

**ROZPORZĄDZENIE**  
**MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI** <sup>1)</sup>

z dnia..... 2009 r.

**w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych jakie powinny być spełnione  
przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach  
o małej zdolności produkcyjnej**

Na podstawie art. 11 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. <sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie określa niektóre wymagania weterynaryjne dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w zakładach rozbioru mięsa oraz zakładach produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne.

2. Wymagania weterynaryjne, o których mowa w ust. 1, dotyczą zakładów o małej zdolności produkcyjnej, w których tygodniowo produkuje się nie więcej niż:

- 1) pięć ton mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością - w zakładach rozbioru mięsa;
- 2) siedem i pół tony łącznie mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych - w zakładach produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne.

§ 2. Podmiot prowadzący zakład rozbioru mięsa, o którym mowa w § 1, zapewnia, że:

1) zakład spełnia wymogi 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), zwanym dalej „rozporządzeniem

(WE) nr 853/2004” w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 2 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 lit. b, albo

2) mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane w tym samym pomieszczeniu pod warunkiem, że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego i ich opakowań;

3) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 4 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 lit. d, albo

4) w zakładzie zapewnia się urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, możliwie najbliższej stanowisk pracy, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

5) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 5 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 lit. e, albo

6) w zakładzie zapewnia się system urządzeń do odkażania narzędzi zapewniający, że nie dojdzie do zanieczyszczenia mięsa oraz umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji;

7) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale V w ust. 2 lit. b albo w sekcji II w rozdziale V w ust. 1 lit. b, albo

8) w zakładzie zapewnia się utrzymanie temperatury mięsa:

a) ze zwierząt gospodarskich kopytnych nie wyższej niż:

- 3 °C - dla podrobów,

- 7 °C - dla pozostałego mięsa,

b) z drobiu i zajęczaków nie wyższej niż 4 °C

- poprzez stopniowe przenoszenie mięsa do pomieszczeń produkcyjnych i niezwłoczne jego schłodzenie do wymaganej temperatury, po zakończeniu czynności związanych z jego obróbką wykonywanych w tych pomieszczeniach.

§ 3. Podmiot prowadzący zakład produkujący mięso mielone lub surowe wyroby mięsne, o którym mowa w § 1, zapewnia, że:

1) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 2, albo

2) mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem, że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego i ich opakowań;

3) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 4, albo

4) w zakładzie zapewnia się urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, możliwie najbliższej stanowisk pracy, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

5) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 5, albo

6) w zakładzie zapewnia się system urządzeń do odkażania narzędzi zapewniający, że nie dojdzie do zanieczyszczenia mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych oraz umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji.

§ 4. Podmiot prowadzący zakład rozbioru mięsa, o którym mowa w § 1, który jest połączony z zakładem prowadzącym produkcję mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych, o którym mowa w § 1, oprócz wymagań określonych w § 2, zapewnia, że:

1) zakład rozbioru mięsa spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 3, albo

2) produkcja mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych odbywa się po zakończeniu rozbioru, po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym odbywał się rozbiór oraz, że przy produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale III.

§ 5. Produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w zakładach o małej zdolności produkcyjnej spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa

w § 2 pkt 2, 4, 6 i 8, § 3 pkt 2, 4 i 6 oraz § 4 pkt 2 mogą być wprowadzane na rynek wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 6. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane w zakładach o małej zdolności produkcyjnej, o których mowa w § 1, spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa w § 2 pkt 2, 4, 6 i 8, § 3 pkt 2, 4 i 6 oraz § 4 pkt 2 znakuje się okrągłym znakiem weterynaryjnym, zawierającym w:

- 1) górnej części – litery PL;
- 2) środka – weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) dolnej części – litery IW.

2. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, oprócz wymagań określonych w ust. 1, powinien spełniać wymagania określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku II w sekcji I w części B w ust. 5.

3. Do znakowania, o którym mowa w ust. 1, przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004, załącznik II, sekcja I, część A, ust. 1 i 2 oraz część C, ust. 9 -11, 13-14 stosuje się odpowiednio.

§ 7. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2010 roku.

**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 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).
- 2) Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z 2007 r. Nr 64, poz. 429 oraz z 2008 r. Nr 145, poz. 916 i Nr 214, poz. 1346.

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej stanowi wykonanie upoważnienia określonego w art. 11 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.).

Projektowane rozporządzenie określa niektóre wymagania weterynaryjne dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej, tj. w zakładach rozbioru mięsa (zwierząt gospodarskich kopytnych, drobiu lub zajęczaków) oraz w zakładach produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne.

Ogólne wymagania dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów zajmujących się produkcją żywności są określone 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, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319). Natomiast szczegółowe wymagania dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów rozbioru mięsa oraz zakładów produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne zostały określone 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. WE L 139 z 30.04.2004 r., str. 55; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).

Państwa członkowskie, zgodnie z art. 10 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, mają możliwość przyjęcia środków krajowych dostosowujących wymogi ustanowione w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów.

Celem projektowanego rozporządzenia jest określenie alternatywnych wymagań dotyczących konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów o małej zdolności produkcyjnej, dostosowujących je do wymogów strukturalnych określonych w przepisach rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Możliwość skorzystania z pewnych

alternatywnych rozwiązań powinna dotyczyć małych i średnich zakładów produkcyjnych, które prowadzą produkcję na małą skalę na lokalny rynek krajowy. W tego rodzaju zakładach, wskazanie alternatywnych wymagań do niektórych wymogów wspólnotowych dotyczących konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów, pod warunkiem zastosowania innych metod, sposobów lub urządzeń, zapewniających równoważny skutek, powinno przyczynić się do wyrównania ich konkurencyjności w stosunku do dużych zakładów. Zapewnienie konkurencyjności zakładów o małej zdolności produkcyjnej ma szczególnie istotne znaczenie, ponieważ rozkładają one koszty inwestycji na znacznie mniejsze ilości przetwarzanych i sprzedawanych produktów niż duże zakłady. Ponadto, możliwość zastosowania w tego rodzaju zakładach alternatywnych rozwiązań, wskazanych w projektowanym rozporządzeniu, w związku z mniejszymi nakładami finansowymi koniecznymi do ich realizacji, umożliwi zachowanie i utrzymanie miejsc pracy w dotychczas funkcjonujących przedsiębiorstwach. Przyczyni się również do stworzenia szansy wejścia na rynek nowym podmiotom, bez konieczności ponoszenia z ich strony znacznych inwestycji, które w rezultacie nie przyniosłyby wyraźnych korzyści dla zapewnienia higieny w zakładzie, a naraziłyby na przesadne i nieadekwatne do wielkości produkcji i sprzedaży inwestowanie, np. w wyposażenie zakładu.

Ponadto, określone w projektowanym rozporządzeniu alternatywne wymagania weterynaryjne mogą przyczynić się do umożliwienia dalszego funkcjonowania zakładów o małej zdolności produkcyjnej, które obecnie na podstawie art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. *ustanawiającego środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004* (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 83, z późn. zm.) korzystają z okresu przejściowego. Zakłady te do dnia 31 grudnia 2009 roku powinny w pełni dostosować się do wymagań przepisów wspólnotowych, w tym do przepisów załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

W projekcie rozporządzenia przyjęto, że z określonych w projekcie alternatywnych rozwiązań będą mogły korzystać zakłady rozbioru mięsa, w których produkuje się nie więcej niż pięć ton mięsa bez kości w tygodniu lub równoważną ilość mięsa z kością oraz zakłady produkcyjne, w których produkuje się łącznie nie

więcej niż siedem i pół tony w tygodniu mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych.

Ponadto, w projekcie rozporządzenia (§ 6) określono inny sposób znakowania mięsa pochodzącego z zakładów o małej zdolności produkcyjnej spełniających wymagania alternatywne do tych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Proponuje się, aby zakłady, korzystające ze wskazanych w projekcie rozporządzenia alternatywnych rozwiązań mogły wprowadzać wyprodukowane produkty oznakowane specjalnym znakiem weterynaryjnym, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (§ 5). W celu umożliwienia odróżnienia produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych w zakładach, które skorzystają z niektórych alternatywnych rozwiązań, od produktów wyprodukowanych w zakładach zatwierdzonych, w projekcie zaproponowano, aby ww. specjalny znak weterynaryjny miał kształt okrągły.

Zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (załącznik III, sekcja I, rozdział III, pkt 2 oraz sekcja II, rozdział III, pkt 1 lit. b, a także sekcja V, rozdział I, pkt 2), w zakładach rozbioru mięsa oraz zakładach produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne, wymagane jest oddzielne pomieszczenie, w odniesieniu do produktów gotowych, do składowania mięsa pakowanego i niepakowanego. W projekcie rozporządzenia (§ 2 pkt 1 i 2, § 3 pkt 1 i 2) zaproponowano, aby w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej były zapewnione oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, albo było zapewnione przynajmniej jedno pomieszczenie do przechowywania opakowanych i nieopakowanych produktów pochodzenia zwierzęcego, jednakże pod warunkiem, że są one przechowywane w innym czasie, albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów i ich opakowań. W związku z powyższym, pewne zakłady o małej zdolności produkcyjnej mogłyby posiadać zamiast trzech - dwa pomieszczenia do przechowywania produktów: jedno do przechowywania surowców, drugie do przechowywania produktów gotowych (produktów pakowanych i niepakowanych).

W projekcie rozporządzenia (§ 4) przyjęto, że podmiot prowadzący zakład zintegrowany zapewnia odpowiednio wyposażone pomieszczenia do celów produkcji mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w ust. 3, albo produkcja mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych będzie mogła odbywać się w pomieszczeniach

przeznaczonych do rozbioru, ale w odrębnym czasie od rozbioru, np. jednego dnia odbywa się rozbiór, a po jego zakończeniu lub następnego dnia – produkcja. Podmioty prowadzące zakłady o małej zdolności produkcyjnej będą mogły skorzystać z tego alternatywnego rozwiązania, jeżeli pomieszczenie produkcyjne po przeprowadzeniu rozbioru będzie odpowiednio oczyszczone i odkażone oraz jeśli zakład spełni wymogi dotyczące wyposażenia niezbędnego do prowadzenia produkcji mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale III.

Ponadto, w projekcie rozporządzenia ( § 2 pkt 8) zaproponowano alternatywny wymóg dla zakładów rozbioru o małej zdolności produkcyjnej dotyczący konieczności utrzymywania temperatury otoczenia nie wyższej niż 12°C w pomieszczeniach, w których odbywa się rozbiór mięsa, a także oddzielanie kości od tuszy, trybowanie, porcjowanie, krojenie, pakowanie w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale V w pkt 2 lit. b oraz w sekcji II w rozdziale V w pkt 1 lit. b. Zapewnienie spełnienia ww. wymogu utrzymywania temperatury w małych i średnich zakładach rozbioru mięsa może być problematyczne ze względu na koszty inwestycyjne oraz operacyjne związane z funkcjonowaniem urządzeń. W małych i średnich zakładach rozbioru mięsa możliwe i zasadne jest zastosowanie alternatywnych rozwiązań o równoważnym skutku. Odpowiednia temperatura mięsa podczas rozbioru i dalszej obróbki może być zapewniona poprzez stopniowe przenoszenie mięsa porcjami do pomieszczeń produkcyjnych i niezwłoczne jego schłodzenie do wymaganej temperatury, po wykonaniu wszystkich czynności, wykonywanych w tych pomieszczeniach.

Kolejne alternatywne wymagania zaproponowane w projekcie rozporządzenia dotyczą wyposażenia zakładów rozbioru mięsa i zakładów produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne w urządzenia do mycia rąk oraz urządzenia do odkażania narzędzi.

W § 2 pkt 3-4 oraz § 3 pkt 3-4 projektu zaproponowano, aby w pewnych zakładach o małej zdolności produkcyjnej były spełnione wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w pkt 4, sekcji II w rozdziale III w pkt 1 lit. d oraz w sekcji V w rozdziale I w pkt 4, dotyczące wyposażenia zakładów w urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób



uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń, albo była zapewniona odpowiednia liczba urządzeń do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, jeżeli do urządzeń tych dostarczona będzie bieżąca ciepła i zimna woda lub woda zmieszana do odpowiedniej temperatury i urządzenia te będą usytuowane możliwe blisko stanowisk pracy oraz będą wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki. W związku z tym, zakłady o małej zdolności produkcyjnej będą mogły skorzystać z alternatywnego rozwiązania w zakresie urządzeń do mycia rąk, które nie będą musiały być zaopatrzone w kraney uruchamiane bezdotykowo.

W projekcie rozporządzenia (§ 2 pkt 5-6, § 3 pkt 5-6 ) zaproponowano również, aby określone zakłady o małej zdolności produkcyjnej były wyposażone w urządzenia do odkażania narzędzi z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 (załącznik III, sekcja I, rozdział III, pkt 5, sekcja II, rozdział III, pkt 1 lit. e, sekcja V, rozdział I, pkt 5), albo, aby w takich zakładach zastosowano system do odkażania narzędzi gwarantujący, że nie dojdzie do zanieczyszczenia mięsa oraz umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji.

Alternatywny system nie został w projekcie rozporządzenia konkretnie zdefiniowany, ponieważ jego wprowadzenie może być osiągnięte z zastosowaniem różnych środków. Przykładowo, jedno urządzenie może być zainstalowane w pomieszczeniu przyległym do pomieszczenia, w którym odbywa się rozbiór, a narzędzia mogą być odkażane jeden raz dziennie, np. po zakończeniu cyklu produkcyjnego. Niemniej jednak, w tym przypadku zakład powinien dysponować dostateczną liczbą odkażonych narzędzi, tak aby była możliwość wymiany zanieczyszczonych na czyste w trakcie produkcji, w każdym przypadku, gdy okaże się to niezbędne.

Alternatywne wymagania weterynaryjne wskazane w projektowanym rozporządzeniu stanowią krajowe środki dostosowujące wymogi dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów, ustanowione w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, mające zastosowanie do określonych w projekcie zakładów o małej zdolności produkcyjnej. Wymagania te nie stanowią uszczerbku dla osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Proponuje się, aby projektowane rozporządzenie weszło w życie z dniem 1 stycznia 2010 r., ponieważ od tego dnia nie ma zastosowania okres przejściowy, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 2076/2005, umożliwiającym funkcjonowanie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zakładów o małej zdolności produkcyjnej.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia ze względu na przedmiot jego regulacji będzie podlegał obowiązkowi notyfikacji zgodnie z rozporządzeniem 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).

Projekt rozporządzenia **został zamieszczony** na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337).

Projekt rozporządzenia nie został ujęty w Programie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na okres lipiec – grudzień 2009 r.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje akt normatywny**

Podmioty zajmujące się rozbiorem mięsa oraz produkcją mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych w zakładach o małej zdolności produkcyjnej oraz organy Inspekcji Weterynaryjnej, w szczególności powiatowi lekarze weterynarii.

Obecnie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej funkcjonują 764 zakłady o małej zdolności produkcyjnej, prowadzące rozbiór mięsa, produkcję mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych. Rzeczywista liczba zakładów o małej zdolności produkcyjnej na które będzie oddziaływać projekt rozporządzenia nie jest jednak możliwa do wskazania, ponieważ ww. liczba zakładów dynamicznie zmienia się w związku z ich dostosowywaniem się do wymagań wspólnotowych i uzyskiwaniem przez nie zatwierdzenia, lub też w związku z ich przekwalifikowaniem się i prowadzeniem, np. działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, lub też zaprzestaniem prowadzenia działalności.

Ponadto projektowane rozporządzenie będzie oddziaływać na podmioty, które dopiero po wejściu w życie tego rozporządzenia zdecydują się na rozpoczęcie prowadzenia zakładu o małej zdolności produkcyjnej.

### **2. Wpływ projektowanego aktu normatywnego na sektor finansów publicznych w tym budżet państwa oraz budżety jednostek samorządu terytorialnego**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na dochody oraz wydatki budżetu państwa oraz budżetów jednostek samorządu terytorialnego.

### **3. Wpływ projektowanego aktu normatywnego na rynek pracy**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia będzie miało pozytywny wpływ na rynek pracy, poprzez stworzenie dogodnych warunków do funkcjonowania małych i średnich zakładów. Rozwiązania zaproponowane w projekcie mają na celu zapewnienie i utrzymanie miejsc pracy w zakładach o małej zdolności produkcyjnej.

#### **4. Wpływ projektowanego aktu normatywnego na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia wpłynie na wzrost konkurencyjności małych i średnich zakładów, w związku z obniżeniem kosztów produkcji w takich zakładach. Koszt ten będzie uzależniony od zakresu, w jakim przedsiębiorca skorzysta z alternatywnych rozwiązań wskazanych w projekcie rozporządzenia, od rodzaju zastosowanych środków w celu spełnienia wymagań, jak również od tego czy określone w projekcie rozwiązania będą stosowane w zakładach modernizowanych, czy nowo budowanych.

#### **5. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionalny**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia będzie miało korzystny wpływ na sytuację i rozwój regionalny, poprzez utrzymanie miejsc pracy w małych i średnich zakładach oraz stworzenie dogodnych warunków do powstawania nowych zakładów.

#### **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia był przedmiotem konsultacji z organizacjami społecznymi, związkami branżowymi, między innymi z: Krajową Radą Izb Rolniczych, Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych, Związkiem Zawodowym Rolników Rzeczypospolitej „SOLIDARNI”, Związkiem Zawodowym Rolników „Ojczyzna”, Federacją Branżowych Związków Producentów Rolnych, Federacją Związków Pracodawców - Dzierżawców i Właścicieli Rolnych, Krajowym Związkiem Rewizyjnym Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych, Krajową Radą Spółdzielczą, Ogólnopolskim Związkiem Zawodowym Lekarzy Weterynarii Inspekcji Weterynaryjnej, Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”, Polską Federacją Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego, Polskim Zrzeszeniem Producentów Bydła Mięsnego, Polskim Związkiem Owczarskim, Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Gęsi, Ogólnopolskim Związkiem Zrzeszeń Hodowców i Producentów Przepiórek, Zrzeszeniem Hodowców Nutrii, Krajowym Związkiem Hodowców Królików, Polskim Związkiem Hodowców Królików, Polskim Związkiem Branżowym Hodowców Jeleniowatych, Krajową Izbą Producentów Drobiu i Pasz, Krajową Radą Drobiarską, Polską Konfederacją Pracodawców Prywatnych Lewiatan, Związkiem Rzemiosła Polskiego, Polskim Związkiem Producentów, Eksporterów i

Importerów Mięsa, Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy, Polską Organizacją Handlu i Dystrybucji, Polskim Związkiem Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu, NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”, Związkiem Zawodowym Rolnictwa „Samoobrona”, Krajowym Związkiem Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, Związkiem Zawodowym Pracowników Rolnictwa w RP, Sekretariatem Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”, Polską Federacją Producentów Żywności, Radą Gospodarki Żywnościowej, Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego, Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Lekarzy Weterynarii Wolnej Praktyki „Medicus Veterinarius”.

Żadna z organizacji społecznych oraz żaden związek branżowy nie zgłosiły uwag do projektu rozporządzenia.

Opracowano w Departamencie  
Bezpieczeństwa i Weterynarii:

Akceptował:

Za zgodność pod względem  
prawnym i redakcyjnym: