

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 2015 r.

**zmieniające rozporządzenie 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 2014 r. poz. 1577 oraz z 2015 r. poz. 1893) zarządza się co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 135, poz. 910) w § 1 dodaje się pkt 4 i 5 w brzmieniu:

- „4) bundzu,
- 5) zentycy”.

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

**MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU
WSI**

Za zgodność pod względem
merytorycznym i redakcyjnym

RMordas

Z-ca DYREKTORA
Departamentu Prawa i Administracji

Adam Toborek

Dyrektor Departamentu
Prawa i Administracji

Grzegorz Wykowski

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie 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 2014 r. poz. 1577 oraz 2015 r. poz. 1893).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 135, poz. 910) określa odstępstwa od pewnych wymagań określonych 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, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) oraz 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) przy produkcji bryndzy podhalańskiej, redykołki i oscypka w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

Nowelizacja rozporządzenia jest podyktowana potrzebą rozszerzenia i uzupełnienia listy produktów mlecznych zawartej w tym rozporządzeniu o bundz i zentycę, tak aby w przypadku również tych produktów mogły mieć zastosowanie odstępstwa określone w zmienianym rozporządzeniu, jeżeli są one produkowane w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

Rozporządzenia nr 852/2004 i 853/2004 zawierają wspólne reguły 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.

Jednakże przepisy ww. rozporządzeń zgodnie z art. 13 ust. 3 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004 wprowadzają możliwość przyjęcia krajowych przepisów dostosowawczych w odniesieniu do produkcji żywności o tradycyjnym charakterze, np. w bacówkach. Zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 Państwa Członkowskie mogą, bez naruszania osiągnięcia celów tego rozporządzenia, przyjąć krajowe środki dostosowujące ogólne wymogi higieniczne ustanowione w załączniku II tego rozporządzenia. Takie krajowe środki mają na celu umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności lub wyjście naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych. Podobnie rozporządzenie nr 853/2004 daje możliwość w ww. przypadkach wprowadzenia odstępstw od szczegółowych wymagań higienicznych zawartych w załączniku III tego rozporządzenia.

Zentyca i bundz to produkty mleczne produkowane tradycyjnie na obszarach górskich. 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.

Zaproponowane rozwiązania pozwolą na dalsze stosowanie tradycyjnego sposobu przetwarzania w baczówkach mleka uzyskanego podczas wypasu zwierząt gospodarskich. Zostały one wpisane na prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Listę Produktów Tradycyjnych. Produkcja żentycy i bundzu jest ściśle związana z produkcją oscypka, bryndzy podhalańskiej i redykołki, w odniesieniu do których stosuje się już dostosowania wskazane w zmienianym rozporządzeniu.

Wyrób odbywa się w baczówce, tj. chacie skonstruowanej z drewna. Zazwyczaj baczówka składa się z dwóch pomieszczeń. W centralnym dużym pomieszczeniu odbywa się większość etapów produkcji. W rogu pomieszczenia, poniżej poziomu podłogi (od 40 do 100 cm), znajduje się ognisko, którego ogień jest ciągle podtrzymywany. Drewniane ściany znajdujące się obok ogniska zabezpieczone są warstwą gładzi i kamieni. Do ochrony przed ogniem wykorzystuje się również kamienne płyty lub blachę. Drugie, mniejsze pomieszczenie wykorzystywane jest jako magazyn, w którym układa się i przechowuje się produkty przeznaczone do sprzedaży. Czasami pomieszczenie służy też do suszenia serów wyciągniętych z solanki i przeznaczonych do wędzenia. Baczówka jest najczęściej wyposażona w jedne drzwi wejściowe i nie posiada okien. Dym powstały w trakcie spalania uchodzi i wydobywa się tylko przez szczeliny w dachu lub specjalnie wycięte otwory w szczytach, pod dachem baczówki. Główne pomieszczenie jest bardzo często mocno zadymione, co umożliwia wędzenie sera.

W związku z powyższym, przez dopisanie bundzu i żentycy do listy produktów mlecznych, proponuje się aby wszystkie odstępstwa od przepisów rozporządzeń nr 852/2004 i 853/2004 zawarte w zmienianym rozporządzeniu miały również zastosowanie do produkcji tych tradycyjnych produktów mlecznych. Przy przyjęciu takiego rozwiązania producenci bundzu i żentycy, którzy prowadzą produkcję w zakładach zlokalizowanych w regionach o specyficznych ograniczeniach geograficznych nie będą obowiązani:

- 1) do spełnienia wymagań ogólnych dotyczących pomieszczeń w odniesieniu do wyposażenia, wystroju, konstrukcji, rozmieszczenia i wielkości pomieszczeń zgodnie z którymi wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań oraz ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strąsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni – producenci będą mogli korzystać więc z tradycyjnych pomieszczeń i wyposażenia, pod warunkiem, że stosowane będą procedury gwarantujące, że wprowadzane na rynek produkty nie będą zawierały zanieczyszczeń,
- 2) do zapewnienia odpowiedniej liczby ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego, odpowiedniej liczby umywalk wyposażonych w bieżącą wodę oraz odpowiednich urządzeń kanalizacyjnych – pod warunkiem, że producenci wprowadzą w zakładzie i będą stosować udokumentowane procedury zapewniające bezpieczeństwo produktów zwierzęcego oraz realizację celów w zakresie higieny tych produktów określonych w tym rozporządzeniu.

Przyjęcie ww. rozwiązań umożliwi skorzystanie z dostosowania wymagań określonych w załączniku II w rozdziale I w ust. 2 lit. a-b i w rozdziale I w ust. 3, 4 i 8 rozporządzenia nr 852/2004 w tych zakładach, w których jest to bezwzględnie konieczne ze względu na tradycyjny proces produkcji oraz utrudnienia techniczne w doprowadzeniu do

miejsca produkcji bieżącej wody lub kanalizacji. Niemniej jednak korzystanie w ww. dostosowań w żadnym przypadku nie może naruszać bezpieczeństwa wytwarzanych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Należy podkreślić, że produkcja bundzu i żentycy jest ściśle powiązana z okresem laktacji u owiec i systemem wypasu owiec i krów, który odbywa się zwykle wysoko w górach. Laktacja u owiec trwa do 6-8 miesięcy w zależności od żywienia i warunków środowiskowych, a produkcja tych produktów trwa zwykle od maja do września. W tym okresie w sytuacji gdy owce lub krowy są wypasane na pastwiskach górskich, brak jest możliwości zagwarantowania wykonania według właściwych procedur analizy próbek mleka, zawartych w załączniku III rozporządzenia nr 853/2004. Problemy techniczne może sprawiać w szczególności konieczność dostarczania do odpowiedniego laboratorium dwa razy w miesiącu, z zachowaniem odpowiednich warunków transportu, próbek mleka surowego w celu wykonania badań. Biorąc pod uwagę powyższe, należy umożliwić ustalanie liczby drobnoustrojów, o której mowa w załączniku III rozporządzenia 853/2004, w mleku surowym pozyskiwanym do produkcji żentycy i bundzu, przez wyliczenie średniej geometrycznej z okresu 2 miesięcy przy pobraniu przynajmniej jednej próbki w miesiącu. W okresie, w którym odbywa się produkcja żentycy i bundzu zasadom ustalonym dla mleka owczego powinno podlegać również mleko krowie używane do produkcji tych tradycyjnych produktów mlecznych.

Jednocześnie, uwzględniając organizację wypasów zwierząt, których mleko jest wykorzystywane do produkcji żentycy i bundzu, gdzie zwierzęta wyprowadzane na wypas pochodzą zwykle z kilku gospodarstw, konieczne jest doprecyzowanie terminu, w którym będzie się odbywać pierwsza kontrola, mająca na celu sprawdzenie, czy reprezentatywna liczba losowo pobranych próbek surowego mleka z gospodarstwa produkującego mleko jest zgodna z wymaganiami określonymi w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w części III w ust. 4 rozporządzenia nr 853/2004 (pozostałości antybiotyków). Proponuje się by w przypadku produkcji żentycy i bundzu z mleka pozyskanego od zwierząt odpowiednia kontrola była przeprowadzona przed rozpoczęciem pozyskiwania mleka surowego do produkcji, czyli np. jeszcze na poziomie gospodarstwa, z którego pochodzą zwierzęta przeznaczone do wypasu.

Projekt rozporządzenia ze względu na przedmiot jego regulacji podlega 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, z późn. zm.).

Obowiązek notyfikacji projektu rozporządzenia Komisji Europejskiej i pozostałym państwom członkowskim wynika również z wymogu określonego w art. 13 ust. 5 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 10 ust. 5 rozporządzenia nr 853/2004.

Zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414, z późn. zm.) projekt rozporządzenia został umieszczony na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Rządowego Centrum Legislacji.

Projekt rozporządzenia został ujęty w wykazie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej

<p>Nazwa projektu Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze</p> <p>Ministerstwo wiodące i ministerstwa współpracujące Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi</p> <p>Osoba odpowiedzialna za projekt w randze Ministra, Sekretarza Stanu lub Podsekretarza Stanu Ewa Lech Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi</p> <p>Kontakt do opiekuna merytorycznego projektu Barbara Olszewska tel. 22 623 25 29, barbara.olszewska@minrol.gov.pl</p>	<p>Data sporządzenia 09.10.2015 r.</p> <p>Źródło: ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 oraz z 2015 r. poz. 1893)</p> <p>Nr w wykazie prac</p>
---	---

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Jaki problem jest rozwiązywany?

Rozporządzenie umożliwi stosowanie odstępstw od niektórych przepisów rozporządzeń 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) oraz 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) przy produkcji bundzu i żentycy w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych.

2. Rekomendowane rozwiązanie, w tym planowane narzędzia interwencji, i oczekiwany efekt

Zmiana rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze (Dz. U. Nr 135, poz. 910) polega na włączeniu bundzu i żentycy do listy produktów zawartej w tym rozporządzeniu, w związku z tym przy produkcji tych produktów w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych będą mogły być zastosowane takie same odstępstwa od wymagań rozporządzeń nr 852/2004 i 853/2004, jakie mogą być obecnie stosowane w przypadku produkcji bryndzy podhalańskiej, oscypka i redykołki na ww. obszarach.

3. Jak problem został rozwiązany w innych krajach, w szczególności krajach członkowskich OECD/UE?

Przepisy ww. rozporządzeń zgodnie z art. 13 ust. 3 rozporządzenia nr 852/2004 oraz art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004 wprowadzają możliwość przyjęcia krajowych przepisów dostosowawczych w odniesieniu do produkcji żywności o tradycyjnym charakterze np. w baczówkach. Zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 Państwa Członkowskie mogą, bez naruszania osiągnięcia celów tego rozporządzenia, przyjąć krajowe środki dostosowujące ogólne wymogi higieniczne ustanowione w załączniku II tego rozporządzenia. Takie krajowe środki mają na celu umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności lub wyjście naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych. Podobnie rozporządzenie nr 853/2004 daje możliwość wprowadzenia odstępstw od szczegółowych wymagań higienicznych zawartych w załączniku III tego rozporządzenia.

Inne państwa członkowskie UE, podobnie jak Polska określiły przepisy krajowe w tym zakresie. Takie przepisy wdrożyły, m. in. Portugalia, Niemcy i Grecja (źródło - system TRIS, strona internetowa Komisji Europejskiej: <http://ec.europa.eu/enterprise/tris>). Przeanalizowano w szczególności przepisy ww. państw UE, z uwagi na to, że przepisy te były notyfikowane na etapie projektów Komisji Europejskiej i państwom członkowskim UE oraz dostępne były teksty końcowe/przyjęte tych przepisów.

Portugalia - (nr notyfikacji 2012/0300/P) - akt prawny „Zarządzenie nr 2230/2013 Dyrekcji Generalnej Żywności i Weterynarii” Dziennik Republiki (seria 2) Nr 27, 7 lutego 2013 r.). Zarządzenie dotyczy możliwości stosowania odstępstw od niektórych przepisów rozporządzenia nr 852/2004 przy tradycyjnej produkcji pikantnego sera z regionu Beira Baixa oraz sera podpalanego, produkowanych na bazie surowego mleka owczego, koziego lub ich mieszanki. Okres dojrzewania serów wynosi od 120 do 150 dni. W przypadku sera podpalanego dawna metoda produkcji może obejmować wykorzystanie słomy żytniej w celu zapewnienia odpowiedniego poziomu wilgotności. Zarządzenie pozwala w produkcji ww. serów wykorzystanie drewnianych półek do ich dojrzewania i owijanie serów pasami materiału, pod warunkiem że są one

utrzymywane w higienicznym stanie niepowodującym zwiększenia zagrożenia mikrobiologicznego. W szczególności podczas procesu dojrzewania pikantnego sera z regionu Beira Baixa i sera podpalanego dozwolone jest wykorzystanie wiązek żytniej słomy do owijania serów, pod warunkiem zagwarantowania sprawdzonego procesu utrzymania higieny, mogącego wyeliminować zagrożenie mikrobiologiczne, a mianowicie wykorzystania roztworu chloru, a następnie suszenia w piecu w temperaturze 65°C przez 24 godziny, lub innej procedury, którą producent wykaże jako równie skuteczną.

Niemcy – (nr notyfikacji 2008/0456/D) – akt prawny „Rozporządzenie zmieniające środki wdrażające przepisy unijne dotyczące higieny żywności.” Bundesgesetzblatt Jahrgang 2010 Teil I Nr. 23, wydane w Bonn 20 maja 2010 r. Rozporządzenie wprowadza zmiany do „Rozporządzenia wykonującego przepisy legislacji unijnej w zakresie higieny żywności” (Bundesgesetzblatt Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39, wydane w Bonn 14 sierpnia 2007 r.). Rozporządzenie z roku 2007 wprowadzało możliwość odstępstw od niektórych przepisów rozporządzenia nr 852/2004 w przypadku produkcji mlecznych produktów tradycyjnych, np. możliwość produkcji w pomieszczeniach zbudowanych z cegły, porowatej skały lub innych materiałów naturalnych. Ponadto narzędzia używane przy produkcji mogą być wytworzone z miedzi, drewna lub innych materiałów z naturalnego włókna i innych materiałów pochodzenia roślinnego. Rozporządzenie zmieniające rozporządzenie z 2007 roku wprowadza dodatkowo możliwość odstępstw w przypadku prowadzenia produkcji serów twardych i półtwardych dojrzewających ponad 60 dni, podczas wypasu na halach górskich. Przy takiej produkcji możliwe są odstępstwa od wymagań rozporządzenia nr 852/2004 dotyczących odpowiedniej ilości umywalk zaopatrzonych w ciepłą i zimną wodę, splukiwanych wodą ubikacji, właściwej kanalizacji oraz dostępu do wody pitnej. Odstępstwa te mogą być stosowane, jeśli producent wprowadzi odpowiednie procedury zapewniające, że zachowany zostanie właściwy poziom higieny produkcji.

Grecja – (nr notyfikacji 2013/0672/GR) – akt prawny „Decyzja nr 3724/162303 Przepisy krajowe – odstępstwa – dostosowania w dziedzinie produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego w ramach wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 852/2004 i (WE) nr 853/2004” (Dziennik ustaw Republiki Greckiej, wydanie drugie, nr 3438 z dnia 22 grudnia 2014 r.).

Decyzja wprowadza m.in. odstępstwa od niektórych przepisów rozporządzeń nr 852/2004 i 853/2004 w przypadku prowadzenia produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego w małych zakładach, produkcji żywności tradycyjnej oraz prowadzenia produkcji w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych. W odniesieniu do produkcji produktów tradycyjnych oraz produkcji w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych decyzja wprowadza możliwość stosowania dostosowań takich jak: rozkład przestrzenny takich zakładów nie musi być zgodny z zasadami produkcji liniowej i nie muszą one mieć osobnego wejścia do przyjmowania surowców bezpośrednich i wyjścia dla produktów końcowych, bądź nie muszą mieć osobnego wejścia do przyjmowania surowców pośrednich, materiałów opakowaniowych a nawet dla pracowników; zakład może mieć tylko jedną umywalkę do mycia zarówno rąk jak i narzędzi; w przypadku braku miejsca narzędzia można czyścić, dezynfekować i przechowywać w strefie produkcji, pod warunkiem że czynności te odbywają się po zakończeniu produkcji, a proces ten opisany jest w systemie kontroli wewnętrznych; surowce i produkty przetworzone można przechowywać w tej samej komorze chłodniczej pod warunkiem podjęcia wszelkich niezbędnych działań, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia krzyżowego. Ponadto w odniesieniu do produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze produkcję można prowadzić w zakładach które są skonstruowane z materiałów naturalnych, porowatych, przy użyciu sprzętu skonstruowanego z drewna (np. beczki do dojrzewania serów) lub przeprowadzać pewne procesy (suszenie serów) na zewnątrz zakładów.

W przypadku prowadzenia produkcji w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych, za zgodą odpowiednich organów można kontrolować liczbę bakterii w mleku surowym, pobierając tylko jedną próbkę mleka miesięcznie, co stanowi odstępstwo od przepisów załącznika III rozporządzenia nr 853/2004, nakazujących pobieranie takich próbek przynajmniej dwa razy w miesiącu. Na takich obszarach można także odstąpić od obowiązku natychmiastowego schładzania mleka po udoju, jeśli ma one zostać poddane obróbce wkrótce po udoju lub zostanie przetworzone w ciągu czterech godzin od dostarczenia do zakładu przetwórczego.

4. Podmioty, na które oddziałuje projekt

Grupa	Wielkość	Źródło danych	Oddziaływanie
Producenci bundzu i żentycy prowadzący produkcję w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach			Możliwość rozszerzenia zakresu produkcji i oferty w zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych

pozostałe jednostki (oddzielnie)																				
Saldo ogółem																				
budżet państwa																				
JST																				
pozostałe jednostki (oddzielnie)																				

Źródła finansowania	Zadania dla Inspekcji Weterynaryjnej wynikające z projektowanych zmian będą finansowane w ramach środków zaplanowanych dla tej Inspekcji w ustawie budżetowej. Przewiduje się, że wejście w życie projektu rozporządzenia nie będzie mieć dodatkowego wpływu na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń	

7. Wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym funkcjonowanie przedsiębiorców oraz na rodzinę, obywateli i gospodarstwa domowe

		Skutki						
Czas w latach od wejścia w życie zmian		0	1	2	3	5	10	Łącznie (0-10)
W ujęciu pieniężnym (w mln zł, ceny stałe z r.)	duże przedsiębiorstwa							
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw							
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe							
	(dodaj/usuń)							
W ujęciu niepieniężnym	duże przedsiębiorstwa							
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw	Rozszerzenie listy produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, w stosunku do których można stosować dostosowania unijnych przepisów higienicznych o bundz i żentycę, powinno zwiększyć dochody producentów korzystających już obecnie z dostosowań przy produkcji oscypka, bryndzy podhalańskiej i redykołki, poprzez rozszerzenie oferty, którą można będzie przedstawić klientom. Nie jest spodziewany znaczący wzrost liczby zakładów produkujących produkty mleczne o tradycyjnym charakterze.						
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe							
Niemierzalne	(dodaj/usuń)							
	(dodaj/usuń)							

Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń	
--	--

8. Zmiana obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych) wynikających z projektu

x <input type="checkbox"/> nie dotyczy	
Wprowadzane są obciążenia poza bezwzględnie wymaganymi przez UE (szczegóły w odwróconej tabeli zgodności).	<input type="checkbox"/> tak <input type="checkbox"/> nie <input type="checkbox"/> nie dotyczy

<input type="checkbox"/> zmniejszenie liczby dokumentów <input type="checkbox"/> zmniejszenie liczby procedur <input type="checkbox"/> skrócenie czasu na załatwienie sprawy <input type="checkbox"/> inne:	<input type="checkbox"/> zwiększenie liczby dokumentów <input type="checkbox"/> zwiększenie liczby procedur <input type="checkbox"/> wydłużenie czasu na załatwienie sprawy <input type="checkbox"/> inne:
Wprowadzane obciążenia są przystosowane do ich elektroniczności.	<input type="checkbox"/> tak <input type="checkbox"/> nie <input type="checkbox"/> nie dotyczy
Komentarz:	
9. Wpływ na rynek pracy	
Projektowana regulacja nie będzie miała wpływu na rynek pracy.	
10. Wpływ na pozostałe obszary	
<input type="checkbox"/> środowisko naturalne <input type="checkbox"/> sytuacja i rozwój regionalny <input type="checkbox"/> inne: rolnictwo	<input type="checkbox"/> demografia <input type="checkbox"/> mienie państwowe
	<input type="checkbox"/> informatyzacja <input type="checkbox"/> zdrowie
Omówienie wpływu	
11. Planowane wykonanie przepisów aktu prawnego	
Planuje się, że rozporządzenie wejdzie w życie w pierwszej połowie 2016 r.	
12. W jaki sposób i kiedy nastąpi ewaluacja efektów projektu oraz jakie mierniki zostaną zastosowane?	
Z uwagi na zakres projektu – nie planuje się przeglądu kosztów i korzyści projektowanych oddziaływań.	
13. Załączniki (istotne dokumenty źródłowe, badania, analizy itp.)	
Nie dotyczy	