

**9. W skład podstawowego wyposażenia technicznego dla manometrów do pomiaru ciśnienia w ogumieniu pojazdów mechanicznych wchodzi:**

- 1) przyrządy kontrolne do pomiaru ciśnienia:
  - a) manometr kontrolny lub
  - b) zestaw manometrów kontrolnych, których błędy bezwzględne nie powinny przekraczać

0,25 błędu bezwzględnego granicznego dopuszczalnego manometru sprawdzanego;

- 2) źródło ciśnienia:
  - a) sprężarka lub
  - b) butla ze sprężonym powietrzem;
- 3) butla ok. 20 l jako zbiornik wyrównawczy.

## 616

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

z dnia 6 kwietnia 2005 r.

#### w sprawie produkcji oraz umieszczania na rynku niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego<sup>2)</sup>

Na podstawie art. 5a ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 oraz z 2005 r. Nr 10, poz. 68 i Nr 23, poz. 188) zarządza się, co następuje:

#### § 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wykaz chorób zakaźnych zwierząt, ze względu na które wprowadza się zakaz albo ograniczenie umieszczania na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) sposób produkcji i znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom ustanowionym 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 ustanowionym na podstawie przepisów

o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, jeżeli produkty te:

- 1) przed poddaniem obróbce określonej w pkt 2 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) zostały poddane obróbce w celu wyeliminowania czynnika chorobotwórczego, której rodzaje są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia;
- 3) zostały oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację.

2. Obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1 pkt 2, przeprowadza się w zakładzie zatwierdzonym przez powiatowego lekarza weterynarii na podstawie art. 10 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

§ 3. 1. Świeże mięso, o którym mowa w art. 4a ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego, znakuje się znakiem weterynaryjnym określonym w ust. 2, a następnie znak ten 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.

2. Znak, o którym mowa w ust. 1, ma kształt owalny o średnicy 6,5 cm oraz wysokości 4,5 cm, zawierający:

- 1) w górnej części — litery PL,

<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 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia 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). Dane dotyczące ogłoszenia powyższego aktu dotyczą jego ogłoszenia w polskim wydaniu specjalnym Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej.

2) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu,

3) 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.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 kwietnia 2005 r. (poz. 616)

#### Załącznik nr 1

#### WYKAZ CHOROÓB ZAKAŻNYCH ZWIERZĄT, ZE WZGLĘDU NA KTÓRE WPROWADZA SIĘ ZAKAZ ALBO OGRANICZENIE UMIESZCZANIA NA RYNKU PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

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

Załącznik nr 2

**RODZAJE OBRÓBKI, KTÓREJ PODDAJE SIĘ PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO W CELU WYELIMINOWANIA CZYNNIKA CHOROBTWÓRCZEGO**

**CZĘŚĆ A**

**MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

Lp.	Rodzaj obróbki <sup>1)</sup>	Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt							pomór małych przeżuwaczy
		pryszczycza	klasyczny pomór świń	choroba pęcherzykowa świń	afrykański pomór świń	księgosusz	rzekomy pomór drobiu	wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji $F_0$ w wysokości co najmniej 3,00 <sup>2)</sup>	+	+	+	+	+	+	+	+
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	+	+	+	+	+	-	-	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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 <sup>1)</sup>	+	+	+	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 sanitarne regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie 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 szynki i 140 dni dla polędwicy	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							
		pryszczycza	klasyczny pomór świń	choroba pęcherzykowa świń	afrykański pomór świń	księgoszusz	rzekomy pomór drobiu	wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu	pomór matych przeżuwaczy
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Ultrawysoka 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:**

<sup>1)</sup> W czasie przeprowadzania obróbki podejmuje się środki niezbędne do uniknięcia skażenia krzyżowego.

<sup>2)</sup> Wskaźnik sterylizacji  $F_0$  określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; wartość  $F_0$  w wysokości co najmniej 3,00 oznacza, że najniższy 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