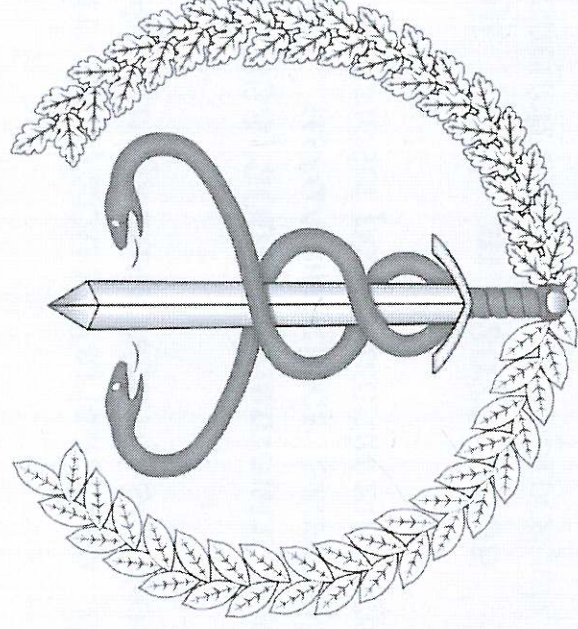


**Wymagania weterynaryjne przy produkcji
produktów pochodzenia zwierzęcego
w gospodarstwie rolnym przeznaczonym do
sprzedaży bezpośredniej (SB).**





- 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 w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- rozporządzenia (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,
- rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,



Prawodawstwo

- **ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127)**
- **rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 173, poz. 1178)**
- **rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r. w sprawie projektu technologicznego zakładu w którym ma odbywać się działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 204, poz. 1477)**
- **rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz.38)**

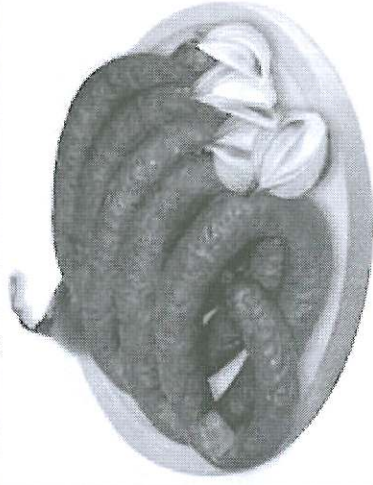


- Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z dnia 20 marca 2008 r. w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu zakładów, zatwierdzaniu warunkowym oraz rejestracji zakładów sektora spożywczego, zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom,
- Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbż-500-2/2011 z dnia 1 września 2011 r. w sprawie określenia, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Wet.,
- Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbż-500-7a/09 z dnia 1 października 2009 r. w sprawie zasad postępowania przy realizacji nadzoru nad badaniami wykonywanymi przez podmioty produkujące środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego w zakresie ich bezpieczeństwa oraz kontroli higieny procesów produkcji,

Procedura rejestracji zakładów



- **Podmiot prowadzący działalność rejestrowaną zgodnie z art. 20 ustawy oraz art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) 852/2004, za wyjątkiem zakładów opisanych w literze C pkt. 4 i 7-9 (Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z dnia 20 marca 2008 r. w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzeniu zakładów, zatwierdzeniu warunkowym oraz rejestracji zakładów sektora spożywczego, zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom) sporządza projekt technologiczny zakładu w zakresie przewidzianym w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r. w sprawie projektu technologicznego zakładu w którym ma odbywać się działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 204, poz. 1477) i przesyła go wraz z wnioskiem o wpis do rejestru PLW**



Procedura rejestracji zakładów



- Do wniosku załącza się informacje dotyczące zakresu, wielkości produkcji oraz rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie oraz
- oświadczenie podmiotu potwierdzające utrzymanie pszczoł, jeżeli wniosek jest składany przez podmiot niepodlegający obowiązkowi- wpisu do KRS, wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
- Oświadczenia właściwego organu Polskiego Związku Łowieckiego o nabyciu przez koło łowieckie będące dzierzawcą obwodu łowieckiego członkostwa w PZŁ oraz osobowości prawnej, zgodnie z przepisami Prawa Łowieckiego, albo
- Zaświadczenie ministra właściwego do spraw środowiska o prowadzeniu ośrodka hodowli zwierzyzny przez zarządcę obwodu łowieckiego na podstawie decyzji ministra właściwego do spraw środowiska, wydanej na podstawie przepisów Prawa Łowieckiego.

Procedura rejestracji zakładów



- **Projekt technologiczny (wersja uproszczona wyłącznie opisowa), (art. 3 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 października 2007 r. w sprawie projektu technologicznego zakładu w którym ma odbywać się działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 204, poz. 1477).**

Projekt technologiczny zakładu.



§ 3. 1. Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio w ramach działalności określonej w art. 1 ust. 3 lit. d rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; zawiera wyłączenie część opisowa, uwzględniająca:

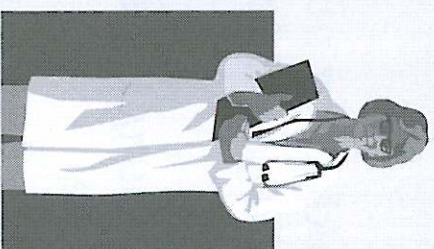
- 1) elementy, o których mowa w § 1 pkt 1 lit. a, b, f, i, l oraz m;**
- *a) określenie rodzaju działalności z uwzględnieniem rodzaju surowców oraz przeznaczenia produktów pochodzenia zwierzęcego*
 - *b) określenie rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie*

Projekt technologiczny zakładu.



- f) wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia, powierzchni, wymaganej wysokości oraz sposobu wykonczenia posadzek, ścian i sufitów,
 - i) określenie systemu dostawy i dystrybucji wody, ze szczególnym uwzględnieniem jej zużycia,
 - l) opis sposobu magazynowania zużytych opakowań, a także odpadów i ścieków oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi,
 - m) opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji;
- 2) określenie tygodniowej zdolności produkcyjnej zakładu;
- 3) wykaz urządzeń i narzędzi przeznaczonych do produkcji;
- 4) informacje o sposobie przeprowadzenia uboju.

Procedura rejestracji zakładów



Zatwierdzenie projektu technologicznego w drodze decyzji administracyjnej powinno nastąpić w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie.

Procedura rejestracji zakładów



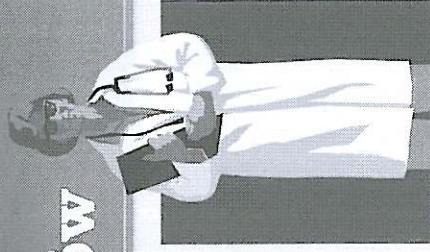
- Na 30 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności, podmiot składa wniosek o wpis do rejestru zakładów oraz wniosek o rejestrację zakładu, który zawiera:
 - imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
 - określenie rodzaju i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
 - określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

Procedura rejestracji zakładów



- **Dokumenty dołączone do wniosku:**
 - aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, albo
 - zaświadczenie z ewidencji działalności gospodarczej, albo
 - kopia zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE udzielonego przez inne państwo członkowskie UE (dotyczy cudzoziemca)
 - albo
 - zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw (numer identyfikacyjny gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich).

Procedura rejestracji zakładów



Właścicwy PLW:

- Rejestruje wniosek
- W ciągu 30 dni dokonuje kontroli zakładu podczas której sprawdza się czy zakład:
 - spełnia wymagania prawa żywnościowego wynikające z przepisów UE i przepisów krajowych,
 - posiada opracowane procedury nadzoru właścicielskiego (GMP, GHP oraz system HACCP).
- Wydaje decyzję administracyjną, nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny (z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 173, poz. 1178) oraz przekazuje za pośrednictwem WLW informacje o zarejestrowanym zakładzie GLW na bieżąco drogą elektroniczną (e-mail w postaci odpowiedniego załącznika) oraz pocztą.

Procedura rejestracji zakładów



Weterynaryjny numer identyfikacyjny (WNI) składa się z następujących cyfr:

- **pierwsza i druga oznacza symbol województwa**, (na podst. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 15.12.1998 w sprawie szczegółowych zasad prowadzenia, stosowania i udostępniania krajowego rejestru urzędowego podziału terytorialnego kraju oraz związanych z tym obowiązków administracji rządowej i jednostek samorządu terytorialnego (DZ.U z 1998 NR 157, poz. 1031))
- **trzecia i czwarta symbol powiatu**, (DZ.U z 1998 NR 157, poz. 1031)
- **piąta i szósta zakres i rodzaj działalności**
- **w przypadku sprzedaży bezpośredniej jest to cyfra 56**



Procedura rejestracji zakładów

Załącznik nr 7

wpis - wykreślenie

Lista podmiotów zakwalifikowanych do sprzedaży bezpośredniej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej - nieprzetworzone produkty pszczele (§ 2 ust. 1 pkt 8)

Lp.	Wet. Nr Identyfikacyjny	Nazwa podmiotu	Adres podmiotu	Zakres działalności
1.				
2.				
3.				

Odpowiednio:

- drób (§ 2 ust. 1 pkt 1)
- jajeczaki (§ 2 ust. 1 pkt 2)
- zwierzęta łowne (§ 2 ust. 1 pkt 3)
- produkty rybołówstwa (§ 2 ust. 1 pkt 4)
- żywe ślimaki lądowe (§ 2 ust. 1 pkt 5)
- surowe mleko i śmietana (§ 2 ust. 1 pkt 6)
- jaja konsumpcyjne (§ 2 ust. 1 pkt 7)

Procedura rejestracji zakładów



- Główny Lekarz Weterynarii dokonuje zmian w wykazach zakładów zarejestrowanych, po otrzymaniu zmienionych rejestrów w części dotyczącej danego zakładu, bez zbędnej zwłoki.
- GLW udostępnia wykazy zarejestrowanych zakładów innym państwom członkowskim oraz opinii publicznej zamieszczając je na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii wg ścieżki dostępu: „Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego”.
- W przypadku wydania przez PLW decyzji o ograniczeniu produkcji, zawieszeniu produkcji, zakazie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego i/lub skreśleniu zakładu z rejestru (art. 20 ustawy, o produktach pochodzenia zwierzęcego Dz. U. z 20120, Nr 47, poz. 278) PLW powiadamia o tym niezwłocznie GLW, przesyłając za pośrednictwem WLW informację w przedmiotowej sprawie (poczta) oraz drogą elektroniczną (e-mail, zmiany naniesione w odpowiednim załączniku).

Sprzedaż bezpośrednia - ogólne wymagania



Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego może być prowadzona:

- **przez producenta konsumentowi końcowemu (rolnik, koło łowieckie -konsument),**
- **na terenie gospodarstwa producenta,**
- **na targowiskach,**
- **do zakładów prowadzących handel detaliczny zaopatrujących konsumentów końcowych**



Sprzedaz bezpośrednia

– ogólne wymagania



Drób:

- roczna produkcja nie większa niż: indyki i gęsi - 2 500 sztuk, inne gatunki drobiu - 10 000 sztuk
- dozwolona wielkość sprzedaży tuszek: indyków lub gęsi – 50/tydz., innych gatunków drobiu 200/tydz.

Zajęczaki:

- roczna produkcja - brak limitu
- dozwolona wielkość sprzedaży tuszek: brak limitu

Zwierzęta łowne:

- brak limitów sprzedaży, ale może ona dotyczyć pojedynczych nieoskórowanych tusz grubej zwierzyny łownej i niewielkich ilości tuszek drobnej zwierzyny łownej

Sprzedaż bezpośrednia – ogólne wymagania



Produkty rybołówstwa:

- żywe lub schłodzone produkty rybołówstwa, niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotna budowę anatomiczną

Żywych ślimaków, lądowych z gatunku *Helix pomatia* Linee, *H. aspersa* Muller, *H. lucorum* oraz gatunków z rodziny Achatinidae,

Mleko surowe lub surowej śmietanki, pozyskanych z w gospodarstwie rolnym producenta,

Jaj konsumpcyjnych

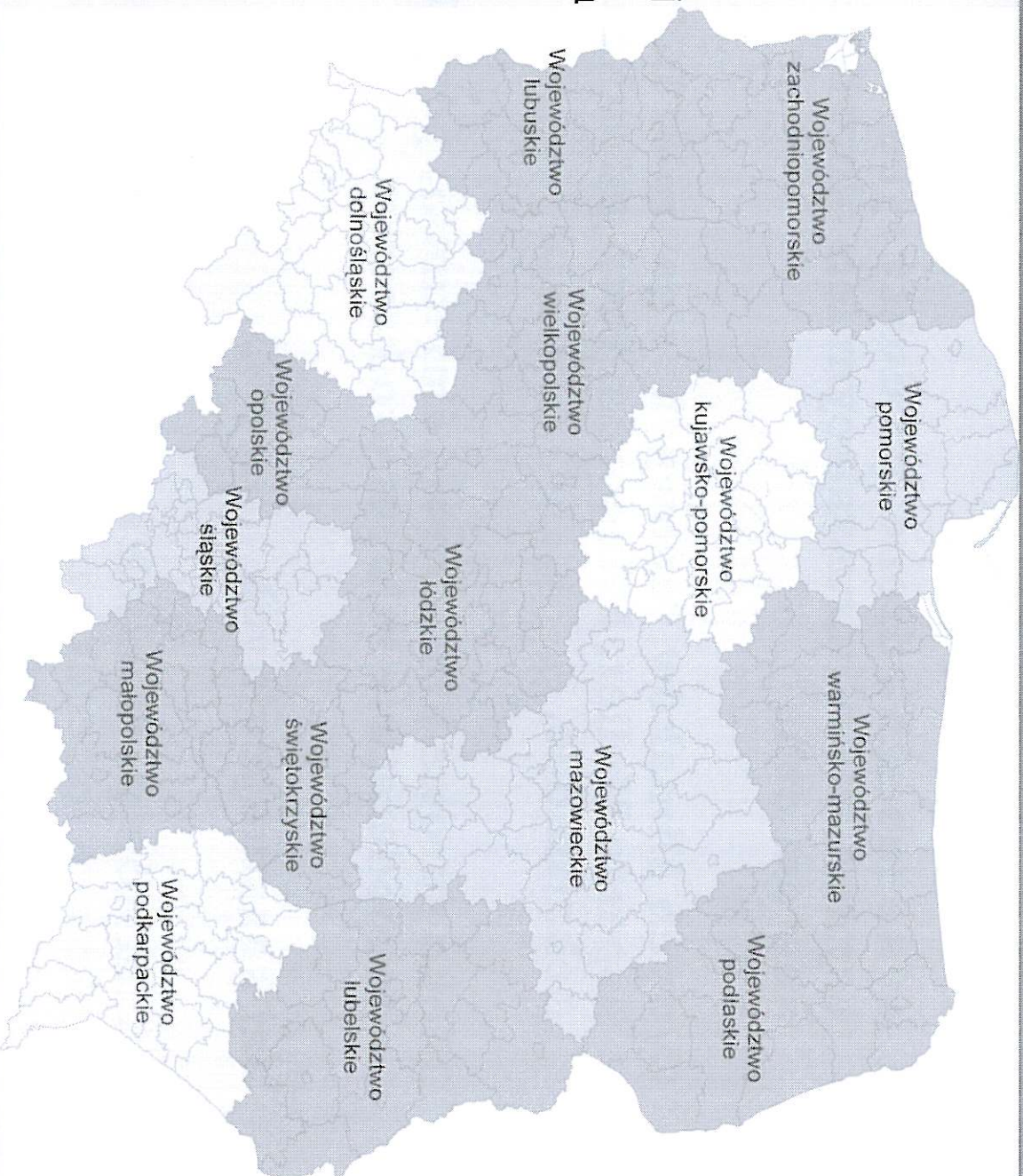
Produktów pszczelich nieprzetworzonych takich jak: miód, pierzga, mleczko pszczele pozyskane z pasiek będących w posiadaniu producenta.

Sprzedaz bezpośrednia - ogólne wymagania



Sprzedaz bezpośrednia ograniczona jest do obszaru **województwa i województw sąsiadujących,**

W przypadku prowadzonej sprzedaży bezpośredniej (SB) na obszarze powiatu innego niż powiat, na obszarze którego jest prowadzona produkcja, informacja o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, w terminie 7 dni przed dniem rozpoczęcia tej sprzedaży.



Sprzedaz bezpośrednia – wielkość produkcji



- do 50 sztuk tygodniowo- dla tuszek indyków lub gęsi
- do 200 sztuk tygodniowo – dla innych gatunków drobiu, niż powyższe
- do 100 sztuk tygodniowo- dla tuszek zajęczaków
- do 1 000 litrów tygodniowo - dla mleka surowego
- do 500 litrów tygodniowo dla- surowej śmietany
- od 350 do 2450 sztuk tygodniowo jaj konsumpcyjnych

Sprzedaz bezpośrednia

– pomieszczenia.



§ 4. 1. Pomieszczenia, w których produkuje lub sprzedaje się produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, powinny:

1) być skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny;

2) być wyposażone w:

- a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
- b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
- c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów,
- d) bieżącą ciepłą i zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych; lód używany do produkcji lub przechowywania produktów powinien być pozyskany wyłącznie z takiej wody;

Sprzedaż bezpośrednia – pomieszczenia.



3) być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;

4) mieć ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi powinny być szczelne.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej

Sprzedaz bezpośrednia

- higiena.



§ 5. W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej zapewnia się:

- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;**
- 2) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia;**
- 3) toaletę splukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, lub**
- 4) toaletę splukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację.**

Sprzedaż bezpośrednia – higiena.



§ 6. 1. Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej utrzymuje się w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję.

2. Stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży powinny się znajdować w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywalk do mycia rąk.

3. Instalacje, urządzenia i sprzęt:

- 1) powinny być używane zgodnie z ich przeznaczeniem;
- 2) mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny być:
 - a) wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów,
 - b) utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

Sprzedaz bezpośrednia

- higiena.

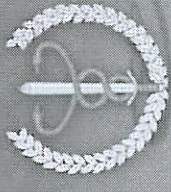


§ 7. 1. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeprowadza się z użyciem środków niewpływających negatywnie na produkt w wyniku kontaktu z wyczyszczoną, lub zdezynfekowaną, powierzchnią.

2. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82 °C lub przy użyciu innej metody zapewniającej równoważny skutek.

3. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku oraz pojemników lub kontenerów, o których mowa w § 13, przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej - jeżeli jest to konieczne.

Sprzedaż bezpośrednia – higiena.



§ 8. Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- 1) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;**
- 2) posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach;**
- 3) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;**
- 4) myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.**

Sprzedaz bezpośrednia

- higiena.



§ 9. Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla danego produktu;**
- 2) przechowuje się w sposób uniemożliwiający ich psucie się, namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.**

Sprzedaż bezpośrednia – temperatura.



§ 10. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż:

- 1) 4 °C - dla tuszek drobiowych, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej;**
- 2) 3 °C - dla narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej;**
- 3) 7 °C - dla tusz grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej;**
- 4) 6 °C - dla mleka surowego i surowej śmietany;**
- 5) 2 °C - dla produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa.**

Sprzedaz bezpośrednia – temperatura.



2. Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia ich bezpieczeństwa.

3. Temperatury, o których mowa w ust. 1 pkt 1-4, mogą być wyższe o 2 °C podczas transportu do miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego, jeżeli transport ten nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1 pkt 1-4.

Sprzedaż bezpośrednia – opakowania.



§ 12. 1. Opakowania produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powinny spełniać wymagania określone w przepisach:

1) rozporządzenia (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 uchylającego dyrektywy 80/950/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4);

2) o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

2. Pakowanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w miejscu sprzedaży odbywa się w obecności konsumenta końcowego, z wyłączeniem tuszek drobiowych, tuszek zajęczaków oraz produktów pszczelich, jeżeli zostały opakowane w opakowania jednostkowe w miejscu produkcji dla konsumenta końcowego

Sprzedaz bezpośrednia

– opakowania.



- 3. Materiały opakowaniowe przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach, w zamknięciu, albo w zamkniętych pojemnikach.**
- 4. Na opakowaniach zbiorczych lub transportowych produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio poza terenem gospodarstwa rolnego lub miejscem przyległym do miejsca produkcji umieszcza się imię i nazwisko albo nazwę producenta oraz adres miejsca prowadzenia działalności.**
- 5. Informacje, o których mowa w ust. 4, dodatkowo umieszcza się w miejscu sprzedaży w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta końcowego**



Podmioty zakwalifikowane do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

Podmioty zakwalifikowane do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego:

- nieprzetworzone produkty pszczele – 4046 podmiotów;
- jaja konsumpcyjne – 625;
- mleko i śmietana – 129;
- produkty rybołówstwa – 532;
- zwierzęta łowne – 24;
- zajęczaki – 11;
- drób – 53
- żywe ślimaki-1



Dziękuję Państwu za uwagę

