

492**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 13 kwietnia 2006 r.

**w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego
wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom²⁾**

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) 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

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 października 2005 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 220, poz. 1892).

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 dla 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).

zwierzęcego, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia;

- 2) sposób produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, w tym sposób znakowania świeżego mięsa wyprodukowanego na takich obszarach;
- 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 wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, jeżeli produkty te:

- 1) przed poddaniem obróbce określonej w pkt 3 zostały pozyskane, przetworzone, transportowane lub składowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pozyskanych od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają 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 się w zakładzie podlegającym zatwierdzeniu zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm.) w trybie i na zasadach określonych w art. 31 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.).

§ 3. 1. Świeże mięso wyprodukowane na obszarach podlegających ograniczeniom wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu 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 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. 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 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;
- 3) zawierać pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii.

3. W przypadku gdy świadectwo składa się z więcej niż jednej kartki papieru, każda kartka powinna zawierać pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii.

§ 5. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 kwietnia 2005 r. w sprawie produkcji oraz umieszczania na rynku niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 69, poz. 616).

§ 6. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2006 r. (poz. 492)

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); | 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 OBRÓBK I, KTÓREJ PODDAJE SIĘ PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
W CELU WYELIMINOWANIA CZYNNIKA CHOROBTWÓRCZEGO**

Część A

Mięso i produkty mięsne

| Lp. | Rodzaj obróbki ¹⁾ | Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt | | | | | | | |
|-----|---|----------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------|------------|----------------------|--|--------------------------|
| | | pryszczycza | klasyczny pomór świń | choroba pęcherzykowa świń | afrykański pomór świń | księgosusz | rzekomy pomór drobiu | wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu | pomór małych przeżuwaczy |
| 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 ²⁾ | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 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 co najmniej przez 4 godziny, przy czym w tym czasie przez 30 minut utrzymuje się temperaturę co najmniej 70 °C w najzimniejszym punkcie produktu | + | + | + | + | + | — | — | + |
| 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 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 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 w zakresie zdrowia zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzenie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi — w przypadku salami | + | + | + | 0 | + | 0 | 0 | 0 |
| 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 w najniższym punkcie produktu 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 ¹⁾ | Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt | | | | | | | |
|-----|---|----------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------|------------|----------------------|--|--------------------------|
| | | pryszczycza | klasyczny pomór świń | choroba pęcherzykowa świń | afrykański pomór świń | księgosusz | rzekomy pomór drobiu | wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu | pomór małych przeżuwaczy |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | Ultra wysoka temperatura (UHT) — minimalna obróbka przeprowadzona w temperaturze 132 °C co najmniej przez 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 wyższym lub równym 7,0 | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Objaśnienia:

1) W czasie przeprowadzania obróbki podejmuje się środki niezbędne do uniknięcia skażenia krzyżowego.

2) Wskaźnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form vegetatywnych i zarodników bakterii; wartość F_0 w wysokości co najmniej 3,00 oznacza, że najmniejszy 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.