



Współpracujemy, nie marnujemy!

Jak wspierać organizacje pożytku publicznego (OPP) przekazując jedzenie zgodnie z przepisami

PRZEWODNIK



projekt:



w ramach projektu działa:



finansowanie:



partnerzy:



Uniwersytet
SWPS

Spis treści

Część 1	3
1. no waste. food co-op. Współpracujemy, nie marnujemy!	3
2. Dlaczego lokale gastronomiczne powinny oddawać niewykorzystaną żywność	4
3. Co o takich działaniach mówią klienci	7
4. O akcji	8
5. Etapy nawiązania i realizacji współpracy	10
6. Dobre praktyki	15
7. Jak to działa na świecie	17
Część 2 - Kompendium wiedzy prawnej	19
1. Wstęp	20
2. Regulacje odpadowe	21
3. Regulacje prawno-żywnościowe	22
Warunki higieniczno-sanitarne	24
Wymogi w zakresie identyfikowalności	31
Wymogi w zakresie informowania	33
4. Regulacje podatkowe	36
5. Wzory dokumentów	37

Część 1.

no waste. food co-op

Współpracujemy, nie marnujemy!

Witaj w świecie, w którym mamy wpływ na to, co dzieje się z każdym przygotowanym posiłkiem.

Nasz przewodnik „Współpracujemy, nie marnujemy!” został napisany dla tych, którzy pragną nie tylko prowadzić restaurację zgodnie z najwyższymi standardami, ale również działać na rzecz społeczności i środowiska. Współpraca z Organizacjami Pożytku Publicznego (OPP) w przekazywaniu niewykorzystanej żywności to nie tylko gest dobrej woli, to krok ku zrównoważonej gastronomii, która bierze na siebie odpowiedzialność za świat, w którym funkcjonuje.

Dzięki temu przewodnikowi dowiesz się, jak efektywnie i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa przekazywać jedzenie potrzebującym. Pokażemy Ci, jakie kroki należy podjąć, aby Twój wkład był bezpieczny, legalny i jak najbardziej efektywny. Zapraszamy Cię do wzięcia udziału w ruchu, który zmienia oblicze gastronomii, zmniejsza marnotrawstwo żywności i pomaga budować lepszą przyszłość dla nas wszystkich.

Przekonaj się, jak wielką różnicę możesz zrobić, zaczynając od swojej kuchni.

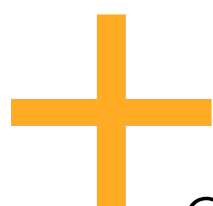


Dlaczego lokale gastronomiczne powinny oddawać niewykorzystaną żywność

Skala marnowania żywności

Marnowanie żywności wiąże się z wielkimi kosztami – dla marnujących są to przede wszystkim koszty ekonomiczne¹. Natomiast w bardziej ogólnej perspektywie są to koszty społeczne i środowiskowe. Wyrzucana żywność nie trafia do potrzebujących, a przy tym generuje szkody dla klimatu i środowiska. Jakże? W skali globalnej *food waste* odpowiada za 8-10% wszystkich generowanych przez człowieka emisji gazów cieplarnianych (GHG) i kosztuje świat ponad 1 bilion dolarów rocznie. Sektor gastronomii i usług żywnościowych nie jest największym „marnującym” w łańcuchu dostaw (szacuje się, że w skali unijnej odpowiada za 12%, a w skali Polski za nieco ponad 1%). Niemniej właśnie ten sektor jest liderem opinii i może inspirować znaczące zmiany.

Wymiary korzyści



KORZYŚĆ EKONOMICZNA

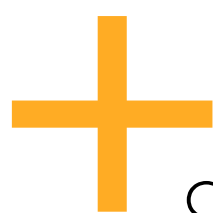
Oczywistym faktem jest, że wyrzucanie żywności oznacza wyrzucanie pieniędzy: zarówno tych wydanych na nią wcześniej, jak i tych, których wymaga gospodarowanie odpadami.

Jak wynika z badań PROM², 20% restauracji „zawsze” lub „zazwyczaj” wyrzuca żywność w związku z przygotowaniem zbyt dużej ilości jedzenia. Oddawanie niewykorzystanej żywności zmniejsza te koszty.

¹ Przykładowo, według danych Federacji Polskich Banków Żywności za 2019 rok, przeciętna czteroosobowa rodzina wyrzucała do śmietnika żywność wartą nawet 2,5 tys. zł rocznie. Koszt marnowanej żywności branży gastronomicznej nie był jak dotąd badany.

² Na podstawie wyników badań Instytutu Ochrony Środowiska-PIB przeprowadzonych w ramach projektu PROM i opublikowanych w monografii pt. „Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu”.

Brak podejmowania działań w tym obszarze może już w niedalekiej przyszłości wiązać się także z dodatkowymi nakładami. Zgodnie z planowaną zmianą dyrektywy UE w sprawie odpadów³, państwa członkowskie UE (w tym Polska) będą miały obowiązek podjąć niezbędne środki w celu ograniczenia marnotrawienia żywności do końca 2030 r.: o 10% w przetwórstwie i produkcji oraz o 30% (w przeliczeniu na mieszkańca) łącznie w handlu detalicznym i konsumpcji (restauracje, usługi gastronomiczne i gospodarstwa domowe). Choćby z tego względu warto już dziś wdrażać działania nakierowane na przeciwdziałanie marnowaniu żywności i przygotowywać się na nowe rozwiązania prawne.



KORZYŚĆ SPOŁECZNA

Oddana żywność to żywność spożytkowana zgodnie z jej przeznaczeniem. Zgodnie z szacunkami, na całym świecie jedna na dziesięć osób cierpi z powodu głodu i niedożywienia. Problem ten nie dotyczy jednak tylko krajów trzeciego świata. W Europie w 2022 r. 8,3% populacji miała problem z pozyskaniem posiłku (mięso/ryby lub alternatywy roślinne) co drugi dzień. W Polsce ten problem dotyka co najmniej 1,4 mln ludzi⁴. Relatywnie niewielki wysiłek związany z przekazaniem żywności, może być dla kogoś ogromnym wsparciem.

³ DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY 2008/98/WE z dnia 19 listopada 2008 r. w sprawie odpadów oraz uchylająca niektóre dyrektywy (Dz.U.UE.L.2008.312.3)

⁴ Liczba odbiorców samych tylko Banków Żywności w 2022 roku



KORZYŚĆ ŚRODOWISKOWA

Marnowanie żywności bardzo negatywnie wpływa na klimat i środowisko. Dlaczego? Dlatego, że niezjedzona żywność odpowiada za ok. 6% całkowitej globalnej emisji gazów cieplarnianych. To około trzykrotność globalnej emisji gazów cieplarnianych pochodzących z lotnictwa⁵. Przeciwdziałanie marnowaniu żywności to zatem ważny element w przeciwdziałaniu kryzysowi klimatycznemu. To przejaw społecznej i środowiskowej odpowiedzialności biznesu.



KORZYŚĆ WIZERUNKOWA

Poprawa wizerunku marki dzięki przekazywaniu niewykorzystanej żywności to inwestycja, która szybko się zwraca. Konsumenci, zwłaszcza młode pokolenia, coraz świadomiej wybierają firmy, które pozytywnie wpływają na świat. Restauracje, które angażują się w redukcję marnotrawienia żywności, zyskują uznanie nie tylko w oczach klientów, ale i w szerszej społeczności, co przekłada się na wzrost lojalności i zaufania. Badania pokazują, że firmy z silnym wizerunkiem społecznie odpowiedzialnym mogą liczyć na większą retencję klientów, co w dłuższej perspektywie oznacza stabilniejsze i wyższe przychody. Ponadto, w erze mediów społecznościowych, każdy pozytywny gest w kierunku społecznej odpowiedzialności jest szeroko komentowany i może służyć jako bezpłatna, ale niezwykle wartościowa reklama. Angażując się w działania na rzecz społeczności i środowiska, restauracje nie tylko robią coś dobrego - skutecznie budują swoją przewagę konkurencyjną.

⁵ Poore, J., & Nemecek, T. (2018). [Reducing food's environmental impacts through producers and consumers](#). *Science*, 360(6392), 987-992.

Co o takich działaniach mówią klienci restauracji?

*Wow! To super, że organizujecie taką akcję!
W innym miejscu po prostu by to wyrzucili.
Następnym razem przyjdę do Was na kawę!*

*Jestem naprawdę pod wrażeniem tej restauracji!
To wspaniałe, że nadwyżki jedzenia trafiają do tych, którzy
ich potrzebują. Daje mi to kolejny powód, by tu wracać!*

*Uwielbiam tę restaurację nie tylko za niesamowite
jedzenie, ale też za ich odpowiedzialne podejście
do marnowania żywności. To naprawdę robi różnicę!*

*Nigdy nie czułem się lepiej, wybierając miejsce na posiłek.
Wiedza, że nie marnują jedzenia i pomagają innym,
sprawia, że każdy posiłek smakuje jeszcze lepiej.*

*Fantastyczna inicjatywa! Cieszę się, że mogę
wspierać miejsce, które myśli o społeczności
i środowisku. Przekazywanie jedzenia to piękny gest.*

*To, że restauracja przekazuje nadwyżki jedzenia do organizacji
charytatywnych, jest dla mnie tak ważne. Jestem dumny,
że mogę być częścią tego dobra, wybierając to miejsce.*

*Zachwyciła mnie filozofia tej restauracji – zero
marnotrawstwa. W dzisiejszych czasach taka postawa
powinna być standardem. Brawo za to zaangażowanie!*

O akcji

W Warszawie istnieje znaczący problem związany z dystrybucją nadwyżek żywności z małych lokali gastronomicznych.

Obowiązujące regulacje prawne pozwalają wprost na redystrybucję żywności na cele charytatywne, ale nie regulują szczegółowo warunków takiej praktyki.

Wśród właścicieli i właścicielek lokali budzi to niepewność oraz strach przed potencjalnymi konsekwencjami prawnymi, hamując ich motywację do dzielenia się nadwyżkami jedzenia.

Chcemy zaradzić tej sytuacji!

Dlatego zorganizowaliśmy **no waste. food co-op.**

To inicjatywa stworzona z myślą o właścicielkach i właścicielach lokali gastronomicznych, którzy chcą aktywnie przeciwdziałać problemowi marnowania żywności.

Jest to program współpracy, który umożliwia restauracjom, kawiarniom i innym lokalom gastronomicznym efektywne zarządzanie nadwyżkami jedzenia poprzez systematyczne przekazywanie niewykorzystanych zasobów żywnościowych lokalnym organizacjom pożytku publicznego (OPP).

Wierzimy, że wspólnie - właściciele i właścicielki restauracji, klienci i klientki, miasto i instytucje otoczenia biznesu - możemy poszerzać sieć wsparcia organizacji charytatywnych, jednocześnie minimalizując problem marnowania nadwyżek żywności.

W ramach akcji odpowiadamy na potrzeby różnych grup interesariuszy:



Właściciele/właścicielki lokali gastronomicznych:

- minimalizacja strat związanych z utylizacją niewykorzystanego jedzenia
- wzmacnianie wizerunku restauracji, jako lokalu odpowiedzialnego społecznie i środowiskowo
- budowanie świadomości dotyczącej obowiązujących przepisów (Kompendium wiedzy prawnej)



Organizacje pożytku publicznego:

- przekazywanie posiłków osobom potrzebującym



Klienci i klientki:

- możliwość korzystania z usług lokali gastronomicznych, które nie marnują żywności.

Etapy nawiązania i realizacji współpracy

Proces przekazywania niewykorzystanej żywności lokalom gastronomicznym może wydawać się skomplikowany, jednak odpowiednio zorganizowany przynosi znaczące korzyści zarówno dla biznesu, jak i społeczności. W tej sekcji znajdziesz opis jak krok po kroku zarządzać i przekazywać żywność organizacjom charytatywnym.

1.



Wybór organizacji charytatywnej

Pierwszym krokiem jest znalezienie organizacji, która będzie odbiorcą żywności. Warto wybrać taką, która ma już doświadczenie w dystrybucji żywności i dysponuje odpowiednimi zasobami do jej bezpiecznego transportu i przechowywania.

Tutaj znajduje się mapa organizacji pożytku publicznego (OPP), na której możesz znaleźć te w pobliżu Twojego lokalu.

Organizacje zostały poinformowane o projekcie **no waste. food co-op**, natomiast warto zacząć rozmowę od informacji na temat tej inicjatywy. Istotą tego projektu jest poszerzanie sieci współpracy, która umożliwi minimalizację marnowania żywności.

2.



Porozumienie o warunkach współpracy

Zaproponuj współpracę, która będzie możliwa ze strony Twojego lokalu. Ustalcie szczegółowe warunki wygodne dla obu stron, w których warto doprecyzować:

- Rodzaje i ilości żywności, które mogą być przekazywane.
- Sposób odbioru i transportu
- Harmonogram odbiorów - czy będą codzienne, tygodniowe, czy inne.
- Podział odpowiedzialności w zakresie kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności.

Nie jest to obowiązkowy element nawiązania współpracy, ale możesz skorzystać z przygotowanego przez nas wzoru porozumienia, który znajdziesz **tutaj**. Możesz go także dowolnie modyfikować, dopasowując do własnych potrzeb i ustaleń z organizacją.

3.



Pakowanie żywności do oddania

Zadbaj o odpowiednie warunki przechowywania żywności, aby zachować jej świeżość i jakość. Zapakuj jedzenie w bezpieczny i higieniczny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami - nie różnią się one od wymogów dotyczących pakowania żywności na wynos dla regularnego klienta Twojego lokalu.

Elementem odróżniającym tę sytuację od obsługi regularnego klienta restauracji jest prowadzenie rejestru przekazywanych posiłków.

Jak to robić?

- Należy rejestrować każdy przekazany posiłek lub produkt, notując dokładne informacje o składnikach i dacie przygotowania.
- Informacje w rejestrze powinny być przechowywane przez minimum 2 lata.
- Rejestr powinien być dostępny na żądanie odpowiednich organów urzędowej kontroli żywności

Bardziej szczegółowe informacje oraz wzór rejestru znajdują się w części drugiej tego przewodnika - Kompendium wiedzy prawnej.

4.



Transport żywności

Niewykorzystane jedzenie jest gotowe do transportu zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem!

Jeśli chodzi o transport odbieranej żywności, organizacje po rejestracji na stronie Glovo Access, mogą korzystać z darmowego transportu, zgłaszając potrzebę w aplikacji.

Od restauracji nie wymaga to żadnych dodatkowych działań. Jeżeli OPP zarejestrowana jest na stronie Glovo Access to wystarczy, że zamówi dostawę w aplikacji. Jako restauracja wydajecie po prostu zamówienie kurierowi - podobnie jak klientom i klientkom indywidualnym. Warto zachęcić organizację do skorzystania z tej usługi, na pewno ułatwi to logistykę i dodatkowo żadna ze stron współpracy nie ponosi dodatkowych kosztów transportu.

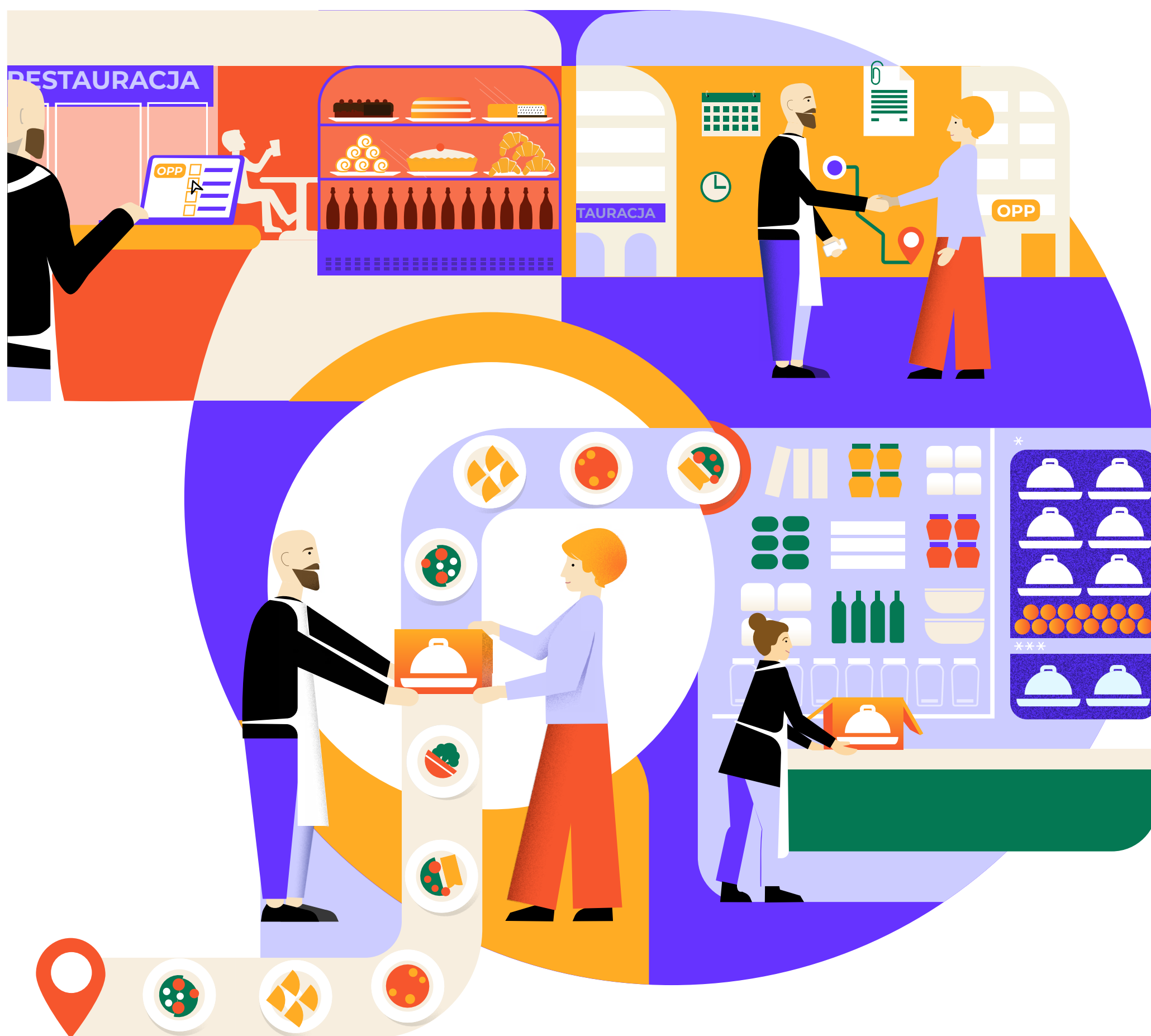
Podjęcie się zorganizowanego procesu przekazywania żywności to znakomity sposób na zredukowanie odpadów i wspieranie lokalnej społeczności. Poprzez przestrzeganie jasno określonych kroków i regularne oceny, lokale gastronomiczne mogą skutecznie przyczynić się do walki z problemem głodu i niedożywienia oraz zwiększyć swój pozytywny wpływ na otoczenie.

1. Wybór

Wybierz organizację, która będzie odbiorcą żywności. Skorzystaj z mapy warszawskich organizacji charytatywnych (OPP).

2. Porozumienie

Skontaktuj się z organizacją i zaproponuj możliwość wsparcia. Ustalcie warunki współpracy. Skorzystaj z przykładowego porozumienia, które możesz podpisać z organizacją.



4. Transport

Niewykorzystane jedzenie jest gotowe do transportu zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. Organizacje zarejestrowane na stronie [Glovo Access](#) będą mogły korzystać z darmowego transportu.

3. Pakowanie

Zadbaj o odpowiednie warunki przechowywania żywności, Zapakuj jedzenie w bezpieczny i higieniczny sposób. Szczegółowe informacje znajdują się w Przewodniku.

Jak jeszcze lokale gastronomiczne mogą minimalizować marnowanie żywności:

1.

Myśl: surowiec, a nie odpad

Rebread to inicjatywa mająca na celu zmniejszenie marnowania chleba, który jest traktowany jako pełnowartościowy surowiec, a nie odpad. Projekt ten koncentruje się na przekształceniu czerstwego chleba w użyteczne surowce dla różnych procesów przemysłowych. Dzięki temu, Rebread nie tylko chroni środowisko i zasoby, ale również tworzy ekosystem wspierający gospodarkę cyrkularną, oferując know-how i współpracę z innymi podmiotami zainteresowanymi wykorzystaniem nadmiarowej żywności. Więcej o projekcie można dowiedzieć się na stronie [Rebread](#).

2.

Nieidealne, wciąż jadalne

Dobrym przykładem praktyk zrównoważonego rozwoju, w tym zminimalizowania marnotrawstwa żywności może być oddawanie produktów, które choć idealnie nadają się do spożycia, to ze względów estetycznych nie zostały wykorzystane w restauracji.

3.

Drugie życie składników

Używanie niewykorzystanych składników do tworzenia kreatywnych i smacznych posiłków, które następnie są oferowane po obniżonych cenach. Dochód z ich sprzedaży może być przeznaczony na wsparcie lokalnych organizacji charytatywnych.

4.

No waste cooking

Organizacja warsztatów kulinarnych, na których klienci uczą się, jak wykorzystywać resztki żywności w domowym gotowaniu, co przyczynia się do zmniejszenia marnotrawstwa żywności w społeczności.

5.

WEKo Rewolucje

Niewykorzystane warzywa i owoce mogą być przetwarzane na zdrowe zupy lub dżemy i wekowane, a następnie sprzedawane jako wyroby własne restauracji. Inicjatywa ta nie tylko zmniejsza marnowanie żywności, ale także promuje zdrowe odżywianie i zwiększa świadomość ekologiczną wśród klientów.

6.

Doggy bag

Informowanie klientów i klientki restauracji o możliwości zabierania nie zjedzonych posiłków do domu.

Jak to działa na świecie



Kopenhaga, Dania - Rub & Stub

Restauracja Rub & Stub w Kopenhadze działa na zasadach non-profit i korzysta z żywności, która byłaby inaczej wyrzucona przez lokalne supermarkety i hurtownie. Przekształcają nadwyżki w pełnowartościowe posiłki, serwowane w restauracji, a dochody są przeznaczane na cele charytatywne.

Nowy Jork, USA - City Harvest

City Harvest w Nowym Jorku współpracuje z siecią restauracji, sklepów spożywczych, producentów i farm, aby zbierać nadwyżki żywności, które są następnie dystrybuowane do jadłodajni, schronisk dla bezdomnych i innych organizacji pomocowych. Program ten jest częścią większego systemu zapewniającego, że żywność trafia tam, gdzie jest najbardziej potrzebna.

San Francisco, USA - Imperfect Foods

Imperfect Foods to firma, która współpracuje z rolnikami i producentami, aby kupować i odsprzedawać produkty, które nie spełniają standardów handlowych ze względu na swój rozmiar, kształt lub inne wizualne niedoskonałości. Następnie żywność ta jest dostarczana bezpośrednio do abonentów w ramach modelu subskrypcji, redukując straty żywności i zapewniając zdrowsze opcje dla społeczności.

Londyn, Wielka Brytania - The Felix Project

The Felix Project to londyńska organizacja charytatywna, która zbiera świeże, wartościowe odżywczo produkty, które nie sprzedają się w sklepach i restauracjach, i dostarcza je do szkół, centrów dla osób bezdomnych i innych organizacji. Dzięki temu, jedzenie, które miałyby zostać zmarnowane, służy pomocą dla tych, którzy potrzebują wsparcia żywieniowego.

Melbourne, Australia - SecondBite

SecondBite działa w Australii i współpracuje z rolnikami, hurtowniami, producentami żywności oraz supermarketami w celu zbierania niewykorzystanych produktów, które są następnie dystrybuowane do lokalnych organizacji społecznościowych. Organizacja ta koncentruje się na dostarczaniu zdrowej żywności osobom, które inaczej miałyby utrudniony do niej dostęp.

Te przykłady ilustrują, jak różnorodne mogą być metody ograniczania marnotrawienia żywności w sektorze gastronomicznym. Każdy z tych modeli może służyć jako inspiracja dla innych restauracji i firm gastronomicznych, które chcą wprowadzić podobne praktyki w swojej działalności.

Część 2.

Kompendium wiedzy prawnej

**Warunki przekazywania żywności przez lokale
gastronomiczne organizacjom pożytku publicznego.**

Niniejsze opracowanie przedstawia aktualne ramy prawne przekazywania żywności przez placówki gastronomiczne do organizacji charytatywnych zajmujących się redystrybucją żywności dla osób potrzebujących, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów prawa żywnościowego a także odpadowego i podatkowego.



Wstęp

Kwestię prawnej możliwości przekazywania nadwyżek żywności¹ przez placówki gastronomiczne organizacjom charytatywnym należy rozpatrywać przede wszystkim z punktu widzenia prawa żywnościowego. Prawo to reguluje bowiem *„sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym; definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy produkowanej dla zwierząt hodowlanych lub używanej do żywienia zwierząt hodowlanych”* (tak art. 3 pkt 1 rozporządzenia nr 178/2002²). Dodatkowo, analizując warunki prawne takich działań, w niniejszym opracowaniu wzięto pod uwagę także prawo odpadowe oraz prawo podatkowe.

¹ W niniejszym opracowaniu przez „**nadwyżkę żywności**” rozumie się produkty i posiłki, które zostały przygotowane, ale nie zostały wydane do spożycia klientom placówek w ramach standardowej działalności.

² 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 (Dz.U.UE.L.2002.31.1 z dnia 2002.02.01) – dalej jako: **rozporządzenie nr 178/2002**

Regulacje odpadowe

Z punktu widzenia przepisów odpadowych kluczowa jest odpowiedź na pytanie, czy nadwyżki żywności powinny kwalifikować się jako „odpady”. Zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (dalej jako: **ustawa o odpadach**)¹ przez odpady należy rozumieć:

*„każdą substancję lub przedmiot, których posiadacz pozbywa się, zamierza się pozbyć lub do których pozbycia się jest obowiązany”.*²

Jak podkreśla się w orzecznictwie: jeśli nie ma przepisów nakazujących pozbycie się produktu/substancji, decydujące znaczenie przy kwalifikacji jako odpadu ma wola (zamiar) posiadacza (właściciela) przedmiotu (substancji), a nie jego nabywcy (tak np. wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 16 stycznia 2015 r., II OSK 1463/13).

Nie ma przepisów prawnych nakazujących pozbycia się przydatnych do spożycia nadwyżek żywności z lokali gastronomicznych; wymóg taki dotyczy tylko żywności niespełniającej wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności (por. art. 19 rozporządzenia nr 178/2002).

Jeśli zatem – decyzją restauracji – **nadwyżki (bezpiecznej) żywności mają być przeznaczone do przekazania i dalszego spożycia przez ludzi, to nie będą one kwalifikowały się jako odpady i będą podlegały pod ogólne przepisy prawa żywnościowego.**

Potwierdza to także art. 19a ust. 1 pkt 7 ustawy o odpadach, który wśród środków zapobiegających powstawaniu odpadów wymienia:

„zachęcanie do dokonywania darowizn produktów spożywczych i do innych form redystrybucji żywności, przy zachowaniu pierwszeństwa przeznaczania dla ludzi przed wykorzystaniem jako paszy dla zwierząt czy przetwarzania na produkty niespożywcze”.

¹ Dz.U.2023.1587 t.j. z dnia 2023.08.10

² Z punktu widzenia żywności ustawa definiuje także „**bioodpady**”, przez które rozumie „ulegające biodegradacji odpady z ogrodów i parków, odpady żywności i kuchenne z gospodarstw domowych, gastronomii, w tym restauracji, stołówek oraz zakładów zbiorowego żywienia, biur, hurtowni i jednostek handlu detalicznego, a także podobne odpady z zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność” (tak art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy) oraz „**odpady żywności**”, przez które rozumie „żywność w rozumieniu art. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.), która stała się odpadami” (tak art. 1 ust. 3 pkt 13a ustawy).

Tak też Zawiadomienie Komisji Europejskiej „Wytyczne UE w zakresie darowizny żywności” (2017/C 361/01) z 25.10.2017 r., gdzie podkreślono, że: „Zapobieganie marnowaniu żywności powinno skupiać się przede wszystkim na działaniu u źródła poprzez ograniczanie generowania nadwyżek żywności na każdym etapie łańcucha dostaw żywności (tj. na etapie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i konsumpcji). W przypadku pojawienia się nadwyżek żywności najlepszym ich przeznaczeniem, które zapewnia najwyższą wartość użytkową jadalnych zasobów żywnościowych, jest ich redystrybucja do spożycia przez ludzi.”

Regulacje prawno-żywnościowe

Prawna możliwość przekazywania żywności

Podstawową regulacją prawno-żywnościową dotyczącą przekazywania żywności na cele charytatywne jest rozdział Va rozporządzenia nr 852/2004³ określający warunki tzw. **redystrybucji żywności**⁴.

