

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾
z dnia 2006 r.

**w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów
pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej**

Na podstawie art. 12 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) wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej;
- 2) wielkość, zakres i obszar produkcji produktów, o których mowa w pkt 1;
- 3) wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

§ 2. 1. W ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- 1) ubój drobiu w gospodarstwie rolnym producenta, którego roczna produkcja nie przekracza 10 tysięcy sztuk drobiu, z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt, przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz sprzedaż tuszek drobiowych konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, sprzedaż tuszek drobiowych przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- 2) ubój zajęczaków w gospodarstwie rolnym, z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt, przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz sprzedaż tuszek zajęczaków konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, sprzedaż tuszek zajęczaków przez

- producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- 3) sprzedaż grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej, po odstrzale wykonanym zgodnie z prawem łowieckim w ramach planów odstrzałów, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej lub do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, położonych na terenie województwa, w którym dokonano odstrzału lub na terenie województwach przyległych;
 - 4) w przypadku produktów rybołówstwa:
 - a) sprzedaż nieprzetworzonych produktów rybołówstwa, w tym żywych produktów rybołówstwa, bezpośrednio konsumentowi końcowemu ze statków, w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rybackich, sprzedaż tych produktów przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie,
 - b) uśmiercanie, wykrwawianie, odgławianie, patroszenie, usuwanie płetw, odkórczenie produktów rybołówstwa oraz ich sprzedaż bezpośrednio konsumentowi końcowemu ze statków lub w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rybackich, sprzedaż tych produktów przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
 - 5) sprzedaż żywych ślimaków lądowych z gatunku *Helix pomatia Linné*, *Helix aspersa Muller*, *Helix lucorum* oraz gatunków z rodziny *Achatinidae* konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, sprzedaż tych produktów pochodzenia zwierzęcego przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;

- 6) sprzedaż mleka surowego lub surowej śmietany, pozyskanych w gospodarstwie rolnym producenta, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, sprzedaż tych produktów przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- 7) sprzedaż jaj konsumpcyjnych na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- 8) sprzedaż produktów pszczelich nieprzetworzonych, takich jak: miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele, pozyskanych z pasiek będących w posiadaniu producenta, konsumentowi końcowemu w miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych oraz sprzedaż tych produktów przez producenta na targowiskach lub do zakładów prowadzących handel detaliczny, bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, położonych na terenie województwa lub województw przyległych.

2. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2 oraz 4 – 7, może być prowadzona na terenie powiatu, na którym jest prowadzona produkcja lub na terenie przyległych do niego powiatów.

3. Podmiot zamierzający prowadzić sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego na terenie innego powiatu niż powiat, na którym jest prowadzona produkcja, informuje o fakcie tym powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsca prowadzenia sprzedaży, w terminie 7 dni przed dniem jej rozpoczęcia.

4. Sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego można dokonywać ze środków transportu.

§ 3. 1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi w przypadku:

- 1) tuszek drobiowych – 200 sztuk tygodniowo;
- 2) tuszek zajęczaków – 100 sztuk tygodniowo;
- 3) mleka surowego – 1000 litrów tygodniowo;
- 4) surowej śmietany – 500 litrów tygodniowo;
- 5) jaj konsumpcyjnych – powyżej 500 sztuk tygodniowo.

2. Wielkość sprzedaży grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej oraz drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej nie może przekraczać liczby zwierząt łownych zaplanowanej do odstrzału w planie łowieckim.

§ 4. W pomieszczeniach, w których produkuje się produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej zapewnia się następujące warunki:

- 1) konstrukcja, wymiary, użyte materiały budowlane oraz rozmieszczenie pomieszczeń, urządzeń i sprzętu powinny umożliwiać przestrzeganie zasad higieny oraz przeprowadzenie skutecznego mycia i odkażania;
- 2) wyposażenie pomieszczeń powinno zapewniać ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higienicznej;
- 3) pomieszczenia powinny być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
- 4) ściany, posadzki, sufity i drzwi powinny być w dobrym stanie technicznym, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne oraz łatwe do mycia i odkażania;
- 5) w pomieszczeniach powinny się znajdować:
 - a) wentylacja wykluczająca powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - b) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw,
 - c) bieżąca ciepła i zimna woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych, przy czym lód używany do produkcji lub przechowywania produktów pozyskuje się wyłącznie z takiej wody;
- 6) możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

§ 5. W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej spełniających wymagania, o których mowa w § 4, zapewnia się:

- 1) wyodrębnione miejsca na sprzęt i środki do mycia oraz odkażania;
- 2) toaletę spłukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, zaopatrzoną w naturalną lub mechaniczną wentylację lub toalety spłukiwane wodą zlokalizowane w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca

prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, zaopatrzone w naturalną lub mechaniczną wentylację;

- 3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia;
- 4) utrzymywanie miejsc prowadzenia działalności w czystości poprzez właściwe mycie i odkażanie.

§ 6. 1. Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej wyposaża się w niezbędne instalacje lub urządzenia umożliwiające przeprowadzenie skutecznego ich mycia i odkażania.

2. Stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży umieszcza się w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywalek do mycia rąk.

3. Instalacje, urządzenia i sprzęt nie powinny być używane niezgodnie z ich przeznaczeniem.

4. Instalacje, urządzenia i sprzęt mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny być w dobrym stanie technicznym, skonstruowane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów oraz powinny być zainstalowane w sposób zapewniający skuteczne mycie i odkażanie ich powierzchni oraz powierzchni wokół nich.

§ 7. 1. Mycie i odkażanie urządzeń oraz sprzętu, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeprowadza się z użyciem środków niepowodujących negatywnego wpływu na produkt po jego kontakcie z umytą lub odkażoną powierzchnią.

2. Odkażanie sprzętu drobnego, w tym noży i stówek, odbywa się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82°C.

3. Mycie i odkażanie instalacji, urządzeń oraz sprzętu przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego oraz każdorazowo po zakończeniu pracy.

§ 8. Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- 1) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- 2) przeprowadzać badania lekarskie określone w odrębnych przepisach;

- 3) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej;
- 5) zmieniać co najmniej raz dziennie odzież roboczą;
- 6) myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po zabrudzeniu.

§ 9. Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o właściwych cechach organoleptycznych, charakterystycznych dla danego produktu;
- 2) przechowuje się w sposób wykluczający ich bezpośredni kontakt z posadzką;
- 3) jeżeli wymagają przechowywania w szczególnych warunkach, przechowuje się je w sposób uniemożliwiający ich psucie się oraz namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.

§ 10. 1. Temperatura przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego nie może być wyższa niż:

- 1) 4°C – w przypadku tuszek drobiu, zajęczaków i niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej;
- 2) 3°C – w przypadku narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej;
- 3) 7°C – w przypadku tusz nieoskórowanej grubej zwierzyny łownej;
- 4) 2°C – w przypadku produktów rybołówstwa, z wyłączeniem żywych produktów rybołówstwa;
- 5) 2°C – na topniejącym lodzie używanym do przechowywania produktów rybołówstwa;
- 6) 6°C – w przypadku mleka surowego i surowej śmietany.

2. Produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia bezpieczeństwa produktów.

§ 11. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego sprzedaje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie oraz zanieczyszczenie miejsca sprzedaży.

2. Jaja konsumpcyjne przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

3. Podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej przeprowadza kontrole własne, w tym badania laboratoryjne dotyczące trwałości produktu oraz skuteczności mycia i odkażania pomieszczeń i urządzeń, z częstotliwością wynikającą z własnych procedur dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz udostępnia wyniki tych kontroli na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

§ 12. 1. Opakowania stosowane przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej powinny spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności nie powinny powodować zmian organoleptycznych produktów oraz powinny chronić przed przenikaniem substancji szkodliwych i zanieczyszczeń.

2. Pakowanie produktów w miejscu sprzedaży bezpośredniej odbywa się w obecności konsumenta końcowego.

3. Materiały opakowaniowe przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach, w zamknięciu.

§ 13. Substancje, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, substancje niejadalne, odpady poprodukcyjne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty o niewłaściwej jakości są przechowywane w oddzielnych, zabezpieczonych oraz odpowiednio znakowanych pojemnikach lub kontenerach.

§ 14. Podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz z zachowaniem przepisów o odpadach.

§ 15. 1. Przy prowadzeniu działalności w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 4 – 8, stosuje się odpowiednio przepisy § 4 pkt 6, § 6 ust. 1, 3 i 4, § 7 ust. 1 i 3, § 8 i 9, § 10 ust. 1 pkt 4 – 6, ust. 2, § 11, § 12 ust. 1 i 2, § 13 oraz 14.

2. Jeżeli działalność, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 4 lit. b, jest prowadzona w pomieszczeniach, z wyłączeniem pomieszczeń znajdujących się na statkach, stosuje się również przepisy § 4, § 5 pkt 1, 3 – 5 oraz § 12 ust. 3.

3. Mleko surowe przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinno być pozyskane w sposób higieniczny oraz spełniać wymagania dla mleka surowego określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym 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.), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”, w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I.

4. Temperatura mleka surowego przeznaczonego do sprzedaży w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa od określonej w § 10 ust. 1 pkt 6.

5. Mleko surowe i surową śmietanę przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej na targowisku przechowuje się w czystych, zamkniętych pojemnikach zaopatrzonych w zawór z kranem, umożliwiającym sprzedaż tych produktów w higienicznych warunkach do opakowań własnych konsumentów końcowych.

6. Pojemniki, o których mowa w ust. 5, powinny spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności nie powinny powodować zmian organoleptycznych produktów oraz powinny chronić przed przenikaniem substancji szkodliwych i zanieczyszczeń.

§ 16. 1. Zwierzęta łowne po odstrzale, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się:

- 1) oględzinom przez osobę przeszkoloną zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 853/2004 oraz w przypadku grubej zwierzyny łownej wytrzewieniu na łowisku, przeprowadzonym w sposób określony w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji IV w rozdziale II i III;
- 2) badaniu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii w sposób określony w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. U. UE

L 226 z 25.06.2004, str. 83, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75, z późn. zm.).

2. Gruba zwierzyna łowna z gatunków wrażliwych na włośnię przeznaczona do sprzedaży bezpośredniej, podlega po odstrzale badaniu na włośnię przeprowadzonemu w sposób określony w przepisach rozporządzenia Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 60).

§ 17. 1. Sprzedaż bezpośrednia prowadzona ze środków transportu powinna odbywać się z odrębnych środków transportu dla każdego z rodzajów produktów.

2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1, stosuje się odpowiednio przepisy § 4 pkt 6, § 5 pkt 1 i 4, § 6 ust. 1, 3 i 4, § 7 – 10, § 11 ust. 1 i 2 oraz § 12 – 14.

§ 18. W miejscu prowadzenia sprzedaży bezpośredniej znajdującym się na terenie gospodarstwa rolnego lub w miejscu przyległym do miejsca produkcji, w miejscu sprzedaży w halach targowych i na targowiskach oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej mogą być wyłącznie produkty własne, wytworzone przez podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej.

§ 19. Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powiadamiają właściwego powiatowego lekarza weterynarii o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie, w terminie 30 dni przed planowanym jej rozpoczęciem.

§ 20. Obowiązek powiadamiania, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy zakładów, które zostały zakwalifikowane do sprzedaży bezpośredniej decyzją wydaną na podstawie art. 10 ust. 5 pkt 1 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), prowadzących działalność w zakresie określonym w § 2 ust. 1 pkt 1 – 4 i 6 rozporządzenia.

§ 21. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. Nr 130, poz. 1393).

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

**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działaniem 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).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 12. ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127).

Wraz z wejściem w życie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego zmieniła się definicja sprzedaży bezpośredniej (art. 5 pkt 4), która obecnie oznacza działalność, o której mowa w art. 1 ust. 3 lit. c – e 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.), czyli polegającą na bezpośrednich dostawach, dokonywanych przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego oraz bezpośrednich dostawach, dokonywanych przez producenta, małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio dostarczającego świeże mięso konsumentowi końcowemu, a także na dostarczaniu przez myśliwych małych ilości zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.

Zgodnie z art. 1 ust. 4 rozporządzenia nr 853/2004 państwa członkowskie Unii Europejskiej ustanawiają, zgodnie z ich prawem krajowym, przepisy regulujące kwestie dotyczące sprzedaży bezpośredniej, które mają zapewnić osiągnięcie celów rozporządzenia nr 853/2004. Jednocześnie, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającym środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniającym rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 83) w okresie przejściowym (1.01.2006–31.12.2009) zezwolono państwom członkowskim Unii Europejskiej na stosowanie odstępstw od wymagań, które zostały określone w przepisach dotychczasowych w tym zakresie.

W związku z powyższym, w projekcie rozporządzenia określono wymagania weterynaryjne dla surowców oraz niewielkich ilości mięsa z drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych, natomiast wymagania dla pozostałych produktów, które dotychczas były uregulowane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie sprzedaży bezpośredniej określa rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2005, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

Projekt rozporządzenia określa szczegółowe wymagania weterynaryjne przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, limity produkcyjne dla niektórych rodzajów produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz zakres, obszar i wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej. Określenie powyższych wymagań dla produktów i miejsc sprzedaży bezpośredniej umożliwi sprzedaż przez producenta niektórych surowców oraz mięsa z drobiu, zajęczaków i mięsa zwierząt łownych konsumentowi końcowemu. Określenie wymagań dla produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz wymagań przy ich produkcji, ma na celu zapewnienie ochrony zdrowia konsumenta. W projekcie rozporządzenia zaproponowano limity produkcji dla niektórych produktów lub surowców pochodzenia zwierzęcego, takich jak tuszki drobiowe, tuszki zajęczaków oraz mleko surowe i surowa śmietana. W przypadku pozostałych produktów pochodzenia zwierzęcego maksymalne wielkości produkcji nie zostały określone, niemniej jednak produkty te, powinny być sprzedawane jako produkty świeże konsumentowi końcowemu oraz z wyjątkiem miodu i produktów pszczelich, a także zwierząt łownych, sprzedawane na obszarze powiatu lub powiatów przyległych.

W związku z tym, że działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej nie podlega rejestracji zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. b rozporządzenia nr 853/2004, proponuje się, aby podmioty, które zamierzają prowadzić działalność w tym zakresie powiadamiały właściwego powiatowego lekarza weterynarii o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie. Jednocześnie proponuje się, aby z tego obowiązku zostały zwolnione zakłady zakwalifikowane do sprzedaży bezpośredniej decyzją wydaną na podstawie art. 10 ust. 5 pkt 1 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), prowadzące działalność w zakresie określonym w § 2 ust. 1 pkt 1 – 4 i 6 projektu rozporządzenia.

Wraz z wejściem w życie projektowanego rozporządzenia zostanie uchylone rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. Nr 130, poz. 1393), które zostało zachowane w mocy na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego.

Projekt rozporządzenia nie zawiera przepisów technicznych w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), w związku z tym nie podlega notyfikacji.

Zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414) projekt rozporządzenia został zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Podmioty, na które oddziałuje projektowany akt normatywny

Projektowane rozporządzenie dotyczy drobnych, lokalnych producentów produktów pochodzenia zwierzęcego.

2. Wpływ projektowanego aktu normatywnego na sektor finansów publicznych

Ocenia się, że wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje obciążeń dla budżetu państwa i budżetu jednostek samorządu terytorialnego.

3. Wpływ projektowanego aktu normatywnego na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

Wejście w życie rozporządzenia będzie miało pozytywny wpływ na przedsiębiorczość, z uwagi na fakt umożliwienia drobnym wytwórcom lokalnym prowadzenia produkcji i sprzedaży niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego

4. Wpływ projektowanego aktu normatywnego na sytuację i rozwój regionalny

Wejście w życie rozporządzenia będzie miało pozytywny wpływ na sytuację i rozwój regionalny, z uwagi na fakt umożliwienia drobnym wytwórcom lokalnym prowadzenia produkcji i sprzedaży niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego.

5. Wpływ aktu normatywnego na rynek pracy

Rozporządzenie będzie miało pozytywny wpływ na lokalny rynek pracy z uwagi na fakt umożliwienia drobnym wytwórcom lokalnym prowadzenia produkcji i sprzedaży niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego.

6. Konsultacje społeczne

W ramach konsultacji społecznych projekt rozporządzenia zostanie m. in. przesłany do Krajowej Izby Lekarsko – Weterynaryjnej, Krajowej Rady Izb Rolniczych, Polskiego Związku Producentów i Importerów Mięsa, Polskiej Federacji Producentów Żywności oraz Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy.

Opracowano w Departamencie
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii:

Akceptował:

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym: