

Bruksela, 13 lutego 2026 r.
(OR. en)

6330/26
ADD 1

DELECT 30
AGRILEG 31
VETER 20

PISMO PRZEWODNIE

Od: Sekretarz generalna Komisji Europejskiej (podpisała dyrektor Martine DEPREZ)

Data otrzymania: 12 lutego 2026 r.

Do: Thérèse BLANCHET, sekretarz generalna Rady Unii Europejskiej

Nr dok. Kom.: C(2026) 766 annex

Dotyczy: ZAŁĄCZNIK
do
ROZPORZĄDZENIA DELEGOWANEGO KOMISJI (UE) .../...
w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia delegowanego (UE) 2020/687 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument C(2026) 766 annex.

Zał.: C(2026) 766 annex



Bruksela, dnia 12.2.2026 r.
C(2026) 766 final

ANNEX

ZAŁĄCZNIK

do

ROZPORZĄDZENIA DELEGOWANEGO KOMISJI (UE) .../...

**w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia delegowanego (UE) 2020/687
uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w
odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom
umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania**

ZAŁĄCZNIK

W załącznikach I, II, IV–XII oraz XV wprowadza się następujące zmiany:

- 1) załącznik I otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK I

BADANIA KLINICZNE, PROCEDURY DOBORU PRÓBY I POBIERANIA PRÓBEK, METODY DIAGNOZOWANIA CHOROÓB KATEGORII A I TRANSPORT PRÓBEK

(o których mowa w art. 3)

A. Procedury doboru próby

A.1 DOBÓR PRÓBY ZWIERZĄT NA POTRZEBY BADAŃ KLINICZNYCH

1. W miarę możliwości badania kliniczne muszą obejmować:
 - a) zwierzęta wykazujące objawy kliniczne chorób kategorii A;
 - b) zwierzęta, które mogły ostatnio paść z powodu podejrzewanej lub potwierdzonej choroby kategorii A;
 - c) zwierzęta powiązane epidemiologicznie z podejrzanym lub potwierdzonym przypadkiem zachorowania na chorobę kategorii A;
 - d) zwierzęta, które uzyskały dodatnie lub niejednoznaczne wyniki we wcześniejszych badaniach laboratoryjnych.
2. Zwierzęta, które mają zostać poddane badaniu, należy wybrać losowo i w liczbie wystarczająco dużej, aby umożliwić wykrycie choroby kategorii A, jeżeli występuje, w przypadku gdy brak jest oczywistych objawów choroby lub zmian anatomopatologicznych stwierdzonych w badaniu poubojowym, wskazujących na występowanie chorób kategorii A.
3. Zwierzęta, które mają zostać poddane badaniu, oraz metodę doboru próby należy wybrać zgodnie z instrukcjami właściwego organu, odpowiednimi dowodami naukowymi dotyczącymi danej choroby kategorii A oraz właściwym planem gotowości, o którym mowa w art. 43 rozporządzenia (UE) 2016/429. Zwierzęta, które mają zostać poddane badaniu, oraz metoda doboru próby muszą uwzględniać profil choroby oraz:
 - a) cel doboru próby;
 - b) gatunki umieszczone w wykazie utrzymywane w zakładzie;
 - c) liczbę zwierząt należących do gatunków umieszczonych w wykazie utrzymywanych w zakładzie;
 - d) kategorię zwierząt utrzymywanych;
 - e) dostępną dokumentację dotyczącą produkcji, zdrowia i identyfikowalności zwierząt utrzymywanych istotną z punktu widzenia badania;
 - f) rodzaj zakładu oraz praktyki hodowlane;

- g) poziom ryzyka narażenia z uwzględnieniem:
 - (i) prawdopodobieństwa narażenia na czynnik chorobotwórczy lub wektor choroby kategorii A;
 - (ii) braku uodpornienia zwierząt z powodu szczepienia lub odporności matczynej;
 - (iii) czasu pobytu w zakładzie;
 - h) inne stosowne czynniki epidemiologiczne.
4. Minimalna liczba zwierząt, które mają zostać poddane badaniu, musi być zgodna z instrukcjami właściwego organu oraz z właściwym planem gotowości, o którym mowa w art. 43 rozporządzenia (UE) 2016/429. Minimalna liczba zwierząt, które mają zostać poddane badaniu, określana jest z uwzględnieniem odpowiedniego profilu choroby kategorii A oraz w szczególności:
- a) przewidywanej częstości występowania odpowiedniej choroby kategorii A w zakładzie;
 - b) pożądanego poziomu ufności w odniesieniu do wyników kontroli, który w każdym przypadku nie może być niższy niż 95 %;
 - c) norm międzynarodowych i odpowiednich dowodów naukowych dotyczących danej choroby kategorii A.

A.2 POBIERANIE PRÓBEK ZWIERZĄT NA POTRZEBY BADAŃ LABORATORYJNYCH

1. Przy pobieraniu próbek na potrzeby badań laboratoryjnych należy uwzględnić wynik badań klinicznych, o których mowa w sekcji A.1, i – jeżeli jest to możliwe – zwierzęta, o których mowa w sekcji A.1 pkt 1.
2. W przypadku gdy brak jest oczywistych objawów choroby lub zmian anatomopatologicznych stwierdzonych w badaniu poubojowym, wskazujących na choroby kategorii A, próbki należy pobrać losowo w każdej jednostce epidemiologicznej zakładu i muszą one umożliwiać wykrycie odpowiedniej choroby kategorii A, jeżeli występuje.
3. Zwierzęta, od których mają zostać pobrane próbki, rodzaj pobieranych próbek oraz metoda pobierania próbek muszą być zgodne z instrukcjami właściwego organu, odpowiednimi dowodami naukowymi dotyczącymi danej choroby kategorii A, stosownymi szczegółowymi informacjami i wytycznymi laboratoriów referencyjnych Unii Europejskiej i Komisji oraz właściwym planem gotowości, o którym mowa w art. 43 rozporządzenia (UE) 2016/429. W odniesieniu do zwierząt, od których mają zostać pobrane próbki, rodzaju próbek, które należy pobrać, oraz metod pobierania próbek należy uwzględnić odpowiedni profil choroby kategorii A oraz kryteria określone w sekcji A.1 pkt 3.
4. Minimalna liczba zwierząt, od których mają zostać pobrane próbki, musi być zgodna z instrukcjami właściwego organu, odpowiednimi dowodami naukowymi dotyczącymi danej choroby kategorii A, stosownymi szczegółowymi informacjami i wytycznymi laboratoriów referencyjnych Unii Europejskiej i Komisji oraz właściwym planem gotowości, o którym mowa w art. 43 rozporządzenia (UE) 2016/429. W odniesieniu

do minimalnej liczby zwierząt, od których mają zostać pobrane próbki, uwzględnia się kryteria określone w sekcji A.1 pkt 4, a także wydajność zastosowanych badań.

5. W przypadku zwierząt dzikich próbki należy pobierać od zwierząt ustrzelonych, znalezionych martwych lub celowo złapanych lub należy je pozyskiwać za pomocą metod nieinwazyjnych, takich jak lizawki solne, liny do żucia lub przynęty. W odniesieniu do minimalnej liczby i rodzaju próbek należy uwzględnić szacowaną wielkość dzikiej populacji oraz stosowne kryteria określone w sekcji A.1 pkt 3 i 4.

A.3 DOBÓR PRÓBY ZAKŁADÓW NA POTRZEBY WIZYTACJI

Wybór zakładów do próby, minimalna liczba zakładów, w których ma zostać przeprowadzona wizytacja, oraz metoda doboru próby muszą być zgodnie z instrukcjami właściwego organu, odpowiednimi dowodami naukowymi dotyczącymi danej choroby kategorii A oraz właściwym planem gotowości, o którym mowa w art. 43 rozporządzenia (UE) 2016/429. Wybór zakładów, w których mają zostać pobrane próbki, i metoda doboru próby muszą uwzględniać odpowiedni profil choroby kategorii A oraz kryteria określone w sekcji A.1 pkt 3.

B. Metody diagnostyczne

Techniki, materiały referencyjne, ich normalizacja oraz interpretacja wyników badań przeprowadzonych z zastosowaniem stosownych metod diagnostycznych przeznaczonych dla chorób kategorii A muszą być zgodne z art. 6 oraz częścią III załącznika VI do rozporządzenia delegowanego (UE) 2020/689.

Metodyka diagnostyczna musi prowadzić do maksymalnego zwiększenia czułości nadzoru. W niektórych okolicznościach nadzór ten może obejmować wykorzystanie badań laboratoryjnych w celu przeprowadzenia oceny wcześniejszego narażenia na chorobę.

C. Transport próbek

1. Wszystkie próbki pobrane w celu potwierdzenia lub wykluczenia występowania choroby kategorii A należy przesłać – odpowiednio oznakowane i zidentyfikowane – do laboratorium urzędowego, które poinformowano o ich nadejściu. Do próbek należy dołączyć odpowiednie formularze, zgodnie z wymogami określonymi przez właściwy organ oraz laboratorium otrzymujące próbki. Takie formularze muszą zawierać co najmniej następujące informacje:
 - a) zakład pochodzenia zwierząt, od których pobrano próbki;
 - b) informacje o gatunku, wieku i kategorii zwierząt, od których pobrano próbki;
 - c) historię kliniczną zwierząt, jeżeli jest dostępna i istotna;
 - d) objawy kliniczne i zmiany anatomopatologiczne stwierdzone w badaniu poubojowym;
 - e) wszelkie inne istotne informacje.
2. Wszystkie próbki należy:

- a) przechowywać w wodoszczelnych i odpornych na zniszczenia pojemnikach i opakowaniach oraz zgodnie z mającymi zastosowanie normami międzynarodowymi;
 - b) w czasie transportu przechowywać w najbardziej odpowiedniej temperaturze i najbardziej odpowiednich innych warunkach, które mogą mieć wpływ na jakość próbek.
3. Na zewnętrznej części opakowania należy umieścić adres laboratorium przyjmującego oraz, w widocznym miejscu, następującą informację:
»Zwierzęcy materiał patologiczny; nietrwałe; delikatne; nie otwierać poza laboratorium przeznaczenia«.
4. Osobę odpowiedzialną w laboratorium urzędowym za odbiór próbek należy poinformować w odpowiednim czasie o nadejściu próbek.”;
- 2) w ZAŁĄCZNIKU II w tabeli wprowadza się następujące zmiany:
- a) w wierszu dotyczącym zakażenia wywoływanego przez *Mycoplasma mycoides* subsp. *mycoides* SC (zaraza płucna bydła) (CBPP) w kolumnie drugiej okres monitorowania wynoszący „45 dni” zastępuje się okresem monitorowania wynoszącym „90 dni”;
 - b) w wierszu dotyczącym klasycznego pomoru świń w kolumnie drugiej okres monitorowania wynoszący „15 dni” zastępuje się okresem monitorowania wynoszącym „25 dni”;
- 3) w załączniku IV wprowadza się następujące zmiany:
- a) tytuł otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK IV

PROCEDURY W ZAKRESIE OCZYSZCZANIA, DEZYNFEKCJI ORAZ, W STOSOWNYCH PRZYPADKACH, DEZYNSEKCJI I DERATYZACJI

(o których mowa w art. 12, 15, 16, 39, 45, 55 i 57)”;

- b) w sekcji B lit. e) otrzymuje brzmienie:
„e) środek dezynfekujący musi pozostać na dezynfekowanej powierzchni przez co najmniej 24 godziny lub przez inny czas dopuszczony przez właściwy organ przy uwzględnieniu minimalnego wymaganego czasu kontaktu wskazanego przez producenta;”;
 - c) w sekcji C pkt 1 lit. a) ppkt (i) otrzymuje brzmienie:
„(i) poddać działaniu pary o temperaturze co najmniej 70 °C przez co najmniej 60 minut;”;
 - d) w sekcji C pkt 3 otrzymuje brzmienie:
„3. Po 7 dniach lub wcześniej, jeżeli budynki, powierzchnie i sprzęt zostały całkowicie wysuszone po zakończeniu czynności wymaganych zgodnie z pkt 2, zakłady należy ponownie wyczyścić i zdezynfekować.”;
- 4) załączniki V, VI oraz VII otrzymują brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK V

MINIMALNY PROMIENŃ OBSZARÓW ZAPOWIETRZONYCH I ZAGROŻONYCH

(o którym mowa w art. 21)

Wyrażony jako promień okręgu, którego środek znajduje się w miejscu położenia zakładu

Choroby kategorii A	Obszar zapowietrzony	Obszar zagrożony
Pryszczyca	3 km	10 km
Zakażenie wirusem księgosuszu	4 km	10 km
Zakażenie wirusem gorączki doliny Rift	20 km	50 km
Zakażenie wirusem choroby guzowatej skóry bydła	20 km	50 km
Zakażenie wywoływane przez <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (zaraza płucna bydła)	1 km	3 km
Ospa owiec i ospa kóz	5 km	20 km
Zakażenie wirusem pomoru małych przeżuwaczy	5 km	20 km
Zaraza płucna kóz	1 km	3 km
Afrykański pomór koni	100 km	150 km
Zakażenie wywoływane przez <i>Burkholderia mallei</i> (nosacizna)	Zakład	Zakład
Klasyczny pomór świń	3 km	10 km
Afrykański pomór świń	3 km	10 km
Wysoce zjadliwa grypa ptaków	3 km	10 km
Zakażenie wirusem rzekomego pomoru drobiu	3 km	10 km

ZAŁĄCZNIK VI

ZAKAZY OBOWIĄZUJĄCE NA OBSZARZE OBJĘTYM OGRANICZENIAMI

(o którym mowa w art. 27)

Tabela: Zakazy dotyczące czynności w odniesieniu do zwierząt należących do gatunków umieszczonych w wykazie i produktów pozyskanych od lub z takich zwierząt

ZAKAZY DOTYCZĄCE CZYNNOŚCI W ODNIESIENIU DO ZWIERZĄT I PRODUKTÓW POZYSKANYCH OD LUB Z TAKICH ZWIERZĄT W ZWIĄZKU Z CHOROBIAMI KATEGORII A ¹	FMD	RP	RVFV	LSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	CSF	ASF	AHS	NOSACIZNA	HPAI	NCD
Przemieszczanie zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	X	X
Przemieszczanie zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie do zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	X	X
Odnowa populacji zwierząt łownych należących do gatunków umieszczonych w wykazie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	X	X
Wystawy, targi, pokazy i inne zgromadzenia zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie, w tym pozyskiwanie i rozpowszechnianie tych gatunków	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	X	X
Przemieszczanie nasienia, oocytów i zarodków uzyskanych od zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	ND	ND
Pozyskiwanie nasienia, oocytów i zarodków uzyskanych od zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	BZ	ND	ND	ND
Objazdowe sztuczne unasiennianie zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	ND	ND

¹ Skróty odnoszące się do chorób kategorii A zgodnie z załącznikiem II.

Objazdowe krycie naturalne do celów hodowli zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	ND	ND	ND	
Przemieszczanie jaj wylęgowych do oraz z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	X	X	
Przemieszczanie świeżego mięsa, z wyjątkiem podrobów, pochodzącego od zwierząt utrzymywanych i zwierząt dzikich należących do gatunków umieszczonych w wykazie z rzeźni lub zakładów obróbki dziczyzny na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	BZ	BZ	BZ	X	BZ	X	X	BZ	ND	X	X	
Przemieszczanie podrobów pochodzących od zwierząt utrzymywanych i zwierząt dzikich należących do gatunków umieszczonych w wykazie z rzeźni lub zakładów obróbki dziczyzny na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	BZ	ND	X	X	
Przemieszczanie produktów mięsnych uzyskanych ze świeżego mięsa zwierząt należących do gatunków umieszczonych w wykazie z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	BZ	BZ	BZ	X	BZ	X	X	BZ	ND	X	X	
Przemieszczanie mleka surowego i siary uzyskanych od zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	X	BZ	X	X	BZ	ND	ND	BZ	ND	ND	ND	
Przemieszczanie przetworów mlecznych i produktów na bazie siary z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	X	X	X	BZ	BZ	BZ	X	BZ	ND	ND	BZ	ND	ND	ND	
Przemieszczanie jaj do spożycia przez ludzi z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	X	X	
Przemieszczanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego od lub ze zwierząt utrzymywanych należących do gatunków umieszczonych w wykazie z zakładów na obszarze objętym ograniczeniami, z wyjątkiem całych ciał martwych zwierząt lub części ich ciał	Obornik, w tym zużyta ściółka i używana ściółka	X	X	X	X	BZ	X	X	BZ	X	X	BZ	ND	X	X
	Skóry, skórki, wełna, szczecina i pióra	X	X	BZ	X	BZ	X	X	BZ	X	X	BZ	ND	X	X
	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego inne niż obornik, w tym zużyta ściółka i używana ściółka, oraz inne niż skóry, skórki, wełna, szczecina i pióra	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	BZ	ND	X	X

Przemieszczanie materiału paszowego pochodzenia roślinnego i słomy otrzymanych z obszaru objętego ograniczeniami	X	X	BZ	BZ	BZ	BZ	BZ	BZ	BZ	BZ	BZ	BZ	ND	BZ	BZ
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

ND = nie dotyczy

X = zakaz

BZ = brak zakazu

ZAŁĄCZNIK VII

Część I

PROCESY OBRÓBKII ZMNIEJSZAJĄCE RYZYKO W PRZYPADKU PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO Z OBSZARU OBJĘTEGO OGRANICZENIAMI

(o których mowa w art. 27, 33 i 49)

1. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z pryszczycą

Mięso

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 * równej 3;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 80 °C;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej 70 °C na co najmniej 30 minut;

obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku polegająca na poddaniu działaniu temperatury wynoszącej co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny;

naturalna fermentacja i dojrzewanie przez okres co najmniej 9 miesięcy w celu osiągnięcia w całym produkcie maksymalnych wartości A_w równej 0,93 i pH równej 6;

suszenie po soleniu przez okres co najmniej 182 dni, dotyczy tylko mięsa wieprzowego.

O słonki

Solenie chlorkiem sodu (NaCl) w postaci suchej albo w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C;

solenie chlorkiem sodu z dodatkiem wodorofosforanu i fosforanu sodu: 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 i 2,8 % Na_3PO_4 w postaci suchej lub w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C.

Mleko

Obróbka termiczna, mianowicie proces sterylizacji, mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna UHT (sterylizacja UHT) w temperaturze równej min. 132 °C przez co najmniej 1 sekundę;

jeżeli pH mleka jest niższe niż 7, obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund;

jeżeli pH mleka jest równie lub wyższe niż 7, obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund, przeprowadzona dwukrotnie;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C w połączeniu z obróbką fizyczną, mająca na celu osiągnięcie wartości pH niższej niż 6 na co najmniej 1 godzinę;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C w połączeniu z osuszaniem.

2. **Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z zakażeniem wirusem księgosuszu**

Nie istnieją procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z zakażeniem wirusem księgosuszu.

3. **Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z zakażeniem wirusem gorączki doliny Rift**

Mięso, z wyłączeniem podrobów

Dojrzewanie tusz w temperaturze minimalnej równej 2 °C przez co najmniej 24 godziny po uboju.

Podroby i mięso uzyskiwane z tusz niepoddanych dojrzewanu

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3.

Mleko

Obróbka termiczna, mianowicie proces sterylizacji, mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund.

4. **Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z chorobą guzową skóry bydła**

Podroby

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3.

O słonki

Bezpieczny towar.

Mleko

Obróbka termiczna, mianowicie proces sterylizacji, mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna UHT (sterylizacja UHT) w temperaturze równej min. 132 °C przez co najmniej 1 sekundę;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund;

obróbka mająca na celu osiągnięcie wartości pH niższej niż 6 na co najmniej 1 godzinę.

5. **Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z zarazą płucną bydła**

Podroby

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3.

6. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z ospą owiec i ospą kóz

Podroby

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3.

Mleko

Obróbka termiczna, mianowicie proces sterylizacji, mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna UHT (sterylizacja UHT) w temperaturze równej min. 132 °C przez co najmniej 1 sekundę;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund;

obróbka mająca na celu osiągnięcie wartości pH niższej niż 6 na co najmniej 1 godzinę.

7. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z zakażeniem wirusem pomoru małych przeżuwaczy

Mięso

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 80 °C;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej 70 °C na co najmniej 30 minut;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej równej 65 °C przez okres, który pozwoli na osiągnięcie minimalnej wartości pasteryzacji równej 40;

obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku polegająca na poddaniu działaniu temperatury wynoszącej co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny.

O słonki

Solenie chlorkiem sodu (NaCl) w postaci suchej albo w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C;

solenie chlorkiem sodu z dodatkiem wodorofosforanu i fosforanu sodu: 86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ i 2,8 % Na₃PO₄ w postaci suchej lub w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C.

Mleko

Obróbka termiczna, mianowicie proces sterylizacji, mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna UHT (sterylizacja UHT) w temperaturze równej min. 132 °C przez co najmniej 1 sekundę;

jeżeli pH mleka jest niższe niż 7, obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund;

jeżeli pH mleka jest równie lub wyższe niż 7, obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C przez co najmniej 15 sekund, przeprowadzona dwukrotnie;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C w połączeniu z obróbką fizyczną, mająca na celu osiągnięcie wartości pH niższej niż 6 na co najmniej 1 godzinę;

obróbka termiczna HTST (pasteryzacja HTST) w temperaturze równej min. 72 °C w połączeniu z osuszaniem.

8. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z zarazą płucną kóz

Podroby

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3.

9. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z klasycznym pomorem świń

Mięso

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 80 °C;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej 70 °C na co najmniej 30 minut;

obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku polegająca na poddaniu działaniu temperatury wynoszącej co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny;

naturalna fermentacja i dojrzewanie przez okres co najmniej 9 miesięcy (z wyjątkiem polędwic: co najmniej 140 dni; szynki: co najmniej 190 dni) w celu osiągnięcia maksymalnych wartości A_w równej 0,93 i pH równej 6;

suszenie po soleniu przez okres co najmniej 182 dni.

O słonki

Solenie chlorkiem sodu (NaCl) w postaci suchej albo w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C;

solenie chlorkiem sodu z dodatkiem wodorofosforanu i fosforanu sodu: 86,5 % NaCl, 10,7 % Na₂HPO₄ i 2,8 % Na₃PO₄ w postaci suchej lub w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C;

solenie chlorkiem sodu z dodatkiem cytrynianów: 89,2 % NaCl, 8,9 % dwuwodnego cytrynianu trisodowego i 1,9 % jednowodnego kwasu cytrynowego (m/m/m),

o pH 4,5, przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C.

10. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z afrykańskim pomorem świń

Mięso

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 80 °C;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 70 °C na co najmniej 30 minut;

obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku polegająca na poddaniu działaniu temperatury wynoszącej co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny;

w przypadku mięsa bez kości – naturalna fermentacja i dojrzewanie przez okres co najmniej 9 miesięcy (z wyjątkiem polędwic: co najmniej 140 dni; szynki: co najmniej 190 dni) w celu osiągnięcia maksymalnych wartości A_w równej 0,93 i pH równej 6;

suszenie po soleniu przez okres co najmniej 182 dni.

O słonki

Solenie chlorkiem sodu (NaCl) w postaci suchej albo w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C;

solenie chlorkiem sodu z dodatkiem wodorofosforanu i fosforanu sodu: 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 i 2,8 % Na_3PO_4 w postaci suchej lub w postaci nasyconej solanki ($A_w < 0,80$) przez nieprzerwany okres 30 dni lub dłużej w temperaturze otoczenia wynoszącej co najmniej 20 °C.

11. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z afrykańskim pomorem koni

Mięso, słonki i mleko są bezpiecznymi towarami.

12. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z wysoce zjadliwą grypa ptaków

Mięso

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 70 °C;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 65,0 °C na co najmniej 42 sekundy;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 60 °C na co najmniej 507 sekund.

Jaja

Obróbka termiczna, podczas której temperatura wewnętrzna produktu osiąga co najmniej wskazaną wartość przez minimalny wskazany czas:

Całe jajo:

- całkowicie ugotowane,
- 60 °C – 188 sekund.

Mieszanki na bazie całych jaj:

- całkowicie ugotowane,
- 61,1 °C – 94 sekundy,
- 60 °C – 188 sekund.

Płynne białko jaj:

- 56,7 °C – 232 sekundy,
- 55,6 °C – 870 sekund.

Zwykłe lub czyste żółtko jaj:

- 60 °C – 288 sekund.

Żółtko jaj solone w 10 %:

- 62,2 °C – 138 sekund.

Suszone białko jaj:

- 67 °C – 20 godzin,
- 54,4 °C – 513 godzin.

13. Procesy obróbki zmniejszające ryzyko związane z rzekowym pomorem drobiu

Mięso

Obróbka termiczna w hermetycznie zaplombowanym pojemniku mająca na celu osiągnięcie minimalnej wartości F_0 równej 3;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 70 °C;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej 60 °C na co najmniej 507 sekund;

obróbka termiczna mająca na celu osiągnięcie temperatury wewnętrznej wynoszącej 57,8 °C na co najmniej 63 minuty i 18 sekund.

Jaja

Obróbka termiczna, podczas której temperatura wewnętrzna produktu osiąga co najmniej wskazaną wartość przez minimalny wskazany czas:

Całe jajo:

- całkowicie ugotowane,
- 59 °C – 674 sekundy,
- 57 °C – 1 596 sekund,
- 55 °C – 2 521 sekund.

Wzbogacone jajo:

- 62,2° C – 3 minuty i 30 sekund,
- 61,1° C – 6 minut i 12 sekund.

Jajo solone lub słodzone:

- 63,3° C – 3 minuty i 30 sekund,
- 62,2° C – 6 minut i 12 sekund.

Płynne białko jaj:

- 59 °C – 301 sekundy,
- 57 °C – 986 sekundy,
- 55 °C – 2 278 sekund.

Zwykłe lub czyste żółtko jaj:

- 61,1° C – 3 minuty i 30 sekund,
- 60° C – 6 minut i 12 sekund.

Żółtko jaj solone w 10 %:

- 55 °C – 176 sekund.

Suszone białko jaj:

- 57° C – 50 godzin i 24 minuty.

* F_0 to wskaźnik skuteczności zabijania przetrwalników bakterii. Wartość F_0 równa 3 oznacza, że najchłodniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu wystarczającym do osiągnięcia takiej samej skuteczności zabijania jak natychmiastowe podgrzanie do temperatury 121 °C (250 °F) na okres trzech minut, a następnie natychmiastowe schłodzenie.

Część II

METODY OGRANICZANIA RYZYKA ROZPRZESTRZENIANIA SIĘ CHOROÓB KATEGORII A W PRZYPADKU PRODUKTÓW UBOCZNYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ORAZ PRODUKTÓW POCHODNYCH POCHODZĄCYCH Z OBSZARU OBJĘTEGO OGRANICZENIAMI

(o których mowa w art. 27, 35, 37, 51 i 53)

Następujące metody obróbki, przekształcania lub przetwarzania, opisane w poniższych rozdziałach i załącznikach do rozporządzenia (UE) nr 142/2011:

- 1) Przetwarzanie produktów pochodnych przy zastosowaniu standardowych metod przetwarzania 1–5, o których mowa w rozdziale III załącznika IV.
- 2) Przekształcanie lub kompostowanie przy zastosowaniu standardowych parametrów przekształcania w biogaz lub kompostowania, o których mowa w rozdziale III sekcja 1 załącznika V.
- 3) Podwójna obróbka termiczna mająca na celu przetworzenie produktów pochodnych mleka lub produktów na bazie mleka, o której mowa w rozdziale II sekcja 4 część 1 pkt B załącznika X.
- 4) Obróbka termiczna mająca na celu przetworzenie obornika, o której mowa w rozdziale I sekcja 2 lit. b) załącznika XI.

- 5) Obróbka termiczna mająca na celu wytwarzanie karmy dla zwierząt domowych (a mianowicie przetworzonej karmy dla zwierząt domowych, gryzaków dla psów oraz dodatków smakowych), o której mowa w rozdziale II pkt 3 lit. a) i pkt 3 lit. b) ppkt (i), (ii) i (iii) załącznika XIII.
 - 6) Obróbka produktów z krwi koniowatych jedną z metod obróbki, po której następuje kontrola skuteczności, określona w rozdziale IV pkt 2 lit. b) ppkt (ii) załącznika XIII.
 - 7) Obróbka skór i skórek, o której mowa w załączniku I pkt 28; oraz przetwarzanie skór i skórek, o którym mowa w rozdziale V sekcja C2 załącznika XIII.
 - 8) Obróbka lub przetwarzanie trofeów myśliwskich, o których mowa w rozdziale VI sekcja C załącznika XIII.
 - 9) Obróbka świńskiej szczeciny, o której mowa w rozdziale VII sekcja A pkt 2 lit. a) załącznika XIII.
 - 10) Obróbka wełny i sierści, o której mowa w rozdziale VII sekcja B akapit trzeci załącznika XIII.
 - 11) Obróbka piór i pierza, o której mowa w rozdziale VII sekcja C załącznika XIII.
 - 12) Przetwarzanie pochodnych tłuszczów, o którym mowa w rozdziale XI pkt 1 i 2 załącznika XIII.”;
- 5) w załączniku VIII w tabeli w kolumnie pierwszej tekst w wierszu trzecim otrzymuje brzmienie:
- „Przechowywanie w formie kostki lub beli pod osłoną w pomieszczeniach oddalonych co najmniej o 2 km od najbliższego ogniska choroby oraz uwolnienie materiału paszowego pochodzenia roślinnego i słomy z pomieszczeń ma miejsce dopiero po upływie co najmniej czterech miesięcy po zakończeniu oczyszczania i dezynfekcji zgodnie z art. 15.”;
- 6) załączniki IX, X oraz XI otrzymują brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK IX

ZNAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA Z OBSZARU OBJĘTEGO OGRANICZENIAMI

(Specjalne znaki jakości zdrowotnej lub znaki identyfikacyjne)

(o którym mowa w art. 33 i 49)

1. Specjalnym znakiem identyfikacyjnym, który należy stosować w przypadku świeżego mięsa drobiu pochodzącego z obszaru zapowietrzonego i nieprzeznaczonego do innego państwa członkowskiego zgodnie z art. 33 ust. 1 lit. b) niniejszego rozporządzenia, jest znak identyfikacyjny przewidziany w art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, z dwiema dodatkowymi ukośnymi równoległymi liniami umożliwiającymi zachowanie czytelności zawartych na nich informacji.
2. Specjalny znak jakości zdrowotnej lub, w stosownych przypadkach, specjalny znak identyfikacyjny, który należy stosować w przypadku świeżego mięsa przeznaczonego do obróbki w zakładzie przetwórczym zgodnie z art. 33 ust. 2 lit. a) i art. 49 ust. 2 lit. a) niniejszego rozporządzenia, składa się ze znaku jakości zdrowotnej przewidzianego w art. 48 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/627 i w załączniku II do tego rozporządzenia lub, w stosownych

przypadkach, ze znaku identyfikacyjnego przewidzianego w sekcji I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, z dodatkowym krzyżem ukośnym składającym się z dwóch linii prostych przecinających się w środku pieczętki i umożliwiających zachowanie czytelności zawartych na nich informacji.

ZAŁĄCZNIK X

CZAS TRWANIA ŚRODKÓW NA OBSZARZE ZAPOWIETRZONYM

(o którym mowa w art. 39)

Choroby kategorii A	Minimalny czas trwania środków na obszarze zapowietrzonym (art. 39 ust. 1)	Dodatkowy czas trwania środków nadzoru na obszarze zapowietrzonym (art. 39 ust. 3)
Pryszczyca	15 dni	15 dni
Zakażenie wirusem księgosuszu	21 dni	9 dni
Zakażenie wirusem gorączki doliny Rift	30 dni	15 dni
Zakażenie wirusem choroby guzowatej skóry bydła	28 dni	17 dni
Zakażenie wywołwane przez <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (zaraza płucna bydła)	90 dni	Nie dotyczy
Ospa owiec i ospa kóz	21 dni	9 dni
Zakażenie wirusem pomoru małych przeżuwaczy	21 dni	12 dni
Zaraza płucna kóz	45 dni	Nie dotyczy
Afrykański pomór koni	12 miesięcy	Nie dotyczy
Zakażenie wywołwane przez <i>Burkholderia mallei</i> (nosacizna)	6 miesięcy	Nie dotyczy
Klasyczny pomór świń	25 dni	15 dni
Afrykański pomór świń	15 dni	15 dni
Wysoco zjadliwa grypa ptaków	21 dni	9 dni
Zakażenie wirusem rzekomego pomoru drobiu	21 dni	9 dni

ZAŁĄCZNIK XI

CZAS TRWANIA ŚRODKÓW NA OBSZARZE ZAGROŻONYM

(o którym mowa w art. 55 i 56)

Choroby kategorii A	Minimalny czas trwania środków na obszarze zagrożonym
Pryszczyca	30 dni
Zakażenie wirusem księgosuszu	30 dni

Zakażenie wirusem gorączki doliny Rift	45 dni
Zakażenie wirusem choroby guzowatej skóry bydła	45 dni
Zakażenie wywoływane przez <i>Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC</i> (zaraza płucna bydła)	90 dni
Ospa owiec i ospa kóz	30 dni
Zakażenie wirusem pomoru małych przeżuwaczy	33 dni
Zaraza płucna kóz	45 dni
Afrykański pomór koni	12 miesięcy
Zakażenie wywoływane przez <i>Burkholderia mallei</i> (nosacizna)	Nie dotyczy
Klasyczny pomór świń	40 dni
Afrykański pomór świń	30 dni
Wysoce zjadliwa grypa ptaków	30 dni
Zakażenie wirusem rzekomego pomoru drobiu	30 dni

”;

7) w ZAŁĄCZNIKU XII pkt 1 lit. a) i b) otrzymują brzmienie:

„a) w stosownych przypadkach badanie kliniczne i pobieranie próbek na potrzeby badań laboratoryjnych obejmują:

- (i) zwierzęta akwakultury należące do gatunków umieszczonych w wykazie wykazujące objawy kliniczne właściwej choroby kategorii A;
- (ii) zwierzęta akwakultury, które mogły ostatnio paść z powodu podejrzewanej lub potwierdzonej choroby kategorii A;
- (iii) zwierzęta akwakultury, co do których istnieje podejrzenie, że są zakażone chorobą kategorii A;

b) minimalną liczbę próbek, jaką należy pobrać, określono w poniższej tabeli:

		Scenariusz	
Rodzaj zwierzęcia	Zgłoszenie dotyczące zwiększonej śmiertelności	Zmiany anatomopatologiczne stwierdzone w badaniu poubojowym lub występowanie objawów klinicznych	Podejrzenie na podstawie powiązania epidemiologicznego lub innych okoliczności
Mięczaki (całe zwierzę)	30	—	150

Skorupiaki	30	10	150
Ryby	30	10	150

”;

8) w ZAŁĄCZNIKU XV tabela 2 otrzymuje brzmienie:

„Tabela 2

1. Szczególny system nadzoru obejmujący wizytacje sanitarne i pobieranie próbek w zakładach w przypadku epizootycznej martwicy układu krwiotwórczego (EHN) u zwierząt akwakultury ⁽¹⁾

Rodzaj zakładu	Liczba wizytacji sanitarnych na rok	Ile razy w roku pobierane są próbki	Liczba ryb w próbie	
			Liczba ryb w fazie wzrostu	Liczba tarlaków ⁽²⁾
a) Zakłady utrzymujące tarlaki	2	2	150 (pierwsza i druga wizytacja)	150 (pierwsza lub druga wizytacja)
b) Zakłady utrzymujące tylko tarlaki	2	1	0	150 (pierwsza lub druga wizytacja)
c) Zakłady nieutrzymujące tarlaków	2	2	150 (pierwsza i druga wizytacja)	0
Maksymalna liczba ryb, z których sporządza się próbkę zbiorczą: 10				

(1) Pobieranie próbek od ryb do celów badań laboratoryjnych musi odbywać się przy temperaturze wody między 11 a 20 °C. Wymóg dotyczący temperatury wody musi mieć zastosowanie również w przypadku wizytacji sanitarnych. W odniesieniu do zakładów, w których temperatura wody nie osiąga 11 °C w ciągu roku, pobieranie próbek i wizytacje sanitarne należy przeprowadzać w okresie, w którym temperatura wody jest najwyższa.

(2) Próbki pobrane od tarlaków nie mogą zawierać wydzielin z gruczołów płciowych, mleczu ani ikry, ponieważ nie dowiedziono, aby EHN wywoływała zakażenie układu rozrodczego.

2. Czas trwania środków zwalczania chorób na obszarze zagrożonym

Choroba kategorii A	Minimalne okresy nadzoru
Zakażenie wywoływane przez <i>Mikrocytos mackini</i>	3 lata
Zakażenie wywoływane przez <i>Perkinsus marinus</i>	3 lata
Zakażenie wirusem zespołu Taura	2 lata
Zakażenie wirusem choroby żółtej głowy	2 lata
Epizootyczna martwica układu krwiotwórczego	2 lata

”.