Zgodnie z nim: „*Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą redystrybuować żywność do celów darowizn żywności pod następującymi warunkami:*

1

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze regularnie sprawdzają, czy żywność, za którą są odpowiedzialne, nie jest szkodliwa dla zdrowia i czy jest zdatna do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 14 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002⁵.

Jeżeli przeprowadzona kontrola jest zadowalająca, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą dokonywać redystrybucji żywności zgodnie z pkt 2:

³ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 z dnia 2004.04.30) – dalej jako: **rozporządzenie nr 852/2004**

⁴ Zgodnie z Zawiadomieniem Komisji Europejskiej „Wytyczne UE w zakresie darowizny żywności” (2017/C 361/01) z 25.10.2017 r., przez **redystrybucję żywności** rozumie się: „proces, w którym nadwyżka żywności, która w innym wypadku mogłaby zostać zmarnowana, jest odzyskiwana, gromadzona i przekazywana ludziom, zwłaszcza tym potrzebującym.

⁵ Zgodnie z art. 14 rozporządzenia nr 178/2002: „1. Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek. 2. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że: a) jest szkodliwy dla zdrowia, b) nie nadaje się do spożycia przez ludzi.”

- w przypadku żywności, w odniesieniu do której stosuje się termin przydatności do spożycia zgodnie z art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 - przed upływem tego terminu;
- w przypadku żywności, w odniesieniu do której stosuje się datę minimalnej trwałości zgodnie z art. 2 ust. 2 lit. r) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 - przed upływem i po upływie tego terminu; lub
- w przypadku żywności, dla której data minimalnej trwałości nie jest wymagana zgodnie z pkt 1 lit. d) załącznika X do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 - w dowolnym momencie.

2.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się żywnością, o której mowa w pkt 1, oceniają, czy żywność nie jest szkodliwa dla zdrowia i jest zdatna do spożycia przez ludzi, biorąc pod uwagę co najmniej:

- datę minimalnej trwałości lub datę przydatności do spożycia, zapewniającą wystarczająco długi pozostały okres przechowywania, aby umożliwić bezpieczną redystrybucję i użycie przez konsumenta końcowego;
- w stosownych przypadkach integralność opakowania;
- właściwe warunki przechowywania i transportu, w tym mające zastosowanie wymogi dotyczące temperatury;
- w stosownych przypadkach datę zamrożenia zgodnie z sekcją IV pkt 2 lit. b) załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady;
- warunki organoleptyczne;
- zapewnienie identyfikowalności zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 931/2011 50 w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego.”

W tym kontekście należy podkreślić, że **placówki gastronomiczne kwalifikują się w świetle prawa żywnościowego jako „podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze”**. Zgodnie bowiem z art. 3 pkt 2 rozporządzenia nr 178/2002, **„przedsiębiorstwo spożywcze”** oznacza *„przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności”*.

Potwierdzają to także ww. „Wytyczne UE w zakresie darowizny żywności”, w których Komisja Europejska wprost wskazuje, że „darczyńcami” są „*podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, które mogą dostarczać nadwyżkę żywności z każdego etapu łańcucha dostaw żywności, tj.: produkcja podstawowa, przetwarzanie i produkcja żywności, dystrybucja detaliczna i innego rodzaju, jak również gastronomia i sektor hotelarski*”.

Oznacza to, że **nadwyżki żywności z lokali gastronomicznych mogą być przekazywane jako darowizny (np. do organizacji pozarządowych takich jak banki żywności), pod warunkiem, że przekazywana żywność jest wciąż bezpieczna i zdatna do spożycia.**

Warunki higieniczno-sanitarne

Wytyczne UE w zakresie darowizny żywności

Kwestie wymogów sanitarno-higienicznych dotyczących redystrybucji żywności zostały poruszone w dokumencie „Zawiadomienie Komisji Wytyczne UE w zakresie darowizny żywności” z 25.10.2017 r. (2017/C 361/01). Komisja Europejska potwierdza w nich, że aby zagwarantować ochronę konsumenta (bez względu na to czy żywność jest sprzedawana bezpośrednio konsumentom, czy redystrybuowana do osób potrzebujących przez organizacje redystrybuujące lub inne organizacje charytatywne) „*redystrybucja nadwyżki żywności, w tym dostarczanie i obróbka żywności, jak również możliwe dalsze przetwarzanie i przygotowanie żywności (na przykład w restauracjach społecznych) muszą być zgodne z unijnymi przepisami w zakresie higieny żywności, które mają zastosowanie do wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze. Normy higieny żywności, które muszą być zgodne z działalnością handlową, mają również zastosowanie do działalności organizacji redystrybuujących i charytatywnych. (...) Jako podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze organizacje redystrybuujące i organizacje charytatywne muszą przestrzegać*

ogólnego prawa żywnościowego oraz unijnych przepisów w zakresie higieny żywności (tak zwanego „pakietu dotyczącego higieny”) składającego się z rozporządzenia (WE) nr 852/2004 zawierającego ogólne wymogi dotyczące higieny oraz, w stosownych przypadkach, rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady zawierającego dodatkowe szczególne wymogi dotyczące higieny żywności pochodzenia zwierzęcego).”

Wytyczne - pomimo, że poświęcają odrębny paragraf zagadnieniu oddawania żywności przez sektor HORECA - podają jednak tylko bardzo ogólne wskazówki. Poniżej są one przytoczone w całości:

Punkt 5.3: *„Wymogi dotyczące higieny mające zastosowanie do redystrybucji nadwyżki żywności z sektorów: hotelarskiego, gastronomii i usług żywnościowych”.*



Chociaż redystrybucja nadwyżki żywności z sektora hotelarskiego i sektora gastronomii jest bardziej ograniczona z uwagi na kwestie higieny, podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze mogą identyfikować i oceniać potencjalne możliwości w każdym przypadku z osobna. Zdolność do zagwarantowania bezpiecznej redystrybucji nadwyżki będzie się zmieniać w zależności od takich czynników jak: rodzaj wytwarzanej żywności/posiłku; charakter zakładu; dostępność organizacji odbiorcy; dostęp do przedsiębiorstwa logistycznego zapewniającego bezpieczny transport dostępnej nadwyżki itd.

Aby zapobiegać marnowaniu żywności, ważne jest, aby przedsiębiorcy prowadzący działalność gastronomiczną zapobiegali w miarę możliwości produkcji nadmiaru żywności, na przykład w bufecie, w danym momencie. Chociaż przepisy mogą się różnić między państwami członkowskimi, niektóre organy krajowe zezwolą na redystrybucję niektórych rodzajów żywności udostępnionej klientom, na przykład cechującej się stabilnością przechowywania żywności opakowanej (np. dodatki do potraw, krakersy, herbatniki itp.), pod warunkiem że nie były otwierane i opakowanie nie jest uszkodzone. W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych nie zabrania się chłodzenia posiłków jako takiego po zakończeniu podawania w celu ułatwienia darowizny żywności z sektora gastronomicznego i hotelarskiego.

W celu ułatwienia bezpiecznej redystrybucji nadwyżki żywności niektóre państwa członkowskie i organizacje sektorowe ustanowiły lub obecnie opracowują szczegółowe wytyczne związane z darowizną żywności z sektora gastronomicznego i hotelarskiego.

Wytyczne w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności

Uzupełnieniem ww. Wytycznych UE w zakresie darowizny żywności z 2017 r. w kontekście bezpieczeństwa i higieny żywności jest dokument „Zawiadomienie Komisji zawierające wytyczne w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności detalicznej w sektorze spożywczym, w tym darowizn żywności” z 12.06.2020 r. (2020/C 199/01).

W pkt 15 stanowi on m.in.: „*Producenci żywności i detaliści w sektorze spożywczym, w tym centra dystrybucji, supermarkety, restauracje itp., mogą przeznaczyć część niesprzedanej żywności na darowiznę. Łańcuch darowizny żywności zazwyczaj składa się z darczyńców żywności (tj. podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze na każdym etapie łańcucha żywnościowego, takich jak producenci żywności i detaliści) oraz odbiorców żywności (tj. podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze jako organizacje zajmujące się redystrybucją i organizacje charytatywne).*

Nienastawione na zysk organizacje zajmujące się redystrybucją i organizacje charytatywne prowadzą redystrybucję tej żywności na rzecz konsumenta końcowego. Uważa się, że darczyńcy i odbiorcy są podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwa spożywcze, a w związku z tym muszą stosować system zarządzania bezpieczeństwem żywności."

Co do zasady, system zarządzania bezpieczeństwem żywności polega na tym, że wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, muszą przestrzegać ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II rozporządzenia nr 852/2004 (są to tzw. **dobrze praktyki w zakresie higieny - GHP**)⁶ oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu nr 853/2004 dotyczących produktów pochodzenia zwierzęcego (wymogi przewidziane w załączniku III tego rozporządzenia; odnoszą się one do konkretnych sektorów/rodzajów żywności).

Ponadto, większość takich podmiotów (z wyjątkiem podmiotów prowadzących produkcję podstawową - tj. rolników) musi obowiązkowo stosować **procedury oparte na HACCP** zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004⁷. Procedura ta wymaga wdrożenia restrykcyjnych i wymagających zasad postępowania i dokumentowania.

Niemniej, biorąc pod uwagę rozmiar i zakres działalności małych podmiotów⁸, Komisja Europejska wprowadziła pewne zasady elastyczności i uproszczenia, z jakich mogą one korzystać przy wdrażaniu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Pierwsze takie uproszczenia pojawiły się w 2016 r.⁹ (nie zawierały one jednak szczególnych odniesień w zakresie darowizn żywności), natomiast obecnie zastąpiło je

6 Załącznik II określa OGÓLNE WYMOGI HIGIENY DLA WSZYSTKICH PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE; np. jakie warunki muszą być spełnione w transporcie żywności.

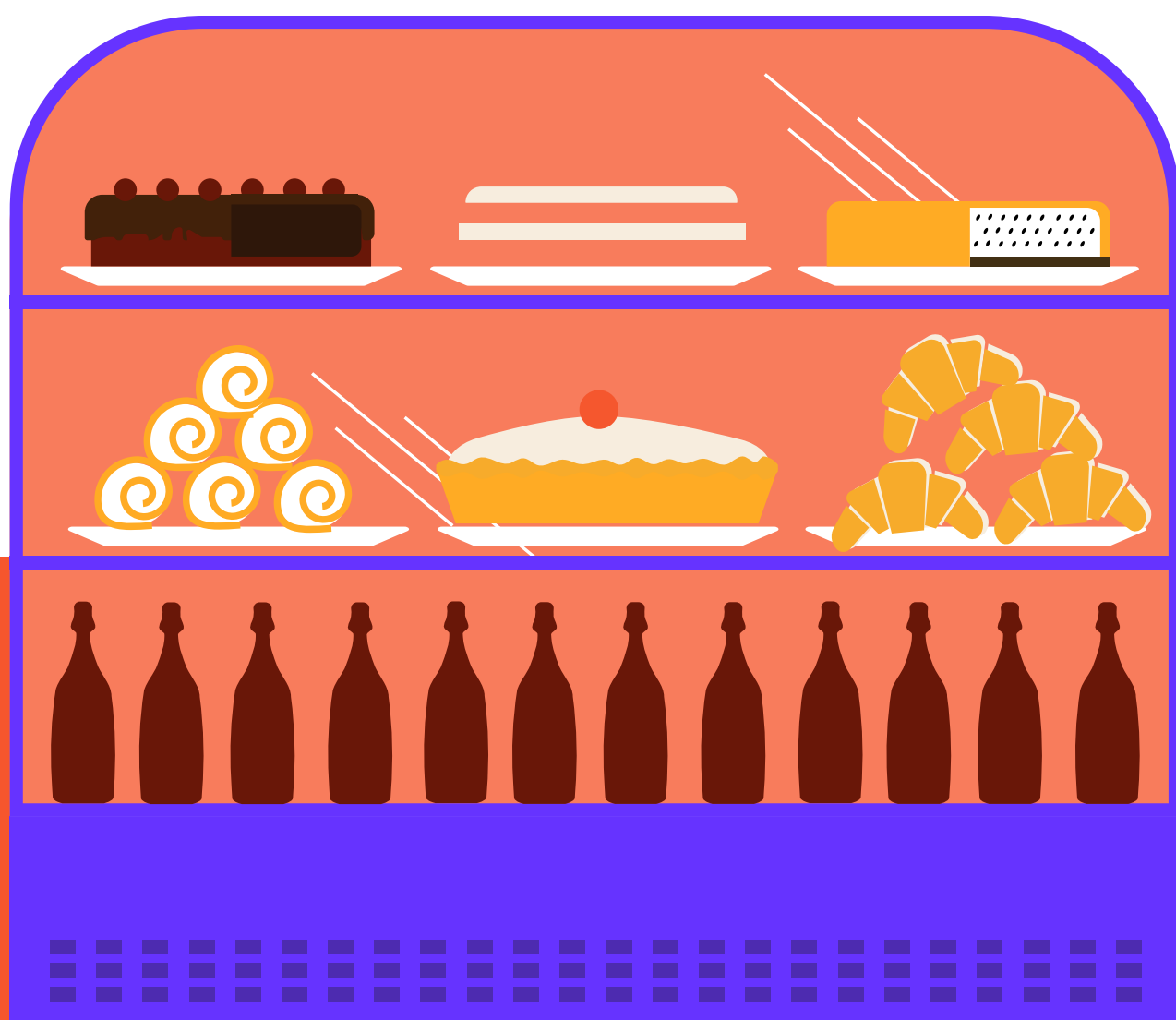
7 System HACCP to zasadniczo uznawany na szczeblu międzynarodowym użyteczny system samokontroli dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, który służy do kontrolowania potencjalnych zagrożeń dla żywności.

8 Por. art. 5 ust. 4 lit. a) rozporządzenia nr 852/2004: „Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze: dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ust. 1 w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa spożywczego,”

9 „Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” z 2016 r. (2016/C 278/01)

„Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” z 16.09. 2022 r. (2022/C 355/01), które zawiera już odniesienia w zakresie redystrybucji żywności.

Zgodnie z tymi wytycznymi: **„zawsze muszą istnieć programy warunków wstępnych** i, jeżeli jest to uzasadnione wynikiem obowiązkowej identyfikacji zagrożeń i (brakiem) identyfikacji krytycznych punktów kontroli (analiza zagrożeń), takie programy warunków wstępnych mogą być wystarczające i nie muszą być uzupełniane dodatkowymi etapami w procedurach opartych na zasadach HACCP (np. identyfikacja krytycznych punktów kontroli)”. **Programy warunków wstępnych** to „praktyki i warunki zapobiegawcze, w tym wszystkie dobre praktyki higieniczne, a także inne praktyki i procedury, takie jak szkolenia i identyfikowalność, określające podstawowe warunki środowiskowe i operacyjne, które stanowią podstawę do wdrożenia procedur opartych na HACCP”. Innymi słowy, są to wszystkie bieżące praktyki i warunki zapobiegawcze, które są niezbędne dla bezpieczeństwa żywności.



Zakres konkretnych wymogów i praktyk, które muszą być spełnione uzależniony jest od konkretnego rodzaju i skali działalności. Niektóre z podmiotów – w tym zwł. duże zorganizowane punkty żywienia zbiorowego działające na szeroką skalę – będą zobowiązane do wdrożenia całego systemu HACCP. Każdy przypadek musi być tutaj analizowany indywidualnie.

Omawiane Wytyczne Komisji wyodrębniają 17 zakresów programów warunków wstępnych, z których szczególne znaczenie w kontekście darowizn mają ostatnie cztery:

- Infrastruktura (budynki i wyposażenie, w tym pomieszczenia ruchome lub tymczasowe)
- Oczyszczanie i dezynfekcja
- Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne
- Konserwacja techniczna i kalibracja
- Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne
- Alergeny
- Gospodarowanie odpadami
- Kontrola wody, w tym do wytwarzania lodu (jeśli wykorzystywana jest woda inna niż woda pitna z sieci miejskiej)
- Personel (higiena, stan zdrowia)
- Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje),
- Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania
- Metodyka pracy
- Informacje o produkcie i wiedza konsumentów
- **Kontrola okresu przechowywania**
- **Postępowanie ze zwracanymi środkami spożywczymi**
- **Ocena dotycząca darowizny żywności, w tym ocena pozostałego okresu przechowywania**
- **Żywność mrożona przeznaczona na darowiznę**

Aby opracować zakres programów warunków wstępnych w ramach działalności danego podmiotu, każdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze (w tym lokale gastronomiczne) powinien

rozpocząć analizę zagrożeń od opracowania diagramu przepływów, który powinien obejmować wszystkie działania i etapy w danym przedsiębiorstwie spożywczym.

Wytyczne zawierają przykładowe ogólne diagramy przepływów i analizę zagrożeń, w tym sekcja 14 zawiera **Ogólny diagram przepływów w przypadku restauracji, usług cateringowych i pubów** Natomiast tabela 10 Wytycznych zawiera **Ogólną analizę zagrożeń w przypadku restauracji, usług cateringowych i pubów**. Należy podkreślić, że przedstawione w Wytycznych diagramy przepływów mają charakter posłkowy i poglądowy (służą jako przykłady). Jeśli więc diagram przepływów zaproponowany dla danego rodzaju działalności nie jest zgodny z działaniami danego podmiotu/organizacji, mogą one go modyfikować i/lub łączyć.

Ponadto, w kontekście darowizn żywności szczególne znaczenie ma sekcja 15 Wytycznych, w ramach której przedstawiono **Ogólny diagram przepływów w przypadku darowizny żywności** (zamieszczony poniżej).

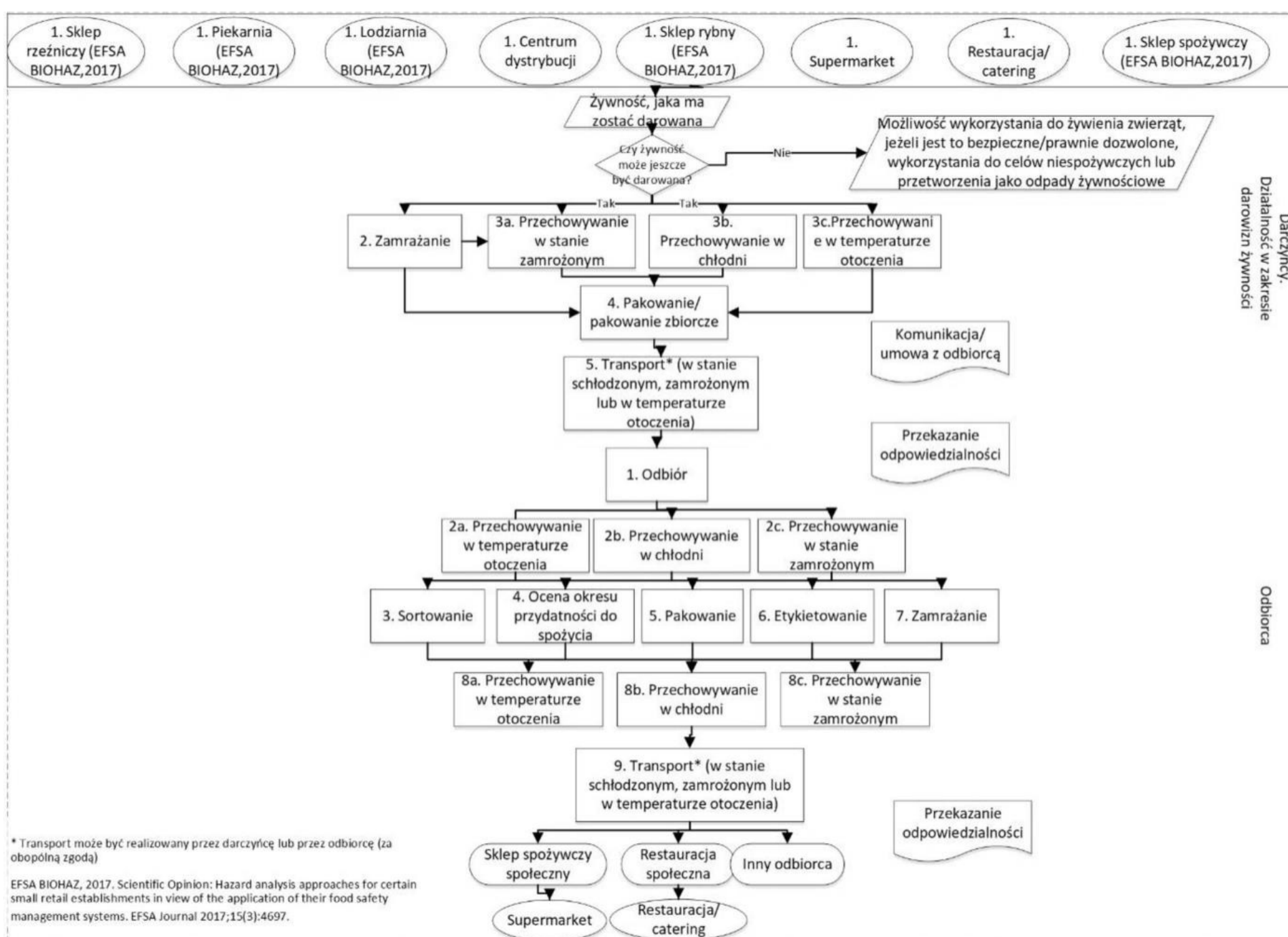


Tabela Wytycznych przedstawia zaś **Ogólną analizę zagrożeń przeprowadzaną przez darczyńcę w przypadku darowizny żywności.**

Określa ona rodzaje mogących pojawić się zagrożeń, działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia oraz środki kontroli.

Analiza zagrożeń stanowi podstawową check-listę wymogów higieniczno-sanitarnych jaką powinny przeprowadzić lokale gastronomiczne zainteresowane przekazywaniem nadwyżek żywności. Zostały one ujęte w załączniku do niniejszego opracowania (pt. **Analiza zagrożeń przeprowadzana przez darczyńców w przypadku darowizny żywności**).



Wymogi w zakresie identyfikowalności

Poza wymogami higieniczno-sanitarnymi, prawo żywnościowe nakłada również na podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze ogólny wymóg (zapewnienia możliwości) śledzenia wszystkich produktów spożywczych wprowadzonych na rynek UE (tzw. *traceability*). W przypadku wykrycia zagrożenia związanego z żywnością, które wymaga usunięcia jej z rynku, systemy możliwości śledzenia pozwalają na szybkie i efektywne przeprowadzenia tego procesu. Wymóg ten został przewidziany w art. 18 rozporządzenia nr 178/2002:

- *„Należy zapewnić możliwość śledzenia żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.*
- Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane

lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności lub pasz, bądź którą można do nich dodać. W tym celu podmioty te powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie właściwych władz.

- *Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz powinny utworzyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty. Informacje te zostaną przekazane na żądanie właściwych władz.*

W Wytycznych z 2004 r. Komisja Europejska określiła obowiązki w zakresie możliwości śledzenia w kontekście redystrybucji żywności. Wskazała w nich, że wszystkie podmioty w łańcuchu żywnościowym są zobowiązane do rejestrowania dostawców produktów, które otrzymują (krok wstecz) i odbiorców tych produktów (krok w przód). Niemniej **w przypadku dystrybucji żywności do konsumenta finalnego nie jest konieczne rejestrowanie odbiorców.**

Do wymogów identyfikowalności produktów odnosi się także Komisja Europejska w ww.

„Wytycznych UE w zakresie darowizny żywności”. Stanowi w nich: „*Od darczyńców żywności, będących podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwo spożywcze, wymaga się ustanowienia systemu zapewniającego możliwość śledzenia, który wykaże, czy żywność została wprowadzona na rynek w celu sprzedaży, czy została udostępniona bezpłatnie organizacjom redystrybuującym lub charytatywnym.*” I dalej: „*Zapewnianie możliwości śledzenia „krok w przód” w przypadku działań związanych z redystrybucją może więc stanowić nowy obowiązek dla niektórych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze, na przykład z sektora detalicznego i gastronomii, które zazwyczaj dostarczają żywność tylko do konsumenta finalnego. Kiedy takie podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze redystrybuują żywność do organizacji redystrybuujących i organizacji charytatywnych, będą one musiały również zagwarantować możliwość śledzenia nie tylko w odniesieniu do produktu, który otrzymują, ale także w odniesieniu do produktów, które dostarczają (tj. „krok w przód”).*”

Przyjmuje się, że przynajmniej następujące informacje powinny być przechowywane w celu spełnienia wymagań zawartych w art. 18:

- nazwa i adres dostawcy, opis dostarczonych przez niego produktów,
- nazwa i adres klienta, opis dostarczonych mu produktów,
- data i, w razie konieczności, godzina transakcji/dostawy,
- wielkość, w odpowiednich przypadkach, lub ilość.

W odniesieniu do minimalnego okresu przechowywania dokumentacji przyjmuje się, że okres 5 lat od daty wytworzenia lub dostawy byłby zgodny z celami sformułowanymi w rozporządzeniu, przy czym w przypadku redystrybucji żywności państwa członkowskie mogą doprecyzować takie okresy w przepisach lub wytycznych krajowych; w tym mogą na przykład dostosować wymagane okresy przechowywania dokumentacji w zależności od rodzaju danej działalności (np. krótsze okresy mogą być wymagane w odniesieniu do restauracji społecznych).



Wymogi w zakresie informowania

Kolejnym wymogiem, jaki musi być spełniony przez lokale gastronomiczne przekazujące nadwyżki żywności organizacjom charytatywnym jest **obowiązek informacyjny o przekazywanej żywności**. Obowiązek ten jest regulowany w rozporządzeniu nr 1169/2011. Biorąc zaś pod uwagę, że sposób przekazywania żywności przez restauracje jest analogiczny do sposobu przekazywania żywności przez firmy cateringowe, można uznać, że zakres tych informacji powinien być podobny do zakresu informacji przekazywanej przez firmy cateringowe. Z tego punktu widzenia kluczowy będzie art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011.

Zgodnie z tym przepisem:

1. W przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży:

- przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c) jest obowiązkowe;
- przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub elementów tych danych szczegółowych.

2. Państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące sposobu udostępniania danych szczegółowych lub elementów danych szczegółowych, o których mowa w ust. 1, oraz - w stosownych przypadkach - form ich wyrażania i prezentacji.



Z przepisu tego wynika, że w przypadku żywności pakowanej w pomieszczeniu sprzedaży (tu: redystrybucji) na podstawie przepisów unijnych **konieczne jest podanie wyłącznie informacji o zawartych w produkcie alergenach**; natomiast inne wymogi mogą być nałożone w przepisach poszczególnych państw członkowskich UE. W Polsce takie przepisy zostały wprowadzone w § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych¹⁰.

¹⁰ Dz.U.2015.29 z dnia 2015.01.08

Do wymogów przewidzianych w § 19 ust. 1 ww. rozporządzenia, które mogą mieć zastosowanie do gotowych posiłków, wymienić należy:

- nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
- nazwę albo imię i nazwisko producenta;
- wykaz składników - zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia (tj. informacji o alergenach)¹¹. Zgodnie z ust. 2 § 19 ww. rozporządzenia, informacje te powinny być podane w „w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu” (np. na opakowaniu, w którym posiłek jest przekazany do organizacji charytatywnej).

Uwaga: jeśli restauracje przekazują żywność uprzednio zapakowaną przez innego producenta (np. zamieszczone w małych opakowaniach/saszetkach krakersy, keczup, cukier itd.) żywność taka musi spełniać wszystkie inne wymogi informacyjne określone w rozporządzeniu nr 1169/2011 przewidziane dla żywności opakowanej.

¹¹ Pozostałe wymogi informacyjne przewidziane w tym przepisie to: 4) klasa jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów; 5) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika I do 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 mrożonych glazurowanych - dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach; 6) w przypadku pieczywa - dodatkowo: a) masę jednostkową, b) informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny; 7) w przypadku świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, owiec, kóz i drobiu, o którym mowa w załączniku XI do rozporządzenia nr 1169/2011, z wyjątkiem mięsa, w którego oznakowaniu użyto znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”, dodatkowo - odpowiednio dla każdego rodzaju mięsa - państwo pochodzenia lub miejsce pochodzenia, zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz. Urz. UE L 335 z 14.12.2013, str. 19), wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia; grafika może mieć uproszczoną formę, o ile pozwala to na właściwą identyfikację państwa pochodzenia mięsa; 8) w przypadku ziemniaków, z wyłączeniem ziemniaków, w których oznakowaniu użyto znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”, dodatkowo państwo pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi państwa pochodzenia.

Regulacje podatkowe

W kontekście warunków prawnych redystrybucji nadwyżek żywności należy wspomnieć także o **zwolnieniu z podatku VAT**. Zwolnienie zostało przewidziane w art. 43 ust. 1 pkt 16) ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług¹². Zgodnie z tym artykułem: *„Zwalnia się od podatku: dostawę towarów, o której mowa w art. 7 ust. 2 pkt 2, której przedmiotem są produkty spożywcze, z wyjątkiem napojów alkoholowych o zawartości alkoholu powyżej 1,2 % oraz napojów alkoholowych będących mieszaniną piwa i napojów bezalkoholowych, w których zawartość alkoholu przekracza 0,5 %, jeżeli są one przekazywane na rzecz organizacji pożytku publicznego w rozumieniu ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, z przeznaczeniem na cele działalności charytatywnej prowadzonej przez tę organizację”*. Co istotne, do 2013 r. zwolnienie takie przysługiwało jedynie producentowi, a obecnie dotyczy każdego podmiotu prowadzącego działalność gospodarczą na rynku żywności.

¹² Dz. U. t.j. z 2024 r. poz. 361.

Wzory dokumentów

1

Analiza zagrożeń przeprowadzana przez darczyńców w przypadku darowizny żywności

2

Przykładowy wzór umowy

3

Wzór rejestru oddawanej żywności

4

Wskazówki podatkowe

5

Wzory: Oświadczenie darczyńcy i oświadczenie obdarowanego



Ogólna analiza zagrożeń przeprowadzana przez darczyńców w przypadku darowizny żywności

(zgodnie z Tabelą 11: *Zawiadomienia Komisji zawierające wytyczne w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności detalicznej w sektorze spożywczym, w tym darowizn żywności* z 12 czerwca 2020 r. - 2020/C 199/01)

Ogólna analiza zagrożeń przeprowadzona przez darczyńcę w przypadku darowizny żywności

Skróty: B – biologiczne, C – chemiczne, F – fizyczne, A – alergen

Etap	Zagrożenia (P)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Wszystkie etapy						1., 2., 3., 9. i 12. program warunków wstępnych
Decyzja w sprawie żywności, jaka ma zostać darowana						
Czy żywność może jeszcze być darowana? Decyzja o dopuszczalności żywności, jaka ma zostać darowana	T	T	T	T	Organizacja dokonująca darowizny musi przeprowadzić krytyczny przegląd w oparciu o ocenę okresu przechowywania, stan materiału opakowania, informacje na etykiecie itp. w celu ustalenia czy żywność nadaje się jeszcze do celów darowizny	16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania
Zamrażanie						
Zamrażanie (żywność opakowana)	T	N	N	N	Decyzja czy żywność opakowana nadal może zostać zamrożona, w tym upewnienie się, że pozostał wystarczający okres przechowywania	17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizn żywności

					Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna produktów żywnościowych przeznaczonych do zamrożenia (szybkie zamrożenie)	11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Ponowne podanie daty zamrożenia – etykietowanie	17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizn żywności
Przechowywanie:						
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków	8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza

						11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania 16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole, ...) a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają	6. program warunków wstępnych: Alergeny
Pakowanie/pakowanie zbiorcze						
Pakowanie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja
					Chemikalia uwalniane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)
					Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania	13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania

					Rozwój mikroorganizmów spowodowany niewłaściwym określeniem okresu przechowywania na opakowaniach jednostkowych/zbiorczych	13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów 16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania
Komunikacja/umowy z odbiorcą						
Komunikacja/umowy z odbiorcą	T	T	T	T	Konieczna jest jasna komunikacja z odbiorcą na temat darowanej żywności, np. okresu przechowywania, kontroli temperatury, warunków transportu, warunków mrożenia	13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów 16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania 17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizn żywności (termin okresu przechowywania i warunki mrożenia)
Transport						
Transport w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków	8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania 16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole, ...) a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają	6. program warunków wstępnych: Alergeny

Transport chłodniczy	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Transport w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi, których źródłem jest środowisko	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny

Umowa o nieodpłatne przekazywanie żywności

zawarta w dniu (data),

w (miejsce zawarcia umowy), pomiędzy:

- 1)
(nazwa, adres placówki gastronomicznej), zwanej dalej **Darczyńcą**,
reprezentowaną przez:
(dane osoby podpisującej umowę) a
- 2)
(nazwa, adres organizacji pożytku publicznego), zwanej dalej **OPP**,
reprezentowaną przez:
(dane osoby podpisującej umowę) **łącznie dalej zwanymi Stronami.**

§ 1

Charakter i zakres Umowy

Przedmiotem niniejszej umowy jest nieodpłatne przekazywanie przez Darczyńcę żywności, którą OPP przeznacza na cele działalności charytatywnej prowadzonej przez tę organizację. Umowa określa warunki przekazywania ww. żywności.

§ 2

Zobowiązania Stron

1. Darczyńca zobowiązuje się do przekazywania żywności każdego rodzaju, która spełnia wymogi prawa żywnościowego, w tym w szczególności jest bezpieczna dla zdrowia i życia konsumentów oraz zdatna do spożycia. Żywność, która nie spełnia wspomnianych wymagań nie może być przedmiotem przekazania. Stan przekazywania żywności musi umożliwiać jej wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.
2. OPP zobowiązuje się do przyjmowania ww. żywności i przeznaczania jej na redystrybucję do osób potrzebujących – zgodnie ze swoją działalnością statutową i obowiązującymi przepisami prawnymi.
3. Z chwilą skutecznego przekazania żywności OPP przejmują odpowiedzialność za bezpieczeństwo otrzymanej żywności tj. jej odbioru, magazynowania oraz dystrybucji zgodnie z wymogami prawa żywnościowego.

§ 3

Sposób i czas przekazywania żywności

Strony ustalają, że żywność będzie przekazywana zgodnie z poniższym schematem:

- a) Darczyńca powiadamia OPP o rodzaju, wielkości oraz przewidywanym okresie przydatności do spożycia żywności, którą ma do przekazania, poprzez kontakt

telefoniczny pod numerem: lub mailowym pod adresem:.....

- b) OPP niezwłocznie potwierdza czy odbierze żywność, jej część, lub też czy rezygnuje z odbioru. Wskazuje również termin odbioru.
- c) Odbiór żywności następuje poprzez
(do ustalenia zgodnie z preferencjami Stron, np. poprzez użycie aplikacji Glovo Access).
- d) Koszty odbioru ponosi (wpisać odpowiednio zgodnie z ustaleniami)
- e) Każda ze stron rejestruje przekazywaną żywność we własnych systemach, zgodnie z wewnętrznymi zasadami identyfikowalności. Po każdym przekazaniu żywności przez Darczyńcę - OPP potwierdza jej odbiór/otrzymanie. Strony regularnie
(wpisać okres, np. co tydzień, co miesiąc) weryfikują zgodność rejestrów w zakresie przekazywanej żywności.

§ 4

Informowanie o współpracy

1. Strony mają prawo informować publicznie o współpracy w ramach niniejszej umowy, podając nazwy podmiotów, istotę i cel umowy, zakres/sposób współpracy.
2. Wykorzystanie materiałów objętych prawami autorskimi lub znaków towarowych wymaga zawarcia dodatkowych porozumień. Dla porozumień tych nie jest wymagana forma pisemna i Strony zgadzają się, by korzystać z formy dokumentowej (pocztą elektroniczną).

§ 5

Obowiązki umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas nieokreślony.
2. Umowa może być wypowiedziana w każdym momencie przez obie Strony.
3. W przypadku gdy realizacja Umowy w zakresie przekazania żywności w wyniku zaniechania lub nienależytego realizowania Umowy przez którąś ze Stron, w szczególności przekazania żywności, które nie mogła być przekazana w ramach Umowy, druga ze Stron poniesie koszty, Strona odpowiedzialna powinna je zwrócić, lub podjąć działania w celu uniknięcia poniesienia rzeczonych kosztów przed drugą Stronę.
4. W razie sporów na gruncie realizacji Umowy, Strony zobowiązują się do podjęcia próby polubownego załatwienia sprawy między sobą przed skorzystaniem z prawa do sądu. W razie sporów sądem właściwym będzie sąd właściwy dla Darczyńcy.

§ 6
Obowiązek informacyjny

1. W związku z realizacją Umowy Strony wzajemnie udostępniają sobie dane osobowe pracowników i współpracowników, którzy wskazani są jako kontaktowe w związku z realizacją Umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) („RODO”).
2. Dane osobowe są przetwarzane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).

§ 7
Egzemplarze

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Darczyńca

OPP

WZÓR REJESTRU ODDAWANEJ ŻYWNOŚCI (Identyfikowalność)

Poniższy rejestr stanowi realizację obowiązku przewidzianego w art. 18 ROZPORZĄDZENIA (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 (Dz.U.UE.L.2002.31.1 z dnia 2002.02.01)¹.

W przypadku jakichkolwiek problemów związanych z bezpieczeństwem przekazywanej żywności umożliwi on restauracji przesłanie, z jakich składników zostały wykonane przekazane posiłki/produkty i kiedy zostały one przygotowane oraz podjęcie ewentualnych działań, mających na celu ochronę życia i zdrowia konsumentów.

Informacje zamieszczone w rejestrze powinny być przechowywane przez okres min. 2 lat.

Lp.	Dokładny opis przekazywanego posiłku/produktu, w tym dokładny wolumen/ilość	Data przygotowania posiłku lub przyjęcia produktów jednostkowych do restauracji	Data oddania posiłku lub produktów jednostkowych przez restaurację	Podmiot przyjmujący (nazwa i adres OPP)	Odniesienie identyfikujące przesyłkę (numer partii produktów jeśli dotyczy) ²	Okres przydatności do spożycia nadany przez restauratora ³	Sposób przekazania/odbioru

¹ Zgodnie z art. 18 zatytułowanym „Możliwość śledzenia”: „1. Należy zapewnić możliwość śledzenia żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

2. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności lub pasz, bądź którą można do nich dodać.

