

## **Uwarunkowania dotyczące organizacji i prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego**

**Gospodarstwo agroturystyczne** – to przede wszystkim czynne gospodarstwo rolne. Świadczenie usług turystycznych w gospodarstwie rolnym oznacza świadczenie ich w oparciu o zabudowania, grunty i inne zasoby tego gospodarstwa, bez zmiany ich charakteru i naruszania podstawowej funkcji, jaką jest zachowanie zdolności do produkcji rolnej. Usługi turystyczne prowadzone w gospodarstwie rolnym świadczone są w niewielkim rozmiarze i stanowią dodatkowe źródło dochodu obok zasadniczej działalności rolniczej gospodarstwa. Turysta korzysta z usługi hotelarskiej (noclegu), żywienia, uczestniczy czynnie lub biernie w życiu tego gospodarstwa, może zakupić produkty żywnościowe. I chociaż główną atrakcją stanowią aktywności rekreacyjne związane z gospodarstwem rolnym (hodowlanym, rybackim, ogrodniczym itd.), to wielkie znaczenie w ofercie mają także atrakcje związane z jego otoczeniem przyrodniczym, produkcyjnym, usługowym oraz społeczno kulturowym.

**Za gospodarstwo rolne dla celów podatku rolnego** uważa się obszar użytków rolnych, gruntów pod stawami oraz, sklasyfikowanych w ewidencji gruntów i budynków jako użytki rolne, gruntów pod zabudowaniami związanymi z prowadzeniem tego gospodarstwa o łącznej powierzchni przekraczającej 1 ha lub 1 ha przeliczeniowy, stanowiących własność lub znajdujących się w posiadaniu osoby fizycznej, osoby prawnej albo jednostki organizacyjnej, w tym spółki, nie posiadającej osobowości prawnej.

*(art.1 ust.2 ustawy z dnia 15 listopada 1984r. o podatku rolnym – Dz.U. z 2006r. poz Nr 136, poz.969).*

Posiadanie gospodarstwa rolnego mogą potwierdzać między innymi takie dokumenty:

- zaświadczenie o posiadaniu gospodarstwa rolnego wydane przez Urząd Gminy,
- wypis z ewidencji gruntów i budynków wydany przez Starostę Powiatowego,
- zaświadczenie z Urzędu Gminy stwierdzające, że dana osoba jest płatnikiem podatku rolnego z gospodarstwa rolnego,
- umowa dzierżawy gospodarstwa rolnego zawarta w formie pisemnej,
- wyciąg z księgi wieczystej.

**Gospodarstwa agroturystyczne świadczące usługi turystyczne w niewielkim zakresie mogą korzystać z pewnych przywilejów – instrumentów wspierających agroturystykę.**

Najważniejsze z nich to:

- wyłączenie usług turystycznych w gospodarstwach rolnych z obowiązku rejestrowania działalności turystycznej jako działalności gospodarczej,
- zwolnienie z podatku dochodowego od osób fizycznych.

Jednak tam, gdzie działalność turystyczna zaczyna dominować nad produkcją rolniczą, albo gdzie całkowicie ją wypiera, bądź też w obiektach świadczących usługi turystyczne specjalistyczne – będą obowiązywały przepisy prawne znacznie szersze, takie jakie dotyczą mikroprzedsiębiorców. **W praktyce, obiekty obejmujące wielorakie rodzaje aktywności rekreacyjnych związanych z przyrodą, wędrownkami, turystyką zdrowotną, krajoznawczą i kulturową nazywane są obiektami turystyki wiejskiej.**

Zawsze jednak jest to mała skala przedsięwzięcia, odbywająca się na wsi i wykorzystująca miejscowe zasoby. Na działalność turystyczną w szerszym zakresie decydują się najczęściej ludzie młodzi, tworząc w ten sposób miejsca pracy na obszarach wiejskich.

