

1231

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 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.³⁾) 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;

¹⁾ 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).

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 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).

³⁾ 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.⁴⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *M. Sawicki*

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) 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