



## Требования к импорту

### Общие требования:

Без ущерба для общих импортных требований, предусмотренных в таможенных правилах Алжира, основными условиями для импорта продовольственных товаров являются:

1. Импортер зарегистрировал свое учреждение, открыв электронный счет в SFDA и заранее зарегистрировал импортируемые пищевые продукты.
2. Импортируемый пищевой продукт должен соответствовать требованиям правил, инструкций, технических регламентов и утвержденных спецификаций в Алжире.
3. Указать в коммерческой деятельности реестра торговлю продуктами питания.
4. Происхождение фактуры заверяется стороной, ответственной за торговлю в экспортирующей стране.
5. Один или несколько из следующих сертификатов (в зависимости от типа пищевого продукта):
  - Копия сертификата происхождения.
  - Происхождение сертификата Halal.
  - Оригинальный сертификат здоровья.
  - Оригинальный сертификат об убоя Халяля для мяса и птицы.
  - Любые другие документы или сертификаты, требуемые Органом.

В дополнение к общим требованиям, упомянутым выше, существуют особые требования в зависимости от характера различных пищевых продуктов:

Мясо, птица и мясные продукты:

1. Куриное мясо должно происходить из страны, в которой грипп птиц и болезнь Ньюкасла являются болезнями, подлежащими уведомлению.

#### 1.2. Куриное мясо должно происходить из хозяйства:

- на котором ветеринарным органом страны происхождения регулярно проводятся

инспекции, как на зарегистрированном хозяйстве;

- на которое не наложены ветеринарно-санитарные ограничения по причине болезней птиц;
- которое расположено в регионе, свободном от контагиозных болезней птиц;
- в котором не регистрировались клинические признаки или симптомы, указывающие на болезнь Ньюкасла и другие контагиозные болезни птиц после клинического осмотра государственным ветеринаром; осмотр должен проводиться в течение 24 часов до транспортировки птиц;
- не имело контактов во время транспортировки с птичниками, инфицированными гриппом птиц или болезнью Ньюкасла
- транспортировка через регион, объявленный неблагополучным по гриппу птиц и болезнь Ньюкасла, запрещена
- в сертификате анализа радиоактивность воды и кормов должна составлять менее 20 Бк/кг.

## 2. СПЕЦИФИКАЦИИ МЯСА ПТИЦЫ:

2.1. – Первосортные замороженные тушки цыплят, части куриной тушки должны быть получены от здоровых кур, пригодных для потребления человеком.

2.2. – Каждая тушка должна быть упакована в индивидуальную упаковку, а затем в картонные коробки, на которые прикрепляются идентификационные этикетки. Части куриных тушек должны быть упакованы в полиэтилен, а затем в картонные коробки, на которые прикрепляются идентификационные этикетки.

2.3. – Возраст каждой курицы должен быть максимум 39 дней.

2.4. – Вес каждой замороженной куриной тушки должен составлять 1100 – 1500 грамм, содержание влаги – максимум 6%, птицы были подвергнуты убою по Исламским законам.

2.5. – Куриное мясо должно быть получено с предприятия, которое регулярно подвергается инспекциям со стороны ветеринарного органа и признано благополучным по контагиозным болезням птиц и пригодным для потребления человеком.

2.6. – Куриное мясо не должно содержать консервантов, красителей и химических веществ любого типа, и быть подготовлено, переработано и упаковано (полностью автоматически).

2.7. – Куриное мясо должно происходить с бойни, утвержденной представителями ИВО.

На время убоя случаев гриппа птиц, болезни Ньюкасла и других инфекционных болезней птиц не наблюдалось. Любое свежее мясо, в отношении которого существует подозрение о контаминации на бойне, разделочном предприятии или в местах хранения, а также в ходе транспортировки, должно быть исключено из торгового оборота.

2.8. – Куриное мясо должно происходить из стад птиц, которые не демонстрируют признаков истощения, а тушки и их части не должны иметь признаков травм и кровоподтеков, на мясо не допускалось попадания грязи и экскрементов во время убоя и переработки. После последней мойки мясо должно быть упаковано.

2.9. – Мясо птицы должно быть охлаждено в охлаждающей камере до температуры максимум 4 °C в течение минимум 55 – 60 минут, после извлечения тушек из чиллера температура тушек должна быть около 4 - 7 °C.

2.10. – Мясо птицы должно быть немедленно заморожено при минус 35 – 45 °C в течение 10 часов, с минимальной температурой в толще тушки минус 18 °C и храниться при минус 18 °C до минус 20 °C до отправки. Температура тушек должна поддерживаться на уровне минус 18 °C во время транспортировки и погрузки. Все тушки должны быть выпотрошены, обезглавлены, кишечник, жлоака и фабрициева сумка должны быть изъяты при помощи автоматического оборудования.

2.10. – Куриное мясо, описанное выше, которое было признано пригодным для потребления человеком, должно соответствовать положениям Кодекса Алиментариус и Алжирского национального стандарта № 2518 в отношении микробиологических критериев. Отчеты по исследованиям на тяжелые металлы и радионуклиды должны прилагаться к сертификату здоровья в стране происхождения.

| Тест                      | Кол-во образцов | с | m  | M  |
|---------------------------|-----------------|---|----|----|
|                           | 5               | 6 |    |    |
| КМАФАнМ (КОЕ/25г)         | 5               | 2 | 10 | 10 |
| Salmonella spp. (КОЕ/25г) | 5               | 0 | 0  | -  |

### 3. УПАКОВКА КУРИНОГО МЯСА

3.1 На упаковке с куриным мясом имеется маркировка о том, что данное мясо поступило из стад, подвергнутых убою на утвержденных бойнях, разделывалось на утвержденных предприятиях по разделке, хранилось в утвержденных холодильных складах в соответствии с международными стандартами.

3.2 Куриные тушки должны упаковываться в одноразовую и стандартную упаковку и помещаться в коробки из пищевого картона.

### 4. МАРКИРОВКА

На двух сторонах каждой картонной коробки должны быть этикетки с указанием следующей информации на фарси и на английском языке:

Грузополучатель:

Страна происхождения:

Название заказчика:

Произведено под контролем представителей Иранской ветеринарной организации

Убой был произведен в соответствии с требованиями ислама под контролем религиозных представителей Алжира

Дата производства:

Срок годности (12 месяцев с даты производства для целой тушки и 9 месяцев для частей птицы)

Название бойни:

Код бойни:

Условия хранения: -18°C

Вышеуказанная информация на фарси и на английском языке должна быть напечатана

сверху на упаковке каждой куриной тушки и на каждой картонной коробке.

#### 5. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА

5.1 Транспортные средства и контейнеры, используемые для транспортировки, должны быть очищены и продезинфицированы и опечатаны официальным ветеринарным врачом Алжира после погрузки, и должны быть очищены и продезинфицированы до и после каждой транспортировки; мясо должно поступить на пограничный инспекционный пост на въезде в Иран в течение максимум 90 дней с даты производства, с учетом максимально допустимого срока годности.

5.2 Контейнеры, используемые для транспортировки куриного мяса, должны быть оборудованы термографами для регистрации температуры, которые работают как минимум в течение 40 дней с момента старта.

#### 6. ДОСТАВКА ТОВАРОВ:

Партия куриного мяса подлежит органолептической, микробиологической и химической проверке, включая, но не ограничиваясь исследованием на содержание тяжелых металлов и уровень радиоактивности для подтверждения качества и количества на въезде в Алжир и подлежит таможенной очистке в ожидании получения результатов ответствующих тестов, которые проводит IVO по собственному усмотрению.

## Санитарные требования к импорту замороженной бескостной говядины

### Область применения

Данный документ предназначен для подробного описания минимальных требований к производству, подготовке и транспортировке замороженной говядины, которая экспортируется в Алжир в соответствии с принятыми ветеринарными сертификатами.

Соответствующие компетентные органы страны - производителя обязаны обеспечить соблюдение требований и оказать содействие представителю (представителям) Алжирской ветеринарной организации (IVO) по контролю за выполнением указанных требований.

### 1 Общие требования:

1.1 Алжирская ветеринарная организация имеет право прислать своего представителя (представителей) для осуществления контроля во время предубойного осмотра, убоя и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра, зоны охлаждения, зон обвалки и заморозки, а также на завершающих этапах, включая хранение, погрузку и транспортировку.

1.2 Требования, сформулированные в Кодексе здоровья наземных животных МЭБ (последнее издание 2015г.) в отношении обновленного списка «болезней крупного

рогатого скота» и официального статуса благополучия страны-производителя, должны

соблюдаться соответствующим государственным компетентным органом и строго

выполняться государственными ветеринарными врачами на предприятиях по убою скота.

1.3 Алжирская ветеринарная организация оставляет за собой право запрашивать дополнительные материалы на основе архивов проведенных исследований или отчета о проведении ветеринарными врачами инспекции объектов перед выдачей Ветеринарного разрешения на ввоз.

1.4 Животные происходят из хозяйств/ территорий, официально зарегистрированных государственными ветеринарными службами страны-производителя и официально свободных от болезней животных в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

1.5 Животные должны быть индивидуально идентифицированы посредством маркировки ушными бирками и по прибытии на бойню сопровождаться официальными ветеринарными документами в соответствии с Кодексом здоровья наземных животных

1.6 Проводится ветеринарный осмотр клинически здоровых животных за 24 часа до убоя, в результате которого животные признаны пригодными для убоя.

1.7 Ветеринарный сертификат, образец которого уже одобрен ветеринарными врачами, выдается на английском языке и заверяется государственным ветеринарным врачом в соответствии с требованиями, перечисленными в данном документе.

1.8 Животные должны происходить из предприятий благополучных по сибирской язве, туберкулезу и блутангу.

I. Относительно губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота в стране-производителе:

1. Введен запрет на скормливание жвачным животным мясокостной муки и шкварок, полученных

из жвачных, и обеспечивается его выполнение

2. Убойный крупный рогатый скот отвечает следующим требованиям:

а) Животные идентифицируются системой идентификации для того, чтобы продемонстрировать, что в их кормлении не использовались мясокостная мука и шквара, полученные из жвачных;

б) Обеспечивается выполнение запрета на скормливание жвачным животным мясокостной муки и шкварок, полученных из жвачных, в соответствии со Ст. 11.4.2. Кодекса здоровья наземных животных МЭБ.

с) Животные подлежат предубойному ветеринарному и послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

д) Убойный скот не был подвергнут оглушению с помощью механизма, вводящего сжатый воздух или газ в черепную коробку, или прокалыванию спинного мозга. Мясо было получено таким способом, который гарантирует что в составе мяса нет следующих материалов и оно не загрязнено ими, перечисленными в пунктах 1 и 3 Ст. 11.4.14, а именно: миндалины и дистальная часть подвздошной кишки, головной мозг, глаза, спинной мозг, черепа, позвоночники и примыкающие к ним ткани.

II Относительно ящера:

1. Убойный скот должен соответствовать требованиям Кодекса здоровья наземных животных МЭБ, изд. 2015г., Ст.8.8.8 в отношении ящера.

2. В день поставки убойный скот не имеет никаких клинических признаков ящера.

3. Убойный скот содержался на предприятии-производителе с рождения, или  
а. в течение 30 дней при условии, что в стране-экспортере действует элемент политики стемпинг аута, или б. В течение последних 3 месяцев, если в стране-экспортере не действует политика стемпинг аута.

4. Ящур не проявлялся в радиусе десяти километров вокруг хозяйства происхождения за указанный период времени пунктов а) и б) и не были подвержены риску заражения из какого-либо источника ящера во время перевозки к предприятию по убою.

2 Характеристики животных:

2.1 Возраст не более 30 (тридцать) месяцев.

2.2 Убойные животные рождены и выращены в стране-производителе.

2.3 Не откармливаются кормами, содержащими производными белков животного

происхождения. Должен действовать официальный запрет на скормливание крупному

рогатому скоту производной продукции, получаемой из млекопитающих.

2.4 Не получают гормональные усилители роста, а также должны отслеживаться сроки

выведения ветеринарных препаратов.

2.5 В приложении данного документа на страницах 8 и 9 представлены две таблицы по предельно допустимым концентрациям тяжелых металлов, пестицидов и ветеринарных препаратов в говядине, которая экспортируется из России в Иран. Для проверки исполнения

данного требования может осуществляться произвольный отбор проб по соглашению между ветеринарными врачами Алжира и ветеринарной службой страны-экспортера.

2.6 Животные должны быть особями мужского пола.

2.7 Животным предоставляется отдых, по крайней мере, в течение 12 – 24 часов перед убоем.

### 3 Характеристики туши:

3.1 Туши не должны иметь повреждений, кровоподтеков или признаков физиологической желтушности.

3.2 Туши должны быть вымыты и очищены питьевой водой.

3.3 Туши должны быть осмотрены и одобрены государственными ветеринарными врачами.

3.4 Храниться в камерах охлаждения при температуре от 0 до 4° С, от 24 до 72 ч.

3.5 Охлаждаться до температуры в толще продукта 7° С на выходе, а уровень pH не превышает показателя брН.

3.6 Мясо должно производиться в соответствии со всеми положениями Кодекса

Алиментариус (Codex Alimentarius) и СФС Соглашений.

### 4 Характеристики мяса:

4.1 Пригодно для употребления в пищу человеком.

4.2 Не содержит контаминантов.

4.3 Без лишнего жира (макс. видимый слой жира составляет 7 %, за исключением случаев,

когда заказчиком предъявляются иные требования в соответствии с артикулом производимого товара).

4.4 Количество радионуклидов не должно превышать 10 Бк на кг.

4.5 Мясо должно иметь следующие микробиологические показатели на основании результатов лабораторных исследований:

| Тест                        | n | C | m                 | M                 |
|-----------------------------|---|---|-------------------|-------------------|
| Общее количество<br>(КОЕ/г) | 5 | 3 | 1×10 <sup>5</sup> | 1×10 <sup>6</sup> |
| Кишечная палочка<br>(КОЕ/г) | 5 | 2 | 5×10              | 5×10              |
| Сальмонелла                 |   |   |                   | Отрицательный     |

разновид. 5 0 0 в 25 гр

## 5. Упаковка и маркировка

5.1 Каждый отруб (кусок) должен весить 1-3 кг  $\pm$  15 % (за исключением случаев, когда иные требования предъявляются заказчиком в соответствии с артикулом производимого товара). Каждый отруб должен иметь индивидуальную этикетку, содержащую всю необходимую информацию.

5.2 Масса нетто продукции должна быть от 20 до 25 кг.

5.3 Разделка мяса проводится по естественной линии вдоль волокон.

5.4 Цветная маркировка картонных коробок должна иметь следующий вид:

- 1- Передняя четверть с красной маркировкой
- 2- Задняя четверть с черной маркировкой
- 3- Пашина с синей маркировкой  
Внутренняя часть заднего отруба с серой маркировкой
- 4- Шейный отруб с желтой маркировкой
- 5- Тонкий край с зеленой маркировкой
- 6- Вырезка с оранжевой маркировкой

5.6 На этикетках, составленных на английском и персидском языках, на упаковках и на отрубках указывается следующая информация:

Тип разделки, страна-производитель, название и адрес компании-импортера, дата производства, дата убоя и срок годности

5.7 Картонные упаковки для экспорта товара должны быть изготовлены из экологического материала, пригодного для хранения пищевой продукции.

5.8 Вес тары должен быть не менее 1кг.

## 6 Требования к разделке, обвалке и охлаждению:

6.1 Оптимальная температура в цехах обвалки и резки должна быть около 10°C..

6.2 Все лимфоузлы, наросты и нервные ткани в максимальной степени должны быть удалены.

6.3 Туши должны храниться в холодильной камере в течение 24 – 72 часов перед отправкой на обвалку. Температура охлаждения в холодильной камере должна составлять от 1°C до 4°C, чтобы к моменту обвалки внутренняя температура туши была не более 7°C.

6.4 Помещение для обвалки должно быть оснащено гигиенически чистыми инструментами

для обвалки и разделки. Температура в помещении для обвалки не должна превышать

10°C.

## 7 Заморозка и Хранение:

7.1 Вся продукция должна быть заморожена в туннельном морозильном аппарате при температуре от -35°C до -45 °C в течение 24 – 48 часов, внутренняя температура мяса после этапа заморозки должна равняться -18°C на момент его транспортировки в холодильный склад.

7.2 Мясо должно храниться на холодильном складе с учетом того, что температура хранения будет не выше -18°C. Так же как и температура мяса при транспортировке до конечного погрузочного пункта должна быть не выше -18°C.

7.3 Максимальный промежуток времени для поставки продукции с момента производства не должен превышать 60 дней. В противном случае представители IVO должны выдать специальное разрешение для погрузки продукции на судно.

#### 8 Характеристики предприятия по убою:

8.1 Бойня должна иметь соответствующие свидетельства, такие как HACCP или ISO, также скотобойня должна быть официально одобрена государственным компетентным ветеринарным органом России. Представитель(представители) ветеринарных врачей Алжира могут провести инспекцию предприятия и выдать разрешение о его соответствии требованиям Алжира и стандартам МЭБ, включая географическое положение и другие эпидемиологические аспекты, схему-план предприятия, оснащение, оборудование, техническое обслуживание, необходимый минимум специальных знаний и навыков персонала, вспомогательные сооружения, в том числе загон для животных, источники водоснабжения, системы утилизации отходов, холодильные склады и Сертификаты гарантии качества.

8.2 Бойня должна предоставить все без исключения сопутствующие документы, где указан срок хранения мороженой продукции. Бойня одобрена и аттестована соответствующим государственным компетентным органом Российской Федерации.

#### 9 Транспорт:

9.2 Контейнеры для транспортировки мяса должны быть оборудованы термографами, фиксирующими показатели как минимум в течение 40 дней с момента запуска.

9.3 Говядина должна быть доставлена на пункт пропуска через государственную границу Алжира. При прохождении пункта пропуска на границе Ирана максимальный срок продукции может составлять 90 дней с момента даты изготовления, с учетом максимально допустимого срока годности, который может подлежать изменению при окончательном решении, и с учетом допустимого срока годности на основании тщательной проверки инспектором Алжира.

#### 10 Инспекция на пункте пропуска через государственную границу Алжира:

После того как груз попадет на границу Алжира, он проходит проверку, в ходе которой из некоторых контейнеров будут выборочно отобраны образцы для органолептического анализа и микробиологических исследований, результаты которых должны соответствовать стандартам Алжира и МЭБ.

Информация о содержащихся остаточных веществах (антибиотики,

пестициды, тяжелые металлы и гормоны), а также радионуклеотидах, плановая документация и результаты тестирований должны ежегодно отправляться в ветеринарный орган Алжира, но ветеринарный орган Алжира оставляет за собой право производить выборочный отбор проб и исследования образцов.

Запрещены Естественные и синтетические гормоны, стимуляторы роста  
Запрещено применять Хлорамфеникол и Нитрофураны и Фуразолидон.

Слава и вечность нашим праведным мученикам

Приветствие г-на Абделькадера Бузги

Министр сельского хозяйства, развития сельских районов и рыболовства