**To usługodawca decyduje o tym, jaki rodzaj działalności turystycznej będzie prowadził, a w związku z tym, jakie będzie musiał spełnić wymagania prawno – administracyjne i które przepisy prawne powinien poznać szczegółowo.**

Dla tych, którzy chcą wiedzieć, co trzeba zrobić „krok po kroku”, żeby założyć gospodarstwo agroturystyczne, bardzo pomocny będzie poradnik *Janusza Majewskiego pt. „Agroturystyka to też biznes”*, wydany przez Fundację Wspomagania Wsi, dostępny w wersji elektronicznej w portalu Witryna Wiejska: <http://www.witrynawiejska.org.pl/strona.php?p=278>

**Zarówno gospodarstwa agroturystyczne, jak i obiekty turystyki wiejskiej, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach turystycznych, są innymi obiektami świadczącymi usługi hotelarskie - nie są natomiast obiektami hotelarskimi.**

Ustawa określa wymagania dotyczące wyposażenia, warunków sanitarnych związanych z zakwaterowaniem turystów, przeciwpożarowych oraz innych, jakie muszą spełniać „inne obiekty”. Ponadto, na prowadzących usługi hotelarskie nakłada **obowiązek zgłoszenia obiektu do ewidencji prowadzonej przez właściwego wójta ze względu na miejsce położenia obiektu.**

Zgłaszając obiekt do ewidencji usługodawca oświadcza, że kwatera spełnia wymagania p.poż., sanitarne i budowlane, tym samym wyraża zgodę na kontrolowanie działalności. „Inne obiekty” (w tym gospodarstwa agroturystyczne) ustawowo nie muszą być odbierane, ani kategoryzowane. Jeśli usługodawca chciałby uzyskać potwierdzenie jakości prowadzonych przez niego usług, może poddać obiekt dobrowolnej, odpłatnej ocenie jakości usług (kategoryzacji) prowadzonej przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” – szczegóły [www.agroturystyka.pl](http://www.agroturystyka.pl). Tam też można samemu ocenić swoją kwaterę systemem online.

Uwarunkowania dotyczące prowadzenia usług turystycznych reguluje wiele ustaw.

**Dla rolnika świadczącego usługi turystyczne korzystny jest zapis w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej oraz zmianie niektórych innych ustaw z dnia 19 grudnia 2008r. (Dz. U. z dnia 4 lutego 2009). Art. 3 stanowi, że przepisów tej ustawy **nie stosuje się do wynajmowania pokoi przez rolników, sprzedaży posiłków oraz świadczenia w gospodarstwie rolnym innych usług związanych z pobytem turystów.****

Przepisy ustawy nie dotyczą również działalności wytwórczej w rolnictwie z zakresu upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego.

**Wyłączenie rolników z obowiązku rejestrowania usług turystycznych, jako działalności gospodarczej, nie zwalnia z obowiązku płacenia podatku, chyba, że uzyskane dochody zostały zwolnione z podatku na mocy szczególnych przepisów.** Ordynacja podatkowa ma własną definicję działalności gospodarczej.

**Z przywileju niepłacenia podatku dochodowego od osób fizycznych mogą korzystać wyłącznie rolnicy prowadzący usługi turystyczne, spełniający jednocześnie poniższe warunki:**

- budynki mieszkalne, w których wynajmowane są pokoje, należą do gospodarstwa rolnego w rozumieniu ustawy o podatku rolnym;
- pokoje wynajmowane są osobom przebywającym na wypoczynku;
- wynajmowane pokoje znajdują się w budynkach mieszkalnych (decyzja administracyjna dopuszczająca go do użytkowania jako mieszkalny lub jeżeli pełni funkcję mieszkalną np. są w nim zameldowani stali mieszkańcy);
- budynki mieszkalne, w których wynajmowane są pokoje, muszą być położone na terenach wiejskich;

- liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza pięciu.

**Zwolnienie obejmuje także dochody uzyskane z tytułu wyżywienia gości mieszkających w wynajmowanych pokojach.** Zwolnienie przysługuje każdemu, kto spełnia równocześnie pięć podanych warunków, nawet jeżeli osiąga dodatkowe dochody z innego tytułu (na przykład z działalności handlowej). **Dochody zwolnione w tej sytuacji z opodatkowania nie łączą się dla celów podatkowych z innymi dochodami, nie wpływają także na wysokość innych podatków, rent czy emerytur** (Ustawa z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych, tekst jednolity Dz.U. z 2000r. Nr 14, poz. 176 z późn. zm. Art. 21 pkt.43 ustawy).

**Zwolnienie nie obejmuje** odrębnie opłacanego wynajmu miejsca pod ustawienie przyczep i namiotów, także w obrębie działki siedliskowej, a tym bardziej odrębnych pól namiotowych.

Usługodawcy, którzy nie spełniają w/w warunków, zobowiązani są do płacenia podatku dochodowego w formie uzgodnionej z naczelnikiem urzędu skarbowego.

**Wygodną formą płacenia podatku jest opłacanie go w formie karty podatkowej,** polegającej na opłacaniu stałej kwoty miesięcznej podatku, bez względu na wysokość osiągniętego przychodu na podstawie decyzji naczelnika urzędu skarbowego na wniosek złożony przez usługodawcę (podstawa prawna: ustawa z dnia 20 listopada 1998r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne Dz.U. Nr 144, poz. 930).

**Na podstawie art.23 ust 1 a ustawy, w formie karty podatkowej mogą opłacać podatek kwaterodawcy, w tym także rolnicy** na niżej podanych warunkach:

- osoby świadczące usługi hotelarskie polegające na wynajmie pokoi gościnnych i domków turystycznych (w tym także wydające gościom posiłki), jeżeli łączna liczba pokoi (w tym także w domkach turystycznych) nie przekracza 12;
- osoby prowadzące stołówki lub inną działalność gastronomiczną.

Działalności na karcie podatkowej nie można łączyć z żadną inną działalnością, także podlegającą opodatkowaniu kartą podatkową. Wysokość stawek (za usługi hotelarskie) przy zatrudnieniu nie więcej niż 2 pracowników lub 2 pełnoletnich członków rodziny, nie wyłączając małżonka, w **miejsowości o liczbie mieszkańców do 5 tysięcy osób wynosi 57–127 złotych.**

**Dla osób, które modernizują kwaterę, ponoszą wydatki na inwestycje, korzystniejsze może być opodatkowanie na zasadach ogólnych,** czyli płacenie podatku w zależności od faktycznie uzyskiwanych dochodów, po jego comiesięcznym obliczaniu na podstawie deklaracji składanych w urzędzie skarbowym na druku PIT-5.

Podatek na zasadach ogólnych obowiązuje:

- osoby prowadzące działalność pozarolniczą, które nie podlegają zwolnieniu z podatku dochodowego lub innym formom opodatkowania (karta, ryczałt);
- rezygnujące z innych form opodatkowania;
- działalność podatników dokonujących czynności podlegających regulacji i opodatkowaniu podatkiem VAT;
- dochody z usług pochodzących z najmu, czy też działalności świadczonych okazjonalnie (np. impreza okolicznościowa, wesele, zwiedzanie gospodarstwa).

Wysokość podatku w 2010 r. wynosi: 18% (przy dochodach do 85 528 zł minus 566 zł 02 gr i 32% od nadwyżki ponad 85 528 zł). Przy tej formie opodatkowania możliwe jest odliczenie kosztów uzyskania przychodu pod warunkiem udokumentowania wszystkich operacji finansowych na podstawie prowadzonej książki przychodów i rozchodów.

**Kolejnym obowiązkiem podatkowym, niezależnym od podatku dochodowego od osób fizycznych, jest podatek VAT od towarów i usług** (opłacany na podstawie ustawy z dnia 11 marca 2004 o podatku od towarów i usług Dz.U. Nr 54 poz. 535, ustawy z dnia 2 grudnia 2009r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług ).

**Podatek VAT obowiązuje osoby osiągające przychody między innymi z odpłatnego świadczenia usług, bez względu na posiadanie przez nie statusu przedsiębiorcy, także osoby prowadzące usługi agroturystyczne.**

Obligatoryjnie - zwolnieni z VAT-u są podatnicy, u których wartość sprzedaży opodatkowanej nie przekroczyła w poprzednim roku podatkowym kwoty 100 000 zł. Osoby rozpoczynające działalność agroturystyczną (nie będące płatnikami VAT-u) muszą przed rozpoczęciem działalności:

- zgłosić się do urzędu skarbowego, wypełnić zgłoszenie (NIP-3) dla osób nie prowadzących działalności gospodarczej,
- założyć rejestr ewidencji sprzedaży za każdy dzień i podliczać narastająco uzyskane przychody. Pozwoli to na uchwycenie granicy przyznanego limitu. Ewidencja może być prowadzona w zwykłym zeszycie, gdzie zanotujemy: datę przychodu, kwotę przychodu i kwotę przychodu narastająco.

Usługodawca, który jest podatnikiem VAT z tytułu innej działalności, stosuje te same zasady ewidencji i rozliczeń w stosunku do usług turystycznych.

**Dla prowadzących usługi turystyczne ważne są opłaty lokalne, które reguluje ustawa z dnia 12 stycznia z dnia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst jednolity Dz.U. z 2006 r., nr 121, poz. 844 z późniejszymi zmianami).** Zgodnie z art.1a ust.2 pkt.2 ww. ustawy, wynajmowanie turystom pokoi, **jeśli liczba pokoi nie przekracza 5, zostało wyłączone z pojęcia działalności gospodarczej i pokoje takie opodatkowane są tak, jak pomieszczenia mieszkalne.** Osoby wynajmujące większą liczbę pokoi niż 5 lub też wynajmujące pokoje w innych budynkach niż mieszkalne, muszą liczyć się z inną klasyfikacją działalności i podwyższeniem stawki podatku. Decyzję podejmuje gmina.

**Agroturystyka to nie tylko baza noclegowa. Istotną i opłacalną usługą jest serwowanie wyżywienia.**

Sprzedaż posiłków domowych w ramach usług agroturystycznych:

- wyklucza prowadzenie kuchni dla innych osób niż te, które korzystają z noclegu w gospodarstwie,
- nakłada na usługodawcę obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- goście nie powinni korzystać z kuchni gospodarzy. Tylko dla gości trzeba wygospodarować miejsce i aneks kuchenny, gdzie będą mogli przygotować sobie mały posiłek np. kawę, herbatę, mleko dla **dziecka.**

**Odpowiedzialność, jaką ponosi przedsiębiorca produkujący lub wprowadzający żywność do obrotu za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane złą jakością zdrowotną żywności – często zniechęca usługodawców agroturystycznych do świadczenia tego typu usług.**

Taka postawa wynika z nieznajomości przepisów oraz obawy kontrolowania obiektów. Trzeba jednak mieć świadomość, że wpis do ewidencji „innych obiektów”, promocja i charakter usług itd. czyni kwaterę dostępną dla różnych osób, także kontrolujących, a coraz więcej przepisów i ustaw odnosi się do bezpieczeństwa zdrowotnego całego łańcucha produkcji żywności „od pola do stołu” lub „od wideł do widełca”.

**Wzrastające zapotrzebowanie na dobre wiejskie produkty, przetwarzane w tradycyjny sposób daje szansę nowych możliwości uzyskiwania pozarolniczych dochodów – **warto więc pokonywać bariery.****

### **Podstawowe akty prawne z zakresu prawa żywnościowego:**

- **Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz.U. z dnia 27 września 2006r. Nr 171, poz. 12250 i nowelizacja ustawy z dnia 8 stycznia 2010r. Dz.U. z dnia 8.II.2010) regulująca ogół wymagań, które muszą być spełniane, aby żywność znajdująca się w obrocie, zarówno krajowa, jak i pochodząca z importu, czyli żywność, którą kupujemy w sklepach detalicznych, targowiskach, restauracjach, stołówkach itp. była bezpieczna dla naszego zdrowia;
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004** z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych nakłada na podmioty działające w sektorze spożywczym (osoby fizyczne i instytucje) m.in.:
  - obowiązek zapewnienia, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, odbywających się pod ich kontrolą spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w ww. rozporządzeniu,
  - wdrażania zasad HACCP, rejestracji i zatwierdzania zakładów w Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
  - pobierania i przechowywania próbek żywności.

**Przepisy ustawy krajowej stosowane są w ścisłym powiązaniu z przepisami rozporządzeń wspólnotowych.**

### **Najważniejsze ustalenia i wymagania sanitarne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych**

- Zgodnie z art.3 ust. 3 pkt. 55 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia **gospodarstwo agroturystyczne**, które przygotowuje posiłki dla gości, tzn. zajmuje się produkcją żywności, niezależnie od skali prowadzonej działalności, **jest zakładem żywienia zbiorowego**, czyli miejscem prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów (zakładem zamkniętym).
- Gospodarstwa agroturystyczne, które zajmują się produkcją żywności mogą serwować posiłki po uprzednim zarejestrowaniu zakładu u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. **Zgłoszenie i wpis do rejestru takich zakładów wymagany jest na 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.**
- Zakład żywienia typu zamkniętego **może, ale nie musi przechowywać próbek wyprodukowanych potraw z krótkim okresem spożycia, natomiast jeśli serwuje gotowe potrawy z innych firm – próbki będą dotyczyły zakładu, który wyprodukował te potrawy.**

- **Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać** określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi **orzeczenie lekarskie** dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. **Kopia** orzeczenia lekarskiego powinna znajdować się **w miejscu wykonywania pracy** przez osobę, której dotyczy dokumentacja.

**Wymagania higieniczne odnoszące się do gospodarstw agroturystycznych wynikają z Rozdziału III Rozporządzenia 852/2004 (WE) określonych jako Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu, i automatów ulicznych.**

Uwarunkowania przyjęte w tym rozdziale zawierają postanowienia bardziej elastyczne, niż te odnoszące się do otwartych zakładów żywienia zbiorowego.

**Na podstawie Rozporządzenia zakłady takie zobowiązane są:**

- zapewnić **odpowiednie** urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu,
- zapewnić warunki do czyszczenia i, **w miarę potrzeby**, dezynfekcji narzędzi i sprzętu,
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby uniknąć, **na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane**, ryzyka zanieczyszczenia (*P.Trocha – ekspert Europejskiego Centrum Konsultacji Prawnych 11.08.2009*).

**Wyjątkowo traktowana jest też działalność okazjonalna** obejmująca przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności w trakcie imprez, takich jak: **jarmarki czy święta kościelne, szkolne, miejskie, wiejskie, zorganizowane akcje dobroczynne, obejmujące wolontariuszy, gdzie żywność jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę - nie jest uważana za działalność przedsiębiorstwa podlegającą wymaganiom prawodawstwa higienicznego Wspólnoty.**

### **Nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad gospodarstwami agroturystycznymi**

(*sprawowany na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Dz.U.z 2006r. Nr 122, poz.851 z późn. zm.*).

**Najważniejsze elementy podlegające kontroli:**

- **zaświadczenie badania wody** na okoliczność przydatności do spożycia (orzeczenie o przydatności wody do spożycia w przypadku własnego ujęcia, a jeśli z wodociągu – kserokopia z przedsiębiorstwa wodociągowego lub stacji sanitarnej),
- prawidłowość **usuwania ścieków** bytowych z gospodarstwa i prawidłowość postępowania (gromadzenie, usuwanie) z **odpadami** komunalnymi (wydzielenie miejsca z zamykanymi pojemnikami na gromadzenie odpadów, umowa i rachunki za wywóz nieczystości stałych i płynnych),
- ogólny **ład i porządek** w obiekcie i jego otoczeniu, stan sanitarno-techniczny obiektu, pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia,
- **procedura prania bielizny pościelowej**, drogi obiegu bielizny (gwarantujące rozdział bielizny brudnej i czystej), gromadzenia brudnej i magazynowania czystej,
- **stan, wyposażenie i "obłożenie"** węzłów higieniczno-sanitarnych,
- warunki do **mycia i dezynfekcji naczyń** stołowych oraz sprzętu kuchennego,
- dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej – **rejestracja dostawców żywności**, kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych (zwłaszcza w obiektach większych),

- dostępność środków higieny (**mydło w płynie, ręczniki** papierowe w ogólnie dostępnych węzłach higieniczno-sanitarnych, papier toaletowy), dezynfekcja sanitariatów,
- **dezynfekcja koców**, kołder, poduszek, materaców,
- **magazynowanie środków czystości** i dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego,
- zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami, owadami i gryzoniami,
- dostępność apteczki pierwszej pomocy (powinna znajdować się u gospodarza),
- **dokumentacja potwierdzająca stan zdrowia** osób obsługujących gości.

W praktyce oznacza to, że przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w zupełności wystarcza do zapewnienia bezpiecznego żywienia gości.

**Szczególnie restrykcyjnie kontrolowane są kwatery przyjmujące dzieci i młodzież na tzw. zielone szkoły, lekcje, pokazy itd.** Obiekt przeznaczony na placówkę wypoczynku musi spełniać wymogi dotyczące bezpieczeństwa i higieny określone odrębnymi przepisami, a w przypadku niepełnosprawnych – dostosowany do ich potrzeb. **Organizowanie wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej wymaga zgody kuratora oświaty, właściwego ze względu na lokalizację placówki.** Uczestnicy wypoczynku nad wodą korzystają z wyznaczonych kąpielisk pod opieką wychowawcy i przynajmniej jednego ratownika z odpowiednimi kwalifikacjami (*Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 listopada 2001 Dz.U. 135, Ustawa o kulturze fizycznej Dz.U.z 2001r. Nr 81 i 102, Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 1997r. Dz.U. z 10 lutego 1997 oraz odrębne przepisy*).

### **Sprzedaż produktów spożywczych w gospodarstwie**

**Zgodnie z obowiązującymi przepisami rolnicy (także świadczący usługi turystyczne) mogą sprzedawać bez rejestrowania działalności gospodarczej i płacenia podatku dochodowego wyłącznie nieprzetworzone produkty roślinne i zwierzęce.** Produkty nieprzetworzone to: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, mleko, jaja, miód, ryby – surowce, jak również w postaci kiszonej lub suszonej.

Zmiana charakteru produktów np. obieranie, krojenie, mięso z uboju, wyciskanie soku itp. skutkuje rejestrowaniem działalności gospodarczej, a tym samym zobowiązaniem podatkowym i wymaganiami w zakresie higieny wynikającym z przepisów dla zakładów przetwórczych.

Pomijając imprezy okolicznościowe, kiedy to drobne ilości domowych przetworów spożywczych prezentowane są w celach promocyjnych, każdy inny nieformalny obrót żywnością przetworzoną jest nielegalny.

### **Najważniejsze z Krajowe Rozporządzenia wykonawcze:**

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych – dotyczące produktów roślinnych;
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi - z dnia 29 grudnia 2006r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (*Dz. U. nr 5 poz.38 z 2007r.*).
- z dnia 15 grudnia 2006r.w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (*Dz. U. Nr 5 poz. 36 z 2007r.*).

### **Rozporządzenia unijne określające warunki higieniczne obowiązujące przy sprzedaży produktów:**

- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 – w sprawie higieny środków spożywczych.

Rolnicy i drobni przetwórcy zainteresowani sprzedażą bezpośrednią swoich produktów nieprzetworzonych lub przetworzonych (w bezpośrednim kontakcie pomiędzy wytwórcą a kupującym) powinni zapoznać się z obowiązującymi przepisami i śledzić zmiany w ustawach. Rosnący od kilku lat popyt na produkty spożywcze przetwarzane w tradycyjny sposób i w małych ilościach, europejski system znakowania produktów regionalnych oraz rosnąca ilość żywności ekologicznej, powodują ciągłe zmiany w przepisach prawnych i wprowadzanie ułatwień dostosowanych do obrotu tymi produktami.

Już dziś są rolnicy, którzy decydują się na otwieranie małych przetwórni i sklepów w gospodarstwie, na podstawie obowiązujących przepisów prawnych (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o MOL-ach tzn. działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej). Ważne, żeby każdą planowaną działalność związaną z produktami spożywczymi zgłosić w powiatowej inspekcji sanitarnej i u powiatowego lekarza weterynarii, uzyskać wytyczne i zgodę na produkcję żywności.

### **Działalność marginalna, lokalna i ograniczona**

*Rozporządzenie z dnia 15 grudnia 2006r.*

**Produkcja obejmuje produkty przetworzone, sprzedaż elementów świeżego mięsa, surowych wyrobów i produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa.** W odróżnieniu od sprzedaży bezpośredniej, nie ma tu obowiązku ograniczania działalności do produktów tylko z własnego gospodarstw.

Wymienione rozporządzenie między innymi:

- reguluje wielkość produkcji i zasięg terytorialny (obszar województwa lub „sąsiadujące” z nim);
  - określa dostawy, jakie poza konsumentem końcowym można sprzedać w handlu detalicznym;
  - nakłada obowiązek wprowadzenia systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), realizowanego jest co najmniej przez stosowanie wytycznych dobrej praktyki, o której mowa w rozporządzeniu (WE) 852/2004;
  - określa miejsce pozyskania surowca - świeże mięso przeznaczone do rozbioru lub produkcji surowych wyrobów mięsnych powinno być pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni, w szczególności wołowe, wieprzowe, baranie, kozie oraz końskie.
- W pozostałych przypadkach rozporządzenie dopuszcza ubój w gospodarstwie po spełnieniu wymogów stawianych w rozporządzeniach WE 852/2004, 853/2004, 854/2004 w stosownych zakresach.
- Warunkiem prowadzenia działalności jest powiadomienie powiatowego lekarza wet. właściwego ze względu na miejsce produkcji.

### **Senat Rzeczypospolitej Polskiej podjął inicjatywę dotyczącą wprowadzenia zmian ustawowych w dotychczasowych przepisach sprzedaży żywności.**

Przygotowana ustawa o zmianie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych czeka na legalizację.



**Istotnym zapisem jest propozycja wyłączenia działalności rolników obejmujących małe przetwórstwo i sprzedaż produktów przetworzonych z obowiązku rejestrowania działalności gospodarczej.**

Propozycja zawarta w art. 1. „Przepisów ustawy nie stosuje się do działalności rolników w zakresie sprzedaży konsumentom przetworzonych osobiście w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych lub zwierzęcych, które rolnik sam wytworzył, jeżeli działalność ta ma charakter uboczny w stosunku do działalności wytwórczej w rolnictwie”.

**Ważną zmianą jest zapis dotyczący zwolnienia z obowiązku płacenia podatku dochodowego podatników dokonujących sprzedaży produktów przetworzonych zwierzęcych i roślinnych w niewielkich ilościach. Propozycja limitowanej kwoty przychodu rocznie 5000 zł nie byłaby opodatkowana podatkiem dochodowym, pod warunkiem prowadzenia ewidencji sprzedaży. Nadwyżka byłaby opodatkowana jako przychód z tzw. innych źródeł.**

Zwolnienie nie będzie miało zastosowania, jeżeli sprzedaż produktów przetworzonych jest przedmiotem pozarolniczej działalności gospodarczej lub przetwarzanie produktów odbywa się przy zatrudnianiu osób.

Kilkunastoletni okres rozwijania usług turystycznych na wsi, tworzenie mikroprzedsiębiorstw na wsi i przemiany w rolnictwie nakładają na producentów i usługodawców obowiązek szkolenia się i pogłębiania już nabytych wiadomości. Również agroturystyka, mimo swego ekoprzyjaznego i rodzinnego charakteru jest biznesem ograniczonym licznymi przepisami i wciąż rosnącą konkurencją.

Teresa Zaworska