

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ¹⁾

z dnia..... 2007 r.

**w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o
tradycyjnym charakterze**

Na podstawie art. 14 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 i Nr 171, poz. 1225 oraz z 2007 r. Nr 64, poz. 429) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji:

1) produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze:

- a) redykołki,
- b) oscypka,
- c) bryndzy podhalańskiej,

2) produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych
- w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

§ 2. Za regiony o szczególnych ograniczeniach geograficznych uważa się obszary o niekorzystnych warunkach gospodarowania typu górskiego oraz typu ze specyficznymi utrudnieniami określone zgodnie z przepisami o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich.

§ 3. W zakładach produkujących produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, o których mowa w § 1 pkt 1:

- 1) można odstąpić od spełniania wymagań, o których mowa w rozporządzeniu

(WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) zwanym dalej „rozporządzeniem nr 852/2004” w załączniku II w rozdziale I pkt 2 lit. a – c, jeżeli w zakładach tych stosuje się procedury zapewniające osiągnięcie celów w zakresie higieny żywności, określonych w rozporządzeniu nr 852/2004;

2) liczbę drobnoustrojów, o której mowa w rozporządzeniu (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) w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w części III, na mililitr surowego mleka owczego w temperaturze 30 °C ustala się na podstawie wyniku badania pojedynczej próbki surowego mleka pobranej przed wyprowadzeniem owiec na wypas.

§ 4. W zakładach produkujących produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, o których mowa w § 1 pkt 2, można odstąpić od spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 w załączniku II w rozdziale I pkt 3 i 4, jeżeli stosuje się w tych zakładach procedury zapewniające osiągnięcie celów w zakresie higieny osób mających w zakładzie kontakt z produktami mlecznymi o tradycyjnym charakterze.

§ 5. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce położenia zakładu zezwala, w drodze decyzji administracyjnej, na odstąpienie od spełniania wymagań, o których mowa w § 3 pkt 1 i § 4, oraz zatwierdza procedury, o których mowa w § 3 pkt 1 i § 4.

§ 6. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 236, poz. 2368).

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

**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915 oraz z 2007 r. Nr 38, poz. 244).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 14 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 i Nr 171, poz. 1225 oraz z 2007 r. Nr 64, poz. 429).

Od dnia 1 stycznia 2006 r. na terenie Unii Europejskiej zaczęły obowiązywać rozporządzenia tzw. „pakietu higienicznego”, a więc m.in.:

1. rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) i
2. rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające 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).

Rozporządzenia te zawierają wspólne reguły również w odniesieniu do wymagań strukturalnych, operacyjnych i dotyczących higieny, jakie powinny być spełnione w zakładach produkujących żywność, w tym produkty mleczne o tradycyjnym charakterze i stanowią podstawę dla higienicznej produkcji całej żywności, która jest wprowadzana na rynek.

Niemniej jednak produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, ze względu na swoją specyfikę, wytwarza się przy zachowaniu wyjątkowych, niezmiennych i kulturowo uwarunkowanych metod produkcji. Metody te gwarantują tradycyjność i unikalny charakter tych produktów, nie zawsze jednak odpowiadają wymaganiom określonym w prawie żywnościowym. Historia produkcji np. oscypka, redykołki i bryndzy podhalańskiej sięga XVI wieku i jest ściśle powiązana z tradycyjnym sposobem przetwarzania mleka uzyskiwanego od wypasanych zwierząt, a więc z góralską tradycją i regionem górskim. Każdego roku na wiosnę odbywa się redyk, czyli wypędzanie stad (kierdli) owiec na pastwiska górskie tj. hale na okres lata. Powrót owiec z wypasu odbywa się jesienią, zwykle pod koniec września. W tym czasie owcami na halach opiekują się juhasi (młodzi pasterze). Juhasi podlegają bacy

(starszemu pasterzowi owiec i zarządcy szałas pasterskiego, czyli bacówki), który zajmuje się wyrobem sera. Specyficzne i wyjątkowe umiejętności baców oraz ich doświadczenie i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza pozwalają im odpowiednio przeprowadzić cały proces produkcji.

Bacówka natomiast to zwykle drewniany budynek stawiany na halach pasterskich, w którym najważniejsze miejsce zajmuje watra, czyli ognisko, nad którym jest przymocowany drewniany drąg, zwany jadwigą, służący do zawieszania kotła przeznaczonego do warzenia sera. Codzienna praca w bacówce polega na wypasaniu owiec, ich udoju oraz wyrobie sera.

Mając na uwadze powyższe oraz fakt, że w niektórych przypadkach niemożliwe jest doprowadzenie do bacówki lub innego miejsca produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze położonego w górach bieżącej wody ani kanalizacji, proponowane w projekcie rozporządzenia rozwiązania pozwolą na kontynuowanie stosowania tradycyjnego sposobu przetwarzania mleka uzyskanego podczas wypasów owiec.

W odniesieniu do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze, w tym w odniesieniu do produktów mlecznych o takim charakterze, a także w odniesieniu do przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych, organy Unii Europejskiej pozostawiły Państwom Członkowskim możliwość przyjęcia krajowych środków dostosowujących m.in. wymagania zawarte w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) oraz w załączniku III do 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). Niemniej jednak zaznaczono, krajowe środki dostosowujące nie powinny zagrażać celom higieny żywności.

Korzystając z takiej możliwości w projektowanym rozporządzeniu określono wymagania weterynaryjne dla zakładów produkujących produkty mleczne o tradycyjnym charakterze:

- 1) takie jak redykołka, oscypek i bryndza podhalańska, oraz

2) zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych

- w ramach działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej.

Bryndza podhalańska została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 642/2007 z dnia 11 czerwca 2007 r. rejestrującego w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę „Bryndza Podhalańska” (ChNP) (Dz. Urz. UE L 150 z 12.06.2007, str. 4). Redykołka i oscypek również ubiegają się o rejestrację jako chronione nazwy pochodzenia. Wniosek o rejestrację nazwy oscypek został wysłany do Komisji Europejskiej 16 lutego 2005 r. Skrócona specyfikacja ww. wniosku o rejestrację została opublikowana w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej (Dz. Urz. UE C 180 z 02.08.2006, str. 94). Procedura rejestracji nie została jeszcze zakończona.

Wniosek o rejestrację nazwy redykołka jako chroniona nazwa pochodzenia został wysłany do Komisji Europejskiej na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 stycznia 2007 r. Procedura rejestracji nie została jeszcze zakończona.

Dla osiągnięcia celów projektowanego rozporządzenia za regiony o szczególnych ograniczeniach geograficznych, uważa się obszary o niekorzystnych warunkach gospodarowania typu górskiego oraz typu ze specyficznymi utrudnieniami wytyczone zgodnie z przepisami o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Zgodnie z projektowanym rozporządzeniem, w sytuacji gdy warunki panujące w zakładzie produkującym produkty mleczne o tradycyjnym charakterze zlokalizowanym w regionie o szczególnych ograniczeniach geograficznych nie pozwalają na zapewne spełnienia wymagań określonych w załączniku II w rozdziale I, pkt 3 i 4 do rozporządzenia nr 852/2004 dotyczących konieczności zapewnienia odpowiedniej ilości ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego oraz umywalek wyposażonych w bieżącą wodę, w zakładzie takim muszą być wprowadzone i stosowane udokumentowane procedury określające sposób postępowania w celu utrzymania właściwego stopnia higieny przez pracowników mających kontakt z produktami mlecznymi o tradycyjnym charakterze.

W projekcie nie zawarto szczegółowych uregulowań w tym zakresie, gdyż mogłoby to spowodować ograniczenie w możliwości wprowadzenia różnych rozwiązań zależnych od warunków panujących w zakładach. W każdym jednak przypadku, o zasadności zastosowania w konkretnym zakładzie i prawidłowości proponowanych przez podmioty rozwiązań będzie decydował powiatowy lekarz weterynarii.

