

10. Wymiary mat, o których mowa w ust. 8, wynoszą:

- 1) długość powinna być nie mniejsza niż:
  - a) obwód największego koła pojazdu wjeżdżającego lub wyjeżdżającego — w przypadku mat wyłożonych przed wjazdami i wyjazdami,
  - b) metr — w przypadku mat wyłożonych przed wejściami i wyjściami;
- 2) szerokość powinna być nie mniejsza niż:
  - a) szerokość wjazdu lub wyjazdu, w przypadku mat wyłożonych przed wjazdami i wyjazdami,
  - b) szerokość wejścia lub wyjścia, w przypadku mat wyłożonych przed wejściem lub wyjściem.

11. Osoby, które miały kontakt ze zwierzętami chorymi albo podejrzanymi o chorobę lub zakażenie oraz ze sprzętem używanym przy wykonywaniu czynności związanych z utrzymywaniem tych zwierząt przed opuszczeniem ogniska choroby oczyszczają i odkażają, przy użyciu produktów biobójczych, ręce, ubranie i obuwie.

12. Środki transportu, sprzęt i inne przedmioty, które miały kontakt ze zwierzętami chorymi lub podejrzanymi o chorobę lub zakażenie i pozostawały w ognisku tej choroby, przed opuszczeniem ogniska choroby oczyszcza się i odkaża przy użyciu produktów biobójczych.

13. W gospodarstwie podejrzanym o wystąpienie choroby oraz w ognisku choroby przeprowadza się 1—2 razy dziennie odkażanie bieżące przy użyciu produktu biobójczego.

14. Po usunięciu zwierząt lub zwłok zwierzęcych z ogniska choroby:

- 1) oczyszcza się, przy użyciu środków fizycznych, miejsca utrzymywania zwierząt lub ich uboju;
- 2) zmywa się przy użyciu produktu biobójczego miejsca, o których mowa w pkt 1;
- 3) odkaża się przy użyciu produktu biobójczego miejsca, o których mowa w pkt 1.

15. Oczyszczanie i odkażanie, o którym mowa w niniejszym załączniku, z wyłączeniem oczyszczania i odkażania poprzez spalenie, przeprowadza się trzykrotnie co 14 dni.

16. Odkażanie ściółki lub obornika przy podejrzeniu lub stwierdzeniu choroby zwierząt przeprowadza się przy użyciu środków i produktów, o których mowa w ust. 2.

17. Podejrzone o skażenie *Bacillus anthracis* zapasy pasz objętościowych wykorzystuje się wyłącznie do żywienia zwierząt szczepionych przeciwko chorobie, po upływie miesiąca od dnia przeprowadzenia szczepienia, lub pali się.

## 751

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

z dnia 5 maja 2005 r.

#### w sprawie wzoru miesięcznego rejestru mleka i przetworów mlecznych oraz wzoru formularza do przekazywania informacji o ilości mleka i przetworów mlecznych

Na podstawie art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. Nr 93, poz. 897 oraz z 2005 r. Nr 53, poz. 469) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się wzór miesięcznego rejestru mleka i przetworów mlecznych, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia.

§ 2. Określa się wzór formularza do przekazywania informacji za rok kwotowy o ilości mleka i przetworów

mlecznych wyprodukowanych w gospodarstwie i wprowadzonych do obrotu oraz o ilości mleka wykorzystanego do produkcji przetworów mlecznych wprowadzonych do obrotu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, stanowiący załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 lipca 2004 r. w sprawie wzoru rejestru mleka i przetworów mlecznych, sposobu jego prowadzenia oraz wzoru formularza do przekazywania informacji o ilości wyprodukowanego i wykorzystanego mleka (Dz. U. Nr 175, poz. 1823).

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 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).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi z dnia 5 maja 2005 r. (poz. 751)

Załącznik nr 1

## WZÓR

## MIESIĘCZNY REJESTR MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH

Rok kwotowy: ...../.....

Miesiąc: .....

Imię i nazwisko albo nazwa producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia:

.....

## I. Mleko

Ilość mleka wyprodukowanego w gospodarstwie	Ilość mleka wprowadzonego do obrotu <sup>2)</sup>	Ilość mleka wykorzystanego w gospodarstwie na własne potrzeby <sup>3)</sup>
w kg <sup>1)</sup>	w kg	w kg
1	2	3

## II. Przetwory mleczne

Nazwa przetworu mlecznego	Ilość przetworu mlecznego wyprodukowanego w gospodarstwie	Ilość przetworu mlecznego wykorzystanego w gospodarstwie na własne potrzeby <sup>4)</sup>	Ilość przetworu mlecznego wprowadzonego do obrotu <sup>5)</sup>	Ilość mleka wykorzystanego do produkcji przetworów mlecznych wprowadzonych do obrotu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia <sup>6) 7)</sup>
	w kg	w kg	w kg	w kg
1	2	3	4	5
Jogurt naturalny lub smakowy				
Jogurt z dodatkiem owoców				
Kefir naturalny lub smakowy				
Kefir z dodatkiem owoców				
Maślanka naturalna lub smakowa				
Maślanka z dodatkiem owoców				
Ser twarogowy				
Ser dojrzewający				
Ser smażony				
Ser topiony				
Masło				
Śmietanka				
Inny przetwór mleczny (podać jaki)				
Inny przetwór mleczny (podać jaki)				

Sporządzono dnia ..... 20..... r.

Oświadczam, że podane dane są zgodne ze stanem rzeczywistym.

.....  
(podpis i pieczęć)

## Objaśnienia:

- 1) Ilość mleka w kilogramach określa się, dzieląc ilość mleka wyrażoną w litrach przez 0,971.
- 2) Ilość mleka surowego sprzedanego bezpośrednio konsumentom.
- 3) Ilość mleka użytego do skarmiania zwierząt, spożytego w gospodarstwie, a także ilość mleka i przetworów mlecznych, które zostały zutylizowane ze względu na chorobę krów, zepsucie lub inne podobne zdarzenia.
- 4) Ilość przetworów mlecznych użytych do skarmiania zwierząt, spożytych w gospodarstwie oraz zutylizowanych ze względu na zepsucie lub inne podobne zdarzenia.
- 5) Ilość przetworów mlecznych sprzedanych bezpośrednio konsumentom.
- 6) W celu określenia ilości mleka wykorzystanego do wyprodukowania przetworów mlecznych wprowadzanych do obrotu przez producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia należy ilość przetworu, wykazaną w kolumnie nr 4, pomnożyć przez współczynnik równoważności dla danego przetworu mlecznego, który wynosi dla:
  - 1) 1 kg jogurtu naturalnego lub smakowego — 1 kg;
  - 2) 1 kg jogurtu z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
  - 3) 1 kg kefiru naturalnego lub smakowego — 1 kg;
  - 4) 1 kg kefiru z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
  - 5) 1 kg maślanki naturalnej lub smakowej — 1 kg;
  - 6) 1 kg maślanki z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
  - 7) 1 kg sera twarogowego — 8 kg;
  - 8) 1 kg sera dojrzewającego — 11 kg;
  - 9) 1 kg sera smażonego — 9 kg;
  - 10) 1 kg sera topionego — 9 kg;
  - 11) 1 kg masła — 22,5 kg;
  - 12) 1 kg śmietanki — 0,263 kg mleka x liczba określająca procentową zawartość tłuszczu w śmietance (od 12 do 36), tj. nie mniej niż 3,1 kg i nie więcej niż 9,5 kg;w przypadku przetworów mlecznych, dla których nie został określony współczynnik równoważności, należy podać rzeczywistą ilość mleka, która została przez producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia wykorzystana do wyprodukowania tych przetworów.
- 7) Producent wprowadzający do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wytwarzający z tej samej ilości mleka pełnego masło lub śmietankę, a także produkty niskotłuszczowe (np. jogurt chudy i maślankę) podaje ilość mleka wykorzystanego wyłącznie do produkcji odpowiednio masła lub śmietanki.

## WZÓR

**INFORMACJA ZA ROK KWOTOWY O ILOŚCI MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH WYPRODUKOWANYCH  
W GOSPODARSTWIE I WPROWADZONYCH DO OBROTU ORAZ O ILOŚCI MLEKA WYKORZYSTANEGO  
DO PRODUKCJI PRZETWORÓW MLECZNYCH WPROWADZONYCH DO OBROTU, PRZEZNACZONYCH  
DO BEZPOŚREDNIEGO SPOŻYCIA**

Rok kwotowy: ...../.....

Imię i nazwisko albo nazwa producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia:

Miejsce zamieszkania i adres albo siedziba i adres dostawcy:

Nr identyfikacyjny nadany przez Agencję Rynku Rolnego:

										*									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**I. Mleko**

Ilość mleka wyprodukowanego w gospodarstwie	Ilość mleka wprowadzonego do obrotu <sup>2)</sup>
w kg <sup>1)</sup>	w kg
<b>1</b>	<b>2</b>

**II. Przetwory mleczne**

Nazwa przetworu mlecznego	Ilość przetworu mlecznego wyprodukowanego w gospodarstwie	Ilość przetworu mlecznego wprowadzonego do obrotu <sup>3)</sup>	Ilość mleka wykorzystanego do produkcji przetworów mlecznych wprowadzonych do obrotu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia <sup>4) 5)</sup>
	w kg	w kg	w kg
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Jogurt naturalny lub smakowy			
Jogurt z dodatkiem owoców			
Kefir naturalny lub smakowy			
Kefir z dodatkiem owoców			
Maślanka naturalna lub smakowa			
Maślanka z dodatkiem owoców			
Ser twarogowy			
Ser dojrzewający			
Ser smażony			
Ser topiony			
Masło			
Śmietanka			
Inny przetwór mleczny (podać jaki)			
Inny przetwór mleczny (podać jaki)			

Sporządzono dnia ..... 20 ..... r.

Oświadczam, że dane zawarte w informacji są zgodne ze stanem rzeczywistym.

.....  
(podpis i pieczęć)

## Objaśnienia:

- 1) Ilość mleka w kilogramach określa się, dzieląc ilość mleka wyrażoną w litrach przez 0,971.
- 2) Ilość mleka surowego sprzedanego bezpośrednio konsumentom.
- 3) Ilość przetworów mlecznych sprzedanych bezpośrednio konsumentom.
- 4) W celu określenia ilości mleka wykorzystanego do wyprodukowania przetworów mlecznych wprowadzanych do obrotu przez producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia należy ilość przetworu, wykazaną w kolumnie nr 3, pomnożyć przez współczynnik równoważności dla danego przetworu mlecznego, który wynosi dla:
  - 1) 1 kg jogurtu naturalnego lub smakowego — 1 kg;
  - 2) 1 kg jogurtu z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
  - 3) 1 kg kefiru naturalnego lub smakowego — 1 kg;
  - 4) 1 kg kefiru z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
  - 5) 1 kg maślanki naturalnej lub smakowej — 1 kg;
  - 6) 1 kg maślanki z dodatkiem owoców — 0,9 kg;
  - 7) 1 kg sera twarogowego — 8 kg;
  - 8) 1 kg sera dojrzewającego — 11 kg;
  - 9) 1 kg sera smażonego — 9 kg;
  - 10) 1 kg sera topionego — 9 kg;
  - 11) 1 kg masła — 22,5 kg;
  - 12) 1 kg śmietanki — 0,263 kg mleka x liczba określająca procentową zawartość tłuszczu w śmietance (od 12 do 36), tj. nie mniej niż 3,1 kg i nie więcej niż 9,5 kg;w przypadku przetworów mlecznych, dla których nie został określony współczynnik równoważności, należy podać rzeczywistą ilość mleka, która została przez producenta wprowadzającego do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia wykorzystana do wyprodukowania tych przetworów.
- 5) Producent wprowadzający do obrotu mleko lub przetwory mleczne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wytwarzający z tej samej ilości mleka pełnego masło lub śmietankę, a także produkty niskotłuszczowe (np. jogurt chudy i maślankę) podaje ilość mleka wykorzystanego wyłącznie do produkcji odpowiednio masła lub śmietanki.