



Rolniczy Handel Detaliczny



Uwaga: od 4 lutego 2022 r. wchodzi istotne zmiany związane z prowadzeniem Rolniczego Handlu Detalicznego. Nasz tekst uwzględnia nowe i zmienione aspekty tej działalności.

***Zmiany w RHD od 4 lutego 2022 r. - [tu przeczytasz o zakresie zmian \[kliknij\]](/pl/zmiany-w-rhd.html) (/pl/zmiany-w-rhd.html) ***

Aktualizacja: 3 lutego 2022 r. uwzględnia ww. zmiany

#Rolniczy Handel Detaliczny (dalej RHD): jest rozwiązaniem najprostszym dla producenta, który chciałby sprzedawać produkty przetworzone/ wyroby jak np. sałatki z własnej marchewki, chleb, pieczone kurczaki z rożna z własnego chowu, czy też np. dżemy lub sery oparte o własne surowce. Dlatego rolnicy powinni poważnie zastanowić się nad rozszerzeniem swej działalności o RHD. Przy RHD najczęściej będzie wykorzystywana własna kuchnia (choć można – a w niektórych przypadkach nawet trzeba – mieć specjalnie w tym celu wydzielone pomieszczenia). Producent zobowiązany jest do przestrzegania podstawowych wymogów higienicznych (przykład sposobu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych można znaleźć w ustępie poświęconym [#agroturystyce \[link do odpowiedniej zakładki\]](/cms/page/wymogi-w-agroturystyce-p.46.html) (/cms/page/wymogi-w-agroturystyce-p.46.html)). Wymaga się, aby przynajmniej jeden składnik produktu wytworzonego w ramach RHD pochodził **w całości** z własnej uprawy, hodowli lub chowu. Ponadto w celu skorzystania z preferencyjnej formy opodatkowania tej działalności własne składniki muszą stanowić co najmniej 50% produktu, z wyłączeniem wody.

Zarejestrowanie działalności - higiena produkcji

Załatwienie sprawy wymaga zarejestrowania działalności we właściwym miejscowo powiatowym inspektoracie sanitarno-epidemiologicznym (przy produktach pochodzenia roślinnego – jak np. pomidory w zalewie, kompot jabłkowy, siekana marchewka) lub w powiatowym inspektoracie weterynarii (przy produktach takich jak jajecznicza, miód z orzechami, twarożek i wszelkie produkty i dania mieszane – typu obiad z kotлетem (tudzież obydwu!)). W RHD mamy do czynienia z pewnym wyjątkiem, gdyż co do zasady gastronomia podlega pod Sanepid (ale w RHD gastronomia „mieszana” podlega pod weterynarię). Organy urzędowej kontroli żywności, w ramach sprawowanego nadzoru mogą przeprowadzać kontrole przestrzegania zasad higieny oraz pobierać próbki żywności do badań laboratoryjnych. Wymogi związane z higieną produkcji wynikają przede wszystkim z [rozporządzenia \(WE\) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych \[link do serwisu zewnętrznego\]](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:PL:PDF) (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:PL:PDF>).

Wymogi te różnią się na poszczególnych etapach:

- 1) Etap [#produkcji podstawowej](/cms/page/produkcja-podstawowa-p.120.html) (/cms/page/produkcja-podstawowa-p.120.html) oraz działań z nią powiązanych jak np. transport (obejmującej prace związane z pozyskiwaniem surowca w gospodarstwie) - wówczas stosujemy [załącznik I ww. rozporządzenia "Produkcja podstawowa"](/resource/file/download-file/id.367/attachment.1) (/resource/file/download-file/id.367/attachment.1).
- 2) Etap po produkcji podstawowej, tj. przetwórstwo i/lub dystrybucja - wówczas należy [stosować załącznik II "Ogólne wymogi higieny \[...\]"](/resource/file/download-file/id.368/attachment.1) (/resource/file/download-file/id.368/attachment.1).

Należy więc ocenić, czy nasz produkt mieści się w obszarze "produkcji podstawowej", czy też nie. Z punktu widzenia producenta, [#produkcja podstawowa \(/cms/page/produkcja-podstawowa-p.120.html\)](#) (np. miodu, owoców, warzyw, jaj) jest prostsza pod względem dokumentacyjnym, niż produkcja przetworzona (np. sałatek, pieczywa, serów, kiszonek). Przetwórstwo i dystrybucja objęte są wymogami systemu HACCP (który na zasadach elastyczności w wielu przypadkach może być mimo wszystko wdrażany na zasadzie stosowania dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych). Może się też zdarzyć, że RHD dotyczyć będzie wyłącznie dystrybucji (jeśli produkcja dotyczy "produkcji podstawowej" z własnej działalności rolniczej, a jednocześnie potrzebujemy wyjść ze sprzedażą do klienta detalicznego).

Limity sprzedaży i ograniczenia

Od 4 lutego 2022 r. prowadzenie sprzedaży na rzecz klienta detalicznego w ramach RHD nie jest ograniczone pod względem ilościowym. Limity obowiązują natomiast w przypadku dostaw na rzecz innych zakładów detalicznych. [Zapoznaj się z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w tej sprawie - link do serwisu zewnętrznego \(<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20220001971>\)](#). Ponadto istnieje ograniczenie zasięgu dostaw do sklepów, restauracji, stołówek itp. Obszar ten obejmuje województwo, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz powiaty lub miasta stanowiące siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujące z tym województwem.

Opodatkowanie i warunki formalne

Opodatkowanie działalności podatkiem PIT zależy od tego, co właściwie sprzedajemy, a nie od tego jaką działalność zarejestrowaliśmy w Inspekcji Weterynaryjnej/ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W niektórych sytuacjach możliwe jest korzystanie z tych samych zwolnień podatkowych np. w ramach RHD, sprzedaży bezpośredniej, produkcji podstawowej, a nawet handlu detalicznego. Należy pamiętać, że w ramach RHD można handlować zarówno produktami rolnymi (nieprzetworzonymi jak np. jaja, jabłka) oraz przetworzonymi (czyli produktami w rodzaju chleb, konfitury).

Warto jednak podkreślić najczęstsze możliwości zwolnień podatkowych:

- sprzedając produkty rolne (własne i nieprzetworzone) możliwe jest skorzystanie z pełnego zwolnienia z podatku PIT,
- sprzedając żywność przetworzoną w ramach RHD, przy spełnieniu odpowiednich wymogów, możemy wybrać korzystne rozwiązanie polegające na zwolnieniu z podatku PIT w wymiarze do 100 tys. zł przychodu rocznie (wcześniej 40 tys. zł). Po przekroczeniu tej kwoty można skorzystać z uproszczonej formy rozliczenia podatku w wymiarze 2% od przychodu wykraczającego ponad 100 tys. zł przychodu.

Skorzystanie z tego zwolnienia obwarowane jest pewnymi warunkami. Po bardziej szczegółowe informacje odsyłamy do sekcji podatkowej - [tutaj \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/podatek-dochodowy-p.38.html\)](#)

Warto pamiętać, że wyjątkiem od reguły braku zatrudnienia przy produkcji m. in. w RHD jest np. zawiezenie własnych owoców do wytlóczenia, czy też mąki do przemiatu. Korzystając z tego typu usług możemy uzyskać produkt przetworzony (np. mąkę, sok tłoczony) nie posiadając zaplecza produkcyjnego. Nie ma też przeszkód do zatrudnienia pomocy przy pracach w gospodarstwie - np. przy zbiorze jabłek. Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą być, co do zasady, dokonywane z udziałem pośrednika (istnieją wyjątki od tej zasady).

Rejestrowanie sprzedaży

W RHD, jak przy każdej działalności przy której zechcemy skorzystać ze zwolnienia do 100 tys. zł (patrz wcześniejszy akapit), należy prowadzić wewnętrzny rejestr sprzedaży (odrębnie na każdy rok), który zawiera co najmniej:

- numer kolejnego wpisu,
- datę uzyskania przychodu,
- kwotę przychodu,
- przychód narastająco od początku roku,
- ilość i rodzaj przetworzonych produktów.

Dzienne przychody są ewidencjonowane w dniu sprzedaży.

Warto zauważyć, że rolnik również w przypadku RHD nie ma obowiązku dokumentowania sprzedaży dla konsumenta końcowego (tzn. wydawać mu paragonu, faktury itp.).

O dokumentowaniu (fakturowaniu) sprzedaży w ramach RHD piszemy również [tutaj \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/dokumentowanie-p.73.html\)](#)

Niezależnie od powyższego, producenci, którzy dostarczają produkty do handlu detalicznego (np. do sklepów, restauracji) muszą mieć możliwość zidentyfikowania określonej partii produktu, co niesie ze sobą określone wymogi dokumentacyjne [przeczytaj o wymogach identyfikowalności produktu \[link do odpowiedniej zakładki\] \(/cms/page/traceability-p.75.html\)](#).

Oznaczenie miejsca sprzedaży

W przypadku zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący RHD istnieje nakaz oznakowania miejsca sprzedaży.

Dodatkowe informacje

Więcej informacji o RHD [link do serwisu zewnętrznego] (<https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/rolniczy-handel-detaliczny>) (na stronach Głównego Inspektoratu Weterynarii).

Zachęcamy też do odwiedzenia strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, gdzie można znaleźć wiele istotnych informacji o RHD [link do serwisu zewnętrznego] (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/rolniczy-handel-detaliczny-informacje-podstawowe>), w tym zwłaszcza polecamy do przeczytania listę pytań i odpowiedzi.

Warto zapoznać się również z opracowaniem Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie [otwiera opracowanie pdf na stronie zewnętrznej] (<https://www.cdr.gov.pl/images/wydawnictwa/2017/2017-URUCHAMIANIE-DZIALALNOSCI-PRZETWARZANIA-ZYWNOSCI-W-MALYM-ZAKLADZIE-W-GOSPODARSTWIE-ROLNYM-ROLNICZY-HANDEL-DETALICZNY.pdf>) (uwaga – opracowanie uwzględnia stan prawny sprzed 1.01.2019, co ma znaczenie np. w kontekście kwoty zwolnionej z opodatkowania, możliwości sprzedaży m. in. do stołówek, restauracji itp., jak też ograniczonych form pośrednictwa).

Komentarz odnośnie warunków produkcji

Należy pamiętać też, że z RHD najbardziej skorzystają producenci żywności tzw. niskiego ryzyka (czyli np. wyrobów takich jak makarony, kasze - w tym również wyrobów pasteryzowanych, pieczonych, gdzie temperatura zapewnia właściwą sterylizację). W niektórych przypadkach (np. w przypadku serów, wędlin) należy też zapewnić zaawansowany system nadzoru właścicielskiego, który uwzględnia okresowe (i dość kosztowne) badania laboratoryjne finansowane przez producenta. Więcej informacji w tym temacie daje wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Lublinie¹.

Jasno wynika z niego, że:

1) właściciele RHD, jak wszyscy producenci, są zobowiązani do zapewnienia tego, aby produkowane przez nich środki spożywcze były zgodne z odpowiednimi kryteriami mikrobiologicznymi. W konsekwencji podmioty te - w ramach kontroli właścicielskiej - obowiązane są prowadzić badania w celu stwierdzenia zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi w ciągu całego okresu przydatności do spożycia,

2) w gospodarstwach prowadzących RHD powinny zostać spełnione wymagania, o których mowa w przepisach rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

3) w celu zapewnienia potencjalnym konsumentom zakupu bezpiecznego środka spożywczego należy opracować i wdrożyć procedury, oparte na zasadach HACCP. Oznacza to potrzebę zabezpieczenia pomieszczeń przed szkodnikami, zapewnienia odpowiedniej temperatury podczas rozbioru mięsa, zapewnienia celowych preparatów do mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu, zapewnienia odpowiednich warunków do przechowywania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, a zwłaszcza prowadzenia badań wyrobu gotowego.

[1] II SA/Lu 792/17, Obowiązki właścicieli prowadzących działalność w zakresie Rolniczego Handlu Detalicznego [pobierz plik pdf 228 KB] (/resource/file/download-file/id.38/attachment.1).