



# DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 21 września 2016 r.

Poz. 1521

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

z dnia 21 września 2016 r.

### **w sprawie wymagań dotyczących produktów mięsnych oraz określenia sposobu postępowania z surowcami, które nie mogą być wykorzystane do produkcji produktów mięsnych**

Na podstawie art. 4 ustawy z dnia 5 września 2016 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1444) zarządza się, co następuje:

**§ 1.** Rozporządzenie określa rodzaj oraz szczegółowe wymagania dotyczące produktów mięsnych, do zamówień na dostawę których nie stosuje się ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164, z późn. zm.<sup>2)</sup>), jeżeli są spełnione warunki określone w art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 5 września 2016 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

**§ 2.** Określa się wymagania dla następujących produktów mięsnych:

- 1) sterylizowanych konserw typu pasztet, poddanych obróbce cieplnej, o której mowa w lp. 1 w części A załącznika nr 2 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom (Dz. U. z 2015 r. poz. 391);
- 2) sterylizowanych konserw wieprzowych mięsnych, innych niż konserwy typu pasztet, poddanych obróbce cieplnej, o której mowa w lp. 1 w części A załącznika nr 2 do rozporządzenia, o którym mowa w pkt 1.

**§ 3.** Do produkcji sterylizowanych konserw typu pasztet, o których mowa w § 2 pkt 1, stosuje się:

- 1) mięso wieprzowe odpowiadające definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.<sup>3)</sup>), w ilości nie mniejszej niż 30% masy wszystkich składników w chwili ich użycia;
- 2) inne składniki pochodzenia zwierzęcego pozyskane wyłącznie ze świń;
- 3) sól spożywczą w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5% masy wszystkich składników w chwili ich użycia;
- 4) dozwolone dodatki do żywności i aromaty;

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działami administracji rządowej – rolnictwo i rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 i 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

<sup>2)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2016 r. poz. 831, 996, 1020, 1250 i 1265.

<sup>3)</sup> Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.

- 5) przyprawy;
- 6) składniki pochodzenia roślinnego.

**§ 4. 1.** Do produkcji sterylizowanych konserw wieprzowych mięsnych, o których mowa w § 2 pkt 2, stosuje się:

- 1) mięso wieprzowe odpowiadające definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia, o którym mowa w § 3 pkt 1, w ilości nie mniejszej niż 65% masy wszystkich składników w chwili ich użycia;
- 2) inne składniki pochodzenia zwierzęcego, pozyskane wyłącznie ze świń, z wyłączeniem mięsa oddzielonego mechanicznie;
- 3) sól spożywczą w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5% masy wszystkich składników w chwili ich użycia;
- 4) dozwolone dodatki do żywności i aromaty;
- 5) przyprawy;
- 6) składniki pochodzenia roślinnego, z wyłączeniem skrobi.

2. W sterylizowanych konserwach wieprzowych mięsnych, o których mowa w § 2 pkt 2, galareta lub sok mięsny stanowią nie więcej niż 25% masy produktu gotowego do spożycia, z tym że w sterylizowanych konserwach wieprzowych mięsnych typu wieprzowina w sosie własnym galareta lub sok mięsny stanowią nie więcej niż 35% masy produktu gotowego do spożycia.

**§ 5.** Surowce, w tym elementy tuszy i narządów wewnętrznych świń, które nie mogą być wykorzystane do produkcji produktów mięsnych, o których mowa w § 2, przetwarzają się zgodnie z metodą określoną w lit. A w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz. Urz. UE L 54 z 26.02.2011, str. 1, z późn. zm.<sup>4)</sup>).

**§ 6.** Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

<sup>4)</sup> Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 198 z 30.07.2011, str. 3, Dz. Urz. UE L 314 z 14.11.2012, str. 5, Dz. Urz. UE L 326 z 24.11.2012, str. 3, Dz. Urz. UE L 98 z 06.04.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 164 z 18.06.2013, str. 11, Dz. Urz. UE L 201 z 26.07.2013, str. 31, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 80, Dz. Urz. UE L 138 z 13.05.2014, str. 52, Dz. Urz. UE L 165 z 04.06.2014, str. 33 oraz Dz. Urz. UE L 3 z 07.01.2015, str. 10.