

Warszawa, dnia 20 marca 2015 r.

Poz. 391

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 23 lutego 2015 r.

w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom

1. Na podstawie art. 16 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2000 r. o ogłaszaniu aktów normatywnych i niektórych innych aktów prawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 197, poz. 1172 i Nr 232, poz. 1378) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia jednolity tekst rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. Nr 183, poz. 1231), z uwzględnieniem zmiany wprowadzonej rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2014 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. poz. 120).

2. Podany w załączniku do niniejszego obwieszczenia tekst jednolity rozporządzenia nie obejmuje odnośnika nr 2 oraz § 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2014 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. poz. 120), które stanowią:

„²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia decyzji wykonawczej Komisji 2013/417/UE z dnia 31 lipca 2013 r. zmieniającej załącznik III do dyrektywy Rady 2002/99/WE ustanawiającej przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi w zakresie dodania zabiegu w celu wyeliminowania niektórych zagrożeń dla zdrowia zwierząt związanych z mięsem (Dz. Urz. UE L 206 z 02.08.2013, str. 13).”

„§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia.”

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *M. Sawicki*

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 lutego 2015 r. (poz. 391)

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 16 września 2010 r.

w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom²⁾

Na podstawie art. 10 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577) 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 produktów pochodzenia zwierzęcego na obszarach podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz sposób produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z tych obszarów, w tym sposób znakowania świeżego mięsa pochodzącego z takich obszarów lub pozyskanego od zwierząt pochodzących z takich obszarów.

§ 2. 1. Dopuszcza się produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego na obszarach podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z tych obszarów i wprowadzanie na rynek takich produktów, jeżeli produkty te:

- 1) przed poddaniem obróbce określonej w pkt 3 zostały pozyskane, przetworzone, transportowane lub składowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu tymi produktami produktów pozyskanych od zwierząt lub ze zwierząt, spełniających wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, a transport odbywa się zgodnie z warunkami określonymi przez powiatowego lekarza weterynarii;
- 2) podlegają procedurze, opracowanej w ramach kontroli wewnętrznej zakładu, umożliwiającej natychmiastową identyfikację produktów, które będą poddane obróbce określonej w pkt 3;
- 3) zostały poddane obróbce o skuteczności rozpoznanej dla wyeliminowania czynnika chorobotwórczego choroby zakaźnej zwierząt, której rodzaje są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

2. Obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1 pkt 3, przeprowadza zakład, który:

- 1) dysponuje technologią umożliwiającą przeprowadzenie tej obróbki;
- 2) został wyznaczony przez powiatowego lekarza weterynarii, w drodze decyzji, do przeprowadzenia tej obróbki.

§ 3. 1. Świeże mięso pochodzące z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, pozyskane od zwierząt z gatunków wrażliwych na chorobę zakaźną zwierząt, w związku z którą wprowadzono ograniczenia, nakazy lub zakazy, oraz świeże mięso pozyskane od takich zwierząt pochodzących z takich obszarów, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, znakuje się specjalnym znakiem jakości zdrowotnej, który:

- 1) ma kształt owalny o szerokości 6,5 cm oraz wysokości 4,5 cm i zawiera informację pozwalającą na identyfikację urzędowego lekarza weterynarii przeprowadzającego badanie mięsa oraz:
 - a) w górnej części – litery PL,

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia częściowo wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt 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, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 38, str. 124).

- 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 informacje zawarte w tym znaku były czytelne;
- 3) jest наносzony przez urzędowego lekarza weterynarii lub pod jego bezpośrednim nadzorem.

2. Powiatowy lekarz weterynarii prowadzi, na podstawie danych zawartych w specjalnym znaku jakości zdrowotnej, wykaz zawierający informacje pozwalające na identyfikację urzędowego lekarza weterynarii przeprowadzającego badanie mięsa.

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia^{3).}⁴⁾

³⁾ Rozporządzenie zostało ogłoszone w dniu 1 października 2010 r.

⁴⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2006 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom (Dz. U. Nr 71, poz. 492 oraz z 2007 r. Nr 102, poz. 705), które zgodnie z art. 2 ustawy z dnia 18 marca 2010 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 81, poz. 528) utraciło moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r.

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) pryszczycyca (Foot and mouth disease – FMD);
- 4) grypa ptaków (Avian influenza);
- 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 (*Bonamia ostreae*);
- 13) bonamioza (*Bonamia exitiosa*);
- 14) marteilioza (*Marteilia refringens*);
- 15) perkinsoza (*Perkinus marinus*);
- 16) mikrocytoza (*Microcytos mackini*);
- 17) zespół Taura (Taura syndrome);
- 18) choroba żółtej głowy (Yellowhead disease);
- 19) zespół WSS (White Spot Syndrome);
- 20) zakażenie herpeswirusem koi (Koi herpes virus – KHV);
- 21) epizootyczna martwica układu krwiotwórczego (Epizootic haematopoietic necrosis – EHN);
- 22) zakaźny zespół owrzodzenia (Epizootic ulcerative syndrome – EUS).

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

część A
mięso i produkty mięsne

Lp.	Rodzaj obróbki ¹⁾	Choroba zakaźna zwierząt							
		Pryszczycza	Klasyczny pomór świń	Choroba pęcherzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Grypa ptaków	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	+	+	+	0	+	+	+	+
2a ³⁾	Dokładne gotowanie mięsa, uprzednio oddzielonego od kości i tłuszczu, ogrzanego w taki sposób, że temperatura co najmniej 70°C wewnątrz mięsa jest utrzymywana co najmniej przez 30 minut	+	0	0	0	0	0	0	0
3	Obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80°C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa	+	+	+	+	+	+	+	+
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 wewnątrz mięsa	+	+	+	+	+	-	-	+
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 lp. 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 o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzenie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi – w przypadku salami	+	+	+	0	+	0	0	0

³⁾ Dodana przez § 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2014 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. poz. 120), które weszło w życie z dniem 24 stycznia 2014 r.

8	Obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie co najmniej przez 190 dni dla szynki i 140 dni dla polędwicy	0	0	0	+	0	0	0	0
9	Obróbka cieplna zapewniająca utrzymanie temperatury co najmniej 65°C wewnątrz produktu mięsnego przez czas niezbędny do uzyskania wartości pasteryzacji (pv) równej 40 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	Choroba zakaźna zwierząt							
		Pryszczycza	Klasyczny pomór świń	Choroba pęcherzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Grypa ptaków	Pomór małych przeżuwaczy
1	Ultra wysoka temperatura (UHT) – minimalna obróbka przeprowadzona w temperaturze 132°C co najmniej przez sekundę	+	0	0	0	0	0	0	0
2	Wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o wartości pH poniżej 7,0	+	0	0	0	0	0	0	0
3	Podwójna wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o wartości pH wyższej lub równej 7,0	+	0	0	0	0	0	0	0

Objaśnienia:

- ¹⁾ Proces obróbki odbywa się w warunkach wykluczających zanieczyszczenie tym mięsem z kością produktów pozyskanych od zwierząt lub ze zwierząt, spełniających wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.
- ²⁾ Współczynnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; F_0 wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najniższe miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121°C (250°F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.

+ = skuteczność udowodniona

0 = skuteczność nieudowodniona

- = brak skuteczności