

## 1231

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 16 września 2010 r.

**w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 10 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.<sup>3)</sup>) 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;

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

<sup>2)</sup> 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 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).

<sup>3)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z 2007 r. Nr 64, poz. 429, z 2008 r. Nr 145, poz. 916 i Nr 214, poz. 1346 oraz z 2010 r. Nr 47, poz. 278 i Nr 81, poz. 528.

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,
- 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 nanoszony 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.<sup>4)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *M. Sawicki*

<sup>4)</sup> 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) traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. (poz. 1231)

**Załącznik nr 1**

**WYKAZ CHOROÓB 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);                                     | 11) wirusowa posocznica krwotoczna (Viral haemorrhagic septicaemia — VHS);                 |
| 2) afrykański pomór świń (African swine fever — ASF);   | 12) bonamioza ( <i>Bonamia ostreae</i> );  |
| 3) pryszczycza (Foot and mouth disease — FMD);  | 13) bonamioza ( <i>Bonamia exitiosa</i> );   |
| 4) grypa ptaków (Avian influenza);  | 14) marteilioza ( <i>Marteilia refringens</i> );   |
| 5) rzekomy pomór drobiu (Newcastle disease — ND);   | 15) perkinsoza ( <i>Perkinus marinus</i> );  |
| 6) księgosusz (Rinderpest);   | 16) mikrocytoza ( <i>Microcytos mackini</i> );   |
| 7) pomór małych przeżuwaczy (Peste des petits ruminants — PPR);   | 17) zespół Taura (Taura syndrome);   |
| 8) choroba pęcherzykowa świń (Swine vesicular disease — SVD);   | 18) choroba żółtej głowy (Yellowhead disease);   |
| 9) zakaźna martwica układu krwiotwórczego ryb łososiowatych (Infectious haematopoietic necrosis — IHN); | 19) zespół WSS (White Spot Syndrome);  |
| 10) zakaźna anemia łososi (Infectious salmon anaemia — ISA);  | 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).                      |



**część B**  
**mleko i produkty mleczne (w tym śmietana) przeznaczone do spożycia przez ludzi**

Lp.	Rodzaj obróbki	Choroba zakaźna zwierząt							
		Przyczyna	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 najzimniejsze 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