

2368**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 12 października 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze

Na podstawie art. 6 ust. 3 pkt 2 lit. a 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. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla następujących produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze:

- 1) redykołki;
- 2) bryndzy;
- 3) oscypka;
- 4) buncu;
- 5) żentycy.

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. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) obiekt pasterski — obiekt, w którym odbywa się produkcja produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, znajdujący się bezpośrednio obok miejsca wypasu owiec lub krów i owiec;
- 2) pomieszczenie produkcyjne — pomieszczenie, w którym odbywa się produkcja produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, nieznajdujące się obok miejsca wypasu krów lub owiec.

§ 3. 1. Produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, o których mowa w § 1:

- 1) umieszczane na rynku powinny spełniać wymagania weterynaryjne określone w § 4 i w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych;
- 2) przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny spełniać wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu.

2. Obszar i zakres prowadzenia sprzedaży bezpośredniej produktów, o których mowa w ust. 1 pkt 2, są określone w przepisach o sprzedaży bezpośredniej.

§ 4. Produkty mleczne o tradycyjnym charakterze powinny:

- 1) być produkowane z mleka owczego lub owczo-krowiego w proporcjach, które są określone w załączniku do rozporządzenia;
- 2) mieć właściwości chemiczne i fizyczne, które są określone w załączniku do rozporządzenia.

§ 5. Dopuszcza się produkcję produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze w obiektach pasterskich lub pomieszczeniach produkcyjnych zapewniających zachowanie tradycyjnego charakteru tych produktów.

§ 6. Przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze stosuje się wymagania dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), o których mowa w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 7. Ściany, podłogi, sufity i drzwi w obiektach pasterskich i pomieszczeniach produkcyjnych:

- 1) powinny być wykonane z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, łatwych do mycia i odkażania;
- 2) mogą być wykonane z drewna, jeżeli będzie ono utrzymane w stanie technicznym i higienicznym niewpływającym negatywnie na jakość zdrowotną produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze.

§ 8. 1. Konstrukcja obiektów pasterskich i pomieszczeń produkcyjnych, ich wymiary oraz materiały użyte do ich budowy powinny zapewniać przestrzeganie zasad higieny przy produkcji.

2. Konstrukcja podłóg w obiektach pasterskich i pomieszczeniach produkcyjnych powinna umożliwiać odpływ wody.

3. Dopuszcza się przeprowadzanie wszystkich etapów produkcji w jednym obiekcie pasterskim lub pomieszczeniu produkcyjnym.

§ 9. Urządzenia i sprzęt używane do produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze powinny być:

- 1) utrzymywane w warunkach sanitarnych i technicznych zabezpieczających te produkty przed zanieczyszczeniem lub skażeniem;
- 2) używane zgodnie z przeznaczeniem;

3) wykonane z materiałów łatwych do mycia i odkażania.

§ 10. 1. Mycie i odkażanie urządzeń lub sprzętu używanych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze jest dokonywane w obiekcie pasterskim lub pomieszczeniu produkcyjnym po zakończeniu każdego cyklu produkcyjnego oraz po zakończeniu dnia pracy.

2. Odkażanie urządzeń i sprzętu używanych przy produkcji przeprowadza się w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi²⁾ podgrzanej do temperatury co najmniej 82 °C.

§ 11. 1. Niedopuszczalne jest wprowadzanie zwierząt do obiektów pasterskich i pomieszczeń produkcyjnych.

2. Obiekty pasterskie i pomieszczenia produkcyjne zabezpiecza się przed dostępem szkodników.

§ 12. Obiekty pasterskie i pomieszczenia produkcyjne powinny być wyposażone w:

- 1) oświetlenie naturalne lub sztuczne, niepowodujące zmiany kolorów oświetlanych obiektów;
- 2) wentylację naturalną lub mechaniczną uniemożliwiającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń i sprzętu używanego przy produkcji.

§ 13. Obiekty pasterskie, w których odbywa się produkcja, zaopatruje się w wodę spełniającą wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi²⁾, w ilości dostosowanej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

§ 14. 1. Pomieszczenia produkcyjne zaopatruje się w bieżącą wodę ciepłą i zimną spełniającą wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi²⁾, w ilości dostosowanej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

2. W bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczeń produkcyjnych powinna znajdować się toaleta zaopatrzona w wentylację naturalną lub mechaniczną.

§ 15. Osoby zajmujące się produkcją powinny:

- 1) używać odzieży roboczej czystej, w jasnym kolorze oraz obuwia roboczego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy;
- 2) zmieniać odzież roboczą codziennie oraz po każdym jej zabrudzeniu;

²⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 listopada 2002 r. w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 203, poz. 1718).

- 3) myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy;
- 4) mieć paznokcie krótko obcięte i niepomalowane;
- 5) nie nosić biżuterii i zegarków;
- 6) nie pluć, nie palić tytoniu, nie żuć tytoniu lub gumy;
- 7) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji;
- 8) posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia³⁾.

§ 16. 1. Mleko surowe przeznaczone do produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze powinno spełniać wymagania weterynaryjne określone dla mleka surowego⁴⁾.

2. Dopuszcza się niepoddawanie obróbce cieplnej mleka surowego, jeżeli jest ono przeznaczone do dalszego przetwarzania.

3. Produkty mleczne o tradycyjnym charakterze powinny spełniać wymagania mikrobiologiczne dla produktów mlecznych⁵⁾.

§ 17. 1. Surowce, półprodukty i produkty wykorzystywane do produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze oraz te produkty, które z uwagi na swoją jakość i skład wymagają przechowywania w szczególnych warunkach, przechowuje się w sposób zabezpieczający je przed skażeniem i uniemożliwiający namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie toksyn.

³⁾ Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz. U. Nr 126, poz. 1384, z 2003 r. Nr 45, poz. 391 i Nr 199, poz. 1938 oraz z 2004 r. Nr 96, poz. 959, Nr 173, poz. 1808 i Nr 210, poz. 2135).

⁴⁾ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych (Dz. U. Nr 188, poz. 1946).

⁵⁾ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych — załącznik do rozporządzenia, część III wymagania mikrobiologiczne dla produktów mlecznych, pkt 1 wymagania mikrobiologiczne w zakresie czynników chorobotwórczych.

2. Produkty mleczne o tradycyjnym charakterze oferowane do sprzedaży bezpośredniej powinny posiadać cechy organoleptyczne właściwe dla danego produktu.

§ 18. Niedopuszczalne jest przechowywanie surowców, półproduktów i produktów, o których mowa w § 17 ust. 1, w obiektach pasterskich i pomieszczeniach produkcyjnych bezpośrednio na podłodze.

§ 19. Opakowania stosowane przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze powinny spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością⁶⁾, w szczególności nie powinny powodować zmian organoleptycznych surowców, półproduktów i produktów wykorzystywanych do produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze oraz powinny chronić je przed zanieczyszczeniem lub skażeniem.

§ 20. 1. Substancje, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, produkty uboczne oraz produkty mleczne o tradycyjnym charakterze o niewłaściwej jakości przechowuje się w oddzielnych, zabezpieczonych oraz odpowiednio oznakowanych pojemnikach lub kontenerach.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze usuwa powstałe substancje i produkty, o których mowa w ust. 1, w sposób niezagrażający życiu i zdrowiu.

§ 21. Podmiot prowadzący produkcję produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze przeprowadza okresową kontrolę spełniania wymagań weterynaryjnych przy ich produkcji oraz kontrolę tych produktów.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

⁶⁾ Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 128, poz. 1408, z 2003 r. Nr 171, poz. 1662 oraz z 2004 r. Nr 173, poz. 1808).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 12 października 2004 r. (poz. 2368)

PROPORCJE MLEKA ORAZ WŁAŚCIWOŚCI CHEMICZNE I FIZYCZNE PRODUKTÓW MLECZNYCH O TRADYCYJNYM CHARAKTERZE

I. Redykołka owczo-krowia i owcza

1. Produkt wytwarzany z mleka owczego lub owczego i krowiego; zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % całkowitej ilości mleka użytego do jej produkcji.
2. Produkt w kształcie zwierząt, parzenic lub zminiaturyzowanego wrzeciona.
3. Skórka gładka, elastyczna, oczka drobne.
4. Smak i zapach: wędzenia, pikantny, lekko słony.
5. Miąższ elastyczny.
6. Barwa: lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza; dopuszcza się barwę zbliżoną do białej.

Inne wymagania dla redykołki

	Redykołka owczo-krowia	Redykołka owcza
Zawartość wody	42—46 %	40—45 %
Zawartość tłuszczu w suchej masie	40—50 %	50—60 %
Zawartość soli	4—6 %	4—6 %
Minimalny okres dojrzewania	3 doby	3 doby

II. Bryndza owczo-krowia i owcza

1. Produkt wytwarzany z mleka owczego lub owczego i krowiego; zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % całkowitej ilości mleka użytego do jej produkcji.
2. Powierzchnia: równa, lekko wypukła lub popękana.
3. Struktura: jednolita, pastowata; dopuszcza się strukturę lekko ziarnistą lub grudkowatą.
4. Smak i zapach: pikantny, słony; dopuszcza się smak lekko ostry lub lekko kwaśny.
5. Barwa: biała, biało-kremowa, z odcieniem seledynowym.

Inne wymagania dla bryndzy

	Bryndza owczo-krowia	Bryndza owcza
Zawartość wody	30—60 %	30—60 %
Zawartość tłuszczu w suchej masie	18—40 %	22—45 %
Zawartość soli	2—4 %	2—4 %

III. Oscypek owczo-krowi i owczy

1. Produkt wytwarzany z mleka owczego lub owczego i krowiego. Zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % całkowitej ilości mleka użytego do jego produkcji.
2. Produkt w kształcie osetki, wrzeciona, środkowa część walcowata o średnicy 6—10 cm, zdobiona wypukłymi i wklęsłymi wzorami.
3. Skórka gładka, elastyczna, oczka drobne.

4. Smak i zapach: wędzenia, pikantny, lekko słony.
5. Mięsz elastyczny.
6. Barwa lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza; dopuszcza się barwę zbliżoną do białej.

Inne wymagania dla oscypka

	Oscypek owczo-krowi	Oscypek owczy
Zawartość wody	42—46 %	40—50 %
Zawartość tłuszczu w suchej masie	40—50 %	50—60 %
Zawartość soli	4—6 %	4—6 %
Minimalny okres dojrzewania	1 tydzień	1 tydzień
Masa	0,5—1,0 kg	0,5—1,0 kg

IV. Bunc owczo-krowi i owczy

1. Produkt wytwarzany z mleka owczego lub owczego i krowiego. Zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % całkowitej ilości mleka użytego do jego produkcji.
2. Produkt w kształcie bochenka.
3. Skórka cienka, czysta z nalotem białej pleśni, elastyczna.
4. Smak i zapach: łagodny, lekko kwaśny, orzechowy; dopuszcza się smak kwaskowaty.
5. Struktura: oczka rzadkie.
6. Barwa biała lub biało-seledynowa.

Inne wymagania dla buncu

	Bunc owczo-krowi	Bunc owczy
Zawartość wody	50—60 %	40—45 %
Zawartość tłuszczu w suchej masie	40—50 %	50—60 %
Zawartość soli	4—6 %	4—6 %

V. Żentyca owczo-krowia i owcza

1. Produkt wytwarzany z mleka owczego lub owczego i krowiego. Zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % całkowitej ilości mleka użytego do jego produkcji.
2. Produkt w formie cieczy.
3. Barwa biała lub lekko kremowa.
4. Smak: słodki lub lekko kwaśny.

Inne wymagania dla żentycy

	Żentyca owczo-krowia	Żentyca owcza
Zawartość wody	60—70 %	60—70 %
Zawartość tłuszczu	2—3 %	3—4 %
Zawartość soli	do 0,5 %	do 0,5 %