

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 21 lipca 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku²⁾

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) zarządza się, co następuje:

-
- ¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).
- ²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiającej warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062 z 15.03.1993, z późn. zm.).

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla umieszczanych na rynku, włącznie z próbkami handlowymi, następujących produktów pochodzenia zwierzęcego:

- 1) osłonek naturalnych;
- 2) kości i produktów z kości;
- 3) rogów i produktów z rogów, z wyłączeniem mączki rogowej;
- 4) kopyt i produktów z kopyt, z wyłączeniem mączki z kopyt;
- 5) przetworzonego białka zwierzęcego;
- 6) świeżej krwi i produktów krwiopochodnych zwierząt kopytnych i drobiu, z wyłączeniem surowicy koniowatych;
- 7) smalcu oraz innych topionych tłuszczów zwierzęcych;
- 8) mięsa króliczego i mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach;
- 9) produktów mięsnych pozyskanych z mięsa:
 - a) drobiowego,
 - b) zwierząt łownych,
 - c) zwierząt łownych utrzymywanych na fermach,
 - d) króliczego;
- 10) ślimaków;
- 11) żabich udek;
- 12) żelatyny spożywczej;
- 13) kolagenu spożywczego;
- 14) ekstraktów mięsnych, oczyszczonego tłuszczu zwierzęcego, skwarek, mączek mięsnych, mączek ze skórek, solonej lub suszonej krwi, solonej lub suszonej plazmy krwi, żołądków, pęcherzy, jelit oczyszczonych, solonych albo suszonych, albo poddanych obróbce cieplnej, o których mowa w przepisach odrębnych³⁾;
- 15) nowych produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych po raz pierwszy i po raz pierwszy umieszczonych na rynku.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) próbka handlowa — nieprzeznaczoną do sprzedaży próbkę reprezentatywną dla danego produktu

pochodzenia zwierzęcego produkowanego w zakładzie, w tym również dla produktu pochodzącego z partii wdrożeniowej produkowanej w tym zakładzie, i która, do celów następnej oceny i badania, jest zaopatrzona w dokumenty informujące o rodzaju produktu, jego składzie i gatunkach zwierząt, z których została pozyskana;

- 2) choroba zakaźna — jedną z chorób zakaźnych zwierząt podlegających obowiązkowi notyfikacji w Unii Europejskiej określonych w przepisach odrębnych⁴⁾;
- 3) przetworzone białko zwierzęce — skwarki, mączkę mięsną oraz mączkę ze skór wieprzowych, o których mowa w przepisach odrębnych³⁾;
- 4) ślimaki — naziemne brzuchonogi z gatunku *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i gatunki z rodziny *Achatinidae*;
- 5) żabie udka — tylną część tułowia żab z gatunków *Rana* spp. (rodzina *Ranidae*), oddzieloną poprzecznym cięciem za przednimi kończynami, wypatroszoną i pozbawioną skóry, w formie świeżej, mrożonej lub przetworzonej;
- 6) skóry — wszystkie zwierzęce tkanki skórne i podskórne;
- 7) kolagen — produkt na bazie białka, wyprodukowany ze skór i ścięgien zwierząt, z kości świń i drobiu oraz z ości ryb, w sposób określony w § 45;
- 8) kolagen spożywczy — kolagen przeznaczony do spożycia przez ludzi albo jako środek spożywczy albo jako składnik żywności albo użyty jako opakowanie środka spożywczego i przeznaczony do spożycia przez ludzi wraz z tym środkiem spożywczym;
- 9) żelatyna — naturalną, rozpuszczalną żelującą lub nieżelującą białkową, pozyskiwaną w drodze częściowej hydrolizy kolagenu wyprodukowanego z kości, ości, ze skór i ścięgien zwierząt;
- 10) garbowanie — wzmacnianie skór poprzez zastosowanie roślinnych środków garbujących, soli chromu, soli glinu i żelaza, aldehydów i chinonów lub innych syntetycznych środków utwardzających;
- 11) państwo lub region 3. kategorii — państwo lub region zaklasyfikowane zgodnie z przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi pasażowalnych encefalopatii bydła, jako stanowiące niskie ryzyko wystąpienia gąbczastej encefalopatii bydła;
- 12) państwo lub region 4. kategorii — państwo lub region zaklasyfikowane zgodnie z przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi pasażowalnych encefalopatii bydła, jako stanowiące wysokie ryzyko wystąpienia gąbczastej encefalopatii bydła.

³⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, które wdrażają postanowienia art. 2 lit. b dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977, z późn. zm.).

⁴⁾ Przepisy o powiadamianiu o chorobach zakaźnych zwierząt podlegających obowiązkowi notyfikacji w Unii Europejskiej, które wdrażają postanowienia dyrektywy 82/894/EWG z dnia 21 grudnia 1982 r. w sprawie zgłaszania chorób zwierząt we Wspólnocie (Dz. Urz. WE L 378 z 31.12.1982, z późn. zm.).

§ 3. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1 pkt 14, mogą być umieszczane na rynku, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych⁵⁾ i przepisach rozporządzenia.

2. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1 pkt 15, mogą być umieszczane na rynku, jeżeli zostaną wydane przepisy Unii Europejskiej w tym zakresie.

Rozdział 2

Wymagania weterynaryjne dla handlu produktami pochodzenia zwierzęcego

§ 4. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, mogą być przedmiotem handlu, jeżeli:

- 1) nie pochodzą z gospodarstwa, zakładu albo obszaru, o których mowa w § 5;
- 2) spełniają wymagania weterynaryjne określone dla danego produktu w § 11—48;
- 3) pochodzą z zakładów:
 - a) które spełniają wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego określone w rozporządzeniu,
 - b) w których jest prowadzona kontrola wewnętrzna, w tym:
 - został opracowany i wdrożony oraz jest realizowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP),
 - są pobierane próbki, których analizy są przeprowadzane w laboratoriach, o których mowa w art. 23 ust. 3 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 33, poz. 287 i Nr 91, poz. 877), jeżeli jest to konieczne,
 - dokumentację prowadzoną i przechowywaną w formie papierowej lub na elektronicznym nośniku, obejmującą informacje z przeprowadzonych kontroli oraz wyniki badań laboratoryjnych przedstawia się urzędowemu lekarzowi weterynarii; dokumentację przechowuje się przez 2 lata,
 - produkty są znakowane znakiem weterynaryjnym i etykietowane,
 - podmiot prowadzący zakład w przypadku uzyskania informacji o zagrożeniu dla zdrowia publicznego lub gdy wyniki badań laboratoryjnych wykażą takie zagrożenie, jest obowiązany poinformować o tym powiatowego lekarza weterynarii,

⁵⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, które wdrażają postanowienia dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977, z późn. zm.).

c) które zaopatrują produkty pochodzenia zwierzęcego w:

- handlowy dokument identyfikacyjny albo
- świadectwo zdrowia poświadczające, że spełniają one wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu, w przypadku gdy produkty te są transportowane przez terytorium państwa trzeciego,

d) które zostały zatwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii.

§ 5. 1. Niedopuszczalny jest handel produktami pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1 pkt 1—13, jeżeli pochodzą one z:

- 1) gospodarstwa znajdującego się na obszarze podlegającym ograniczeniom związanym ze zwalczaniem chorób zakaźnych zwierząt, na które są wrażliwe gatunki zwierząt, z których jest pozyskiwany produkt;
- 2) zakładu albo obszaru, z których przemieszczanie albo handel może stanowić zagrożenie dla zdrowia zwierząt.

2. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do produktów, które zostały poddane obróbce cieplnej zgodnie z przepisami Unii Europejskiej.

§ 6. 1. Do produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, stosuje się:

- 1) przepisy o kontroli weterynaryjnej w handlu w zakresie organizacji i prowadzenia kontroli;
- 2) wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych⁶⁾.

2. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, powinny pochodzić z zakładów spełniających wymagania określone w przepisach odrębnych.⁷⁾

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne dla przywozu z państw trzecich produktów pochodzenia zwierzęcego

§ 7. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, przywożone z państw trzecich powinny:

⁶⁾ Ustawa z dnia 10 grudnia 2003 r. o kontroli weterynaryjnej w handlu (Dz. U. z 2004 r. Nr 16, poz. 145) art. 19, który wdraża postanowienia art. 10 dyrektywy 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami, w perspektywie wprowadzenia rynku wewnętrznego (Dz. Urz. WE L 224 z 18.08.1990, z późn. zm.).

⁷⁾ Ustawa z dnia 10 grudnia 2003 r. o kontroli weterynaryjnej w handlu (Dz. U. z 2004 r. Nr 16, poz. 145) art. 20 i art. 21 ust. 1, 2, 4 i 5, które wdrażają postanowienia art. 12 dyrektywy 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami w perspektywie wprowadzenia rynku wewnętrznego (Dz. Urz. WE L 224, z 18.08.1990, z późn. zm.).

- 1) spełniać wymagania, o których mowa w § 3—6;
- 2) pochodzić z państw trzecich lub ich części, znajdujących się na listach ogłoszonych przez Komisję Europejską, z zastrzeżeniem § 11—48;
- 3) pochodzić z zakładów, znajdujących się na listach ogłoszonych przez Komisję Europejską, z zastrzeżeniem § 26—48;
- 4) być zaopatrzone, w przypadkach określonych w § 3 oraz § 11—48, w świadectwo zdrowia wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii lub inną właściwą władzę poświadczające, że produkt spełnia wymagania weterynaryjne.

2. Wzory świadectw dla produktów, o których mowa w ust. 1, są lub mogą zostać określone w przepisach Unii Europejskiej.⁸⁾

3. Do czasu ogłoszenia list, o których mowa w ust. 1 pkt 2 i 3, produkty określone w ust. 1:

- 1) podlegają weterynaryjnej kontroli granicznej;
- 2) są zaopatrzone w świadectwa zdrowia określone dla produktów przywożonych z państw trzecich zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami krajowymi.

§ 8. Do produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, przywożonych z państw trzecich stosuje się przepisy o weterynaryjnej kontroli granicznej, chyba że przepisy Unii Europejskiej⁹⁾ wyłączają stosowanie przepisów w zakresie kontroli bezpośredniej.

§ 9. 1. Próbkę handlową produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1 pkt 1—13, mogą być przywożone z państw trzecich, po uzyskaniu zgody Głównego Lekarza Weterynarii, w której powinny być określone wymagania weterynaryjne przy przewozie takich próbek.

2. Próbkę, o których mowa w ust. 1, podlegają weterynaryjnej kontroli granicznej.

3. Graniczny lekarz weterynarii informuje o przeprowadzeniu kontroli właściwą władzę państwa członkowskiego Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia próbki.

§ 10. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, wyprodukowane na terytorium jednego z państw członkowskich Unii Europejskiej i transportowane przez terytorium państwa trzeciego mogą być wprowadzone na terytorium innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej, jeżeli zostanie do nich dołączone świadectwo zdrowia.

⁸⁾ Przepisy wydane na podstawie art. 18 dyrektywy 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiającej warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062, z 15.03.1993, z późn. zm.).

2. Główny Lekarz Weterynarii w przypadku gdy Rzeczpospolita Polska jest państwem członkowskim Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia produktów, o których mowa w ust. 1, informuje o tym fakcie Komisję Europejską i państwa członkowskie Unii Europejskiej wchodzące w skład Stałego Komitetu Weterynaryjnego do Spraw Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

Rozdział 4

Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt

§ 11. Jelita, żołądki i pęcherze, zwane dalej „osłonkami naturalnymi”, mogą być przedmiotem handlu, jeżeli są zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny zawierający określenie zakładu pochodzenia, który jest:

- 1) zatwierdzony przez powiatowego lekarza weterynarii — w przypadku gdy osłonki naturalne są solone lub suszone w miejscu pozyskania i przeznaczone do dalszej obróbki;
- 2) zatwierdzony zgodnie z przepisami odrębnymi⁹⁾ — w przypadkach innych niż określone w pkt 1; takie osłonki naturalne są transportowane w sposób zapobiegający ich zanieczyszczeniu.

§ 12. 1. Osłonki naturalne przywożone z państw trzecich zaopatruje się w świadectwo zdrowia wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii państwa pochodzenia.

2. Świadectwo zdrowia, o którym mowa w ust. 1, powinno poświadczać, że:

- 1) osłonki naturalne:
 - a) pochodzą z zakładów zatwierdzonych przez urzędowego lekarza weterynarii,
 - b) zostały oczyszczone, szlamowane, a następnie solone albo wybielone chemicznie, albo suszone;
- 2) zostały podjęte środki zabezpieczające osłonki naturalne przed ponownym zanieczyszczeniem.

3. Wzór świadectwa zdrowia, o którym mowa w ust. 1, jest określony w przepisach Unii Europejskiej.¹⁰⁾

§ 13. 1. Kości, rogi i kopyta mogą być przedmiotem handlu, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne

⁹⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych, umieszczanego na rynku, które wdrażają postanowienia dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE L 121 z 29.07.1964, z późn. zm.).

¹⁰⁾ Decyzja 2003/779/WE z dnia 31 października 2003 r. określająca wymagania odnośnie zdrowia zwierząt oraz świadectwa weterynaryjne dla importu osłonek zwierzęcych z krajów trzecich (Dz. Urz. UE L 285 z 01.11.2003).

ne dla zdrowia zwierząt określone w przepisach odrębnych.¹¹⁾

2. Produkty z kości, z wyłączeniem mączki kostnej, produkty z rogów, z wyłączeniem mączki rogowej, oraz produkty z kopyt, z wyłączeniem mączki z kopyt, mogą być przedmiotem handlu, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt określone w przepisach odrębnych.¹²⁾

3. Produkty, o którym mowa w ust. 1 i 2, mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli spełniają wymagania określone w przepisach odrębnych.¹³⁾

§ 14. Przetworzone białko zwierzęce może być umieszczane na rynku, jeżeli spełnia wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu oraz w przepisach w sprawie ograniczeń związanych z gąbczastą encefalopatią bydła oraz żywieniem przeżuwaczy paszami zawierającymi białko przeżuwaczy.

§ 15. Przetworzone białko zwierzęce może być przedmiotem handlu, jeżeli jest zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny albo świadectwo zdrowia spełniające wymagania określone w przepisach odrębnych.⁵⁾

§ 16. 1. Przetworzone białko zwierzęce może być przywożone z państw trzecich, jeżeli:

- 1) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 4, wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii państwa pochodzenia, poświadczające, że:
 - a) przetworzone białko zwierzęce spełnia wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych¹²⁾,
 - b) po dokonaniu obróbki zostały podjęte środki zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem,
 - c) wyniki badań na obecność *Salmonelli sp.*, przeprowadzonych na próbkach pobranych przed opuszczeniem przez partię wysyłkową państwa pochodzenia, są ujemne;
- 2) po przeprowadzeniu kontroli świadectwa zdrowia, o którym mowa w pkt 1, urzędowy lekarz wetery-

narii pobierze w punkcie kontroli granicznej próbki produktów:

- a) z każdej partii wysyłkowej produktów nieopakowanych,
- b) wyrywkowo z partii wysyłkowych produktów pakowanych w zakładzie produkcyjnym.

2. Urzędowy lekarz weterynarii przy dopuszczeniu do handlu partii wysyłkowej zawierającej przetworzone białko zwierzęce sprawdza, także po powtórnym przetworzeniu takiej partii, jeżeli takie przetworzenie jest konieczne, czy wyniki badań próbek pobranych w sposób określony w ust. 1 pkt 1 lit. c są ujemne.

§ 17. Mączka mięsna oraz mączka kostna mogą być umieszczane na rynku, jeżeli:

- 1) spełniają wymagania określone w przepisach odrębnych¹⁴⁾;
- 2) produkty oraz dołączone do nich świadectwa zdrowia zostały poddane weterynaryjnej kontroli granicznej.

§ 18. 1. Jeżeli wyniki kolejnych 6 badań, o których mowa w § 16 ust. 1 pkt 2 lit. a, przeprowadzonych na partiach wysyłkowych pochodzących z tego samego państwa trzeciego są ujemne, badania następnych partii wysyłkowych pochodzących z tego państwa przeprowadza się wyrywkowo.

2. Jeżeli wyniki badania wyrywkowego, o którym mowa w ust. 1, są dodatnie, to:

- 1) w punkcie kontroli granicznej bada się każdą partię wysyłkową do czasu uzyskania kolejnych 6 wyników ujemnych;
- 2) o fakcie tym informuje się właściwy organ państwa pochodzenia.

3. Po uzyskaniu wyników, o których mowa w ust. 2 pkt 1, badanie następnych partii wysyłkowych przeprowadza się wyrywkowo; w przypadku ponownego uzyskania wyniku dodatniego przepis ust. 2 stosuje się odpowiednio.

§ 19. Zgodnie z przepisami odrębnymi¹⁵⁾ przefadunek partii wysyłkowej przywożonej z państwa trzeciego jest dopuszczalny:

- 1) wyłącznie w portach, które zostały zatwierdzone zgodnie z przepisami Unii Europejskiej;

¹¹⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych w handlu świeżym mięsem i produktami mięsnymi, które wdrażają postanowienia dyrektywy 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE L 302 z 31.12.1972, z późn. zm.).

¹²⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych w handlu świeżym mięsem i produktami mięsnymi, które wdrażają postanowienia dyrektywy 80/215/EWG z dnia 22 stycznia 1980 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 47 z 21.02.1980, z późn. zm.).

¹³⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy przywozie mięsa i produktów mięsnych, które wdrażają postanowienia dyrektywy 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przy przywozie z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 302, z 31.12.1972, z późn. zm.).

¹⁴⁾ Ustawa z dnia 10 grudnia 2003 r. o kontroli weterynaryjnej w handlu (Dz. U. z 2004 r. Nr 16, poz. 145) art. 27, który wdraża postanowienia art. 5 ust. 2 dyrektywy 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego (Dz. Urz. WE L 395 z 30.12.1989, z późn. zm.).

¹⁵⁾ Ustawa z dnia 10 grudnia 2003 r. o kontroli weterynaryjnej w handlu (Dz. U. z 2004 r. Nr 16, poz. 145) art. 23 ust. 3—5, który wdraża postanowienia art. 3 ust. 3 dyrektywy 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego (Dz. Urz. WE L 395 z 30.12.1989, z późn. zm.).

2) jeżeli zawarto dwustronną umowę między państwami członkowskimi Unii Europejskiej w sprawie odroczenia terminu przeprowadzenia kontroli partii wysyłkowej do czasu, gdy zostanie ona przywieziona do punktu kontroli granicznej państwa członkowskiego Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia.

§ 20. 1. W przypadku uzyskania dodatniego wyniku badań na obecność *Salmonelli* sp. przeprowadzonego na próbce pobranej z partii wysyłkowej pochodzącej z państwa trzeciego, partia wysyłkowa:

- 1) opuszcza terytorium Unii Europejskiej albo
- 2) opuszcza port lub magazyn, jeżeli jest przeznaczona do celów innych niż produkcja pasz zwierzęcych, albo
- 3) zostaje poddana przetworzeniu w zakładzie przetwórczym zatwierdzonym zgodnie z przepisami Unii Europejskiej¹⁶⁾ albo w innym zakładzie zatwierdzonym do przeprowadzania takiego przetwarzania i jeżeli po tym przetworzeniu wyniki badań na obecność *Salmonelli* sp., przeprowadzonych przez urzędowego lekarza weterynarii w sposób określony w przepisach Unii Europejskiej¹⁶⁾, są ujemne, partia wysyłkowa może opuścić zakład.

2. Urzędowy lekarz weterynarii wyraża zgodę na transport z portu lub magazynu partii wysyłkowej przeznaczonej do obróbki, o której mowa w ust. 1 pkt 3.

§ 21. Wyniki badań, o których mowa w § 16 ust. 1 pkt 2, § 18 i § 20 ust. 1 pkt 3, przechowuje się przez rok.

§ 22. 1. Świeża krew może być przedmiotem handlu, jeżeli spełnia wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt przy handlu świeżym mięsem określone w przepisach odrębnych.¹⁷⁾

¹⁶⁾ Rozporządzenie 1774/2002/WE z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 273 z 10.10.02, z późn. zm.).

¹⁷⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, które wdrażają postanowienia dyrektywy 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 187 z 07.07.1992, z późn. zm.), przepisy o wymaganiach weterynaryjnych dla świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z państw trzecich, które wdrażają postanowienia dyrektywy 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.), przepisy o wymaganiach weterynaryjnych w handlu świeżym mięsem i produktami mięsnymi, które wdrażają postanowienia dyrektywy 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE L 302 z 31.12.1972, z późn. zm.).

2. Produkty krwiopochodne mogą być przedmiotem handlu, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt określone w § 25.

3. Niedopuszczalny jest przywóz świeżej krwi zwierząt rzeźnych kopytnych, z wyłączeniem krwi zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, zgodnie z przepisami odrębnymi.¹³⁾

4. Świeża krew drobiu może być przywożona z państw trzecich, jeżeli spełnia wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt określone w przepisach odrębnych.¹⁸⁾

5. Świeża krew zwierząt łownych utrzymywanych na fermach może być przywożona z państw trzecich, jeżeli spełnia wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt określone w § 25.

6. Produkty krwiopochodne, w tym produkty krwiopochodne, o których mowa w przepisach odrębnych⁵⁾, mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne dla zdrowia zwierząt określone w § 26 i w przepisach odrębnych.¹³⁾

7. Przepisy § 14—21 stosuje się do produktów, o których mowa w ust. 6.

§ 23. Smalec i inne topione tłuszcze zwierzęce mogą być przywożone z państw trzecich znajdujących się na listach, o których mowa w przepisach Unii Europejskiej¹⁹⁾.

§ 24. 1. Partię wysyłkową smalcu i innych topionych tłuszczów zwierzęcych zaopatruje się w świadectwo zdrowia określone w § 7 ust. 1 pkt 4, jeżeli w państwie znajdującym się na liście, o której mowa w przepisach Unii Europejskiej¹⁹⁾, wystąpiło ognisko choroby zakaźnej w okresie 12 miesięcy poprzedzających wysyłkę tej partii.

2. Świadectwo zdrowia, o którym mowa w ust. 1, powinno poświadczać, że:

- 1) smalec i inne topione tłuszcze zwierzęce zostały poddane jednemu z procesów obróbki cieplnej w temperaturze wynoszącej co najmniej:
 - a) 70 °C — przez co najmniej 30 minut lub
 - b) 90 °C — przez co najmniej 15 minut, lub
 - c) 80 °C — w systemie ciągłego wytapiania tłuszczu;

¹⁸⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych dla świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z państw trzecich, które wdrażają postanowienia dyrektywy 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

¹⁹⁾ Decyzja 79/542/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz bydła, trzody chlewnej oraz świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 146 z 14.06.1979, z późn. zm.).

- 2) smalec i inne topione tłuszcze zostały zapakowane do nowych pojemników w warunkach zapobiegających ich zanieczyszczeniu — w przypadku pakowanego smalcu i innych topionych tłuszczów zwierzęcych;
- 3) rury, pompy, zbiorniki do transportu nieopakowanego smalcu i innych topionych tłuszczów zwierzęcych lub samochody cysterny używane do ich transportu z zakładu, w którym zostały wyprodukowane, do innego zakładu, bezpośrednio na statek albo do zbiorników nabrzeżnych zostały poddane kontroli przed użyciem i zostały w jej wyniku uznane za czyste — w przypadku nieopakowanego smalcu i innych topionych tłuszczów zwierzęcych.

§ 25. Mięso królicze i mięso zwierząt łownych utrzymywanych na fermach może być przywożone z państw trzecich, jeżeli:

- 1) państwa te znajdują się:
 - a) na liście państw, z których może być przywożone świeże mięso odpowiednich gatunków zwierząt zgodnie z przepisami odrębnymi¹³⁾ — w przypadku futerkowych zwierząt łownych utrzymywanych na fermach,
 - b) na liście państw, z których może być przywożone świeże mięso drobiowe zgodnie z przepisami odrębnymi¹⁸⁾ — w przypadku ptaków łownych utrzymywanych na fermach,
 - c) na liście państw, o której mowa w przepisach Unii Europejskiej²⁰⁾ — w przypadku mięsa króliczego;
- 2) spełnia wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych²¹⁾;
- 3) pochodzi z zakładów, które spełniają wymagania weterynaryjne, o których mowa w pkt 2, i znajdują się na liście zakładów, z których mięso królicze może być przywożone;
- 4) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej.²²⁾

²⁰⁾ Decyzja 94/278/WE z dnia 18 marca 1994 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz niektórych produktów objętych dyrektywą Rady 92/118/EWG (Dz. Urz. WE L 115 z 09.05.1996, z późn. zm.).

²¹⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, które wdrażają postanowienia rozdziału II i III dyrektywy 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 187 z 07.07.1992, z późn. zm.).

²²⁾ Decyzja 2000/585/WE z dnia 7 września 2000 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i warunki zdrowia publicznego oraz świadectwa weterynaryjne przy przywozie mięsa zwierząt łownych, mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka i mięsa króliczego z państw trzecich oraz uchylająca decyzje 97/217/WE, 97/218/WE, 97/219/WE i 97/220/WE (Dz. Urz. WE L 251 z 06.10.2000, z późn. zm.).

Rozdział 5

Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla zdrowia publicznego

§ 26. Produkty mięsne pozyskiwane z mięsa drobiowego, mięsa zwierząt łownych, mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach oraz mięsa króliczego mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli:

- 1) pochodzą:
 - a) z państwa trzeciego, o którym mowa w:
 - przepisach odrębnych²³⁾ — w przypadku mięsa drobiowego,
 - przepisach odrębnych²⁴⁾ — w przypadku mięsa zwierząt łownych,
 - § 25 pkt 1 lit. c — w przypadku mięsa króliczego i mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, albo
 - b) z państwa trzeciego, o którym mowa w przepisach Unii Europejskiej²⁵⁾, jeżeli zostały poddane obróbce cieplnej w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F_0 wynoszącym co najmniej 3,00, przy czym w przypadku produktów mięsnych pozyskanych z gatunków zwierząt innych niż dziki obróbkę tę można zastąpić obróbką cieplną, w której temperatura wewnętrzna mięsa wynosi co najmniej 70 °C;
- 2) świeże mięso, z którego produkty są pozyskiwane, spełnia wymagania weterynaryjne określone w:
 - a) przepisach odrębnych²⁶⁾ — w przypadku mięsa drobiowego,
 - b) przepisach odrębnych²⁴⁾ — w przypadku mięsa zwierząt łownych,

²³⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych dla świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z państw trzecich, które wdrażają postanowienia art. 9 dyrektywy 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

²⁴⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych, które wdrażają postanowienia art. 16 dyrektywy 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt łownych (Dz. Urz. WE L 268 z 14.09.1992, z późn. zm.).

²⁵⁾ Decyzja 79/542/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz bydła, trzody chlewnej oraz świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 146 z 14.06.1979, z późn. zm.) załącznik, część I.

²⁶⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa drobiowego, które wdrażają postanowienia art. 14 dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE L 055 z 08.03.1971, z późn. zm.).

- c) przepisach odrębnych²⁷⁾ — w przypadku mięsa króliczego,
 - d) przepisach odrębnych²⁸⁾ — w przypadku mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach;
- 3) pochodzą z zakładów, które:
- a) spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych⁵⁾,
 - b) zostały zatwierdzone zgodnie z przepisami Unii Europejskiej albo do czasu ich wydania
 - c) zostały zatwierdzone przez właściwą władzę państwa Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia, przy czym te produkty i dołączone do nich świadectwa zdrowia poddaje się weterynaryjnej kontroli granicznej;
- 4) są produkowane i kontrolowane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi określonymi w przepisach odrębnych⁵⁾;
- 5) partia wysyłkowa jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej²⁹⁾.

§ 27. Ślimaki pozbawione muszli, gotowane i przetworzone lub zakonserwowane mogą być przedmiotem handlu, jeżeli:

- 1) pochodzą z zakładów:
- a) które spełniają wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 4 pkt 3,
 - b) które zostały zatwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii zgodnie z przepisami odrębnymi³⁰⁾,
- c) które są kontrolowane przez powiatowego lekarza weterynarii zgodnie z przepisami odrębnymi³¹⁾,
 - d) w których są przeprowadzane kontrole wewnętrzne zgodnie z przepisami Unii Europejskiej³²⁾;
- 2) zostały pobrane próbki do kontroli organoleptycznej; w przypadku gdy kontrola wykaże, że produkty nie nadają się do spożycia przez ludzi, przetwarzają się je w sposób uniemożliwiający wykorzystanie ich jako produktu przeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 3) w przypadku mięsa ślimaków bez muszli:
- a) są przygotowywane w zakładach posiadających, w zależności od wielkości działalności, wydzielone pomieszczenia lub powierzchnie do:
 - przyjęcia i przechowywania żywych ślimaków,
 - mycia, blanszowania lub gotowania, pozbawiania muszli i usuwania nienadających się do spożycia przez ludzi części mięsa ślimaków,
 - przechowywania muszli i, jeżeli jest to konieczne, do ich czyszczenia i obróbki,
 - obróbki cieplnej mięsa ślimaków, jeżeli jest to konieczne,
 - pakowania mięsa ślimaków,
 - przechowywania produktów gotowych w chłodniach,
 - przechowywania materiałów opakowaniowych zbiorczych i jednostkowych,
 - b) przed gotowaniem ślimaki poddano kontroli w celu usunięcia martwych ślimaków, które uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi,
 - c) po pozbawieniu ślimaków ich muszli usunięto trzuskowatrobę, którą uznaje się za niezdatną do spożycia przez ludzi;
- 4) zakłady produkujące ślimaki konserwowane spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych³³⁾;

²⁷⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, które wdrażają postanowienia art. 3 dyrektywy 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dzicyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 187 z 07.07.1992, z późn. zm.).

²⁸⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, które wdrażają postanowienia art. 6 dyrektywy 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dzicyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 187 z 07.07.1992, z późn. zm.).

²⁹⁾ Decyzja 97/41/WE z dnia 18 grudnia 1996 r. ustanawiająca warunki zdrowotne i świadectwo zdrowia publicznego dla przywozu z państw trzecich produktów mięsnych otrzymywanych z mięsa drobiowego, mięsa dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka, mięsa zwierząt łownych i mięsa króliczego (Dz. Urz. WE L 017 z 21.01.1997, z późn. zm.).

³⁰⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia rozdziału III i IV dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

³¹⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia rozdziału V (I) (3) i (5) i (II), (3) i (4) dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

³²⁾ Decyzja 94/356/WE z dnia 20 maja 1994 r. ustanawiająca szczegółowe zasady stosowania dyrektywy 91/493/EWG dotyczące kontroli zdrowotnych przeprowadzanych we własnym zakresie w odniesieniu do produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 156 z 23.06.1994, z późn. zm.).

³³⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia rozdziału IV (IV) (4) załącznika do dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

5) w przypadku ślimaków gotowanych i przetworzonych:

- a) są przygotowywane w zakładach posiadających, w zależności od wielkości prowadzonej działalności, wydzielone pomieszczenia lub powierzchnie do:
 - przechowywania mięsa ślimaków bez muszli w chłodniach,
 - przechowywania czystych muszli,
 - przechowywania pokarmu,
 - przygotowywania farszu,
 - gotowania i chłodzenia,
 - napełniania muszli mięsem ślimaków i farszem oraz pakowania w kontrolowanej temperaturze,
 - zamrażania, jeżeli jest to konieczne,
 - przechowywania produktów gotowych w chłodniach,
 - b) spełniają one wymagania weterynaryjne określone w przepisach odrębnych³⁴⁾,
 - c) używane do faszzerowania muszli mięso ślimaków spełnia przed gotowaniem wymagania weterynaryjne określone dla mięsa ślimaków bez muszli;
- 6) ślimaki są pakowane, przechowywane i transportowane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi określonymi w przepisach odrębnych³⁵⁾;
- 7) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym umieszcza się owalny znak weterynaryjny zawierający:
- a) w górnej części — litery PL lub POLSKA,
 - b) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - c) w dolnej części — litery WE;
- 8) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym jest umieszczony znak, o którym mowa w przepisach odrębnych³⁶⁾ — w przypadku produktów wypro-

dukowanych poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 28. Produkty, o których mowa w § 27, mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli:

- 1) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym, przy użyciu niezmywalnego tuszu, jest umieszczona informacja zawierająca nazwę lub kod ISO państwa ich pochodzenia i weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 2) każda partia wysyłkowa jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 29. Żabie udka mogą być przedmiotem handlu, jeżeli:

- 1) żaby są poddawane ubojowi, wykrwawiane, poddawane obróbce i, jeżeli jest to konieczne, chłodzone, mrożone, przetwarzane, pakowane i przechowywane w zakładach, które spełniają wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 27 pkt 1;
- 2) żaby przed ubojem zostały poddane selekcji w celu usunięcia martwych żab, które uznaje się za niezdadne do spożycia przez ludzi;
- 3) ubój żab jest dokonywany w zakładzie zatwierdzonym przez powiatowego lekarza weterynarii, w którym znajdują się pomieszczenia do przechowywania i mycia żywych żab, oddzielone od pomieszczeń do ich uboju i wykrwawiania, spełniających wymagania weterynaryjne dla pomieszczeń przeznaczonych do przetwarzania wstępnego i przetwarzania produktów określone w przepisach odrębnych³⁷⁾;
- 4) zostały pobrane próbki do kontroli organoleptycznej; w przypadku gdy kontrola wykaże, że produkty nie nadają się do spożycia przez ludzi, przetwarzają się je w sposób uniemożliwiający wykorzystanie ich jako produktu przeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 5) niezwłocznie po pozyskaniu myje się je pod bieżącą wodą, przeznaczoną do spożycia przez ludzi, a następnie schładza do temperatury topniejącego lodu i zamraża w temperaturze wynoszącej co najmniej minus 18 °C albo przetwarza;
- 6) są przetwarzane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi określonymi w przepisach odrębnych³⁸⁾;

³⁴⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, które wdrażają postanowienia rozdziału IX załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977, z późn. zm.).

³⁵⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia rozdziału VI i VIII załącznika do dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

³⁶⁾ Dyrektywa 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062 z 15.03.1993, z późn. zm.) załącznik II, rozdział 3, część I, lit. B, ust. 8.

³⁷⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia rozdziału III ust. 1 pkt 2 załącznika do dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

³⁸⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia rozdziału IV załącznika do dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

- 7) są przechowywane, pakowane i transportowane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi określonymi w przepisach odrębnych³⁵⁾;
- 8) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym umieszcza się owalny znak weterynaryjny, zawierający:
 - a) w górnej części — litery PL lub POLSKA,
 - b) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - c) w dolnej części — litery WE;
- 9) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym jest umieszczony znak, o którym mowa w przepisach odrębnych³⁹⁾ — w przypadku produktów wyprodukowanych poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 30. Produkty, o których mowa w § 29, mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli:

- 1) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym, przy użyciu niezmywalnego tuszu, jest umieszczona informacja zawierająca nazwę lub kod ISO państwa ich pochodzenia i weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 2) każda partia wysyłkowa jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 31. Zakład produkujący żelatynę spożywczą powinien:

- 1) spełniać wymagania określone w przepisach odrębnych⁴⁰⁾;
- 2) być zarejestrowany i zatwierdzony przez powiatowego lekarza weterynarii;
- 3) być nadzorowany przez urzędowego lekarza weterynarii w zakresie przestrzegania wymagań weterynaryjnych określonych w przepisach odrębnych⁴¹⁾;

³⁹⁾ Dyrektywa 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062 z 15.03.1993, z późn. zm.) załącznik II, rozdział 3, część II, lit. B, ust. 8.

⁴⁰⁾ Przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, które wdrażają postanowienia rozdziału I, II, V, VI, VII, VIII, IX i X załącznika do dyrektywy 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 208 z 05.09.1995, z późn. zm.).

⁴¹⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, które wdrażają postanowienia rozdziału IV załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977, z późn. zm.).

- 4) realizować programy kontroli wewnętrznej zgodnie z przepisami odrębnymi⁴²⁾;
- 5) prowadzić rejestr przyjmowanych surowców i wysyłanych produktów, a także przechowywać przez 2 lata handlowe dokumenty identyfikacyjne lub świadectwa zdrowia dla surowców oraz kopie wystawianych handlowych dokumentów identyfikacyjnych lub kopie świadectw zdrowia dla produktów wysyłanych z zakładu;
- 6) realizować system identyfikacji umożliwiający ustalenie, z której partii surowca i w jakich warunkach oraz okresie został wyprodukowany produkt gotowy.

§ 32. 1. Żelatynę spożywczą produkuje się:

- 1) z kości;
- 2) ze skór:
 - a) przeżuwaczy zaliczanych do zwierząt rzeźnych,
 - b) świń,
 - c) drobiu,
 - d) zwierząt łownych;
- 3) ze ścięgien;
- 4) z ości i skór ryb.

2. Żelatyny spożywczej nie produkuje się:

- 1) z kości otrzymanych z przeżuwaczy urodzonych, hodowanych, chowanych i poddanych ubojowi w państwie lub regionie 4. kategorii;
- 2) ze skór garbowanych.

3. Surowce, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2 lit. a—c oraz pkt 3, powinny pochodzić od zwierząt, które w wyniku badania przedubojowego zostały dopuszczone do uboju i poddane ubojowi w rzeźni oraz których tusze, w wyniku badania poubojowego, zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

4. Surowiec, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. d, powinien pochodzić z tuszy, która została uznana za zdatną do spożycia przez ludzi, w wyniku badania przeprowadzonego zgodnie z przepisami odrębnymi.⁴³⁾

5. Surowce, o których mowa w ust. 1 pkt 1—3, powinny pochodzić z rzeźni, zakładów rozbioru mięsa, zakładów przetwórstwa, zakładów przetwórstwa mię-

⁴²⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, które wdrażają postanowienia art. 7 ust. 1 i 3 dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977, z późn. zm.).

⁴³⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych, które wdrażają postanowienia art. 3 dyrektywy 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt łownych (Dz. Urz. WE L 268 z 14.09.1992, z późn. zm.).

sa zwierząt łownych, zakładów odtłuszczających kości, punktów skupu, garbarni, sklepów lub pomieszczeń przylegających do punktów sprzedaży, w których mięso jest przygotowywane do sprzedaży bezpośredniej.

6. Surowiec, o którym mowa w ust. 1 pkt 4, powinien pochodzić z zakładów produkujących produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi, zatwierdzonych i zarejestrowanych zgodnie z przepisami odrębnymi.⁴⁴⁾

§ 33. 1. Punkty skupu i garbarnie zaopatrujące zakłady w surowce do produkcji żelatyny spożywczej powinny:

- 1) posiadać zgodę na prowadzenie tego typu działalności udzieloną przez powiatowego lekarza weterynarii;
- 2) być zarejestrowane przez powiatowego lekarza weterynarii;
- 3) posiadać pomieszczenia do składowania surowców z utwardzoną podłogą i gładkimi ścianami, łatwymi do mycia i odkażania, utrzymywanymi tak, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia lub skażenia surowców; pomieszczenia te wyposaża się w urządzenia chłodnicze, jeżeli jest to konieczne;
- 4) być poddawane kontroli weterynaryjnej, przeprowadzanej przez powiatowego lekarza weterynarii, obejmującej przestrzeganie wymagań weterynaryjnych i sprawdzenie handlowych dokumentów identyfikacyjnych i świadectw zdrowia.

2. Jeżeli w punktach skupu i garbarniach są przechowywane lub przetwarzane surowce nieprzeznaczone do produkcji żelatyny spożywczej, surowce te przechowuje się i przetwarza oddzielnie od surowców przeznaczonych do produkcji żelatyny spożywczej od czasu przyjęcia do tych punktów i garbarni do czasu ich wysyłki.

§ 34. Surowce przeznaczone do produkcji żelatyny spożywczej, przywożone z państw trzecich, powinny:

- 1) pochodzić z państw znajdujących się na liście, o której mowa w przepisach Unii Europejskiej⁴⁵⁾;

⁴⁴⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa, które wdrażają postanowienia dyrektywy 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991, z późn. zm.).

⁴⁵⁾ Decyzja 79/542/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz bydła, trzody chlewnej oraz świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 146 z 14.06.1979, z późn. zm.) lub decyzja 94/85/WE z dnia 16 lutego 1994 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz świeżego mięsa drobiowego (Dz. Urz. WE L 44 z 17.02.1994, z późn. zm.), lub decyzja 94/86/WE z dnia 16 lutego 1994 r. ustalająca tymczasowy wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz mięsa zwierząt łownych (Dz. Urz. WE L 44 z 17.02.1994, z późn. zm.), lub decyzja 97/296/WE z dnia 22 kwietnia 1997 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których dopuszcza się przywóz produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 122 z 14.05.1997, z późn. zm.).

- 2) być zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej.⁴⁶⁾

§ 35. 1. Surowce przeznaczone do produkcji żelatyny spożywczej:

- 1) transportuje się w przeznaczonych do tego środkach transportu w warunkach zapobiegających ich zanieczyszczeniu;
- 2) powinny być zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny, którego wzór jest określony w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części B;
- 3) przechowuje się w pomieszczeniach utrzymywanych tak, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia lub skażenia surowców.

2. Surowce, o których mowa w ust. 1, transportuje się po ich schłodzeniu lub zamrożeniu.

3. Przepisu ust. 2 nie stosuje się, jeżeli surowce te będą poddane przetworzeniu nie później niż przed upływem 24 godzin od ich wysyłki.

4. Odtłuszczone i suszone kości lub osseina, solone, suszone i wapnowane skóry oraz skóry poddane działaniu kwasów lub zasad transportuje się i przechowuje w temperaturze otoczenia.

§ 36. 1. Żelatynę spożywcą produkuje się z:

- 1) kości przeżuwaczy pochodzących ze zwierząt urodzonych, odchowanych i poddanych ubojowi w państwie lub regionie 3. kategorii, które:
 - a) dokładnie rozdrabnia się i odtłuszcza gorącą wodą,
 - b) zanurza się w rozpuszczonym kwasie solnym o minimalnym stężeniu 4 % i pH wynoszącym mniej niż 1,5 i przetrzymuje się w nim przez co najmniej 2 dni,
 - c) poddaje się procesowi alkalizacji w nasyconym roztworze wapnia o pH wynoszącym więcej niż 12,5 przez co najmniej 20 dni,
 - d) poddaje się sterylizacji w temperaturze wynoszącej od 138 do 140 °C przez 4 sekundy albo poddaje się równoważnemu procesowi, jeżeli zostanie on określony w przepisach Unii Europejskiej⁴⁷⁾;

⁴⁶⁾ Decyzja 2000/20/WE z dnia 10 grudnia 1999 r. ustanawiająca świadectwo zdrowia dla przywozu z państw trzecich żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz dla surowców na produkcję żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 006 z 11.01.2000).

⁴⁷⁾ Przepisy wydane na podstawie ust. 1 części IV, sekcji A, rozdziału 4 załącznika 2 do dyrektywy 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiającej warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062 z 15.03.1993, z późn. zm.).

2) surowców innych niż te, o których mowa w pkt 1, po poddaniu ich działaniu kwasu albo zasady, a następnie jednemu albo więcej ptukaniom przy odpowiednio dostosowanym pH.

2. Żelatynę spożywczą pozyskuje się przez jednokrotne albo wielokrotne ogrzewanie surowców podanych czynnościom, o których mowa w ust.1, a następnie oczyszcza się przez przefiltrowanie i sterylizację.

3. Po wykonaniu czynności, o których mowa w ust. 1 i 2, żelatynę suszy się i poddaje sproszkowaniu albo preparuje w formie laminatu.

4. Do produkcji żelatyny spożywczej jako konserwantów używa się dwutlenku siarki i nadtlenu wodoru.

5. Żelatyna nieprzeznaczona do spożycia przez ludzi może być produkowana i przechowywana w pomieszczeniach, w których produkuje się żelatynę spożywczą, wyłącznie przy zachowaniu wymagań przy produkcji żelatyny spożywczej.

§ 37. Każdą partię wyprodukowanej żelatyny spożywczej bada się w celu ustalenia, czy spełnia ona wymagania w zakresie dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych i wartości fizycznych oraz dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń mikrobiologicznych, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części A.

§ 38. 1. Pakowanie, przechowywanie i transportowanie żelatyny spożywczej odbywa się w warunkach zapobiegających jej zanieczyszczeniu.

2. W zakładzie produkującym żelatynę spożywczą wyodrębnia się:

- 1) pomieszczenie lub miejsce przeznaczone do jej pakowania;
- 2) pomieszczenie do przechowywania:
 - a) materiałów opakowaniowych,
 - b) produktu gotowego.

3. Na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym zawierającym żelatynę spożywczą umieszcza się:

- 1) owalny znak weterynaryjny zawierający:
 - a) w górnej części — litery PL lub POLSKA,
 - b) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - c) w dolnej części — litery WE;
- 2) napis: „żelatyna spożywczą”;
- 3) datę produkcji.

4. Na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym jest umieszczony znak, o którym mowa w przepisach odrębnych⁴⁸⁾ — w przypadku produktów wyprodukowanych poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 39. Żelatyna spożywcza może być przywożona z państw trzecich, jeżeli:

- 1) pochodzi z państwa, które znajduje się na liście określonej w przepisach Unii Europejskiej⁴⁹⁾;
- 2) pochodzi z zakładu spełniającego wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 31;
- 3) została wyprodukowana z surowca spełniającego wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 32—35;
- 4) została wyprodukowana zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi, o których mowa w § 36;
- 5) spełnia wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 37 i § 38 ust. 1 i 2;
- 6) opakowania jednostkowe i zbiorcze są opatrzone:
 - a) kodem ISO państwa pochodzenia,
 - b) weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym zakładu;
- 7) jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej.⁴⁶⁾

§ 40. Przepisów § 31—39 nie stosuje się do umieszczanej na rynku żelatyny przeznaczonej na potrzeby:

- 1) przemysłu farmaceutycznego i kosmetycznego;
- 2) techniczne i medyczne.

§ 41. Kolagen spożywczy powinien pochodzić z zakładów, które spełniają wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 31.

§ 42. 1. Kolagen spożywczy produkuje się ze:

- 1) skór przeżuwaczy zaliczanych do zwierząt rzeźnych;
- 2) skór, z kości i z jelit świń;
- 3) skór i z kości drobiu;

⁴⁸⁾ Dyrektywa 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062 z 15.03.1993, z późn. zm.) załącznik II, rozdział 4, sekcja A, część VI, ust. 2.

⁴⁹⁾ Decyzja 94/278/WE z dnia 18 marca 1994 r. ustalająca wykaz państw trzecich, z których państwa członkowskie dopuszczają przywóz niektórych produktów objętych dyrektywą Rady 92/118/EWG (Dz. Urz. WE L 120 z 11.05.1994, z późn. zm.) załącznik, część XIII.

- 4) ścięgien;
- 5) skór zwierząt łownych;
- 6) skór i z ości ryb.

2. Kolagenu spożywczego nie produkuje się ze skór garbowanych.

3. Surowce, o których mowa w ust. 1 pkt 1—4, powinny spełniać wymagania, o których mowa w § 32 ust. 3.

4. Surowce, o których mowa w ust. 1 pkt 5, powinny spełniać wymagania, o których mowa w § 32 ust. 4.

5. Surowce, o których mowa w ust. 1 pkt 1—5:

- 1) powinny spełniać wymagania, o których mowa w § 32 ust. 5;
- 2) nie powinny pochodzić z zakładów odtłuszczania kości przeżuwaczy.

6. Surowce, o których mowa w ust. 1 pkt 6, powinny spełniać wymagania, o których mowa w § 32 ust. 6.

§ 43. Przepisy § 33 do punktów skupu i garbarni zaopatrujących zakłady w surowce do produkcji kolagenu spożywczego stosuje się odpowiednio.

§ 44. 1. Przepisy § 35 do surowców przeznaczonych do produkcji kolagenu spożywczego stosuje się odpowiednio.

2. Surowce, o których mowa w ust. 1, zaopatruje się w handlowy dokument identyfikacyjny, którego wzór jest określony w załączniku nr 4 do rozporządzenia w części A.

§ 45. 1. Kolagen spożywczy jest wytwarzany w procesie, w którym surowiec podlega obróbce obejmującej:

- 1) mycie;
- 2) poddanie go działaniu kwasu albo zasady, a następnie jednemu albo więcej płukaniom przy odpowiednio dostosowanym pH;
- 3) filtrację i ekstruzję.

2. Kolagen spożywczy może być produkowany w innym niż określony w ust. 1 równoważnym procesie, jeżeli zostanie on określony w przepisach Unii Europejskiej.⁵⁰⁾

3. Po wykonaniu czynności, o których mowa w ust. 1, kolagen poddaje się suszeniu.

4. Kolagen nieprzeznaczony do spożycia przez ludzi produkuje się i przechowuje w zakładzie, w którym produkuje się kolagen spożywczy, wyłącznie przy zachowaniu wymagań przy produkcji kolagenu spożywczego.

§ 46. 1. Każdą partię wyprodukowanego kolagenu spożywczego bada się w celu ustalenia, czy spełnia ona wymagania, o których mowa w § 37.

2. Dopuszcza się niespełnianie przez kolagen przeznaczony do produkcji oston wymagań dotyczących wilgotności i zawartości popiołu.

§ 47. 1. Kolagen spożywczy pakuje się, przechowuje i transportuje przy zachowaniu wymagań, o których mowa w § 38 ust. 1 i 2.

2. Na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym umieszcza się:

- 1) owalny znak weterynaryjny zawierający informacje, o których mowa w § 38 ust. 3 pkt 1;
- 2) napis: „kolagen spożywczy”;
- 3) datę produkcji i numer partii.

3. Podczas transportu kolagen zaopatruje się w handlowy dokument identyfikacyjny określony w przepisach odrębnych⁵¹⁾, zawierający ponadto:

- 1) napis: „kolagen spożywczy”;
- 2) datę produkcji i numer partii.

§ 48. 1. Kolagen spożywczy może być przywożony z państw trzecich, jeżeli:

- 1) pochodzi z państw trzecich znajdujących się na liście, o której mowa w przepisach Unii Europejskiej⁴⁹⁾;
- 2) pochodzi z zakładów spełniających wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 41;
- 3) został wyprodukowany:
 - a) z surowca spełniającego wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 42—44,
 - b) zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi, o których mowa w § 45;

⁵⁰⁾ Przepisy wydane na podstawie ust. 1 części V, sekcji B, rozdziału 4 załącznika 2 do dyrektywy 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiającej warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz, w zakresie czynników chorobotwórczych, do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE L 062 z 15.03.1993, z późn. zm.).

⁵¹⁾ Przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczonych na rynku, które wdrażają postanowienia art. 3 (A) (9) (a) dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977, z późn. zm.).
Dane dotyczące ogłaszania aktów prawa Unii Europejskiej, zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu, dotyczą ogłoszenia tych aktów w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

- 4) spełnia wymagania, o których mowa w § 46 i § 47 ust. 1;
- 5) na opakowaniach jednostkowym i zbiorczym znajdują się informacje, o których mowa w § 39 pkt 6;
- 6) jest zaopatrzony w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 4 do rozporządzenia w części B.

2. Surowce do produkcji kolagenu, o których mowa w § 42 ust. 1, mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli:

- 1) pochodzą z państw trzecich znajdujących się na liście, o której mowa w przepisach Unii Europejskiej⁴⁵⁾;
- 2) każda partia wysyłkowa surowca jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 4 do rozporządzenia w części C.

3. Świadectwa zdrowia, o których mowa w ust. 1 pkt 6 i ust. 2 pkt 2, powinny być sporządzone:

- 1) na jednym arkuszu papieru;
- 2) co najmniej w jednym z języków urzędowych państwa członkowskiego Unii Europejskiej, przez które partia wysyłkowa jest po raz pierwszy wprowadzana na rynek Wspólnoty, oraz państwa członkowskiego Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia.

Rozdział 6

Przepis końcowy

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

„Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2004 r. (poz. 1822)

Załącznik nr 1

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA ŚLIMAKÓW POZBAWIONYCH MUSZLI, GOTOWANYCH, PRZETWORZONYCH LUB KONSERWOWANYCH POCHODZĄCYCH Z PAŃSTW TRZECICH*

Numer referencyjny:

Państwo wysyłające:

Właściwy organ:

I. Identyfikacja ślimaków

Opis produktu:

— gatunki (nazwy naukowe):

— stan¹⁾ i charakter obróbki:

Numer kodu (jeżeli ma zastosowanie):

Rodzaj opakowania:

Liczba opakowań:

Waga netto:

Temperatura w czasie przechowywania i transportu:

II. Pochodzenie ślimaków

Nazwa lub nazwy i weterynaryjny lub weterynaryjne numery zakładu zatwierdzonego przez właściwe organy do wywozu do Unii Europejskiej:

.....
.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów

Partia wysyłkowa ślimaków z:

.....
(miejsce wysyłki)do:
(państwo i miejsce przeznaczenia)następującym środkiem transportu²⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....
Nazwa odbiorcy i adres w miejscu przeznaczenia:

.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii niniejszym poświadczam, że:

1) ślimaki opisane powyżej:

- a) zostały poddane obróbce i w odpowiednich przypadkach pozbawiane muszli, gotowane, przetwarzane, konserwowane, zamrażane, pakowane i przechowywane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z wymaganiami określonymi w rozdziale 3 (I) załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG,
- b) stanowiły przedmiot programu kontroli własnej opracowanego i realizowanego przez podmiot odpowiedzialny za zakład zgodnie z przepisami dyrektywy 94/356/WE,
- c) zostały poddane kontroli weterynaryjnej zgodnie z rozdziałem V załącznika do dyrektywy 91/493/EWG;

2) znane mi są przepisy rozdziału 3 część I załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG, przepisy rozdziału III, IV, V, VI i VII dyrektywy 91/493/EWG, przepisy rozdziału IX załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG i przepisy decyzji 94/356/WE.

Sporządzono w
(data).....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii³⁾).....
(nazwisko drukowanymi literami)

* *Uwaga dla importera:* niniejsze świadectwo służy wyłącznie do celów weterynaryjnych i jest dołączane do partii wysyłkowej do czasu, gdy dotrze ona do punktu kontroli granicznej.

¹⁾ Chłodzone, zamrożone, bez muszli, gotowane, przetworzone, konserwowane.

²⁾ Numer rejestracyjny samochodów ciężarowych, numer wagonów kolejowych lub kontenerów, numer lotu lub nazwa statku.

³⁾ Kolor pieczęci i podpisu powinien być inny niż kolor, w jakim dokonuje się pozostałych wpisów w świadectwie.

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA ŻABICH UDEK SCHŁODZONYCH, MROŻONYCH LUB PRZETWORZONYCH
POCHODZĄCYCH Z PAŃSTW TRZECICH***

Nr referencyjny:

Państwo wysyłające:

Właściwy organ:

I. Identyfikacja żabich udek

Opis produktu:

— gatunki (nazwy naukowe):

— stan¹⁾ i charakter obróbki:

Numer kodu (jeżeli ma zastosowanie):

Rodzaj opakowania:

Liczba opakowań:

Waga netto:

Temperatura w czasie przechowywania i transportu:

II. Pochodzenie żabich udek

Nazwa lub nazwy i urzędowy lub urzędowe numery identyfikacyjne zakładu zatwierdzonego przez właściwe organy do wywozu do Unii Europejskiej:

.....

.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów

Żabie udka są wysyłane z:

(miejsce wysyłki)

do:

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu²⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....

Nazwa odbiorcy i adres w miejscu przeznaczenia:

.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii niniejszym poświadczam, że:

1) żabie udka opisane powyżej:

- a) pochodzą od żab, które zostały wykrwawione, przygotowane i, w miarę potrzeb, były chłodzone, mrożone, przetwarzane, pakowane i przechowywane w odpowiednich warunkach higienicznych, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozdziale 3 (II) załącznika do dyrektywy 92/118/EWG,

- b) stanowiły przedmiot programu kontroli własnej, opracowanego i wprowadzonego w życie przez podmiot odpowiadający za zakład zgodnie z przepisami dyrektywy 94/356/EWG,
- c) zostały poddane urzędowej kontroli sanitarnej zgodnie z przepisami rozdziału V załącznika do dyrektywy 91/493/EWG;
- 2) znane mi są przepisy rozdziału 3 części II załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG, przepisy rozdziału III, IV, V, VI i VII dyrektywy 91/493/EWG i przepisy decyzji 94/356/WE.

Sporządzono w
(data)



.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii³⁾)

.....
(nazwisko drukowanymi literami)

* *Uwaga dla importera:* niniejsze świadectwo służy wyłącznie do celów weterynaryjnych i jest dołączane do partii wysyłkowej do czasu, gdy dotrze ona do punktu kontroli granicznej.

¹⁾ Chłodzone, mrożone, przetworzone.

²⁾ Numer rejestracyjny samochodów ciężarowych, numer wagonów kolejowych lub kontenerów, numer lotu lub nazwa statku.

³⁾ Kolor pieczęci i podpisu powinien być inny niż kolor, w jakim dokonuje się pozostałych wpisów w świadectwie.

CZĘŚĆ A

DOPUSZCZALNE POZIOMY ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH ORAZ DOPUSZCZALNE POZIOMY POZOSTAŁOŚCI CHEMICZNYCH I WARTOŚCI FIZYCZNYCH DLA ŻELATYNY SPOŻYWCZEJ

DOPUSZCZALNE POZIOMY ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH

Parametry mikrobiologiczne	Ilość graniczna
Całkowita ilość bakterii tlenowcowych	10 ³ /g
Miano coli (Coliform) (30 °C)	0/g
Miano coli (Coliform) (44,5 °C)	0/10g
Beztlenowe bakterie redukujące siarczan na drugim stopniu utlenienia (bez produkcji gazu)	10/g
Clostridium perfringens	0/g
Staphylococcus aureus	0/g
Salmonella	0/25g

DOPUSZCZALNE POZIOMY POZOSTAŁOŚCI CHEMICZNYCH I WARTOŚCI FIZYCZNYCH

Pierwiastki	Ilość graniczna
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Wilgoć (105 °C)	15 %
Popiół (550 °C)	2 %
SO ₂ (Reith Williems)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

CZĘŚĆ B**WZÓR****HANDLOWY DOKUMENT IDENTYFIKACYJNY SUROWCA PRZEZNACZONEGO DO PRODUKCJI ŻELATYNY SPOŻYWCZEJ**

Numer handlowego dokumentu identyfikacyjnego:

I. Identyfikacja surowca

Rodzaj surowca:

Surowiec pochodzi z następujących gatunków zwierząt:

Waga netto:

Znak identyfikacyjny (paleta lub pojemnik):

II. Miejsce pochodzenia surowca¹⁾*Rzeźnia*

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład rozbioru mięsa

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład przetwórstwa mięsnego

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakłady przetwórstwa innych produktów pochodzenia zwierzęcego

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład produkujący produkty rybołówstwa

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Punkt skupu

Adres punktu:

Numer rejestracyjny:

Garbarnia

Adres zakładu:

Numer rejestracyjny:

Punkt sprzedaży detalicznej

Adres:

Pomieszczenia przyległe do punktów sprzedaży, w których odbywa się rozbiór i przechowywanie mięsa tylko do sprzedaży bezpośredniej

Adresy:

III. Przeznaczenie surowcaSurowiec zostanie wysłany do następującego zakładu (punktu skupu/garbarni/zakładu produkującego żelatynę)¹⁾:

Nazwa:

Adres:

IV. OświadczenieJa, niżej podpisany, oświadczam, że przeczytałem i zrozumiałem przepisy zawarte w części II i III sekcji A rozdziału 4 załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG, i że¹⁾:

1) powyżej opisane skóry z przeżuwaczy zaliczanych do zwierząt rzeźnych, kości i skóry świń, skóry drobiu i ścięgna pochodzą ze zwierząt, które w wyniku badania przedubojowego zostały dopuszczone do uboju i poddane ubojowi w rzeźni oraz których tusze, w wyniku badania poubojowego, zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi oraz/albo¹⁾

2) powyżej opisane skóry ze zwierząt łownych pochodzą z odstrzelonych zwierząt, których tusze zostały uznane za zdatne do spożycia w wyniku badania przeprowadzonego zgodnie z art. 3 dyrektywy 92/45/EWG, oraz/albo¹⁾

3) powyżej opisane skóry i ości ryb pochodzą z zakładów produkujących produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi lub zarejestrowanych zgodnie z postanowieniami dyrektywy 91/493/EWG.

Podpisano

w: dnia:

.....
(podpis właściciela zakładu lub jego pełnomocnika)

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

CZĘŚĆ A**WZÓR****HANDLOWY DOKUMENT IDENTYFIKACYJNY SUROWCA DO PRODUKCJI KOLAGENU SPOŻYWCZEGO**

Numer handlowego dokumentu identyfikacyjnego:

I. Identyfikacja surowca

Rodzaj surowca (np. skóra):

Surowiec pochodzi z następujących gatunków zwierząt (np. bydło):
.....

Waga netto (w kilogramach):

Znak identyfikacyjny (paleta lub kontener):

II. Miejsce pochodzenie surowca*Rzeźnia*

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład rozbioru mięsa

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład przetwórstwa mięsnego

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład przetwórstwa innych produktów pochodzenia zwierzęcego:

Adres zakładu:

Numer rejestracji:

Zakład przetwórstwa zwierząt łownych

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Zakład produkcji produktów rybnych

Adres zakładu:

Weterynaryjny numer identyfikacyjny:

Punkty skupu surowca

Adres zakładu:

Numer rejestracji:

Garbarnia

Adres zakładu:

Numer rejestracji:

Sklep detaliczny

Adres:

Pomieszczenie przyległe do punktu sprzedaży, w którym odbywa się rozbiór i przechowywanie mięsa tylko do sprzedaży bezpośredniej

Adres:

III. Przeznaczenie surowcaNazwa punktu skupu/garbarni/zakładu produkcji kolagenu spożywczego¹⁾, do którego wysyła się surowiec:

.....

.....

Adres:

IV. Oświadczenie

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że przeczytałem i zrozumiałem postanowienia części III i IV sekcji B rozdziału 4 załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG, i że:

1) wyżej opisane skóry przeżuwaczy zaliczanych do zwierząt rzeźnych, skóry, kości i jelita świń, skóry i kości drobiu, ścięgna pochodzą ze zwierząt, które w wyniku badania przedubojowego zostały dopuszczone do uboju i poddane ubojowi w rzeźni oraz których tusze, w wyniku badania poubojowego, zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi oraz/albo¹⁾

2) wyżej opisane skóry ze zwierząt dziko żyjących pochodzą od zwierząt odstrzelonych, których tusze zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi w wyniku badania ustalonego w art. 3 dyrektywy 92/45/EWG (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991), oraz/albo¹⁾

3) wyżej opisane skóra i ości ryb pochodzą z zakładów produkujących produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi lub zarejestrowanych zgodnie z postanowieniami dyrektywy 91/493/EWG (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991)¹⁾.

Sporządzono w dnia

(miejsce)

(data)

.....
(podpis właściciela zakładu lub jego przedstawiciela)²⁾.....
(nazwisko drukowanymi literami)

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Podpis powinien być w kolorze innym niż kolor druku.

CZĘŚĆ B*WZÓR***ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA KOLAGENU SPOŻYWCZEGO PRZYWOŻONEGO Z PAŃSTW TRZECICH***

Numer referencyjny:

Państwo przeznaczenia:

Państwo wysyłające:

Odpowiedzialne ministerstwo:

Właściwy organ:

I. Identyfikacja kolagenu

Rodzaj produktów:

Gatunek zwierząt i rodzaj używanych surowców:

.....

Data produkcji:

Rodzaj opakowania:

Liczba opakowań:

Gwarantowany okres przechowywania:

Waga netto (w kilogramach):

Adres lub adresy i numer lub numery rejestracji zatwierdzonego i zarejestrowanego zakładu:

.....

II. Przeznaczenie kolagenuKolagen będzie wysłany z:
(miejsce załadunku)do:
(państwo i miejsce przeznaczenia)następującym środkiem transportu¹⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

Nazwa i adres otrzymującego partię wysyłkową:

III. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii niniejszym poświadczam, że znane mi są przepisy sekcji B rozdziału 4 załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG oraz że wyżej opisany kolagen:

1) pochodzi z zakładów spełniających warunki ustalone w części II tej sekcji;

- 2) został wyprodukowany z surowców, które spełniają warunki zawarte w części III i IV tej sekcji;
- 3) został wyprodukowany zgodnie z warunkami zawartymi w części V tej sekcji oraz
- 4) spełnia warunki zawarte w części VI i VII⁽¹⁾ tej sekcji.

Sporządzono w , dnia

(miejsce)

(data)

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii²⁾)

.....
(nazwisko drukowanymi literami)

.....
(pieczęć urzędowego lekarza weterynarii²⁾)

* *Uwaga dla importera:* niniejsze świadectwo służy wyłącznie do celów weterynaryjnych i jest dołączane do partii wysyłkowej do czasu, gdy dotrze ona do punktu kontroli granicznej.

¹⁾ Numer rejestracyjny samochodów ciężarowych, numer wagonów kolejowych lub kontenerów, numer lotu lub nazwa statku. Informację aktualizuje się w przypadku wyładunku i przeładunku.

²⁾ Podpis i pieczęć powinny być w kolorze innym niż kolor druku.

CZĘŚĆ C

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA SUROWCA DO PRODUKCJI KOLAGENU SPOŻYWCZEGO
PRZYWOŻONEGO Z PAŃSTW TRZECICH***

Numer referencyjny:

Państwo przeznaczenia:

Państwo wysyłające:

Odpowiedzialne ministerstwo:

Właściwy organ:

I. Identyfikacja surowca

Gatunek zwierząt i rodzaj używanych surowców:

.....

Data produkcji:

Rodzaj opakowania:

Liczba opakowań:

Gwarantowany okres przechowywania:

Waga netto (w kilogramach):

II. Pochodzenie surowca

Adres lub adresy i numer lub numery rejestracji zatwierdzonego i zarejestrowanego zakładu produkcji:

.....

III. Przeznaczenie surowca

Surowiec będzie wystany z:

(miejsce załadunku)

do:

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu¹⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....

Nazwa i adres otrzymującego partię wysyłkową:

.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii poświadczam, że znane mi są przepisy sekcji B rozdziału 4 załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG oraz że wyżej opisany surowiec spełnia wymagania części III tej sekcji, a w szczególności że:

- 1) wyżej opisane skóry przeżuwaczy zaliczanych do zwierząt rzeźnych, skóry, kości i jelita świń, skóra i kości drobiu, ścięgna pochodzące od zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni oraz których tusze, w wyniku badania poubojowego, zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi oraz/albo²⁾
- 2) wyżej opisane skóry dzikich zwierząt pochodzą od odstrzelonych zwierząt, których tusze zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi po badaniach ustalonych w art. 3 dyrektywy 92/45/EWG, oraz/albo²⁾
- 3) wyżej opisane skóra i ości ryb pochodzą z zatwierdzonych zakładów produkujących produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi, posiadających zezwolenie na wywóz.

Sporządzono w dnia
(miejsce) (data)

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii³⁾)

.....
(nazwisko drukowanymi literami)

.....
(pieczęć urzędowego lekarza weterynarii³⁾)

* *Uwaga dla importera:* niniejsze świadectwo służy wyłącznie do celów weterynaryjnych i jest dołączane do partii wysyłkowej do czasu, gdy dotrze ona do punktu kontroli granicznej.

¹⁾ Nazwa i numer rejestracyjny samochodów ciężarowych, numer wagonów kolejowych lub kontenerów, numer lotu lub nazwa statku. Informację aktualizuje się w przypadku wyładunku i przeładunku.

²⁾ Niepotrzebne skreślić.

³⁾ Podpis i pieczęć powinny być w kolorze innym niż kolor druku.