W tym celu podmioty te powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie właściwych władz.

3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz powinny utworzyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty. Informacje te zostaną przekazane na żądanie właściwych władz.

4. Żywność lub pasze wprowadzane na rynek lub które mogą być wprowadzone na ten rynek we Wspólnocie, powinny być stosownie etykietowane lub oznakowane w celu ułatwienia możliwości ich śledzenia, za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji, zgodnie z odnośnymi wymogami lub bardziej szczegółowymi przepisami.”

² Numer partii powinien być podany w przypadku produktów w opakowaniach jednostkowych, dostarczanych restauracjom przez innych dostawców/producentów (np. pakowane krakersy, keczupy, cukier itd.)

³ Informację tę rekomenduje się umieszczać na opakowaniach przekazywanej żywności; umożliwi ona łatwe określenie, do kiedy posiłek jest nadal bezpieczny do spożycia.

Opracowano na podstawie następujących aktów prawnych i dokumentów:

1. ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.UE.L.2011.242.2 z dnia 2011.09.20)
2. Zawiadomienie Komisji Europejskiej „Wytyczne UE w zakresie darowizny żywności” (2017/C 361/01) z 25.10.2017 r.

UWAGA:

Jeśli przekazywane byłyby także:

- **produkty rybołówstwa lub akwakultury** – wymagane są bardziej szczegółowe informacje, zgodnie z art. 58 ROZPORZĄDZENIA RADY (WE) NR 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającym unijny system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 847/96, (WE) nr 2371/2002, (WE) nr 811/2004, (WE) nr 768/2005, (WE) nr 2115/2005, (WE) nr 2166/2005, (WE) nr 388/2006, (WE) nr 509/2007, (WE) nr 676/2007, (WE) nr 1098/2007, (WE) nr 1300/2008, (WE) nr 1342/2008 i uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006 (Dz.U.UE.L.2009.343.1 z dnia 2009.12.22)⁴

⁴ Art. 58: „1. Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) nr 178/2002 wszystkie partie produktów rybołówstwa i akwakultury są identyfikowalne na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji - od złowienia lub zebrania do etapu sprzedaży detalicznej.

2. Produkty rybołówstwa i akwakultury, które wprowadzono do obrotu lub które mogą być wprowadzone do obrotu we Unii, są odpowiednio etykietowane, aby zapewnić identyfikowalność każdej partii.

3. Partie produktów rybołówstwa i akwakultury mogą być połączone lub rozdzielone po pierwszej sprzedaży wyłącznie wtedy, gdy można je zidentyfikować wstecz do etapu złowienia lub zebrania.

4. Państwa członkowskie zapewniają, aby operatorzy wprowadzili systemy i procedury pozwalające zidentyfikować każdego operatora, który dostarczył im partie produktów rybołówstwa i akwakultury i któremu dostarczono te produkty. Informacje te są udostępniane na żądanie właściwym organom.

5. Minimalne wymogi dotyczące etykietowania i informacji podawanych w przypadku wszystkich partii produktów rybołówstwa i akwakultury obejmują:

- a) numer identyfikacyjny każdej partii;
 - b) oznakę rybacką i nazwę statku rybackiego lub nazwę jednostki produkcji akwakultury;
 - c) kod alfa-3 FAO każdego gatunku;
 - d) datę połowów lub datę produkcji;
 - e) ilości każdego gatunku w kilogramach wyrażone przez wagę netto lub, w stosownych przypadkach, liczbę osobników;
- ea) w przypadku gdy ryby o rozmiarze mniejszym niż mający zastosowanie minimalny rozmiar odniesienia do celów ochrony są obecne w ilościach, o których mowa w lit. e) - oddzielne informacje dotyczące ilości każdego gatunku wyrażone w kilogramach w wadze netto lub liczbą osobników;
- f) nazwy i adresy dostawców;

- **kiełki** - wymagane są bardziej szczegółowe informacje, zgodnie z Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 208/2013 z dnia 11 marca 2013 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia kiełków i nasion przeznaczonych do produkcji kiełków (Dz.U. L 68 z 12.3.2013, s. 16)

g) informacje dla konsumentów przewidziane w art. 35 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 118 ;

6. Państwa członkowskie zapewniają, aby informacje wymienione w ust. 5 lit. g) były dostępne dla konsumenta na etapie sprzedaży detalicznej.

7. Informacje wymienione w art. 5 lit. a)-f) nie mają zastosowania do produktów rybołówstwa i akwakultury przywożonych do Unii ze świadectwami potowowymi przekazanymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1005/2008.

8. Państwa członkowskie mogą zwolnić z wymogów zawartych w niniejszym artykule małe ilości produktów sprzedawanych konsumentom bezpośrednio ze statków rybackich, pod warunkiem że wartość produktów nie przekroczy kwoty 50 EUR dziennie. Wszelkie zmiany tego progu są przyjmowane zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 119.

9. Szczegółowe przepisy dotyczące stosowania niniejszego artykułu są przyjmowane zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 119.

WSKAZÓWKI W DOKUMENTACJI ŻYWNOŚCI ZWOLNIONEJ Z PODATKU VAT

Poniższe wskazówki odnoszą się do wytycznych jakie musi spełniać dokumentacja przekazywanej żywności do OPP, by została zwolniona z podatku VAT zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 16 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2004 nr 54 poz. 535).

Warunkiem zwolnienia z podatku VAT żywności przekazywanej OPP na cele charytatywne jest prowadzenie dokumentacji potwierdzającej dokonanie dostawy na rzecz OPP, z przeznaczeniem wyłącznie na cele działalności charytatywnej prowadzonej przez tę organizację. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług nie przewiduje konkretnych wytycznych w zakresie prowadzenia dokumentacji. Niemniej, aby uniknąć jej zakwestionowania rekomendujemy, kierować się poniższymi wskazówkami.

1. DO OBOWIĄZKÓW DARCYŃCY NALEŻY:

- a) Wypełnienie oraz podpisanie oświadczenia darczyńcy o przekazaniu żywności OPP na cele charytatywne (w tym data i miejsce przekazania żywności, opis żywności ze szczególnym uwzględnieniem, iż żywność, która została przekazana OPP, na co dzień umożliwia darczyńcy wykonywanie czynności opodatkowanych) – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1,

2. DO OBOWIĄZKÓW OBDAROWANEGO NALEŻY:

- a) Wypełnienie oraz podpisanie oświadczenia obdarowanego (OPP) o przyjęciu żywności na cele charytatywne (w tym data, miejsce przyjęcia żywności od darczyńcy, wskazanie, iż obdarowany przyjmuje żywność na cele charytatywne) – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2,
- b) Prowadzenie ewidencji przez OPP, która dokumentuje bilans otrzymywanej żywności od darczyńcy.

Załącznik nr 1

Warszawa, dnia _____

(dane darczyńcy)

5

OŚWIADCZENIE DARCYŃCY

Ja niżej podpisany/na, oświadczam, iż żywność tj.

(dane identyfikacyjne przekazywanej żywności)

została w dniu dzisiejszym przekazana na cele charytatywne Organizacji Pożytku Publicznego

_____ (dane OPP).

Źródłem przekazywanej żywności jest prowadzona działalność gospodarcza

(dane prowadzonej działalności gospodarczej).

(podpis osoby uprawnionej)

Załącznik nr 2

Warszawa, dnia _____

(dane obdarowanego)

OŚWIADCZENIE OBDAROWANEGO

Ja niżej podpisany/na, oświadczam, iż żywność tj.

(dane identyfikacyjne przekazywanej żywności) została w dniu dzisiejszym odebrana od _____

(dane darczyńcy). Niniejsza żywność w całości przekazana zostanie na cele charytatywne związane przedmiotem działalności niniejszej Organizacji Pożytku Publicznego.

(podpis osoby uprawnionej)

projekt:



w ramach projektu działa:



finansowanie:



partnerzy:



Ten przewodnik powstał w ramach projektu „Food Trails. Wspieranie tworzenia miejskich polityk żywnościowych zgodnie z inicjatywą FOOD2030” („Building pathways towards FOOD 2030-led urban food policies – FOOD TRAILS”), który otrzymał dofinansowanie z programu ramowego Unii Europejskiej w zakresie badań naukowych i innowacji „Horyzont 2020” na podstawie umowy nr 101000812. Za treść tego przewodnika odpowiada wyłącznie Miasto Stołeczne Warszawa. Komisja Europejska i Agencja Wykonawcza ds. Badań Naukowych nie ponoszą odpowiedzialności za sposób wykorzystania informacji zawartych w przewodniku.

Warszawski Food Lab jest polem współpracy i grupą roboczą łączącą biznes, naukę, władzę publiczną i mieszkańców. Jego celem jest wypracowanie innowacyjnych rozwiązań w odpowiedzi na dogłębnie zbadane i precyzyjnie zdefiniowane wyzwania systemu żywnościowego Warszawy.

Zespół Warszawskiego Food Labu:

warsawfoodlab@um.warszawa.pl

biznes.um.warszawa.pl/food-lab



@warszawskifoodlab



@warszawskifoodlab



@warszawskifoodlab

Zespół m.st. Warszawy:

Natalia Boitot

Katarzyna Wrońska

Zespół Uniwersytetu SWPS:

Igor Lyubashenko

Karol Olejniczak

Bartosz Ledzion

Paulina Grabowska

Kamila Czerwińska

Przewodnik powstał przy współpracy z Design Thinking Institute na zlecenie Urzędu m. st. Warszawy.



Przygotowanie Kompendium wiedzy prawnej:
dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska
food-law.pl



Projekt i skład: Anna Kalisz

Współpracujemy, nie marnujemy!



projekt:



w ramach projektu działa:



finansowanie:



partnerzy:



Uniwersytet
SWPS