowuje „przy okazji wolnego czasu”, wyjazd do inkubatora to wyjazd na cały dzień, **po drugie** konieczność powtarzalności produktu, przygotowując np. powidła często gospodyni słodzi według uznania, a produkty lokalne muszą zawierać ilość określonych składników lub kategorii składników, **po trzecie** odpowiedzialność za powstały produkt. W module I i II organizator inkubatora nie zajmuje się produkcją, tylko wynajmuje pomieszczenia, a w drugim module zajmuje się dodatkowo sprzedażą, kto zatem jest odpowiada za produkt finalny?. Ta kwestia wywołała wiele emocji, ale przecież musi to być dokładnie zapisane w umowie pomiędzy najemcą inkubatora, a wynajmującym. **Po czwarte** od stycznia 2017 roku weszły w życie przepisy Ustawy z dnia 16 listopada 2016 roku o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz. 1961). W ramach handlu detalicznego rolnicy mogą sprzedawać żywość wyprodukowaną **we własnym gospodarstwie, bez obowiązku płacenia podatku do kwoty 20 tys. zł. Wymaga to prowadzenia ewidencji sprzedaży,** przekroczenie kwoty wiąże się z płaceniem podatku ryczałtowego w wysokości 2%, rozliczanego w Urzędzie Skarbowym. Rolnicy zainteresowani tą formą sprzedaży muszą w formie pisemnej złożyć wnioski o rejestrację do Powiatowego Lekarza Weterynarii (żywność pochodzenia zwierzęcego) lub do Powiatowego Inspektora Sanitarnego (żywność pochodzenia niezwierzęcego). Rolnicy mogą sprzedawać produkty różnego rodzaju przetworzone w swoim gospodarstwie np. wędliny, wyroby garmażeryjne, soki, dżemy, kiszonki, sery, pierogi, wyroby cukiernicze itp. pod warunkiem, **że użyte do produkcji produkty pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego stanowią co najmniej 50% składu tego produktu,** z wyłączeniem wody. Handel rolniczy nie może być prowadzony na rzecz osób prawnych, jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej lub na rzecz osób fizycznych na potrzeby prowadzonej pozarolniczej działalności gospodarczej, jednym słowem **rolnik sam sprzedaje swoje produkty we własnym gospodarstwie lub na targu, festynie, wystawie.** Rolnik nie może zatrudniać osób (żadna forma zatrudnienia) z wyłączeniem uboju zwierząt rzeźnych w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przemiału zbóż, wyłoczenia oleju oraz soku. W wyżej opisanym przypadku produkty żywnościowe mogą być produkowane w domu rolnika, nie wymagany jest inkubator.

Na koniec zadaliśmy pytanie czy zatem bez wsparcia Modelem III i Modelem IV inkubator ma szansę na funkcjonowanie i prowadzenie go przez Spółdzielnię Socjalną, Pani prezes powiedziała, że według jej doświadczenia jest to niemożliwe.

Przed lokalnymi grupami działania, które zapisały w swoich strategiach utworzenie i prowadzenie inkubatora stoi wielkie wyzwanie, ale wyjazd szkoleniowy, poznanie zasad prowadzenia inkubatora uczestnikom szkolenia przybliżył te trudne kwestie, pozwoli im się przygotować do otwarcia konkursu i utworzenia inkubatora. Wszystkim życzymy, aby to przedsięwzięcie się udało, gdyż na dzień dzisiejszy w województwie zachodniopomorskim nie posiadamy żadnego inkubatora przetwórstwa lokalnych produktów.

W szkoleniu wyjazdowym uczestniczyły 32 osoby w tym przedstawiciele doradztwa z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, członkowie LGD, potencjalni beneficjenci. Uczestnicy szkolenia mieli zapewniony transport, całodzienne wyżywienie oraz materiały szkoleniowe.

Partnerami projektu byli: Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, LGD - Stowarzyszenie "Lider Pojezierza" Barlinek, LGR „Sieja” Marianowo.