



**Ministerstwo
Rolnictwa
i Rozwoju Wsi**



Załącznik 2

Raport końcowy etapu Design Sprint dla projektu Paszportyzacja Polskiej Żywności

2021-03-22

Spis treści

1	Wstęp	3
2	Wyzwanie	4
3	Kluczowe informacje o projekcie	4
3.1	Kluczowe problemy	4
3.2	Spodziewany rezultat	4
3.3	Ograniczenia	4
3.4	Zakres pilotażu	5
3.5	Oczekiwania	5
4	Interesariusze	5
4.1	Odbiorcy końcowi	5
4.2	Partnerzy	5
4.3	Przebieg prac	6
5	Cele pilotażu	7
6	Ramy pilotażu	8
6.1	Założenia	8
6.2	Ramy organizacyjne	9
6.3	Technologia i usługi	10
6.4	Ramy czasowe	11
7	Bazy referencyjne	12
7.1	Integracja z bazami referencyjnymi	16
8	Źródła danych paszportów	17
8.1	Wieprzowina i wołowina	17
8.2	Ziemniak	18
9	Prototypy paszportów	19
9.1	Wieprzowina	19
9.2	Wołowina	21
9.3	Ziemniak	23

1 Wstęp

Głównym celem projektu jest budowa innowacyjnego systemu informatycznego pozwalającego na identyfikowanie żywności na kluczowych etapach łańcucha dostaw. Rejestrowanie i weryfikacja transakcji (zdarzeń) w procesach produkcji i dystrybucji żywności, ma na celu zwiększenie wiarygodności, przejrzystości i pewności informacji o jej pochodzeniu.

Ze względu na skalę oraz złożoność przedsięwzięcia prace kreatywne dążyły do skonkretyzowania podstawowego zakresu (proof-of-concept), możliwego do opracowania i wdrożenia w pierwszym kroku – pilotażu.

Celem pilotażu jest praktyczne sprawdzenie możliwości zbudowania jednego systemu dla różnych produktów spożywczych, zbudowanie rozwiązania integrującego istniejące źródła danych oraz sprawdzenie w działaniu procesu zbierania danych i budowania na ich podstawie analiz w postaci paszportów żywności.

2 Wyzwanie

Jak stworzyć system paszportyzacji polskiej żywności, czyli potwierdzania autentyczności i jakości polskiej żywności

dla - w pierwszym kroku - odbiorców masowych (producentów żywności i eksporterów), każdego uczestnika łańcucha dostaw i - w drugim kroku - konsumenta, by mieli dostęp do pełnej i czytelnej informacji o pochodzeniu i drodze przebytej przez dany produkt spożywczy, mogli świadomie wybierać produkty, by zwiększyć zaufanie i pokazać, że polska żywność jest bezpieczna, zabezpieczyć polskiego producenta żywności?

3 Kluczowe informacje o projekcie

3.1 Kluczowe problemy

- obecnie brak jest możliwości jednoznacznego określenia pochodzenia danego produktu spożywczego,
- dane zbierane przez jednostki administracyjne mają różną jakość – dane są niepełne, niespójne, mają różne formaty,
- rolnik musi wprowadzać te same dane do różnych baz – bazy nie są zintegrowane,
- zdarzają się przypadki fałszowania żywności i nieuczciwej konkurencji,
- niemożliwość jednoznacznego udowodnienia pochodzenia i jakości polskiej żywności jest wykorzystywana na rynkach zagranicznych do obniżania jej cen.

3.2 Spodziewany rezultat

- oczekiwanym rezultatem jest stworzenie systemu, procesów i narzędzi, które w efekcie umożliwią zbieranie i prezentowanie pełnych, wiarygodnych i niepodrabialnych danych o jakości i pochodzeniu polskiej żywności,
- stworzenie spójnego środowiska infrastrukturalnego,
- spodziewanym rezultatem projektu pilotażowego jest opracowanie proof-of-concept mogącego być podwaliną do budowy pełnego rozwiązania obejmującego w przyszłości wiele typów żywności.

3.3 Ograniczenia

- największym wyzwaniem jest stworzenie jednego wspólnego systemu możliwego do wykorzystania w kontekście wielu typów produktów spożywczych – będzie to rozwiązanie innowacyjne w skali światowej,
- poważnym problemem jest wielość baz referencyjnych, z którymi należy się zintegrować, jakość przechowywanych w nich danych oraz dostępność baz – część baz nie ma API, w szczególnym przypadku GIW dane nie są dostępne elektronicznie.

3.4 Zakres pilotażu

- stworzenie systemu rozproszonego rejestru umożliwiającego zbieranie i analizę danych potrzebnych do budowy paszportów,
- integracja z referencyjnymi i źródłowymi bazami danych – opisanymi w dalszej części dokumentu,
- paszporty wołowy, wieprzowiny i ziemniaka zgodne z zakresem danych przedstawionym w dalszej części dokumentu,
- stworzenie interfejsów umożliwiających uczestnikom łańcucha dostaw (w szczególności rolnikom) wprowadzanie potrzebnych danych,
- stworzenie interfejsów umożliwiających odbiorcom – w tym odbiorcom masowym – dostęp do paszportów.

3.5 Oczekiwania

- zwiększenie atrakcyjności polskiej żywności,
- ukrócenie możliwości podrabiania żywności.

4 Interesariusze

4.1 Odbiorcy końcowi

Odbiorcami są wszyscy uczestnicy łańcucha dostaw.

- Producenci / rolnicy
- Przetwórcy
- Pakowanie / konfekcja
- Logistyka / transport
- Hotele / restauracje / catering (segment „HoReCa”)
- Handlowcy (hurt, detal)
- Organizacje (jednostki inspekcyjne, jednostki certyfikujące)
- Klienci masowi
- Konsumenci

Kluczowymi odbiorcami na etapie pilotażu, z perspektywy których budowana była zawartość paszportów, są odbiorcy masowi.

4.2 Partnerzy

- jednostki administracji publicznej sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem i jakością żywności,
- związki i organizacje branżowe.

4.3 Przebieg prac

PROCES KREATYWNY

WARSZTATY PROTOTYPOWANIA

Cel: zamknięcie zakresu prototypu na podstawie przygotowanych prototypów

Materiał na spotkanie:

- prototyp zawartości paszportu dla wołowiny
- prototyp zawartości paszportu dla wieprzowiny
- prototyp zawartości paszportu dla ziemniaka

Efekt:

potwierdzona zawartość informacyjna paszportów i źródła danych, które będą potrzebne do ich tworzenia

Oddzielne spotkania z uczestnikami łańcucha dostaw wieprzowiny, wołowiny i ziemniaka

WARSZTAT TECHNOLOGII

Cel: zamknięcie koncepcji technologicznej budowy systemu do pilotażu

Materiał na spotkanie:

- diagram systemu
- zestawienie źródeł danych

Efekt:

zgoda na założenia technologiczne i infrastrukturalne systemu, który będzie tworzony w pilotażu

Spotkanie z instytucjami administrującymi bazy danych

DOPRACOWANIE SZCZEGÓŁÓW

Cel: poruszenie wszystkich pozostałych istotnych kwestii koncepcji paszportyzacji i przebiegu pilotażu

Efekt:

- określone ramy organizacyjne, proceduralne pilotażu
- określone cele pilotażu
- potwierdzona koncepcja

Spotkanie z udziałem wszystkich uczestników procesu kreatywnego

PODSUMOWANIE

RAPORT

Opracowanie raportu z cyklu warsztatów Design Sprint, który będzie podstawą do dalszych rozmów z rynkiem.

niniejszy raport

PRZYGOTOWANIE DO REALIZACJI

Konsultacje rynkowe
Dialog technologiczny

5 Cele pilotażu

Celem pilotażowego projektu paszportyzacji żywności jest wdrożenie proof-of-concept, po to by zbudować pierwszą wersję systemu, przetestować założenia technologiczne i funkcjonalne oraz zbadać zdiagnozowane ryzyka i wypracować odpowiedzi mogące pomóc w zbudowaniu pełnej wersji systemu paszportyzacji, obejmującej wszystkie chętne gospodarstwa oraz sukcesywnie rozszerzany wachlarz produktów spożywczych.

Dlatego ważnym celem pilotażu jest zidentyfikowanie ograniczeń prawnych, organizacyjnych i technologicznych, które należałoby usunąć przed przystąpieniem do budowy rozwiązania docelowego.

W szczególności, pilotaż – traktowany jako okres testowy działającego prototypu systemu - powinien pomóc w znalezieniu odpowiedzi na wymienione niżej pytania.

PYTANIE PODSTAWOWE

Czy jest możliwe zebranie danych do stworzenia kompletnego wiarygodnego paszportu wołowiny, wieprzowiny, ziemniaka?

SYSTEM

- Czy umiemy zbudować jeden system dla trzech rodzajów żywności?
- Czy umiemy pobierać dane z systemów referencyjnych?

INFRASTRUKTURA

- Czy umiemy zapewnić infrastrukturę by zebrać wszystkie potrzebne do paszportu dane?
- Czy umiemy wykorzystywać czujniki/czytniki (jakie?) do zbierania danych?
- Jakie zmiany infrastrukturalne są konieczne by „paszportyzować” żywność na dużą skalę?

DANE

- Czy umiemy zapewnić prawdziwość danych?
- Czy umiemy sprawdzać prawdziwość danych?
- Czy umiemy zebrać i zaprezentować wszystkie potrzebne w paszportach dane?
- Czy umiemy wpłynąć na poprawę jakości danych referencyjnych?
- Czy wszystkie dane z baz referencyjnych są dostępne w możliwy do wykorzystania sposób?
- Czy umiemy wykorzystać zebrane dane do rozwoju baz referencyjnych (z pożytkiem dla jednostek administracyjnych)?

PASZPORT

- Czy umiemy zbudować kompletny paszport wołowiny, wieprzowiny oraz ziemniaka i zaprezentować go użytkownikom online?

UŻYTECZNOŚĆ

- Czy sposób wprowadzania danych jest wygodny dla producenta / rolnika?
- Czy sposób wprowadzania danych jest wygodny dla innych uczestników łańcucha dostaw (rzeźni, przewoźnika, przetwórcy)?
- Czy paszport jest wygodny, wiarygodny i pomocny dla producenta żywności i eksportera?

KWESTIE PRAWNE

- Czy warunki legislacyjne są wystarczające do budowania paszportu (zmiany ustawowe, podstawy prawne do udostępniania danych)?
- Jakie zmiany prawne są konieczne by „paszportyzować” żywność na dużą skalę?
- Kto jest właścicielem danych, kto może edytować dane, w jakim zakresie możliwe jest zarządzanie nimi i przez kogo?

WEJŚCIE NA RYNEK

- Ile gospodarstw/podmiotów musi brać udział w paszportyzacji, żeby zbierać wystarczające dane dla danego produktu?
- Jak powinien wyglądać proces wychodzenia na rynek - zachęcanie (przymus?) i wsparcie rolników, zarządzanie zmianą, działania PR-owe?
- Konkurs na nazwę paszportu

ZARZĄDZANIE SYSTEMEM/ORGANIZACJA

- Jakie kompetencje i zasoby są potrzebne do zarządzania produktem/systemem?
- Jak powinno być zorganizowane zarządzanie i rozwój systemu - odpowiedzialność, proces?
- Jak zorganizować dalsze prace nad procesem (zespół projektowy i komitet sterujący)?

6 Ramy pilotażu

6.1 Założenia

Głównymi założeniami pilotażu (testowania proof-of-concept) jest stworzenie systemu obejmującego wybrane przykłady produktów zwierzęcych (wołowina i wieprzowina) i roślinnych (ziemniak) i przeprowadzenie procesu agregowania danych z wybranymi gospodarstwami i pozostałymi kluczowymi uczestnikami łańcucha dostaw, tak by zbudować paszporty trzech typów żywności.

6.2 Ramy organizacyjne

Poniżej opisane zostały wstępne założenia organizacyjne pilotażu.

Szczegółowe ustalenia zostaną wypracowane z przedstawicielami związków producentów żywności i powinny zostać uzupełnione/zmienione w niniejszym dokumencie w późniejszym etapie.

WIEPRZOWINA

- Minimalna liczba paszportów: 20-30 tys. partii towaru (mięsa)
- Liczba gospodarstw: kilkanaście różnych gospodarstw, obejmujących gospodarstwa
 - duże i małe
 - nastawione na produkcję krajową i eksportową
 - ekologiczne
- Do ustalenia:
 - *liczba rzeźni*
 - *liczba zakładów rozbioru*
 - *liczba przetwórców*
 - *liczba firm transportowych*

Uwagi

- Liczba paszportów mięsa nie przekłada się bezpośrednio na liczbę zwierząt, z których pozyskiwane jest mięso.
- Przy określaniu liczby rzeźni, zakładów rozbioru itd. należy wziąć pod uwagę trudność dostosowania procedur pracy tych zakładów do wymogów paszportyzacji. Warto też włączyć do pilotażu większe ubojnie o wydajności rzędu 500 sztuk świń na dobę.
- W czasie pilotażu nie będzie wdrażana opcja indywidualnego znakowania świń.

WOŁOWINA

- Minimalna liczba paszportów oraz gospodarstw biorących udział w pilotażu – tak, jak dla wieprzowiny.
- Do ustalenia:
 - *liczba rzeźni*
 - *liczba zakładów rozbioru*
 - *liczba przetwórców*
 - *liczba firm transportowych*

Uwagi

- Liczba paszportów mięsa nie przekłada się bezpośrednio na liczbę zwierząt, z których pozyskiwane jest mięso.

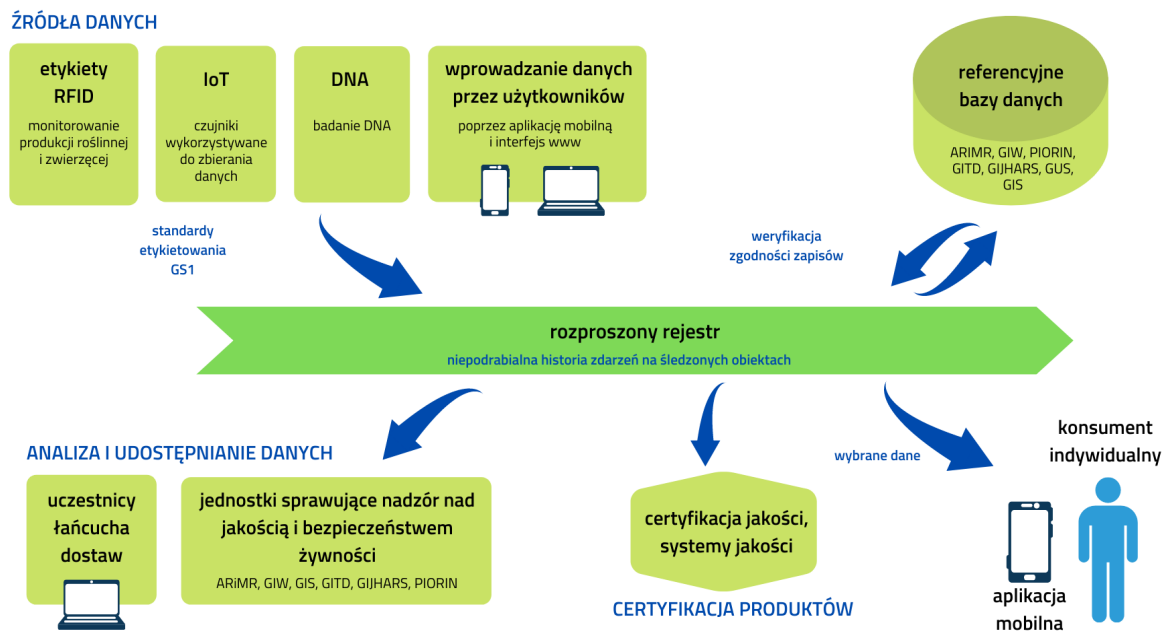
- Przy określaniu liczby rzeźni, zakładów rozbioru itd. należy wziąć pod uwagę trudność dostosowania procedur pracy tych zakładów do wymogów paszportyzacji. Warto też włączyć do pilotażu większe ubojnie o wydajności rzędu 75 sztuk bydła na dobę.

ZIEMNIAK

- Minimalna liczba paszportów: 20-30 tys. partii towaru (pakowanych ziemniaków)
- Liczba gospodarstw: kilkanaście różnych gospodarstw, obejmujących gospodarstwa
 - duże i małe
 - nastawione na produkcję krajową i eksportową
 - produkujące ziemniaki jadalne i skrobiowe
 - ekologiczne
- Do ustalenia:
 - *liczba przetwórców*
 - *liczba pakowalni*
 - *liczba firm transportowych*

6.3 Technologia i usługi

STRUKTURA SYSTEMU PASZPORTYZACJI



- System rozproszonego rejestru może być zaimplementowany np. w technologii łańcucha bloków z prawami dostępu (*access-based blockchain*), chociaż nie jest to przesądzone na obecnym etapie prototypowania.
- Podobnie, dokładniejsza specyfikacja wymaganych czytników / czujników będzie przedmiotem rozmów z potencjalnymi dostawcami.

-
- Konieczne będzie zaprojektowanie przyjaznego interfejsu dla rolników i uczestników łańcucha dostaw niezbędnego do wprowadzania danych.
 - Konieczne będzie również zaprojektowanie czytelnego i responsywnego interfejsu prezentującego docelowy paszport, w widoku podstawowym i szczegółowym, zarówno na komputerach stacjonarnych jak i urządzeniach mobilnych.

6.4 Ramy czasowe

Jeden rok od chwili podpisania kontraktu w wyłonionym wykonawcą pilotażu.

Okres taki obejmuje:

- pełen cykl wegetacji ziemniaka
- więcej, niż typowy cykl produkcyjny wieprzowiny (pół roku)
- mniej, niż typowy cykl produkcyjny wołowiny (dwa lata); w tym przypadku pilotaż będzie opierał się na danych wrywkowych pozyskiwanych na różnych etapach cyklu produkcyjnego.

7 Bazy referencyjne

Skróty:

ARiMR	Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
IRZ	Identyfikacja i Rejestracja Zwierząt
ZSZiK	Zintegrowany System Zarządzania i Kontroli
IACS	Integrated Administration and Control System
PIORIN	Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa
ZSIORIN	Zintegrowany System Informatyczny Ochrony Roślin i Nasiennictwa
GIJHARS	Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
GIW	Główny Inspektorat Weterynarii
GIS	Główny Inspektorat Sanitarny
GITD	Główny Inspektorat Transportu Drogowego
GUS	Główny Urząd Statystyczny

instytucja	obszar	zasób	dane	uwagi
ARiMR	identyfikacja i rejestracja zwierząt	IRZ	<ul style="list-style-type: none"> informacje o posiadaczach zwierząt (dane osobowe, nazwa), informacja o pośrednikach, rzeźniach (nazwa, adres) informacje o siedzibach stad - lokalizacja (adres, działka, współrzędne XY), dane posiadacza, typ działalności (np. hodowlana, rzeźnia, pośrednik) informacje o zwierzęciu - numer indywidualny, płeć, rasa, data urodzenia, nr matki, nr ojca (opcjonalne), typ użytkowy, dane siedziby stada urodzenia, informacja o pochodzeniu - czy polskie czy z UE/spoza UE (kraj pochodzenia) informacje o zdarzeniach zwierzęcych - typ zdarzenia, data zdarzenia, numer zwierzęcia, numer stada zgłaszającego, numer stada komplementarnego, numer rzeźni, kategoria ubojowa, masa ciała, masa tuszy 	wzajemna wymiana danych pomiędzy ARiMR i KOWR jest uregulowana prawnie

instytucja	obszar	zasób	dane	uwagi
ARiMR (c.d.)	ewidencja producentów w	ZSZiK	<ul style="list-style-type: none"> informacje o wnioskodawcach płatności obszarowych i płatności Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) oraz posiadaczach zwierząt 	jw.
	płatności bezpośrednie i PROW	IACS+	<ul style="list-style-type: none"> informacja o działkach ewidencyjnych i działkach rolnych deklarowanych do płatności obszarowych i płatności PROW obejmuje również System Identyfikacji Działek Rolnych (LPIS) oraz Ewidencję Gruntów i Budynków (EGIB) 	jw.
GIW	stan zdrowia zwierząt	książka leczenia	<ul style="list-style-type: none"> informacje o przeprowadzonym leczeniu zwierząt przez weterynarzy wolnego zawodu, podane produkty lecznicze, okres stosowania, okres karencji obecnie w formie papierowej dostępnej dla hodowców oraz częściowo w postaci komercyjnych baz danych dedykowanych weterynaryjnym zakładom leczniczym 	GIW nie ma dostępu do baz danych weterynaryjnych zakładów leczniczych
	stan zdrowia zwierząt	książka badania przed- i poubojowego	<ul style="list-style-type: none"> niezgodności stwierdzone przez urzędowych lekarzy weterynarii w czasie kontroli przeprowadzonych w czasie badania przedubojowego zwierząt oraz badania poubojowego mięsa obecnie w znacznej większości prowadzony w formie papierowej, w wybranych rzeźniach również w formie elektronicznej 	GIW nie ma dostępu do systemów prowadzonych w rzeźniach
	podmioty nadzorowane	rejestr podmiotów w nadzorowanych	<ul style="list-style-type: none"> obecny rejestr podmiotów nadzorowanych jest prowadzony częściowo w formie elektronicznej w ramach Rejestru Podmiotów Paszowych, Utylizacyjnych i Żywnościowych oraz w postaci plików Excel dostępnych na stronie internetowej GIW w planach – jednolity system zasilany przez rejestry referencyjne 	nie ma możliwości wystawienia API dla obecnego rozwiązania

instytucja	obszar	zasób	dane	uwagi
PIORIN	wyniki kontroli roślin	ZSIORIN	<ul style="list-style-type: none"> dane o kontroli - bez pełnej informacji; rejestr producentów - dane podstawowe (imię, nazwisko, PESEL, NIP, REGON), kontaktowe (tel., email), numer wewnętrzny, rola podmiotu, wykaz roślin, którymi się zajmuje, dane z kontroli - dane o miejscu, adres, (bez działek i współrzędnych), dane podmiotu, wskazanie rośliny, wskazanie pod jakim kątem była kontrola, czy były próby do badań laboratoryjnych i ich wynik, eksport - w jakiej ilości, od kogo i do kogo 	stary system (2006), nie mający funkcji wymiany danych z innymi systemami
GIS	bezpieczeństwo żywności	System Bezpieczeństwa Żywności II	<p>kontrola jednostek, które:</p> <ul style="list-style-type: none"> – produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego – wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej – produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego – działają na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakładów prowadzonych przez podmioty zajmujące się recyklingiem <p>gromadzone dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwa obiektu/podmiot branży spożywczej, kategoria, adres, osoba do kontaktu, właściciel, informacja czy jest pod wspólnym nadzorem z inną inspekcją, informacja o zakresie produkcji, przeprowadzonych kontrolach, wskazanie dokumentu, który potwierdza status potwierdzenia przez inspekcję • zakres danych różni się nieznacznie w zależności od kategorii obiektu tj. obiekty produkcji, obrotu, żywienia zbiorowego, środki transportu, obiekty produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością 	<p>za prowadzenie rejestru odpowiedzialny jest właściwy powiatowy lub graniczny inspektor sanitarny</p> <p>zasób nie jest obecnie dostępny online i nie jest na bieżąco aktualizowany</p>

instytucja	obszar	zasób	dane	uwagi
GIJHARS	jakość żywności wprowadzonej do obrotu	Zintegrowany System Informatyczny	<ul style="list-style-type: none"> dane podmiotów, które się zgłosiły, podmiotów, który został skontrolowany, dane z kontroli EUROP, dane dotyczące uboju z ubojni, dane teleadresowe, dane handlowców owoców i warzyw, informacje o ilości owoców i warzyw wprowadzonych do obrotu za dany rok, decyzje, grzywny, powiadomienia ubojnie - podział na klasy mięsności w danym kwartale, poddanych klasyfikacji i nie poddanych klasyfikacji 	dla rolnictwa ekologicznego integracja z systemem Jednostek Certyfikujących (format Excel)
GITD	kontrola kierowców	Centralna Ewidencja Naruszeń	<p>kompletne protokoły kontroli sporządzone w trakcie zatrzymania - te z naruszeniami i bez naruszeń</p> <ul style="list-style-type: none"> dane o kontroli i kontrolującym - m-ce kontroli, data, godzina, jakie naruszenia, jakie kary, uwagi i zalecenia pokontrolne dane dot. kontrolowanych - firma wykonująca przewóz lub organizator, siedziba, NIP, zakres uprawnień, dane osobowe kierowcy dane o pojeździe i przyczepie informacje i dane o ładunku - dane załadowcy, m-ca pochodzenia i przeznaczenia ładunku i rodzaju przewozu gatunek przewożonego zwierzęcia, opisuje jakie przepisy Ustawy o Ochronie Zwierząt zostały naruszone 	
GUS	podział terytorialny kraju	TERYT	<ul style="list-style-type: none"> Krajowy Rejestr Urzędowy Podziału Terytorialnego Kraju Państwowy Rejestr Granic i Miejscowości 	dane ogólnodostępne

Do baz referencyjnych, które mogłyby być potencjalnie wykorzystywane w systemie paszportyzacji, można zaliczyć również:

- Zasoby Komisji Europejskiej
 - Baza RASFF żywności wycofanej, a także portal RASFF udostępniający sumaryczne dane na temat zagrożeń
 - Baza TRACES śledząca wprowadzanie produktów roślinnych na teren UE
- Baza GS1 globalnych identyfikatorów / kodów kreskowych wykorzystywanych w logistyce (przede wszystkim produkty, ale także lokalizacje, uczestnicy łańcucha dostaw itd.)

-
- Bazy certyfikatów prowadzone przez poszczególne jednostki certyfikujące, które zawierają m.in. informacje o wynikach przeprowadzanych kontroli (w jakim stopniu spełnione są wymagania w odniesieniu do certyfikowanych podmiotów).

7.1 Integracja z bazami referencyjnymi

Spośród wymienionych, tylko systemy administrowane przez ARiMR znajdują się aktualnie w zasięgu rozwiązania budowanego pod nadzorem KOWR, chociaż i w tym przypadku dokładniejszej weryfikacji wymaga obecność odpowiednich interfejsów API pozwalających na automatyczną wymianę danych, a także zagwarantowane przepisami ramy czasowe ich udostępniania.

System GIW jest w fazie wczesnego planowania i na pewno nie będzie dostępny w trakcie budowania pilotażu paszportyzacji. Inspekcja Weterynaryjna zobowiązała się sprawdzić, czy możliwe będzie wprowadzanie na użytek pilotażu danych w inny elektroniczny sposób.

Systemy PIORIN, GIS, GIJHARS nie mają obecnie wymaganej funkcjonalności wymiany danych.

System GITD zawiera jedynie dane z wrywkowych kontroli, nie pozwalające na śledzenie z góry określonej partii zwierząt czy towaru.

W związku z tym, można zastanawiać się nad zbudowaniem w ramach pilotażu tymczasowych, prostych rozwiązań zasilających rozproszony rejestr systemu paszportyzacji w dane wprowadzane przez odpowiednie podmioty:

GIW – lekarze weterynarii

PIORIN, GIS, GIJHARS – inspektorzy

dane dot. transportu – firmy transportowe

Ponadto, w przypadku paszportu ziemniaka znaczna część informacji byłaby wprowadzana przez rolników, także w przypadku systemu docelowego.

8 Źródła danych paszportów

Źródła danych dla prototypów paszportów przedstawione są w poniższych sumarycznych tabelach.

8.1 Wieprzowina i wołowina

źródło	dane
rolnik	<ul style="list-style-type: none">• żywienie zwierząt
IRZ	<ul style="list-style-type: none">• dane rejestracji - m-ce urodzenia/pochodzenia zwierzęcia, rasa, typ użytkowy, płeć• region/ NUTS - lokalizacja siedziby stada hodowlanej, pośrednika, rzeźni• nr i dane siedziby stada - dotyczy rolników, pośredników i rzeźni• nr zwierzęcia (bydło), świnie - znakowane grupowo numerem stada• zwiększony dobrostan - tylko dla wnioskodawców działania dobrostan zwierząt• kategoria ubojowa, masa ciała lub tuszy zwierzęcia, nr partii uboju• historia zwierzęcia - daty przemieszczeń, lokalizacje zwierząt
GIW (w planach)	<ul style="list-style-type: none">• dane dot. leczenia• przewóz zwierząt (rejstry)
rzeźnia	<ul style="list-style-type: none">• rzeźnia – nazwa, adres• dane dot. uboju• klasa mięsności• jakość mięsa
zakład rozbioru	<ul style="list-style-type: none">• część mięsa• nr partii• data przydatności
przetwórca	<ul style="list-style-type: none">• przetwórca – nazwa, adres• dane dot. wykorzystania surowca
firma transportowa	<ul style="list-style-type: none">• dane dot. transportu
jednostki certyfikujące	<ul style="list-style-type: none">• certyfikaty

8.2 Ziemniak

źródło	dane
rolnik	<ul style="list-style-type: none">• nazwa, adres, nr gospodarstwa• odmiana ziemniaka• typ użytkowy ziemniaka• wielkość, kolor i inne cechy użytkowe ziemniaka• przedplon• nawozy• środki ochrony roślin• sadzenie• uprawa• zbiór• magazynowanie
PIORIN	<ul style="list-style-type: none">• wyniki kontroli
jednostka certyfikująca (laboratorium) lub Sanepid	<ul style="list-style-type: none">• wyniki badań na pozostałości
pakownia	<ul style="list-style-type: none">• dane dot. konfekcjonowania
przetwórca	<ul style="list-style-type: none">• przetwórca – nazwa, adres• dane dot. wykorzystania surowca
firma transportowa	<ul style="list-style-type: none">• dane dot. transportu
jednostki certyfikujące	<ul style="list-style-type: none">• certyfikaty

9 Prototypy paszportów

Prototypy przedstawione są tutaj w wersji pełnej, przeznaczonej dla odbiorcy profesjonalnego. Wersja przeznaczona dla konsumenta indywidualnego będzie obejmowała jedynie wybrane dane.

9.1 Wieprzowina

DANE MIĘSA

produkt: karkówka
rasa: polska biała zwisłoucha
płeć: M
kastracja: (czy i jaka)
rodzaj: tucznik
nr partii: 02891 02892k
data przydatności: 22.02.2021
klasyfikacja tusz: E
kraj urodzenia prosiąt: Polska
kraj chowu prosiąt: Polska
region chowu prosiąt: Podlasie
Id. TERYT
NUTS: PL843

Efekt środowiskowy

- emisja na 1 kg
- ślad węglowy
- pełna trasa transportu

PRODUCENT

Zakład Mięсны Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr siedziby stada: PL 123456789 001
rodzaj produkcji: cykl zamknięty
dane teleadresowe, www

RZEŹNIA

Zakład Mięсны Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
dane teleadresowe, www

PRZETWÓRCA

Zakład Mięсны Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk

dane teleadresowe, www

HODOWLA

chów wielkotowarowy
typ chowu: ekologiczny
ze zwiększonego dobrostanu
nr zwierzęcia: PL 008765432105

ŻYWIENIE

bez GMO

WYNIKI BADAŃ I LECZENIE

(data) (rozpoznanie) (nazwa produktu leczniczego)

(data) (rozpoznanie) (nazwa produktu leczniczego)

(data) (rozpoznanie) (nazwa produktu leczniczego)

JAKOŚĆ MIĘSA

wybojowość: 64%
marmurkowatość: 4 wg UNECE
barwa mięsa: 3 wg UNECE
przydatność kulinarna: pieczenie
PH mięsa: 5,6

PEŁNA HISTORIA PRODUKTU

1. Chów

data urodzenia: DD.MM.RRRR

Lista posiadaczy i pośredników

- Hodowla Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr siedziby stada: PL 123456789 001
data przybycia: 12.02.2020
masa zwierzęcia: 23 kg

2) Hodowla Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr siedziby stada: PL 123456789 001
data przybycia: 28.05.2020
masa zwierzęcia: 67 kg

2. Transport zwierząt

data i godzina załadunku:
20.02.2021 12:45
data i godzina rozładunku:
20.02.2021 18:45
czas transportu: 6 h
długość trasy: 425 km

Przewoźnik:
Usługi transportowe Karol Kowalski
nr rejestracyjny pojazdu: WE97191
stan techniczny pojazdu

3. Ubój

data i godzina uboju: 21.02.2021 09:00
nr partii ubojowej
wyniki kontroli warunków przedubojowych:
spełnia normy

podmiot prowadzący ubój - dane rzeźni
numer rzeźni

Wyniki oceny tuszy:

- klasa E
- otłuszczenie
- barwa mięsa
- barwa tłuszczu
- marmurkowatość
- skostnienie
- PH

wejście do chłodni: 21.02.2021 13:00
wydanie z chłodni: 22.02.2021 16:00

4. Transport mięsa

data i godzina załadunku:
20.02.2021 12:45
data i godzina rozładunku:
20.02.2021 18:45
czas transportu: 6 h

Przewoźnik:
Usługi Transportowe Karol Kowalski
nr rejestracyjny pojazdu: WE97191

temperatura mięsa przy załadunku
temperatura mięsa przy rozładunku
wynik kontroli przed załadunkiem
(data-godzina-zakres)

5. Przetwórstwo

dane przetwórcy
data godzina przyjęcia
data i godzina rozbioru
nr partii produkcyjnej

6. Konfekcjonowanie

Dane przetwórcy
Data godzina przyjęcia
Data i godzina porcjowania
Nr partii produkcyjnej
Data przydatności do spożycia

CERTYFIKATY



9.2 Wołowina

DANE MIĘSA

produkt: antrykot
rasa: limousine
płeć: M
typ: mięsny
kategoria: A
nr partii: 02891 02892k
data przydatności: 22.02.2021
klasa uformowania
klasa otluszczenia
kraj urodzenia: Polska
kraj chowu: Polska
region chowu: Podlasie
NUTS: PL843

Efekt środowiskowy

- emisja na 1 kg
- ślad węglowy
- pełna trasa transportu

PRODUCENT

Zakład Mięсны Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr siedziby stada: PL 123456789 001
rodzaj produkcji: cykl zamknięty
dane teleadresowe, www

RZEŹNIA

Zakład Mięсны Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
dane teleadresowe, www

PRZETWÓRCA

Zakład Mięсны Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
dane teleadresowe, www

HODOWLA

chów: wielkotowarowy, rodzinny
typ chowu: ekologiczny
ze zwiększonego dobrostanu
nr zwierzęcia: PL 008765432105
kod DNA

ŻYWIENIE

bez GMO
grain-fed
zastosowane pasze

WYNIKI BADAŃ I LECZENIE

(data) (rozpoznanie) (nazwa produktu
lecniczego)

(data) (rozpoznanie) (nazwa produktu
lecniczego)

(data) (rozpoznanie) (nazwa produktu
lecniczego)

JAKOŚĆ MIĘSA

wybojowość: 64%
marmurkowatość: 4 wg UNECE
barwa mięsa: 3 wg UNECE
przydatność kulinarna: pieczenie
PH mięsa: 5,6

PEŁNA HISTORIA PRODUKTU

1. Chów

data urodzenia: DD.MM.RRRR
czas karmienia: 6 tygodni

Lista posiadaczy i pośredników

- 1) Hodowla Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr siedziby stada: PL 123456789 001
data przybycia: 12.02.2020
masa zwierzęcia: 23 kg

2) Hodowla Bogdan Nowak
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr siedziby stada: PL 123456789 001
data przybycia: 28.05.2020
masa zwierzęcia: 67 kg

2. Transport zwierząt

data i godzina załadunku:
20.02.2021 12:45
data i godzina rozładunku:
20.02.2021 18:45
czas transportu: 6 h
długość trasy: 425 km

przewoźnik:
Usługi transportowe Karol Kowalski
nr rejestracyjny pojazdu: WE97191
stan techniczny pojazdu

3. Ubój

data i godzina uboju: 21.02.2021 09:00
nr partii ubojowej
wyniki kontroli warunków przedubojowych:
spełnia normy
z ogłuszaniem: TAK
Halal: NIE
Kosher: NIE

podmiot prowadzący ubój - dane rzeźni
numer rzeźni

Wyniki oceny tuszy:

- klasa E
- otłuszczenie
- barwa mięsa
- barwa tłuszczu
- marmurkowatość
- skostnienie
- PH

wejście do chłodni: 21.02.2021 13:00
wydanie z chłodni: 22.02.2021 16:00

4. Transport mięsa

data i godzina załadunku:
20.02.2021 12:45
data i godzina rozładunku:
20.02.2021 18:45
czas transportu: 6 h

Przewoźnik:
Usługi Transportowe Karol Kowalski
nr rejestracyjny pojazdu: WE97191

temperatura mięsa przy załadunku
temperatura mięsa przy rozładunku

wynik kontroli przed załadunkiem
(data-godzina-zakres)

5. Przetwórstwo

dane przetwórcy
data godzina przyjęcia
data i godzina rozbioru
nr partii produkcyjnej

6. Konfekcjonowanie

Dane przetwórcy
Data godzina przyjęcia
Data i godzina porcjowania
Nr partii produkcyjnej
Data przydatności do spożycia

CERTYFIKATY



9.3 Ziemiak

DANE ZIEMNIAKA

odmiana: Lord
rodzaj: jadalny
typ użytkowy: A (sałatkowy)
materiał wyjściowy: sadzeniak
kraj pochodzenia: Polska
nr podmiotu profesjonalnego:
PL123456789

GOSPODARSTWO

producent:
Gospodarstwo
"Nasze ziemniaki Bogdan Nowak"
Dobra Wola 13, 05-165 Nasielsk
nr gospodarstwa: 123456789
nr działek:

- 146513 8.11040.13
- 146513 8.11040.15

AGROTECHNIKA

przedplon: łubin
data sadzenia: 14.05.2021
głębokość sadzenia: 10 cm
nawadnianie:
nawozy:

- obornik 20t/ha, DD.MM.RRRR
- Elplon bezchlorkowy 51kg/ha, DD.MM.RRRR
- Elvita NPK 30-10-10 3kg/ha, DD.MM.RRRR

środki ochrony roślin:

- Azyl 250 S.C., DD.MM.RRRR
- Fury 100 EW, DD.MM.RRRR

badanie plonu DD.MM.RRRR
nie stwierdzono przekroczenia środków
ochrony roślin
narzędzia agrotechniczne pod kontrolą

WYNIKI KONTROLI ZDROWOTNOŚCI

badanie plonu DD.MM.RRRR
nie stwierdzono agrofagów kwarantannowych

PEŁNA HISTORIA PRODUKTU

1. Sadzenie

materiał wyjściowy: sadzeniak
paszport sadzeniaka (link)
Nr partii: PL
728/11/479/28/11/95/17/A-L
data sadzenia: 14.05.2021
głębokość sadzenia: 10 cm

2. Uprawa

14.05.2021 - 22.08.2021

3. Zbiór

data zbioru: 22.08.2021
zbiór mechaniczny
skala zbioru:
200 ton z działki 146513 8.11040.13

4. Magazynowanie

22.08.2021 - 01.09.2021
dane podmiotu magazynującego
sposób przechowywania: magazyn
warunki:

- temperatura: +6C
- wilgotność: 90%

5. Transport

data przewozu: 01.09.2021
dane przewoźnika
sposób: transport otwarty

6. Konfekcjonowanie

data pakowania: 13.09.2021
pakowane przez: dane podmiotu
dla: dane podmiotu
ziemniaki sortowanie, niemyte

OCENA JAKOŚCI HANDLOWEJ

barwa mięszu: jasnożółta
smakowitość: 8 (bardzo dobra)
grubość skórki
uszkodzenia/% oczek

CERTYFIKATY

