

## **Inkubatory przetwórstwa lokalnego (inkubatory kucenne).**

Na potrzeby wdrażania Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, definicja inkubatora przetwórstwa lokalnego, została określona przede wszystkim w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. b rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. poz. 1570), zwanego dalej „rozporządzeniem o LSR”.

Przez inkubator przetwórstwa lokalnego rozumie się przedsiębiorstwo spożywcze w rozumieniu art. 3 pkt 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.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.), w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności tego inkubatora jest przetwarzanie. Warto zaznaczyć, że podstawową cechą funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego jest założenie, iż z jego infrastruktury korzystają podmioty odrębne (właściciel inkubatora musi tak dostosować zakład by mógł być w sposób legalny udostępniany lokalnym producentom chcącym przetwarzać posiadane produkty rolne).

Mając na uwadze powyższą definicję inkubatora przetwórstwa lokalnego, konieczne trzeba poddać analizie co rozumie się przez pojęcie „przetwarzanie żywności”. Zgodnie z art. 2 ust. 1 lit. m rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), „przetwarzanie” oznacza każde działanie, które zmienia znacznie produkt wyjściowy, a w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.

Mając na uwadze brzmienie przepisu powyższego rozporządzenia, a także obowiązujące przepisy z zakresu bezpieczeństwa żywności, przetwarzanie żywności pochodzenia zwierzęcego przez rolników obecnie jest możliwe w ramach:

- zakładu zatwierdzonego przez właściwy organ inspekcji Weterynaryjnej (np. zakładu przetwórstwa mięsa, mleka, jaj), albo
- zakładu prowadzącego działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, zarejestrowanego przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej, albo,
- zakładu prowadzącego handel detaliczny, zatwierdzonego przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podległej Ministrowi Zdrowia.

Trzeba zaznaczyć, że produkty pochodzenia zwierzęcego, które mogą być przedmiotem sprzedaży bezpośredniej, dla której wymagania weterynaryjne określa rozporządzenie 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), nie są zaliczane do przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego, w rozumieniu ww. definicji przetwarzania. Są to produkty produkcji podstawowej takie jak: mleko surowe, surowa śmietana, jaja konsumpcyjne, nieprzetworzone produkty pszczele, żywe ślimaki lądowe określonych gatunków, a także nieprzetworzone mięso z drobiu i zajęczaków (w postaci tusz, pozyskanych w wyniku uboju przeprowadzonego w gospodarstwie rolnym producenta), lub nieprzetworzone mięso ze zwierząt łownych (w postaci tusz). Ponadto, należy podkreślić, że z założenia sprzedaż bezpośrednia powinna być dokonywana przez producenta żywności konsumentom końcowym, lub do lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumentów końcowych, bez możliwości pośrednictwa w sprzedaży. Ponadto w § 19 ww. rozporządzenia określono, że sprzedażą bezpośrednią mogą być objęte wyłącznie produkty własne, wyprodukowane przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. W związku z tym, ze względu na rodzaj produktów pochodzenia zwierzęcego (brak etapu przetwarzania żywności), a także specyfikę sprzedaży bezpośredniej (bez pośredników, produkcja własna, ubój drobiu i zajęczaków w ramach gospodarstwa), taki zakład nie byłby inkubatorem przetwórstwa lokalnego.

Inkubatorami przetwórstwa lokalnego produktów zwierzęcych mogłyby natomiast być, pod pewnymi warunkami, zakłady przetwórstwa zatwierdzone przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej lub zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną, zarejestrowane przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej.

W kwestii *nadawania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego inkubatorom przetwórstwa lokalnego*, zastosowanie mają takie same zasady jakie obowiązują w przypadku innych zakładów nadzorowanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej, tj. weterynaryjny numer identyfikacyjny powinien być nadawany podmiotowi odpowiedzialnemu za inkubator (składającemu wniosek o jego zatwierdzenie/wpis do rejestru zakładów), przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności.

Odnosnie zaś kwestii odpowiedzialności producenta rolnego korzystającego w procesie przetwórstwa z infrastruktury inkubatora kuchennego za jakość i odpowiednie opakowanie i oznakowanie produktów, wiele wymagań będzie uzależnionych od formuły w jakiej inkubator będzie prowadzony.

Jeden z wariantów zakłada, iż inkubator przetwórstwa lokalnego jest to zakład przetwórczy, który udostępniany jest lokalnym rolnikom na potrzeby przetwarzania produktów rolnych (roślinnych i zwierzęcych) pochodzących z ich gospodarstw (co ważne rolnik będzie nadal właścicielem przetwarzanego produktu rolnego oraz produktu końcowego).

W wariantcie alternatywnym przewiduje się sprzedaż produktów rolnych inkubatorowi, z zastrzeżeniem, że produkty rolne przekazane w tej dostawie będą przetwarzane zgodnie ze wskazaną przez rolnika recepturą. Sprzedaż produktu końcowego wykonywana byłaby dwutorowo przez inkubator oraz rolnika (zyski czerpane byłyby przez oba podmioty w proporcjach określonych umową zawartą pomiędzy tymi podmiotami). Etykiety ww.

produktu zawierałyby wskazanie nie tylko zakładu produkcji, ale też rolnika jako producenta produktów rolnych służących produkcji danego wyrobu.

Według opinii Komisji Europejskiej wyrażonej w odpowiedzi na pismo Głównego Lekarza Weterynarii, istnieje możliwość prowadzenia w jednym zakładzie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przez co najmniej dwa podmioty działające na rynku spożywczym. Jednakże, zdaniem Komisji, w takim przypadku wyłącznie jeden podmiot działający na rynku spożywczym powinien być odpowiedzialny za zapewnienie w zakładzie wymagań higienicznych, w tym dotyczących zapewnienia identyfikowalności produktów. Odpowiedzialność nie może być bowiem rozproszona na kilka podmiotów. Powinien to być podmiot, który wnioskuje o zatwierdzenie zakładu (albo wpis do rejestru zakładów w przypadku podmiotów prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną). Właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej zatwierdzając (lub wpisując do rejestru) taki zakład powinien nadać mu jeden weterynaryjny numer identyfikacyjny (na dany zakład, nie zaś na każdą prowadzoną w nim działalność). Podmiot ten powinien zapewnić wewnętrzny system identyfikacyjny, który w sytuacji naruszeń prawa żywnościowego pozwoli na wskazanie odpowiedzialnego podmiotu. W opinii Komisji, informacja o podmiocie działającym na rynku spożywczym nanoszona na etykietę lub w handlowym dokumencie identyfikacyjnym również powinna umożliwiać identyfikację podmiotu odpowiedzialnego za naruszenia.

Ponadto, w swojej opinii Komisja podkreśliła, że produkty pochodzenia zwierzęcego, które opuszczają zatwierdzony zakład powinny być oznakowane, w zależności od rodzaju produktów, znakiem jakości zdrowotnej (stosuje się go wyłącznie w rzeźniach na tuszach, półtuszach lub ćwierćtuszach zwierząt) albo znakiem identyfikacyjnym, które powinny zawierać nadany danemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. W przypadku zakładów, które nie obowiązują wymóg znakowania produktów ww. znakami (np. prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną) powinny mieć zastosowanie te same zasady dotyczące odpowiedzialności jednego podmiotu za spełnienie w zakładzie wymagań higienicznych i za identyfikowalność produktów, co w zakładach zatwierdzonych.

Komisja Europejska w swojej opinii nie określiła natomiast zakresu odpowiedzialności podmiotów, które nie będąc właścicielami zakładu, korzystałyby z pomieszczeń i urządzeń tego zakładu. Zatem, można jedynie przyjąć założenie, że podmioty korzystające z udostępnienia inkubatora ponosiłyby w pewnym zakresie odpowiedzialność, np. za jakość zdrowotną i handlową swoich produktów i za przestrzeganie wymagań prawa żywnościowego w zakresie odnoszącym się do ich produktów. Przepisy prawa, z zakresu bezpieczeństwa żywności nie regulują kwestii funkcjonowania kilku podmiotów w jednym zakładzie przetwórczym i odpowiedzialności tych podmiotów. Dlatego też, w tym przypadku, powinna zostać zawarta ściśle określona umowa pomiędzy osobami korzystającymi z inkubatora i właścicielem inkubatora, uwzględniająca kwestię odpowiedzialności w przypadku naruszeń prawa żywnościowego, postępowania przy wycofywaniu z rynku produktów niespełniających wymagań, ponoszenia kosztów nadzoru oraz ewentualnych kar za naruszenia przepisów.

Biorąc pod uwagę powyższą opinię oba warianty inkubatorów przetwórstwa lokalnego, pod pewnymi warunkami są możliwe do utworzenia (w przypadku zatwierdzonych zakładów przetwórstwa oraz zakładów prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną), jednakże mając na uwadze polskie prawodawstwo weterynaryjne, wariant drugi jest prostszy ze względów logistycznych i bardziej przejrzysty niż wariant pierwszy, zarówno dla

nadzorujących organów Inspekcji Weterynaryjnej jak i zaangażowanych podmiotów korzystających z inkubatora, oraz bardziej pożądanym i korzystnym z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.

W wariantcie drugim podmiot/właściciel inkubatora, który uzyskałby zatwierdzenie/wpis do rejestru zakładów u właściwego powiatowego lekarza weterynarii byłby podmiotem działającym na rynku spożywczym, który zgodnie z definicją, określoną w art. 3 pkt 3 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, oznacza osobę fizyczną lub prawną odpowiedzialną za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod jego kontrolą. Podmiot ten byłby odpowiedzialny zarówno za spełnienie w zakładzie wymagań higienicznych, zapewnienie identyfikowalności produktów, jak i za bezpieczeństwo zdrowotne i jakościowe wprowadzanych na rynek produktów. W tym przypadku również podmiot ten byłby odpowiedzialny za naruszenia przepisów i na niego nakładane byłyby z tego tytułu ewentualne kary przez nadzorujące organy Inspekcji Weterynaryjnej. Jednocześnie należy podkreślić, że w wariantcie tym rolnik sprzedający produkty wyprodukowane w inkubatorze, z dostarczonych przez niego surowców, również będzie podmiotem działającym na rynku spożywczym, ponieważ będzie wprowadzał żywność na rynek, w związku z tym, powinien zarejestrować albo zatwierdzić działalność jako podmiot prowadzący handel detaliczny u właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w przypadku sprzedaży wyłącznie konsumentom końcowym), albo zarejestrować obrót lub pośrednictwo w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego u właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej (w przypadku sprzedaży, np. do restauracji, sklepów, hurtowni).

Natomiast w wariantcie pierwszym zakłada się, że rolnik nie sprzedaje produktów rolnych inkubatorowi, lecz sam je przetwarza, korzystając z usługi udostępniania powierzchni i urządzeń inkubatora. Zatem rolnik jest właścicielem przetwarzanego produktu rolnego oraz produktu końcowego, nie będąc właścicielem inkubatora (zakładu). W efekcie w wariantcie tym zakłada się, że dla wielu rolników, przynajmniej w początkowym okresie prowadzenia tej działalności, zakładem przetwórczym jest ten sam inkubator. Natomiast właściciel inkubatora, który uzyskał zatwierdzenie/wpis do rejestru zakładów u właściwego powiatowego lekarza weterynarii, biorąc pod uwagę ww. opinię Komisji Europejskiej, jest podmiotem działającym na rynku spożywczym, w rozumieniu ww. definicji. Podmiot ten jest odpowiedzialny za spełnienie w zakładzie wymagań higienicznych, zapewnienie identyfikowalności produktów, a także ustanowienie wewnętrznego systemu pozwalającego na identyfikację podmiotów korzystających z inkubatora, odpowiedzialnych za ewentualne naruszenia przepisów prawa żywnościowego.

W obydwu wariantach, w przypadku zatwierdzonych zakładów przetwórstwa, na produkty nanoszony byłby znak identyfikacyjny zawierający weterynaryjny numer identyfikacyjny inkubatora (w przypadku zakładów prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną nie obowiązuje wymóg nanoszenia na produkty znaku identyfikacyjnego).

Ponadto zgodnie z art. 6 ust.1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014r. Nr 669, z późn. zm.) artykuły rolno-spożywcze wprowadzane do obrotu są oznakowane co najmniej w języku polskim. „Wprowadzenie do

obrotu (- na rynek)” oznacza posiadanie żywności w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania (zgodnie z art.3 ust.8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002). Oznakowanie środka spożywczego natomiast obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego i umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego.

Podstawowym przepisem regulującym zasady znakowania jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, *dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. WE L 304 z 22.11.2011, str. 18 - 63)*. Trzeba zaznaczyć, że przepisy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 nie różnicują zasad oznakowania produktów opakowanych przeznaczonych dla konsumenta nawet w odniesieniu do sprzedaży bezpośredniej.

Zgodnie z motywem 15 preambuły tego rozporządzenia przepisy unijne mają zastosowanie do przedsiębiorstw zakładających pewną ciągłość działalności i pewien stopień organizacji. Zakres stosowania niniejszego rozporządzenia nie obejmuje działań w rodzaju okazjonalnego przygotowywania i dostarczania żywności, podawania posiłków i sprzedaży żywności przez osoby prywatne np. podczas imprez charytatywnych, lokalnych kiermaszów i spotkań. Każda inna działalność związana z dostarczaniem konsumentowi produktów spożywczych wymaga odpowiedniego oznakowania tych produktów.

Art. 9 pkt 1 ww. rozporządzenia stanowi, iż w wykazie danych szczegółowych, których podanie jest obowiązkowe znajdują się:

- 1) nazwa żywności;
- 2) wykaz składników;
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- 4) ilość określonych składników lub kategorii składników;
- 5) ilość netto żywności;
- 6) data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;
- 7) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
- 8) nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, o którym mowa w art. 8 ust. 1;
- 9) kraj lub miejsce pochodzenia w przypadku przewidzianym w art. 26;

- 10) instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione;
- 11) w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo, rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu;
- 12) informacja o wartości odżywczej.

Jedną z ww. danych szczegółowych, którą należy umieścić w oznakowaniu środków spożywczych jest nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, o którym mowa w art. 8 ust. 1. Przepis art. 8 ust. 1 wskazuje, że *podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub – jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii – importer danego środka na rynek Unii.*

Jak wynika z powyższego, jeżeli właścicielem wytwarzanego produktu końcowego jest producent rolny, a w związku z tym jego dane będą podane w oznakowaniu tego produktu wprowadzanego na rynek to, w przypadku niezgodności informacji dotyczących produktu podanych w oznakowaniu z faktycznymi cechami tego produktu odpowiada producent rolny. Należy zaznaczyć, że w oznakowaniu można umieścić informacje również o innych podmiotach uczestniczących w procesie produkcyjnym danego środka spożywczego.

W przypadku produkcji niektórych środków spożywczych należy mieć również na uwadze przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. poz. 669, z późn. zm.), które określają wymagania w zakresie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych tj. m.in. dżemy, marmolady, konfitury, soki, nektary, wyroby czekoladowe itp.

### **Najczęściej zadawane pytania dotyczące inkubatorów przetwórstwa lokalnego:**

1. *Czy wytwórca z powiatu graniczącego z powiatem, na terenie którego znajduje się inkubator, może go wynajmować. I w takim przypadku, który lekarz nadaje numer weterynaryjny wytwórcy, właściwy dla miejsca zamieszkania wytwórcy czy miejsca inkubatora?*

W opinii MRiRW nie ma przeciwwskazań co do wynajmowania inkubatora przez wytwórcę z innego powiatu, niż powiat na terenie którego znajduje się inkubator, mając na uwadze ww. opinię Komisji Europejskiej, zgodnie z którą wyłącznie jeden podmiot działający na rynku spożywczym powinien być odpowiedzialny za zapewnienie w zakładzie wymagań higienicznych.

2. *Czy funkcjonująca (zarejestrowana) spółdzielnia socjalna może utworzyć inkubator przetwórstwa lokalnego i czy członek tej spółdzielni socjalnej może korzystać z tego inkubatora?*

Zgodnie z rozporządzeniem o LSR funkcjonująca spółdzielnia socjalna może utworzyć inkubator przetwórstwa lokalnego – zakres wsparcia odnosi się do tworzenia inkubatora jako przedsiębiorstwa spożywczego (infrastruktury, składnika majątku), nie zaś do tworzenia podmiotu, który będzie właścicielem tego inkubatora. Ponadto należy zwrócić uwagę na brzmienie przepisu § 6 pkt 2 rozporządzenia o LSR, zgodnie z którym pomoc na operację w

zakresie tworzenia i rozwoju inkubatorów przetwórstwa lokalnego jest przyznawana jeżeli operacja zakłada korzystanie z infrastruktury tego inkubatora przez podmioty inne niż podmiot, który ubiega się o przyznanie pomocy. Mając na uwadze fakt, iż osoba fizyczna będąca członkiem spółdzielni socjalnej jest odrębnym podmiotem niż spółdzielnia (osoba prawna) powyższy warunek będzie spełniony.

*3. Czy stowarzyszenie prowadzące działalność gospodarczą może utworzyć inkubator przedsiębiorczości?*

MRiRW zwraca uwagę, iż w zakresie pomocy określonym w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. b rozporządzenia o LSR została wprost wskazana możliwość tworzenia i rozwijania tylko inkubatorów przetwórstwa lokalnego. Tym niemniej, jeżeli planowana do realizacji przez stowarzyszenie prowadzące działalność gospodarczą operacja spełnia warunki przyznania pomocy w zakresie, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. c rozporządzenia o LSR (rozwijanie działalności gospodarczej), to udzielenie pomocy na inkubator przedsiębiorczości nie jest wykluczone. Jednakże należy mieć na uwadze, iż jednym z warunków przyznania pomocy w tym zakresie jest przedłożenie biznesplanu, który zakłada osiągnięcie zysku, ponieważ w przypadku operacji realizowanych w zakresie, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. c rozporządzenia o LSR przepis § 4 ust. 3 pkt 2 rozporządzenia o LSR nie będzie miał zastosowania, co oznacza, że inkubator utworzony w wyniku realizacji operacji będzie musiał być uzasadniony ekonomicznie (zakładać osiągnięcie zysku). Ponadto konieczne będzie utworzenie co najmniej jednego miejsca pracy, a koszty utrzymania zatrudnienia nie będą kosztami kwalifikowalnymi. W związku z powyższym istnieje możliwość udzielenia wsparcia na inkubator przedsiębiorczości, ale warunki przyznania pomocy w tym zakresie są mniej korzystne niż w przypadku inkubatora przetwórstwa lokalnego.

*4. Czy grupy producenckie (producencko-konsumenckie) mogą utworzyć inkubator przetwórstwa lokalnego i czy członkowie tych grup – producenci (rolnicy) mogą korzystać z tego inkubatora?*

MRiRW pragnie zauważyć, że rozporządzenie o LSR nie zawiera żadnych wyłączeń z możliwości ubiegania się o przyznanie pomocy w odniesieniu do formy prawnej przedsiębiorstwa, które będzie tworzyło albo rozwijało inkubator przetwórstwa lokalnego. Podmiot, który ubiega się o przyznanie pomocy w tym zakresie musi być podmiotem, który zgodnie z przyjętą formą działalności może legalnie prowadzić działalność polegającą na udostępnianiu powierzchni/infrastruktury/linii technologicznych tego inkubatora podmiotom zewnętrznym. W związku z tym najbardziej transparentną postacią podmiotu prowadzącego inkubator przetwórstwa lokalnego jest osoba prawna prowadząca działalność gospodarczą, choć przepisy rozporządzenia o LSR nie wykluczają możliwości przyznania pomocy również podmiotowi, prowadzącemu działalność, o której mowa w art. 4 ust. 1 pkt 11 oraz art. 8 ust. 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (tj. Dz. U. z 2014 r. poz. 1118, 1138, 1146).

Natomiast w odniesieniu do pytania o możliwość korzystania z usług inkubatora przez członków grupy producenckiej, to odpowiedź jest analogiczna jak w pytaniu nr 2.

*5. Czy inkubator przetwórstwa lokalnego musi być przedsiębiorcą i czy musi osiągać zyski?*

Inkubator przetwórstwa lokalnego zgodnie z przyjętą definicją jest przedsiębiorstwem (składnikiem majątku, przedmiotem), lecz nie musi być przedsiębiorcą (podmiotem). W związku z tym nie można inkubatora przetwórstwa lokalnego określić mianem przedsiębiorcy. Jednakże beneficjentem wsparcia w zakresie pomocy określonym w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. b rozporządzenia o LSR może być przedsiębiorca jak również inny podmiot niebędący przedsiębiorcą.

Ponadto rozporządzenie o LSR zakłada możliwość przyznania pomocy zarówno na tworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego nastawionych na zysk (typowa działalność gospodarcza), jak też na inkubatory, których głównym celem nie jest wypracowanie zysku, lecz wspieranie lokalnych producentów. W obu powyższych przypadkach wnioskodawcy będą zobowiązani do przedłożenia biznesplanu, z tym że w drugim przypadku biznesplan będzie zakładał możliwość pobierania opłat w wysokości nie wyższej niż kwota niezbędna do pokrycia kosztów utrzymania inkubatora (nie musi być uzasadniony ekonomicznie).

*6. Czy poziom dofinansowania w przypadku realizacji operacji w zakresie tworzenie i rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego zawsze wynosi 70% kosztów kwalifikowalnych?*

Zgodnie z § 18 rozporządzenia o LSR poziom dofinansowania uzależniony jest od rodzaju beneficjenta, w związku z tym nie zawsze będzie wynosił do 70% kosztów kwalifikowalnych, lecz tylko w przypadku podmiotów wykonujących działalność gospodarczą, do której stosuje się przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej, natomiast w przypadku jednostek sektora finansów publicznych będzie wynosił 63,63% kosztów kwalifikowanych a w przypadku pozostałych podmiotów, np. organizacji pozarządowych, do 100% kosztów kwalifikowanych.

*7. Czy zakresie pomocy dotyczącym tworzenia i rozwoju inkubatorów przetwórstwa lokalnego istnieje obowiązek utworzenia i utrzymania miejsca pracy?*

Przepisy rozporządzenia takiego obowiązku nie przewidują, jednakże w związku charakterem inwestycji prawdopodobnie utworzenie miejsca pracy będzie niezbędne, dlatego zgodnie z § 17 pkt 8 rozporządzenia koszty wynagrodzenia i innych świadczeń, o których mowa w Kodeksie pracy, związanych z pracą pracowników beneficjenta, a także inne koszty ponoszone przez beneficjenta na podstawie odrębnych przepisów w związku z zatrudnieniem tych pracowników będą kosztami kwalifikowalnymi, Ponadto, jeżeli lokalna grupa działania będzie stosowała kryterium wyboru operacji premiujące operacje, które zakładają utworzenie co najmniej jednego miejsca pracy, a wnioskodawca zobowiąże się do ich utworzenia i utrzymania w okresie trwałości operacji, to powyższe zobowiązanie będzie musiało być odzwierciedlone w umowie o przyznaniu pomocy zawartej z tym beneficjentem. Jednocześnie należy zwrócić uwagę, iż okres trwałości operacji co zasady trwa 5 lat od dnia wypłaty płatności ostatecznej, a jedynie w przypadku mikro i małych przedsiębiorstw jest skrócony do 3 lat, ale tylko w odniesieniu do utrzymania inwestycji lub miejsc pracy.