

Poz. 391

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 23 lutego 2015 r.

**w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom**

1. Na podstawie art. 16 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2000 r. o ogłaszaniu aktów normatywnych i niektórych innych aktów prawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 197, poz. 1172 i Nr 232, poz. 1378) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia jednolity tekst rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. Nr 183, poz. 1231), z uwzględnieniem zmiany wprowadzonej rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2014 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. poz. 120).

2. Podany w załączniku do niniejszego obwieszczenia tekst jednolity rozporządzenia nie obejmuje odnośnika nr 2 oraz § 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2014 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. poz. 120), które stanowią:

„<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia decyzji wykonawczej Komisji 2013/417/UE z dnia 31 lipca 2013 r. zmieniającej załącznik III do dyrektywy Rady 2002/99/WE ustanawiającej przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi w zakresie dodania zabiegu w celu wyeliminowania niektórych zagrożeń dla zdrowia zwierząt związanych z mięsem (Dz. Urz. UE L 206 z 02.08.2013, str. 13).”

„§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia.”.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *M. Sawicki*

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 lutego 2015 r. (poz. 391)

## **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 2014 r. poz. 1577) 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;
- 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,

<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 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia częściowo wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt 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, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 38, str. 124).

- 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. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia<sup>3)</sup>.<sup>4)</sup>

---

<sup>3)</sup> Rozporządzenie zostało ogłoszone w dniu 1 października 2010 r.

<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) utraciło moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r.

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

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

**część A  
mięso i produkty mięsne**

Lp.	Rodzaj obróbki <sup>1)</sup>	Choroba zakaźna zwierząt								
		Pryszczycza	Klasyyczny pomór świń	Choroba pęcherzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Grypa ptaków	Pomór małych przeżuwaczy	
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	+	+	+	0	+	+	+	+	+
2a <sup>3)</sup>	Dokładne gotowanie mięsa, uprzednio oddzielonego od kości i tłuszczu, ogrzanego w taki sposób, że temperatura co najmniej 70°C wewnątrz mięsa jest utrzymywana co najmniej przez 30 minut	+	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80°C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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 wewnątrz mięsa	+	+	+	+	+	+	-	-	+
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	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 o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzenie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi – w przypadku salami	+	+	+	0	+	0	0	0	0

<sup>3)</sup> Dodana przez § 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2014 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. poz. 120), które weszło w życie z dniem 24 stycznia 2014 r.

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	0	0
9	Obróbka cieplna zapewniająca utrzymanie temperatury co najmniej 65°C wewnątrz produktu mięsnego przez czas niezbędny do uzyskania wartości pasteryzacji (pv) równej 40 lub wyższej niż 40	+	0	0	0	0	0	0	0	0	+

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

Lp.	Rodzaj obróbki	Choroba zakaźna zwierząt									
		Pryszczycza	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	0	0
2	Wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o wartości pH poniżej 7,0	+	0	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	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 zarodnikowych i zarodników bakterii;  $F_0$  wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najniższe 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