

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾
z dnia 2006 r.

**w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych
na obszarach podlegających ograniczeniom²⁾**

Na podstawie art. 10 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr .., poz. ...) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wykaz chorób zakaźnych zwierząt, ze względu na które wprowadza się zakaz albo ograniczenie wprowadzania na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) sposób produkcji i znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom wydanych na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 3) wymagania, jakie powinno spełniać świadectwo zdrowia dla produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w pkt 2.

§ 2. 1. Dopuszcza się produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego na obszarach podlegających ograniczeniom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, jeżeli produkty te:

- 1) przed poddaniem obróbce określonej w pkt 3 nie zostały pozyskane, przetworzone, transportowane lub składowane razem z produktami pozyskanymi od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt a warunki transportu zostały zatwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii;
- 2) podlegają procedurze umożliwiającej natychmiastową identyfikację produktów będących przedmiotem obróbki określonej w pkt 3;

3) zostały poddane obróbce w celu wyeliminowania czynnika chorobotwórczego, której rodzaje są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

2. Obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1 pkt 3, przeprowadza się w zakładzie zatwierdzonym do przeprowadzania obróbki w celu wyeliminowania czynnika chorobotwórczego, której rodzaje są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia, przez powiatowego lekarza weterynarii na podstawie art. 20 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.

§ 3. Świeże mięso wyprodukowane na obszarach podlegających ograniczeniom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, znakuje się specjalnym znakiem jakości zdrowotnej, który:

- 1) ma kształt owalny o średnicy 6,5 cm oraz wysokości 4,5 cm i zawiera:
 - a) w górnej części – litery PL,
 - b) na środku – weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu,
 - c) w dolnej części – litery WE- przy czym wysokość liter PL oraz WE wynosi co najmniej 0,8 cm, natomiast wysokość weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego zakładu wynosi co najmniej 1 cm;
- 2) przestemplowuje się znakiem składającym się z 2 linii prostych przecinających się pod kątem prostym, z punktem skrzyżowania w środku pieczęci tak, aby informacja na nim umieszczona była czytelna.

§ 4. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2, zaopatruje się w świadectwo zdrowia wydane przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce wysyłki.

2. Świadectwo, o którym mowa w ust. 1, powinno:

- 1) być oznaczone numerem seryjnym;
- 2) składać się z jednej kartki papieru lub, jeżeli jest to konieczne, z większej liczby kartek stanowiących integralną całość.

§ 5. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 kwietnia 2005 r. w sprawie produkcji oraz umieszczania na rynku niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 69, poz. 616).

§ 6. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

MINISTER ROLNICTWA

I ROZWOJU WSI

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 października 2005 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 220, poz. 1892).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia częściowo wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy sanitarne regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych dla spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 18 z 23.01.2003, str. 11; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 38, str. 124).

Załącznik nr 1

**WYKAZ CHORÓB ZAKAŹNYCH ZWIERZĄT, ZE WZGLĘDU NA KTÓRE
WPROWADZA SIĘ ZAKAZ ALBO OGRANICZENIE WPROWADZANIA NA RYNEK
PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**

- 1) klasyczny pomór świń (Classical swine fever – CSF, Hog cholera);
- 2) afrykański pomór świń (African swine fever – ASF);
- 3) pryszczycza (Foot and mouth disease – FMD);
- 4) wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu ((Highly pathogenic avian influenza – HPAI d. Fowl plague);
- 5) rzekomy pomór drobiu (Newcastle disease – ND);
- 6) księgosusz (Rinderpest);
- 7) pomór małych przeżuwaczy (Peste des petits ruminants – PPR);
- 8) choroba pęcherzykowa świń (Swine vesicular disease – SVD);
- 9) zakaźna martwica układu krwiotwórczego ryb łososiowatych (Infectious haematopoietic necrosis – IHN);
- 10) zakaźna anemia łososi (Infectious salmon anaemia – ISA);
- 11) wirusowa posocznica krwotoczna (Viral haemorrhagic septicaemia – VHS);
- 12) bonamioza;
- 13) marteilioza.

**RODZAJE OBRÓBK, KTÓREJ PODDAJE SIĘ PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO W CELU WYELIMINOWANIA
CZYNNIKA CHOROBOTWÓRCZEGO**

CZĘŚĆ A

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

Lp.	Rodzaj obróbki ¹⁾	Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt							
		Pryszczycza	Klasyczny pomór świń	Choroba pęcherzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu	Pomór małych przeżuwaczy
1.	Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F ₀ w wysokości co najmniej 3,00 ²⁾	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 70°C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa lub produktu mięsnego	+	+	+	0	+	+	+	+
3.	Obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80 °C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa lub produktu mięsnego	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przeprowadzona w temperaturze co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny, przy czym w tym czasie przez 30 minut utrzymuje się	+	+	+	+	+	-	-	+

	temperaturę co najmniej 70 °C w najzimniejszym punkcie produktu								
5.	Fermentacja naturalna i dojrzewanie, nie krótsze niż 9 miesięcy – w przypadku mięsa bez kości, w wyniku których osiągnięto: wartość Aw nie wyższą niż 0,93 lub wartość pH nie wyższą niż 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
6.	Fermentacja naturalna i dojrzewanie, o którym mowa w pkt 5 – w przypadku mięsa z kością ¹⁾	+	+	+	0	0	0	0	0
7.	Obróbka przeprowadzona zgodnie z decyzją wydaną na podstawie art. 12 ust. 2 dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy w zakresie zdrowia zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzenie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi – w przypadku salami	+	+	+	0	+	0	0	0
8.	Obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie przez co najmniej 190 dni dla szynek i 140 dni dla poledwic	0	0	0	+	0	0	0	0
9.	Obróbka cieplna zapewniająca utrzymanie temperatury co najmniej 65 °C w najzimniejszym punkcie produktu przez czas niezbędny do uzyskania wartości pasteryzacji (pv) równej lub wyższej niż 40	+	0	0	0	0	0	0	+

CZĘŚĆ B

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (W TYM ŚMIETANA) PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Lp.	Rodzaj obróbki	Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt							
		Pryszczyca	Klasyczny pomór świń	Choroba pęcherzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu	Pomór małych przeżuwaczy
1.	Ultra wysoka temperatura (UHT = minimalna obróbka przeprowadzona w temperaturze 132°C przez co najmniej sekundę	+	0	0	0	0	0	0	0
2.	Prosta wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o pH poniżej 7,0	+	0	0	0	0	0	0	0
3.	Podwójna wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o pH większym lub równym 7,0	+	0	0	0	0	0	0	0

Objaśnienia:

¹⁾ W czasie przeprowadzania obróbki podejmuje się środki niezbędne do uniknięcia skażenia krzyżowego.

²⁾ Wskaźnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; wartość F_0 w wysokości co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejszy punkt produktu został ogrzany w stopniu pozwalającym na osiągnięcie takiej skuteczności, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121°C (250°F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzewania i natychmiastowego chłodzenia.

+ = Skuteczność rozpoznana.

0 = Skuteczność nierozpoznana.

- = Brak skuteczności

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych lub pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 10 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr ..., poz. ...).

Projekt rozporządzenia wdraża częściowo postanowienia dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy sanitarne regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 18 z 23.01.2003, str. 11; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 38, str. 124).

Projekt rozporządzenia ma na celu ujednoczenie przepisów w zakresie wprowadzania na rynek i przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia zwierząt. Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być produkowane na obszarach podlegających ograniczeniom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, jeżeli zostaną poddane obróbce w celu wyeliminowania czynnika chorobotwórczego oraz odpowiednio oznakowane, co zapobiegnie wprowadzeniu lub rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych zwierząt będących wynikiem wprowadzenia na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego.

Załącznik nr 1 do projektu rozporządzenia określa wykaz chorób zakaźnych zwierząt, ze względu na które wprowadza się zakaz albo ograniczenie wprowadzania na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego. Natomiast w załączniku nr 2 do projektu rozporządzenia określono rodzaje obróbki, której poddaje się mięso i produkty mięsne oraz mleko i produkty mleczne, aby były bezpieczne dla spożycia przez ludzi.

Przepisy rozporządzenia wdrażają przepisy Unii Europejskiej, w związku z tym jego projekt nie podlega notyfikacji w rozumieniu rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji i aktów normatywnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Podmioty, na które oddziałuje akt normatywny

Podmioty produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego.

2. Wpływ aktu normatywnego na sektor finansów publicznych

Wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje dodatkowych obciążeń dla budżetu państwa i budżetów jednostek samorządu terytorialnego.

3. Wpływ aktu normatywnego na rynek pracy

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy.

4. Wpływ aktu normatywnego na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczości, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Dostosowanie polskich przepisów do rozwiązań przyjętych w Unii Europejskiej zwiększy konkurencyjność podmiotów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.

4. Wpływ aktu normatywnego na sytuację i rozwój regionalny

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

5. Konsultacje społeczne

Projekt rozporządzenia będzie przedmiotem konsultacji społecznych z Krajową Radą Izb Rolniczych, Polską Konfederacją Pracodawców Prywatnych, Związkiem Prywatnych Przetwórców Mleka, Krajowym Porozumieniem Spółdzielni Mleczarskich, Krajowym Związkiem Hodowców Bydła Mięsnego, Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej, Polskim Związkiem Hodowców Koni, Polskim Związkiem Owczarskim, Polskim Związkiem Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu, Polskim Związkiem Producentów, Eksporterów i Importerów Mięsa, NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”, Związkiem Zawodowym Rolnictwa „Samoobrona”, Krajowym Związkiem Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, Związkiem Zawodowym Pracowników Rolnictwa w RP, Sekretariatem Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”, Sekretariatem Przemysłu Spożywczego NSZZ

„Solidarność”, Ogólnopolskim Związkiem Zawodowym Lekarzy Weterynarii Inspekcji Weterynaryjnej, Krajową Izbą Lekarsko – Weterynaryjną oraz Państwowym Instytutem Weterynaryjnym w Puławach.

Opracowano w Departamencie
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii:

Akceptował:

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym: