

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

z dnia 6 kwietnia 2005 r.

**w sprawie produkcji oraz umieszczania na rynku niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 5a ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 oraz z 2005 r. Nr 10, poz. 68 i Nr 23, poz. 188) zarządza się, co następuje:

**§ 1. Rozporządzenie określa:**

- 1) wykaz chorób zakaźnych zwierząt, ze względu na które wprowadza się zakaz albo ograniczenie umieszczania na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) sposób produkcji i znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych na obszarach podlegających ograniczeniom ustanowionym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 3) wymagania, jakie powinno spełniać świadectwo zdrowia dla produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w pkt 2.

§ 2. 1. Dopuszcza się produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego na obszarach podlegających ograniczeniom ustanowionym na podstawie przepisów

o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, jeżeli produkty te:

- 1) przed poddaniem obróbce określonej w pkt 2 nie zostały pozyskane, przetworzone, transportowane lub składowane razem z produktami pozyskanymi od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, a warunki transportu zostały zatwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii;
- 2) zostały poddane obróbce w celu wyeliminowania czynnika chorobotwórczego, której rodzaje są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia;
- 3) zostały oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację.

2. Obróbkę produktów pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1 pkt 2, przeprowadza się w zakładzie zatwierdzonym przez powiatowego lekarza weterynarii na podstawie art. 10 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

§ 3. 1. Świeże mięso, o którym mowa w art. 4a ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego, znakuje się znakiem weterynaryjnym określonym w ust. 2, a następnie znak ten przestemplowuje się znakiem składającym się z 2 linii prostych przecinających się pod kątem prostym, z punktem skrzyżowania w środku pieczęci tak, aby informacja na nim umieszczona była czytelna.

2. Znak, o którym mowa w ust. 1, ma kształt owalny o średnicy 6,5 cm oraz wysokości 4,5 cm, zawierający:

- 1) w górnej części — litery PL,

<sup>1)</sup> 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).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy sanitarne regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 18 z 23.01.2003, str. 11). Dane dotyczące ogłoszenia powyższego aktu dotyczą jego ogłoszenia w polskim wydaniu specjalnym Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej.

2) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu,

3) w dolnej części — litery WE

— przy czym wysokość liter PL oraz WE wynosi co najmniej 0,8 cm, natomiast wysokość weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego zakładu wynosi co najmniej 1 cm.

§ 4. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2, zaopatruje się w świadectwo zdrowia wydane przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce wysyłki.

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

1) być oznaczone numerem seryjnym;

2) składać się z jednej kartki papieru lub, jeżeli jest to konieczne, z większej liczby kartek stanowiących integralną całość.

§ 5. 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 6 kwietnia 2005 r. (poz. 616)

**Załącznik nr 1**

**WYKAZ CHOROÓB ZAKAŻNYCH ZWIERZĄT, ZE WZGLĘDU NA KTÓRE WPROWADZA SIĘ ZAKAZ  
ALBO OGRANICZENIE UMIESZCZANIA NA RYNKU PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**

- |                                                                                                            |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) klasyczny pomór świń (Classical swine fever — CSF, Hog cholera);                                        | 8) choroba pęcherzykowa świń (Swine vesicular disease — SVD);                                           |
| 2) afrykański pomór świń (African swine fever — ASF);                                                      | 9) zakaźna martwica układu krwiotwórczego ryb łososiowatych (Infectious haematopoietic necrosis — IHN); |
| 3) pryszczycyca (Foot and mouth disease — FMD);                                                            | 10) zakaźna anemia łososi (Infectious salmon anaemia — ISA);                                            |
| 4) wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu (Highly pathogenic avian influenza — HPAI d. Fowl plague); | 11) wirusowa posocznica krwotoczna (Viral haemorrhagic septicaemia — VHS);                              |
| 5) rzekomy pomór drobiu (Newcastle disease — ND);                                                          | 12) bonamioza;                                                                                          |
| 6) księgosusz (Rinderpest);                                                                                | 13) marteilioza.                                                                                        |
| 7) pomór małych przeżuwaczy (Peste des petits ruminants — PPR);                                            |                                                                                                         |

RODZAJE OBRÓBK, KTÓREJ PODDAJE SIĘ PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO W CELU WYELIMINOWANIA  
CZYNNIKA CHOROBOTWÓRCZEGO

**CZĘŚĆ A**

**MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

Lp.	Rodzaj obróbki <sup>1)</sup>	Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt							
		pryszczycza	klasyczny pomór świń	choroba pęcherzykowa świń	afrykański pomór świń	księgosusz	rzekomy pomór drobiu	wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu	pomór małych przeżuwaczy
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji $F_0$ w wysokości co najmniej 3,00 <sup>2)</sup>	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 70 °C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa lub produktu mięsnego	+	+	+	0	+	+	+	+
3	Obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80 °C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa lub produktu mięsnego	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przeprowadzona w temperaturze co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny, przy czym w tym czasie przez 30 minut utrzymuje się temperaturę co najmniej 70 °C w najzimniejszym punkcie produktu	+	+	+	+	+	-	-	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	Fermentacja naturalna i dojrzewanie, nie krótsze niż 9 miesięcy – w przypadku mięsa bez kości, w wyniku których osiągnięto: wartość Aw nie wyższą niż 0,93 lub wartość pH nie wyższą niż 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
6	Fermentacja naturalna i dojrzewanie, o którym mowa w lp. 5 – w przypadku mięsa z kością <sup>1)</sup>	+	+	+	0	0	0	0	0
7	Obróbka przeprowadzona zgodnie z decyzją wydaną na podstawie art. 12 ust. 2 dyrektywy Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającej przepisy sanitarne regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi – w przypadku salami	+	+	+	0	+	0	0	0
8	Obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie przez co najmniej 190 dni dla szynki i 140 dni dla polędwicy	0	0	0	+	0	0	0	0
9	Obróbka cieplna zapewniająca utrzymanie temperatury co najmniej 65 °C w najmniejszym punkcie produktu przez czas niezbędny do uzyskania wartości pasteryzacji (pv) równej lub wyższej niż 40	+	0	0	0	0	0	0	+

## CZĘŚĆ B

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE (W TYM ŚMIETANA)  
PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Lp.	Rodzaj obróbki	Rodzaj choroby zakaźnej zwierząt							
		pryszczycza	klasyczny pomór świń	choroba pęcherzykowa świń	afrykański pomór świń	księgosusz	rzekomy pomór drobiu	wysoce zjadliwa grypa ptaków d. pomór drobiu	pomór matych przeżuwaczy
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Ultrawysoka temperatura (UHT = minimalna obróbka przeprowadzona w temperaturze 132 °C przez co najmniej sekundę)	+	0	0	0	0	0	0	0
2	Prosta wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o pH poniżej 7,0	+	0	0	0	0	0	0	0
3	Podwójna wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST) – w przypadku mleka o pH większym lub równym 7,0	+	0	0	0	0	0	0	0

**Objaśnienia:**

<sup>1)</sup> W czasie przeprowadzania obróbki podejmuje się środki niezbędne do uniknięcia skażenia krzyżowego.

<sup>2)</sup> Wskaźnik sterylizacji F<sub>0</sub> określa skuteczność niszczenia form vegetatywnych i zarodników bakterii; wartość F<sub>0</sub> w wysokości co najmniej 3,00 oznacza, że najmniejszy punkt produktu został ogrzany w stopniu pozwalającym na osiągnięcie takiej skuteczności, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121 °C (250 °F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzewania i natychmiastowego chłodzenia.

+ – skuteczność rozpoznana

0 – skuteczność nierozpoznana

-- brak skuteczności