Ponadto, w przypadku produkcji w zakładzie takich produktów jak oscypek, redykołka i bryndza podhalańska, ze względu na specyfikę metody produkcji lub wędzenia sera, które to czynności często odbywają się w baczni w jednym pomieszczeniu, zwykle z wykorzystaniem dymu pochodzącego z waty (ogniska) nie zawsze jest możliwe spełnienie wymagań określonych w załączniku II w rozdziale I pkt 2 lit a - c do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 dotyczących ogólnych wymagań dla pomieszczeń w odniesieniu do wyposażenia, wystroju, konstrukcji, rozmieszczenia i wielkości pomieszczeń żywnościowych.

W projektowanym rozporządzeniu proponuje się więc, aby w indywidualnych przypadkach w zakładach wprowadzono i stosowano udokumentowane procedury wykazujące, że cele określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 w zakresie higieny żywności zostały osiągnięte. W procedurach takich mogłyby się, np. znaleźć informacje dotyczące stosowanych badań organoleptycznych i mikrobiologicznych produktów gotowych.

Także i w tym przypadku, o zasadności zastosowania w konkretnym zakładzie i prawidłowości proponowanych przez podmioty rozwiązań będzie decydował powiatowy lekarz weterynarii.

Ponadto, ze względu na stosowany system wypasu owiec proponuje się aby w przypadku zakładów produkujących oscypek, redykołkę i bryndzę podhalańską liczbę drobnoustrojów w 30 °C na ml, o której mowa w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I części III rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające 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) w odniesieniu do surowego mleka owczego ustalano na podstawie wyniku badania pojedynczej próbki surowego mleka pobranej przed wyprowadzeniem owiec na wypas.

Dojenie owiec rozpoczyna się zwykle od momentu odsadzenia jagniąt.

Laktacja u owiec może się zaś utrzymywać do 6-8 miesięcy w zależności od żywienia i warunków środowiskowych. W tej sytuacji przed wyprowadzeniem owiec na wypas brak jest możliwości zagwarantowania wykonania w odpowiednim czasie i według odnośnych procedur analizy próbek mleka. Ponadto przy zachowaniu wymagań określonych w załączniku III sekcji IX rozdziale I części III rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w stosunku do surowego mleka owczego moment, w którym powiatowy lekarz weterynarii byłby zobowiązany do wydania decyzji w sprawie zawieszenia dostaw mleka surowego z gospodarstwa lub określenia wymagań dotyczących obróbki mleka i jego wykorzystania mógłby się zbiegać z zakończeniem wypasu owiec (redyku) i produkcji sera z mleka owczego.

Niemniej jednak, w przypadku, gdy po przeprowadzeniu badania pojedynczej próbki mleka surowego pobranej przed wyprowadzeniem owiec na wypas okaże się, że surowe mleko owcze nie spełnia ustalonych kryteriów, podmiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany poinformować o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii oraz poprawić jakość mikrobiologiczną mleka w przeciągu trzech miesięcy. Jeżeli taka poprawa nie nastąpi powiatowy lekarz weterynarii może wydać z urzędu decyzję zgodnie § 2 pkt 7 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 października 2006 r. w sprawie określenia spraw rozstrzyganych w drodze decyzji administracyjnych przez powiatowego lekarza weterynarii albo urzędowego lekarza weterynarii z upoważnienia powiatowego lekarza weterynarii (Dz.U. Nr 193, poz. 1425).

Niemniej jednak wytworzone produkty gotowe będą musiały być zgodne z kryteriami mikrobiologicznymi ustanowionymi dla środków spożywczych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L338 z 22.12.2005, str.1) co będzie stanowiło podstawę do zweryfikowania zasadności i właściwości stosowanych w zakładzie procedur.

Mając na względzie powyższe fakty rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 236, poz. 2368) powinno stracić moc prawną, gdyż określone w nim wymagania weterynaryjne zostały już uregulowane w rozporządzeniach „pakietu higienicznego”. Zmianie uległo także pojęcie sprzedaży bezpośredniej, które w chwili obecnej nie dotyczy działalności związanej z produkcją produktów mlecznych.

Ponadto w art. 5 pkt 5 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego zdefiniowane zostało pojęcie produktów pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze. Są to produkty rolne i środki spożywcze, o których mowa w przepisach krajowych lub w przepisach Unii Europejskiej dotyczących oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia lub gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, lub produkty rolne i środki spożywcze umieszczone na liście produktów tradycyjnych, prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych. Specyfikacje dla takich produktów zostały już ustalone w związku z czym utracić moc powinny również określone w obowiązującym rozporządzeniu wymagania weterynaryjne dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, w tym wymagania fizyczne i chemiczne dla tych produktów oraz dotyczące proporcji mleka używanego do produkcji.

Proponuje się również, żeby powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce położenia zakładu zezwalał, w drodze decyzji administracyjnej, na odstąpienie od spełniania wymagań, o których mowa w § 3 pkt 1 i § 4 projektu rozporządzenia oraz zatwierdzał procedury, o których mowa w § 3 pkt 1 i § 4 projektu.

Pozwoli to uniknąć sytuacji, w których z dostosowania będą korzystały wszystkie zakłady, również posiadające warunki techniczne umożliwiające spełnienie wymagań prawa żywnościowego.

Projektowane rozporządzenie stanowi uzupełnienie dla rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 146, poz. 1024).

Rozporządzenie wykonuje prawo Unii Europejskiej i w związku z tym jego projekt nie będzie podlegał procedurze notyfikacji określonej w rozporządzeniu 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).

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

Projekt rozporządzenia znajduje się w Programie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Podmioty, na które będzie oddziaływać projektowane rozporządzenie

Projektowane rozporządzenie jest adresowane do przedsiębiorców produkujących produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, również w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych, w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz do powiatowych lekarzy weterynarii.

2. Wpływ projektowanego rozporządzenia na sektor finansów publicznych

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

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia powinno mieć pozytywny wpływ na konkurencyjność wewnętrzną gospodarki. Ułatwienia we wprowadzaniu do obrotu produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze może wpływać na wzrost konkurencji na rynku spożywczym.

4. Wpływ projektowanego rozporządzenia na sytuację i rozwój regionalny

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia będzie miało pozytywny wpływ na rozwój regionalny Polski. Największe oddziaływanie powinno skupić się na obszarach, z których pochodzą produkty pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze. Ułatwienia we wprowadzaniu tych produktów do obrotu powinno pobudzić lokalne środowiska i społeczności do zakładania i rozwijania działalności gospodarczej. Procesom tym będzie towarzyszyć ochrona dziedzictwa kulinarnego i kulturowego Polski, promocja tradycji, a w konsekwencji rozwój agroturystyki i turystyki wiejskiej w tych regionach.

5. Wpływ projektowanego rozporządzenia na rynek pracy

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia powinno mieć pozytywny wpływ na rynek pracy. Obniżenie kosztów prowadzenia działalności i potencjalne zwiększenie sprzedaży wymienionych produktów może przyczynić się do wzrostu zatrudnienia przy produkcji, przetwarzaniu i dystrybucji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, w szczególności w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

6. Konsultacje społeczne

W zakresie konsultacji społecznych projekt rozporządzenia zostanie przesłany m. in. do Krajowej Rady Izb Rolniczych, Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Polskiej Konfederacji Pracodawców Prywatnych, Krajowej Rady NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”, Związku Zawodowego Rolnictwa „Samoobrona”, Krajowego Związku Rolników Kółek i Organizacji Rolniczych, Związku Zawodowego Pracowników Rolnictwa w RP i Polskiej Izby Biznesu Żywnościowego.

Opracowano w Departamencie
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii:

Akceptował:

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym: