

РЕГЛАМЕНТ О САНИТАРНО-ПРОМЫШЛЕННОМ КОНТРОЛЕ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ - РСПКПЖП

РАЗДЕЛ I ВВОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1 - Настоящий Регламент устанавливает правила, регулирующие контроль продуктов животного происхождения на всей территории страны.

Статья 2 - Процедура проверки и перепроверки, в рамках контроля, предусмотренного настоящим Регламентом, подлежит мясо домашних и диких животных, рыба, молоко, яйца, мёд и пчелиный воск, а также производные от них продукты.

§ 1 – Проверка, указанная в настоящей Статье, охватывает в промышленном и санитарном значении доубойную и послеубойную проверку животных, обработку, переработку, производство, подготовку, консервирование, расфасовку, упаковку, хранение, маркировку, перевозку и потребление каких-либо продуктов и субпродуктов вне зависимости от добавления в них растительных веществ и вне зависимости от того, предназначены ли они для потребления человеком.

§ 2 - Проверка также распространяется на сопутствующие продукты, такие как коагулянты, приправы, красители, консерванты, антиоксиданты ферменты и иные продукты, используемые при производстве продуктов животного происхождения.

Статья 3 - Проверка, упомянутая в предыдущей Статье, является прерогативой Отдела контроля продуктов животного происхождения (ОИПЖП), Национального департамента контроля продуктов животного происхождения (НДПЖП), Министерства сельского хозяйства (МСХ) всегда, когда речь идёт о продуктах, предназначенных для внешней торговли или товарообмена между штатами.

Статья 4° - Проверка, упомянутая в предыдущей Статье, также может быть осуществлена Отделом по санитарной защите здоровья животных (ОСЗЗЖ) указанного Департамента, в случаях, предусмотренных в настоящем Регламенте или специальных инструкциях.

Статья 5° - Проверка, предусмотренная настоящим Регламентом, осуществляется:

1 - в подсобных частных хозяйствах-поставщиках сырья, предназначенного для изготовления продукции животного происхождения;

2 – на предприятиях, осуществляющих приём, убой или переработку различных видов мяса, специально предусмотренных настоящим Регламентом;

3 - на предприятиях, осуществляющих приём молока и молочных продуктов для их переработки или производства;

4 - на предприятиях, осуществляющих приём рыбы для распределения в торговую сеть или для производства;

5 - на предприятиях, осуществляющих приём и реализацию для общественного потребления мяса диких животных;

6 - на предприятиях, осуществляющих производство или получение меда и пчелиного воска, для переработки или реализации;

7 - на предприятиях, осуществляющих производство и получение яиц для переработки или реализации в натуральном виде;

8 - на расположенных в центрах потребления предприятиях, осуществляющих полностью или частично приём, обработку, производство или реализацию сырья и продуктов животного происхождения, поступающих из других штатов, напрямую от

зарегистрированных предприятий или зарегистрированных связанных предприятий либо от подсобных частных хозяйств;

9 - в морских и речных портах и на пограничных постах.

Статья 6 - Проведение проверки ОИПЖП освобождает предприятие от любого другого, промышленного или санитарного, федерального, государственного или муниципального надзора.

Статья 7 - Продукты животного происхождения, изготовленные на предприятиях, подлежащих проверке ОИПЖП, освобождаются от анализа или предварительного одобрения, предусмотренного федеральным, государственным или местным законодательством.

Единственный параграф – На этикетки указанных продуктов не распространяются требования по размещению информации об анализе или предварительном одобрении

Статья 8 - Для целей настоящего Регламента предприятием, производящим продукты животного происхождения, считается любое учреждение или место, в котором осуществляется убой или переработка мясных пород животных; приём, обработка, переработка, производство, подготовка, консервирование, хранение и складирование, расфасовка, упаковка и маркировка в промышленных или коммерческих целях мяса домашних и диких животных и мясопродуктов; рыбы и рыбных продуктов; молока и молочных продуктов; яиц и производных от них продуктов; мёда и пчелиного воска и их производных, а также продуктов, используемых в процессе производства.

Статья 9 – Проверка, проводимая ОИПЖП в отношении компаний оптовых и розничных продаж, является дополнительной проверкой и не исключает местную санитарную инспекцию. Целью проверки, проводимой ОИПЖП, является:

1 - перепроверка продуктов животного происхождения, предназначенных для межрегиональной государственной или внешней торговли;

2 - проверка продуктов животного происхождения, поступающих из других штатов или территорий, не прошедших проверку в местах их происхождения, или прошедших проверку, но нарушающих положения настоящего Регламента.

Статья 10° - Настоящий Регламент и дополнительные акты, которые могут быть приняты на его основании, действуют на всей территории страны, с сохранением права штатов, территорий и федеральных округов принимать собственное законодательство при условии, что оно не вступает в противоречие с настоящим Регламентом.

Единственный параграф - Санитарно-промышленный контроль на предприятиях, производящих продукты животного происхождения, осуществляющих муниципальную и межмуниципальную торговлю, регулируется настоящим Регламентом, при условии, что штаты, территории и муниципалитеты не имеют собственного специального законодательства.

Статья 11 - Федеральный контроль осуществляется на постоянной или периодической основе.

Единственный параграф - Постоянный федеральный контроль осуществляется:

1 – на предприятиях по производству мяса и мясопродуктов, осуществляющих убой и переработку различных видов мяса домашних и диких животных;

2 – на предприятиях, производящих жиросодержащие продукты;

3 - на предприятиях, осуществляющих приём и переработку молока, а также его полную или частичную реализацию для общественного потребления,

4 - на предприятиях, осуществляющих приём, хранение и реализацию рыбы;

- 5 - на предприятиях, осуществляющих приём и реализацию яиц;
- 6 – на предприятиях, осуществляющих приём необработанного мяса от предприятий, находящихся в других штатах.

Статья 12 - Санитарно-промышленный контроль продуктов животного происхождения, осуществляемый ОИПЖП, охватывает:

- 1 - общую гигиену зарегистрированных предприятий или зарегистрированных связанных предприятий;
- 2 - водозабор, водопровод, хранение, очистку и распределение воды в системе водоснабжения, а также отвод, распределение и сброс сточных вод;
- 3 – эксплуатацию предприятий;
- 4 – доубойное и послеубойное исследование мяса домашних животных
- 5 - фазы приема, обработки, переработки, подготовки, фасовки, консервации, транспортировки на хранение всех продуктов животного происхождения, их производных и соответствующего сырья, вне зависимости от добавления растительных компонентов;
- 6 - упаковку и маркировку продуктов и их производных;
- 7 - классификацию продуктов и их производных, в соответствии с типами и стандартами, предусмотренными настоящим Регламентом, или утверждёнными формулами;
- 8 - технологические, микробиологические, гистологические и химические исследования сырья и продуктов, в случае необходимости;
- 9 - продукты и их производные, существующие на потребительском рынке, в целях проверки соблюдения мер, предусмотренных настоящим Регламентом;
- 10 - сырьё в производственных и промежуточных источниках, при перевозке и транспортировке в морских и речных портах и на пограничных постах;
- 11 - средства транспортировки живых животных, производные продукты, а также сырьё, предназначенное для потребления человеком.

Статья 13 - Правом на осуществление внешней торговли обладают только предприятия, функционирующие под постоянным федеральным контролем

Статья 14 - На предприятиях, производящих продукты животного происхождения под контролем ОИПЖП, приём сырья с других предприятий, находящихся под государственным или муниципальным контролем, допускается только по разрешению ОИПЖП.

Статья 15 - Зарегистрированные предприятия, осуществляющие изготовление субпродуктов, не предназначенных для потребления человеком, могут получать сырьё из мест, где не предусмотрено проведение контроля, только при наличии санитарных сертификатов, выданных Отделом по санитарной защите здоровья животных соответствующего региона.

Статья 16 – Лица, уполномоченные осуществлять действия, предусмотренные настоящим Регламентом, обеспечиваются служебными удостоверениями, подтверждающими их личность и полномочия, выданными ОИПЖП или ОСЗЗЖ. Удостоверения должны содержать наименование органа, порядковый номер и дату выдачи, имя, фотографию, наименование должности и отпечатки пальцев служащего. Единственный параграф - По просьбе подтвердить свою личность, находящиеся при исполнении обязанностей служащие, указанные в настоящей статье, обязаны предъявить служебное удостоверение.

Статья 17 – Термин «мясо домашних животных» означает зрелую мышечную массу, окружённую иными тканями животного, с костным скелетом или без такового,

полученную в результате убоя животных, осуществлённого под ветеринарным контролем.

§ 1 - Если мышечная масса предназначена для изготовления консервов термин «мясо» (сырьё) означает мышечную массу, очищенную от жира, кровеносных сосудов, желез, сухожилий и костей.

§ 2 – Термин «потроха» означает органы и внутренности домашних животных, употребляемые в пищу (мозги, языки, сердце, печень, почки, рубец, сетка), а также голени и хвосты

Статья 18 - Термин «туша» означает технически подготовленную костно-мышечную массу забитого животного, освобождённую от головы, голеней, хвоста, шкуры, внутренних органов грудной и брюшной полости.

§ 1 - У свиней «туша» может включать или не включать шкуру, голову и ноги.

§ 2 Туша, разрезанная вдоль позвоночника, представляет собой «полутушу». Полутуша, разрезанная промеж рёбер (в зависимости от региональных правил) делится на переднюю и заднюю «четвертины»

§ 3 - Туши, полутуши или четверти туши, предназначенные для международной торговли, могут приводиться в соответствие с требованиями страны-импортера.

Статья 19 - Простой термин «продукт», «побочный продукт», «товары» или «продукция» означает, для целей настоящего Регламента, что речь идёт о «продукте животного происхождения или сырьё для его производства

ЗАГЛАВИЕ II КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Статья 20 - Классификация предприятий по переработке продуктов животного происхождения включает в себя:

- 1 – предприятия по переработке мяса и мясных продуктов;
- 2 - предприятия по переработке молока и его производных;
- 3 - предприятия по переработке рыбы и её производных;
- 4 - предприятия по переработке яиц и их производных;
- 5 - предприятия по переработке мёда, пчелиного воска и их производных;
- 6 – оптовые компании или грузоотправители продуктов животного происхождения.

Единственный параграф - Простое обозначение «предприятие» охватывает все виды и формы предприятия, предусмотренные в классификации настоящего Регламента.

ГЛАВА I ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Статья 21 - Предприятия по переработке мяса и мясопродуктов классифицируются на:

- 1 - скотобойни-холодильники;
- 2 - скотобойни;
- 3 - скотобойни малых и средних животных;
- 4 – мясоразделочные цеха;
- 5 – консервные заводы;
- 6 – фабрики по переработке свинины;
- 7 – заводы по производству жиросодержащих продуктов;
- 8 - склады для хранения мяса и мясных продуктов;
- 9 – фабрики по производству несъедобной продукции;

10 – предприятия по убою домашней птицы и кроликов;

11 - холодильники.

§ 1 - Под «скотобойней-холодильником» подразумевается предприятие, оснащённое полным набором средств и оборудованием, пригодным для убой, обработки, разделки, подготовки и хранения различных видов мяса забитых животных, при полном, рациональном и совершенном использовании непищевых продукты, которое располагает промышленными холодильными установками.

§ 2 - Под «скотобойней» следует понимать предприятие, оснащённое необходимыми средствами для забоя любого вида животных с тем, чтобы обеспечить поставку натурального мяса для внутренней торговли, располагающее или нет помещениями для его обработки; оно должно должно быть в обязательном порядке обеспечено средствами и оборудование для полного и совершенного использования всех видов сырья и приготовления несъедобного побочных продуктов.

§ 3 - Под «скотобойней» малых и средних животных подразумевается предприятие, снабженное установками для забоя и промышленной переработки: а) свиней; б) овец; с) коз; г) птицы и кроликов; е) животных, добытых на охоте, имеющее промышленные холодильные установки, и по разрешению ОИПЖП, возможности для использования несъедобных побочных продуктов.

§ 4 - Под «мясным цехом» подразумевается предприятие, которое осуществляет забой животных с основной целью производства вяленой говядины, обязательно обеспеченное своими собственными средства для полного и совершенного использования всех видов сырья и приготовления несъедобных побочных продуктов.

§ 5 - Под «консервным заводом» подразумевается предприятие по промышленной переработке мяса различных видов животных, располагающего или нет дополнительным забойным помещением, и, в любом случае, оно должно быть обеспечено промышленными холодильными хранилищами и соответствующим оборудованием для подготовки непищевых продуктов.

§ 6 - Под «фабрикой для производства свинины» подразумевается предприятие, которое располагает убойным цехом и другими помещениями для промышленной переработки свиней, и в строго необходимом масштабе от своей работы, животных других видов; располагающее промышленными холодильными установками и оборудованием, пригодным для использования в полном объеме несъедобных побочных продуктов.

§ 7 - Под «фабрикой масложировой продукции» подразумевается предприятие, предназначенное исключительно для получения жира, за исключением сливочного масла, с добавлением или нет сырья растительного происхождения.

§ 8 - Под «хранилищем мяса и его производных» подразумевается предприятие, предназначенное для получения, хранения, консервации, упаковки и распределения свежего или охлажденного мяса различных видов забитых животных и других продуктов животного происхождения, располагающее или нет дополнительными помещениями для промышленной переработки, соблюдающее необходимые требования, по разрешению ОИПЖП;

§ 9 - Под «фабрикой несъедобных продуктов» подразумевается предприятие, который обрабатывает сырьё и отходы животных из различных источников, исключительно для приготовления продуктов, не используемых в питании человеком.

§ 10 - Под «бойней птицы и кроликов» подразумевается предприятие, оснащенное средствами для убой и промышленной переработки: а) птицы и дичи и б) кроликов, располагающее промышленными установками для охлаждения, и по разрешению ОИПЖП; средствами для использования несъедобных побочных продуктов.

§ 11 - Под «складом-холодильником» подразумевается предприятие, в основном, предназначенное для хранения продуктов животного происхождения с применением промышленных холодильных установок.

Статья 22 – Консервные заводы, фабрики по производству вяленой говядины и продуктов из свинины, зарегистрированных в ОИПЖП, могут обеспечивать поставку свежего или охлажденного мяса на потребительские рынки той местности, где они расположены, при условии, что эти поставки отвечают интересам муниципалитета.

Статья 23 - В учредительных документах или в фирменном названии предприятия, которое занимается промышленной переработкой мяса и получением продуктов животного происхождения, термин «холодильник», может быть включен только тогда, когда полностью оправдано использование им промышленных холодильных установок.

ГЛАВА II ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 24 - Предприятия производству молока и молочных продуктов подразделяются на: **1 - сельские частные хозяйства, подразумевающие под собой:**

- а) крупные молочные хозяйства;
- б) доильные пункты;
- в) молочные фермы;

2 – Пункты приёма молока и молочных продуктов, включающие в себя:

- а) отменено
- б) приемные станции;
- в) холодильные станции ;
- г) отменено
- е) станции для коагуляции молока;
- е) сыроварни.

3 - Промышленные предприятия, включающие в себя:

- а) крупные перерабатывающие заводы;
- б) фабрики по производству молочный продуктов;
- с) – складские помещения;
- г) хранилища молочный продуктов.

Статья 25 - Под «частными сельскохозяйственными фермами» подразумеваются предприятия производители молока для каких-либо коммерческих целей, а именно:

1 - «молочная ферма», так называемое местное предприятие, находящееся, как правило, в сельской местности, для производства молока как, например, типа «С, для собственного потребления, так и для промышленных целей;

2 - «молочные магазины», так называемые предприятия, расположенные в пригородных или сельских районах, предпочтительно для производства и потребления натурального охлажденного молока типа «В»;

3 - «крупное молочное хозяйство», так называемое предприятие для производства, охлаждения, пастеризации и розлива продукты по бутылкам для потребления натурального молока типа «А».

Единственный параграф - Молочные фермы, в зависимости от своего расположения по отношению к потребительским рынкам и в соответствии с транспортными средствами, может обеспечить прямое потребление человеком молока типа «В», при условии, что они отвечают требованиям, предъявляемым к молочным фермам.

Статья 26 - Под «пунктами по производству молока и молочных продуктов» подразумеваются предприятия-посредники между молочными фермами и перерабатывающими заводами по производству молочных продуктов, для приема молока, сливок и других сырьевых материалов на хранение в течение короткого промежутка времени, переливания, охлаждения, обезжиривания сливок или коагуляции и немедленной транспортировки зарегистрированным предприятиям, а именно:

1 - Отменено

2 «принимающая станция», так называется предприятие, предназначенное для получения сливок или молока для потребления или промышленной переработки, которое может быть выполнено в виде операций по определению объема, взвешивания, упаковки, предотвращения утечек или для выдачи документов;

3- «охлаждающая станция», так называется предприятие для обработки молока холодом, зарезервированного для потребления или промышленной переработки;

4 - Отменено.

5 - «коагуляционные станции», так называются предприятия для коагуляции молока и его частичной переработки, чтобы получить однородную сквашенную массу, формованную или нет, для производства сыров, приготовленных полуфабрикатов, простокваши, творога или казеина;

6 - «сыроварня», так называемое простое предприятие, находящееся при молочно-товарной ферме для производства сыра или брынзы.

Статья 27 - Под «промышленными предприятиями» подразумеваются те, которые занимаются получением молока и молочных продуктов для их дальнейшей переработки, обработки, хранения, производства, созревания, упаковки, создания условий для длительного хранения, маркировки и транспортировки, а именно:

1 - «Завод по переработке», так называется предприятие, основной целью которого является получение, фильтрация, использование и гигиеническая обработка и хранение молока, предназначенного непосредственно для общественного потребления или для поставки на заводские склады;

2 - «молочный завод», так называется предприятие для получения молока и сливок, используемых в приготовлении любых молочных продуктов;

3. - «склад-завод», так называется предприятие, которое находится в центре потребления, оснащенное современным оборудованием и поддерживающим высокий технологический уровень для получения молока и сливок, которое оснащено оборудованием для обработки, удовлетворяющим требованиям настоящего Регламента, предусмотренным для молочного завода.

4 - «молочный магазин», так называется предприятие, созданное для получения, созревания, классификации и упаковки молочных продуктов, за исключением натурального молока.

ГЛАВА III ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 28 – Предприятия, предназначенные для производства рыбы и рыбных продуктов, подразделяются на:

1. - рыбные склады;

2 - рыбоконсервные заводы;

§ 1 - Под «рыбным складом» подразумевается предприятие при условии, оснащённое подсобными помещениями и необходимыми средствами для приема, обработки, холодного хранения, распределения и торговли рыбой; оно может иметь дополнительные пристройки к помещениям для промышленной переработки, в этом случае, удовлетворяющие указанным требованиям, предъявляемых к рыбным консервным заводам, располагая предоставленным оборудованием для полного использования побочных несъедобных продуктов.

§ 2 - Под «рыбным консервным заводом» подразумевается предприятие, обладающее соответствующими помещениями и основными средствами, пригодным для приема и промышленной переработки рыбы в любом случае, с полным использованием несъедобных побочных продуктов.

ГЛАВА IV ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯИЦ И ПРОДУКТОВ ИЗ НИХ

Статья 29 - Предприятия по производству яиц и продуктов из них классифицируются как:

1. – места хранения яиц;
2. – фабрики по консервированию яиц.

§ 1 - Под «местами хранения яиц» подразумевается предприятие, предназначенное для приема, сортировки, упаковки, идентификации и распределения натуральных яиц, располагающее или нет возможностями для их промышленной переработки.

§ 2 - Под «фабрикой по консервированию яиц» подразумевается предприятие для получения и промышленной переработки яиц.

ГЛАВА V ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЁДА И ПЧЕЛИНОГО ВОСКА.

Статья 30 – Предприятия, предназначенные для получения и переработки меда и пчелиного воска классифицируются как:

- пасеки;
- склады для меда и пчелиного воска.

§ 1 - Под «пасекой» подразумевается предприятие, предназначенное для производства, переработки и классификации меда и продуктов из него.

§ 2 - Под «магазином для меда и пчелиного воска» подразумевается предприятие, предназначенное для приема, сортировки и промышленной переработки меда и пчелиного воска.

ГЛАВА VI ОПТОВЫЕ КОМПАНИИ

Статья 31 - Под «оптовой компанией» подразумевается предприятие, имеющая возможность получать продукты животного происхождения, готовые к использованию, надлежащим образом упакованные и промаркированные, а также отправлять их на внутренний или международный рынок.

Единственный параграф - Оптовые компании не могут выполнять какие-либо погрузочно-разгрузочные работы и должны обеспечить соблюдение следующих условий:

- 1 - располагать соответствующими условиями для хранения и утилизации продуктов, которые не могут храниться вместе с другими;
- 2 – иметь в своём распоряжении, когда в этом есть необходимость,

соответствующие холодильные камеры для хранения и консервации свежей свинины, скоропортящихся продуктов, вообще, в основном, жиров и молочных продуктов;

3 - соблюдать требования, которые позволяют осуществлять их содержание в гигиенических условиях.

ЗАГЛАВИЕ III ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ

Статья 32 - Не должна быть разрешена деятельность предприятия по производству продуктов животного происхождения, для его работы между штатами или для внешней торговли, если на нём не полностью установлено оборудование для той цели, ради которой оно предназначена.

Единственный параграф - Установки и оборудование, о которых говорится в этой Статье, должны включать минимальное количество помещений, машинный парк и различные инструменты, учитывая производственные мощности каждого предприятия.

Статья 33 - Предприятия по производству продуктов животного происхождения должны удовлетворять следующим основным и общим условиям:

1 – располагать достаточной площадью для строительства одного крупного здания, или нескольких зданий и других объектов;

2 - располагать обильным естественным и искусственным освещением и достаточной вентиляцией во всех помещениях, в соответствии с производственными возможностями технологического порядка;

3 – Строить помещения с надлежащей гидроизоляцией полов из соответствующих материалов, как того требует предназначение предприятия и условия, навязываемые ОИПЖП, сделанных из обычного или цветного цемента с киноварью, укрепленного гидравлическими или железными плитками, широко применяемыми водонепроницаемыми каменными плитами, с легким соединением или другим материалом, утвержденными заведомо; полы должны быть построены таким образом, чтобы облегчить сбор сточных вод и её дренаж в канализационную систему;

4 - Иметь стены и разделительные покрытия с водонепроницаемыми покрытиями, как правило, до 2 м (два метра) по высоте, по меньшей мере, полностью или частично, по мере необходимости, застекленными белыми плитками, а в отдельных случаях, по усмотрению ОИПЖП, другим подходящим материалом; остальное должно быть тщательно оштукатурены, побелены или покрашены;

5 - Располагать подходящим облицовочным материалом во всех помещениях, где должны осуществляться приём, обработка и подготовка сырья и пищевых продуктов;

6 - Иметь помещения и минимальные средства для обработки, хранения, упаковки и длительного складирования съедобных изделий, разделенные общими стенками, предназначенные для содержания непищевых продуктов;

7 - Располагать столами из нержавеющей стали для погрузочно-разгрузочных работ и подготовки сырья и пищевых продуктов, установленных на железной конструкции, уложенной на кирпичной кладке, тщательно покрытой белой плиткой или мрамором, а также деревянными столами, облицованными листами из нержавеющей стали;

8 - Обеспечить наличие коробок, лотков, мисок, ящиков и любых других контейнеров из нержавеющей стали; больших ёмкостей, которые, в соответствии с их назначением, могут быть сделаны из каменной кладки, обычно покрытой белой плиткой;

9 - Располагать сетью водоснабжения для надлежащего удовлетворения потребностей промышленного производства и санитарных помещений, а также, в случае необходимости, средствами для очистки воды;

10 - Располагать холодной и горячей водой в обильном количестве для всей обработки производственных помещений и подготовки а не только продуктов, но и несъедобных побочных продуктов;

11 - Располагать сетью для сбора нечистот, доступную во всех помещениях, подключенных к коллектору и к общей сточной системе, оснащенной обширно разветвлённой канализацией и средствами для удаления и использования жиров, отходов и плавающих мусора, а также для искусственного очищения, если необходимо в качестве окончательного дренажа мощным водопотоком, сделанным в виде приямка, обработанного антисептиком;

12 - Располагать гардеробом, раздевалками, ванными комнатами, туалетами, писсуарами и другими необходимыми условиями, пропорционально количеству персонала, установленными отдельно для каждого пола, полностью изолированными и вдали от помещений, где обрабатываются продукты, предназначенные для потребления человеком;

13 - Располагать внутренними дворами и асфальтированными дорогами, а также зоны для сушки изделий;

14 - Располагать местом для проведения федеральной инспекции, которое по решению ОИПЖП, должно включать в себя, рабочие помещения, лаборатории, архивы, раздевалки, ванны помещения и туалеты;

15 - Иметь наклоняющиеся окна и легко открывающиеся двери, так чтобы оставались свободными коридоры и проходы, снабженные мобильными тканевыми экранами, защищающими от насекомых, когда это необходимо;

16 - Располагать холодильными установками с камерами и прихожими, которые необходимы в количестве и с достаточной площадью в соответствии с мощностью предприятия;

17 - Располагать настилами, когда это допускаются, с минимальной длиной 2.50м (два метра и пятьдесят сантиметров) при условии, что они не препятствуют освещению и вентиляцию смежных помещений;

18 - Располагать лестницами, которые обеспечивают условия прочности и безопасности, построенные из железобетона, кирпича или металла, снабженными перилами и лестничными площадками через каждые 20 ступеней и наклоном пятидесяти в 50 (пятьдесят) градусов в любой из его точек; спиральные лестницы должны быть допускаться только для аварийных выходов;

19 - Располагать подъемниками, кранами и любыми другими механическими устройствами, которые обеспечивают гарантию устойчивости, безопасности и устойчивости;

20 - Располагать необходимым и подходящим оборудование для работы в соответствии с принципами промышленной техники, в том числе для использования и подготовки несъедобных субпродуктов;

21 – Следует избегать установки трансмиссий, но когда это не представляется возможным, то они должны быть установлены таким образом, чтобы не поставить под угрозу работу в помещениях, требуя при необходимости, чтобы они были встроенными или защищёнными от допуска к ним;

22 - Располагать правильно оборудованными столовыми и кафетериями на предприятиях, где работают более трехсот (300) человек;

23 - Располагать канализационной системой из собственных труб для воды, предназначенной исключительно для мытья полов и стен, для чего также используются красные шланги; для воды, используемой для очистки оборудования, применяемого при обработке сырья и съедобных продуктов, должны использоваться черные или белые шланги;

24 - Располагать только собственными крышами с водостоками, чтобы вода могла стекать и храниться на минимальной высоте помещения или соответствующих объектов;

25 - Располагать соответствующим помещением для хранения топлива, используемого при производстве пара;

26 - Располагать помещениями для администрации, офисов, различных складов для хранения, упаковки, маркировки, транспортировки и других потребностей.

Статья 34 – Когда речь идёт о предприятиях для производства мяса и мясопродуктов, то оно должны удовлетворять следующим условиям:

1 – быть построенными на земле в центре территории, удалёнными от пределов общественных дорог предпочтительно в 5 м (пяти метров) от фасада здания, и снабжёнными боковыми входами, чтобы обеспечить движение транспортных средств;

2 - иметь следующие стойки, определяющие высоту потолка: зал для убоя крупного рогатого скота - 7 (семь метров), для сбора крови на линии обработки низших сортов мяса и так далее, по меньшей мере 4 м (четыре метра); в других помещениях высота потолка должна быть установлена после экспертизы проектов, представленных в ОИПЖП;

3 – располагать закрытыми загонами для скота с лотками, мойками, душевыми, ножными ваннами и другими объектами для приема, содержания и передвижения животных, надлежащим образом проложенным облицованным или водонепроницаемым полом с наклоном к канализационной системе, обеспеченными поилками и кормушками;

4 - располагать помещениями и соответствующим оборудованием для аутопсии, с прикрепленным сливаторием, предназначенным для целей настоящего Регламента, «Отдел вскрытия трупов»;

5 - располагать соответствующими местами для разделения и изоляции больных животных;

6 - располагать, на бойнях-холодильниках, сооружениями и оборудованием для дезинфекции вагонов, автомобилей и других транспортных средств, используемых для перевозки животных;

7 – локализовать загоны для приёма животных, конюшни, свинарники, овчарню и другие объекты, которые по своей природе производят неприятный запах, насколько это возможно, от тех мест, где принимаются, обрабатываются или подготавливаются продукты, используемые в пищевой промышленности;

8 - располагать, в соответствии с классификацией и производительностью предприятия, отдельными помещениями для забоя скота, в случае необходимости, для хранения различных видов внутренностей животных, которые использует завод для приготовления пищевых и несъедобных жиросодержащих продуктов, колбасными цехами, вообще, для хранения, складирования и засола шкур, засолки, повторной засолки и сушки мяса, разделки несъедобных побочных продуктов и различных складских помещений, а также холодильных камер, пропорциональна мощности предприятия;

9 - располагать полным и адекватным промышленным оборудованием, например, машинами, оборудованием, грузовыми автомобилями, вагонетками, тележками, ящиками, столами, инструментами, досками и другими приспособлениями, используемыми на любой стадии получения и промышленной переработки сырья и приготовления продуктов в количестве и качестве, которые соответствуют промышленным целям;

10 - располагать подходящими металлическими тележками, окрашенными в красный цвет, которые могут быть полностью закрыты, только для транспортировки сырья и отбракованных продуктов, с указанием жирным шрифтом слова «отбраковано»;

11 - располагать подходящими установками для подготовки непродовольственных товаров;

12 - располагать, в зависимости от характера и назначения предприятия, помещениями для складирования рогов, копыт, костей, навоза, конских грив, кормов для домашних животных, не пищевых и побочных продуктов, расположенных в точках, удалённых от зданий, где обрабатываются или подготавливаются продукты, предназначенные для потребления человеком;

13 - располагать автоклавами в достаточном количестве и мощностью в соответствии с возможностями ежедневного забоя животных;

14 - обеспечить, в случае необходимости, подходящими средствами и оборудованием для использования желез внутренней секреции и подготовки железистых

экстрактов;

15 - располагать бойлерными с достаточной мощностью для нужд предприятия;

16 - располагать паровыми установками и водой во всех помещениях для подготовки и промышленной переработки;

17 - иметь помещения для промышленной переработки с минимальной площадью в 20м² (двадцать квадратных метров).

§ 1 - В особых случаях ОИПЖП может разрешить использование оборудования для производства продуктов животного происхождения, для приготовления овощных консервов, которые, однако, не могут содержать, в отпечатанном или написанном виде, приложение официальных печатей инспекции в соответствии с настоящим Регламентом.

§ 2 – По поручению компетентного органа, ОИПЖП может осмотреть растительные продукты на предприятиях, находящихся под федеральной инспекции, и в этом случае должны быть выполнены положения настоящего Регламента, применимого к ним.

Статья 35 – Когда речь идёт о предприятиях для производства молочных продуктов, то они должны удовлетворять следующим условиям:

А - общими для всех предприятий:

1 – они должны быть расположены в отдаленных точках от источников, производящих смрад;

2 - строить помещения таким образом, чтобы наблюдать, в случае необходимости, за всеми отклонениями в последовательности осуществления работы, обработки, производства и созревания продуктов;

3 - иметь основные помещения предприятия, такие как помещения для получения сырья, обезжиривания, обработки, созревания, засаливания, розлива и хранения продуктов, используемых в пищевой промышленности, разделенными внутренними стенами с теми помещениями, которые предназначены для промывки и стерилизации посуды или для подготовки непищевых продуктов;

4 – быть построенными в центре земельного участка, вдали от границ дорог, предпочтительно на расстоянии 5 м (пять метров) от фасада здания и снабженные боковыми входами, которые обеспечивают движение транспортных средств;

5 – иметь минимальную высоту потолка в 3,50 м (три метра и пятьдесят сантиметров) в рабочих помещениях; 3 м (три метра) на платформах, лабораториях и помещениях для мытья контейнеров; 2,80 м (два метра восемьдесят сантиметров) в раздевалках и туалетах;

6 - иметь помещение, ориентированное таким образом, чтобы солнечные лучи не ухудшали производственную работу или созревание продукции;

7 - обеспечивать полное и адекватное промышленное оборудование для выполнения обработки и производства работ, предпочтительно сопряжённое со всеми механизмами;

8 – располагать подсобным помещением или иметь соответствующее надлежащим образом оборудованное место, по решению ОИПЖПБ для мойки и стерилизации ёмкостей, цистерн и бутылок. Молочные фермы и деревенские хозяйства, пункты по приёму молока, сливные станции и сыроварни могут иметь простые установки для выработки горячей воды и пара;

9 – иметь склады для хранения контейнеров и бутылок;

10 - располагать, в случае необходимости, гаражом для хранения автоцистерн;

В - Особые условия для различных предприятий, а именно:

а) молочные фермы;

1 – иметь адекватно ухоженные и хорошо поливаемые пастбища с площадью, пропорциональной существующего стада;

- 2 - держать молочный скот в хороших санитарных условиях;
 - 3 – иметь установки в сельской местности, необходимые для пребывания скота во время лечения и подготовки к доению;
 - 4 - хранить загоны в чистоте, с белыми стенами, оснащенные резервуарами для хранения корма и местами для чистки крупного рогатого скота, в том числе с использованием акарицидов;
 - 5 - оборудовать производственные помещения для доения, которое может быть в лёгкой постройке, но прочной и гигиеничной, с непроницаемым полом, с бетонным резервуаром для воды, деревянными поддонами для посуды, устройствами для удержания во время чистки и доения; загоны которые просто огорожены, имеют или нет все стены, имеют простую крышу из черепицы или даже соломы и быть с высотой до потолка не менее 3 м (три метров);
- § 1 - «доильные пункты», должны соответствовать тем же требованиям, изложенных в этой Статье, как и подсобное помещение от доения.

б) коровники для молочных животных:

- 1 – иметь хорошие пастбища с площадью, пропорциональной крупному рогатому скоту, а также, в случае необходимости, защиту лесов от ветров;
- 2 - поддерживать молочные стада в хорошем санитарном состоянии и режиме, совместимом с производством молока;
- 3 – располагать загонами для скота с хорошей отделкой, с площадью, пропорциональной существующему крупному рогатому скоту;
- 4 - располагать коровниками, предпочтительно прямоугольной формы с необходимыми проходами и коридорами, с площадью, соответствующей количеству содержащихся животных, желательно иметь в каждой группе по 80 (восемьдесят) коров; иметь минимальную высоту потолка в 3 м (три метра); иметь водонепроницаемый пол, покрытый грубым бетоном, дорожным покрытием или другим приемлемым материалом, имеющий не менее 2% наклона (два процента), снабженной каналами с достаточной шириной, глубиной и наклоном; которые могут иметь или нет стены или перегородки, которые, когда имеются в наличии, должны сооружаться из подходящего водонепроницаемого материала, с минимальной высотой 1,20 м (один метр и двадцать сантиметров); имеющие корыта, которые легко чистить, предпочтительно цементированные; иметь питьевое водоснабжение, канализацию и надлежащие средства для приема и обработки органических отходов;
- 5 – располагать рефрижератором, по решению ОИПЖП, чтобы охлаждать молоко по меньшей мере, до 10°C (десять градусов по Цельсию), когда нет собственного завода по переработке;
- 6 - для производства молока типа «В» нужно иметь доильный зал, условия для него уже установлены.

§ 2 – Когда коровник будет находиться в удовлетворительных условиях, то ОИПЖП может удовлетворить требование на собственное помещение для доения.

§ 3 - Когда охлаждение молока производится на самом предприятии, то оно должно быть обеспечено подходящим помещением, надлежащим образом построенным, с правильно установленным оборудованным.

§ 4 - «коровники для молочных животных» должны также иметь дополнительные возможности, а именно: силосные башни и элеваторы; ваннные комнаты или акарицидные опрыскиватели; склады с фуражом и места для приготовления кормовых рационов, пикеты или отсеки для телят, с удалением навозной кучи от доильного зала, по меньшей мере на 50 (пятьдесят метров).

в) молочная ферма:

1 – она должна быть расположена в пригородной или сельской местности, в том числе в муниципальных округах близко и предпочтительно в непосредственной близости от крупных потребительских центров;

2 – располагать достаточной территорией, пропорционально существующему стаду, оставляя на усмотрение ОИПЖП определение минимальных площадей для выращивания кормовых культур и пастбищных территорий и объектов;

3 - располагать зданиями, расположенными на расстоянии не менее 50 м (пятьдесят метров) от общественных дорог и жилья;

4 - располагать «доильным залом», предназначенным исключительно для этой цели, оснащённым необходимым оборудованием пропорционально количеству коров, установленным следующим образом: площадь, освещение и достаточное проветривание, высота потолка не менее 3 м (три метра); стены удобные для мытья или окрашенные; бетонированный водонепроницаемый пол с гидравлическими плитками, железными или бетонными светлого цвета, с наклоном, чтобы облегчить быструю очистку; стены покрытые светлой керамической плиткой до 2 м (двух метров) в высоту, а остальная часть оштукатурена, окрашена масляной краской, передвижные матерчатые экраны для защиты от мух; снабжение питьевой горячей и холодной водой в достаточном объёме и канализационной сетью, с наклоном, чтобы обеспечить быстрый отток;

5 - располагать цехом по переработке и утилизации отходов, установленным в соответствии с требованиями настоящего Регламента;

6 - располагать всем оборудованием и инструментами, сделанными из нержавеющей стали, где это указано;

7 - располагать полем или пикетами с минимальной площадью 100 м (сто квадратных метров) на период лактации животного;

8 - иметь помещения для изоляции и лечения больных животных;

9 - собрать в себе другие детали, предписанные для коровников с молочными животными;

г) - Отменено

1 - Отменено

2 – Отменено

д) приемная станция:

1 - иметь подсобное помещение для приёма молока и лабораторию для быстрого анализа молока или сливок и емкости с проточной водой для охлаждения;

2 - иметь контейнеры для хранения ёмкостей;

3 – всегда, когда станция выполняет разлив молока, она должна быть обеспечена установкой для производства пара.

§ 5 - «приемные станции» должны получать молоко, предназначенное для потребления как такового в натуральном виде, с достаточным временем прибытия продукта на перерабатывающий завод или склад в пределах сроков, предусмотренных в настоящем Регламенте.

е) холодильная станция:

1 - иметь подсобное помещение, оборудованное цементированным полом или предпочтительно покрытое железными плитками;

2 - иметь лабораторию для экспресс-анализа;

3 – иметь помещения с системой охлаждения, снабженные необходимым оборудованием;

4 - иметь собственную подсобное помещение для промышленных холодильных установок, когда в этом есть необходимость;

5 – иметь подсобное помещение для бойлерной;

6 - иметь холодильную камеру и помещение для отгрузки, когда возникает

необходимость.

6 - В случае когда речь идёт о натуральном молоке, предназначенном для потребления, то на холодильных станциях разрешено проводить такие операции, как: фильтрация, охлаждение и упаковка сырого молока.

ё) - Отменено

1 - Отменено

2 - Отменено

3- Отменено

§ 7 - Использование обезжиренного молока для получения казеина или других непищевых продуктов, предполагает наличие отдельных помещений для этой цели.

§ 8 - Когда происходит обезжиривание молока, производённого исключительно на фермах, где установлены «станции для обезжиривания», то достаточно просто иметь подсобное помещение для обезжиривания, имея рядом установки для получения кипящей воды или пара, независимо от объема поступающего молока.

ж) коагуляционная станция должна:

1 - иметь подсобное помещение для приема молока, которое может быть высокой платформой с покрытием;

2 - иметь лабораторию для быстрого анализа молока;

3 - быть обеспеченной производственными помещениями, оборудованными всем необходимым для обработки молока и частичной переработки продукта;

4 - иметь подсобное помещение для прессования и начального посола, в случае производства сыров, к которым относится эта операция;

5 - иметь помещение для упаковки и отгрузке;

§ 9 - «Коагуляционные станции» могут работать только тогда, когда они являются филиалами зарегистрированных молокозаводов, на которых должны быть завершена обработка и подготовка продуктов, в том числе посол и созревания сыра. Их работа допускается только в тех областях, которые находятся за пределами зоны действия молочного завода или фабрики по переработке молока.

з) сыроварни должны:

1 – иметь помещение для приема молока, обеспеченное горячей водой;

2 - иметь производственное помещение;

3 – иметь свой склад.

§ 10 - Эти «сыроварни» могут работать только тогда, когда они являются филиалами зарегистрированных молочных магазинов, в которых должна завершаться подготовка к созреванию продукции, упаковка и маркировка. Их работа допускается для собственной обработки молока из фермы и когда оно не может быть отправлено на станцию по охлаждению, станцию приема, станцию по обезжириванию, коагуляционную станцию, перерабатывающий завод, молочный завод, заводские склады и молочные склады ,

§ 11 - «сыроваренные заводы,» в соответствии с их производственной мощностью, должны ориентироваться на установку заводского оборудования по стандартам ОИПЖП.

и) завод по переработке должен:

1 - иметь помещения для получения сырья;

2 – иметь подсобное помещение для проведения операций по фильтрации, пастеризации, охлаждения, хранения, розлив и укупорки;

3 - иметь помещения для производственной обработки и получения производных продуктов, в том числе для посола и созревания, когда это необходимо;

- 4 - иметь холодильные камеры, позволяя себе морозильные камеры, когда эта практика разрешена;
- 5 - иметь свои собственные помещения для машин по производству холода;
- 6 – иметь хранилище для контейнеров и различной посуды.

й) завод по производству молочных продуктов должен:

- 1 - иметь помещение для получения сырья;
- 2 - иметь подсобное помещение для обработки и производства только не более, чем одного продукта, когда нет противопоказаний;
- 3 - иметь помещение для для посола и созревания в подземной или полуподземной камере, в соответствии с видами изготавливаемого сыра, с установками, обеспечивающими помещения различными температурами;
- 4 - иметь подсобное помещение для хранения, упаковки, маркировки и отгрузки для транспортировки;
- 5 - иметь подсобное помещение для складирования продуктов;
- 6 – обязательно иметь холодильные камеры на фабриках по приготовлению сливочного масла «экстра» или «первый сорт»;

к) складской комплекс должен:

- 1 – иметь, кроме того, в случае необходимости, большое помещение для получения и проведения классификация молока, полученного от молочной фермы, принимающей станции, станции по охлаждению, перерабатывающей фабрики или молочного завода;
- 2 - иметь необходимые средства, при переработке молока, для выполнения операций по фильтрации, пастеризации, охлаждения, розлива и укупорки;
- 3 - иметь большое помещение для хранения цистерн;
- 4 - иметь холодильные камеры для молока, разлитого в бутылки и банки;
- 5 - иметь помещение, достаточное для проведения обезжиривания и производства сливочного масла;
- 6 – дополнительно, иметь помещение для приготовления других молочных продуктов;
- 7 - иметь помещение для приготовления непродовольственных товаров;

л) – склад молочных продуктов должен:

- 1 – иметь помещение для получения и классификацию сырья и полуфабрикатов;
- 2 – кроме того, в случае необходимости, иметь своё собственное помещение для розлива и упаковки масла, приготовления плавленого сыра, уборки, созревания сыра, сушки, упаковки сыра и холодильные камеры .

§ 12 - В случае со складом-заводом нужно иметь минимальные установки для приема, обработки и ежедневного распределения 100000 (сто тысяч) литров молока в городах с населением более 1000000 (одного миллиона) жителей, за исключением существующих, они должны должны быть надлежащим образом оборудованы, в соответствии с настоящим Регламентом.

Статья 36 - По решению ОИПЖП, в тех местах, где нет перерабатывающих заводов, молочных складов или молокозаводов, там может быть разрешена приемным станциям, станциям по обезжириванию и охлаждения поставка пастеризованного молока в бутылках исключительно для местного потребления.

Единственный параграф - В случаях, описанных в настоящей Статье, должны быть сделаны соответствующие корректировки в соответствии с настоящим Регламентом.

Статья 37 - В случае, когда речь идёт о предприятии по приему и промышленной

переработки рыбы, то оно должно отвечать следующим требованиям:

1 - обеспечить, в рыбных складах, холодильные камеры для хранения рыбы при температуре от -15° С (минус пятнадцать градусов по Цельсию) до -25° С (минус двадцати пяти градусов по Цельсию);

2 - иметь помещение для санитарной инспекции, получения, обработки, сортировки и распределения рыбы;

3 – располагать соответствующими средствами и изотермическим оборудованием;

4 - обеспечить, в случае необходимости, соответствующие помещения для обработки.

Единственный параграф – Кроме того, рыбные консервные фабрики подчиняются, так же, когда это применимо к ним, требованиям, предъявляемым для предприятий по переработки мяса и мясопродуктов.

Статья 38 - В случае, когда речь идёт о предприятии по переработке яиц и продуктов из них, то оно должно удовлетворять следующим требованиям:

1 - иметь помещение или закрытую зону для циркуляции яиц;

2 - иметь помещение для получения яиц;

3 - иметь подсобное помещение для проведения овоскопии, флуоресцентного осмотра скорлупы и проверки состояние яиц;

4 - иметь помещение для проведения коммерческой классификации;

5 - располагать холодильными камерами;

6 - располагать оборудованием для переработки, когда в этом есть необходимость;

Статья 39 – Фабрики по производству консервированных яиц должны иметь соответствующие условия для приема и обработки, подготовки, подготовки и упаковки продукции.

Статья 40 – Предприятия, предназначенные для переработки меда и пчелиного воска должны:

1 - располагать производственным помещением для получения;

2 - располагать производственным помещением по обработке, подготовке, сортировке и упаковке продукта.

Статья 41 - Углы между стенами и полом быть закруглены тем же гидроизолирующим материалом.

Единственный параграф - Запрещено использование посуды вообще (чашек, подносов, столов, тележек, ёмкостей и другого) с острыми краями, углами или трещинами.

Статья 42 - ОИПЖП;. при необходимости, может потребовать установки специальных устройств для регулирования температуры и вентиляции в промышленных производственных помещениях, складах или камерах.

Статья 43 – Дымоходы должны быть сделаны из негорючих материалов, с железными воротами и оборудованы проёмами в крыше.

Статья 44 - На складах, получающих шкуры, а также на промышленных предприятиях, отделы, предназначенные для засола, вымачивания или ферментации этого продукта, могут быть установлены только в тех местах, где они удалены от производственных помещений, где обрабатывается сырьё или изготавливаются продукты, используемые в пищевой промышленности.

Статья 45 - По просьбе властей общественного здравоохранения потребуются

установка вакуумных насосов для удаления воздуха из производственных помещений зданий. (Отменено Указот 1255 от 25/06/1962 года).

Статья 46 - Никакое предприятие по производству продуктов животного происхождения не может превышать мощность своих объектов и оборудования.

Статья 47 - Строительство предприятий должно соответствовать другим требованиям, которые изложены в Кодексе о проведении работ, государственных или муниципальных, а также тем, которые предусмотрены в обычном законодательстве Союза штатов, территорий и муниципалитетов, при условии, что они не противоречат требованиям санитарного или промышленного порядка в соответствии с настоящим Регламентом или дополнительными актами, изданными ОИПЖП.

Статья 48 – Деятельность предприятий по переработке мяса и мясных продуктов может быть разрешена только в городской черте или пригородном районе, после того, как должно быть заслушано мнение органов здравоохранения и местных органов власти.

Единственный параграф - Зарегистрированные предприятия или их филиалы, не отвечающие требованиям настоящей Статьи, сохраняют свои номера, однако требуется, чтобы были сделана необходимая работа по улучшению и устранению недостатков, обозначенных ОИПЖП, принимая во внимание их цели, доступную территорию и промышленные возможности.

Статья 49 - Любые другие детали должны быть предоставлены в каждом конкретном случае, при рассмотрении проектов строительства, расширения, реконструкции предприятия, согласно инструкциям, выданным ОИПЖП.

Статья 50 - Любое предприятие, которое прекращает свою деятельность на срок более, чем в один год, может перезапустить работу только после предварительного осмотра всех помещений, сооружений и оборудования.

Единственный параграф - Должно быть автоматически отменена регистрация, если предприятие не занимается внутренней или внешней торговлей в течение одного (1) года и прекратило свою работу на тот же период.

ЗАГЛАВИЕ IV РЕГИСТРАЦИЯ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

Статья 51 – Ни одно предприятие не может осуществлять внутреннюю или внешнюю торговлю продуктами животного происхождения, не будучи зарегистрированной ОИПЖП.

Единственный параграф - Для реализации международных торговых связей, в дополнение к регистрации, предприятие должно соответствовать санитарно-техническим требованиям, установленным ОИПЖП.

Статья 52 - Предприятия, действующие на потребительском рынке, которые получают сырьё или продукты от предприятий, расположенных в других штатах или территориях, также являются объектом федеральной инспекции в соответствии с настоящим Регламентом и должны быть зарегистрированы или подчинены ОИПЖП

Единственный параграф - В случае с этой статьёй, ОИПЖП может делегировать ответственность за проведение проверок государственным или местным органам власти.

ГЛАВА I

РЕГИСТРАЦИЯ И ВНЕСЕНИЕ В РЕЕСТР ПРЕДПРИЯТИЙ

Статья 53 - Регистрации подлежат следующие предприятия:

1 - скотобойни-холодильники, скотобойни для крупного рогатого скота, скотобойни для птицы и мелких животных, копильни, свинокомплексы, консервные заводы, фабрики по производству жиросодержащих продуктов, склады для хранения мяса и мясопродуктов и фабрики по производству несъедобной продукции;

2 - молочные фермы, конюшни, молочные хозяйства, перерабатывающие заводы, молочные заводы, склады, складские помещения для хранения молочных продуктов, охлаждающие станции и станции для коагуляции.

3 - рыбные склады и рыбные консервные заводы;

4 – хранилища яиц и склады яичных консервов;

§ 1 – Регистрации подлежат только те склады с яйцами, которые имеют минимальное движение пятисот (500) дюжин яиц в день.

§ 2 - Остальные предприятия, предусмотренные в настоящем Регламенте, должны быть внесены в реестр.

Статья 54 - Регистрацию необходимо предоставить директору ОИПЖП, сопровождая этот процесс следующими документами:

1 - техническим описанием, содержащим отчеты, представляющие экономический и санитарный интерес, в соответствии с образцом, предоставленным ОИПЖП

2 – Заводские сооружения, включающие в себя: подробный план первого этажа со всеми покрытиями в масштабе 1: 100 (один к ста), расположение завода, содержащее подробную информацию о канализации и водоснабжении в масштабе от 1: 500 (один к пятистам); план фасада с продольными и поперечными сечениями а минимальном масштабе 1:50 (один к пятидесяти); при необходимости детали и средства оборудования, в масштабе 1:10 (один из десяти), при соблюдении следующих условий:

а) на новых предприятиях – черного цвета;

б) на предприятиях, которых необходимо реконструировать, увеличивать или переделывать;

1 - черный цвет - на те части, которые должны быть сохранены;

2 - красный цвет - для частей, которые должны быть построены;

3 - желтый цвет - для частей, подлежащих сносу;

4 - синий цвет - для элементов, построенных из чугуна или стали;

5 – серый цвет, отмеченный чернилами, - для частей, сделанных из бетона;

6 - землистый цвет – для деревянных частей.

Статья 55 – Кроме того, планы или проекты должны содержать:

1 - положение строительства относительно дорог и выравнивания земли;

2 - ориентация;

3 - расположение сторон соседних зданий, построенных на границах земельных участков;

4 - продольные и поперечные профили местности в средней позиции, где нет уровня.

Статья 56 - Эти проекты, о которых говорится в предыдущей Статье, должны быть представлены в трех (3) экземплярах, предпочтительно на экране, надлежащим образом датированном и подписанном квалифицированным специалистом с информацией, требуемой в соответствии с законом.

Статья 57 – В случае если речь идёт о небольшом предприятии, то по решению

соответствующего главного инспектора Государственного архитектурного надзора могут быть приняты для предварительного исследования простые «эскизы» или чертежи.

Статья 58 - Проекты должны быть категорически отбракованы в случае обнаружения подчисток и неточных указаний, если они представлены для регистрации или внесения в реестр.

Статья 59 - Для строительства нового предприятия требуется:

1 - предварительное обследование земельного участка, осуществляемое в соответствии с инструкциями, изданными ОИПЖП;

2 - представление соответствующих строительных проектов, масштабов и цветов, предусмотренных в настоящем Регламенте, сопровождаемое описательной запиской работ, которые должны быть произведены, используемых материалов и оборудования, которое должно быть установлено.

§ 1 - Заявка на предварительное утверждение земли должна сопровождаться отчетом о проверке, предоставленного ответственный сотрудником ОИПЖП, и если потребуется, в случае необходимости, детальным планом всей площади.

§ 2 - В случае регистрации предприятия, которое находится под государственной или муниципальной инспекцией, следует провести предварительный просмотр всех производственных помещений, их расположения по отношению к территории, сооружений, оборудование, характер и состояние стен, полов, крыши, потолка, а также канализационной сети и водоснабжения, подробно описывающее его происхождение, забор воды, распределение, канализацию и водосток.

Статья 60 - Строительные компании не могут начать строительство зданий предприятия, подлежащего федеральной инспекции, до того, как проекты должны быть предварительно утверждены ОИПЖП.

Статья 61 - Городские власти не допустят начала строительства любого предприятия по производству продуктов животного происхождения для внутренней или внешней торговли, проекты которых не были одобрены ОИПЖП

Единственный параграф - Предварительное утверждение площадки для строительства предприятия со стороны ОИПЖП не означает, что компетентные государственные или муниципальные органы власти не воспрепятствуют выполнению работ из-за интересов местного общественного здравоохранения.

Статья 62 - На предприятиях по производству продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком, для целей регистрации или внесения в реестр, основным фактором считается предварительное предоставление официального бюллетеня экспертизы водоснабжения, которое должно соответствовать следующим микробиологическим и химическим стандартам:

- а) не показывать в глобальном счете более пятисот (500) бактерий на миллилитр;
- б) не показывать в предположительном тесте для обнаружения колиформных бактерий больше микробов, чем тех, которые зафиксированы по стандарту для пяти (5) положительных пробирок в серии из 10 мл (десять миллилитров) и пяти (5) отрицательных трубок в 1 мл (один миллилитр) и 0,1 (одна десятая миллилитра) образца;
- в) вода должна быть прозрачной, бесцветной, без запаха и с собственным приятным вкусом;
- г) не содержать более 500 (пятисот) частей на миллион от общего количества твердых веществ;
- д) содержать не более 0,005 г (пять миллиграмма на литр), аммиачного азота;
- е) отсутствие закиси азота и сероводорода;

ё) максимум 0,002 г (два миллиграмма на литр) нитратного азота;
ж) максимум 0,002 г (два миллиграмма) органического материала на литр;
з) степень твердости меньше, чем 20 (двадцать);
и) свинца, менее 0,1 (одной десятой) части на миллион;
к) меди менее 3 (трех) частей на миллион;
л) цинка, менее пятнадцати (15) частей на миллион;
м) свободного хлора, максимум, 1 (одна) часть на миллион, в случае хлорированной воды и остаточного хлора 0,05 мин (пять сотых частей) на миллион;
н) мышьяка, меньше, чем 0,05 (пять сотых) частей на миллион.
о) фторидов, максимум 1 (одна) часть на миллион;
п) селена, до 0,05 (пять сотых) частей на миллион;
р) магния, до 0,03 (три сотых) частей на миллион;
с) сульфатов, максимально 0,010 г (десять миллиграмм) на литр;
т) фенольных соединений, не более 0,001 (одна тысячная) часть на миллион.

§ 1 - Когда вода показывают более чем 500 (пятьсот) микробов на миллилитр, то должен быть проведено новое исследование для подтверждения, прежде чем забраковать уё.

§ 2 - Даже если результат анализа был благоприятным, ОИПЖП может потребовать, в соответствии с местными условиями, проведения обработки воды.

Статья 63 - Любое расширение, реконструкция или строительство на зарегистрированных предприятиях или их филиалах с промышленными установками и сооружениями может быть сделано только после предварительного согласования проектов.

Статья 64 - Предприятие по производству продуктов питания для потребления человеком не должно быть зарегистрировано в том случае, если оно расположено рядом с другим, которое, по своей природе, может причинить ему вред.

Статья 65 - Городские власти не допустят строительства предприятий, которые по своей природе могут причинить вред другим предприятиям, которые вырабатывают продукты, используемые в пищевой промышленности.

Статья 66 – После представления документов, предусмотренных в настоящем Положении, главный инспектор Управления по санитарному надзору может отправить инспектировать предприятие для представления соответствующего доклада, который должен быть составлен в соответствии с инструкциями, утвержденными ОИПЖП.

Статья 67 – После завершения регистрации, один из экземпляров плана и описательного меморандума, поступает на имя руководства ОИПЖП, а другой - в Главное управление по санитарному надзору, которым подчинено предприятие, и может быть предоставлено третьей заинтересованной стороне.

Статья 68 – После удовлетворения требований, изложенных в настоящем Регламенте, директор ОИПЖП может санкционировать выдачу «ТИТУЛА О РЕГИСТРАЦИИ», в котором должно быть указан регистрационный номер, фирменное наименование, классификация предприятия, местонахождение (штат, округ, город, посёлок и село), а также другие необходимые детали.

Статья 69 - ОИПЖП должен определить периодическую проверку ведущихся работ на предприятиях на стадии строительства или реконструкции, имея в виду утвержденный

план.

Статья 70 - ОИПЖП должен обнародовать инструктивные проекты по строительству различных типов предприятий по производству продуктов животного происхождения, а также бюджетные планы и другие детали.

Статья 71 - В инструкциях ОИПЖП должны быть представлены свои собственные стандарты процедуры регистрации предприятий и передачи права собственности.

Статья 72 – Внесение в реестр требуется главным инспектором Главного управления по санитарному надзору, а его процесс должен подчиняться тем же критериям, которые установлены для регистрации предприятий, которые к нему применяются.

Статья 73 – В реестр должны быть вписаны молочные фермы, приемные станции, молокозаводы, пасеки, склады для хранения меда и пчелиного воска и оптовые компании, предъявляя к ним, по мере необходимости, те же самые требования, как и к другим предприятиям.

ГЛАВА II ПЕРЕДАЧА РЕГИСТРАЦИИ И ВНЕСЕНИЯ В РЕЕСТР

Статья 74 - Никакое зарегистрированное или внесённое в реестр предприятие не может быть продано или сдано в аренду без одновременной передачи ответственности за регистрацию и внесения в реестр, сделанной компетентной организацией в отношении к новой фирме.

§ 1 - Если покупатель или арендатор отказывается содействовать передаче, то продавцом или арендодателем должно быть немедленно сделано письменное сообщение в ОИПЖП, с объяснением причины отказа.

§ 2 - Фирмы, ответственные за зарегистрированные предприятия, или находящихся на этапе совершения деловой сделки, должны уведомить тех, кто заинтересован в покупке или аренде, о ситуации, в которой они находятся, в свете требований настоящего Регламента.

§ 3 – До тех пор, пока передача не произошла, всю ответственность за нарушения, происходящие в пределах предприятия, несет фирма, от имени которой оно зарегистрировано или внесено в реестр.

§ 4 - Если продавец или арендодатель сделали сообщение, упомянутое в пункте 1, и покупатель или арендатор не представили в течение, максимум, тридцати дней документы, необходимые для их передачи, то отменяется регистрация или внесение в реестр предприятия, которое должно быть восстановлено только после выполнения юридического требования.

§ 5 – После приобретения предприятия, путем покупки или аренды его имущества и осуществления переноса регистрации или внесения в реестр, новая фирма должна соблюдать все требования, установленные для предыдущего ответственного лица, не исключая другие, которые могут быть определены.

Статья 75 - Процесс передачи должен соответствовать, когда это применимо, тем же критериям, установленных для регистрации или внесения в реестр.

Статья 76 – В случае с предприятиями, объединёнными в одну группу и принадлежащих к одной и той же компании, то такое требование относится к каждой классификации, только исключаются изолированные производственные помещения, которые могут быть общими.

ЗАГЛАВИЕ V

СОСТОЯНИЯ ГИГИЕНЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

Статья 77 - Все подсобные помещения и оборудование предприятия должны храниться в гигиенических условиях до, во время и после завершения производственных работ; производственная и сточная вода должны иметь удобные места назначения, причём ОИПЖП может определять её искусственную обработку.

Статья 78 - Механизмы, тележки, цистерны, вагонетки, ящики, столы и другие материалы и инструменты должны быть надлежащим образом помечены, чтобы избежать путаницы между теми, которые используются при транспортировке или хранении съедобных и несъедобных продуктов, а также те, что используются при кормлении животных, с использованием надписей для съедобных и несъедобных продуктов.

Статья 79 - Полы и стены, а также оборудование, используемые в промышленности, а также посуда должны тщательно промываться и ежедневно дезинфицироваться, в данном случае, с использованием веществ, предварительно утвержденных ОИПЖП.

Статья 80 - Предприятия должны быть свободны от мух, комаров, тараканов, крыс, мышей, других насекомых или животных, действуя предельно осторожно, когда используют яды, применение которых разрешено только на территории, не предназначенной для обработки или складирования съедобных продуктов, и только с уведомлением Федеральной инспекции. Не допускается для целей, упомянутых в настоящей Статье, использование биологических продуктов.

Единственный параграф - Запрещено нахождение собак, кошек и других посторонних животных в помещениях предприятия.

Статья 81 - Весь персонал, работающий с пищевыми продуктами, от приема до упаковки, должен использовать собственную чистую униформу, включая головные уборы, утвержденные ОИПЖП.

Статья 82 - Персонал, работающий с отбракованной продукцией или занятый на работе по аутопсии, обязан проводить дезинфекцию рук, инструментов и одежды соответствующими антисептическими веществами.

Статья 83 – Запрещается принимать пищу в тех местах, где проходят производственные процессы, а также хранить продукты, посторонние предметы и материалы, не имеющие отношения к производственным целям помещения, а также хранить одежду любого вида.

Статья 84 - Запрещено плевать или отхаркиваться в любом производственном помещении.

Статья 85 - Курение запрещено в любом помещении предприятия.

Статья 86 - Каждый раз, когда это потребуется, Федеральная инспекция должна определять проведение замены, выскабливание, покраску и ремонт полов, стен, потолков и оборудования.

Единственный параграф - По усмотрению ОИПЖП могут быть отменены гидроизоляционные стены помещения, где работа проводится с закрытым оборудованием.

Статья 87 - Полы и стены загонов, лотки, шланги и другие объекты для хранения, ухода и содержания живых животных или хранения промышленных отходов, должны

быть вымыты и продезинфицированы так часто, насколько это необходимо, с известковой водой или другими подходящими дезинфицирующими средствами, рекомендованными ОИПЖП.

Статья 88 – Коробки с остаточными веществами или отходами должны часто проверяться и тщательно чиститься.

Статья 89 - Во время производства, отгрузки или транспортировки, продукты должны храниться без каких-либо загрязнений.

Статья 90 - Запрещено использование при сборе, упаковке, транспортировке или хранении сырья и продуктов, используемых в пищевой промышленности, посуды из меди, латуни, цинка, олова, глины, железного сплава, содержащего более чем на 2% (два процента) свинца или лужение которых является неполноценным, а также любой инструмент, который по своей форме и составу, может ухудшить сырьё или продукты.

Единственный параграф – Допускается, по усмотрению ОИПЖП, использование деревянных поддонов в упаковочных материалах, предназначенных для упаковки на складах, для которых требуется, по мере необходимости, соответствующая водонепроницаемая промежуточная оболочка.

Статья 91 - В молочной промышленности разрешается применять деревянные ёмкости, используемые в производстве определенных продуктов, по решению ОИПЖП.

Статья 92 - Рабочие, которые заняты в производстве продуктов животного происхождения, являются владельцами медицинских карт, предоставленных официальным органом здравоохранения, и должны быть абсолютно здоровыми и иметь гигиенические навыки; ежегодно проходить медицинский осмотр в учреждениях общественного здравоохранения, предоставляя в Федеральную инспекцию соответствующие записи в картах, в которой установлено, что они не страдают от болезней, которые были бы несовместимы с производством продуктов питания.

§ 1 – В тех местах, где нет официальной службы общественного здравоохранения, может быть принята, по усмотрению ОИПЖП, медицинская справка от частных врачей.

§ 2 – Проведение медицинского осмотра требуется столько раз, сколько это необходимо, для любого служащего предприятия, в том числе и для их владельцев, когда они участвуют в производственной деятельности.

§ 3 – Там, где было выявлено и доказано наличие дерматозов, инфекционных или заразных заболеваний, а также носители сальмонелл, те, кто занимается производственной деятельностью на предприятии, сразу должен быть отстранён от работы, в то время Федеральной инспекции обязана сообщить об этом в орган общественного здравоохранения.

Статья 93 - Подробная информация о сети водоснабжения на каждом предприятии в том, что касается количества, качества сточных вод, сбора, фильтрации, обработки и распределении, должна быть зафиксирована ОИПЖП на момент утверждения проекта.

Статья 94 - Распределительная сеть и сточные воды, включающая в себя сифонные каналы, дренажные каналы, уклоны, направление, распространение, очистку, обработку стоков, фиксируются ОИПЖП на каждом предприятии.

Статья 95 – Контейнеры, которые уже были использованы в качестве упаковки продуктов, предназначенных для использования в пищевых продуктах, должны быть предварительно проверены и отбракованы, после того, как они были очищены и продезинфицированы паром и рекомендованным веществом, чтобы сделать вывод об

условиях их использования.

Единственный параграф - Ни в коем случае не допускается соприкосновение сырья и упаковки продуктов, предназначенных для потребления человеком, с тележками, контейнерами или посудой, в которые перерабатывались или хранились несъедобные продукты.

Статья 96 - Запрещено держать на складе и в хранилищах продуктов, в производственных помещениях, в которых происходит приёмка и производственная переработка, а также в холодильных камерах и помещениях для созревания продукта, инородных материалов, не имеющих отношения к работе помещения.

Статья 97 - Не разрешается проживать в корпусах тех зданий, где осуществляются производственные работы по выработке животноводческой продукции.

Статья 98 - Рабочие инструменты следует ежедневно надлежащим образом чистить и дезинфицировать.

Единственный параграф - Предприятия должны иметь запас утвержденных дезинфицирующих средств для их использования в чистке рабочих помещений и оборудования.

Статья 99 – Холодильные камеры должны соответствовать самым строгим нормам санитарной гигиены, освещения и вентиляции, и должны быть очищены и продезинфицированы, по крайней мере, один раз в год.

Статья 100 - На предприятиях по переработке молока, существуют жесткие правила промывки и стерилизации контейнеров до возвращения в исходное положение.

Статья 101 - В убойных помещениях и других объектах, по решению ОИПЖП, является обязательным наличие нескольких резервуаров для воды с подачей пара для стерилизации ножей, крюков и других инструментов.

ЗАГЛАВИЕ VI ОБЯЗАННОСТИ ФИРМ

Статья 102 - Владельцы предприятий обязаны:

1 - соблюдать и выполнять все требования, содержащиеся в настоящем Регламенте.
2 - обеспечить необходимый квалифицированный персонал и соответствующее оборудование, признанное необходимыми для проверочных работ, включая сохранность и подлинность образцов для лабораторных испытаний;

3 - обеспечить до десятого рабочего дня каждого месяца следующим за выходным, статистические данные, представляющие интерес в оценке производства, переработки, транспортировки и торговли продуктами животного происхождения, а также заполненные формы оплаты счёта за проведения санитарной инспекции, своевременном направленной в налоговую инспекцию.

4 - дать предварительное уведомление по крайней мере, за двенадцать (12) часов, о проведении работ на каком-либо предприятии, находящимся под постоянной федеральной инспекцией, с указанием их характера, времени начала и вероятного окончания;

5 - заранее предупредить о прибытии скота, для чего предоставить все запрашиваемые данные в Федеральную инспекцию;

6 - когда предприятие работает в режиме постоянного контроля, находясь за пределами городской территории, то оно должно бесплатно обеспечить адекватным

жильём и транспортом сотрудников инспекции, по решению ОИПЖП;

7 - всякий раз, когда возникает проблема для сотрудника, чтобы найти адекватное жилье, то владельцы предприятия, находящегося в режиме постоянной инспекции, по решению ОИПЖП, обязаны предоставить ему местожительство с взиманием арендной платы в соответствии с законом;

8 - обеспечить бесплатное питание для сотрудников инспекции, когда приходит время для приема пищи, если сотрудникам не позволяют обстоятельства делать это в своих домах, по согласованию Федерального инспектора с предприятием;

9 - обеспечить собственное оборудование и посуду для безопасного хранения, консервации и транспортировки сырья и продуктов, нормальных и патологических частей, которые должны быть представлены в распоряжение ОИПЖП;

10 - обеспечить шкафами, столами, архивами, картами, книгами и другими материалами сотрудников Федеральной инспекции для их исключительного использования;

11 - предоставить собственные материалы, посуду и вещества, пригодные для работы, сбора и транспортировки образцов в лабораторию, а также для очистки, дезинфекции и стерилизации инструментов, оборудования или установок;

12 - содержать соответствующие места, по усмотрению Федеральной инспекции для получения и хранения сырья, поступающего из предприятия, находящегося под федеральной инспекцией, или возвращённого из центра потребления, чтобы быть повторно проверенным, а также для уничтожения туш или отдельных их частей, подозрительных материалов и изделий;

13 - предоставить соответствующие вещества для уничтожения отбракованных продуктов, когда нет никаких средств для немедленной обработки;

14 - предоставить средства, оборудование и необходимые реактивы, по решению Федеральной инспекции, для анализа материалов или продуктов в лаборатории предприятия;

15 - фиксировать записью о получении животных и сырья, с указанием их происхождения, и качества выпускаемой продукции, а также её выход и назначение;

16 - сохранить квалифицированный персонал, способный обеспечить правильное направление технической работы предприятия;

17 - собирать счета за проведение санитарных инспекций, предусмотренные действующим законодательством;

18 - производить оплату услуг, не включённых в перечень и выполняемых сотрудниками Федеральной инспекции, в соответствии с действующим законодательством;

19 - уведомлять заранее о прибытии рыболовецких судов или о получении рыбы;

§ 1 – Персонал, выделенный предприятием, находится в прямом и полном подчинении федерального инспектора;

§ 2 - Материалы, представленные компаниями, являются их имуществом, которое, однако, находится в распоряжении и под ответственностью Федеральной инспекции;

§ 3 – При аннулировании регистрации или внесения в реестр, весь материал, принадлежащий правительству, в том числе научного характера, архивы и официальные печати федеральной инспекции, должны быть собраны в Главном управлении по санитарному надзору, которое осуществляет надзор за услугами в регионе;

§ 4° - Владельцы зарегистрированных предприятий или их филиалов обязаны хранить книги для бухгалтерского учёта сырья, поступающего с других точек, которые должны быть использоваться, полностью или частично, в производстве непродовольственных товаров и продуктов.

Статья 103 – Все транспортные расходы несут заинтересованные стороны за

доставку инспекторов, которые были приглашены и назначены для проведения предварительного осмотра земли или предприятий с целью их регистрации или внесения в реестр.

Статья 104 - Предприятия по производству молока и молочных продуктов с объемом сырья для переработки или производств, равным и превышающим 10000 (десять тысяч) литров, должна иметь в руководстве специалистов, которые работают в молочной промышленности, выпускников ветеринарных, агрономических или мясомолочных учебных заведений.

Единственный параграф - предприятия с меньшим объемом производства молочных продуктов могут принимать на работу выпускников училищ, прошедших обучение как в самой стране, так и за рубежом.

Статья 105 - Все предприятия должны регистрировать ежедневно в собственных инвентарных книгах и картотеках, образцы которых должны быть предоставлены ОИПЖП, прибытие и выходы сырья и молочных продуктов, с указанием их количества, качества и назначения.

§ 1 - В случае поступления сырья или молочных продуктов из других предприятий, находящихся под федеральной инспекцией, то фирма, помимо всего прочего, должна отмечать в указанных книгах и картотеке, дату поступления, номер накладной на отгрузку или санитарного сертификата о состоянии здоровья, качество, количество и регистрационный номер предприятия-отправителя.

§ 2 - Предприятия по производству молока и молочных продуктов, обязаны предоставлять, по решению ОИПЖП, обновленный список поставщиков сырья, с их адресами, средним количеством поставок и названием сельской фермы.

ЗАГЛАВИЕ VII

ПРОМЫШЛЕННАЯ И САНИТАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ

МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

ГЛАВА I

«ДОУБОЙНАЯ» ИНСПЕКЦИЯ

Статья 106 - На предприятиях, подчиненных Федеральной инспекции разрешается проведения забоя быков, лошадей, свиней, овец, коз и кроликов, а также различной домашней птицы и пернатой дичи, используемой в пищу.

§ 1 – Убой лошадей осуществляется на специальных предприятиях, где обеспечены все условия, и имеются в наличии удовлетворительное количество необходимых средств и оборудования, по решению ОИПЖП.

§ 2 - Забой диких птиц, которые являются «добытыми на охоте» может быть сделан только тогда, когда они приходят из мест их разведения.

Статья 107 - Поступление животных запрещено в любом отделении предприятия без предварительного уведомления Федеральной инспекции о состоянии здоровья всей партии.

§ 1 - По случаю прибытия животных, Федеральная инспекция должна проверять документы о происхождении и выдавать решение о состоянии здоровья партии.

§ 2 - Любой случай с подозрением налагает необходимость клинического обследования всех животных или подозреваемых животных, налагая в случае необходимости полную изоляцию всей партии и применяя собственные меры политики по охране здоровья животных, которые требуются в каждом конкретном случае.

§ 3 - Каждый раз, в случае опоздания на час или отсутствия должностного лица, ответственного за такую услугу, если есть животные, которые должны были поступить на предприятие, то это поступление разрешено только на обособленную территорию,

предназначенную исключительно для этой цели, называемую «загоном для вновь прибывших». Животные, введенные в них, могут быть удалены оттуда только после проведения инспекции.

Статья 108 - Если есть подозрение на сибирскую язву, то в дополнение к уже установленным мерам Федеральная инспекция может действовать следующим образом:

1 - наблюдать в течение 48 (сорока восьми) часов; если в конце этого периода не было дальнейших случаев, разрешить провести массовый забой всей партии в конце рабочего дня на бойне;

2 – в случае появления новых случаев она должна определить изоляцию всей партии и применить сыворотку против сибирской язвы, а оставшиеся животные будут находиться под наблюдением столько времени, сколько Федеральная инспекция сочтет целесообразным, причём должно пройти не менее 21 (двадцати одного) дня после последнего смертельного случая или применения сыворотки, тогда она может принять решение о забое любого животного из партии;

3 - определить очистку и дезинфекцию помещений и мест, где находятся в любой момент эти животные, включающий удаление, вывоз всей соломы, навоза и другого мусора с непосредственным применением в больших масштабах раствора гидроксида натрия в концентрации 5% (пяти процентов) или других дезинфицирующих средств, специально утвержденных ОИПЖП.

Статья 109 - администрация предприятий обязана предпринять самые необходимые меры, чтобы избежать жестокого обращения с животными, за которых она несет ответственность с момента их прибытия.

Единственный параграф - запрещаются при выгрузках или перемещениях животных, использование острых инструментов или любых других, которые могут повредить кожу или мышцы.

Статья 110 - Запрещено убивать любое животное, которое не оставалось в состоянии покоя по крайней мере 24 (двадцать четыре) часа, натошак и при отсутствии воды в загонах предприятия.

§ 1 - Период покоя может быть уменьшен, если время в пути не превышает два (2) часа, а животные поступили с близлежащих полей, рынков или ярмарок, под постоянным санитарным контролем; отдых, однако, ни при каких условиях, не должен быть менее 6 (шести) часов.

§ 2 - В таких случаях отправной точкой для органа здравоохранения должно быть предоставление документа с четким указанием предыдущих состояний здоровья животных.

§ 3 - Время отдыха, упомянутое в этой Статье, может быть продлено, каждый раз, когда Федеральная инспекция сочтет это необходимым.

Статья 111 - Несмотря на обследование, проводимое в момент прибытия на предприятие, все партии животных по-прежнему обследуются в день забоя.

§ 1 – Осмотр, о котором говорится в настоящей Статье, осуществляется тем же ветеринаром, ответственным за заключительную инспекцию в убойном зале.

§ 2 - Любой подозрительный случай влечёт за собой клиническое обследование животного или подозреваемых животных, которое происходит в соответствии с мерами, изложенными в настоящем Регламенте.

Статья 112 – Ни одно животное, партия или стадо не может быть забито без разрешения Федеральной инспекции.

Статья 113 - По усмотрению Федеральной инспекции следует избегать забоя:

- 1 - коров в состоянии беременности на ранних сроках (более двух третей от обычного времени беременности);
- 2 - худосочных животных;
- 3 – новорожденных животные менее чем за тридцать (30) дней внематочной жизни;
- 4 - животные, страдающих от какого-либо заболевания, что делает мясо непригодным для употребления в пищу.

Статья 114 - коров на ранних сроках беременности или после недавних родов, не страдающих от инфекционных заболеваний, они могут быть взяты на предприятие для лучшего использования.

§ 1 – коровы после недавних родов могут быть забиты, по меньшей мере, спустя десять (10) дней после родов, если они не страдают от инфекционных заболеваний, и в этом случае по разрешению в соответствии с тем, что предписывает настоящий Регламент.

§ 2 - Самки, которые имели выкидыши, могут быть забиты, по меньшей мере, спустя десять (10) дней после аборта, если они не страдают от инфекционных заболеваний, в этом случае они оцениваются в соответствии с тем, что предписано этим Регламентом.

Статья 115 - Животные с симптомами «послеродового» паралича и «транспортной болезни» отбраковываются.

Единственный параграф - по условиям этой Статьи разрешается держать животных на лечении.

Статья 116 – Запрещено, вообще, убивать животных, которые в акте «прижизненной» инспекции, подозреваются в следующих зоонозах:

- 1 - инфекционный артрит;
- 2 - бабезиоз;
- 3 - бруцеллез;
- 4 – гематомная язва;
- 5 – симптоматическая язва;
- 6 - гангренозный;
- 7 - инфекционный энцефаломиелит;
- 8 - септической энтерит;
- 9 - ящур;
- 10 - газовая гангрена;
- 11 - язвенный лимфангит;
- 12 - метроперитонит;
- 13 - сеп;
- 13а – туберкулезный столбняк
- 14 - пастерелоз;
- 15 - пневмоэнтерит;
- 16 - контагиозная плевропневмония (не найдено в стране);
- 17 - болезнь Ньюкасла;
- 18 - чума крупного рогатого скота (нет в стране);
- 19 - чума свиней;
- 20 - бешенство и псевдобешенство (болезнь Аужецки);
- 21 – краснуха;
- 22 - столбняк;
- 23 - Туляремия (не существует в стране);
- 24 - трипаносомиаз;
- 25 - туберкулез.

§ 1 - В доказанных случаях чумы, контагиозной плевропневмонии, сибирской язвы, газовой гангрены, краснухи и сапа, животные следует немедленно забивать в «Отделе Вскрытие»; внутренние органы должны быть сожжены или обработаны в соответствующем устройстве, с применением мер защиты здоровья животных на месте. На Федеральной инспекции лежит ответственность за то, чтобы довести этот вопрос до сведения региональных органов власти, объясняя происхождение животных и площадь, покрытую ими, с тем, чтобы были быстрее приняты желательные санитарные меры.

§ 2 - При отсутствии в стране чумы, контагиозной плевропневмонии, туляремии и трихинеллеза в компетенцию Федеральной инспекции входит сотрудничество в том, чтобы избежать возможного проникновения и распространения этих заболеваний в стране.

§ 3 - В случае отсутствия любой другой инфекционной болезни, не предусмотренной в настоящей Статье, забой также делается отдельно для лучшего изучения повреждений и дальнейших проверок для установления диагноза.

Статья 117 - В случае заболеваний, указанных в предыдущей Статье, животные из соответствующей партии или стада должны находиться под наблюдением в течение переменного периода, по мнению Федеральной инспекции, имея в виду болезни и нормальный инкубационный период.

Статья 118 – Отбраковывается крупный рогатый скот, достигший высокого уровня диффузной отёчности, когда присутствуют обширные и распространившиеся отеки.

§ 1 - Когда анасарка не получила широкого распространения, то животное забивают отдельно.

§ 2 - Крупный рогатый скот по условиям предыдущего пункта может быть разделен для последующего лечения.

Статья 119 – Животные, приведённые на убой, для контроля проб на туберкулин, забиваются отдельно в конце забоя.

Статья 120 – Свиней, гипервакцинированных сывороткой для приготовления против чумы свиней, можно допускать на предприятие только в соответствии с решением Федеральной инспекции в сопровождении официального документа ОСЗЖ, в котором удостоверяется, что гипериммунизация была завершена, по крайней мере, 15 (пятнадцать) дней назад.

Статья 121 - Запрещено убивать некастрированных свиней или животных, показывающих признаки недавней кастрации.

Статья 122 - Когда «прижизненная» экспертиза выявляла у животных единичные случаи неинфекционных заболеваний, которые перечислены в настоящем Регламенте, то после их отбраковки, животных забивают в «отделении аутопсии.»

Статья 123 - Когда «прижизненная» экспертиза выявляла у животных единичные случаи неинфекционных заболеваний, которые в настоящем Регламенте позволяют условное использование животного, то его забивают по окончанию забоя.

Статья 124 - Отбраковывается крупный рогатый скот, овцы и козы, у которых при «доубойной» экспертизе было выявлено ректальная температура, превышающая 40,5° C (сорок с половиной градусов по Цельсию); кроме того, отбраковываются также свиньи с температурой, равной или превышающей 41° C (сорок один градус по Цельсию), и птицы с температурой, превышающей 43° C (сорок три градуса по Цельсию).

Единственный параграф - Животные отбракованы из-за гипотермии.

Статья 125 - Наличие мертвых животных или павших в вагонах, загонах или в любом помещении завода, должны быть немедленно доведено до сведения Федеральной инспекции, чтобы обеспечить вскрытие или утилизацию трупов, и определить меры, которые необходимы.

Единственный параграф - Вскрытие производится в соответствующем месте, в соответствии с настоящим Регламентом.

Статья 126 - Когда Федеральная инспекция разрешает перевозку мертвых или умирающих животных в «отделение аутопсии,» то необходимо использовать специальное, подходящее для этого случая, водонепроницаемое транспортное средство, которое позволяет провести его дезинфекцию после использования.

§ 1 - Если есть подозрение на инфекционное заболевание, то необходимо произвести тампонизацию естественных отверстий животного перед транспортировкой, чтобы избежать распространения выделений и экссудатов.

§ 2 – После того, как подозрения подтвердились, труп должен быть сожжен или подвержен тепловой стерилизации, в своей собственной системе.

§ 3 - После завершения работы по вскрытию, должны быть тщательно продезинфицированы, в дополнение к транспортному средству, используемому для транспортировки, пол помещения, все инструменты и предметы, которые вступали в контакт с трупом.

Статья 127 - Федеральная инспекция доводит до сведения вышестоящие организации о результате вскрытий, подтверждающих наличие инфекционных заболеваний, отправляя материал для диагностического контроля в Региональную противоэпидемиологическую лабораторию или в лабораторию ОСЗЖ однако, резервируя у себя некоторые элементы для контрапробы.

Статья 128 – Партия животных или стадо, в котором был выявлен хоть один случай естественной смерти, должны быть забиты только после того, как были получены результаты вскрытия.

Статья 129 - Руководство предприятия обязано ежедневно обеспечивать предоставление данных в Федеральную инспекцию о поступающих животных, детализирующих их происхождение, виды, количество, используемое транспортное средство и время прибытия. С этой целью составляется документ под названием «Карта движения животных», который также должно быть включать в себя существующее наличие животных в загонах, полях для выгула и других местах.

ГЛАВА II

МАССОВЫЙ ЗАБОЙ

РАЗДЕЛ I

Срочный забой скота

Статья 130 – Чрезвычайный или срочный забой является непосредственным убоем животных, представляющих собой условия, которые указывают на этот шаг.

Единственный параграф - должны быть в срочном порядке забиты больных и умирающие животные, с переломами, обширными кровоподтеками, кровопусканием, гипо- или гипертермией, в вынужденном лежачем положении, нервными симптомами и другом состоянии, по решению Федеральной инспекции.

Статья 131 - Всякий раз, когда есть подозрение на воспалительный процесс,

Федеральная инспекция должна провести бактериологическое обследование, особенно при наличии воспалительного заболевания кишечника, молочной железы, матки, суставов, легких, плевры, брюшины или язвенных поражений и гангрены.

Статья 132 - Запрещен аварийный забой в отсутствии официального представителя Федеральной инспекции.

Статья 133 - Животные считаются непригодными для употребления в пищу, которые были умерщвлены в срочном порядке в случае отбракования в соответствии с настоящим Регламентом или по другим причинам, оправданным Федеральной инспекцией.

Единственный параграф - Всякий раз, когда после аварийного убоя животные показывают, вскоре после смерти, мясо с откровенно кислой реакцией, туша должно быть считаться непригодным к употреблению.

Статья 134 - Животные, которые пали случайной смертью на территории предприятия, сразу же после кровопускания, решением Федеральной инспекции могут быть использованы для переработки.

Единственный параграф - В этих случаях Федеральная инспекция должна оценить обилие мышечной крови и темно-красную окраску всех органов, принять во внимание застойные явления во внутренностях, особенно в печени и подкожной клетчатки; убедиться, что внутренняя поверхность шкуры или кожи, как правило, влажная, провести проверку гиперстатической перегруженности; проверить, имеются ли или нет в кровотокающей ране на её краях инфильтраты крови; она учитывает размещение брюшной стенки и запах, который отдается во время потрошения и другие знаки и признаки, которые выявляются, чтобы сделать вывод, вовремя было ли или нет выполнено кровопускание.

РАЗДЕЛ II

Обычный забой

Статья 135. Разрешается массовый забой животных только гуманными методами, с использованием средств для лишения чувствительности, основанных на научных принципах, с последующим немедленным кровопусканием.

§ 1 - Методы, используемые для каждого вида животных на бойне, должны быть утверждены компетентным официальным органом, а их спецификации и процедуры должны быть упорядочены в техническом регламенте.

§ 2 - Допускается массовый забой скота в соответствии с религиозными предписаниями (халяльное или кошерное кровопролитие), при условии, что они предназначены для потребления религиозным сообществом, или которое требуется для международной торговли со странами, которые выдвигают такое требование.

§ 3° - Отменено

Статья 136 Отменено.

Статья 137 - Отменено.

Статья 138 - Отменено.

Статья 139 -Отменено.

Статья 140 - Кровопускание должно быть тщательным, и предпочтительно проводить его с помощью подвешивания за задние конечности животного.

Единственный параграф - Никакая манипуляция не может быть начата до тех пор, пока кровь не вытекла как можно больше.

Статья 141 - Птицы могут быть ошипаны любым из следующих процессов:

1 - всухую;

2 - после вымачивания в обжигающей воде при температуре от 82° до 90°С (восемьдесят два - девяносто градусов по Цельсию), на необходимое время;

3 - после пребывания в горячей воде при температуре между 53 - 55°С (пятьдесятю тремя - пятьдесятю пятью градусами по Цельсию), на необходимое время с последующим или нет погружением птиц в адгезивное вещество (воск, битум или готовые смеси, предназначенные для этой цели).

Единственный параграф - Любой другой процесс зависит от разрешения ОИПЖП.

Статья 142 – Обязательно удаление и соскабливание щетины у всех свиных туш после предварительной варке в горячей воде, которое требуется всякий раз, когда она должны быть доставлена к потребителю с кожей; депиляционная операция должно быть завершена вручную и туши должны быть надлежащим образом обмыты перед потрошением.

Единственный параграф - Запрещено проводить опаливание свиней.

Статья 143 – Удаление внутренностей должно проводиться в соответствии с официальным решением Федеральной инспекции на месте с тем, чтобы удобнее было провести быстрое исследование внутренностей, с совершенной идентификацией между ними и тушей.

§ 1 - Потрошение может быть отложено ни при каких обстоятельствах.

§ 2 - Федеральная инспекция должно быть действовать строго в случае наличия туш, загрязненных фекалиями во время потрошения, путем применения мер, предписанными в Главе «посмертного осмотра.»

Статья 144 - Голова перед тем, как отделиться от тела, должна быть промаркирована для легкой идентификации со своей тушей, поступая таким же образом, как и относительно внутренностей.

Статья 145 - Запрещено раздувание животных или любого паренхиматозного органа.

Единственный параграф - ОИПЖП может позволить, в исключительных случаях, в случае немедленного потребления, инсуфляцию телят, овец и коз, при условии, что персонал хорошо очистит воздух.

Статья 146 – До того, как попасть в убойный зал живые животных должны пройти через ванночку для мойки ног и через моечную ванну, снабженную верхними и боковыми душевыми установками.

ГЛАВА III

"Послеубойная проверка"

РАЗДЕЛ I

Общие положения - крупный рогатый скот

Статья 147 - «Посмертной» инспекцией заключается в обследовании всех органов и тканей, в том числе наблюдение и оценка их внешних признаков, их пальпации и открытие соответствующих лимфатических узлов, а также разрезах на паренхиме органов, при необходимости.

Статья 148 - Повседневная «посмертная» инспекция должна иметь следующую градацию:

1 - наблюдение органолептических и физических характеристик крови по время кровотока и во время обследования всех органов;

2 - осмотр головы, челюсти, языка, слюнных желез и соответствующих лимфатических узлов;

3 - обследование брюшной полости, органов и соответствующих лимфатических узлов;

4 - исследование грудной полости, органов и связанных с ними лимфатических узлов;

5 - общий осмотр тела, серозных полостей и лимфатических узлов, мышечной инфраструктуры, поверхности и доступных внутренностей в дополнении к оценке условий питания и откорма животных.

Статья 149 - Всякий раз, когда Федеральная инспекция сочтет целесообразным, свиные туши должны быть рассмотрены другим официальным представителем, перед тем как поместить их холодильные камеры или разместить на парусиновой подстилке.

Статья 150 - Всегда следует обследовать, после надреза, паховые или задние молочные железы, подвздошные, передние голенные, передние лопаточные и передние грудные.

§ 1 - У овец и коз, простая пальпация передней лопаточной части и передней бедренной части, по общему правилу, практикует до надрезов, которые необходимы, чтобы разъяснить аномалии, чувствующиеся при пальпации.

§ 2 - Птицы, лимфатическая система которых представляет собой тазовые образования (обычно перепончатые), должны быть исследованы.

Статья 151 - Все органы, в том числе почки, должны быть осмотрены в убойном зале сразу после снятия туши, всегда с обеспечением идентификации органов и туш.

Единственный параграф - Почки могут оставаться прикрепленными к туше только по требованию страны-импортера. В этих случаях осмотр должно быть проводиться после того, как должно быть сделан разрез жира, который их окружает, выставив их таким образом, чтобы сделать возможным их оценку, не отделяя их полностью из естественного положения. После обследования следует поместить их обратно в нормальное положение.

Статья 152 - Любая туша, её части и органы с повреждениями или нарушениями, которые могут сделать её непригодной для употребления в пищу, должна быть соответствующим образом помечена Федеральной инспекцией и направлена непосредственно в «Отделение заключительной проверки», где должны быть сделаны выводы после тщательного обследования.

§ 1 - Такая туша или части туши не может быть разделена или удалена в другое место без разрешения Федеральной инспекции.

§ 2 – Отбракованные туши, части и органы, находящиеся под охраной Федеральной инспекции, должны быть отправлены в цех по переработке жира, в специальных вагонетках в сопровождении одного из своих сотрудников.

§ 3 - Все отбракованные материалы также находятся под охраной Федеральной инспекции в «отделении по уничтожению», когда они не могут быть уничтожены в день самого забоя.

Статья 153 – Те туши, относительно которых сделан вывод о их пригодности к потреблению, помечаются штампами в соответствии с настоящим Регламентом, одного сотрудников Федеральной инспекции.

Статья 154 - Ни в коем случае не допускается удаление, соскоб или любая практика, которая может маскировать травмы, прежде чем их рассмотрит Федеральная инспекция.

Статья 155 – После того, как туша была разрезана пополам, должно быть рассмотрены внешние ребра, позвонки и спинной мозг.

Статья 156 - Кожа животных, отбракованных из-за любого инфекционного заболевания, а также кожи, которые, возможно, имели контакт с ними, должны быть продезинфицированы с помощью процессов, предварительно утвержденных ОИПЖП и под надзором Федеральной инспекции.

Статья 157 - Абсцессы и гнойные травмы - туши, части туши или органы пострадавших от абсцесса или язвенных поражений, должны оцениваться по следующим критериям:

1 - когда травма является внешней, множественной или распространенной, способной охватить большую часть туши, то туша должна быть отбракована;

2 – если туша или часть туши, которые случайно оказались загрязненными гноем, она также должна быть отбракована;

3 - абсцессы или локализованные гнойные поражения могут быть удалены, отбраковываются только пораженные органы и части;

4 - туши по-прежнему должны быть отбракованы по общим показателями изменениям (потеря веса, анемия, желтуха) вследствие гнойного процесса.

Статья 158 - Актиномикоз и актинобациллез - должны быть отбракованы туши, на которых имеются обширные поражения актиномикозом или актинобациллезом.

Единственный параграф - Частичный отказ от этого возможен в следующих случаях:

1 - когда поражения локализованы, без вторичных осложнений, и животное находится в хорошем состоянии питания. В этом случае туша может использоваться после удаления и отбракования пораженных частей;

2 - отбраковываются головы, поражённые актиномикозными травмами, кроме случаев, когда травма челюсти скрытая, строго локализована, без нагноения или свищей;

3 - когда актиномикоз скрытый и ограничивается языком, независимо от состояния соответствующих лимфатических узлов, то голова может быть использована после удаления и отбракований языка и его узлов.

Статья 159 - Лимфаденит - локализованные адениты подразумевает удаление участка, который истощает лимфу до повреждённого узла или узлов.

Статья 160 - Анасарка - туши должны быть отбракованы, если при «посмертном» осмотре демонстрируют обобщенный отек.

Единственный параграф - в скрытых и локализованных случаях достаточно удалить и отбраковать пострадавшие части.

Статья 161 - Новые животные - новые животные должны быть отбракованы в следующих случаях:

1 – когда их мясо имеет водянистый внешний вид, провисание, легкое слезотечение и может быть проколота без труда;

2 - где мясо представляет собой красно-серый цвет;

3 – когда мышечное развитие, учитывая его в полном объёме, является неполным, а мышечные массы имеют небольшой серозный инфильтрат или небольшие отеочные области;

4 - когда окологпочечный жир отеочный, грязно-желтого или красно-серого цвета, представляет собой только некоторые жирные островки.

Статья 162 - вирусная бронхопневмония - эмфизема легких и другие заболевания или изменения в легких. Должны быть отбракованы лёгкие, показывающие паразитные локализации (вирусная бронхопневмония), а также те, на которых видны эмфиземы, аспирация крови или пищи, преагонистические изменения или другие локализованные повреждения, которые не влияют на мышцы.

Статья 163 - бруцеллез - должны быть отбракованы туши с обширными травмами от бруцеллеза.

Единственный параграф - В случаях наличия локализованных поражений спереди, туши направляются на тепловую стерилизацию, после удаления и отбракования пораженных частей.

Статья 164 - Симптоматический карбункул, анаплазмоз, бактериальная гемоглобинурия крупного рогатого скота, эпизоотическая геморрагическая септицемия, злокачественная катар, пироплазмоз, вшивость, сепсис и вакцины - Отбраковываются туши и органы животных, подвергшиеся этим заболеваниям.

Статья 165 - загрязненная туша - туша или часть туши, которые загрязнены фекалиями во время потрошения или на любом другом этапе работы, должна быть отбракована.

§ 1 - также должны быть отбракованы туши, части туши, органы или любой другой пищевой продукт, который заражается, контактируя с полом или каким-либо другим способом, так как тщательная очистка не представляется возможной.

§ 2 - В случае предыдущего параграфа, загрязненный материал может быть направлен для тепловой стерилизации, по решению Федеральной инспекции, принимая во внимание практикуемую очистку.

Статья 166 – сибирская язва - должны быть отбракованы туши, носители сибирской язвы, в том числе кожи, рога, копыта, волосы, кишки, содержимое кишечника, кровь и жир, с немедленным введением и осуществлением следующих мер:

1 - не могут быть выпотрошены туши, признанные как носители сибирской язвы;

2 - когда это должно быть выявлено после того, как произошло потрошение, то немедленно должна быть проведена чистка и дезинфекции всех мест, которые, возможно, имели контакт с отходами животного происхождения, такие как: места для кровопускания, полы, стены, платформы, ножи, топоры, ножовки, крюки, оборудование в целом, а также рабочая одежда операторов и любые другие материалы, которые могут быть заражены;

3 – после того, как обнаружено наличие сибирской язвы, то забой автоматически останавливается и немедленно начинается дезинфекция;

2 - для дезинфекции рекомендуется использование раствора 5% (пяти процентов) гидроксида натрия (содержащего, по меньшей мере, девяносто четыре процента соли). Раствор должен быть свежим и использоваться немедленно, достаточно горячим, насколько это возможно, необходимо принять меры предосторожности, ввиду его высокой щелочной природы; следует еще сделать защиту для глаз и рук тех, кому поручено взять на себя ответственность дезинфекционные работы, для чего представляется разумным приобрести слабый раствор уксусной кислоты, например, для использования в случае получения ожогов дезинфицирующим раствором;

5 - можно также использовать свежий раствор гипохлорита натрия, разведенного до 1% (один процент);

6 - применение любого дезинфицирующего средства требует в дальнейшем тщательной промывки проточной водой и широкого применения водяного пара;

7 - персонал, который обрабатывал зараженный язвой материал, после тщательного

мытья кистей и рук, должен должно быть использовать в качестве дезинфицирующего раствора хлорид ртути 1: 1000 (один к тысячи), находясь с ним в контакт, по меньшей мере, одну минуту;

8 – Федеральная инспекция всегда имеет под своей охраной достаточное количество гидроксида натрия и дихлорида ртути;

9 - в качестве меры предосторожности, всех лиц, имевших контакт с инфекционным материалом, следует отправить на медицинское обслуживание предприятия или ближайшие пункты общественного здравоохранения;

10 - все туши или части туш, включая шкуры, копыта, рога, внутренности и их содержимое, которые вступили в контакт с инфекционными животными или материалом, должны быть отбракованы;

11 – кипящая вода из резервуара для свиней, через который прошло заражённое язвой животное, должна быть продезинфицирована и немедленно слита в канализацию; резервуар должно быть тщательным образом промыт и продезинфицирован.

Статья 167 - усталое мясо (лихорадка усталости) - Во всех случаях, когда отмечены доказательства наличия лихорадки усталости, происходит полный отказ.

Единственный параграф - В случае локализованных изменений и точно ограниченных на одной группе мышц, а затем отрицательного прямого микроскопического исследования, туша должно быть использоваться для тепловой стерилизации после удаления и отбракования пораженных частей.

Статья 168 - худосочное мясо - туши должны быть отбракованы из-за худосочности.

Статья 169 - постное мясо - тощие животные, свободные от какого-либо патологического процесса, могут быть переработаны для условного использования (на консервы или на нежирную колбасу).

Статья 170 - гидрослюдистое мясо - отбраковываются туш животных, которые имеют признаки отежной паренхимы или инфильтрации соединительной ткани.

Статья 171 - ферментированное мяса - (лихорадочное мясо) - должны быть отбракованы туши животных, имеющие острые и диффузные расстройства мышц, а также при наличии дегенерации миокарда, печени, почек или реакция лимфатической системы, сопровождающаяся мышечными изменениями.

§ 1 - Также должны быть отбракованы туши в начале гнилостного процесса, хотя и на очень ограниченном пространстве.

§ 2 – Полное отклонение происходит тогда, когда процесс сосуществуют с воспалительными поражениями желудка или кишечника, и особенно в случае с телятами, свиньям и лошадьми.

§ 3 - Это может быть частичным отказом, когда изменение ограничено одной группой мышц и мышечные изменения менее выражены при отрицательном результате прямого микроскопического исследования, тогда туша должна быть предназначена на тепловую стерилизацию после удаления и отбракования пораженных частей.

Статья 172 - отталкивающее мясо - таким образом, считается дурными отбракованными тушами те, где присутствуют дурной внешний вид, ненормальной окраски или издающие медикаментозный запах экскрементов, половой и другие, которые считаются ненормальными.

Статья 173 - мясо, запачканное кровью - туши должны быть отбракованы, поскольку изменение является результатом заболеваний органов пищеварения.

Единственный параграф - Когда речь идёт кровотечении или застойных ранах в

результате контузии, травматизма или перелома, то отказ должен быть ограничен пострадавшими районами.

Статья 174 – Мясо, ответственное за токсикоинфекцию - Все туши больных животных, употребление которых может быть причиной пищевого отравления, должны быть отбракованы. Таковыми считаются те, которые произошли от тех животных, у которых при проверке выявлено:

- 1 - острое воспаление легких, плевры, перикарда, брюшины и мозговых оболочек;
- 2 - гангрена, геморрагический гастрит или хронический энтерит;
- 3 - сепсис или липемия травматического послеродового происхождения или без очевидной причины;
- 4 - диффузный острый мастит или метрит;
- 5 - полиартрит;
- 6 - пупочный флебит;
- 7 – травматический или гнойный перикардит;
- 8 - любое острое воспаление, флегмона, гнойная травма, связанные с острым нефритом, жировой дистрофией печени, селезенки, гипертрофия легких, легочная гиперемия, общая гипертрофия лимфатических узлов, диффузное покраснение кожи.

Статья 175 - цирроз печени - Печень с атрофическим или гипертрофическим циррозом должна быть отбракована, причём в этом случае требуется тщательный осмотр животного, для того, чтобы исключить возможность инфекционных заболеваний.

Единственный параграф - также отбраковывается печень с циррозом печени, спровоцированным паразитарным местом.

Статья 176 - цистицеркоз («бычий цистицеркоз») – отбракованы должны туши с тяжелой инвазией от «бычьего цистицеркоза», или когда мясо водянистое или обесцвеченное.

§ 1 - Под тяжелой инвазией подразумевается наличие цист в одном или нескольких надрезах, практикуемых в различных частях мускулатуры и на участке, соответствующему, приблизительно, размеру ладони.

§ 2 - Частичный отказ происходит в следующих случаях:

1 - когда выявляется легкая или умеренная инвазия, после тщательного обследования сердца, жевательных мышц, языка, диафрагмы и ее опор, а так же легко доступных мышц. В этих случаях должны быть удалены и отбракованы все части кист, в том числе и окружающих тканей; туши собраны в холодильные камеры или обвалены, а мясо обработано насыщенным соевым раствором, на минимальный срок в 21 (двадцать один) день в условиях, позволяющих в любой момент времени провести их идентификацию и распознавания. Этот период может быть сокращен до 10 (десяти) дней, при условии, что температура в холодильных камерах поддерживается на уровне без колебаний до 1° (один градус по Цельсию);

2 - когда число кист больше, чем указаны в предыдущем пункте, но не доходит до широкой инвазии, туша может быть предназначена для тепловой стерилизации;

3 - могут быть использованы для потребления туши, у которых всего одна уже кальцинированная киста после удаления и отбракования этой части.

§ 3 - Внутренности, за исключением легких, сердца, мясистой части пищевода и жира туши, предназначенные для потребления или охлаждения, не подлежат никаким ограничениям, до тех пор, как они свободны от заражения. Кишечник может быть использован в качестве оберточного материала после его обычной обработки.

§ 4 - В случае с крупным рогатым скотом в возрасте до шести (6) месяцев, исследование на «бычий цистисероз» может быть ограничено тщательным изучением

поверхности сердца и других обычно видимых мышечных поверхностей.

§ 5 – При обычной процедуре проверки нужно соответствовать следующим стандартам:

1 - голова - наблюдаются и надрезаются внутренние и внешние крыловидные жевательные мышцы;

2 - язык – орган нужно обследовать внешне с помощью пальпации, а разрезы практикуются тогда, когда возникает подозрение о существовании кист или когда нашли кисту в мышцах головы;

3 - сердце - рассматривается внешняя поверхность сердца и делается продольный разрез от основания до кончика, через стенки левого желудочка и межжелудочковой перегородки, рассматривая разрезы на поверхности, а также на внутренних поверхностях желудочков. В дальнейшем производится большой разрез через мышцу органа, как можно больше, при условии, что было подтверждено наличие «бычьего пузырчатого глиста» в голове или в языке.-

4 - Заключительная проверка – при заключительном осмотре выявляются паразитное поражение, которое наблюдалось сначала, и систематически исследуются жевательные мышцы, сердце, мышечная часть диафрагмы, в том числе её опоры, а также мышцы шеи, при необходимости расширяя обследование до межреберных и других мышц, причём как можно больше следует избегать ненужных разрезов, которые могут в дальнейшем повлиять на снижение стоимости туши.

Статья 177 - Ушиб - Животные, демонстрирующие обширные, травмы должны быть отбракованы.

Единственный параграф - В случаях с локализованной травмой, использование должно быть условным (соления, колбаса или консервирование) по решению Федеральной инспекции после отделения и отбракования пострадавших частей.

Статья 178 - цистицеркоз («C Tenuicollis») эстронгилоз, тениидоз и аскаридиоз – с этими паразитами, а также другими не передающийся человеку, разрешено использование животного, если они не подкреплены изменениями в мясе; должны быть отделены и отбракованы только пострадавшие части.

Статья 179 – дистоматоз (гниль) - Туши животных, носители дистоматоза печени, должны быть отбракованы, когда существует последовательная кахексия.

Единственный параграф - Печень зараженных дистоматоз всегда должна быть отбракован.

Статья 180 - Эхинококкоз - может быть отбракована туша животных, больных эхинококкозом, в случае если есть одновременно кахексия.

§ 1 – Органы и пострадавшие части туши всегда должны быть отбракованы.

§ 2 - Печень носителя какой-либо травмы периферического эхинококкоза, кальцинированного и хорошо очерченного, может иметь условное использование по усмотрению Федеральной инспекции, но после удаления и отбракования пораженных частей.

Статья 181 - Эзофагостомоз - Туши животных, больных эзофагостомозом всегда, когда имеется последовательная кахексия, должны быть отбракованными.

Единственный параграф - Кишечником или частями кишечника можно воспользоваться, когда узлы на нём немногочисленны и могут быть отрезаны.

Статья 182 - Ранняя беременность, недавние роды и зародыши - Туши животных на ранних сроках беременности или недавно родивших, должны быть предназначены для

стерилизации, при условии, что нет признаков инфекции.

§ 1 - Зародыши должны быть отбракованы.

§ 2 - В целях удовлетворения региональных обычаев, Федеральная инспекция может разрешить продажу коровьих плодов, при условии, что они могут показать более высокий уровень развития до семи (7) месяцев, происходя от здоровых коров и с учётом нынешнего состояния здоровья.

§ 3 - запрещено хранение плодов, а также их использование на мяса для производства колбас и консервированных продуктов.

§ 4 - Когда есть потребность в использовании эмбриональной кожи, то их удаление должно быть сделано в цехе рендеринга.

Статья 183 - молочные железы - Молочные железы должны быть удалены нетронутыми.

§ 1 - наличие гноя в молочной железе, путем контактирования с тушей или частями туши, определяет удаление и отбракование загрязненных частей.

§ 2 - Использование молочной железы для пищевых целей может быть разрешено после тщательного обследования органа: её удаление из туши должно быть сделано с осторожностью, чтобы идентифицировать её происхождение.

§ 3 - молочные железы, носители мастита, а также животные, пострадавшие от бруцеллеза, всегда отбраковываются.

Статья 184 - глоссит - Отбраковываются все языки, носители глоссита.

§ 1 - В случае с полностью зажитыми поражениями, языки могут быть отправлены в колбасный цех для использования после обработки варкой и удаления эпителия.

§ 2 - Запрещено консервировать такие языки, даже если на них есть зарубцевавшиеся очаги поражения.

Статья 185 - некротический узловой гепатит - печень с узловой гепатит отбраковывается.

Единственный параграф - Когда поражение сосуществует с другими изменениями, то туша должна быть тоже отбракована.

Статья 186 - желтуха - Должны быть отбракованы все туши, показывающие интенсивный желтый или желто-зеленый цвет, не только на жире, но и в соединительной ткани, сухожилиях, костях, внутреннем слое кровеносных сосудов, наряду с характером заболевания печени, или когда животное не так выпускает кровь и показывает многочисленные пятна крови, мышцы красноватые и желатиновые, или когда имеются признаки кахексии или анемии в результате инфекции или интоксикации.

§ 1 - Когда такие туши не показывают признаков инфекции или отравления, а аномальный цвет утрачивается после охлаждения, то они могут быть предоставлены к употреблению.

§ 2 - Когда, в случае предыдущего пункта, туши сохраняют свой цвет после охлаждения, они могут быть предназначены для условного использования, по решению Федеральной инспекции.

§ 3 - В случае желтого цвета только в жировом покрове, когда мышцы и внутренние органы нормальны, а животное находится в хорошем состоянии и откорме с ярким мышечным жиром, твердым и приятным запахом, тушу можно отдать на употребление.

§ 4 - Исследование туш с желтым или зеленовато-желтым оттенком всегда должно быть сделано при естественном освещении.

§ 5 - При необходимости, Федеральная инспекция должна быть прибегать к лабораторным испытаниям, например, при реакции Дьяццо - для жира и крови, и реакции Гримберта - для мочи.

Статья 187 - Проглатывание токсичных продуктов – Следует полностью отказаться туш животных, умерших после приема токсичных продуктов, случайно или в результате терапевтического лечения.

Статья 188 - сердечные поражения (миокардит, эндокардит, лимфангиэктазия) - сердца с поражениями миокардитом и эндокардитом должны быть отбракованы.

- Единственный параграф Сердце с лимфангиэктазией может иметь условное применение в производстве колбасы.

Статья 189 - повреждение почек - (нефрит, нефроз, пиелонефрит или другое) - наличие повреждения почек вызывает необходимость установления, связано ли это или нет с инфекционными заболеваниями.

Единственный параграф - Во всех случаях ранения почка должна быть отбракована.

Статья 190 - миазы – должны быть отбракованы области или органы, поражённые личинками.

Единственный параграф - Когда инвазия уже определила мышечные изменения, вонючие на пострадавших участках тела, то тушу следует оценивать по степени изменений, но пораженные участки подлежат удалению и отбраковываются во всех случаях.

Статья 191 - ненормальные цвета туши или другие повреждения - органы с аномальным цветом должны быть отбракованы, и те у которых наблюдаются спайки, заторы и геморрагические случаи.

Статья 192 – Поджелудочная железа с "*Euritrema caelomaticum*" – должны быть отбракованы поджелудочные железы, зараженные "*Euritrema Caelomaticum*".

Статья 193 - Кистозные почки - должны быть отбракованы кистозными почки.

Статья 194 - Чесотка - Туши больных чесоткой животных в продвинутом состоянии, сопровождающихся кахексией или отраженными на мускулатуру, должны быть отбракованы.

Единственный параграф - Когда парша в лёгкой форме, но ограничена, туша может быть предоставлена к употреблению, после удаления пораженных частей и отбракования.

Статья 195 - пятнистая телеангиэктазия печени (ангиоматоз) - В случае этого заболевания соблюдаются следующие стандарты:

- 1 - Общее отбракование, когда поражение достигает половины органа или более;
- 2 - условное использование в случае дискретных поражений после удаления и отбракования пораженных участков.

Статья 196 - Туберкулез - общее отбракование должно быть сделано в следующих случаях:

- 1 - когда при «прижизненный» осмотре у животного была лихорадка;
- 2 - когда туберкулез сопровождается анемией или кахексией;
- 3 - когда обнаруживаются туберкулезные изменения в мышцах, внутримышечных тканях, костях (позвонки) или суставах или даже в лимфатических узлах, которые истощают лимфу этих частей тела;
- 4 - при наличии казеозных поражений одновременно в грудной и брюшной полости,

с серозными изменениями;

5 - при наличии множественных паренхимных или серозных травм;

6 - при многообразных острых и активно прогрессирующих поражениях, принимая во внимание процесс в этих условиях, когда есть острое воспаление вблизи травм, сжижение некроза или наличие молодых туберкул;

7 - где есть наличие туберкулеза общего типа.

§ 1 - Туберкулёз считается обычным, когда помимо поражений дыхательного и пищеварительного аппаратов и их лимфатические узлы, повреждения обнаружены на одном из следующих органов: селезенки, почках, матки, яичниках, семенниках, капсулы надпочечников, головном мозге и спинном мозге или его оболочки. Многочисленные туберкулы, равномерно распределенные в обеих легких, также показывают обобщенное поражение.

§ 2. Частичный отказ производится в следующих случаях:

1 - когда на частях туши или на органе есть наличие туберкулезного поражения;

2 - в случае туберкулеза в тканях, расположенных непосредственно под мускулатурой, такого как туберкулез париетальной брюшины и плевры; в этом случае отбракование производится не только на мембране или пораженной части, но и на соответствующей брюшной или грудной стенках;

3 - когда часть туши или органы заражены туберкулезным материалом, путем случайного контакта любого вида;

4 - головы с туберкулезными поражениями должны быть отбракованы, за исключением, если связаны с тушами, оцениваемых в условиях возможного потребления, и что травмы головы являются умеренными, кальцинированными или инкапсулированными, ограничены, максимум, двумя узлами, в этом случае они могут считаться пригодными для прохождения тепловой стерилизации после удаления поврежденных тканей и их отбракования;

5 - должны быть отбракованы органы, на чьих соответствующих лимфатических узлах выявлено наличие туберкулезного поражения;

6 - брыжейки и кишечник с поражением туберкулёзом также отбраковываются, если дискретные повреждения не ограничены лимфатическими узлами, а ее туша не претерпела каких-либо ограничений; в этих случаях кишечник может быть взят в качестве оболочки, а жир – для плавления, после удаления и отбракования пораженных узлов

§ 3 - После тепловой стерилизации могут быть использованы туши с изменениями туберкулёзного происхождения, в случае если эти поражения являются дискретными, локализованными, кальцинированными или инкапсулированными и ограничены узлами или железами и органами, если нет никаких свидетельств недавнего вторжения туберкулёзных бактерий через кровеносную систему, и всегда делается удаление и отбракование пораженных участков. В этом пункте указываются следующие случаи:

1 - когда есть повреждение одного шейного лимфатического узла и двух групп висцеральных ганглий, одной органической полости, такие как цервикальные бронхиальные и медиастинальные ганглии, шейка матки, или печень и брыжеечные лимфатических узлы;

2 - в шейных узлах, одной единственной группе висцеральных узлов и в одном органе с только одной органической полостью, таких как: цервикальные и бронхиальные ганглии, лимфатические узлы легких и бронхов или в надпочечниках и в печени;

3 – в двух группах висцеральных узлов и одном органе с единственной органической полости, например, бронхиальных и медиастинальной лимфатических узлов и легких или печени и брыжеечных ганглиев и печени;

4 – в двух группах висцеральных узлов грудной полости и одной группы брюшной полости, или ещё в бронхиальных, печеночных и брыжеечных в всего одной группк висцеральных лимфатических узлов грудной полости и двух группах брюшной полости,

такие как: бронхиальные и медиастинальные железы и печень, или бронхиальные, печени и брыжеечные;

5 - в шейных лимфатических узлах, в одной группе висцеральных ганглий в каждой органической полости, таких как: цервикальные, бронхиальные и печень;

6 – в шейных ганглиях и в одной группе висцеральных ганглий в каждой органической полости, в каждом дискретном и весьма ограниченном очаге в печени, особенно когда речь идет о свиньях, так как туберкулезные поражения печени у этого вида животных рассматриваются как первичные и пищевого происхождения.

§ 4 - туши, дающие представление о более серьезном характере травм и в больших количествах, чем те, которые указаны в предыдущем параграфе, не попадают в этот перечень, однако в перечисленных случаях о полном отбраковании, по решению Федеральной инспекции, могут быть использованы для приготовления пищевых жиров в случае, если можно удалить травмированные части.

§ 5 - условное использование, после тепловой стерилизации, может быть разрешено, после удаления отбракованных измененных частей или органов, во всех остальных случаях. Когда на промышленном предприятии нет соответствующих средства для тепловой стерилизации, то в таких случаи производится полный отказ от приёма животных.

§ 6 - Ни в коем случае и независимо от характера туберкулезного поражения, соответствующие туши не могут использоваться для международной торговли.

Статья 197 - Злокачественные опухоли - отбраковываются туши, а также части туш или органы, представляющие злокачественные опухоли с метастазами или без них.

Единственный параграф - Когда опухоль прошла через внутренний орган, что каким-либо образом сказывается на общем состоянии животного, то туша должна быть отбракована, даже если она не проверена на метастазы.

РАЗДЕЛ II

Лошади

Статья 199 – Международная и внутренняя торговля конским мясом и продукции, изготовленной из конины, требует предварительного согласия органов здравоохранения стран или государств, для которых они предназначены.

Статья 200 – Забой лошадей может быть выполнен только на специальных скотобойнях, при тех же условиях, что и для других видов животных.

Статья 201 - Помимо болезней, уже упомянутых в Главе «Общие положения-крупный рогатый скот» - общих или специфических для лошадиных и которые определяют общее отбракование туш и субпродуктов, также считаются заболеваниями те, которые приводят к полному отказу: спинномозговой менингит, инфекционный энцефалит, брюшной тиф, *dugina* , дурные стулы, азотурия, пароксизмальная гемоглобинурия, инфекционная анемия, а также любые другие душистые болезни и изменения, связанные с воспалительными поражениями или злокачественными опухолями.

Статья 202 – При производстве мяса лошадей и продукты из конины, частично или полностью, требуются указывать деклараций на этикетке: «Мясо лошадей, или приготовлены с конским мясом» или «Содержит продукцию коневодство».

Статья 203 – Предприятия, предназначены для убоя и переработки животных семейства лошадиных, обязаны предоставлять вывески, чьи размеры не могут быть меньше, чем любые существующие, уточняя, «Здесь забивают лошадей» или «Здесь готовят мясной продукт из конского мяса».

РАЗДЕЛ III

Свиньи

Статья 204 – При инспекционной проверке свиней применяются соответствующие положения, установленные в разделе I Главы «Общие положения-крупный рогатый скот» помимо тех, которые должны быть представлены в этом разделе.

Статья 205 - заболевания кожи - Свиньи пострадавшие крапивницы, «угревого клеща» эритемы и склеродермии могут быть восстановлены для использования после удаления и отбракования пораженных частей, пока мускулатура не станет нормальной.

Статья 206 - Цистицеркоз - разрешаются использовать жировую ткань из туш, подверженных тяжелой инвазии от вируса «*Cysticercus cellulosae*», для изготовления сала, отбраковывая другие части животного.

Статья 207 - кожная эмфизема – туши должны быть отбракованы всякий раз, когда они подвержены эмфиземе кожи в результате органических или инфекционных заболеваний.

Единственный параграф - В отдельных случаях, просто отбраковываются пострадавшие части тела, в том числе и прилегающие мышцы.

Статья 208 - Эстефануроз – поражение надпочечного жира, вызванное вирусом «*Stephanurus Dentatus*», которое предполагает отбракование измененных участков, причём стараясь, однако, когда это возможно, чтобы почки сохранялись прикреплёнными к туше.

Статья 209 - кистозный гипотрихоз - Проверка многочисленных волдырей на коже, включает в себя её удаление и отбракование.

Статья 210 - Желтуха - должны быть отбракованы все туши, показывающие интенсивный желтый или желто-зеленый цвет.

Статья 211 - чума свиней - Туши свиней, пострадавших свиной чумы, должны быть отбракованы.

§ 1 - Когда на почках и лимфатических узлах выявляются подозрительные повреждения, но чётко устанавливаются характерные поражение в каком-либо органе или ткани, то туши также должны быть отбракованы..

§ 2 - Дискретная поражения, но сопровождаемые кахексией или любым другим нагноением, также подразумевают полное отбракование.

§ 3 - Когда поражения являются дискретными и обычно ограничиваются одним орган или тканью, в том числе почек и лимфатических узлов, то туша должна быть предназначен для тепловой стерилизации, но только после удаления пораженных и отбракованных частей. В том предприятии, где нет возможности это проверить, туши должны быть отбракованы.

Статья 212 – Свиньи, погибшие от асфиксии или пастеризованные живыми - Все свиньи, которые умирают от удушья независимо от причины, а также те, которые

попадают в ёмкость с обжигающей средой живыми, отбраковываются.

Статья 213 - Саркоцистоз - Отбраковывается любая туша с тяжелой инвазией, когда на мясе видны очевидные изменения, вызванные казеозной или известковой дегенерацией.

Статья 214 - Трихинеллез - Инспекция должна удалять фрагменты следующих мышц: опоры диафрагмы, основание языка и гортани, для микроскопического исследования на вирус «*Trichinella spirallis*».

§ 1 - Федеральная инспекция может также запустить биологический процесс для проверки.

§ 2 - Туша, которая подозревается в наличие трихинелл, должна быть отбракована, в то время как Федеральная инспекция обязана принять меры, предусмотренные в Статье 116.

Статья 215 - Когда заражение паразитами, которые не передаются человеку, является дискретным, и возможно удаление пораженных участков, то органы или туша могут быть использованы для потребления.

Статья 216 – Такие травмы, такие как застой крови, инфаркты, жировая дистрофия, расширение сосудов и другие, когда они не связаны с общим патологическим процессом, то, как правило, они только определяют повреждение органов и не могут быть удалены с поврежденных частей.

Статья 217 - Ни в коем случае не могут быть пригодными для международной торговли поврежденные органы или те, которые были удалены из повреждённых туш.

Статья 218 - Разрешается использовать для производства сала, по усмотрению Федеральной инспекции помимо туш, зараженных вирусом «*Cysticercus cellulosae*», также те, на которых выявлено наличие локализованного туберкулеза, абсцессов и участков травмированных мышц, которые могут быть выделены после того, как удаляются и отбраковываются пораженные части туши.

Статья 219 - Федеральная инспекция должна тщательно изучать клапаны сердца и кишечника (большие и малые), с целью исследования поражений, вызванных бешенством.

РАЗДЕЛ IV

Овцы и козы

Статья 220 - При инспекции овец и коз также применяются положения, изложенные в предыдущих разделах.

Статья 221 - бруцеллез – Поскольку в стране бруцеллез у коз не был обнаружен, то Федеральная инспекция должна поступать следующим образом:

- 1 - отбракование туш, показывающих травмы, относящиеся к бруцеллезу;
- 2 - сбор материалов для диагностики и их направления в технологический отдел;
- 3 - сбор, насколько это возможно, внутренних кровеносных сосудов для немедленной проверки на агглютинацию (быстрое склеивание) в ближайшей лаборатории;
- 4 – немедленный карантин на партию животных для проведения дальнейших проверок;
- 5 - применение предусмотренных мер по охране здоровья животных.

Статья 222 - Ценуроз - должны быть отбракованы только пораженные органы (головной или спинной мозг).

Статья 223 - "Цистицирроз" - должна быть отбракованы туши с интенсивными инвазиями от овечьего цистицирроза.

§ 1 - Под тяжелой инвазией подразумевается наличие пяти или более кист в поверхностных порезах мышц или окружающих тканей, в том числе сердца.

§ 2 - Когда количество кист меньше, то после окончательной проверки туша предназначен для тепловой стерилизации; отбраковываются и удаляются только зараженные части.

Статья 224 - Желтуха - должны быть отбракованы туши, представляющие интенсивный желтый цвет или желто-зеленый цвет.

Статья 225 - псевдотуберкулёз - в случаях псевдотуберкулёза применяются следующие критерии;

1 - отбраковываются туши тощих животных, показывающих значительные повреждения на любом участке;

2 - также отбраковываются туши жирных животных при многочисленных и обширных поражениях;

3 - может быть использован для потребления даже туша тощих животных с дискретными поражением лимфатических узлов и органов после удаления и отбракования пораженных частей;

4 - также может быть использовано для употребления в пищу туши жирных животных, которые показали выраженное повреждение внутренностей, поскольку имеются лишь незначительные повреждения в других частях, а также тех, с выраженными поражениями на узлах, связанных с дискретными поражениями другого места;

5 - Туша тощего животного, которое показывая хорошо выраженные поражения внутренних органов, сопровождающихся небольшим поражением других частей, а также показывает выраженные травмы ганглии наряду с другими дискретными поражениями, может быть стерилизована тепловым способом после удаления и отбракования пораженных частей ;

6 - туша жирных животных с выраженным повреждением внутренних органов и желез, также подвергается тепловой стерилизации, и отбракованием после удаления пораженных частей.

Статья 226 - Саркоцистоз - Применяются те же критерии, принятые для свиней.

РАЗДЕЛ V

Птицы и небольшие животные

Статья 227 - Обработка птиц со своими внутренностями разрешена, при условии, что предприятие имеет для этого соответствующее надлежащим образом оборудование, по усмотрению Федеральной инспекции.

Единственный параграф - В этом случае птица должна быть очищена накануне забоя.

Статья 228 - Если импортирующие страны требуют наличия грудных внутренностей, прикрепленных к тушам, то «прижизненная» проверка должна быть выполнена в индивидуальном порядке, а «посмертная» проверка ограничивается осмотром внешних признаков тушек и осмотром брюшной полости.

Статья 229 - Все птицы, которые в «прижизненной» или «посмертной» проверке показывает симптомы или подозрение на случаи туберкулеза, псевдотуберкулеза, дифтерии, холеры, оспы, птичьего тифа, белого поноса, паратифа, лейкоза, лихорадки, общего сепсиса, пситтакоза и стафилококковых инфекций вообще, то они должны быть

отбракованы.

Статья 230 – Такие болезни, как кокцидиоз, кишечный гепатит, спирохетоз, инфекционный насморк, заразная эпителиома, нейро-лимфоматоз, ларинготрахеит, аспергиллез, определяют полный отказ в остром периоде, или когда животные находятся в состоянии выраженной худобы.

Статья 231 - Эндо и эктопаразитозы, если они не сопровождаются похудением, определяют отбраковку внутренностей или измененных частей.

Статья 232 - худосочные животные должны быть отклонены, независимо от того, каковы причин которых связан процесс недоедания.

Статья 233 - абсцессы и язвенные повреждения, если они не влияют на общее состояние, вызывают отклонение измененной части.

Статья 234 - наличие новообразований приводит к полному отказу, кроме как в описанном случае с кожной гемангиомой, определяет удаление поврежденной части.

Статья 235 - Травматические повреждения, когда они ограниченные, подразумевают удаление только пораженной части.

Статья 236 - Должны быть отбракованы птицы, в том числе добытые на охоте, показывающие гнилостные изменения, сероводородный выдох, аммиачный запах, у которых происходит распыление из мышцы газа при пальпации или изменения цвета.

Статья 237 - Когда птицы подвергаются воздействию промышленного холода, Федеральная инспекция обязана тщательно проверить состояние, продолжительность пребывания и работы камер во избежание чрезмерного высыхания и развития прогорклости.

Статья 238 - При инспекции кроликов, внимание экспертизы должно быть направлено, прежде всего, на геморрагическую септицемию, туберкулез, псевдотуберкулеза, вшивость, наличие блох и миксоматоз, отвергая тех животных, которые переносятся эти заболевания.

Статья 239 – Подлежат частичному отторжению кролики, носители нектобациллоза, аспергиллеза и герпеса, при условии, что они находятся в хорошем состоянии питания и были принесены забиты в начале заболевания.

Статья 240 - В случае, если кролики поражены фавусом, то они могут быть использованы при условии, что имеют хорошее состояние питания; происходит удаление и отбраковку только повреждённых частей туши.

Единственный параграф - Работники, ответственные за обработку этих животных, должны принять необходимые меры предосторожности в связи с возможностью передачи болезни человеку.

Статья 241 - Должны быть отбракованы кролики, носители цистицеркоза (*Cysticercus pisiformis*), ценуроза и кокцидиоза, имея в виду профилактику этих паразитов.

Статья 242 - На усмотрение Федеральной инспекции остаётся выдача разрешения во всех случаях, не предусмотренных для «посмертной» проверки, доводя их до сведения

вышестоящих властей.

РАЗДЕЛ VI

Прочие положения

Статья 243 - В случае условного использования, о чём говорится в этом Регламенте, продукты должны быть подвергнуты, усмотрению Федеральной инспекции, одному из следующих операций по обработке;

- 1 - стерилизация или плавление теплом;
- 2 - обработка холодом;
- 3 - посол;
- 4 – повторная переработка.

Статья 244 - Все мясо, включая мясо птицы, их органы и внутренности, прежде чем поступить в холодильные камеры, где уже находятся на хранении другие виды сырья, должно оставаться достаточно долго в предкамерном пространстве.

Статья 245 - Федеральная инспекция обязана требовать, что туша или части туши висели в камерах с достаточным пространством между каждой частью и между ними и стенами.

Единственный параграф - Вяленое мясо должно быть размещено на решетчатых поддонах; запрещается её хранение прямо на полу.

Статья 246 - Запрещено снова собирать в камерах продукты животного происхождения, которые были выведены из них, и находились некоторое время при комнатной температуре, по решению Федеральной инспекции.

Статья 247 - Помещения, в которых сырьё обрабатывается, в любом случае, должны быть оборудованы контейнерами для сбора мусора или обрезков, которые вступают в контакт с полом; этот материал должен быть отбракован и предназначен для приготовления несъедобных побочных продуктов.

Статья 248 - Федеральная инспекция обеспечивает, в случае необходимости, дезинфекцию помещений и оборудования и определяет меры предосторожности, которые необходимо предпринять к тем работникам, которые обрабатывали животных, зараженных инфекционными заболеваниями, передающими к человеку.

ГЛАВА IV

РАЗДЕЛОЧНЫЙ ЗАЛ

Статья 249 - Разделочный зал представляет собой отделение для обработки, очистки и подготовки для лучшего представления или последующей обработки удаленных органов и внутренностей забитых животных.

§ 1 - Федеральная инспекция обязана контролировать, чтобы вскрытие органов брюшной полости происходило, насколько это возможно, удалённо от места других манипуляций, предпочтительно в отдельных отсеках.

§ 2 – В разделочном зале запрещены любые манипуляции со шкурами и кожами.

Статья 250 – Продуктами, полученными в разделочном зале, считаются головы, мозги, языки, копыта, пищевод, все внутренние органы и органы грудной и брюшной полости, которые не отбракованы Федеральной инспекцией.

Статья 251 - Кишечник не может быть использован в составе пищевых продуктов; кишечники крупного рогатого скота, свиней, овец и коз могут быть использованы в качестве оболочки для колбасных изделий.

§ 1 - Для его использования следует надлежащим образом оскабливать и промывать его, рассматривая в качестве обычных способов сохранения сушку, посол или других, утвержденных ОИПЖП

§ 2 – Допускается обработка свиной кишки и овец раствором или панкреатическим экстрактом для того, чтобы ферментативное действие этих продуктов сделало кишки более податливыми для обработки. После обработки оболочки должны быть тщательно промыты водой до полного удаления использованного продукта.

Статья 252 - Манипуляции, выполненные на кишках, требующих предварительной подготовки (ферментации, обработки гидроксидом или щелочными бикарбонатами), могут быть выполнены в подходящих местах, полностью изолированных, предназначенных исключительно для этой цели.

Статья 253 - Кишки, предназначенные для колбасного производства, должны быть тщательно осмотрены, главным образом, для обеспечения их целостности и чистоты.

§ 1 - Кишки, пищеводы и желудки, частично зараженные паразитами, которые образуют узелки, должны быть отбракованы, за исключением случаев, когда узелки инвазии дискретны и могут быть легко удалены.

§ 2 – Их также следует отбраковывать, если чистка оставляет желать лучшего или состояние их сохранности не является совершенным.

Статья 254 - В качестве оболочки для мясных продуктов может также служить пузыри, сальники, свиные желудки, после удаления у них, надлежащим образом, слизистой оболочки и депиляции кожи свиньи.

Статья 255 - Желудки животных крупного рогатого скота, предназначенные для потребления человеком, должны быть тщательно промыты сразу после опорожнения, а затем обработаны обжигающе-горячим составом с использованием раствора соды в количестве, максимум, 2% (два процента) или других веществ, одобренных ОИПЖП для облегчения удаления слизистой оболочки.

§ 1 – Разрешается проведение отбеливания бычьих желудков путём использования тринатрийфосфата, метасиликата натрия или комбинации этих продуктов, с использованием извести или её комбинации с карбонатом натрия и другими веществами, утвержденным ОИПЖП.

§ 2 – Обработанные, таким образом, желудки затем промываются холодной водой до полного удаления использованного вещества.

Статья 256 - Головы, предназначенные для приготовления продуктов, годных для потребления, должны быть предварительно вскрыты, удалены глаза, оболочки, решетчатые и внутренние хрящевых части наружного слухового прохода.

§ 1 - Эти операции должны быть выполнены, насколько это возможно, вдали от того места, где происходит вскрытие и промывание желудков и кишечника.

§ 2 - Федеральная инспекция должна определять специальные меры в отношении условий по удалению и последующему использованию мозгов.

Статья 257 - Спинной мозг может быть заморожен или высушен и предназначен для приготовления консервов в банках в процентных отношениях, установленных ОИПЖП.

Статья 258 – Небольшие внутренние органы (сердце, легкие, печень, почки, мозг,

вилочковая железа, копыта, язык) подвергаются надлежащей обработке и очистке перед доставкой потребителю или помещаются холодильные камеры.

§ 1 – Почки, предназначенные для приготовления мясных продуктов, должны быть сначала измельчены, а затем тщательно промыты.

§ 2 – Свиные сердца подвергаются проверке на наличие сгустков крови, которые всегда удаляются.

§ 3 - Изуродованные языки, имеющие поверхностные шрамы или травмы, могут быть использованы для колбасы, после удаления и отбракования пострадавших частей.

Статья 259 - Запрещается использование яиц в приготовлении пищевых продуктов.

Единственный параграф - Если они предназначены для потребления в свежем виде или после холодной обработки, то семенники могут выпускаться предприятием только в виде упакованных целых кусков

Статья 260 - Миндалины, слюнные железы, яичники, селезенка, другие железы, лимфатические и гемолимфатические узлы никоим образом не используются в приготовлении пищевых продуктов.

Статья 261 - Федеральная инспекция должна показывать лучший способ удаления и сохранения желез внутренней секреции или органов, предназначенные для приготовления органо-терапевтических продуктов.

ГЛАВА V

Цех переработки пищевого животного сырья

РАЗДЕЛ I

Общие положения

Статья 262 - Цех переработки пищевого животного сырья представляет собой отделение, предназначенное для использования жирных материалов и несъедобных побочных продуктов.

Единственный параграф - Цех переработки пищевого животного сырья включает в себя:

- 1 – секцию для съедобной масложировой продукции;
- 2 - секцию несъедобных жирных продуктов;
- 3 - секцию несъедобных продуктов.

Статья 263 - Помещения и оборудование, предназначенные для продуктов из пищевого жира являются частными для этих продуктов, причём запрещено их использование для обработки несъедобных продуктов или побочных продуктов.

Статья 264 – В распоряжении Федеральной инспекции предоставляются планы и диаграммы с описанием конвейеров, трубопроводов, кранов, клапанов, фитингов и других деталей установки.

Пункт 1 - Все трубы, фитинги, клапаны и сосуды, служащие для перемещения и хранения пищевых жиров, должны быть окрашены в белый цвет, а те, которые зарезервированы для непищевых жиров – в синий цвет.

Пункт 2 - Никаких изменений на этих объектах не могут быть сделаны без предварительного разрешения Федеральной инспекции.

Статья 265 – Под жиросодержащими продуктами подразумеваются те, которые

получены с использованием животной ткани, синтеза или других процессов, которые должны быть одобрены ОИПЖП.

Пункт 1 - Жировые продукты, в зависимости от вида животных, от которых они произошли, различаются на жировые продукты от крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, птицы, яиц и рыбы.

Пункт 2 - Жировые продукты, по своему назначению, для которого они предназначены, и своим функциям разделяются на:

- 1 - съедобные;
- 2 - несъедобные.

РАЗДЕЛ II

Жировые пищевые продукты

Статья 266 - Съедобными жировыми продуктами обычно называют «жиры» за исключением «сала» и «сливочного масла».

Статья 267 - Когда жировые продукты представлены в жидком состоянии, то они должны называться «маслом».

Статья 268 - Запрещено использование красителей или консерваторов в пищевых жирах.

Единственный параграф - ОИПЖП может допустить использование растительных красителей, в частности, для жира крупного рогатого скота.

Статья 269 - Применение антиоксидантов разрешается в жировых пищевых продуктах, в случае если это утверждено ОИПЖП., с соответствующим указанием на этикетке.

Статья 270 - Жировые пищевые продукты, полученные из сырья других видов животных, не указанных в настоящем Регламенте, будут регламентированы, когда в стране будет их промышленная переработка.

а) Жиры крупного рогатого скота

Статья 271 – Под «говяжим жиром» подразумевается продукт, полученный путем плавления жировой ткани крупного рогатого скота, таких как полостные (висцеральные, брыжейки, медиастинальные, окологпочечные и тазовые), так и закрытые (грудины и подкожные паховые), предварительно промытые и измельчённые. Они должны подпадать под следующие технические характеристики:

1 - полная температура плавления между 49°C (сорок девять градусов по Цельсию) и 51°C (пятьдесят один градус по Цельсию);

2 – кислотность при производстве по 2 мл (миллилитра) нормального щелочного раствора на 100 г (сто граммов) жира;

3 - не прогорклый на выходе производителя предприятия;

4 - влага и осадки до 1% (одного процента) максимум;

Единственный параграф - Только после извлечения твердого животного жира, продукт, определяемый в настоящем документе, может быть предназначен для пищевых целей (олеин).

Статья 272 - Под «олеином» подразумевается съедобный жировой продукт, полученный в результате разделения существующего говяжьего жира стеарина, путем прессования или другого процесса, утвержденного ОИПЖП, который должен соответствовать следующим требованиям:

§ 1 - 1 - конечная точка плавления, не превышающая 42°C (сорок два градуса по Цельсию);

2 - кислотность на предприятии-производителе составляет 2 мл (два мл) в нормальном щелочном растворе 100 г (сто грамм) продукта;

3 - отсутствие прогорклости (реакция Крейса) на предприятии-производителе;

4 - без посторонних примесей;

5 - влажность: не более 0,5% (пяти процентов);

6 – с приятным запахом и вкусом;

7 - наличие проявителя.

§ 2 - Добавления масел или посторонних жиров рассматривается как мошенничество.

Статья 273 - Под «стеарином» подразумевается остаток, образовавшийся в результате экстракции олеина; он должен подпадать под следующие технические характеристики:

1 - кислотность на предприятии-производителе составляет 2 мл (два мл) в нормальном щелочном растворе 100 г (сто грамм) продукта;

2 - не прогорклый при выходе из предприятия-производителя;

3 - конечная точка плавления, не превышающая 45°C (сорок пять градусов по Цельсию);

4 - влаги и осадков до 1% (одного процента) максимум;

5- наличие проявителя.

Статья 274 - Под названием «Караку-жир» подразумевается продукт, полученный путем плавления жира, содержащегося в мозге длинных костей. он должен подпадать под следующие технические характеристики:

1 - конечная точка плавления, не превышающая 45°C (сорок пять градусов по Цельсию);

2 - кислотность на заводе-производителе составляет 2 мл (миллилитров) в нормальном щелочном растворе в 100 г (сто граммов) жира;

3 - не прогорклый при выходе от предприятия-производителя;

4 - влаги и осадков до 1% (одного процента) максимум;

5 - наличие проявителя.

Единственный параграф - считаются мошенничеством добавления постороннего жира к самому продукту.

Статья 275 удалена Декретом № 1255/62

Статья 276 удалена Декретом № 1255/62

Статья 277 – Разрешенными проявителями являются масло, получаемое из сырой хлопковой коробочки и из индийского кунжута, в соотношении 5% (пять процентов) или иными, утвержденными ОИПЖП.

б) свиной жир

Статья 278 – Под свиным жиром, подразумевается, как правило, продукт, полученный путем плавления свежих жировых тканей свиней или других сырьевых материалов, как это определено в настоящем Регламенте.

Пункт 1 – На фабрике по производству сала запрещается использования костей головы, органов грудной и брюшной полостей, прогорклых жиров или с другими дефектами, из остатков продуктов, обработанных мокрыми, миндалин, век, соскобленного

жира, с удержанием «поглотителей» или тому подобное, а также запрещает использование туш и частей туш, отбракованных Федеральной инспекцией. Жировая ткань должна быть достаточно свободной от мышечных тканей и крови.

Статья 279 - Сало классифицируется:

- а. свиное сало;
- б. рафинированное сало;
- в. свиное сало общего типа;
- г. рафинированное сало общего типа.

Статья 280 - Под «салом» подразумевается продукт, полученный с помощью плавления свежей жировой ткани свиней, исключительно когда она происходит от животных, предназначенных для условного использования Федеральной инспекцией, в автоклавах под давлением в открытых двустенных кастрюлях и сухой варкой или другим методом, одобренным ОИПЖП, и подвергается исключительно седиментации, фильтрованию и удалению влаги.

Единственный параграф - Для продукта, о котором говорится в настоящей Статье, разрешено проведение кристаллизации в открытых миксерах с двойными стенками с циркулирующей холодной водой или другим подходящим процессом.

Статья 281 – Жир «лярд» должен отвечать следующим требованиям:

- 1 - белый или сливочно-белый цвет;
- 2 - без запаха или с запахом крекера;
- 3 - однородная или слегка гранулированная текстура;
- 4 - влажность и остатки - максимум 1% (один процент);
- 5 - кислотность на заводе-производителе составляет, максимум, 1 мл (один миллилитр) в нормальном щелочном растворе;
- 6 - отсутствие прогорклости (реакция Крейса).

Статья 282 - Под «рафинированным лярдом» подразумевается продукт, полученный исключительно плавлением свежей жировой ткани свиней, в том числе полученной от животных, предназначенных Федеральной инспекцией для условного использования, в автоклавах под давлением, в открытых двухстенных кастрюлях, в сухих варочных котлах или другим способом, одобренным ОИПЖП, и подвергается последующей обработке: классификации, частичной дезодорации, фильтрации и удаления влаги, в дополнение к кристаллизации в миксерах с двойными стенками с циркуляцией холодной воды, под воздействием охлаждающего ролика, процессом «ротации» или другим, утвержденным ОИПЖП.

Единственный абзац - рафинированное сало должно отвечать следующим спецификациям:

- 1 - белый цвет;
- 2 - запах крекера;
- 3 - текстура: однородная или слегка зернистая паста;
- 4 - влаги и мусора - 1% (один процент) максимум;
- 5 - кислотность на заводе-производителе составляет 3 мл (три миллилитра) в нормальном щелочном растворе максимального процента;
- 6 - отсутствие прогорклости (реакция Крейса).

Статья 282-А - «Обычное сало» означает продукт, полученный путем плавления свежих жировых тканей свиней, смешанных с костями, ногами, порезами щек, срезами мяса и языков, губами, мордами, хвостами, трахеей, поджелудочной железой, срезами обработанных свиных продуктов, пищевода, жиров от варки и декантации жирных тканей,

включая то самое сырьё, которое было получено от животных, предназначенных для использования Федеральной инспекцией.

§1 - Разрешается обогащение обычного сала в соответствии с методами, предусмотренными настоящими Правилами, когда продукт будет обозначен как «очищенное сало обычного типа».

§ 2° - Обычное сало или рафинированное сало, должно соответствовать следующим требованиям:

- 1 - белый или матов-белый цвет;
- 2 - запах крекера;
- 3 - текстура: однородная или слегка гранулированная паста;
- 4 - влажность и остатки - максимум 1% (один процент);
- 5 - кислотность на заводе-производителе составляет, максимум 3 мл (три миллилитра) в обычном щелочном растворе;
- 6 - отсутствие прогорклости (реакция Крейса).

Статья 283 - Разрешена переработка «лярда» на предприятии, находящемся под надзором Федеральной инспекции в случае если его поступления из других заводов, зарегистрированных в ОИПЖП.

§ 1 - В этих случаях Федеральная инспекция должна подвергнуть продукт предварительной экспертизе и только тогда разрешить обработку, когда убедится, что он находится в хорошем состоянии.

§ 2 – Всегда, когда продукт, нуждающийся в переработке, находится в плохом состоянии, Федеральная инспекция организует его уничтожение в качестве пищевого продукта.

§ 3 – По решению ОИПЖП продукт может быть возвращён в исходное предприятие с целью его повторной переработки.

§ 4 - В случае предыдущего пункта, Федеральная инспекция обязана подвергнуть продукт новым испытаниям, прежде чем разрешить повторную переработку.

Статья 284 - Производство лярда в простой кастрюле на прямом огне запрещается.

Статья 285 - Сало, который не соответствует требованиям настоящего Положения, должно быть признано непригодным для употребления и рассматривается, как непригодной жирный продукт.

Статья 286 - Удалена указом № 1255/62

Статья 287 - Допускается добавление стеарина лярда, полученного путем прессования, в строго необходимом количестве для гомогенизации и приданию продукту нежной консистенции, которые позволяют упаковывать его пергаментную бумагу и выставлять его на продажу в условиях окружающей среды.

Статья 288 - Для классификации «рафинированного» свиного сала позволительно использовать диатомовую землю (terra Fuller), кизельгур, активированный уголь или смеси этих веществ, используемых в технологических условиях, при строго необходимом количестве, времени и температуре.

Единственный параграф - Эти продукты должны быть полностью устранены в процессе обработки.

Статья 289 - Разрешается использовать химикаты, чтобы нейтрализовать или отбелить рафинированное сало и свиное сало общего типа с предварительным согласием ОИПЖП.

Единственный параграф - Эти продукты должны быть полностью устранены в

процессе обработки.

Статья 290 - Сырьё для приготовления свиного сала, когда с ним не работают в тот же день убоя животных, до своего плавления должно храниться в холодильниках.

Единственный параграф - Во всех случаях сырьё должно быть предварительно промыто.

Статья 291 - В сале допускается использование антиоксидантов, если они утверждены ОИПЖП, и с соответствующим указанием на этикетке.

Статья 292 – Сало, которое еще не производится на предприятии или по каким-либо причинам уже не соответствует спецификациям, изложенным в настоящем Регламенте, по решению Федеральной инспекции может быть переработано с помощью методов, предусмотренных в настоящем документе.

Статья 293 - Под «свежим свиным жиром или сыром жире» подразумевается из полостного жира свиней, таких как висцеральный жир частей брыжейки, оболочки почек и других органов, и надлежащим образом спрессован.

Статья 294 - Свежий свиной жир или сырой жир должны удовлетворять следующим требованиям:

- 1 - не прогорклый при выходе из предприятия-производителя;
- 2 – свободный от пятен, от сгустков крови и мышечной ткани;
- 3 - отсутствуют гигиенические дефекты или от манипуляции;
- 4 - Хорошая коммерческая презентация на упаковке, которая защищает продукт от контакта с посторонними веществами и от загрязнения.

Статья 295 – Под «свежим беконом» подразумеваются жировые ткани свиней с не удалённой кожей.

§ 1- когда он будет подвергнут охлаждению, то должен будет называться как «рефрижераторный бекон».

§ 2 - При обработке солью (хлоридом натрия) через более или менее глубокие надрезы в его жировом слое, то должен будет называться как « солёный бекон».

§ 3 - Эти продукты должны удовлетворять следующим требованиям:

- 1 - не иметь прогорклый вкус при выходе из предприятия-производителя;
- 2 - без желтоватых пятен или сгустков крови;
- 3 – с коммерческой презентацией в упаковке, которая защищает его от контакта с посторонними веществами и загрязнением.

§ 4 - Запрещено использование антиоксидантов непосредственно на продукте или в соли, используемой при его подготовке.

с) - Соединения

Статья 296 - Под «соединением» подразумевается продукт, полученный путем смешивания пищевых жиров и масла животного или растительного происхождения.

Единственный параграф - животные жиры, используемые в получении соединений, не могут иметь температуру плавления, превышающую 47°C (сорок семь градусов по Цельсию).

Статья 297 – Предприятия, зарегистрированные в ОИПЖП, которые занимаются производством соединений и не производят сырьё животного происхождения, необходимое для производства, могут получать его только тогда, когда оно поступает из предприятий, также находящихся под контролем Федеральной инспекции.

§ 1 - В этом случае Федеральная инспекция должна подвергнуть сырьё предварительному обследованию и санкционировать его использование, если убедится, что оно находится в хорошем состоянии.

§ 2 - Если она сочтёт, что сырьё находится в плохом состоянии, то обязана организовать его уничтожение как класс продуктов питания, и может, однако, разрешить его возвращение на предприятие, где оно было произведено.

Статья 298 – Различаются следующие соединения:

а. соединение из говяжьего жира - когда растительные масла связаны с олеином, который составляет, по меньшей мере, 25% (двадцать пять процентов);

б. соединение из свиного жира – когда свиное сало входит в его состав не менее, чем на 30% (тридцать процентов);

с. растительные соединения – когда в растительные масла добавляется олеин менее чем на 25% (двадцать пять процентов);

д. кондитерские соединения – получаются при смешивании пищевых жиров и масел, гидрогенизированных или нет. Они должны иметь полную температуру плавления максимально 47°C (сорок семь градусов по Цельсию), максимальное содержание влаги 10% (десять процентов) и физико-химические характеристики в соответствии с утвержденной формулой.

Статья 299 - Запрещается применение в соединениях красителей, даже для того, чтобы стандартизировать цветовую тональность.

Статья 300 - Разрешается использовать гидрированное сырьё для получения соединений, а также антиоксидантов, эмульгаторов и других добавок, по разрешению ОИПЖП и с указанием на этикетке ..

§ 1 - Допускает добавление в соединение, используемое кондитерских целях, гидрогенизированного говяжьего жира в максимальной пропорции 20% (двадцать процентов).

§ 2 - Бычий жир и растительный жир может быть подвергнут гидрогенизации после того, как их предварительно перемешивают.

§ 3 – Применительно к веществам, указанным в этой Статье, можно сказать, что соединение, готовое к использованию, не может содержать катализатор (никель) в количестве большем, чем допускается для переработки сырья, то есть, 1: 250. 000 (один к двухстам пятидесяти тысячам); количество катализатора в продукте, готовом к употреблению, должно быть пропорционально количеству используемого гидрогенизированного сырья.

Статья 301 - В соединениях является обязательным применение наполнителей, таких как кунжутное масло в количестве 5% (пяти процентов) или других, утвержденных ОИПЖП.

Статья 302 - Соединения должны отвечать следующим требованиям:

1 - однородная суспензия;

2 - максимальная кислотность на предприятии-производителе 1 мл (один миллилитр) на 100 г (сто грамм) жира;

3 - влаги и мусора, не более 1% (один процент);

4 - отсутствие прогорклости на выходе из предприятия-производителя, а также запах или вкус, указывающие на гидролитическое разложение низкомолекулярной жирной кислоты;

5 - конечная точка плавления, не превышающая 42°C (сорок два градуса по Цельсию) за исключением соединения, предназначенного на «кондитерские изделия».

Единственный параграф - Соединения, которые не соответствуют спецификациям настоящего Регламента, следует считать непригодными к употреблению и переработаны, как это предусмотрено для непищевой масложировой продукции.

Статья 303 - Соединения поставляются в заводской упаковке с оригинальной несъемной этикеткой, указывающих на их качественный и количественный состав.

Статья 304 - Разрешена упаковка соединений в только ёмкостях по 20 кг (двадцать килограмм) максимум для оптовой и розничной торговли, а в промышленных целях допускаются упаковки до 200 кг (двести килограмм).

Статья 305 - Вариации могут быть допустимы в растительных компонентах соединений и, следовательно, в пропорции жиров.

Единственный параграф - В таких случаях заинтересованная фирма должна запрашивать разрешение от ОИПЖП с разъяснением тех изменений, которые она хочет принять, и общее количество модифицированного продукта, которое планирует для производства.

Статья 306 - Пищевые жиры должны быть упакованы только после разрешения Федеральной инспекции, которая предоставит результаты контроля, проведенного в лаборатории Федеральной инспекции непосредственного на предприятии.

III РАЗДЕЛ

Несъедобная масложировая продукция

Статья 307 – Под «несъедобной масложировой продукцией» подразумеваются продукты, полученные в результате плавления частей и тканей, не используемых для потребления человеком, а также туш, частей туши, органов и внутренностей, которые отбракованы Федеральной инспекцией.

Единственный параграф - Также считаются несъедобными жировыми продуктами те, которые были получены на предприятиях, которые не имеют возможностей и оборудования для приготовления пищевых жиров.

Статья 308 - Не являющимися пищевыми жирами, как правило, называют «сальные продукты», с последующим уточнением видов животных, из которых они изготовлены: когда они изготовлены из свиного жира, называются «Белый жир».

Статья 309 - Жир может быть двух типов:

а - говяжий жир № 1; б - говяжий жир № 2;

§ 1 - характеристиками говяжьего жира № 1 являются:

1 - кислотность меньше, чем 10 мл (десять миллилитров) в процентном соотношении.

2 - однородная текстура;

3 - сливочный цвет при плавлении;

4 - не более 1% (одного процента) влажности;

5 - характерный запах;

§ 2 - характеристиками говяжьего жира № 2 являются:

1 - кислотность 10 мл (десять миллилитров) в процентном соотношении.

2 - гранулированный внешний вид с еще жидкими частями;

3 - темно-желтый или оранжевый оттенок с участками различной интенсивности: красноватого цвета при плавлении;

- 4 - не более 1% (одного процента) влажности;
- 5 - характерный и очень выраженный запах.

Статья 310 – Жиродержащие продукты денатурируются путем использования флуоресцеина, бруцина и минеральных масел, в соответствии с инструкциями ОИПЖП.

Статья 311 - Все отбракованные продукты должны быть отправлены в автоклавный цех, избегая их прохождения через помещение, где производятся или обрабатываются пищевые продукты.

Статья 312 - Мясо и отбракованные продукты должны быть уничтожены под официальным контролем сотрудника Федеральной инспекции, в наличии которого производится закрытие нижнего отверстия варочного котла, и произведена загрузка. Сразу же после этого он закрывает верхнее отверстие и проверяет работу устройства, которое всегда должны работать с минимальным давлением в сорок (40) фунтов.

§ 1 - Продолжительность обработки должна удовлетворять критериям Федеральной инспекции, в зависимости от количества и типа продукта, которое необходимо стерилизовать или уничтожить.

§ 2 – Когда уничтожение требует большого периода времени, что делает невозможным оставаться на месте ответственным официальным представителям Федеральной инспекции, то варочные котлы должны быть закрыты и опечатаны либо на отверстия для загрузки либо на отверстия для выхода отходов, печатями, которые могут быть наложены и сняты в наличии этого работника.

Статья 313 - Обязательным является использованием туш, частей туш и органов отбракованных животных и любых отходов, вообще, остатков и обрезков из цехов предприятия, для приготовления несъедобных побочных продуктов.

§ 1 - Когда предприятие не имеет оборудования для надлежащим образом сушки шкур, они должны быть, по крайней мере, спрессованы, прежде чем покинуть завод.

§ 2 - Передача отбракованных частей допускается только по решению Федеральной инспекции в специальные училища и научные институты, по настоятельной просьбе соответствующего органа, которые должны заявить в запросе о цели использования материала, а также взять на себя ответственность за другое назначение, которая может быть предоставлено ему.

Статья 314 - Розлив пищевых жиров может быть сделана только в наличии должностных лиц Федеральной инспекции, которые должны отбирать пробы из каждой партии для непосредственного контроля в лаборатории на предприятии.

Единственный параграф – Они заверяют, что продукт соответствует законной стандартной норме, и герметичные контейнеры, под надзором Федеральной инспекции, опечатываются официальными печатями.

Статья 315 - Для упаковки, хранения и транспортировки жиров можно использовать только контейнеры, одобренные ОИПЖП.

1 § - Для пищевых жиров контейнеры должны быть предпочтительно новыми; при применении уже использованных необходимо контролировать, чтобы они были в идеальном состоянии и не были предварительно использованы для упаковки вредных веществ или пропитки древесины, так как могут передавать жирам вредные свойства, цвет, запах или посторонний вкус.

§ 2 - Очистка уже использованных контейнеров должна быть сделана тщательно, щеткой и промывкой горячей водой внутри и снаружи, а затем подвергая их стерилизации паром.

§ 3 - для непищевой масложировой продукции контейнеры должны быть абсолютно чистыми, в хорошем состоянии и не быть пропитаны веществами, способными передавать жирам цвет или неприятный запах.

§ 4 - запрещено использовать контейнеры, в которых предварительно содержалась смола или ее производные, рыбий жир или краски, а также те, которые не герметично закрываются.

РАЗДЕЛ IV

Непищевые субпродукты

Статья 316 – Под «несъедобным побочным продуктом» подразумеваются любые отходы, надлежащим образом переработанные, которые подпадают под описание и спецификацию настоящего Регламента.

Единственный параграф – Разрешается наносить на этикетке любые произвольные наименования с указанием компонентов продукта, как качественных, так и количественных.

Статья 317 - Под как «кормом для животных» подразумевается любой промышленный побочный продукт, используемый в корме для животных, такие, как:

- 1- мясная мука;
- 2- кровяная мука;
- 3- порошковая кровь;
- 4- мука из сырых костей;
- 5- мука из автоклавированных костей;
- 6- обезжелатиновая костная мука;
- 7- мука из печени;
- 8 – мука из легких;
- 9 – мука из мяса и костей муки;
- 10 - приготовленные корма.

Статья 318 – Под «мясной мукой» подразумевается побочный продукт, полученный путем сухого автоклавирования мясных остатков из всех секций, вырезков и различных обвалок, которые не поддаются иному использованию, а также из туш, частей туш, отбракованных Федеральной инспекцией, а затем обезжиренных путем прессования или центрифугирования и окончательно измельченных.

§ 1 – Побочный продукт, о котором говорится в Статье, должен содержать, по крайней мере, 65% (шестьдесят пять процентов) белка; максимум 10% (десять процентов) влаги и максимум 10% (десять процентов) жира.

Пункт 2. - Для приготовления мясной муки запрещается подмешивать в неё волосы, щетину, копыта, рога, кровь, фекалии и содержимое желудка.

Статья 319 - Под «кровяной мукой» подразумевается промышленный побочный продукт, полученный путем сухой варки высушенной крови забитых животных, подвергнутых или нет предварительному прессованию или центрифугированию, а затем измельчению.

Единственный параграф - Кровяная мука должна содержать, по крайней мере, 80% (восемьдесят процентов) белка и не более 10% (десяти процентов) влаги.

Статья 320 - Под «порошковой кровью» подразумевается промышленный побочный продукт, полученного путем дегидратации крови с помощью специальных процедур.

§ 1 - Разрешено, при необходимости, добавление антикоагулянтов после

предварительного одобрения со стороны ОИПЖП.

§ 2 - Побочный продукт, упомянутый в этой Статье, должен содержать, по крайней мере, 85% (восемьдесят пять процентов) белка и не более 8% (восемь процентов) влаги.

Статья 321 - Под «мукой из сырых костей» подразумевается высушенный и измельчённый побочный продукт, полученный в результате варки в воде в открытых резервуарах целых костей после удаления с них лишнего жира и других тканей.

Единственный параграф - «костная мука» должна содержать, по меньшей мере, 20% (двадцать процентов) белков, 40% (сорок процентов) протеина и 40% (сорок процентов) фосфатов.

Статья 322 – Под «мукой из автоклавированных костей» подразумевается побочный продукт, полученный путем варки костей под давлением пара, высушивания и измельчения.

Единственный параграф – В побочном продукте, упомянутом в этой Статье, должно содержаться не более 25% (двадцать пять процентов) белка и, по меньшей мере, 55% (пятьдесят пять процентов) золы.

Статья 322-А - Под «обезжелатиновой костной мукой» подразумевается сухой и измельчённый побочный продукт, полученный путем обжиги кости после удаления жира и других тканей под давлением пара для получения клея или желатина в результате такой обработки.

Единственный Параграф - Обезжелатиненная костная мука должна содержать не более 10% (десять процентов) белка и 5% (пяти процентов) жира и, по меньшей мере, 65% (шестьдесят пять процентов) фосфата кальция.

Статья 322-В - Под «печеночной мукой» подразумевается сухой и измельчённый побочный продукт, полученный выпеканием предварительно обезжиренной сухой печени, почек, легких, селезенки и сердца.

Единственный параграф – Побочный продукт, о котором говорится в этой Статье, должен содержать, по крайней мере, 65% (шестьдесят пять процентов) белка и не более 10% (десять процентов) влаги.

Статья 322-С - Под «лёгочной мукой» подразумевается сухой и измельчённый побочный продукт, полученный путем сухой варки.

Единственный параграф - Побочный продуктом, упомянутый в этой Статье, должны содержать, по крайней мере, 65% (шестьдесят пять процентов) белки, до 10% (десять процентов) влаги и 10% (десять процентов) жира.

Статья 322-Д - Под «костно-мясной мукой» подразумевается сухой и измельчённый побочный продукт, полученный при сухой варке обрезков, вообще, стружек, отходов и очистков, образовавшихся в результате операций на разных участках; слизистых оболочек, зародышей плодов и плаценты, ушей и хвостов; несъедобных органов или органов и мяса, отбракованных Федеральной инспекцией, и различных костей.

§ 1 – Мясо-костная мука должна содержать, по крайней мере, 40% (сорок процентов) белков, не более 10% (десяти процентов) влаги не более 10% (десяти процентов) жира.

§ 2 - При приготовлении мясо-костной муки запрещено подмешивать в сырьё волосы, щетину, копыта, рога, кровь, фекалии и содержимое желудка.

Статья 323 - «Готовыми кормами» считается любая смесь, приготовленная в соответствующих пропорциях различных продуктов, предназначенных для корма

животных, которая имеет в своем составе также побочные продукты, обозначенные в этих правилах как «питание для животных».

Единственный параграф – По решению ОИПЖП может быть разрешено использование других видов сырья (внутренности, щетина, перья, содержимое желудка) при получении побочных продуктов для готовых кормов.

Статья 324 - Когда состав «готового корма» не соответствует спецификациям или утвержденным рецептурам, то разрешается его коррекция путем смешивания с другими составами для получения совершенной гомогенизации.

Статья 325 – Под «навозом» подразумевается любой побочный продукт, который используется в качестве удобрения после его запекания, сушки и измельчения.

Единственный параграф - Эти побочные продукты всегда должны быть подвергнуты температуре 115-125°C (сто пятнадцать и сто двадцать пять градусов по Цельсию) в течение, по крайней мере, одного часа; когда их обрабатывают путем нагревания пара при температуре 105°C (сто пять градусов по Цельсию), то в течение, по крайней мере, четырех часов, после завершения очистки.

Стать 326 - удалена Декретом № 1255/62

Статья 327 – Под «суперфосфатным удобрением из крови» подразумевается побочный продукт с использования крови, полностью или нет с добавлением суперфосфата в необходимом количестве.

Единственный параграф - Этот побочный продукт должен быть объявлен на этикетке, а также его качественный и количественный состав.

Статья 328 – Под «костной золой» подразумевается побочный продукт, полученный из костей, сгоревших в открытых контейнерах надлежащим образом измельченных, которые должны содержать, по крайней мере, 15% (пятнадцать процентов) фосфора.

Статья 329 - Разрешается использовать фекалии, поступивших при чистке загонов и транспортных средств, в случае если поскольку предприятие располагает соответствующими возможностями и оборудование для этого использования.

Единственный параграф - В таком случае содержимое пищеварительного тракта убойных животных должно получать такую же обработку.

Статья 330 – Под «резервуарным жиром» подразумевается варочный остаток сырья в автоклавах под давлением, высушенный и измельченный.

Статья 331 - Под «жиром из шквары» подразумевается остаток сырья, полученный при сухой варке в автоклаве до его прохождением через мельницу.

Статья 332 - Под «остаточной водой от приготовления» подразумевается жидкая часть, полученная путем обработки сырья в автоклаве под давлением.

§ 1 - Разрешается использовать её после того, как её жировой навар выпаривают и концентрируют, сушат или нет, и используют в качестве исходного материала для включения в корм для животных или для промышленных целей.

§ 2 - Данный продукт, при сушке, должен содержать не более 3% (три процента) жира, до 10% (десять процентов) влаги и, по меньшей мере, 75% (семьдесят пять процентов) белка.

Статья 333 - удалена Декретом № 1255/62

Статья 334 - Разрешается добавлять консервант в желчь после фильтрации, когда предприятие не имеет никакого интереса в её концентрации.

§ 1 - По «концентрированной желчью» подразумевается побочный продукт из частично выпаренной свежей желчи.

§ 2 - Концентрированная желчь не должна превышать 25% (двадцать пять процентов) влаги и, по меньшей мере, 40% (сорок процентов) общих желчных кислот.

Статья 335 - Под «костным мозгом» подразумевается побочный продукт, извлеченный из костей крупного рогатого скота после удаления с него оболочки после выварки его в открытых резервуарах или в автоклавах под давлением, разделенный декантацией и затем отфильтрованный или центрифугированный при подходящих условиях.

Единственный параграф - Масло из костного мозга должно отвечать следующим характеристикам:

- 1 - светло-желтый или янтарный цвет;
- 2 - менее 1% (одного процента) влаги и примесей;
- 3 - кислотность в процентном отношении 5% Мл (пять миллилитров) максимум;
- 4 - отсутствие прогорклости;
- 5 - легкая дымка;
- 6 - не содержит посторонних веществ, других животных или растительных масел.

Статья 336 - Щетина, конский волос и волосы промываются в проточной воде, подвергаются обработке в горячей воде, а затем сушатся надлежащим образом.

Статья 337 - Под «рогом» подразумевается роговой слой наростов на голове крупного рогатого скота.

§ 1 - Рог должен быть перемещен из своей основы после того, как был предварительно вымочен в горячей воде в течение необходимого времени (в среднем тридцать минут при семидесяти градусов по Цельсию) для улучшения удобства его удаления.

§ 2 - Рога должны храниться в хранилищах, не очень горячих, сухих и хорошо проветриваемых.

§ 3 - Основной слой вставки рога должен именоваться как «роговой початок».

§ 4 - Роговые початки представляют собой сырьё для производства клея и других адгезивных продуктов.

Статья 338 - Под «копытом» подразумевается роговой слой, покрывающий завершение конечностей животного.

Единственный параграф - Рога и копыта после сушки теплом и измельчения представляют собой при смешивании «роговую муку» или «копытную муку» или «муку из рогов и копыт».

Статья 339 - «Сухожилия и перегородки» должны быть заморожены настолько быстро, насколько это возможно, высушены или надлежащим образом обработаны известковой водой или пройти процесс, утвержденный ОИПЖП.

Статья 340 - удалена Декретом № 1255/62.

ГЛАВА V

Маргарин

Статья 341 – Под маргарином подразумевается жировой продукт, стабилизированный молочной эмульсией или его компонентами или производными, а также другими ингредиентами, предназначенными для потребления человеком, с характерным запахом и вкусом. Молочный жир, если он присутствует, не должен превышать 3% (м /м) от общего содержания липидов.

Единственный параграф – Должен бы принят во внимание специальный Технический регламент по идентификации и качеству продукции, официально принятый.

Статья 342 – Отменено

Статья 343 - Отменено

Статья 344 - Отменено

Статья 345 - Отменено

Статья 346 - Отменено

Статья 347 – Отменено

Статья 348 - Отменено

Статья 349 - Отменено

Статья 350 - Отменено

Статья 351 - Отменено

Статья 352 - Отменено

Статья 353 - Отменено

Статья 354 - Отменено

Статья 355 - Отменено

Статья 356 - Отменено

Статья 357 - Отменено

Статья 359 - Отменено

Статья 360 - Отменено

Статья 361 - Отменено

Статья 362 - Отменено

Статья 363 – Отменено

ГЛАВА VI КОНСЕРВЫ

Статья 364 – Запрещается использование веществ, которые могут уменьшить питательную ценность консервов, а также могут сделать вредными или токсичными для потребителя.

Единственный параграф - Запрещается использование антисептиков, красителей, химических веществ, экстрактов, настоев трав и настоек, если они не включены в настоящий Регламент или которые до сих пор не были утверждены ОИПЖП.

Статья 365 – В мясные продукты может быть добавлена только, соль (хлорид натрия), сахар (сахароза), декстроза (кукурузный сахар), винный уксус, чистые специи растительного происхождения, нитрат и нитрит натрия, нитрат калия (селитра) и нитрит калия.

Единственный параграф - В готовые продукты допускается наличие нитритов в максимальной пропорции двести (200) частей на миллион и нитратов на 1 (одну) часть на тысячу, каждая в отдельности.

Статья 366 - Допускается добавка мучных пищевых веществ с ограничениями, предусмотренными в настоящем Регламенте.

Статья 367 – Под «приправой» подразумеваются ароматические придающие вкус вещества, обладающие или нет питательной ценностью, используемые с целью продления срока хранения.

Единственный параграф – Приправами, которые используются, могут быть:

- 1- сельдерей (*Apium Graveolens* и *Celeri Graveolens*);
- 2 - чеснок (*Allium посевного*);
- 3 - укроп (*Anethum Graveolens*);
- 4 - анис (*anizum Первоцвет*);
- 5 - ваниль (*Vanilla planifolia Andrews*);
- 6 - корица (*Cinnamomum ceylanicum Breyre*);
- 7 - кардамон (*Elleteria cardamomum*);
- 8 - лук (*Allium cepa*);
- 9 - тмин (*Cuminum cyminum L.*);
- 10- кориандр (*Coriandrum sativum, L.*);
- 11- гвоздика (*Caryophyllus aromaticus, L.*);
12. имбирь (имбирь лекарственный Роско, *zinziber officinalis roscoe*);
- 13- лавровые (лавр благородный, *Laurus nobilis, L.*);
- 14 - мускатный орех (оболочка мускатного ореха);
- 15 - майоран (*Majorana hortensis*);
- 16 - орегано (*Origanum majorana, L.*);
- 17 - мята (*Menta viridis, Menta rotundifolia e Menta piperita*);
- 18 - горчица (*Brassiva nigra, Koen, Brassiva Junca, Hooker e Sinapis alba, L.*);
- 19 - мускатный орех (*Myristica fragrans Mane*);
- 20 - перец;
 - белый (тот же самый продукт, но без стручка).
 - черный (*piper nigrum, L.*)
 - красный или кайенский перец (*Capsicum baccatum L.*).
 - чили (*Capsicum маятник Velloso*).
- 21- перец (*Pimenta officinalis Lindl.*);
 - синонимы: Alespice, ямайский перец, английский или перец для приправы Четыре вида);
- 22 - перец (паприка) - (перец овощной, I)

- 23 - шалфей (Шалфей) - (Шалфей лекарственный L.);
24 - чабрец (тимьян обыкновенный L.).

Статья 368 – Под «красителями» подразумеваются вещества, которые придают консервам лучший и привлекательный внешний вид, обеспечивая при этом равномерность их окраски.

§ 1 - Разрешены красители растительного происхождения, такие как шафран (*Crocus Sativus* L.), куркума (*Curcuma longa* L и *Curcuma tinctoria*), морковь (*Daucus Daucus* L), куркумин (*Bixa orellana*).

§ 2 - использование любого красителя, полученного из каменного угля запрещено в любом продукте животного происхождения, даже для подкраски внешнего цвета мясных продуктов.

Статья 369 – На применение красителей и ароматизаторов, не указанных в настоящем Регламенте требуется предварительное разрешение от ОИПЖП, а также на использование смешанных или готовых продуктов, содержащих ароматизаторы и красители.

Статья 370 – Предприятиям, находящимся под надзором Федеральной инспекции запрещается ввозить продукты, не упомянутых в настоящем Регламенте, или не были утверждены ОИПЖП.

Статья 371 – Разрешается использовать продукты, которые усиливают вкус консервов, при условии, что они одобрены ОИПЖП и указаны на этикетках.

Статья 372 - использование нитратов и нитритов, натрия или калия, в любой их комбинации, может быть сделано только в таких количествах, чтобы в готовом к употреблению виде содержание нитритов не превышало двух сотен частей на миллион.

Статья 373 – Нитриты натрия или калия могут быть использованы отдельно или в комбинации, имея следующие максимальные пределы:

1- 240 г (двести сорок граммов) для каждого сто (100 литров) солевого раствора;

2 - 60 г (шестьдесят грамм) на каждые 100 кг (сто кг) мяса в сушёном виде, смешивают с солью (хлоридом натрия)

3 - 15 г (пятнадцать грамм) на 100 кг (сто кг) рубленого мяса или фарша, смешанного с солью (хлоридом натрия).

§ 1 - запасы нитриты, а также готовые смеси, содержащих их, должно находиться под охраной и ответственностью администрации предприятия.

§ 2 - Федеральная инспекции проверяет, в случае необходимости, содержание нитритов в готовой продукции или смесях, также произведенных на самом предприятии.

§ 3 - Разрешается использовать продукты или готовые смеси для добавления в продукты, которые утверждены ОИПЖП.

Статья 374 - Соль (хлорид натрия), используемая при приготовлении мясных пищевых продуктов, должна соответствовать спецификациям, изложенным в данном Регламенте.

Статья 375 - Не допускается использование солевого раствора мутного, грязного, щелочного, с аммиачным запахом, ферментированного или неприемлемого по любой другой причине.

Единственный параграф - Разрешается, однако, восстановление солевого раствора путем кипячения и фильтрации, для последующего использования по усмотрению Федеральной инспекции.

Статья 376 - При приготовлении колбас, не подвергнутых кулинарной обработке, разрешается добавлять воду или лед в максимальном количестве 3% (три процента), рассчитанных в общей массе компонентов, для того, чтобы облегчить измельчение и гомогенизацию мясного фарша.

§ 1 - В случае с производством вареных колбас (сосиски типа Венская, Франкфуртская и другие) процентное содержание воды или льда не превышает 10% (десять процентов).

§ 2 - В случае с производством вареных и консервированных колбасок - (сосиски типа Вена, Франкфурт и другие) не учитывается процентное количество добавленной воды или льда, причём, однако, конечный продукт до своего консервирования, должен соответствовать отношению вода-белок, как предписано с этой Статье.

§ 3 - Расчет выполняется на готовом продукте в отношении трех с половиной частей воды к одной части белка (коэффициент 6,25).

§ 4 - Разрешено использование льда, только когда он приготовлен из питьевой воды.

Статья 377 – Изготовление консервов, предназначенных для международной торговле для стран, которые позволяют добавлять консерванты, красители и другие продукты, которые не допускаются в настоящем Регламенте, или в количествах, которые здесь не допускаются, может быть разрешено в специальных операциях, с предварительного разрешения ОИПЖП.

Статья 378 - Под «баночными консервами» подразумевается любой продукт, в котором весь исходный материал был обработан или нет добавлением специй, упакован в металлический герметично закрытый контейнер, прямо или косвенно подвергнут вакууму и, наконец, надлежащим образом, простерилизован влажным теплом и немедленно охлаждён, с соблюдением уникальности продукта.

Единственный параграф - Стерилизация консервных банок подчиняется различной температурной градации, в соответствии с ёмкостью банки и характера продукта.

Статья 379 - Металлический контейнер для приготовления консервированных пищевых продуктов должен быть сделан из луженой железной пластины (жести), новой и свободный от дефектов.

§ 1 – Консервная банка не должна содержать более 0,5% (пяти процентов) свинца, не более чем 1: 10000 (один на десять тысяч) мышьяка и не менее 97% (девяносто семь процентов) олова, дозированного в метаоловянной кислоте.

§ 2 - Сварные швы могут быть из олова и свинца, при условии, что они не вступают в контакт с внутренней частью контейнера (банки).

Статья 380 - Допускается использование ёмкости, надлежащим образом покрытой лаком или другими материалами, которые могут быть одобрены ОИПЖП, а также ёмкости из стекла.

Статья 381 - Ёмкости любого вида должна быть вымыта снаружи и внутри водой при температуре не ниже 80°C (восемьдесят градусов по Цельсию), и перед использованием всегда подвергаться воздействию струи пара.

Единственный параграф – Моечное оборудование должно быть снабжено термометром, чтобы контролировать температуру воды.

Статья 382 - Все консервы, требующие стерилизации, должны быть подвержены этой операции, сразу же после заполнения ёмкости.

§ 1 – Проверенные, плохо закрывающиеся или дефектные банки после стерилизации не могут быть восстановлены, а их содержимое не может быть использовано, за исключением следующих условий:

1 - когда восстановление выполняется в течение первых шести (6) часов, которые следуют за проверкой на дефекты, а затем производится подача на новую стерилизацию;

2 - если дефект обнаружен в конце работы, а банки находятся на холодном хранении при температуре, не превышающей 1°C (один градус по Цельсию), причём в этот же день нужно сделать новую упаковку или восстановлением старую с последующей стерилизацией.

§ 2 - Содержимое банок не восстанавливается, в соответствии с пунктами 1 и 2, содержащимися в предыдущем параграфе, поскольку оно считается непригодным к употреблению.

Статья 383 - Стерилизация считается только тогда завершённой, когда банки уже холодные, и ими можно манипулировать в целях проверки.

Статья 384 - Оборудование для стерилизации должно быть снабжено манометром для контроля давления и тепловизора для графической регистрации операций.

Единственный параграф – Графические записи операций по стерилизации должны быть доставлены в Федеральную инспекцию каждый раз, когда она об этом попросит, для проведения правильной идентификации партии товара.

Статья 385 - Контрольные образцы из всех всех партий консервированных продуктов, по крайней мере, в пропорции 1% (один процент) должны быть подвергнуты проверке на стерилизацию в течение десяти (10) дней, помещая их тёплое помещение при температуре 37°C (тридцать семь градусов по Цельсию) до своего освобождения.

Единственный параграф - Этот период может быть продлен каждый раз, когда Федеральная инспекция сочтет это необходимым.

Статья 386 - При рассмотрении консервированных продуктов Федеральная инспекция принимает во внимание:

1 - состояние и условия контейнера, в котором не должно быть дефектов лужения, наличия ржавчины или других дефектов; на нём не может быть вмятин и наличия отверстий;

2 - не содержать бомбаж;

3 – при его простукивании должен быть получен звук, соответствующий природе консервной банки;

4 – при перфорации не должно происходить высвобождение газов или вытекания жидкости, в то время как при впуске воздуха в вакуум, консервная банка производит характерный шум, что значительно уменьшает вогнутость противоположной торцевой крышки;

5 - при консервировании продуктов в банках их рекомендуется располагать в одном блоке для исследования их поверхностей.

6 - консервы должны проявлять запах, вкус и цвет, свойственный своему типу;

7 – при фрагментации не должно демонстрироваться наличие внутренних тканей или других, не утвержденных в рецептуре;

8 – при микробиологической и химической экспертизе должны быть проведены испытания, которые соответствуют каждому конкретному случаю, и которые находятся в соответствии с лабораторными методами, утвержденными ОИПЖП.

9 – в консервных банках не должна присутствовать реакции аммиака, а только

незначительные следы сероводорода, когда они покидают предприятие-производитель.

Статья 387 - Международная торговля консервированных продуктов зависит во всех случаях от проведения бактериального обследования, на переменном количестве образцов, согласно информации, представленной Федеральной инспекцией, и не только относительно условий для подготовки партии, а также относительно к их поведению в тепловом шкафе.

Статья 388 – консервные продукты классифицируются на:

а) тип «А».

б) тип «Б».

§ 1 – Консервами типа «А» считаются консервы, приготовленные с мясом лучшего качества.

§ 2-й - Консервами типа «В» считаются консервы, сделанные с мясом второго сорта, смешанным с внутренностями.

Статья 389 - В консервы разрешена добавка съедобного желатина или агар-агара в определенных пропорциях и в соответствии с принятой формулой.

Статья 390 – Разрешено изготовление консервированных продуктов, содержащих мясо и растительные продукты.

Единственный параграф - Продукты, упомянутые в этой Статье, должны иметь указание на их процентное содержание мяса и овощей.

Статья 391 - Консервированные продукты считаются мошенническими:

1 - если они содержат виды мяса, отличающиеся от заявленных на этикетке;

2 - когда они содержат вещества, посторонние для нормального состава;

3 - если в них присутствует доля определенных веществ, сверх того, что допускается в настоящем Регламенте;

4 - при добавлении, с мошенническими намерениями, сухожилий, хрящей, кишечника, плёнок и других внутренних тканей.

Статья 392 - Критерий суждения о консервированных продуктах должно быть установлен в специальных инструкциях ОИПЖП, принимая во внимание в том числе требования стран-импортеров.

Статья 393 - Под «консервированной говядиной» (солониной) подразумевается продукт, полученный из очищенной от костей говядины, обработанной, частично фрагментированной, приготовленной, консервированной в вакууме, стерилизованной и немедленно охлаждённой.

§ 1 - «Консервированная говядина» также может быть получена путем частичной фрагментации после варки, с добавлением в дальнейшем необходимых отвердителей, консервантов, под воздействием вакуума, стерилизации и быстрого охлаждения.

§ 2 - Под «рубленой консервированной говядиной» (corned beef hash) подразумевается продукт, полученный так же, как указано в этой Статье, в который, однако, в мясо добавлены мелко нарезанный картофель и приправы.

Статья 394 - Продукт производится на условиях, указанных в предыдущей Статье, из свиного или бараньего мяса, и, соответственно, будут называться как «консервированная свинина» (свиная солонина) и «консервированная баранина» (баранья солонина).

Статья 395 - Под «грудинкой» (грудинка говяжья) подразумевается продукт, полученный так же, как это предусмотрено для консервированной говядины, из сырого мяса крупного рогатого скота, взятого в области грудной клетки, обработанного и нарезанного по размерам банок, в которых они будут храниться.

Статья 395-А - Под «отжатым мясом» - (pressed beef) подразумевается продукт, полученный в таких же условиях, как и консервированная говядина, также с использованием в качестве сырья консервированного мяса в виде одного блока, нарезанного по размеру тары.

Статья 396 – Под «консервированным языком», причём с названием вида животного, от которого он произошёл, подразумевается продукт, полученный исключительно из языка с добавлением желатина или агар-агара.

§ 1 – языки, предназначенные для консервирования, предварительно промывают горячей водой, удаляют соскабливанием эпителиального слоя, а также его вставки соседних тканей (кости, хрящи, железы).

§ 2 – языки, должны быть предварительно замаринованы, а затем проварены в воде.

§ 3 – на консервированных языках не должно иметься каких-либо повреждений.

§ 4 - разрешается дополнять баночную упаковку кусочками языка.

Статья 397 - Под «консервированным бычьим хвостом» подразумевается консервированный продукт, который изготовлен из хвостового отростка, начиная с последнего позвонка крупного рогатого скота, замаринованный, выдержанный, с добавлением или нет желатина или агар-агара, проваренный в консервных банках и простерилизованный.

Статья 398 - Разрешается изготовление других консервированных продуктов, при условии, если их состав и технология были одобрены ОИПЖП.

Статья 399 - Под «окороком», согласно спецификациям, подразумевается продукт, который изготавливается исключительно из свиных задних ног.

§ 1 - Никакой другой продукт, полученный из свиного сырья, кроме свиных задних ног, можно назвать окороком.

§ 2 - Окорока могут быть обозначены как: сырые, копченые, типа Вестфалия или другого типа, Байонского, консервированные, с костями или без костей, в любой форме, которая характеризует его особенность.

Статья 400 - Под «палетой», согласно спецификациям, подразумевается продукт, который изготавливается исключительно из свиных передних конечностей.

Статья 401 - Обозначение «окороковый» может быть дано только продуктам, изготовленным из ветчины вырезки или свиной палеты, превращённых в однородную массу, с приправами, консервированными в банках или нет, и стерилизованными.

Статья 401-А - Допускается добавление динатрия фосфата, гексаметафосфата натрия, пирофосфата натрия и кислого пирофосфата натрия для обработки рассола, предназначенного для окороков и палет, при изготовлении консервированных продуктов, содержащих прессованную ветчины из измельченной массы, при условии, в результате такого использования в продукте будет не более 0,5% (полпроцента) фосфата, добавленного в конечный продукт.

Единственный параграф - Инструкции ОИПЖП должны определить технологию использования таких фосфатов, и также их максимальные количества.

Статья 402 - Свиная корейка, рёбра или другие части туши могут служить для приготовления консервов для использования их в соответствующих зонах, с последующим указанием их характерных особенностей.

Статья 403 - Под «мясным бульоном» подразумевается жидкий продукт, получившийся в результате варки мяса, обрезков жира, сухожилий, хрящей и костей, который отфильтрован, упакован и простерилизован.

Единственный параграф - «Мясной бульон» с добавлением растительных веществ или макаронных изделий должен называться как «суп», и на этом продукте необходимо указывать на этикетке все свои компоненты.

Статья 404 - Концентрат мясного бульона, даже в жидком состоянии, должен называться «жидкий мясной экстракт».

Единственный параграф - «Жидкий говяжий экстракт», должен соответствовать требованиям для мясного экстракта при более низкой концентрации, когда в нём содержится более 50% (пятьдесят процентов) и менее 75% (семьдесят пять процентов) твердых веществ, который полностью стерилизован после упаковки.

Статья 405 – Мясной бульон, концентрированный до пастообразной консистенции, должно именоваться как «мясной экстракт»; когда в него добавлены ароматические вещества, то он должен называться «мясной экстракт с приправами».

Статья 406 - «Мясной экстракт» должен иметь следующие характеристики:

1 - идеальная растворимость в холодной воде, за исключением обычного количества коагулированного альбумина;

2 - отсутствие посторонних веществ, хотя и безвредных, таких как казеин, декстрины и других, за исключением приготовленного для «мясного экстракта с приправами», в котором допустимо использование ароматических добавок;

3 – иметь, по крайней мере, 75% (семьдесят пять процентов) твердых веществ от общего количества;

4 – иметь, как максимум, 40% (сорок процентов) минерального остатка в расчете от общего количества твердых веществ;

5 – иметь, как максимум, 12% (двенадцать процентов) соли, в пересчете на общее количество твердых веществ;

6 - иметь по меньшей мере 0,6% (шесть десятых процентов) жира;

7 - иметь, по меньшей мере 8% (восемь процентов) азота;

8 - иметь по меньшей мере 7% (семь процентов) креатинина, рассчитанных от общего количества твердых частиц.

Статья 407 - Под «пастой» подразумевается продукт, приготовленный с мясом или внутренним органом туши, разбавленный мучными изделиями, с добавлением или без добавления жира и крахмалов, законсервированный и простерилизованный.

Статья 408 – удалена

Статья 409 – Паштеты из печени, языка, ветчина, курицы или другого, должны содержать, по крайней мере, 30% (тридцать процентов) от исходного материала, который придает им наименование.

Единственный параграф - Паштеты не могут содержать более 10% (десять процентов) крахмала и не более 55% (пятьдесят пять процентов) влаги.

Статья 410 – Удалена

Статья 411 - Разрешается готовить правильно стерилизованные продукты и для кормления животных (собак).

§ 1 - Производство таких продуктов не должно смешиваться каким-либо образом с обработкой и приготовлением пищевых продуктов для использования человеком.

§ 2 - Производство таких продуктов должно происходить на оборудовании, используемом исключительно для этой цели.

§ 3 - Эти продукты и оборудование подпадают под такой же тщательный надзор, как это изложено в настоящем Регламенте.

Статья 412 – Под «колбасными изделиями» подразумевается каждый продукт производства консервированного мяса или съедобных внутренних органов, маринованных или нет, подвергнутый тепловой обработке, копченый или высушенный или нет, в котором в качестве оболочки используется кишечник, желудок, мочевого пузыря или другие животные мембраны.

Единственный параграф - Допускается использование искусственных пленок при изготовлении колбас, если они утверждены ОИПЖП.

Статья 413 - Кишки животных и мембраны, используемые в качестве оболочки, должны быть тщательно очищены и пройти другую промывку, непосредственно перед использованием.

Статья 414 - Колбасные изделия не могут содержать более чем 5% (пять процентов) крахмала, добавленного в мясной фарш для лучшего соединения.

Единственный параграф - Колбасы могут содержать крахмал в максимальном количестве только 2% (два процента).

Статья 415 - Согласно типу колбасных изделий и их особенностей в их состав могут входить сухожилия и хрящи.

Статья 416 - Пол «свиной кровяной колбасой» подразумевается колбасное изделие, содержащее, главным образом, кровь, с добавлением измельченного жира, приправ и надлежащим образом подвергнутое варке.

Статья 417 - Федеральная инспекция разрешает приготовление кровяной колбасы, когда сырьё собирается по отдельности от каждого животного и помещается в отдельные контейнеры, отклоняя кровь, которая поступает в производство, если она может быть непригодной к употреблению.

Единственный параграф – Запрещено удалять белок из крови руками, если она предназначена для потребления человеком.

Статья 418 - Разрешается использовать при приготовлении колбас кровяную плазму, из которой она получена при соответствующих условиях.

Статья 419 - Колбасные изделия, приготовленные с растительным маслом, должны быть сварены при температуре не менее 72°C (семьдесят два градуса по Цельсию) в течение, по крайней мере, тридцать (30) минут.

Статья 420 – Разрешено погружать продукт в ванну из очищенного и свободного от запахов парафина, в оболочке, которая заполнена колбасным фаршем; кроме того, разрешается, для этой же цели, использование воска или его смесей, если это не оказывает

отрицательного воздействия на продукт, но только по усмотрению Федеральной инспекции.

Единственный параграф - Использование лаков для защиты колбасных изделий зависит от предварительного согласия ОИПЖП.

Статья 421 - Колбасные изделия считаются мошенническими если:

- 1 - в качестве используемого качественного мясного, применяется сырьё другого качества или в пропорции, отличающейся от утвержденного постоянного состава;
- 2 - когда используемые консерванты и красители не допускаются в настоящем Регламенте;
- 3 - когда есть добавление воды или льда, с тем чтобы увеличить объем и вес продукта в более высокой пропорции, чем это разрешено в этих Правилах;
- 4 - когда добавляют внутренние ткани туши.

Статья 422 - Следует считать колбасу ненормальной и непригодной к употреблению:

- 1 - когда её поверхность влажная, липкая, с просачиванием жидкости;
- 2 - жидкость при пальпации ощущается, что некоторые все части или участки мягкие по консистенции или ненормальные;
- 3 - когда есть доказательства гнилостного брожения;
- 4 - когда колбасные массы показывают или зеленовато-коричневаты пятна или неравномерную окраску;
- 5 - когда жир прогорклый;
- 6 - когда оболочка пронизана паразитами, которые также достигли массы;
- 7 - в случаях наличия ненормального запаха и странного вкуса;
- 8 - когда выявлены патогенные бактерии;
- 9 - когда она вырабатывалась в антисанитарных условиях, отличающихся от общепринятых типичных условий.

Статья 423 – Под «солениями» подразумеваются продукты, приготовленных из мяса или съедобных органов, обработанных солью (хлорид натрия) или смесью соли, сахара, нитратов, нитритов и приправ, в качестве консервантов и для придания органолептических характеристик.

Статья 424 - Под «копченостями» подразумеваются продукты, которые подвергаются процессу обработки копчением с тем, чтобы придать им характерный запах и вкус, а также более долгосрочную коммерческую жизнь путем частичной дегидратации.
§ 1 - Разрешается горячее или холодное копчение. § 2 - Копчение должно быть сделано в тепловых шкафах, построенных для этой цели, в которых происходит сжигание сухих и твёрдых материалов из нехвойных пород дерева.

Статья 425 – Под «беконом» и «копчёным желудком» подразумевается нарезка грудной стенки брюшной полости свиньи, которая выходит из-за пределов к лобку, с рёбрами или без них, с мышцами, жировой ткани и кожей, предпочтительно обработанная и копченая.

Единственный параграф - «Бекон» и «копчёный желудок» может быть приготовлен нарезанными ломтиками, упакованными в банках или в водонепроницаемую бумагу.

Статья 426 - Под «копченым языком» подразумевается излеченный говяжий язык, приготовленный, варёный или нет и копченый.

Статья 427 - Под «филе» подразумевается продукт, приготовленный по специальной технологии, которая включает в себя засолку, обработку специями и копчение, полученный путем разрезания нижней части спины свиней.

Статья 428 - Вырезки из различных частей туши, соленые, обработанные специями или копченые, считаются промышленными деликатесными продуктами. Единственный параграф - В этих случаях ОИПЖП требует полной идентификации частей туши, с целью обозначения продукта.

Статья 429 - Пищевые субпродукты, сохраняемые посол, должны обобщенно называться «соленой мелочью» с последующих названием вида животных их происхождения.

Статья 430 - Под «вялеными» подразумеваются продукты, приготовленные из мясом и съедобных внутренних органов, обработанные специями или нет, и подвергнутые дегидратации, более или менее глубокой.

Статья 431 – Под названием «шарке» подразумевается, без дальнейшего уточнения, продукт из насыщенного раствором соли и высушенной говядины.

§ 1 - Когда приготовленное мясо сделано не из говядины, то после названия «шарке» следует уточнить виды происхождения.

§ 2 – При изготовлении вяленого мяса «шарке» разрешается опрыскивание соевым раствором, содержащим вещества, утвержденные ОИПЖП и предназначенные для предотвращения изменения микробного происхождения, в соответствии с технологией и предписанной пропорцией.

Статья 432 - Вяленое мясо не должно содержать более 45% (сорока пять процентов) влаги в мышечной массе и не более чем на 15% (пятнадцать процентов) от общего фиксированного минерального остатка, допуская до 5% (пять процентов) изменения.

Единственный параграф - Вяленое мясо «шарке» следует считать с изменениями:

- 1 - если оно имеет ненормальный запах и неприятный вкус,
- 2 - когда жир прогорклый;
- 3 - когда оно размягчённое, мокрое и липкое;
- 4 - когда оно с аномальной цветовой окраской;
- 5 - когда оно «жирное»;
- 6 – когда показывает наличие личинок или паразитов;
- 7 - имеет другие изменения по решению Федеральной инспекции.

Статья 433 – Под «съедобным желатином» подразумевается продукт гидролиза в кипящей воде тканей, богатых коллагеновыми веществами (хрящи, сухожилия, кости, обрезки кожи), высушенный и концентрированный.

§ 1 - При подготовке этого продукта Федеральная инспекция разрешает использование сырья, поступающих только от животных, которые не претерпели каких-либо ограничений.

§ 2 - Желатин в листьях может быть окрашен с использование красящих веществ, предварительно утвержденных ОИПЖП.

§ 3 - Съедобный желатин должен быть без запаха, очищен, обезвожен и прозрачен, а когда он в листьях - цветным или нет.

§ 4 - Съедобный желатин должен отвечать следующим требованиям:

- 1 - не содержать более, чем на 2% (два процента) золы;
- 2 - содержать не менее 15% (пятнадцать процентов) азота;
- 3 - рН от 4,7 до 6,5 (четыре или семь десятых до шести целых пяти) в растворе 12,5%

(двенадцать целых пять десятых процента)

4 – в растворе 1% (один процент) в горячей воде, которой дают остыть, с образованием желе без запаха и, практически, без вкуса;

5 - мышьяк: максимум одна часть на миллион;

6 - в растворе горячей воды (от 1 до 40), должен быть свободным от любого неприятного запаха и, если смотреть на слое 2 см (два см), должен показывать только незначительные опалесценции;

7 - диоксид серы: максимальная концентрация - 40ppm (сорок частей на миллион).

Статья 434 – Под «обезвоженной говядиной» подразумевается продукт, полученный в результате дегидратации фрагментированной говядины, обычно приготовленной с добавлением или нет концентрированного бульона или топленого сала, в сушильном аппарате и при соответствующей температуре.

Единственный параграф - Характеристики и микробное содержание продукта, указанного в данной Статье, должны быть надлежащим образом зафиксированы ОИПЖП.

Статья 435 - Допускается приготовление консервированных овощей на предприятии, находящимся под надзором Федеральной инспекции, в соответствии с теми технологии, которые предусматривает этот Регламент.

Статья 436 - Промышленные предприятия могут изготавливать настои и концентраты из внутренних органов для опотерапевтических целей, при условии, что они имеют достаточные возможности и ответственных технических специалистов.

Статья 437 - Консервированным продуктам из мяса разрешается давать фантазийные названия, при условии, что речь идёт о продукте, рецептура которого была предварительно одобрена.

ГЛАВА VII

РЫБА И ЕЁ ПРОИЗВОДНЫЕ

РАЗДЕЛ I

Рыба

Статья 438 - Родовое наименование «РЫБА» включает в себя рыбу, ракообразных, моллюсков, земноводных, черепах и млекопитающих, обитающих соленой или пресной воды, используемых для потребления человеком.

Единственный параграф - правила, изложенные в настоящем Регламенте, распространяются на морские водоросли и других водных растений и животных, при условии если они используются для потребления человеком.

Статья 439 - Рыба в природе может быть:

1 - свежей;

2 - охлаждённой;

3 - замороженной.

§ 1 – Под «свежей рыбой» подразумевается данный потребительский продукт, не подвергавшийся никакому процессу по консервации или замораживанию.

§ 2 - Под «охлаждённой рыбой» подразумевается потребительский продукт, уложенный в лёд и надлежащим образом хранящийся при температуре от -0,5 до -2°C (минус половины до минус двух градусов по Цельсию).

§ 3 - Под «замороженной» подразумевается рыба, обработанная с помощью соответствующего процесса замораживания при температуре не выше -25°C (минус двадцать пять градусов по Цельсию).

Статья 440 - После того, как рыбу подвергали сублимации, её следует хранить в холодном помещении при температуре от -15°C (пятнадцати градусов ниже нуля по Цельсию).

Единственный параграф – Рыбу, если она была хотя бы один раз оттаяна, нельзя вновь помещать в холодильную установку.

Статья 441 – По решению ОИПЖП может быть сделано обязательное потрошение рыбы, независимо от формы её представления на продажу для потребления.

Статья 442 - Очень свежая рыба, готовая для употребления в пищу, должна иметь следующие органолептические характеристики:

А) РЫБА

- 1 - чистая поверхность тела, с относительным металлическим блеском;
- 2 - прозрачные, яркие и выпуклые глаза, полностью заполняющие орбиты;
- 3 - розовые или красные жабры, влажные и яркие с собственным естественным запахом, чистые и гладкие;
- 4 - пухлый и упругий живот, не оставляющий длительного впечатления при давлении на него пальцами;
- 5 - блестящие чешуйки, плотно прилегающие к коже и ребрам, показывающие некоторое сопротивление вызванному движению.
- 6 - упругая мякоть, эластичная консистенция, цвет свойственный виду;
- 7 - кишечник неповрежденный, прекрасно дифференцированный;
- 8 – закрытый анус;
- 9 - специфический запах, напоминающий морских растений.

В) РАКООБРАЗНЫЕ

- 1 - общий вид яркий, влажный;
- 2 - естественный жесткий изгиб тела, твердые и упругие сочленения;
- 3 – панцирь, плотно прилегающий к туловищу,
- 4 - окрашивание, свойственное виду, без какой-либо посторонней пигментации;
- 5 – живые, выпуклые глаза;
- 6 - собственный сладковатый запах

С) МОЛЛЮСКИ:

- а) двустворчатые моллюски (мидии):
- 1 - должно быть выставлены на продажу живыми с закрытыми створками, удерживающими внутри раковин бесцветную и прозрачную воду;
 - 2 – ярко выраженный и приятный запах;
 - 3 – влажное мясо, прилипшее к раковине, губчатого вида, светло-серого цвета в устрицах и желтоватого цвета - в мидиях.
- б) головоногие (осьминоги, кальмары):
- 1 - гладкая, влажная кожа;
 - 2 - светлые глаза, выступающие из орбиты;
 - 3 – эластичная и упругая плоть;
 - 4 - отсутствие каких-либо посторонних пигментаций, не свойственных виду;
 - 5 – собственный запах.

Единственный параграф - Характеристики, указанные в настоящей Статье, могут быть расширены применимы, когда это необходимо, к другим рыбным продуктам, употребляемым в пищу человеком.

Статья 443 - Физические и химические характеристики для определения свежей

рыбы:

1 - отрицательная реакция сероводорода и индол, за исключением ракообразных, у которых максимальное индол составляет четыре (4) грамма на сто грамм:

2 - pH на внешнем мясе ниже 6,8 (шесть целых и восемь десятых) и на внутреннем, и менее, чем 6,5 (шесть и пять десятых) у рыбы;

3 - всего летучих оснований ниже 0,030 (тридцать сантиграммов) азота (диффузионный процесс) на 100 г (сто грамм) мяса.

4 - третичные летучие основания ниже 0,004 г (четыре миллиграммов) на процент азота в 100 г (сто граммах) мяса.

Статья 444- Решение по санитарным условиям для холодной и замороженной рыбы должно быть проводиться в соответствии с правилами, установленными для свежей рыбы, в части их касающейся.

Статья 445- Рыба считается непригодной к употреблению, если:

1 – у неё отталкивающий внешний вид, она изувечена, травмирована или деформирована;

2 - имеет ненормальный цвет, вкус или запах;

3 – в травмах имеются носители микробных заболеваний, которые могли бы нанести вред здоровью потребителей;

4 - имеются массивные мышцы, пораженные паразитами, которые могли бы нанести вред здоровью потребителей;

5 - обработаны антисептиком или консервантом, не утвержденными ОИПЖП.

6 – находившимися в заразной или загрязненной воде;

7 - получена от рыболовства, осуществляемого в нарушение действующего законодательства, или поймана уже мертвой, за исключением того, когда её выловили в рыболовных операциях;

8 - в плохом состоянии хранения;

9 - когда она не подходит под физические и химические ограничения, установленные для свежей рыбы.

Единственный параграф – Рыба, по условиям настоящей Статьи, должна быть отбракована и превращена в несъедобные побочные продукты.

РАЗДЕЛ II

Продукты, полученные из рыбы

Статья 446 – Под продуктами, полученными из рыбы, подразумеваются продукты и побочные продукты, съедобные или нет, если они изготовлены из неё полностью или частично.

Статья 447 - Рыба, полученная промышленным предприятием, может быть использована для получения пищевых продуктов, только после проведения обследования её здоровья.

§ 1 - Также должно быть обследовано при входе на предприятие любое сырьё, предназначенное для использования в приготовлении рыбных продуктов.

§ 2 - Проверка также проводится с целью контроля над состоянием рассола, макаронных изделий, масла и других ингредиентов, используемых в производстве рыбных продуктов, для предотвращения использования тех, кто находится в неудовлетворительном состоянии.

Статья 448 - Рыбные продукты, в соответствии с процессом их приготовления, подразделяются на: а (консервы и б) на обработанные продукты.

Единственный параграф – Обязательно требуется проведение чистки и потрошения рыбы, используемой при производстве консервов или для обработки, предназначенной для потребления человеком, независимо от формы этой её обработки.

Статья 449 - Рыба в консервных банках является продуктом, полученном из нетронутой рыбы, упакованной в герметичных и стерильных контейнерах, которая, в частности, помимо упомянутого в настоящем Регламенте, должна соответствовать следующим требованиям:

- 1 – быть натуральной;
- 2 – с оливковым маслом или растительными маслами;
- 3 – быть маринованной;
- 4 – в белом вине;
- 5 - в соусе.

§ 1 – Под «рыбой» подразумевается природный продукт, который покрыт жидкой средой слабого солевого раствора, с добавлением или без каких-либо ароматических веществ.

§ 2 - Под «рыбой в оливковом масле или пищевом масле» следует понимать продукт, который покрыт жидкой средой в виде пищевого жидкого масла или оливкового масла с добавлением или нет ароматических веществ.

1 - Оливковое масло или растительное масло использовать отдельно или в смеси с другими ингредиентами, должно быть чистым и не иметь более чем 2% (два процента) кислотности в олеиновой кислоте.

2 - Допускается, по решению ОИПЖП, использование одной или различных смесей пищевых масел при приготовлении консервированных пищевых продуктов, упоминаемых в этой Статье, причём на этикетке должно появляться обозначение «в пищевом масле или маслах» (в зависимости от случая);

3 - Обозначение «оливковое масло» зарезервировано для консервов, которые имеют жидкое покрытие в виде оливкового масла.

Статья 450 - Под «маринованной рыбой» подразумевается продукт, который имеет уксус в виде основного жидкого покрытия, с добавлением или без добавления ароматизаторов.

Статья 451 - Под «рыбой под белым вином» подразумевается продукт, который имеет в виде основного жидкого покрытия белое вино, с добавлением или без добавления ароматизатических веществ.

Статья 452 – Под «рыбным соусом» подразумевается продукт, который имеет в виде основного жидкого покрытия соус на основе водной или масляной среды.

Единственный параграф - В составе различных соусов доля основных характеризующих его ингредиентов должна, по крайней мере, представлять собой пропорцию в 30% (тридцать процентов).

Статья 453 – Под «рыбной пастой» подразумевается продукт, приготовленный из целой рыбы после того, как она была сварена без костей или шипов с уменьшением в массе, с добавлением или без добавления различных специй и крахмалов.

§ 1 - Разрешается добавлять в этот консервированный продукт различные крахмалы с содержанием в 10% (десять процентов) и хлориданатрия до 18% (восемнадцать процентов).

§ 2 - Разрешается допуск большего количества, чем изложено в предыдущем параграфе, с разрешением ОИПЖП, и с указанием об этом на этикетке.

Статья 454 – Под «рыбным бульоном» подразумевается жидкий продукт, полученный при приготовлении рыб, с добавлением или без добавления ароматизаторов, упаковки и стерилизации.

§ 1 - Рыбный бульон с добавленными овощами или макаронами должен называться как «рыбный суп».

§ 2 - Рыбный бульон с добавлением съедобного желатина называется «рыбное желе».

§ 3 - Концентрированный рыбный бульон, доведённый до пастообразной консистенции, должен быть обозначен как «рыбный экстракт.»

Статья 455 - Рыбные яйца, в том случае, если они надлежащим образом приготовлены, могут использоваться для производства консервов типа «икра».

Единственный параграф - В дополнении к собственным органолептическим свойствам консервированная рыбная икра должна соответствовать следующим требованиям:

- 1 - содержать не более чем 10% (десять процентов) хлорида натрия;
- 2 - формальдегида титруемого азота - не более 0,05 (пяти сотых процента);
- 3 - не давать реакции на свободный сероводород.

Статья 456 - Изготовление других видов рыбных консервов допускаются, если они утверждены ОИПЖП.

Статья 457 - По решению ОИПЖП может быть разрешено использование в рыбных консервах стеклянных контейнеров или другого упаковочного материала, при условии, что они соответствуют условиям для стерилизации.

Статья 458 - Консервированная рыба, подвергнутая стерилизации должна быть отправлена для потребления только после того, как пробудет под наблюдением, по крайней мере, десять (10) дней в термошкафе при температуре 37°C (тридцать семь градусов по Цельсию) в условиях, которые могут быть оговорены в некоторых специальных инструкциях.

Статья 459 - Рыбные консервы считаются мошенническими, если:

- 1 - изготавливают из видов рыб, отличных от заявленных на этикетке;
- 2 - в их составе имеется содержание посторонних веществ;
- 3 - при содержании определенных веществ выше допустимых пропорций, определяемых в настоящем Регламенте;

Статья 460 - «Обработанная рыба» является продуктом, произведенным из неповрежденной рыбы, обработанной специальными процессами, представляя собой, в том числе, среди прочего, следующие основные типы:

- 1 - соленая рыба;
- 2 - прессованная рыба;
- 3 - копченая рыба;
- 4 - сушеная рыба.

Единственный параграф - По решению ОИПЖП, допускается хранение этих продуктов в герметичных контейнерах с добавлением или нета водной или масляной среды, распределённый для её стерилизации.

Статья 461 – Под «соленой рыбой» подразумевается продукт, полученный путем обработки неповреждённой рыбы, сухим посолом или солевым раствором.

§ 1 - По решению ОИПЖП может быть разрешено изготовление соленой рыбы путём обработки её солевой смесью или рассолом, содержащим сахар, нитрат и нитрит натрия и специ.

§ 2 - Соленая рыба, когда она упакована в рассоле, должна именоваться как «рыба в рассоле».

Статья 462 – Под «прессованной рыбой» подразумевается продукт, полученный путем прессования неповреждённой рыбы, обычно обработанной с помощью соли (хлорида натрия).

§ 1 - Минимальный период для выдержки рыбы в засолке установлен в три недели.

§ 2 - В дополнении к собственным органолептическим свойствам, прессованная рыба не должна содержать более 45% (сорока пять процентов) влажности и 8% (восемь процентов) жира.

§ 3 – Если были превышены пределы, указанные в предыдущем абзаце, то продукт коптят или сушат.

Статья 463 – Под «копченой рыбой» подразумевается продукт, полученный путем копчения неповреждённых рыб, подвергнутых перед этим обработкой солью (хлоридом натрия).

§ 1 - Разрешается горячее или холодное копчение.

§ 2 - Копчение должно быть сделано в специальных коптильнях с целью окуривания за счет сжигания сухих и твёрдых сортов дерева хвойных пород.

Статья 464 - Под «сушеной рыбой» подразумевается продукт, полученный путем естественной или искусственной сушки неповреждённой рыбы, включающая в себя следующие типы:

- 1 - соленая рыба;
- 2 - сушеная рыба;
- 3 - обезвоженная рыба;

Единственный параграф - Когда содержание влаги в замороженной рыбе превышает 35% (тридцать пять процентов), то продукт должно быть подвергнут копчению.

Статья 465- Под «сушеной соленой рыбой» подразумевается продукт, полученный

путем сушки неповреждённых рыб, предварительно обработанных солью (хлоридом натрия).

Единственный параграф - Сухая соленая рыба не должна содержать более чем 35% (тридцать пять процентов) влаги и не более 25 (двадцати пяти процентов) от общего фиксированного минерального остатка.

Статья 466 – Под «сухой рыбой» подразумевается соответствующий продукт, полученный путем сушки неповреждённой рыбы.

Единственный параграф - Сухая рыба не должны содержать более чем 12% (двенадцать процентов) влаги на 5,5% (пять с половиной процентов) основного минерального остатка.

Статья 467 - Под «обезвоженной рыбой» подразумевается продукт, полученный путем тщательного сушки неповреждённой рыбы на специальных установках, пригодных для этого.

Единственный параграф - Обезвоженная рыба не должна содержать более чем 5% (пять процентов) влажности и 3% (три процента) основного минерального остатка.

Статья 468 – Приготовленную рыбу следует рассматривать как подвергшуюся изменениям:

- 1 - если присутствуют ненормальный и неприятный запах и вкус;
- 2 - когда она размягчённая, мокрая и липкая;
- 3 – имеет ненормальную окраску на некоторых частях;
- 4 – обнаруживает наличие личинок или паразитов;
- 5 - имеет другие изменения, по мнению Инспекции.

Статья 469 – Под «рыбной колбасой» подразумевается каждый продукт сделанный из неповреждённой рыбы, обработанный или не подвергнутый тепловой обработке, копченый,сушеный или нет, с оболочкой, сделанной из кишок, мочевого пузыря или искусственной пленки, утвержденной ОИПЖП.

Единственный параграф – При изготовлении рыбной колбасы, когда это применимо, следует применять требования настоящего Регламента как и для других мясных колбас.

РАЗДЕЛ III

Несъедобные рыбные продукты

Статья 470 – Под «рыбными несъедобными побочными продуктами» подразумеваются любые, надлежащим образом подготовленные рыбные отходы, который отвечают описаниям и характеристикам настоящего Регламента.

Единственный параграф - Отходы от обработки рыбы и отбракованная рыба, должны быть направлены на изготовление несъедобных побочных продуктов.

Статья 471 - Несъедобными рыбными побочными продуктами считаются, среди прочего, следующие продукты:

- 1 - рыбная мука;
- 2 - рыбий жир;
- 3 - рыбий клей;
- 4 - рыбное удобрение;
- 5 - растворимый рыбный концентрат.

§ 1 – Под «рыбной мукой» подразумевается побочный продукт, полученный путем

варки рыбы или их отходов с помощью использования пара, надлежащим образом отжатый, просушенный и измельчённый.

§ 2 - Допускается также обработка варкой и вакуумной сушкой или любым другим подходящим способом.

§ 3 – Разрешается проведение сушки простым воздействием солнечных лучей, в случае если эта практика не вызывает серьезных неудобств.

§ 4 - С целью классификации рассматриваются два вида рыбной муки: первого сорта или общего типа и второго сорта.

1. Рыбная мука первого сорта (простой тип) должна содержать, по меньшей мере, 60% (шестьдесят процентов) белка; не более 10% (десяти процентов) связывающего вещества, не более 8% (восемь процентов) жира, не более чем на 5% (пять процентов) хлоридов, выраженных как NaCl и до 2% (два процента) песка.

2 - Рыбная мука второго сорта должна содержать, по меньшей мере, 40% (сорок процентов) белка, не более 10% (десять процентов) влаги, не более 10% (десять процентов) жира, не более 10% (десять процентов) хлоридов, выраженных как NaCl и до 3% (три процента) песка.

§ 5 – Под «рыбьим жиром» подразумевается жидкий продукт, полученный путем обработки сырья с помощью паровой варки, разделенный декантацией, центрифугированием или фильтрацией.

1 - Разрешается также обработка с помощью простого прессования, декантации или любым другим подходящим способом.

2 - Рыбий жир должен отвечать следующим характеристикам:

а) светло-жёлтый или жёлто-янтарный цвет, допуская наличие лёгкого отклонения в тонах;

б) не более чем 1% (одного процента) примесей;

в) до 10% (десять процентов) влажности;

г) не более 3% (три процента) кислотности в олеиновой кислоте;

е) не содержать посторонние вещества, другие животные жиры и растительные масла.

§ 6 - По решению ОИПЖП может быть разрешено небольшое изменение в пределах, предусмотренных в предыдущем параграфе.

§ 7 – Под «рыбьим клеем» подразумевается побочный продукт, полученный путем обработки сырья, содержащего вещества с высоким содержанием коллагена (голова, кожа, скелет, плавательный пузырь и т.д.) путём варки паром или в кипящей воде, а затем надлежащим образом концентрированным.

§ 8 – Под «рыбным удобрением» подразумевается побочный продукт, который не соответствует техническим требованиям для производства рыбной муки.

§ 9 – Под «растворимым рыбным концентратом» подразумевается продукт, полученного за счет испарения и концентрации в соответствующем устройстве полученной жидкой части после отделения масла.

1 - Допускается его использование в качестве сырья для изготовления рыбной муки или в промышленных целях.

2 - Этот побочный продукт не должен превышать 30% (тридцать процентов) белка, не более 3% (три процента) жира и не более чем на 10% (десять процентов) влаги.

Статья 471-А – На промышленных рыбных предприятиях возможно изготовление и других несъедобных продуктов, в случае если они предварительно утверждены со стороны ОИПЖП.

Статья 471-В - Инспектирование рыбы и ее производных производится в соответствии с другими положениями настоящего Регламента, в части её касающейся.

Статья 472 - Отходы, образующиеся после манипуляции с рыбой, и рыба, отбракованная Федеральной инспекции, должны быть направлены на изготовление несъедобных побочных продуктов.

Статья 473 - Несъедобные побочные продукты должны быть отмечены на этикетках в соответствии с настоящим Регламентом, указав на упаковке их состав.

Статья 474 - Несъедобными рыбными побочными продуктами считаются: мука, предназначенная для кормления животных, отходы для удобрения, рыбий жир, рыбий клей и другие, которые могут быть разработаны на предприятиях, зарегистрированных в ОИПЖП.

ЗАГЛАВИЕ VIII
ПРОМЫШЛЕННО-САНИТАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ МОЛОКА
И ЕГО ПРОИЗВОДНЫХ.
ГЛАВА I
НАТУРАЛЬНОЕ МОЛОКО

Статья 475 – Под молоком подразумевается, без дополнительной спецификации, продукт, полученный от полного, непрерывного доения, в гигиенических условиях, здоровых коров, которые хорошо накормленные и отдохнувшие. Молоко других животных должны быть названы в соответствии с видами, которые они представляют.

Статья 476 - Нормальным молоком считается продукт, который имеет:

- 1 - обычные характеристики;
- 2 - минимальное содержание жира 3% (три процента);
- 3 - кислотность по шкале Дурник от 15 до 20 градусов (пятнадцать и двадцать);
- 4 - плотность при 15° С (пятнадцать градусов по Цельсию) между 1028 (Одна тысяча двадцать восемь) и 1033 (Одна тысяча тридцать три);
- 5 - Лактоза минимально - 4,3 (четыре и три десятых процента);
- 6 - обезжиренный сухой экстракт - 8,5% (восемь и пять десятых процентов);
- 7 - общий сухой экстракт - минимально 11,5% (одиннадцать целых пять десятых процентов);
- 8 - Минимальный криоскопический показатель - -0,55°С (минус пятьдесят пять градусов по Цельсию);
- 9 - двухвалентной показатель преломления в сыворотке при 20°С (двадцать градусов по Цельсию) составляет не менее 37° (тридцать семь градусов) по Цейссу.

§ 1 - Штаты, которые диктуют исследования по региональным стандартам, могут, с одобрением ОИПЖП, принять другие стандарты молока для местного потребления, не позволяя осуществлять внутреннюю торговлю этого продукта между штатами.

§ 2 - Индивидуальное содержание молочного жира менее чем 3% (три процента), принимаемое во внимание во время поступления молока на предприятие, оно должно считаться нормальным и классифицироваться так, как это предусмотрено настоящим Регламентом.

§ 3 - Всякий раз, когда есть настойчивое требование на производстве молока с содержанием жира менее чем 3% (три процента), то это молочное хозяйство должен посетить ответственный работник ОИПЖП, который позаботится о проведении необходимых проверок и испытаний.

Статья 477 - Региональные санитарные инспекции по проверке продуктов животного происхождения и развития их производства, а также государственные и аналогичные муниципальные органы должны проводить необходимые исследования для

того, чтобы в срок, определяемый Национальным департаментом животноводческого производства, были установлены региональные стандарты для молока и молочных продуктов.

Статья 478 - Под «удержанным молоком» подразумевается продукт доения за 30 (тридцать) дней до отела.

Статья 479 - Под «молозивом» подразумевается продукт доения, полученный после родов и в то время когда в нём присутствуют элементы, которые его характеризуют.

Единственный параграф - Запрещается использовать для целей потребления человеком молозива и удержанного молока.

Статья 480 - Производство молока от коз, овец и других животных подлежит тем же определениям настоящего Регламента, удовлетворяющих требования для его идентификации.

Статья 481 - Средний состав козьего, овечьего и другого молока, а также условий их производства, должны быть определяться, когда происходит интенсивное производство этого продукта.

Статья 482 - Производство молока должно обязательно проходить в гигиенических условиях, начиная от источника его происхождения независимо от произведенного количества и его использования.

Единственный параграф - Это обязательство распространяется и на уход за молочным скотом, доение, упаковку и транспортировку.

Статья 483 - «Молочным скотом» называется целое стадо, когда его эксплуатируют с целью получения молока.

§ 1 - Молочный скот должен находиться под постоянным ветеринарным контролем на предприятиях-производителях молока двух типов «А» и «В», на которых ведётся регистрационный журнал в целях фиксации по существу:

- 1 - режима создания и удержания на пастбищах или в загонах;
- 2 - минимальной площади пастбищ на одно животное;
- 3 - почасовой организации кормов и организации кормовых таблиц для молочных ферм.
- 4 - произведённого или приобретенного питания, в том числе средства и оборудование для приготовления пищи;
- 5 - гигиенических условий в целом, особенно загонных, конюшен, доильных площадок и других подсобных помещений, которые относятся к производству молока;
- 6 - воды для животных и используемой для мытья мест и оборудования;
- 7 - состояния здоровья животных, особенно молочных коров, и принятия постоянных мер против туберкулеза, бруцеллеза, мастита и других заболеваний, которые могут загрязнить молоко;
- 8 - контроля санитарных документов дояров;
- 9 - гигиены доения, ёмкостей и манипуляций с молоком;
- 10 - исследования молочной смеси, как результата общего количества производимого ежедневно или, когда желательно, индивидуального молока;
- 11 - транспортных условий.

§ 2 - Запрещено давать пищу, которая может нанести вред кормящей самке или качеству молока, в том числе запрещается давать стимуляторы любого рода, способные вызывать увеличение секреции молока, в ущерб здоровью животных.

Статья 484 - Контроль, упомянутый в предыдущей Статье, должен быть сделан ОИПЖП в сотрудничестве с ОСЗЗЖ по плану, установленному между этими двумя организациями.

Единственный параграф - ветеринары и вспомогательные подразделения Национального департамента изучения животноводства Министерства сельского хозяйства и других учреждений, находясь при исполнении своих служебных обязанностей на сельскохозяйственных предприятиях-производителях молока, обязаны сотрудничать в осуществлении этого плана.

Статья 485 - ОИПЖП и Департамент защиты здоровья животных Министерства сельского хозяйства должны вступать во взаимодействие с целью реализации плана, чтобы искоренить туберкулез, бруцеллез или какие-либо другие заболевания животных, производителей молока.

Единственный параграф – Животных, подозреваемых или заболевших туберкулезом или бруцеллезом, следует немедленно в полном составе отстранить от производства молока.

Статья 486 - Разрешено использование коровьего молока, козьего, овечьего и других видов, если только:

- 1 – самки являются клинически здоровыми и хорошем состоянии питания;
- 2 - не находятся в конце периода беременности или на этапе формирования молозива;
- 3 - не реагируют на тест на туберкулез (туберкулин) или не показывают положительную реакцию на тесты по диагностике бруцеллеза, с соблюдением положений действующего законодательства.

Единственный параграф - Любое изменение в состоянии здоровья животных, способное изменить качества молока, оправдывает отбраковку продукта для пищевых целей и всего количества, к которому оно было подмешано. Самки в таких условиях должны быть исключены из стада, на временной или постоянной основе.

Статья 487 - Должно быть запрещено производство молока на ферме, используемое для потребления человеком, если имеется доказательство вспышки инфекционного заболевания, которое может оправдать эту меру.

§ 1 - Во время наложения запрета на хозяйство молоко может быть использовано в качестве корма для животных после кипячения.

§ 2 – Период запрета должен определяться ОИПЖП или органом охраны здоровья животных, после полного восстановления скота.

Статья 488 – Обязательным является отстранение от производства молока тех самок, которые:

- 1 - представлены в состоянии крайней худобы или кахексии;
- 2 - подозреваются или признаны заболевшими инфекционными заболеваниями;
- 3 - был лихорадочный, с маститом, понос, выделения из влагалища или какие-либо патологические проявления, по мнению органов здравоохранения.

Единственный параграф – Животное, отстранённое от производства молока, может вернуться к доению только после экспертизы, проведенной официальным ветеринаром.

Статья 489 - Обязательными являются биологические пробы для диагностики туберкулеза и бруцеллеза, которые нужно осуществлять на практике столько раз, сколько необходимо, на предприятиях, производящих молоко типа «А» и «Б», и, соответственно, на тех, которые производят другие виды молока. Такие пробы могут быть сделаны только официальным ветеринаром или частным ветеринаром, которые полностью соответствуют

официально принятым планам.

Статья 490 - Для получения молока типа «А» и «Б» доение должно быть сделано в доильном зале или соответствующем помещении.

Единственный параграф - Для других типов молока доения может происходить в коровнике или в очень простых установках, но гигиенически чистых, в соответствии с условиями настоящего Регламента.

Статья 491 - Доение должно происходить регулярно и ежедневно, соблюдая минимальный временной интервал от десяти (10) часов в режиме двойного доения и от восьми (8) часов – при трёх доениях.

Единственный параграф – Доение должно производиться с соблюдением того, чтобы:

1 - время, которое позволяет организовать доставку молока на предприятие назначения, было в пределах сроков, предусмотренных в настоящем Регламенте;

2 – коровы были чистые, отдохнувшие, с обмытым и сухим выменем и закрепленным хвостом;

3 - доярка или дояр были чистыми, в чистой одежде, в вымытыми руками и подстриженными ногтями, предпочтительно в униформе, чистом комбинезоне и головном уборе;

4 – был отказ от молозива, а затем полное, непрерывное доение с истощением 4 (четырёх) сосков.

§ 1 - Механическое доение допускается; в таком случае требуется тщательная мойка и стерилизации всех частей доильного аппарата, которая должна проходить в соответствующих условиях.

§ 2 - При ручном доении обязательно требуется использование предварительно продезинфицированных вёдер с боковым наклонным отверстием.

Статья 492 - После дойки молоко должно быть перелито и процежено в собственный сосуд, предварительно продезинфицированный, через миллиметровое нержавеющее сито, которое надлежащим образом прочищено на предприятии непосредственно перед использованием.

Статья 493 – Ёмкость с молоком должна находиться в баке с проточной водой, или, предпочтительно, в холодильной камере при температуре 10° С (десять градусов по Цельсию).

Статья 494 - Молоко второго доения, когда оно идёт для промышленного использования, может храниться на предприятии-производителе до следующего дня, но не может быть смешано с молоком от первого доения первого дня; оно должно быть доставлено отдельно и надлежащим образом охлаждённым.

Статья 495 - На сельских фермах запрещено проводить стандартизацию и частичное или полное обезжиривание молока, предназначенное для потребления.

Статья 496 – Любая ёмкость, используемая для хранения молока для доения, сбора или нахождения его в хранилище, должна отвечать следующим требованиям:

1 - быть из нержавеющей стали, алюминия или оцинкованного железа, совершенной и безупречно сделанной, с форматом, который облегчает её промывку и стерилизацию;

2 - быть надлежащим образом очищенной во время доения и быть надлежащим образом вымытой после использования;

3 - иметь крышку, чтобы предотвратить утечку или загрязнение, а также по решению Федеральной инспекции, соответствующее крепление.

4 – быть предназначенной только для транспортировки или хранения молока, она не может быть использована для упаковки молочной сыворотки или непригодным для употребления в пищу продуктов.

5 – нести на себе идентификационное обозначение происхождения в виде марки, нумерации, этикетки или печати;

6 - предпочтительно иметь металлическую предохранительную крышку.

Статья 497 - Запрещено смешивание молока без проведения отбора образца от каждого производителя, идентифицированного надлежащим образом для анализа.

Статья 498 - Ёмкости, содержащие молоко, должны быть защищены от пыли, от солнечного света и дождя.

Статья 499 - Банки с молоком, расположенные на краю дороги, в ожидании транспортного средства сборщика, должны быть защищены, по крайней мере, простыми сельскими навесами.

Единственный параграф - При транспортировке молоко должно быть защищено от воздействия солнечного света практическими и эффективными средствами, с использованием, по меньшей мере, брезента или холста, натянутого на раму.

Статья 500 – Не разрешается измерять количество молока или делать его переливание в грязной обстановке.

Статья 501 - При перевозке молока из молочных ферм в пункты по приёму молока и их производных, а затем на перерабатывающие заводы, склады, холодильники, молокозаводы или молочных складах, можно отметить следующее:

1 - транспортные средства должны быть оснащены рессорами и иметь защиту от солнца и дождя;

2 - с молоком в бидонах нельзя транспортировать никакие продукты или товары, которые вредны для него.

Статья 502 - Разрешается для сбора молока использовать автоцистерну, непосредственно на молочных фермах, при условии, что такое молоко выдержано при температуре, максимум 10°C (десять градусов по Цельсию).

Статья 503 - Молоко должно быть отправлено на целевое предприятие сразу после доения.

§ 1 - Молоко может храниться на ферме только в охлажденном виде и на строго необходимое время до доставки.

§ 2 - Разрешается, как максимум, от начала доения и до прибытия в пункт назначения, хранение на предприятии неохлажденного молока в течение 6 часов.

§ 3 - Федеральная инспекция на каждом предприятии, обязана организовать, после консультации с заинтересованными сторонами, расписание прибытия молока, учитывая расстояние, транспортные средства и организацию работы, которое должно быть утверждено главным инспектором Промышленно-санитарной инспекции продуктов животного происхождения, с соблюдением лимитов, предусмотренных в настоящем Регламенте.

§ 4 - Подлежат наказанию предприятия, которые получают молоко вне фиксированных часов, за исключением случаев, когда это происходит из-за непредвиденной, но надлежащим образом обоснованной причины.

Статья 504 - Восстановленное молоко является продуктом, полученным в результате растворения в воде сухого молока с добавлением или нет, молочного жира, до достижения уровня содержания жира, установлено для соответствующего типа молока, с последующей гомогенизацией и пастеризацией.

Статья 505 – Потребительские типы натурального молока: цельное, стандартизированное, сухое и обезжиренное, которые должны быть надлежащим образом идентифицированы.

Единственный параграф - Считается мошенничеством продажа одного типа молока вместо другого типа более высокого качества.

Статья 506 - удалена Декрета № 1255 от 25.06.1952.

Статья 507 - Допускается производство следующих видов потребительского молока по разновидностям:

- 1 - молоко типа «А» или фермерское;
- 2 - молоко типа «В» или из коровника;
- 3 - Молоко типа «С» или нормированное;
- 4 - Обезжиренное молоко;
- 5 - Сухое обезжиренное молоко;
- 6 - Молоко стерилизованное;
- 7 - Восстановленное молоко.

Единственный параграф – Виды молока, упомянутые в настоящей Статье, для их маркетинга, должны соответствовать стандартам, которые были установлены Министерством сельского хозяйства, снабжения и аграрной реформы.

Статья 508 - Любой из этих типов может быть предложен к потреблению только надлежащим образом пастеризованным на предприятиях, которые предусмотрены для этого настоящим Регламентом.

Единственный параграф - Молокозаводы заводы или другие предприятия, находящиеся на территории города, в котором завода по переработке молока, могут пастеризовать молоко для местного потребления, если располагают надлежащим оборудованием.

Статья 509 - В тех местах, где есть завод по переработке молока, продажа сырого молока не допускается, причём государственные или местные власти не могут предоставить разрешение на торговли этим типом молока.

§ 1 - Сырое молоко должно быть произведено и распределено с соблюдением следующих требованиям:

- 1 – происходить из правильно оборудованной молочной фермы;
- 2 - распределяться для потребителя в течение трех (3) часов после окончания доения;
- 3 - полностью удовлетворять характеристикам нормального образца;
- 4 – реализовываться в бутылках;

§ 2 - Распределение этого молока в розлив разрешается только в исключительных случаях и в течение времени, необходимого для организации обязательного розлива в бутылки.

Статья 510 - Различные виды молока должны отвечать следующим условиям:

а) молоко типа "А":

- 1 - быть произведенным на молочной ферме;
- 2 - производится для того, чтобы удовлетворять все технические требования для получения гигиенически чистого молока;

3 - происходить от крупного рогатого скота, находящегося под постоянным ветеринарным контролем;

4 - происходить от идентифицированных с бирками коров, подвергнутых индивидуальному осмотру;

5 - периодически подвергаться экспертизе;

6 - быть цельным и соответствовать физико-химическим характеристикам и бактериологическому стандарту;

7 - быть немедленно пастеризованным на месте, сразу после окончания доения и разливания с применением механического оборудования и закрытием с пломбой неприкосновенности;

8 - храниться и транспортироваться при максимальной температуре в 10° С (десять градусов по Цельсию) и распределяться в течение двенадцати (12) часов после окончания доения; этот период может быть продлен до восемнадцати (18) часов, в случае если молоко выдерживается при температуре ниже 5° С (пяти градусов по Цельсию);

9 - Молоко типа «А» может быть произведено в одном городе и передано потребителю в другом городе, если оно надлежащим образом разлито в бутылках и транспортируется на собственном транспортном средстве, при соблюдении условий, температурных и временных ограничений, установленных в настоящем Регламенте.

§ 1 - Молоко первого или второго доения, можно пастеризовать и разливать в бутылки и, таким образом, хранить в холодильной камере в течение периодов, указанных выше.

§ 2 - Для молока типа «А» запрещена стандартизация, а также предварительный нагрев и охлаждение.

§ 3 – С момента производства до распределения к потребителю, молоко типа «А» можно держать только в ёмкостях из нержавеющей стали, алюминия или стекла. Разрешается окончательная упаковка в бумажную тару, в случае если это одобрено ОИПЖП.

б) молоко типа «Б» может:

1 - быть получено в коровниках или на соответствующих объектах;

2 - является производным от коров, которые содержатся под постоянным ветеринарным контролем;

3 - быть цельным и соответствовать физико-химическим характеристикам и бактериологическому стандарту;

4 – быть пастеризованным и сразу после этого разлитым в тару, как на самой молочной ферме, так и на молокозаводе или хранилище молочной продукции

§ 4 - Когда молоко типа «Б» не пастеризуют и не разливают на производственной площадке, то должны быть выполнены следующие условия:

1 – Частные фермерские хозяйства, которые его производят, могут доставить его на холодильную станцию или завод по хранению и производству в течение девяти (9) часов (стандартное время); этот период может быть продлен еще на два (2) часа, если молоко было охлаждено до температуры ниже 10° С (десяти градусов по Цельсию);

2 – В случае хранения при надлежащей температуре молока от вечернего доения, оно может дожидаться утренней дойки, чтобы оба удоя одним разом можно было доставить на холодильную станцию или завод по хранению и производству;

3 - Холодное молоко может транспортироваться только в изотермических транспортных средствах на предприятие, которое проводит пастеризацию, и должно попасть туда в день доения;

4 - На «охлаждающей станции» или «заводе по хранению и производству» молоко должно храниться при максимальной температуре 5° (пять градусов по Цельсию), до того, чтобы быть пастеризованной, причём пастеризация должна быть начата в течение двух (2)

часов после приема;

5 - Распределение по потребителям должно быть сделано не позднее, чем за 24 (двадцать четыре) часа после прибытия на завод

§ 5 - Молоко типа «В» может быть произведено в одном городе и передано потребителю в другом городе, если оно надлежащим образом разлито в бутылках и транспортируется на собственном транспортном средстве, при соблюдении условий, температурных и временных ограничений, установленных в настоящем Регламенте.

§ 6 - С момента производства до распределения к потребителю, молоко типа «В» можно держать только в ёмкостях из нержавеющей стали, алюминия или стекла. Разрешается окончательная упаковка в бумажную тару, в случае если это одобрено ОИПЖП.

§ 7 - Для молока типа «А» не допускается стандартизация, а также предварительный нагрев и охлаждение.

§ 8 - Для переработки молока типа «В» Федеральная инспекция обязана организовать график, в течение которого запрещено перерабатывать молоко других типов.

в) – молоко типа «С» должен удовлетворять следующим условиям:

1 - быть произведено на молочных фермах, находящихся под периодической санитарной инспекцией их стад;

2 – доставлено в цельном состоянии на перерабатывающие предприятия в сроки, установленные Федеральной инспекцией, причём, в любом случае, прибыть на предприятия в течение до двенадцати (12) часов, если молоко не было предварительно охлажденным. Этот период может быть продлен в случае если молоко было охлаждено и выдерживается при максимальной температуре 10° С (десять градусов по Цельсию) на ферме, или при 5° С (пять градусов по Цельсию) – на «станции при охлаждению».

3 - пастеризовано в течение пяти (5) часов с момента получения и механически разлито в бутылки в самом месте потребления, причём для распределения разрешается использование автоцистерны, как это предусмотрено в Регламенте.

4 - распределено в 24 (двадцать четыре) часов после прибытия в на завод по хранению и производству;

5 - у предприятии имеется надлежащим образом оформленное разрешение на проведение стандартизации, которая должна быть выполнена путем на соответствующем оборудовании;

6 - производители молока «С», которые проводят более одной дойки, могут молоко вечерней дойки отправлять одновременно с молоком, полученным от утренней дойки, если оно было правильно охлаждено;

§ 9 - Перед отправкой молока из мест производства на перерабатывающие заводы или склады-хранилища, разрешается производить предварительные операции по предварительному нагреву и частичному охлаждению, по решению ОИПЖП, если они отвечают требованиям настоящего Регламента.

§ 10° - Устанавливается максимальный срок в 24 (двадцать четыре) часа, как лимит между окончанием доения и прибытием молока на предприятия, указанные в предыдущем параграфе, причём этот срок может быть продлен только в особых случаях.

§ 11 - Молоко типа «С» может быть произведено в одном городе и передано потребителю в другом городе, если оно надлежащим образом разлито в бутылках и транспортируется на собственном транспортном средстве, при соблюдении условий, температурных и временных ограничений, установленных в настоящем Регламенте.

§ 12 - ОИПЖП обязан выносить своё решение в каждом конкретном случае о возможности транспортировки такого молока в автоцистернах для продажи оптом.

д) молоко типа «нежирное» и «обезжиренное» должно:

1 - производиться в гигиенических условиях, причём вся переработка должна выполняться на предприятиях, которые получили на это разрешение от ОИПЖП;

2 - соответствовать нормативным стандартам, установленным для молока типа «С», за исключением содержания жира и показателей, которые изменяются под действием снижения жира;

3 – быть пастеризованным в ходе процессов, изложенных в настоящем Регламенте

§ 13 - Эти виды молока могут быть объектом внутренней торговли, только будучи подверженными предварительному нагреву и охлаждению.

§ 14 - В отношении «нежирного» и «обезжиренное» молока применимы одинаковые требования, как и к молоку типа «С», во всём, что касается расписания переработки и условий доставки.

§ 15° удалён Декретом 1255 от 25.06.1952

е) «восстановленное» молоко:

§ 16° - Разбавление молока для целей общественного питания находится на усмотрении компетентных местных властей, которые устанавливают условия для его приготовления и доставки потребителю.

Статья 511 - Для разных видов молока установлены следующие верхние пределы температуры:

1 – на охлаждающей станции для транспортировки на молокозавод или завод- склад -5°С (пять градусов по Цельсию);

2 - хранение на складе, завод по хранению до пастеризации в баках с механической мешалкой - при 5° С (пяти градусов по Цельсию);

3 - охлаждения после пастеризации: 5° (пять градусов по Цельсию);

4 - хранение молока, разлитого в бутылки, в холодильной камере, где должна поддерживаться температура в 5°С (пять градусов по Цельсию);

5 – Доставки к потребителю молока в бутылках: 10° С (десять градусов по Цельсию);

6 - Доставки к потребителю молока в автоцистерне: 10° С (десять градусов по Цельсию);

7 - поставка потребителю стерилизованного молока: при комнатной температуре.

Статья 512 - В местах с низким уровнем потребления, где предприятие по переработке молока не в состоянии установить механическое оборудование, разрешается проводить розлив вручную.

Статья 513 - Разрешаются производство и переработка молока для потребления различных видов, предусмотренных в настоящем Регламенте, таких как кипяченое молоко, стерилизованное молоко и других, с предварительного разрешения ОИПЖП.

Статья 514 – Под улучшением качества молока подразумевается его обработка, начиная от отбора продукта, поступающего от какого-либо предприятия, до окончательной упаковки, включающего в себя одну или более из следующих операций: фильтрация, предварительный нагрев, пастеризация, охлаждение, замораживание и другие допустимые технические процедуры.

Единственный параграф - Запрещено использование химических веществ для сохранения молока.

Статья 515 – Под фильтрацией подразумевается удаление с помощью механических средств примесей из молока путем центрифугирования или его пропускания через

тканевый фильтр под давлением.

§ 1 - Все молоко, предназначенное для потребления человеком, должно быть отфильтровано перед любой другой операцией по улучшению качества.

§ 2 - Напорный тканевый фильтр должен быть легкосъемным, предпочтительно с изолированной фильтровальной тканью с рыхлой структурой и длинным ворсом, который может использоваться только один раз.

Статья 516 – Под предварительным нагревом (термизацией) подразумевается подвод тепла к собственно молочной аппаратуре для того, чтобы уменьшить её микробную нагрузку, без изменения характеристик сырого молока.

§ 1 - Собственной аппаратурой считается та, которая располагает устройством для автоматического управления температурой, временем и объемом молока, действующая с той целью, чтобы обработанный продукт отвечал требованиям настоящего Регламента.

§ 2 - Подогретое молоко должно быть немедленно охлаждаться после нагревания.

§ 3 - Предварительно нагретое молоко должно дать ферментативные реакции сырого молока, и таким образом, может в дальнейшем поступить на пастеризацию для «С» выработки молока типа «С», «нежирное» и «обезжиренное» или быть предназначено для промышленной переработки.

Статья 517 – Под пастеризацией подразумевается надлежащее использование тепла, для того, чтобы полностью уничтожить патогенную микрофлору, не изменяя чувствительную физическую конституцию и баланс молока, без ущерба для его биохимических элементов, а также его нормальных органолептических свойств ,

§ 1 – Разрешено проведение следующих процессов пастеризации:

1 – Медленная пастеризация, которая заключается в нагревании молока до 62 - 65°C (шестьдесят двух - шестьдесят пяти градусов по Цельсию) в течение тридцати (30) минут, когда молоко находится в больших объемах при медленном механическом перемешивании в собственном оборудовании;

2 – Краткосрочная пастеризация, состоящая из подогревания ламинарного слоя молока температуры от 72 до 75° С (семьдесят двух семидесяти пяти градусов по Цельсию) в течение от 15 до 20 (пятнадцати до двадцати) секунд в собственном оборудовании.

§ 2 - Сразу после нагревания, молоко охлаждают в диапазоне от 5° С до 2° С (два и пять градусов по Цельсию), а затем упаковывают.

§ 3 - Разрешено использование только надлежащим образом установленного оборудования, находящегося в идеальном рабочем состоянии, снабженного автоматическим устройством для управления, регулятором времени, регистратором температуры (термографом тепла и холода) и другими, которые могут быть сочтены необходимыми для технического и санитарного контроля операции.

§ 4 - удален Декретом 1255 от 06.25.1962.

§ 5 - После пастеризации молоко должно быть разлито по таре, а затем распределено к потребителю или храниться в холодном помещении при максимальной температуре 5°C (пять градусов по Цельсию).

§ 6 - Холодное хранение пастеризованного молока допускается в изотермических резервуарах, снабженные автоматическими мешалками при температуре от 2°C до 5°C (от двух до пяти градусов по Цельсию), при условии, что после расфасовки молока оно поступит на употребление в течение периода, установленного настоящим Регламентом.

§ 7 – Запрещена повторная пастеризация молока, если только оно не идёт для промышленных целей.

§ 8 - Нагревание осуществляется в промежутке между 68-70° С (шестьдесят восемь - семьдесят градусов по Цельсию) в течение 2-5 (от двух до пяти) минут при непосредственном воздействии пара; своевременно отфильтрованное молоко поступает

для сыроделия.

Статья 518 – Под охлаждением подразумевается применение промышленного холода к сырому молоку, пастеризованному или предварительно нагретому, с понижением температуры до уровня, который временно подавляет микробное развитие.

Статья 519 – Под УНТ или УНТ-молоком (высокая и сверхвысокая температура) подразумевается гомогенизированное молоко, которое подвергается в течение 2-4 секунд, при температуре от 130°C до 150°C термической обработке непрерывным потоком с немедленным охлаждением до температуры ниже 32°C и упаковываемым в асептических условиях в запаиваемую стерильную тару.

Единственный параграф – Должен быть принят во внимание официально одобренный Технический регламент идентификации специфического качества.

Статья 520 – Под розливом в бутылки подразумевается операция, с помощью которой происходит гигиеническая расфасовка молока для того, чтобы избежать загрязнения, облегчить распространение и исключить возможность мошенничества.

§ 1 - Молоко может выставляться на продажу, только расфасованным в стерильную тару, закрытой механическим способом пробкой с признанной ненарушенностью, утвержденным ОИПЖП. Допускается ручное заполнение и закрытие на предприятиях, которые производят молоко типа С и нежирное, в количестве, меньшем, чем пятьсот (500) литров.

§ 2 - Розлив в тару осуществляются только на молочных фермах, коровниках, заводах по переработке молока, заводах-хранилищах или в случаях, предусмотренных в настоящем Регламенте.

§ 3 - Розлив в тару должен соответствовать следующим требованиям:

1 - быть выполненным в единицах измерения 1/4, 1/2 и 1 (четверть, половина и один) литр вместимости;

2 - форма этих контейнеров должна позволять осуществлять её легкую чистку, иметь выходное отверстие, по меньшей мере, 38 мм (тридцать восемь миллиметров) в наружном диаметре, с гладкими кромками и внутренней поверхностью;

3 – выходное отверстие должно быть приспособлено к пробке, которое защищает края горлышка и является ненарушенной, другими словами, таким, чтобы было невозможно использовать её повторно после удаления;

4 – быть из стекла с гладкими внутренними стенками, плоским дном и закругленными углами или в другом формате, утвержденным ОИПЖП.

5 - выполняться механически чтобы, таким образом, не подвергать молоко загрязнению.

Статья 521 - Мытье и стерилизация бутылок, которые должны быть сделано в отдельном помещении, происходит непосредственно перед розливом: бутылки должны быть заполнены сразу после стерилизации, как только это происходит, на неё навинчивается ненарушенная пробка.

Статья 522 - Упаковки молока должно быть разрешена в виде контейнера, сделанного из картона или вощеной бумаги и т.п., с машинным заполнением и закрытием, поскольку речь идёт об эффективной и стерильной упаковке, которая одобрена ОИПЖП.

Статья 523 - Пробки, заглушки или крышки должны быть:

1 – из металла или вощеной бумаги; допускается применение картон там, где доказана невозможность использования другого материала;

2 – изготовленные с видимым ненарушимым видом;

3 – с отпечатанными цветными наклейками: синий цвет - для типа «А», зеленый - для «В»; естественный - для типа «С»; красный - для «нежирного» типа; желтый - для «обезжиренного»; коричневый - для восстановленного с надписью соответствующего содержания; для стерилизованного молока должна быть принята пробка типа «корона».

Статья 524 - Молочные бутылки должны быть упакованы в гигиенических корзинах, легких по весу и легкоочищаемых, причём молокозаводы и складов-хранилища должны иметь сообвествующее оборудование для их мытья.

Статья 525 - Перевозка молока в бутылках должна быть сделана в гигиенических и подходящих транспортных средствах, чтобы предохранять молоко от солнцем, пыли, дождя и жары.

Единственный параграф - Запрещена транспортировка молока, готового к употреблению, на спине животных или повозках.

Статья 526 - Молокозаводы и заводы-хранилища, которые выпускают молоко более чем одного типа, могут принимать бутылки различного формата, при условии, что они одобрены ОИПЖП.

Статья 527 - По просьбе властей Министерства общественного здравоохранения, может быть разрешено упаковывать пастеризованное молоко в банки или другие гигиенические контейнеры, сделанные из металла и с защищенной крышкой для поставок в больницы, школы, детские сады, военные и другие учреждения для непосредственного употребления. Этот контейнер должен удовлетворять требованиям настоящего Регламента.

Статья 528 - Государственные органы здравоохранения определяют условия по содержанию молока на предприятиях розничной торговли.

Статья 529 - Разрешаются транспортировка молока в транспортных средствах-цистернах для распределения потребителям:

1 - только пастеризованного «нежирного» и «обезжиренного» молока, за исключением молока типа «С», до тех пор, пока не будет достаточного количества оборудования в центрах потребления, необходимого для его полного розлива.

2 - Транспортные средства должны быть снабжены рессорами и двойными стенками изотермического резервуара с тем чтобы сохранить продукт по всему маршруту при максимальной температуре 10° С (десять градусов по Цельсию);

3 - Ёмкость должна быть подвижного типа, сделанным целиком из алюминия, нержавеющей стали или другого материала, утвержденного ОИПЖП, с конструкцией без острых углов, гладкими легкоочищаемыми стенками, оснащена автоматической мешалкой, который может быть отменена, когда молоко полностью гомогенизировано;

4 - краны должны быть из нержавеющей стали без швов, без сварки, легко демонтируемыми, подключёнными к автоматическим измерительным устройствам и снабжены специальными устройствами для защиты;

5 - заполнение бака должно быть осуществляться по трубопроводу из собственного изолированного резервуара предприятия, проходя или нет через автоматизированные измерители, причём с запретом использования оборудования, которое может загрязнить молоко, по решению ОИПЖП;

6 - заполнение бака и фиксирующие пломбировки должны быть проводиться при содействии Федеральной инспекции;

7 – свинцовая пломба снабжена этикеткой с датой, подписью и должностью аналитика;

8 - молочный дистрибьютор на автомобиле с цистерной должен постоянно иметь при себе сертификат анализа, который должен включать в себя: тип молока, температуру, времени выезда из перерабатывающего завода или завода-хранилища и состав продукта, содержащегося в резервуаре;

9 – с внешней стороны автомобиля с цистерной должны нести на себе четкую маркировку типа молока, содержащегося в нем, а также перечень цен розничной продажи за литр или за весь объём.

Статья 530 - Нарушение замков цистерны между выходом и возвращением на перерабатывающий завод или завод-хранилища предполагает краткое изъятие транспортного средства; нарушители должны быть приговорены к наложению штрафных санкций, после оплаты которых квитанции могут быть представлены в орган полиции для компетентного уголовного преследования.

Статья 531 - Разрешается гомогенизация любого типа молока, в случае если имеется предварительно утвержденное оборудование.

Статья 532 – Во исполнение настоящего Регламента «индивидуальным молоком» считаются продукт, полученным от доения одной самки; «цельное молоко» - продукт, полученный от смеси отдельных видов молока.

Единственный параграф - Не допускается для естественного потребления молоко в виде смеси от различных видов животных.

Статья 533 – До тех пор, пока не будут утверждены региональные стандарты молока, «цельным» молоком считается любое молоко вообще, которое без переработки или изменения в своём составе, имеет характеристики стандартного образца обычного молока, предусмотренного в настоящем Регламенте,.

Статья 534 - Анализ молока для потребления или промышленной переработки является обязательным.

Единственный параграф - Предприятия обязаны контролировать условие хранения молока, которое они получают, по инструкции, предоставленной ОИПЖП.

Статья 535 - Анализ молока, независимо от предполагаемой цели, должен охватывать органолептические характеристики и обычные повседневные пробы, которыми считаются:

1 - органолептические характеристики (цвет, запах, вкус и внешний вид), температура и лактофилтрация;

2 - плотность термо-лакто-плотномера при 15° C (пятнадцати градусах по Цельсию);

3 - кислотность по шкале Дорника с учетом фактических данных дополнительных проб при варке, взаимодействии с алкоголем или ализаролом.

4 – наличие жира по методу Гербера;

5 - общий сухой и обезжиренный экстракт, для записей, таблиц или соответствующих устройств.

Статья 536 – Из-за неточности обычных рутинных тестов, может считаться ненормальной, и, таким образом, отбракованной за мошенничество, молоко, выходящее из стандартных параметров, по крайней мере, в трёх (3) рутинных тестах или одном (1) обычном и одном (1) на точность.

Единственный параграф - Испытаниями на точность считаются:

1 - определение показателей преломления двухвалентной сыворотки;

2 - определение индекса точки замерзания.

Статья 537 - Может быть переработано только то молоко, которое считается нормальным, причём запрещается переработка молока, которое;

1 - происходит из собственного хозяйства, находящегося под запретом в соответствии со Статьей 487;

2 - выявило наличие патогенных микроорганизмов;

3 - подделано или фальсифицировано, в котором выявлено наличие молозива или прокисшего молока;

4 - представляет изменения в своих органолептических свойствах, в том числе примеси любого вида и кислотностью меньше, чем 15°D (пятнадцать градусов по Дорнику) или выше 18°D (восемнадцать градусов по Дорнику).

5 - выявляет, при тесте на редуктазу, чрезмерное загрязнение с обесцвечиванием в течение менее чем пяти (5) часов для типа «А», 3,30 (три с половиной часа) - для типа В и 2,30 (два часа с половиной) - для всех других типов.

6 - не сворачивается при испытании спиртом или ализаролом.

§ 1 - Пастеризованное молоко для того, чтобы поступить в продажу в качестве цельного, должно иметь:

1 - нормальные органолептические характеристики сырого молока;

2 - исходное содержание жира, т.е. без увеличения и без уменьшения;

3 - кислотность не менее 15°D (пятнадцать градусов по Дорнику) или D больше, чем 20° (двадцать градусов по Дорнику);

4 - обезжиренный сухой экстракт не менее 8,5% (восемь и пять десятых процентов);

5 - сухой экстракт не менее 12,2% (двенадцать и две десятых процентов);

6 - плотность при 15° C (пятнадцать градусов по Цельсию) между 1028 (тысяча двадцать восемь) до 1033 (тысяча тридцать три);

7 - криоскопическая точка - 0,55°C (минус пятьдесят пять градусов по Цельсию);

8 - двухвалентный показатель преломления в сыворотке при 20°C - (двадцать градусов по Цельсию) составляет не менее 37° (тридцать семь градусов) по Цейссу.

§ 2 - Испытания на точность могут проводиться только в аккредитованных лабораториях.

Статья 538 - Молоко типа «С» или стандартное, чтобы поступить в продажу, должно соответствовать требованиям цельного молока, по крайней мере, в следующих позициях:

1 - содержание жира должно быть, по меньшей мере, 3% (три процента);

2 - общее содержание твердых веществ, 11,7% (одиннадцать и три десятых процента);

3 - наличие обезжиренного сухого экстракта 8,7% (восемь и семь десятых процентов);

4 - плотность при 15° C (пятнадцать градусов по Цельсию) между 1031 (тысячу тридцать один) и 1035 (одна тысяча тридцать пять).

Статья 539 - Молоко типа «нежирное» может поступить в продажу, только когда:

1 - отвечает физико-химическому стандарту, предусмотренному для стандартизированного молока с изменениями в результате уменьшения содержания жира;

2 - содержание жира присутствует не менее, чем 2% (два процента);

Единственный параграф - Физико-химические стандарты такого молока должны определяться ОИПЖП.

Статья 540 - Для определения бактериологического стандарта и ферментов молока проводятся пробы на редуктазы, фосфатазы, пероксидазы, количество микроорганизмов и тест на наличие колиформных бактерий.

§ 1 - Для пастеризованного молока тест на фосфатазы должен быть отрицательным,

а на пероксидазу - положительным.

§ 2 - Количество бактерий на миллилитр не должно превышать:

1 - 10 000 (десять тысяч) перед пастеризацией и до пятисот (500) после пастеризации для молока типа «А»;

2 - 500000 (пятьсот тысяч) до и сорок тысяч (40 000) после пастеризации для молока типа «В»;

3 - для других видов молока, 150 000 (сто пятьдесят тысяч) после пастеризации;

4 - количество психрофильных и термофильных бактерий не должно превышать 10% (десять процентов) от количества мезофильных бактерий.

§ 3 - Для контейнеров при проверке количества микробов и наличия колиформных бактерий, допустим после проведения очистки максимум содержания для первого сто (100) бактерий на миллилитр, и отсутствие колиформных бактерий - для второго.

§ 4 - Сразу после пастеризации молоко должно быть свободно от колиформных бактерий, присутствующих в 1 мл (один миллилитр) образца.

Статья 541 - Содержание колиформных бактерий должно оцениваться следующим образом:

1 - тип "А" - отсутствие в 1 мл (один миллилитр):

2 - тип «В» - допуск в 0,5 мл (половина миллилитра);

3 - тип «С» и «нежирный» - допуск в 0,2 мл (две десятых миллилитра).

Статья 542 - Считается непригодным молоко для потребления как таковое, которое не отвечает требованиям, предъявляемым к его производству, и которое:

1 - выявляет кислотность менее 15°D (пятнадцать градусов по Дорнику) и D больше, чем 20° (двадцать градусов по Дорнику);

2 - содержит молозиво или в избытке некоторые элементы;

3 - не соответствует ожидаемому бактериологическому стандарту;

4 - выявило наличие нитратов или нитритов;

5 - представляет изменения в своих нормальных органолептических свойствах;

6 - представляет посторонние элементы для своего нормального состава;

7 - проявило какие-либо изменения, которые делают его непригодным для употребления в том числе посторонние тела любого рода.

Статья 543 - Разбавленное молоко считается мошенническим, поддельным или фальсифицированным, которое:

1 - с добавленной водой;

2 - претерпело удаление любого из своих компонентов, за исключением жира в молоке типа «С» и «нежирное»;

3 - добавлены в его состав консерванты, любые посторонние вещества или элементы;

5 - является сырым, а продается как пастеризованное;

6 - выставляются для потребления без соответствующих гарантий неприкосновенности крышек.

§ 1 - Может считаться бесполезным только молоко, непригодное для употребления в пищу или поддельное, которое по решению Федеральной инспекции не может иметь условное использование.

§ 2 - Условным использованием считается:

1 - денатурация молока и его использование для корма животных;

2 - обезжиривание молока, чтобы получить сливки для сливочного масла и обезжиренное молоко для промышленного производства казеина или корма для животных.

Статья 544 - Когда условия производства, хранения и транспортировки, химического состава или биологической нагрузки не позволяют молоку удовлетворить предполагаемый стандарт, ради которого оно было произведено, то оно может быть

использовано в получении продукции низшего сорта, при условии, что вписывается в соответствующий стандарт.

Единственный параграф - Если не возможно использование, на которое ссылается эта статья, то по решению Федеральной инспекции, оно должно быть предназначена для условного использования.

Статья 545 - Должны применяться штрафы, предусмотренные в настоящем Регламенте, к предприятию, которое выставило на продажу, молочный продукт, изготовленный по стандарту, не совпадающим с заявленным типом:

1 - в трех (3) последовательных анализах сохраняется дефект несмотря на опровергающее уведомление, сделанное предприятием- производителем;

2 - пять (5) интерполированных анализов в течение одного (1) месяца;

Единственный параграф - В случае проведение экспертизы заявитель или его служащий может сопровождать анализ, который должен проводиться в официальных лабораториях.

ГЛАВА II СЛИВКИ

Статья 546 – Под молочными сливками подразумевается молочный продукта с высоким содержанием молочного жира, выделенного с помощью соответствующей технологической процедуры, который представляет собой водную форму жировой эмульсии.

Единственный параграф -. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 547 - Под молочными сливками в розлив для промышленного использования подразумеваются сливки, транспортируемые в объеме промышленного производства молочных продуктов на другое предприятие, которые должны быть переработаны и не предназначены непосредственно для конечного потребителя.

Единственный параграф - Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 548. Отменено.

Статья 549. Отменено.

Статья 550. Отменено.

Статья 551. Отменено.

Статья 552 Отменено.

Статья 553. Отменено.

Статья 554 – Под выражением «молочные сливки в розлив для промышленного использования» или «промышленность сливки» подразумевается продукт, полученный в большом количестве, транспортируемый или нет из одного промышленного предприятия молочных продуктов на другое, подлежащий обработке, и не предназначенный для непосредственного потребление человеком.

Статья 555. Отменено.

Статья 556. Отменено.

Статья 557 – Не обработанные сливки могут оставаться на станции обезжиривания только до 72 (семьдесят двух) часов после того, как они были произведены.

§ 1° - Отменено.

Статья 558. Отменено.

Статья 559. Отменено.

Статья 560. Отменено.

Статья 561. Отменено.

Статья 562. Отменено.

Статья 563. Отменено.

Статья 564 – Сливки, предназначенные для изготовления сыра, должны соответствовать, по крайней мере, требованиям к качеству, предъявляемым к сливкам 1-го сорта.

Статья 565. Отменено.

Статья 566. Отменено.

Статья 567. Отменено.

ГЛАВА III СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Статья 568 - Под сливочным маслом подразумевается жирный продукт, полученный исключительно с помощью взбивания и смешивания, с органической модификацией пастеризованных сливок, полученных исключительно из коровьего молока с помощью соответствующих технологических процессов. Жировой материал сливочного масла должен состоять исключительно из молочного жира.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 569. Отменено.

Статья 570. Отменено.

Статья 571. Отменено.

Статья 572. Отменено.

Статья 573. Отменено.

Статья 574. Отменено.

Статья 575. Отменено.

Статья 576. Отменено.

Статья 577..Отменено.

Статья 579. Отменено.

Статья 580. Отменено.

Статья 581. Отменено.

Статья 582. Отменено.

Статья 583. Отменено.

Статья 584. Отменено.

Статья 585. Отменено.

Статья 586. Отменено.

Статья 587. Столовое или топлёное сливочное масло следует считать непригодными к употреблению, с учетом других ограничений настоящего Регламента:

1 – когда в них присутствуют аномальные органолептические характеристики любого вида;

2 – когда при анализе будет показано, что имеется добавление вредных веществ, консервантов, посторонних примесей в составе или красители, не допускаемые ОИПЖП;

3 - содержатся мусор, грязь, пятна или посторонние тела любого вида;

4 - когда содержатся микроорганизмы в количестве, указывающим на дефекты сырья или переработки;

5 - когда при бактериологическом исследовании, показывает наличие колиформных бактерий, дрожжей и грибов в большем количестве, чем предусмотрено в технических стандартах ОИПЖП, или представляет патогенных микробов.

Статья 588. Отменено.

Статья 589. Отменено.

Статья 590. Отменено.

Статья 591. Отменено.

Статья 592. Отменено.

Статья 593. Отменено.

Статья 594. Отменено.

Статья 595. Отменено.

Статья 596. Отменено.

Статья 597. Отменено.

ГЛАВА IV СЫРЫ

Статья 598 – Под сыром подразумевается свежий или созревший продукт, полученный путем частичного отделения сыворотки или восстановленного молока (цельного, частично или полностью обезжиренного молока) или молочной сыворотки, коагулированной физическим воздействием сычужного фермента, ферментов определенных конкретных бактерий, органических кислот, самих по себе или в сочетании, по всем своим качествам пригодным для использования как пищевой продуктов, с добавлением или без него съедобных веществ и/или специй, и/или приправ, специально указанных добавок, ароматизаторов и красителей.

§ 1 - Под свежим сыром подразумевается тот, который готов к употреблению сразу после изготовления.

§ 2 - Под созревшим сыром подразумевается сыр, который подвергался необходимым биохимическим и физическим изменениям, характерными для этого сорта сыра.

§ 3 - Наименование сыр сохраняется за продуктами, где молочная основа не содержит жира и/или белков немолочного происхождения.

§ 4 - Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 599 - Под сыром Данбо подразумевается созревший сыр, полученный путем коагуляции молока с помощью сычужного и/или других пригодных коагулирующих ферментов, дополненный или нет воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф - Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 600 - Под бутербродным сыром Патеграас подразумевается созревший сыр, полученный путем коагуляции молока с помощью сычужного и/или других пригодных коагулирующих ферментов, дополненный или нет воздействием специфических молочнокислых бактерий. Единственный параграф - Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья - 601 - Под сыром Тандил подразумевается созревший сыр, полученный в результате коагуляции молока с помощью сычужных и/или других подходящих коагулирующих ферментов, дополненный или нет воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф - Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья - 602- Под сыром Тибо подразумевается созревший сыр полученный в результате коагуляции молока с помощью сычужных и/или других пригодных коагулирующих ферментов, дополненный или нет воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф - Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества

Статья - 603. Отменено.

Статья - 604. Отменено.

Статья - 605. Отменено.

Статья - 606. Для целей стандартизации сыров устанавливается следующая номенклатура в соответствии с консистенцией продукта.

Статья 607 - Сыр типа «Рокфор» получается из сырого или пастеризованного молока, из жидкой массы, не прессованный, полностью созревший при минимальном периоде в течение трех (3) месяцев. Он должен представлять из себя:

- 1 – цилиндрическую форму, плоские грани и прямые края, образующие острый угол;
- 2 - вес: от 2 до 2.200 кг (два и два килограмма двести граммов);
- 3 - корочка: нежирная, влажная, липкая, желтоватого цвета;
- 4 - консистенция: мягкая, крошащаяся с маслянистой поверхностью;
- 5 - текстура: закрытая с несколькими небольшими отверстиями;
- 6 Цвет: бело-сливочный, представляющий собой характерные хорошо распределенные голубовато-зеленые образования, из-за бактерий *Пенициллиум Рокфор*;
- 7- запах и вкус: собственные, причём с солоноватым и острым вкусом.

Единственный параграф - Этот сыр должен быть выставлен на продажу надлежащим образом завернутым в фольгу.

Статья 608 – Сыр типа «Горгонзола» - идентичен изготовлению сыра «Рокфор», отличаясь от этого только тем, что сделан исключительно из коровьего молока.

Статья 609 - Сыр типа «Лимбург» является продуктом, полученный из сырого или пастеризованного молока, не прессованный и надлежащим образом созревший. Он должен представлять из себя:

- 1 – форма брусчатки;
- 2 - масса: от 250 до 300 г (двести пятьдесят или триста граммов);
- 3 - корочка: тонкая, гладкая, желто-коричневая, влажная, липкая;
- 4 - консистенция: пастообразная, мягкая, маслянистой поверхностью;
- 5 - текстура: закрытая с несколькими небольшими отверстиями;
- 6 - цвет: бело-сливочный, и может иметь слегка розоватый оттенок;
- 7 - запах и вкус: собственный, вкус соленый, пряный и с несколько аммиачным запахом.

Единственный параграф - Этот сыр должен быть выставлен на продажу, завернутой в фольгу или воощеную бумагу.

Статья - 610 - «Свежая Рикотта» является продуктом, полученным из сырной сыворотки с добавлением молока до 20% (двадцать процентов) от объема, соответствующим образом обработанной и имеющий не более трех (3) дней после производства. Он должен представлять из себя:

- 1- Форма: цилиндрическая;
- 2 - Вес: 0,300 г до 1,000 кг (триста граммов до один килограмм);
- 3- Корочка: шероховатая, не сформированная или несколько светлая;
- 4- Консистенция: мягкая, не пастообразная и рассыпчатая;
- 5- Текстура: закрытая с несколькими небольшими отверстиями;
- 6 - Цвет: белый или сливочно-белого цвета;
- 7- Запах и вкус: собственный.

Статья - 611- Под переработанным сыром подразумевается продукт, полученный путем измельчения, смешивания, плавления, добавления эмульсии с помощью тепла и эмульгаторов одного или нескольких сортов сыра, с добавлением или без добавления других молочных продуктов и/или твердых молочных веществ, а также специй, приправ или других пищевых продуктов, в которых молочный сыр представляет собой ингредиент, используемый в качестве молочной основы.

Единственный параграф.- Должен быть принят во внимание официально принятый

Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья – 612 Под творогом подразумевается продукт, полученный путем формирования сквашенной массы, варёной или нет, затем промытый от сыворотки, полученной путем кислотной и/или ферментативной коагуляции молока, необязательно с добавлением молочный сливок и/или сливочного масла и/или безводного молочного жира или растительного масла. В продукт могут быть добавлены приправы, специи и/или другие пищевые вещества.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья - 613. Под массой для приготовления сыра Моцарелла подразумевается промежуточный продукт исключительного промышленного использования, для приготовления сыра Моцарелла, полученного путём коагуляции молока с сычугом и/или другими подходящими коагулирующими ферментами, дополненный или нет под воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 614 – Сыр Минас (стандартный) представляет собой продукт, полученный из цельного или стандартизированного молока, пастеризованного, из сырой массы, прессованной механически и надлежащим образом выдержанной в течение двадцати (20) дней. Он должен представлять из себя:

- 1- Формат: цилиндрический, с плоской поверхностью и прямыми кромками, образующими острый угол;
- 2 - Вес: от 1 кг до 1200 кг (один килограмм на один килограмм и двести граммов);
- 3- Корочка: тонкая, желтоватая, предпочтительно покрытая парафином;
- 4 - Консистенция: полутвердая, стремящейся к мягкой, с маслянистой поверхностью;
- 5 - Текстура: небольшое число механических отверстий с булавочную головку;
- 6 - Цвет: светло-сливочный, однородный;
- 7 - Запах и вкус: собственный, кисловатый, приятный и не пряный.

Статья 615 - Под сыром в пластинках подразумевается созревший сыр, полученной с помощью коагуляции молока с сычугом и/или другими подходящими коагулирующими ферментами, дополненный или не воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 616 – Сыр типа «Гауда» похож на стандартное блюдо, с более твердой текстурой и пряным вкусом.

Статья 617 - Сыр типа «Эдам» или Рейно» является продуктом, полученным из пастеризованного молока, полуварёной массы, прессованный и правильно созревший в течение , по крайней мере двух (2) месяцев. Он должен представлять из себя:

- 1- Форма: сферическая;
- 2 - Вес: от 1,800 до 2,200 (килограмм восемьсот граммов до две тысячи двести граммов);
- 3- Корочка: гладкая, тонкая, розовая или красного цвета, предпочтительно с парафиновым покрытием;
- 4 - Консистенция: полутвердая, малоэластичный масса, с поверхностью, стремящейся к высушиванию;
- 5- Текстура: открытая, с несколькими закругленными глазками, четкими границами светлого фона и около 3 мм (три миллиметра) в диаметре;
- 6- Цвет: желтый или соломенно-желтый, однородный оттенок может быть розовым;

7 - запах и вкус: собственный и пикантный, мягкий, причем имеющий тенденцию к сладкому.

Статья 618 - Сыр типа «Грюйер» является продуктом, полученным из сырого или пастеризованного молока, из варёной массы, прессованный и полностью созревший при минимальном сроке до четырех (4) месяцев. Он должен представлять из себя:

- 1- Формат: цилиндрический, с плоской поверхностью и слегка выпуклыми кромками, образующий острые углы;
- 2 - Вес: от 20 до 45 кг (от двадцати до сорока пяти килограммов);
- 3 - Корочка: твердая, толстая, гладкая, желтовато-коричневого цвета;
- 4 - Консистенция: эластичная полутвердая масса, с немного маслянистой поверхностью;
- 5 - Текстура: открытая, с характерным внешним видом с овальными, равномерно распределено глазками, от 5 до 10 мм (от пяти до десяти миллиметров в диаметре).
- 6 - Цвет бледно-желтый, полупрозрачный и однородный;
- 7 - Запах и вкус: собственный, приятный, последний - стремящийся к сладкому или мягкому пряному.

Статья 619 - Сыр типа «Эмменталь» является продуктом, полученным из сырого или пастеризованного молока, из варёной массы, спрессованным и полностью созревшим в минимальном сроке в четыре (4) месяца, который должны иметь характеристики «Грюйер» со следующими характеристиками:

- 1 - Формат: большие размеры;
- 2 - Вес: от 60 до 120 кг (шестьдесят до сто двадцать килограммов);
- 3 - Текстура: хорошая ноздреватость, формированная из глазков от 10 мм до 25 мм (от десяти до двадцати пяти миллиметров) в диаметре.

Статья 620 - Сыр типа «Степь» является продуктом, полученным из пастеризованного молока, из полупроваренной массы, спрессованный и выдержанный в сроке от 2 до 3 (от двух до трех месяцев). Он должен представлять из себя.

- 1 - Формат: прямоугольный с острыми углами;
- 2 - Вес: 5500-6500 г (пять тысяч пятьсот и шесть тысяч пятьсот граммов);
- 3 - Корочка: толстая, хорошо сформированная, плоская, желтоватая, предпочтительно покрытая парафином.
- 4 - Консистенция: текстура, цвет и запах похожи на столовый сыр с более выраженным вкусом.

Статья 621 – Под сыром Моцарелла подразумевается сыр, полученный из волокнистой творожной массы (промежуточного продукта, полученного путем коагуляции молока с помощью сычужного и/или других подходящих коагулирующих ферментов), который может быть или нет дополнен воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 622. - Сыр типа «Свежий проволон» является продукт из волокнистого творога, полученного из пастеризованного молока, не прессованный, так как потребление начинается после двадцати (20) дней от производства. Он должен представлять из себя:

- 1- Формат: переменный, стремящийся к сферическому;
- 2 - Вес: 500 г- 2 кг (пятьсот граммов два килограмма);
- 3- Корочка: консистенция, текстура, цвет, запах и вкус аналогичные сыру «Моцарелла».

Единственный параграф - Этот тип сыра может иметь небольшое количество масла в своей массе, порождая разнообразие сыров под названием «Бутирро».

Статья 623 – Сыр типа «Сицилийский» представляет собой сыр, полученный из

волокнуистой творожной массы, отформованный и спрессованный, полученный из сырого или пастеризованного молока, правильно созревший при минимального сроке в 30 (тридцать) дней. Он должен представлять из себя:

- 1 - Формат: параллелепипед, малых и большиж размеров;
- 2 - Вес: 1800 г до 2 кг (килограмм восемьсот граммов до двух килограмма) в небольшом по размеру; 3800-4000 грамм (три тысячи восемьсот четыре тысячи граммов) в крупном размере;
- 3 - Корочка: толстая, гладкая, желтоватая, предпочтительно покрытая парафином;
- 4 - Консистенция: полутвердая, эластичная масса и полумаслянистая поверхность;
- 5 - Текстура: закрытая или с маленькими круглыми глазками, похожая на блюдо;
- 6 - Цвет: сливочно-белый или желто-соломенный, однородный;
- 7 - запах и вкус: собственный, пряный.

- Статья 624 - Сыр «Фонтина» является представляет собой сыр, полученный из волокнуистой творожной массы, отформованный и спрессованный, полученный из сырого или пастеризованного молока, правильно созревший при минимального сроке в тридцать (30) дней. Он должен представлять из себя:

- 1- Формат: цилиндрический, маленьких и больших размеров;
- 2 - Вес: 900 г до 1 кг (девятисот граммов до одного килограмма) в меньшем размере; От 4 до 5 кг (от четырех до пяти килограммов) в большом размере;
- 3- Корочка, консистенция, текстура, цвет, запах и вкус аналогичны тем, что и у «сицилийского» сыра.

Статья 625. Сыр Пармезан, сыр Пармеджано, сыр Реджано, сыр Реджанито и сыр Сбринц представляют собой созревшие сыры, которые получены путем коагуляции молока с помощью сычужного и/или других подходящих коагулирующих ферментов, дополненные воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 626 - Сыр типа «Чеддер» является продуктом, полученным из пастеризованного молока, из полусваренной массы, соответственно спрессованный и выдержанный при минимальном сроке в течение трех (3) месяцев.

Он должен представлять из себя:

- 1 - Формат: цилиндрический, прямые кромки и плоские грани, образующие острый угол;
- 2 - Вес: от 7 до 8 кг (семь-восемь килограммов);
- 3 - Корочка: тонкая, плотная, грубая среда, желто-коричневый цвет, поверхность как будто смазанная растительным маслом, предпочтительно покрытая парафином;
- 4 – Консистенция: твердая, полухрупкая, сухая поверхность;
- 5 - Текстура: закрытая, с малочисленными механическими глазками,
- 6 - Цвет: соломенно-желтый, однородный, прозрачный;
- 7- Запах и вкус: мягкий, сладкий вкус, стремящийся к пряному.

Статья 627- Сыр типа «выдержанный Проволон» является продуктом, полученным из сырого или пастеризованного молока, в форме или нет, соответствующим образом спрессованный и созревший в течение минимального срока в два (2) месяцев.

Он должен представлять из себя:

- 1 - Формат: тенденция к сферической или овальной форме;
- 2 - Вес: от 1 до 8 кг (от одного до восьми килограммов);
- 3 - Корочка: твердая, гладкая, жесткая, выделяющегося желто-коричневый цвета, предпочтительно покрытая парафином;
- 4 - Консистенция: твердая, неэластичная, хрупкая, полусухая поверхность;
- 5 - Текстура: закрытая или представление нескольких глаз на булавочной головке формата;
- 6 - Цвет: белый сливк, однородная;

7 - Запах и вкус: собственный, сильный и пряный.

Статья 628 - Сыр типа «Скаковая лошадь» представляет собой продукт, идентичный сыру типа Проволон с овальной или удлинённой цилиндрической формой.

Статья 629 – Под сыром типа «Тильзитский» подразумевается созревший сыр, полученный из коагуляционного молока с помощью сычужного и/или других пригодных коагулирующих ферментов, дополненный или нет воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 630 – Сыр типа «копченый Рикотта» является продуктом, полученным из сывороточного сырного белка со добавлением к нему 20% (двадцать процентов) молока от его объема, копченый от 10 до 15 (десяти до пятнадцати) дней.

Он должен представлять из себя:

- 1- Формат: цилиндрический;
- 2 - Вес: от 300 г до 1 кг (триста граммов - один килограмм);
- 3 - Корочка: морщинистая, коричневатого цвета, с характерным внешним видом;
- 4 - Твердой консистенции;
- 5- Закрытая текстуры с небольшим количеством механических глазков;
- 6 - Цвет: однородный, коричнево-сливочный;
- 7- Запах и вкус: собственный, слегка пикантный.

Статья 631 - Другие виды сыра могут быть сделаны с предварительным согласованием соответствующих стандартов с ОИПЖП после определения технологических, органолептические и химических характеристик.

Статья 632 - Под тертым сыром или тёртыми сырами подразумевается, в случае необходимости, продукт, полученный путем пропускания через решетку или крошения массы из одной или до четырех разновидностей сыров с низкой и/или средней влажностью, годными для потребления человеком.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 633-Отменено.

Статья 634-Отменено.

Статья 635-Отменено.

Статья 636-Отменено.

Статья 637-Отменено.

Статья 638-Отменено.

Статья 639-Отменено.

Статья 640-Отменено.

Статья 641-Отменено.

ГЛАВА V ОБЕЗВОЖЕННОЕ МОЛОКО

Статья 642 - Под «обезвоженным молоком» подразумевается продукт, полученный в результате частичной или полной дегидратации, в подходящих условиях, молока, обработанного или нет веществами, допускаемыми ОИПЖП.

§ 1 – Продуктами, образовавшимися в результате частичной дегидратации, можно рассматривать: концентрированное молоко, несладкое и сладкое сгущенное молоко.

§ 2 - Продуктами, образовавшимися в результате полного обезвоживания, можно рассматривать: сухое порошковое молоко и молочную муку.

§ 3 - Разрешается холодная вакуумная сушка молока, если она проводится методами, утвержденными ОИПЖП.

Статья 643 - Разрешается дегидратации цельного, стандартизированного, нежирного и обезжиренного молока.

Статья 644 – Можно использовать в производстве сухого молока для непосредственного употребления в пищу, только жидкое молоко, которое соответствует, по крайней мере, условиям, изложенным в настоящем Регламенте, для потребления типа молока «С»; за исключением того, что касается жира и общего количества твердых веществ.

Статья 645 - Сухое молоко может быть предложено потребителю в надлежащем образом маркированной упаковке, несущим в себе в дополнении к другим спецификациям, следующее: содержание жира или указание на категории в данном конкретном случае (например, «нежирное сгущенное молоко»), основной состав продукта, количество воды, которое должно быть добавлено для восстановления, а также инструкции по этой операции.

Статья 646 - На предприятии, на котором изготавливается сухое молоко, модифицированное или нет, для детского питания и молочной муки, всегда должно быть бактериологическая лаборатория, а в её руководстве должен работать ответственный специалист.

Статья 647 – В случае дефицита сырья или погрешности в изготовлении продукта, который не сможет соответствовать условиям, которые позволяют обеспечить его употребление, он должен использоваться в промышленных целях, причём на этикетке следует наносить хорошо видимое указание, слова «сухое молоко для промышленного применения» (кондитерские изделия, хлебобулочные изделия или кондитерское производство).

§ 1 - Дефицитом сырья считается ненормальная кислотность исходного молока или дефекты добавленных ингредиентов.

§ 2 - Производственной ошибкой считается всё, что вызвало дефект в химической, микробиологической или органолептической характеристиках продукта.

Статья 648 - Сухое молоко, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, должны быть свободно от примесей, не содержать патогенных микроорганизмов, вызывающих порчу или ухудшение качества продукта или выявлять наличие колиформных бактерий.

Единственный параграф - ОИПЖП обязан выдать специальные инструкции, и для каждого случая, допустимое общее количество бактерий.

Статья 649 - Под «молочным концентратом» подразумевается продукт, полученный в результате частичного обезвоживания в вакууме жидкого молока с последующим охлаждением.

§ 1 - Этапами производства данного продукта считаются: выделение молока, фильтрация, стандартизация жира и общего содержания твердых веществ, предварительный нагрев, конденсации, охлаждение и упаковка.

§ 2 - Когда это требуется, допускается добавление казеина, как стабилизатора, если это

утверждено ОИПЖП.

Статья 650 - Концентрированное молоко должно соответствовать следующим условиям:

1 - быть полученным из исходного материала, который отвечает требованиям настоящего Регламента и приготовлен на предприятии, надлежащим образом оборудованном.

2 - представлять органолептические характеристики;

3 - представлять, после восстановления, химический состав в пределах стандартов потребления молока, соответствующего образцу;

4 - иметь не более 0,1 г% (один десятый процента) фосфата или цитрата натрия в качестве стабилизатора казеина.

Статья 651 - Продукт должно быть упакован для того чтобы предотвратить загрязнение, причём разрешается использовать общие транспортные молочные бидоны, если они надлежащим образом простерилизованы.

Статья 652 - Разрешается замораживание концентрированного молока только в самом контейнере, в который оно должно транспортироваться.

Статья 653 - Перевозка замороженного концентрированного молока, от предприятия по концентрации молока до пункта назначения (фабрика по переработке молока или молокозавод) не должна превышать 24 (двадцать четыре) часа.

Единственный параграф - Разрешается распределение концентрированного молока, надлежащим образом упакованного при условии, что оно соответствует, по меньшей мере, определениям, изложенным в настоящем Регламенте для молока типа «С».

Статья 654 - Под «сгущенным молоко» или «неподслащенным сгущенным молоко» подразумевается продукт, полученный путём частичного обезвоживания в вакууме молока, пригодного для потребления, с последующим гомогенизацией, консервированием и стерилизацией.

Единственный параграф - Этапами производства данного продукта считаются: отбор молока, фильтрация, стандартизация содержания жира и общего количества твердых веществ, конденсация, смешивание, охлаждение, консервирование, стерилизация, перемешивание и выдерживание при комнатной температуре в течение времени, необходимого для проверки его условия хранения.

Статья 655 - Допускается облучение или добавление витаминизирующего продукта в выпаренное молоко для того, чтобы увеличить содержание витамина D.

Статья 656 - Сгущенное молоко должно соответствовать следующим условиям:

1 - быть полученным из исходного материала, который отвечает требованиям настоящего Регламента;

2 - представлять нормальные органолептические характеристики продукта;

3 - представлять, после восстановления, химический состав в пределах стандартов потребления молока, соответствующего образцу;

4 - иметь максимум 0,1% (один десятый процента) бикарбоната натрия или цитрата натрия или обоих в общем объеме, в целях обеспечения коллоидного равновесия.

Статья 657 – Под «сгущенным молоком» или «сгущенным молоком с сахаром» подразумевается продукт, полученный путём дегидратации с условием добавления сахара в молоко.

Единственный параграф - Этапами производства данного продукта считаются: отбор молока, стандартизации жира и общего количества твердых веществ, предварительный нагрев, добавление сиропа (сахарозы или раствора глюкозы), конденсация, охлаждение, кристаллизация и

консервирование в банки.

Статья 658 - Сгущенное молоко должно отвечать следующим требованиям:

1 - Показывать органолептические характеристики;

2 - Показывать молочную кислоту в составе кислотности от 0,08% до 0,16 г (восемь сотых до шестнадцати сотых граммов), при разбавлении одной части продукта 2,5 (двумя с половиной) частями воды;

3 - Показывать наличие в объеме восстановленной части молока с 2,25 (двумя целыми и двадцати пяти сотыми) частей воды, с содержанием жира, которое соответствует стандартному пределу, соответствующему питьевому молоку, имеющему, по меньшей мере, 28% (двадцать восемь процентов) от общего количества твердых веществ в молоке и не более 45% (сорока пяти процентов) сахара, за исключением лактозы.

Статья 659 – Под сладким молоком подразумевается продукт с добавлением или без добавления других пищевых продуктов, полученный путём концентрации и действием тепла при нормальном или пониженном давлении, обычного молока или восстановленного молока с добавлением или без добавления твердых веществ молочного происхождения и/или сливок и добавленной сахарозы (или частично замененной моносахаридами и/или другими дисахаридами).

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 660 - Отменено.

Статья 661 – Под сырным порошком подразумевается продукт, полученный путем плавления и обезвоживания соответствующим технологическим способом, смеси одного или более сортов сыра, с добавлением или без добавления другого молока и/или твердых продуктов молочного происхождения и/или специй, приправ или других пищевых продукты, и в которой сыр представляет собой молочный ингредиент, используемый в качестве исходного материала, преобладающего в молочной основе продукта.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 662 - Под свежим сыром Минас подразумевается свежий сыр, полученный путем ферментативной коагуляции молока с сычугом и/или другими пригодными коагулирующими ферментами, дополненный или нет воздействием специфических молочнокислых бактерий.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 663 – Обезвоженное молоко, которое не может быть принято из-за дефектов или ставшее непригодным к употреблению, может иметь условное применение в производстве сладкого молока, по решению ОИПЖП.

Статья 664 - Полностью обезвоженным молоком считается:

1 - Молочный порошок;

2 - Модифицированное сухое молоко, порошковое молоко, модифицированное кислотой, и молочный порошок с сиропом;

3 - Молочная мука.

Статья 665. Под молочным порошком подразумевается продукт, полученный путем дегидратации коровьего молока, обезжиренное или частично обезжиренное и пригодным для потребления человеком посредством соответствующих технологических процессов.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 666 - Стадиями производства сухого молока для прямого потребления человеком считаются: отбор молока, стандартизация жиров и общего содержания твердых веществ, предварительный нагрев, предварительная концентрация, гомогенизация, распылительная сушка и упаковка.

§ 1 - При необходимости, должно быть запрещено добавление казеина в качестве стабилизатора, а также лецитина, для приготовления быстрорастворимого молока.

Статья 667 - Сухое молоко для непосредственного употребления в пищу человеком, должно отвечать следующим требованиям:

1 - быть изготовленным из сырья, которое удовлетворяет требования настоящего Регламента;

2 - показывать нормальные характеристики в продукте и соответствовать физико-химическим и микробиологическим стандартам, установленным в конкретных технических стандартах;

3 - показывать состав как у восстановленного продукта таким образом, как это указано на этикетке, в соответствии со стандартом питьевого молока, которому он соответствует;

4 - Отменено.

5 - не выявлять наличия консервантов или антиоксидантом;

6 - быть в кондиционном состоянии таким образом, что даже находясь на открытом воздухе, не проявляло признаков порчи, требующей обработки с помощью инертного газа, утвержденного ОИПЖП в случае сухого цельного молока, стандартизированного, нежирного и полуобезжиренного молока. Для сухого обезжиренного молока, по решению ОИПЖП, упаковка должно быть разрешена в полиэтиленовых мешках, содержащиеся в многослойных бумажных мешках.

Единственный параграф - Отменено.

Статья 668 – Относительно содержания жира устанавливается следующая классификация сухого молока.

1 - сухое цельное молоко, которое обеспечивает по меньшей мере, 26% (двадцать шесть процентов);

2 - частично обезжиренное молоко, которое обеспечивает от 1,5% (одна целая пять десятых процентов) и 25,9% (двадцать пять и девять десятых процента);

3 - обезжиренное сухое молоко, которое имеет менее, чем 1,5% (одна целая пять десятых процентов);

4 - Отменено.

5 - Отменено.

Единственный параграф. Обезжиренное сухое молоко, в соответствии с используемой тепловой обработкой, может быть классифицировано как низкой, средней и высокой обработки, в зависимости от содержания азота не денатурированного сывороточного белка.

Статья 669 - Под «модифицированным молочным порошком» подразумевается продукт, полученный сушкой предварительно приготовленного молока, принимая во внимание как таковое, в дополнение к содержанию жира, подкисления путем добавления молочнокислых дрожжей или молочной кислоты и обогащение сахаром, фруктовыми соками или другими разрешенными веществами, которые предписаны диетическими и техническими нормативами.

§ 1 - Разрешается перерабатывать модифицированное порошковое молоко без процесса подкисления путём добавления ферментов лактозы или молочной кислоты; в этом случае продукт должен быть идентифицирован как МОДИФИЦИРОВАННОЕ СУХОЕ МОЛОКО. Когда используется метод подкисления, то продукт должен быть помечен как МОДИФИЦИРОВАННОЕ ПОДКИСЛЕННОЕ СУХОЕ МОЛОКО.

§ 2 - Нельзя охарактеризовать как порошковое модифицированное молоко, подкисленное или нет, продукт с простым добавлением витаминов.

Статья 670 - Модифицированное сухое молоко должно соответствовать следующим требованиям:

- 1 - быть полученным из сырья и ингредиентов, которые отвечают действующим правилам.
- 2 - обеспечивать максимальное содержание влаги в 6% (шесть процентов);
- 3 – быть без недекстрированного крахмала, если в маркировке не заявлено об этой добавке;
- 4 - быть упакованным таким образом, чтобы избежать изменений продукта;
- 5 - не выявлять наличие консервантов или антиоксидантов;
- 6 - показывать общую кислотность в готовом продукте, когда она выражается в продукте в молочной кислоте от 2,5% (двух с половиной процента) до 5,5% (пяти с половиной процентов), когда в продукт был добавлен сахар;
- 7 - обеспечивать минимальную кислотность в 3,8% (три и восемь десятых процентов), когда не добавляли сахар;
- 8 – иметь, по меньшей мере, 50% (пятьдесят процентов) сахара.

Статья 671 - Под «солодовым сухим молоком» подразумевается продукт, полученный в результате сушки и измельчения в соответствующие условия смеси, содержащей скорректированный молочный жир, с предварительно пророщенным солодовым экстрактом, приготовленным надлежащим образом.

Единственный параграф - Кислотность смеси может быть частично уменьшена с помощью строго необходимого количества бикарбоната натрия или добавления цитрата натрия или гидрофосфата, в качестве эмульгаторов.

Статья 672 - Солодовое молоко должно отвечать следующим требованиям:

- 1 - быть получено из сырьевых материалов и веществ, которые соответствуют действующему законодательству;
- 2 - представлять нормальные органолептические характеристики, в том числе хорошую растворимость;
- 3 - максимальная влажность 3% (три процента);
- 4 - максимальный жир 9% (девять процентов);
- 5 - фиксированный минеральный остаток от 2,8 до 4% (два и восемь десятых до четырех процентов);
- 6 - казеин от 6 до 10% (шести и десяти процентов);
- 7 – общее количество протеинов: от 12 до 15% (от двенадцати до пятнадцати процентов);
- 8 - лактоза: от 10 до 16% (от десяти до шестнадцати процентов);
- 9 - мальтоза: от 38 до 48% (тридцать восемь-сорок восемь процентов);

Единственный параграф – При производстве солодового сухого молока следует соблюдать защиту от воздуха и влаги с помощью вакуума или без него.

Статья 673 – Под «молочной мукой» подразумевается продукт, полученный в результате сушки в соответствующих условиях молока, смешанного с мукой зерновых и зернобобовых культур, в результате чего её крахмалу придана растворимость с помощью соответствующего метода.

Единственный параграф - Разрешено добавление какао или какао-порошка, солода или других веществ в молочную муку, при условии, что они имеют применение в диетическом питании и разрешены ОИПЖП.

Статья 674 - Молочная мука должна отвечать следующим требованиям:

- 1 - быть получена из сырьевых материалов и веществ, которые отвечают действующим правилам;
- 2 – иметь нормальные показатели, в том числе хорошую растворимость в воде;
- 3 - по крайней мере 20% (двадцать процентов) сухих веществ от общего содержания молока;

- 4 - по крайней мере, 5% (пять процентов) молочного жира;
- 5 - не более 6% (шесть процентов) влажности;
- 6 - по крайней мере, 30% (тридцать процентов) бобовой или зерновой муки;
- 7 - не более 1% (один процент) целлюлозы;
- 8 - не содержат консервативных веществ.

Единственный параграф - Молочная упаковка должна быть сделана таким образом, чтобы продукт не портился, находясь на воздухе, или от любого фактора ухудшения.

Статья 675 - В число молочных пищевых продуктов входят такие, как смеси из натурального или сухого молока с крахмалом, яйцами, сахаром, минеральными веществами, природными или синтетическими или другие разрешенными витаминами с фантазийными названиями.

Единственный параграф - Продукты, которые должны быть рассмотрены в данной Статье, могут быть получены только после утверждения формул и производственных процессов со стороны ОИПЖП, учитывая мнение компетентного органа общественного здравоохранения.

Статья 676 - Добавление посторонних жиров к нормальному составу молока, таких как говяжий жир, масло печени трески, кокосовое масло, соевое масло, маргарин и другие продукты, которые предназначены для производства продуктов питания или для детского диетического питания, допускается только по согласованию её формулы компетентным органом общественного здравоохранения.

Единственный параграф - Не допускается давать такое название продукта, чтобы оно было указано на этикетке с продуктом, особенно для детского диетического молока, как «материнское молоко», «человеческое молоко» или другое подобное.

Статья 677 - Считается непригодным к употреблению такое сухое молоко, которое представляет в себе:

- 1 - странный и прогорклый запах, затхлый и другой вкус;
- 2 - дефекты консистенции, такие как свёртывание без десорбции частично обезвоженного молока, зернистость или чрезмерное гранулирование в сгущенном молоке и плохая растворимость сухого молока и молочной муки;
- 3 - пересушка в печи консервных банок с частично обезвоженным молоком;
- 4 - наличие инородных тел и вредителей любого рода;
- 5 - неисправность упаковки, подвергающей продукты загрязнению и ухудшению качества;
- 6 - наличие веществ, не одобренных ОИПЖП.

Статья 678 - Условное использование некачественно изготовленных изделий или упаковки могут быть разрешено ОИПЖП в промышленных целях (изготовление сладостей из молока, кондитерских изделий и других) или в качестве корма для животных.

Статья 678-А - Молочный порошок, используемый в промышленных или кулинарных целях может содержать в себе влагу в количестве до 5% (пяти процентов) и относиться по классификации согласно количеству содержащегося в нём жира в соответствии со Статьей 668.

Единственный параграф - Разрешается делать упаковку сухого молока для промышленных целей, кулинарного производства или корма для животных в полиэтиленовых мешках, помещённых в многослойные бумажные мешки или картонные коробки.

ГЛАВА VI ДРУГИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Статья 679 – Кроме продуктов, перечисленных в предыдущих главах, которые были получены из молока, к ним также относятся: обезвоженный молочный жир, ферментированное молоко, молочные напитки, казеин, лактоза, молочная сыворотка и молочный белок лактальбумин.

Статья 680 - Под обезвоженным молочным жиром (молочный жиром) подразумевается жирный продукт, изготовленный из сливок или сливочного масла, с почти полным удалением воды и обезжиренных твердых веществ с помощью соответствующих технологических процессов.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 681 – Под «ферментированным молоком» подразумевается продукт, полученном в результате ферментации пастеризованного или стерилизованного молока с помощью соответствующих молочнокислых ферментов. Он состоит из нескольких типов: «кефир», «йогурт», «ацидофилин», «пахта» и «творог», который может быть получен из исходных материалов, поступающих из любых видов молочных продуктов.

§ 1 - «Кефиром» называется продукт ферментации молока с помощью дрожжей, содержащихся в кефирных грибах или добавлением пивных дрожжей и соответствующих молочнокислых заквасок. Он должен представлять из себя:

- 1 - однородность и сливкообразную консистенцию;
- 2 - на вкус кислый, пикантный, слегка алкогольный;
- 3 - содержание молочной кислоты от 0,5 до 1,5% (половины и полтора процента);
- 4 - максимальное содержание алкоголя 1,5% (один с половиной процентов) в слабом кефире и до 3% (три процента) в сильном кефире;
- 5 - нормальную жизнеспособную бактериальную флору;
- 6 - отсутствие примесей патогенных микроорганизмов, колиформных бактерий и каких-либо посторонних элементов в своём составе;
- 7 - упаковка в бутылках с предохранительной крышкой.

Статья 682 - Под «йогуртом» подразумевается продукт, полученный путем молочной ферментации под действием болгарской лактобациллы палочки и термострептококков на цельное, обезжиренное или стандартизированное молоко.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 683 - «Ацидофилином» называется продукт, полученный под действием ацидофилиновых лактобактерий на молоко. Он должна предусматривать, в дополнении к своим собственным характеристикам, специфические условия, предъявляемые к «йогурту», с упаковкой бутылок и указанием на этикетке о содержании молочной кислоты и жира.

Статья 684 - Кисломолочный следует хранить при температуре ниже 10° C (десять градусов по Цельсию).

Статья 685 – Ферментированное молоко считается мошенническим или поддельным, если:

- 1 - содержит инородные неразрешенные ферменты;
- 2 – было изготовлено из фальсифицированного, негодного или ненадлежащего для потребления молока;
- 3 - не совпадает с указаниями на этикетке.

Статья 686 - Считаются непригодными для употребления в пищу и в качестве таковых немедленно отбраковываются кисломолочные продукты, которые:

- 1 - имеют аномальную ферментацию;

- 2 - содержат патогенные микробы или другие колиформные бактерии, которые приводят к ухудшению качества или указывающие на неисправности при обработке;
- 3 - содержат молочную кислоту более, чем дозволено;
- 4 - содержат элементы, чуждые его состав, или вещества, не одобренные ОИПЖП.

Статья 687 - «Пахтой» называется жидкость, полученная в результате взбивания сливок для производства сливочного масла, с добавлением или без добавления обезжиренного молока и биологически подкисленная выбранными дрожжами, с частичным содержанием лактозы и богатая молочной кислотой, белками и минеральными солями. Она может подлежать употреблению в свежем или в порошковом виде, имеющем в своём составе:

а. свежую пахту:

- 1 - максимум 2% (два процента) молочного жира;
- 2 - максимум 3% (три процента) протеинов;
- 3 - максимальная кислотность 0,63% (шестьдесят три процента) молочной кислоты;
- 4 - отсутствие примесей, дрожжей, колиформных бактерий, патогенных бактерий кишечной группы или которые вызывают ухудшение качества продукта или указывают на производственные дефекты;
- 5 – упаковка в соответствующие бутылки с ненарушенной пробкой;
- 6 - отсутствие посторонних элементов в его составе или веществ, не одобренных ОИПЖП.

б. Порошковую пахту:

- 1 - кислотность в молочной кислоте при разведении 1 (одной) части порошковой пахты на 10 (десять) частей воды, не превышающая 0,63% (ноль целых шестьдесят три сотых процента);
- 2 - максимум 6% (шесть процентов) влаги;
- 3 - запах и вкус типичные для кислотно-щелочного продукта;
- 4 - отсутствие прогорклости, консервантов, антисептиков и других веществ, утвержденных ОИПЖП.
- 5 - Растворимость свыше 80% (восемьдесят процентов);
- 6 - воспроизведение свежей пахты, когда разбавление составляет одна (1) часть на десять (10) частей воды;
- 7 - упаковка в банки или бутылки, хранящихся при соответствующей температуре;
- 8 – отсутствие дрожжей, патогенных микроорганизмов, а также другие колиформных бактерий, которые вызывают ухудшение качества продукта или указывают на производственные дефекты.

Единственный параграф – Свежая пахта может подлежать употреблению только тогда, когда она изготовлена из пастеризованных сливок.

Статья 688 - Под «творогом» подразумевается продукт, полученный в результате воздействия выбранных молочных ферментов на пастеризованное или стерилизованное молоко.

§ 1 - Творог должен быть свободен от примесей, дрожжей с патогенными микробами, колиформных бактерий или другие изменений, которые указывают на дефектный продукт или на неправильную переработку сырья.

§ 2 - Когда продукт получен из обезжиренного молока, то он должен называться «творог из обезжиренного молока».

§ 3 - Содержание молочной кислоты - от 0,5 до 1,5% (от половины до полутора процентов);

§ 4 - Упаковка в должна быть в бутылках или в посуде из стекла или фарфора, утвержденных ОИПЖП с ненарушенной пробкой.

1 § 5 - Творог не должен содержать посторонние элементы в своем составе или веществ, не одобренные ОИПЖП.

Статья 689 - Под ароматизированных молоком подразумевается смесь, приготовленная из молока, сахара, ароматизаторов (какао, соки или фруктовые эссенции) или других веществ, по решению ОИПЖП, подвергшаяся пастеризации или стерилизации в своих бутылках.

§ 1 - При приготовлении ароматизированного молока должно быть разрешено

использование цельного молока, стандартизированного, нежирного или обезжиренного, а также сухого молока и молочной муки, сахарозы и желатина в требуемых количествах.

§ 2 - Ароматизированное молоко должно быть тщательно гомогенизировано.

§ 3 - Ароматизированное молоко не может содержать дрожжи, патогенные и колиформные бактерии, которые вызывают ухудшение или указывают на дефекты при переработке сырья. Оно не может содержать более 50000 (пятидесяти тысяч) бактерий на один миллилитр.

§ 4 - Для ароматизированного молока допускается использование причудливых названий, если они предварительно утверждены ОИПЖП.

§ 5 - Просто пастеризованное ароматизированное молоко должно быть упаковано в собственную посуду с ненарушенной крышкой. Ароматизированное стерилизованное молоко должно быть упаковано в герметичную закрытую бутылку с плотно пригнанной крышкой.

§ 6 - Ароматизированное молоко не должно содержать посторонние элементы в своем составе или вещества, не одобренные ОИПЖП.

Статья 690 - Под «казеином» подразумевается продукт, полученный в результате спонтанного осаждения обезжиренного молока или сквашенного с помощью сычужного фермента или минеральными и органическими кислотами, и включает в себя «пищевой казеин» и «промышленный казеин».

Статья 691 - «Пищевым казеином» называется продукт, который отделяют путем ферментативного действия или осаждением путем подкисления обезжиренного молока при кислотности pH 4,6-4,7, промывают и обезвоживают в ходе соответствующих технологических процессов.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 691-А - «Пищевым казеинатом» называется продукт, полученный в результате реакции пищевого казеина или свежего творога пищевого казеина с растворами гидроксидов, щелочных или щелочно-земельных солей или пищевого аммония, а затем промытого и высушенного в ходе соответствующих технологических процессов.

Единственный параграф. Должен быть принят во внимание официально принятый Технический регламент идентичности и специфического качества.

Статья 692 - «Промышленный казеин» называется продукт, полученный путем осаждения обезжиренного молока путем применения кислой молочной сыворотки, сычужный или молочной кислоты, серной кислоты или соляной кислоты, с получением:

1 - порошкообразного или гранулированного внешнего вида;

2 - белого или желтоватого цвета;

3 - слегка кисловатым запахом сыворотки;

4 - не более 1% жира (один процент);

5 - воды не более 10% (десять процентов);

Единственный параграф - Допускается использование консервантов в производстве промышленного казеина, при условии, что они одобрены ОИПЖП.

Статья 693 - Под лактозой подразумевается продукт, полученный путем разделения и кристаллизации молочного сахара. Она включает в себя «тонкую» лактозу, «грубую лактозу» и «промышленную лактозу».

§ 1 - «Тонкая лактоза» должны иметь характеристики, указанные в Бразильской фармакопее.

§ 2 - «Грубая» лактоза должна иметь:

1 - лактозу, по меньшей мере 60% (шестьдесят процентов);

2 - воду до 15% (пятнадцать процентов);

3 - протеины, максимум 8% (восемь процентов).

§ 3 - «Промышленная лактоза» может быть представлена в виде концентрированного

раствора, сырой или очищенной кристаллизации, в зависимости от цели, для которой она предназначена.

Статья 694 - Под «сывороткой» подразумевается остаточная жидкость, полученная из свертывание молока при производстве сыра и казеина.

Единственный параграф – Предприятия, зарегистрированные в ОИПЖП, должны соблюдать, помимо дополнений к положениям настоящего Регламента, конкретные Технические стандарты для данного продукта.

Статья 695 - Под «лактоальбумином» подразумевается продукт, предназначенный для кормления животных, полученный в результате осаждения теплом растворимых сывороточных альбуминов, образовавшихся при производстве сыра и казеина. Он может быть представлен в виде концентрированной суспензии, надлежащим образом консервированная или просушенная.

ГЛАВА VII

ПРОВЕРКА МОЛОКА И ЕГО ПРОИЗВОДНЫХ

Статья 696 - Инспекция молока и молочных продуктов включает в себя:

1 - состояние здоровья стада, места доения, доярок, используемых материалов, подготовку, хранение и транспортировку молока;

2 - сырьё и её переработку до отгрузки, хранение молока на сельских фермах, станциях по сбору и промышленных предприятиях.

Единственный параграф – Молоко на станциях по сбору и промышленных предприятиях должны быть обязательно подвергнуто анализу:

1 – при получении, чтобы проверить наличие аномалий и сделать выбор о его дальнейшем применении;

2 - в совокупности, до проведения операции по переработке, для проверки органолептических характеристик, проверки на лактофилтрацию, плотность, содержание жира, кислотность, бактериологические испытания и другие, которые могут быть необходимы;

3 - в ходе различных этапов обработки для проверки операций филтрации, пастеризации и стандартизации;

4 - после полной или частичной переработки, чтобы проверить эффективность операций;

5 - после того, как осуществлена упаковка, проверить соответствие стандартам тех типов, к которым они принадлежат, будь то в бутылках или перевозимых в автоцистернах.

Статья 697 - Проверка молока на сельских фермах охватывает, в дополнение к местным санитарно-гигиеническим условия, состояние здоровья животных, гигиены и стерилизации контейнеров, экспертизу полученного молока, выполняя помимо прочего, следующие испытания на:

1 - лакто-филтрацию;

2 - органолептические характеристики;

3 - плотность свыше 15°C (пятнадцать градусов по Цельсию) и температуру молока;

4 – проверку на содержание жира по методу Гербера;

5 – пробы на каталазу и наличие гноя или на элементы, встречающиеся при изучении индивидуального молока:

6 - кислотность по кислотометру по системе Дорника и проверку на воздействие варки, алкоголя и ализарола;

7 - сухой и обезжиренной экстракт.

§ 1 - На станциях по приёму молока и его производных, необходимо проводить, по крайней мере, органолептическую проверку и пробы на плотность, жир и кислотность.

§ 2 - На перерабатывающих заводах и заводах-хранилищах, Федеральная инспекция обязана проверить:

1 - гигиенические условия на предприятии;

- 2 - контроль санитарных документов рабочих;
- 3 - гигиену и чистоту всего оборудования, установок и тары;
- 4 - состояние и функционирование всех устройств;
- 5 - регистрационные книги и диаграммы регистраторов тепла;
- 6 - условия хранения полученного молока, в зависимости от происхождения;
- 7 - конечный продукт для реализации.

Статья 698 - Для лучшего выяснения качества и безопасности молока до ее принятия на перерабатывающих заводах или складах, экспертиза, указанная в пункте 6 (шесть) пункта 2 предыдущей Статьи, должна содержать в себе, в дополнение к другому, когда это будет сочтено необходимым, следующие проверки:

- 1 - органолептических характеристик;
- 2 - лакто-фильтрации;
- 3 - плотности при температуре 15° С (пятнадцать градусов по Цельсию);
- 4 - кислотности;
- 5 - жира;
- 6 - сухого экстракта;
- 7 – пробы на редуктазу.

Единственный параграф. Когда молоко будет признано измененным, подделанным или фальсифицированным, то ответственный сотрудник Федеральной инспекции предоставит собственнику промышленного предприятия результаты испытаний и соответствующие выводы для передачи этой информации поставщикам.

Статья 699 - В соответствии с пунктом 7 параграфа 2 Статьи 697, должны быть сделаны те же самые тесты, определенные в предыдущей Статье, дополненные пробами на пероксидазы и фосфатазы.

Статья 700 - На молокозаводах всё должно быть полностью подчинено тем же критериям, которые приняты при проведении инспекции на перерабатывающих заводах и заводах-хранилищах, выполняя для сливок, по крайней мере, следующие испытания на:

- 1 - органолептические характеристики;
- 2 - кислоту;
- 3 - жир.

§ 1 – При экспертизе молока также должны быть проведены следующие пробы на:

- 1 - редуктазу и лактозу, когда проходит ферментация при сыроделии;
- 2 - редуктазу, лакто-ферментацию и бактериологию при производстве сгущенного молока, порошкового молока или диетических продуктов.

§ 2 - Исследование сыров также должно быть сделано во время обработки, особенно ориентируясь на органолептические характеристики и изготовленный тип.

§ 3 - Проверке масла должна предшествовать проверка молока и сливок, осуществляя для конечного продукта, по крайней мере, следующие пробы на:

- 1 - органолептические характеристики;
- 2 - кислоту;
- 3 - влагу и нерастворимые соли;
- 4 – жирные вещества.

Статья 701 - В ходе лабораторных испытаний должны быть приняты методы и методики, утвержденные ОИПЖП.

Статья 702 - Ответственный сотрудник ОИПЖП должен проводить на предприятия, находящемся под его надзором, все инспекционные обследования, предусмотренные в предыдущих статьях.

Статья 703 - Если есть сомнения в производственных и санитарных условиях любого

продукта, то партия должна быть конфискована, находясь на ответственном хранении заинтересованного лица, до заключительного выяснения после проведения технологических, химических и бактериологических исследований.

Статья 704 - Экспертизы, необходимые в проведении инспекции молока и его производных, закрепленные в предыдущих статьях, должны выполняться ежедневно ответственными сотрудниками самих предприятий и компаний, подлежащих периодической проверке, который должны выдавать бюллетени с результатами проверок, которые должны быть показаны ответственному сотруднику Федеральной инспекции.

Статья 705 – Руководители промышленных предприятий или их доверенные лица могут присутствовать и наблюдать обычные тесты с целью обучения, причём ответственные сотрудники ОИПЖП обязаны предоставлять запрашиваемые разъяснения.

ЗАГЛАВИЕ IX

ПРОМЫШЛЕННО-САНИТАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ ЯИЦ И ИХ ПРОИЗВОДНЫХ.

ГЛАВА I

НАТУРАЛЬНЫЕ ЯЙЦА

Статья 706 - Для общественного потребления или консервированная могут использоваться только свежие яйца, которые предварительно были подвергнуты проверке и прошли классификацию, предусмотренную в настоящем Регламенте.

Статья 707 - Свежими считается яйца, которые не находились на каком-либо хранении, и подлежат проверке на классификацию, установленную в настоящем Регламенте.

Статья 708 - В случае с фермами, находящимися под официальным санитарным контролем, филиалами кооперативов или аналогичными объединениями такого класса, то ОИПЖП может позволить проводить осмотр и классификацию яиц на самой ферме, при условии, что на ней есть соответствующие места для их проведения.

§ 1 - Эти хозяйства подлежат периодическим проверкам и будут перечислены в реестре ОИПЖП, получив номер, соответствующий номеру в реестре.

§ 2 - Когда кооперативы или аналогичные объединения такого класса обеспечиваются собственным складом, то на используемом угловом штампе бланка может быть указан, на внешней стороне, слева в горизонтальном направлении, номер, соответствующий номеру в реестре.

§ 3 - Классификация и маркировка яиц, которые производятся на фермах, не освобождает их от повторной инспекции, когда ОИПЖП сочтёт это необходимым.

Статья 709 – Простой термин «яйцо» относится к куриным яйцам.

Единственный параграф - Остальные яйца должны сопровождаться обозначением вида, которые несут.

Статья 710 - Яйца для внутреннего потребления или для международной торговли, должна быть проверены и классифицированы на государственных или частных предприятиях, которые называются «промежуточными складами».

Единственный параграф – Предпочтительно, чтобы эти промежуточные склады были установлены около предприятий-производителей, рядом с железными дорогами или любой другой точке отгрузки яиц.

Статья 711 - В местах, где были установлены пункты осмотра яиц, ни одно предприятие железнодорожного, дорожного, морского, речного или воздушного транспорта, не могут загрузить и отправить этот продукт получателю, пока не смогут предоставить ему документы, выданные

ответственным сотрудником ОИПЖП, в которых должен быть указан склад, где они находились для проведения осмотра и классификации.

Единственный параграф – Небольшие партии яиц, не более 40 (сорока) дюжин, предназначенные исключительно для личного пользования, могут быть отгружены независимо от требований, установленных в настоящей Статье, и без прохождения через промежуточный склад.

Статья 712 - Федеральная инспекция принимает систему идентификации партий, группируя их в надлежащим образом пронумерованные более крупные партии для того, чтобы было возможно проконтролировать их происхождение сразу же после завершения работ по классификации.

Статья 713 - Проверка яиц должно быть сосредоточена на следующих характеристиках:

- 1 - проверка условий упаковки, принимая во внимание их чистоту, плохой запах из предварительно разбитых яиц или по любой другой причине;
- 2 - общая оценка состояния чистоты в целом предприятия и партии яиц вместе;
- 3 - проверка просвечиванием.

Статья 714 - Все контейнеры, предназначенные для упаковки яиц, признанные находящимися в плохом состоянии или неправильными, должны быть изъяты и уничтожены.

Статья 715 - Просвечивание следует проводить в камере предназначенной исключительно для этой цели.

Статья 716 - Яйца для внутренней и международной торговли классифицируются как:

- а) экстра;
- б) специальные;
- в) первого сорта;
- г) второго сорта;
- е) третьего сорта;
- е) производственные.

Статья 717 - Характеристики яйца «Экстра»:

- 1 - имеют вес, превышающий 61 г (шестьдесят один грамм);
- 2 – имеют устойчивую воздушную камеру не более 6 мм (шесть миллиметров) по высоте.
- 3 - яйца должны быть одинаковыми, целыми, чистыми и с гладкой скорлупой;
- 4 - показывают прозрачные, твердые, без пятен и не мутные, занимающие центральную часть яйца желтки и без развитого зародыша;
- 5 - показывают настоящие прозрачные, четкие белки, без пятен и не мутные, и неповреждённые халазы, удерживающие желток в середине яйца.

Статья 718 - Характеристики яйца сорта «специальный»:

- 1 - имеют вес от 55 г (пятьдесят пяти граммов) до 60 г (шестьдесят граммов);
- 2 - имеют устойчивую воздушную камеру, не более 6 мм (шесть миллиметров) по высоте;
- 3 - яйца должны быть одинаковыми, целыми, чистыми и с гладкой скорлупой;
- 4 - показывают прозрачные, твердые, без пятен и не мутные, занимающие центральную часть яйца желтки и без развитого зародыша;
- 5 - показывают настоящие прозрачные, четкие белки, без пятен и не мутные, и неповреждённые халазы, удерживающие желток в середине яйца.

Статья 719 - Главные характеристики качества яиц первого сорта:

- 1 – вес от 49 гр. (сорок девять граммов) и 54 гр (пятьдесят четыре грамма);

- 2 - имеют устойчивую воздушную камеру, не более 6 мм (шесть миллиметров) по высоте;
- 3 - яйца должны быть одинаковыми, целыми, чистыми и с гладкой скорлупой;
- 4 - показывают прозрачные, твердые, без пятен и не мутные, занимающие центральную часть яйца желтки и без развитого зародыша;
- 5 - показывают настоящие прозрачные, четкие белки, без пятен и не мутные, и неповреждённые халазы, удерживающие желток в середине яйца.

Статья 719 - А - Главные характеристики качества яиц второго сорта:

- 1 – вес от 43 гр. (сорок три грамма) и 48 гр (сорок восемь граммов);
- 2 - имеют устойчивую воздушную камеру, не более 10 мм (шесть миллиметров) по высоте;
- 3 - яйца должны быть одинаковыми, целыми, чистыми и с гладкой скорлупой;
- 4 - показывают прозрачные, твердые, без пятен и не мутные, занимающие центральную часть яйца желтки и без развитого зародыша;
- 5 - показывают настоящие прозрачные, четкие белки, без пятен и не мутные, и неповреждённые халазы, удерживающие желток в середине яйца.

Статья 719 - В - Главные характеристики качества яиц третьего сорта:

- 1 – вес от 35 гр. (тридцать пять граммов) и 42 гр (сорок два грамма);
- 2 - имеют устойчивую воздушную камеру, не более 10 мм (шесть миллиметров) по высоте;
- 3 - яйца должны быть одинаковыми, целыми, чистыми и с гладкой скорлупой;
- 4 - показывают прозрачные, твердые, без пятен и не мутные, занимающие центральную часть яйца желтки и без развитого зародыша;
- 5 - показывают настоящие прозрачные, четкие белки, без пятен и не мутные, и неповреждённые халазы, удерживающие желток в середине яйца.

Статья 719 - С - Только куриные яйца могут быть классифицированы по качеству как «экстра», специальные, первого сорта, второго сорта и третьего сорта.

Статья 720 - «Производственным» яйцом считается те, которые не соответствуют характеристикам, изложенным в предыдущих пунктах, но рассматриваются в хорошем состоянии и может быть предназначены для использования в кондитерских изделиях, пекарне и т.п. или промышленной переработки.

§ 1 - Яйца, которые имеют небольшие и не многочисленные пятна крови на белке и желтке также должны быть классифицированы как «производственные».

§ 2 - Яйца, классифицируемые таким образом, могут покидать склады только в сопровождении официального документа, в двух (2) экземплярах, с упоминанием их номер, названия и адреса предприятия как предполагаемого получателя, и срок их потребления.

§ 3 - 2-й (второй) экземпляр этого документа должен быть возвращен в Федеральную инспекцию для архивирования на следующий день после доставки яиц к получателю, заверенный надлежащим образом подписью и печатью.

§ 4 - Яйца, классифицируемые как «производственные» не могут быть объектом международной торговли.

Статья 721 – Администрация промежуточных складов должна обязательно сообщить поставщикам яиц и владельцам птичьих ферм о классификации, полученной партиями товара, которые произвели и отправили для проверки на предприятие, в виде сообщения, надлежащим образом заверенного Федеральной инспекцией.

Статья 722 – Яйца, разбитые или треснувшие, которые при рассмотрении выглядят в хорошем состоянии, также могут быть предназначены для кондитерских изделий, пекарен и

подобных предприятий, или переработаны в консервы, в случае если предприятие имеет достаточные средства и оборудование, чтобы сделать это.

Единственный параграф - Если предприятие не занимается переработкой таких яиц в консервы, то разбитые или треснувшие яйца могут быть переадресованы другим предприятиям, которые удовлетворяют требованиям для производства «промышленных» яиц.

Статья 723 – Яйца, входящие в диапазон такой классификации, не могут быть проданы смешанными с другими сортами.

Статья 724 - Разрешается сохранять яйца в промышленных холодильных установках или с помощью других процессов, одобренных ОИПЖП.

Статья 725 - Сохранение путём охлаждения должно быть выполнено за счёт циркуляции холодного воздуха управляемыми вентиляторами при температуре не ниже -1°C (минус один градус по Цельсию), и в обстановке помещения с соответствующей гидрометрической степенью или предпочтительно в инертной газовой атмосфере, при температуре от 0° до 1° C (ноль и один градус по Цельсию).

Единственный параграф - Камеры для хранения яиц должны использоваться исключительно для этой цели; однако, допускается хранение других продуктов, по решению Федеральной инспекции.

Статья 726 - Камеры, склады или подвалы, а также грузовые отсеки любых наземных, речных и морских транспортных средств, перевозящих яйца и их производные для экспорта, должны быть тщательно очищены, освобождены от мяса, фруктов, овощей или какие-либо продуктов, которые по своей природе, могут передать им посторонний запах или вкус.

Статья 727 - На выходе из холодильных камер для экспорта, яйца должны быть повторно проверены.

Статья 728 - Яйцо, хранившиеся в холоде, получают штамп со словом «охлажденное»; когда будет принят другой процесс сохранения, ОИПЖП обязан определить систему идентификации.

Статья 729 – На ввоз и вывоз яиц из холодильных камер требуется предварительное разрешение Федеральной инспекции.

Статья 730 – Повторная инспекция яиц, которые хранились в холоде, охватывает, по меньшей мере, около 10% (десяти процентов) от общего объёма или одной партии. На основании её результатов повторная инспекция может быть распространена на все партии или общий объём.

Статья 731 - удалена Декретом 1255 от 25.06.1962

Статья 732 - Яйца должны быть повторно осмотрены так часто, как это сочтёт необходимым Федеральная инспекция.

Статья 733 - Считаются непригодными для употребления яйца с указанием:

1 - изменения желтка и белка (желток приклеен к скорлупе, разбитый желток, с темными пятнами, также с наличием крови в белке, наличием эмбриона с орбитальным пятном или в опережающем развитии);

2 - мумификации (сухое яйцо);

3 - гниль (красная, чёрная или белая);

4 - наличие грибов, снаружи или внутри;

5 - необычный цвет, вкус или запах;

6 - внешне грязные яйца, испачканные навозным материалом, или которые были в контакте

с веществами, способными передавать запахи или привкусы, и которые могут заразить их или паразитировать на них;

7 – разбитая скорлупа и испачканная мембран, так как его содержание вступило в контакт с упаковочным материалом;

8 - когда они содержат токсичные вещества;

9 - по другим причинам, по усмотрению Федеральной инспекции.

Статья 734 - Всякий раз, когда Федеральная инспекция сочтет необходимым, образцы яиц и консервированные яйца передаются в технологический отдел ОИПЖП для бактериологической и химической экспертизы.

Единственный параграф - Порошковое яйцо или любой продукт, в котором яйцо является основным сырьём, может быть передан для потребления только после бактериологического обследования партии.

Статья 735 - Птичники, фермы и другие частные хозяйства, где занимаются выращиванием птицы и которые заполнены зоонозами, которые могут быть переданы с помощью яиц и являются вредными для здоровья человека, не могут отправлять свою продукцию для потребления; они находятся под запретом до тех пор, пока не докажут с документацией, предоставленной органами по охране здоровья животных, что они и свободны от зоонозы, которая прекратилась.

Единственный параграф - Если много таких предприятий, которые находятся в этом состоянии, то весь регион должен быть под запретом, причём в результате этого органы здравоохранения должны проинформировать склады и заводы по консервированию яиц о наложении особого запрета; складам и фабрикам запрещено получать яйца из этого региона до тех пор, пока не будет окончательной отмены.

Статья 736 – Яйца, непригодные к употреблению, должны быть отбракованы, и могут быть использованы для несъедобного применения при условии, что промышленная переработка осуществляется на соответствующих установках, по усмотрению ОИПЖП.

Статья 737 - удалена Декретом 1255 от 06.25.1962.

Статья 738 - удалена Декретом 1255 от 06.25.1962.

Статья 739 - Яйца должны быть упакованы в стандартные коробки, с указанием перечня содержащихся в них типов.

Статья 740 - Яйца должны быть упакованы на прочные картонные поддоны, белые, без запаха, сухие, не пропускающие влагу в квадратных ячейках или кассетах, рассчитанных на 36 (тридцать шесть) штук, с хорошо изолированными слоями друг от или друга, или в другой таре, разрешенной ОИПЖП.

§ 1 - Яйца должны быть упакованы более закругленной стороной вверх, избегая размещения больших яиц в маленьких или мелких ячейках.

§ 2 - Нижняя и верхняя часть коробки должна содержать защиту из такого же картона, соломы или древесных белых стружек, не содержащих никакой смолы, без запаха, хорошо очищенных и совершенно сухих.

Статья 741 - Стандартная экспортная коробка должна иметь два отсека, разделенные деревянной перегородкой с ёмкостью, рассчитанной на пять (5) слоев по 36 (тридцать шесть) штук в каждом отсеке или тридцать (30) дюжин на коробку.

§ 1 - Внутренние размеры коробки являются следующими: длина - 0,61м (шестьдесят один см), ширина - 0,30 см (тридцать см) и высота - 0,31м (тридцать один сантиметр).

Внутреннее разделение двух отсеков состоит из дощечки толщиной в 0,01м (один сантиметр). Эти размеры могут быть изменены в соответствии с требованиями страны-импортёра.

§ 2 - ОИПЖП может позволить использовать другие виды ящиков, если они удовлетворяют стандартам, установленным импортирующей страной.

§ 3 - В любом случае, ящик может быть сделан только из совершенно сухой белой древесины, которая не передаёт яйцам никакого запаха или вкуса.

Статья 742 – В таре для яиц, со скорлупой или нет, запрещено размещать в той же упаковке, коробке или объёме;

1 - яйца различных видов;

2 - свежие и консервированные яйца;

3 - яйца различных сортов и категорий;

Единственный параграф - Разрешается международная торговля лущеными яйцами в той упаковке, которая принята импортирующей страной.

ГЛАВА II КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЯЙЦА.

Статья 743 –Под «консервированными яйцами» подразумевается продукт, полученный в результате обработки яиц без скорлупы или частей яиц, которых были заморожены, засолены или высушены.

Статья 744 – Яйца, предназначенные для производства макаронных изделий или для дегидратации, должны быть предварительно промыты в проточной воде.

Статья 745 - Консервированными яйцами считается:

1 - яичный порошок;

2 – яичная паста;

Статья 746 - Под «высушенным яйцом» подразумевается продукт, полученный в результате частичного или полного обезвоживания яйца, при соответствующих условиях. Включает в себя:

1 - обезвоженный яичный белок;

2 - обезвоженный яичный желток;

3 - сухое цельное яйцо (белок и желток).

Единственный параграф - «Обезвоженным белком», «обезвоженным желтком» или «целым обезвоженным яйцом» считаются, без какого-либо другого обозначения, белок, желток или куриные яйца, подвергнутые обезвоживанию.

Статья 747 - Обезвоженный яичный белок делится различается по трём (3) типам:

а) тип 1 – светлые, полупрозрачные кристаллы, безупречные, без дефектов, с 20% (двадцатью процентами) не просеянных частиц, без неприятного запаха, при взбивании давая подъём в минимальной пропорции 80% (восемьдесят процентов) с хорошей консистенцией и хороший рост. Этот продукт должен быть приготовлен из белков безупречного качества;

б) тип 2 - четкие кристаллы, хорошие, с 20% (двадцатью процентами) не просеянных частиц, без неприятного запаха, при взбивании давая подъём в минимальной пропорции 70% (семьдесят процентов) с хорошей консистенции и хорошего роста. Этот продукт должен быть приготовлен из хороших яичных белков (специальные яйца);

с) типа 3 - без появления кристаллов с 20% (двадцать процентов) частиц не просеянных приемлемый запахом, при взбивании давая подъём в минимальной пропорции по крайней мере, 50% (пятьдесят процентов) с регулярным и последовательным ростом. Этот продукт может быть получен со старыми, неполноценными, но органолептически приемлемыми белками.

Единственный параграф – Белки, которые при взбивании не дают подъёма, с 20% (двадцатью процентами), не просеянных частиц, следует рассматривать как «ОТКАЗНЫЕ».

Статья 748 - Яичные белки других птиц должны соответствовать тем же спецификациям.

Статья 749 – Испытание по взбиванию белка должно проводиться в соответствии с официально принятой методикой.

Статья 750 - Для «обезвоженного желтка» допускаются три (3) типа, а именно:

а) Тип 1 – произведённый от желтков в прекрасном состоянии, полученный путем распыления однородного цвета, светло-желтый или темновато-желтый, мягкий и бархатистый на ощупь, приятным сладковатым вкусом и хорошей растворимостью.

б) тип 2 - гранулированный или порошкообразный, светло-желтый с более нагруженным оттенком цвета, однообразный, приятный сладковатый вкус, с относительной растворимостью;

в) тип 3 – гранулированный, любого желтоватого оттенка, нерегулярный, с приятным сладковатым вкусом и без гарантии растворимости.

Статья 751 - Для «сухого цельного яйца», порошкообразного, допускаются 2 (два) типа, а именно:

а) тип 1 - полученный путем распыления, хорошей окраски, сладковатого вкуса, приятной, с мягкой и бархатистой текстурой, содержащий около 33% (тридцать три процента) прозрачного яйца в пересчете на сухое вещество;

б) тип 2 - полученный путем распыления, любого желтого оттенка, приятного и сладковатого вкуса, с мягкой и бархатистой текстурой, содержащий около 33% (тридцать три процента) прозрачного яйца в пересчете на сухое вещество.

Статья 752 - Испытание растворимости продуктов, перечисленные в предыдущей Статье, должны быть осуществляться в соответствии с официально принятой методикой.

Статья 753 - Обезвоженные яйца должны удовлетворять следующие условия:

1 - не содержать более 300000 (триста тысяч) микробов на один грамм, не содержать патогенные микроорганизмы, дрожжи или другие, которые указывают на порчу или неправильные манипуляции с ними;

2 - содержать не более чем на 6% (шесть процентов) влажности;

3 – показывать в сухом остатке примерно такой же состав, какой бывает у целого яйца или желтка или белка;

4 - не содержать консерванты, соль (хлорид натрия) или сахар в максимальной пропорции 10% (десять процентов), за исключением, по отдельности или в сочетании, в расчете на сухую массу;

4 - удовлетворять другие требования настоящего Регламента, в части, применимых к ним.

Статья 754 - Запрещено производить раскраску яйца путем инъекции красящих растворов в желток.

Статья 755 - «Яичной пастой» называется полутвердый продукт, который имеет в своём составе яйцо с добавлением мучного вещества, чтобы придать ему консистенцию.

Единственный параграф - Яичная паста может быть сделан с цельным яйцом, с той же существующей в природе пропорцией белка и желтка.

Статья 756 - «Яичная паста» должны удовлетворять следующим условиям:

1 - содержать не более чем 2% (два процента) соли (хлорид натрия);

2 - не иметь добавленных посторонних жиров;

3 - представлять содержания воды, не превышающее 13% (тринадцать процентов);

4 - не иметь кислотность 10 мл (десять миллилитров) нормального щелочного раствора для 100 г (ста граммов);

5 – быть в оригинальной упаковке для продажи;

6 - отвечать другим требованиям настоящего Регламента, применимых к ним.

ЗАГЛАВИЕ X
ПРОМЫШЛЕННАЯ И САНИТАРНАЯ ИНСПЕКЦИИ МЁДА
И ПЧЕЛИНОГО ВОСКА
ГЛАВА I
МЁД

Статья 757 – Под мёдом подразумевается пищевой продукт, произведенный медоносными пчелами из нектара растений или из выделений живых частей растений или выделений насекомых, сосущих растения, которые остаются на живых частях растений, которые пчелы собирают, перерабатывают путем объединения с определенными веществами и дают возможность вызреть в сотах.

Единственный параграф - Должен быть принят во внимание официально одобренный Технический регламент идентификации специфического качества.

Статья 758 - Отменено.

Статья 759 - Отменено.

Статья 760 - Отменено.

Статья 761- Отменено.

Статья 762 - Отменено.

Статья 763 - Отменено.

Статья 764 - Отменено.

Статья 765 - Отменено.

Статья 766 - Отменено.

Статья 767 - Отменено.

Статья 768 - Отменено.

ГЛАВА II
ПЧЕЛИНЫЙ ВОСК

Статья 769 - Под «пчелиным воском» подразумевается продукт с пластической консистенцией, желтоватый, очень плавкий, секретруемый пчелами для формирования сот в ульях.

Статья 770 - Пчелиный воск может быть подразделен на:

1 – воск-сырец – когда он не подвергался процессу очистки, представляет собой цвет от желтого до коричневого, жирный на ощупь, мягкий и пластичный от тепла руки, и зернистым изломом, с особым запахом, напоминающим мёд, слегка бальзамическим вкусом и даже внешне напоминающий мёд;

2 - белый воск - когда он был обесцвечен светом, воздухом или с помощью химических процессов, без остатков меда, представляет собой белый или сливочный цвет, хрупкий, слегка маслянистый и с ярко выраженным острым запахом.

Статья 771 - Пчелиный воск, независимо от своего качества, должен быть практически нерастворимый в холодном спирте, частично растворимый в кипящем спирте, растворимый в кипящем эфире, слабо растворимый в холодном эфире, растворимый в хлороформе и бензоле, имеющий следующие физико-химические показатели:

1 - удельный вес от 0,963 до 0,966 при 15° С (девятьсот шестьдесят три тысячных до девятисот шестьдесят шести тысячных при пятнадцати градусах по Цельсию);

2 - температура плавления - от 62 до 63,5° С (шестидесяти двух до шестидесяти трех и пяти десятых градусов по Цельсию);

3 – показатель кислотности - от 18 до 21 (от восемнадцати до двадцати одного);

4 - показатель эфиров - от 73 до 77 (семьдесят три до семьдесят семь);

5 - показатель отношения эфиров и кислотности - от 3,6 до 3,8 (три и шести десятых до трех и восьми десятых);

6 - показатель йода - от 8 до 11 (от восьми до одиннадцати).

Статья 772 - Фальсифицированным воском считается тот, в котором было зафиксировано наличие стеарина, смол, парафина, карнаубского воска, японского воска, твердого животного жира или других животных или растительных жиров, а также искусственных красителей растительного или минерального происхождения.

ЗАГЛАВИЕ XI КОАГУЛЯНТЫ, КОНСЕРВАНТЫ, МАГИЧЕСКИЕ АГЕНТЫ И ДРУГИЕ.

Статья 773 - Под коагулянтами, консервантами, отвердителями и другими подразумеваются вещества, используемые в производстве продуктов животного происхождения, учитывая их технологию и питательную ценность, сохранность и внешний вид.

ГЛАВА I КОАГУЛЯНТЫ

Статья 774 – Под «закваской» подразумевается водный экстракт, концентрированный при низкой температуре, замороженный или нет, приготовленный из желудка телят. Коагулянты различают на: жидкие, порошковые, гранулированные, природные сухие.

Статья 775 – Характеристиками закваски являются:

а) жидкий сычужный коагулянт

1 - прозрачность или легкая опалесценция;

2 - отсутствие отложений;

3 - характерный запах ферментации;

4 - коагулянт мощностью не менее 1: 10000 (один на десять тысяч) при температуре 35° С (тридцать пять градусов по Цельсию), и не менее сорока (40) минут.

б) порошкообразный коагулянт:

1 - однородный внешний вид;

2 - белый, слегка желтоватый цвет;

3 - характерный запах ферментации;

4 - коагулянт мощностью не менее 1: 80000 (один на восемь тысяч) при температуре 35° С (тридцать пять градусов по Цельсию), и не менее сорока (40) минут.

в) коагулянт в виде таблеток:

1 - однородный внешний вид;

2 – легкая растворимость в воде;

3 - белый, слегка желтоватый цвет;

4 - отсутствие консервантов;

5 - коагулянт мощностью не менее 1: 50000 (один на пятьдесят тысяч) при 35°С (тридцать

пять градусов по Цельсию) и не менее чем за сорок (40) минут.

Статья 776 – Под «сухим естественным коагулянт» подразумевается продукт, полученный с помощью дегидратация сычужного фермента новорожденного теленка, козы или барана, вскормлённых исключительно молоком.

Единственный параграф - «Естественный сухой коагулянт» может быть использован только после созревания в молочной сыворотке или чистых культурах молочнокислых заквасок, от 12 до 24 (от двенадцати до двадцати четырех) часов до его использования в качестве коагулянта, предварительно подвергнув его сепарации, чтобы отделить неиспользуемые твердые вещества.

Статья 777 - Разрешено добавлять к жидкому коагулянту соль (хлорид натрия), этиловый спирт и глицерин, а порошковому или гранулированному коагулянту - соль (хлорид натрия) и лактозу.

Единственный параграф - Также допускается добавление борной кислоты в таком количестве, чтобы это не было видно в сырах.

Статья 778 - Разрешено использовать только коагулянты, утвержденные ОИПЖП, а лаборатории, которые производят их, подлежат нахождению под контролем, в том числе установки, оборудование, подготовку, упаковку и маркировку коагулянтов.

ГЛАВА II КОНСЕРВАНТЫ, КРАСИТЕЛИ, СПЕЦИИ И ДРУГИЕ.

Статья 779 - Под «солью» для использования в животноводстве подразумевается хлорид натрия полученных из залежей, природных источников или из морской воды.

Статья 780 - Для общего использования в продуктах животного происхождения, соль должны отвечать следующим требованиям:

- 1 - содержание хлорида натрия: минимум 96,5% (девяносто шесть с половиной процентов);
- 2 - отсутствие органических и минеральных веществ, чуждых нормальному солевому составу;
- 3 - общее количество нерастворимых в воде веществ: не более 0,3% (три процента);
- 4 - степень мутности, максимально: 50 (пятьдесят).

Статья 781 - Для использования в молочной промышленности и в кулинарии, соль должна быть подвергнута очищению и стерилизации и отвечать следующим требованиям:

- 1 – иметь, по меньшей мере, хлорид натрия - 98,5% (девяносто восемь с половиной по проценты);
- 2 - отсутствие органических и минеральных веществ, чуждых нормальному солевому составу;
- 3 - общее количество нерастворимых в воде веществ: максимально 0,2% (два процента),
- 4 - степень мутности: максимум 25 градусов (двадцать пять).

Статья 782 - На предприятиях по производству продуктов животного происхождения, должен быть соответствующее хранилище для складирования и хранения соли.

Статья 783 - Запрещено использование мутного, грязного соляного раствора, щелочного с аммиачным запахом, ферментированного или непригодного по какой-либо другой причине.

Единственный параграф - Восстановление этих соляных растворов допускается, после кипячения и фильтрации, по решению Федеральной инспекции.

Статья 784 - Федеральная инспекция проводит проверку, через регулярные промежутки

времени, качества соли (хлорида натрия), используемой при изготовлении продукции.

Статья 785 - Под «приправой» подразумевается продукт, содержащий вкусовые ароматические соединения, с питательной ценностью или без неё, используемые, чтобы приправить пищу, придавая ей лучший аромат и вкус.

Статья 786 - Под «красителем» подразумевается вещество, которое придаёт лучший и более привлекательный внешний вид пищевым продуктам, придавая им более привлекательные цветовые оттенки.

Статья 787 - Допускается использование следующих красителей и ароматизаторов:

- 1 - шафран (*Crocus Sativus* л);
- 2 - сельдерей (*Apium Graveolens* и *Celeri Graveolens*);
- 3 - чеснок (*Allium sativum*);
- 4 - укроп (*Anethum Graveolens*);
- 5 - анис (*Pimpinella anisum*, L);
- 6 - ваниль (*Vanilla planifolia*, Andrews);
- 7 - корица (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);
- 8 - кардамон (*Elleteria cardamomum*);
- 9 - лук (*Allium cepa*);
- 10 - морковь (*Daucus carota*);
- 11 - кориандр (*Coriandrum sativum*, L);
- 12 - тмин (*Cuminum cyminum*);
- 13 - гвоздика (*aromaticus Caryophyllus*, L.);
- 14 - куркума (*Curcuma longa*, L.);
- 15 - имбирь (*Zinziber officinalis*, Roscoe);
- 16 - лавр (*Laurus nobilis*, L.);
- 17 - мускат (*Myristica Fragans*, Maute);
- 18 - майоран (*Anethum Graveolens*);
- 19 - орегано (*Origanum majorana*, L.)
- 20 - мята (М. виридис, М. Л. перечная и М. круглолистная)
- 21 – горчица:
 - чёрная (*Brassica nigra*, Koen)
 - коричневая (*Brassica Junca*),
 - белая (*Hooker e Sinapis alba*, L.);
- 22 - мускатный орех (*Myristica fragrans* Maute);
- 23 - перец;
 - белый (тот же самый продукт, но без стручка).
 - чёрный (*piper nigrum*, L.)
 - красный или кайенский перец (*Capsicum baccatum* L.).
 - чили (*capsicum pendulum*, velloso).
- 24 - перец (паприка) *anuum* Л. *Capsicum*);
- 25 - ямайский перец, английский или перец для приправы (*Pimenta officinalis*, Linds)
- 26 - шалфей (*Salvia officinalis*, L.);
- 27 - тимьян (*Thymis vulgaris*, L).
- 28 - чабрец (*Thymis vulgaris*, L).

Единственный параграф – Помимо этих красителей и приправ может быть разрешено использование других, которые разрешены ОИПЖП.

Статья 788 – Запрещено использование или применение химических консервантов, вредных для здоровья человека, в продуктах животного происхождения.

Статья 789 - Нитраты и нитриты, натрий и калий, используемые в приготовлении продуктов животного происхождения, не должны содержать тяжелые металлы или токсичные вещества или те, которые не разрешены в этом Регламенте.

ЗАГЛАВИЕ XII

УПАКОВКА И МАРКИРОВКА.

ГЛАВА I

УПАКОВКА

Статья 790 - Продукты животного происхождения, предназначенные для потребления человеком, может быть завернуты или упакованы в контейнерах или таре, предусмотренных в соответствии с настоящим Регламентом, или должны быть утверждены ОИПЖП.

Единственный параграф - При наличии коммерческого, промышленного или санитарного интереса, в соответствии с характером продукта, может потребоваться упаковка, сделанная стандартизированным методом, по форме, размеру и весу.

Статья 791 – Когда речь идёт о международной торговле, то допускается упаковка, которая требуется импортирующей страной, надлежащим образом утверждённая заинтересованными сторонами.

Статья 792 - Ранее используемая тара может быть использована для упаковки продуктов и сырья, используемого в пищевой промышленности, только когда она абсолютно целая, в прекрасном состоянии и тщательно продезинфицированная.

Единственный параграф - Ни в коем случае она не может быть использована, если предварительно уже использовалась в упаковке продуктов и сырья для несъедобного использования.

Статья 793 - Отменено.

ГЛАВА II

МАРКИРОВКА

РАЗДЕЛ I

Общая маркировка

Статья 794 - Все продукты животного происхождения, поставляемые в торговлю, должны быть идентифицированы с помощью зарегистрированных этикеток, применяемых на необработанных материалах, изделиях, контейнерах или таре, когда они либо непосредственно предназначены для общественного потребления, либо предназначены другим предприятиям, которые собираются их использовать.

Единственный параграф - Продукты животного происхождения, подлежащий разделению на части, должны сохранить этикетку всегда, когда это возможно, или сохранять идентификацию предприятия-изготовителя.

Статья 795 – Под этикетками подразумеваются все надписи, легенды, изображения или любой описательный или графический материал, который был написан, напечатан, заверен печатью, прошёл гравировку, тиснение или литографирование и был приклеен на упаковку с пищевыми продуктами.

Статья 796 - В дополнение к другим требованиям, содержащимся в настоящем Регламенте и в обычном законодательстве, этикетки должны обязательно включать в себя следующее:

1- реальное названия продукта, написанное отчётливыми буквами, единообразные по форме и цвету, без рисунков и объединённые общим стилем написания, в соответствии с положениями, установленными в настоящем Регламенте, или принятое название на момент

утверждения формул;

2 - название ответственной фирмы;

3 - название фирмы, осуществляющей упаковочные операции, когда в этом есть необходимость;

4 – официальную печать Федеральной инспекции;

5 – статус предприятия, согласно официальной классификации в соответствии с настоящим Регламентом;

6 - место нахождения предприятия, с указанием муниципалитета и штата, включая название улицы номер дома;

7- торговую марку продукта;

8 – набор цифр, соответствующим дате производства, расположенные в горизонтальном или вертикальном направлении;

9 - вес: брутто и нетто;

10 – формулу состава или другой набор ингредиентов, при условии, что \то предусмотрено данным Регламенте;

11 - спецификацию «бразильская промышленность».

Статья 797 - Дата изготовления, в зависимости от вида тары или обертки, должна быть напечатана методом штамповки или другим технологическим процессом, по решению ОИПЖП, с подробной детализацией дня, месяца и года, причём последний может быть представлен двумя цифрами.

Единственный параграф – Можно обеспечить проставление до кода занятости, в котором год должен быть представлен в двух последних цифрах; справа - цифры, соответствующие месяцу, и слева - ссылка на день изготовления.

Статья 798 – отменена.

Статья 799 - Этикетки могут включать в себя ссылку на награды, полученные на официальных выставках, если имеются надлежащим образом подтверждённые доказательства их вручения, и на поощрительные премии и награды, присуждаемые ОИПЖП.

Статья 800 - В составе товарных знаков допускается использование рисунков, содержащих ссылку на них.

§ 1 - В случае с названием компаний, содержащих именами людей, живущих или умерших в этой в стране, то на это потребуются предоставление разрешения от этой персоны или его наследника, который имеет законное право выдавать такое разрешение, в случае если заинтересованная сторона не представит доказательство того, что она уже это сделала при предыдущей регистрации в Национальном департаменте промышленной собственности.

§ 2 - Запрещается использование знаков, формулировок или рисунков, изображающих государственный флаг, символы или любые указания, связанных с актами, фактами, предприятиями и т.д. Союза, штатов, территорий, муниципалитетов и федеральных округов, если на это нет специального разрешения от компетентных органов.

Статья 801 - Запрещено использовать любое наименование, заявление, слово, рисунок или надпись, передающие ложное впечатление, которые дают неправильный признак происхождения и качества продукции, причём этот запрет по усмотрению ОИПЖП может распространяться и на не собственные названия.

§ 1 – Торговые марки, которые нарушают эту статью, хотя и состоящие на учете в Государственном департаменте промышленной собственности, не могут, по решению ОИПЖП, пользоваться ими.

§ 2 - Национальное бюро промышленной собственности, перед регистрацией любой торговые марки, которая должны использоваться при маркировке продуктов животного происхождения, должно запросить мнение ОИПЖП для того, чтобы были выполнены положения

настоящей Статьи.

§ 3 - Обозначение стран, государств, территорий и зарубежных городов, указывающие на происхождение, процессы подготовки, коммерческую презентацию или классификацию определенных товаров, произведенных за рубежом, могут быть использованы только тогда, когда им предшествует пояснение «тип», «стиль», «марка», «способ» или эквивалент, причём от такого уточнения освобождаются товары с оригинальным названием, произведённые на национальной территории.

Статья 802 - Одна этикетка может использоваться для идентичных товаров, изготовленная на разных предприятиях той же фирмы, при условии, что они одинакового качества, названия и торговой марки.

Единственный параграф - Такие этикетки должны обязательно сообщать о классификации и расположении всех предприятий фирмы, следуя за номером регистрации, причём оригинальная идентификация происхождения продукта печатается или наносится методом гравировки штампом Федеральной инспекции на упаковке или на этикетке.

Статья 803 - Этикетки должно быть напечатаны, литографированы, нанесены гравировкой или покрашена с обязательным соблюдением официальной орфографии и законной системы единиц и мер измерения.

Единственный параграф - Разрешается использовать этикетки на продуктах, предназначенных для потребления на национальной территории, печатной маркировки, гравировки, литографирование или рисунков на иностранном языке, с переводом на родном языке, в случае если они соответствуют постоянным положениям, содержащимся в международных договорах о взаимной торговле.

Статья 804 – Маркировка, применяемая в международной торговле продуктами, может быть напечатана на одном или несколько иностранных языках, но на одной стороне тара или обертки должна быть такая же маркировка, точно воспроизводящаяся во всех деталях с переводом на родном языке.

Единственный параграф - В исключительных случаях, по решению ОИПЖП, может быть позволен использовать печатную маркировку только на иностранном языке, при условии, что она содержит печать Федеральным инспекций с заявлением, что продукт - бразильского происхождения, напечатанным цифрами и буквами чётким и равномерным шрифтом.

Статья 805 – В этикетках или марках Федеральной инспекции всегда должна содержаться ссылка на предприятие-производитель даже тогда, когда в исключительных случаях, по решению ОИПЖП, они применяется на проверяемых складах или других предприятиях.

Статья 806 - В случае отмены регистрации или связи с закрытием предприятия, то эта фирма несет ответственность и обязана уничтожить существующую маркировку на складе, под надзором Федеральной инспекции, которой она предоставит все штампы и матрицы, которые имела в своём распоряжении.

Статья 807 - Продукты с иностранным названием, широко известным и распространенным на национальной территории, в то время когда они реализуются на внутреннем рынке, могут содержать на этикетке такое же название, но ниже, в скобках, должно быть указано имя на родном языке.

Статья 808 - Этикетки, используемые в качестве наклеек, должны содержать, с одной стороны, пояснения, изложенные в настоящем Регламенте, а другой - исключительно печать Федеральной инспекции.

Статья 809 - В случае с некоторыми продуктами, подлежащими употреблению, как правило, без какой-либо защиты, то в дополнении к своей собственной обертке или таре, следует

производить маркировку с помощью этикетки, напечатанной на бумаге или литографированном листе, которые могут прикрепляться к продукту.

Единственный параграф - В случае с сыром или тому подобным продуктом, то в дополнение к обычной этикетке, штамп Федеральной инспекции следует наносить с помощью огня, краски или просто по образцу продукта, если он выглядит не очень ясно.

Статья 810 - Скоропортящиеся продукты, особенно жирные продукты, поставляемые по железным дорогам или пароходными компаниями, должны нести на своей таре написанную жирными буквами надпись «Бойтся тепла».

РАЗДЕЛ II

Частная маркировка

Статья 811 - Применение искусственного красящего вещества в консервированном мясе требует четкого заявления на этикетке «искусственно окрашенное».

Статья 812 - В случае с ветчиной, «беконом», выдержанными сырами и другими, в зависимости от обстоятельств, каждая единица товара принимает обязательно и непосредственно штамп Федеральной инспекции, в дополнение к наружному знаку на обёртке, когда маркировка не производится в заводских условиях ,

Единственный параграф - Когда такое требование, указанное в этой Статье, не подходит, учитывая характер продукта, таких как не выдержанные сыры, сливки, упакованные жиры и другие, то штамп Федеральной инспекции, должен появиться на бумаге, в непосредственном контакте с продуктом, независимо от маркировки, в соответствии с настоящим Регламентом.

Статья 813 – Продукты, предназначенные для международной торговли, содержащие красители, консерванты или другие веществ, разрешенные импортирующей страной, но вопреки тому, что определяет настоящий Регламент, должны четко указывать на своих этикетках содержащиеся вещества и соответствующие проценты содержания.

Статья 814 - Этикетки на контейнерах с продуктами, не предназначенными для потребления человеком, должно содержать, помимо печати компетентной Федеральной инспекции, также заявление «несъедобный», обязательное на таре, сделанное тиснением или трафаретом, и в любом случае, хорошо выделенными символами.

Статья 815 - Этикетки для контейнеров с продуктами, предназначенными для кормления животных, сами должны содержать, в дополнение к собственной марке Федеральной инспекции, заявление «корм для животных».

Статья 816 – Контейнеры, используемые при транспортировке сырья и продуктов, предназначенных для потребления человеком, не упакованные или не переработанные на других предприятиях, получают этикетку в соответствии с настоящим Регламентом и соответствующей печатью Федеральной инспекции.

Статья 817 - Туш или части туш, предназначенные для торговли в живом весе, должны получить печать Федеральной инспекции.

Единственный параграф - Для штамповки, упомянутой в этой Статье, следует использовать формулу безвредных веществ, надлежащим образом одобренных ОИПЖП.

Статья 818 – При маркировке жирных продуктов необходимо соблюдать следующее:

1- этикетки с салом, сложными жирами, маргарином и другими пищевыми животными жирами, простыми или смешанными с растительными жирами, обязательно должны иметь зеленый фон, причём запрещается такой же фон на цифрах и буквах, рисунках, напечатанных или

литографированных в желтом или красном цвете, который может скрыть его или покрыть его. Когда эти жиры упакованы в водонепроницаемую бумагу, похожую на неё или в картонные коробки, то фон может быть в одной тональности обёрточного материала, но все слова и рисунки должны быть в зеленом цвете, за исключением, какой бы не была сделана упаковка, если на ней имеется эмблема или знак, который характеризует торговую марку;

2 - этикетки со сложными жирами должны указывать на их качественный и количественный состав;

3 - Отменено.

Статья 819 – В маркировке мяса и мясных продуктов должны соблюдаться условия:

1 - Вещества, которые усиливают вкус, обязывают производителя наносить на этикетку надпись: «содержит вещества, которые стимулируют вкус»;

- Вещества, которые усиливают вкус, обязывают производителя наносить на этикетку надпись: «содержит вещества, которые стимулируют вкус»;

2 - Консервы, содержащие мясо и овощные продукты, несут на себе этикетки, указывающие на соответствующие проценты.

Статья 820 – На маркировке натурального молока следует отметить:

1 - Указать молоко типа на пробках, крышках упаковок, день недели выпуска для реализации и название предприятия его происхождения с соответствующим адресом.

2 - Соблюдать на пробках, крышках или колпачках цвета, установленные для различных видов молока;

3 - Указать жирным и однообразным шрифтом обозначение видов животных, когда это - не коровы, таких как «козье молоко», «овечье молоко» и другие.

Статья 821 – На маркировке промышленных побочных продуктов, используемых в качестве корма для животных или в качестве органического удобрения, указывают процентное содержание основного компонента в соответствии с указанной целью.

Статья 821-А – На своей маркировке сливки могут быть названы также «молочные сливки» или «сливки», в зависимости от спецификации, которым они соответствуют: кислые, пастеризованные, стерилизованные или СВТ (сверхвысокая температура), с указанием процента жирности.

Единственный параграф – На этикетке «молочные сливки» содержится список ингредиентов.

Статья 822 - Маркировка масла, помимо её классификации, должна включать в себя спецификацию «с солью» или «без соли», в дополнении к другим юридическим формулировкам, которые требуются по закону.

Единственный параграф. Сливочное масло, сделанное не из коровьего молока, должно иметь на себе обозначение вида животного, от которого оно происходит в символах одинакового размера и цвета, которые используются для слова «масло».

Статья 823 - На маркировке сухого молока и молока других типов должны соблюдаться следующие требования:

1- Указывать сорт, к которому они относятся, в соответствии с содержанием жира, основной состав продукт, и в случае необходимости, количество добавляемой воды для восстановления;

2 – Указывать на «сгущенном молоке», основу для восстановления и природу используемого сахара;

3 - Указывать в названии «молочные сладости», смеси, из которых они сделаны;

4 - Отображать способ получения и использования;

5 - Указывать на модифицированном сухом молоке и на молоке из подкисленного

модифицированного порошка, приготовленного специально для кормления младенцев, изменения, произведенные в молоке, а также его использование в качестве «модифицированного сухого подкисленного молока с добавлением сахара», "сухого молока для младенцев», частично обезжиренного, с добавлением сахара и других применимых веществ;

6 - Отображение модифицированного порошкового молока и кислый молочный порошок, добавляя декстриновый крахмал, когда оно было сделано;

7 - Указывать на упаковках «молочной муки», смеси, из которых она производится;

8 - Отменено

9 - Указывать на упаковках «молочных безалкогольных напитков» придуманное название, если оно было утверждено.

Статья 824 - Маркировка молочных побочных продуктов также указывает:

1 - в «казеине», наличие используемого вещества-коагулянта;

2 - в «лактозе» - долю сахара;

3 - на «сухой сыворотке» и «лактоза-альбумине», что речь идёт о «корме для животных»;

4 - в «лакто-альбумине» - его основной состав;

5 - в «казеине для промышленного использования» указать в видных точках выделенными символами: «продукт, непригодный для употребления в пищу человеком.»

Статья 825 - Отменено.

Статья 826 – При маркировке яиц и их производных следует отметить:

а) яйца, предназначенные на внутренний рынок:

1 - на закругленном полюсе, где находится воздушная камера, ставится печать Федеральной инспекции;

2 - при холодном хранении они должны быть помечены словом «охлажденным»;

3 - при выходе из птицефабрик, зарегистрированных в Службе производственной статистики Министерстве сельского, они обеспечиваются на боковом стороне проставлением штампа в зеленом цвете, исключительно с названием предприятия.

§ 1 – штамп, о котором говорилось в номере 1, может быть отменён, при условии, что коробки или другие контейнеры несут на себе, кроме штампа Федеральной инспекции, этикетки модели 8, в соответствии со Статьей 833.

§ 2 - Когда яйца не штампованные по отдельности, то они могут быть выставлены на продажу на хорошо видимым местом, упомянутом в предыдущем абзаце, где видна их коммерческая классификация.

б) – яйца, предназначенные для международной торговли:

1 – каждое по отдельности яйца должны быть маркированы в соответствии с требованиями страны-импортера; коробка с яичными кассетами должны дополнительно включать в себя:

2 - слово «Бразилия», написанное выделенными буквами, штампы Федеральной инспекции, указание на качество и класс яиц;

3 - буква, соответствующая цвету скорлупы;

4 - процесс сохранения, которому они подвергались;

5 – порода птиц, от которых они происходят в случае если речь идёт об яйцах уток, индюшек или ангольских кур;

6 – обязательная надпись с указанием веса брутто и нетто, причём разрешается перевод на язык страны-импортера.

в) Сохранность яиц:

1 - когда яйца частично или полностью обезвожены, то на этикетке должно быть указано

количество воды, используемой для восстановления до степени первоначального продукта с описанием процесса и нормального времени, необходимого для этого восстановления;

2 - яичная паста требует указания элементов, которые входят в её состав;

3 - обезвоженные яичные белки от других пород птиц должны быть помечены указанием вида птицы, от которых они происходят.

Статья 827 - В случае с рыбой и рыбными продуктами, следует отмечать:

1 - коробки или другие контейнеры с рыбой должны в обязательном порядке иметь печать Федеральной инспекции, нанесённую методом травления, название фирмы и условия хранения продукта;

2 - побочные продукты, не предназначенные для употребления человеком, должны быть помечены надписью «Несъедобное».

Статья 828 - В маркировке меда и его производных должно быть наблюдаться следующее:

1 - «центрифугированный извлеченный мед» или «выжатый мед», в случае если продукт претерпел такие операции;

2 - «горький мед», когда происходит от флоры, которая придаёт ему такой вкус;

3 - «кулинарный мёд», когда он подвергался нагреванию при температуре выше 60°C (шестьдесят градусов по Цельсию);

4 - «мед диких пчел», когда у него такое происхождение;

5 - классификация по оттенку.

Единственный параграф - Допускается упоминание на этикетке имени пчеловода в случае, если речь идет о мёде, поступающем исключительно из пасеки, которая эксплуатируется им, даже в том случае если продукт продается на разрешенном складе.

Статья 829 – На упаковках с творогом печатается на этикетке его коагулянт мощности, количество борной кислоты, если она была в него добавлена и дата истечения срока годности.

III РАЗДЕЛ

Штамп Инспекции марка и его использование

Статья 830 - Регистрационный номер предприятия, инициалы «S.I.F.» и, в случае необходимости, слова «проинспектировано» или «повторно проверено», а в верхней части слово «Бразилия» представляет собой основные элементы официальной печати Федеральной инспекции, формат которой, размеры и случаи применения оговорены в настоящем Регламенте.

§ 1 - Инициалы "S.I.F." переводятся как «**Федеральная инспекционная служба**».

§ 2 - Штамп Федеральной инспекции является официальным знаком только для использования на предприятиях, находящихся под надзором ОИПЖП, и служит гарантийным знаком того, что исходный продукт был проверен компетентным органом.

Статья 831 – Предприятия, вписанные в реестр предприятий, находящихся в смежных отношениях, должны использовать, когда это необходимо, штамп с аббревиатурой «R.E.», которая означает «релевантное предприятие», за которой следует номер, под которым они были зарегистрированы в ОИПЖП.

Статья 832 - Штампы Федеральной инспекции должны точно соответствовать описанию и прилагаемым моделям, соблюдая размеры, форму, нанесённые знаки, тип и шрифт; они должны быть проставлены видным способом на сторонах коробок и других контейнеров, на этикетках или продуктах в одном цвете, предпочтительно черном, при помощи печати, гравировки или литографирования.

Статья 833 - Различные модели штамповк Федеральной инспекции, которые должны использоваться на предприятиях, находящихся под контролем ОИПЖП, должны соответствовать

следующим требованиям:

а) Модель 1:

1 - Размеры: 0,07 м х 0,05 (семь на пять сантиметров);

2 - форма: эллиптическая в горизонтальном направлении;

3 – читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «проинспектировано», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает верхнюю кривую эллипса; сразу же ниже номера инициалы «S.I.F.» по нижней кривой;

4 - Использование: для проставления на тушах крупного рогатого скота или их частях при условии их потребления в свежем виде, с применением на наружной стороне мышечной массы каждой четверти туши;

б) Модель 2:

1 - Размеры: 0,03 х 0,05 м (пять на три сантиметра) для свиней, овец, коз и домашней птицы;

2 - форма и слова: те же, что и на модели 1;

3 - Использование: для свиных, овечьих и козих туш при условии их потребления в свежем виде, с применением на наружной стороне каждой четверти туши; на каждой стороне тушки птицы; на срезах свежего или охлажденного мяса любого вида забитых на бойне животных;

в) Модель 3:

1 - размеры: 0,04 м (четыре сантиметра) в диаметре, когда применяются на упаковке весом более одного килограмма; 0,02 м или 0,03 м (два или три сантиметра), при весе контейнера до одного килограмма, вообще, на этикетках, печатных на бумаге;

2 - форма: круглая;

3 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «проинспектировано», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает верхнюю кривую эллипса; сразу же ниже номера инициалы «S.I.F.» по нижней кривой;

4 - применение: для этикеток на продуктах, используемых в пищевой промышленности, упакованных в металлических, стеклянных и деревянных контейнерах, а также на продуктах, завёрнутых в бумагу, обеспечивая в этом случае её воспроизведение на самой этикетке;

а) нанесённая тиснением или с помощью автоматического процесса нанесения чернильной печати, стойкой к спирту или аналогичному веществу, в нижней части консервных банок или металлической крышке стеклянной банки. Когда она отпечатана на этикеточной бумаге, то должно быть хорошо видно при нахождении на дне металлической банки или на крышке стеклянной банки, надписи, несущие на регистрационный номер предприятия-производителя, аббревиатуру S.I.F., и другую информацию, необходимую для идентификации происхождения и типа продукта, находящегося внутри упаковки;

б) выжжена или нанесена прессом на деревянной таре;

в) нанесена на самой этикетке, когда подвергалась травлению, литографированию или тиснению на верхней части банок;

г) нанесена на всех печатных бумажных этикетках, когда продукты упакованы в контейнерах, не указанных в предыдущих пунктах.

г) Модель 4:

1 - размер: 0,06м (шесть сантиметров) на боковой части деревянных контейнеров; 0,15м (пятнадцать сантиметров) на боку пакетированных продуктов и 0,03м (три сантиметра) на боковой стороне металлических контейнеров или на бумажных этикетках;

2 - форма: квадратная, с закругленными углами, позволяющая наносить их на металлические контейнеры;

3- слова: одинаковые и в том же порядке, как и те, которые используются во всех предыдущих моделях, расположенные в горизонтальном направлении;

4 - использование: для продуктов несъедобные или предназначенных для кормления животных, на следующих условиях:

а) выжжено огнём, выгравировано на пластине или соответствующим образом прикреплено с помощью сварки, в случае когда речь идёт о деревянных или металлических контейнерах;

б) нанесены краской на металлические пластины, мешки, или тому подобное;

в) нанесены краской или выгравированы на коробках, ящиках и других контейнерах, в которых продукты хранятся россыпью.

е) Модель 5:

1 - размер: 0,07 м х 0,06 м (семь на шесть сантиметров);

2 - Форма: эллиптическая в вертикальном направлении;

2 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «проинспектировано», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает верхнюю кривую эллипса; сразу же ниже номера слово «Отбраковано» по нижней кривой;-
Использование: для нанесения на отбракованные туши или части туш с применением зеленой краски.

6 Модель 6:

1 - Размеры: как на модели 3:

2 - форма: круглая;

3 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «повторно осмотрено», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает верхнюю кривую эллипса; сразу же ниже номера инициалы «S.I.F.» по нижней кривой.

4 - Использование: предназначена для пищевых продуктов и тех, которые находятся на складах, с соблюдением тех же условий, которые установлены и для модели 3 и всему, что относится к ней, которая может быть применена, в случае необходимости, в виде приклеивающейся марки.

g) Модель 7:

1 - Размеры: 0,5 м (пять сантиметров) в диаметре;

2 - Форма: круглая;

3 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «проинспектировано», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает верхнюю кривую эллипса; сразу же ниже номера инициалы «S.I.F.» по нижней кривой;

4 - Использование: для коробок, ящиков и других ёмкостей для проверяемых пищевых продуктов, в том числе яйца, рыба, мед и пчелиный воск.

h) Модель 8:

1- Размеры: 0,07 х 0,04 м (семь на четыре сантиметра);

2 - Форма: прямоугольная по горизонтали;

3 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «проинспектировано», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает верхнюю кривую эллипса; сразу же ниже номера инициалы «S.I.F.» по нижней кривой в горизонтальном направлении;

- Использование: для продуктов, в которых штамп заменен этикеткой и применяется только на одной из ее сторон. В случае с яйцами на этикетке должна быть указана в верхней части классификация продукта, а в нижней части - соответствующая даты с указанием дня, месяца и года.

i) Модель 9:

1 - Размеры: 0,065 м х 0,045 м (шестьдесят пять на сорок пять миллиметров), при применении к малым объемам или 0,15 м х 0,13 м (пятнадцать на тринадцать сантиметров) на отрывных рулонах;

2 - Форма: прямоугольная в горизонтальном направлении;

3 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно или сверху слово «проинспектировано», размещенное горизонтально, и слово «Бразилия», которая сопровождает

верхнюю часть прямоугольника; сразу же ниже номера инициалы «S.I.F.» в горизонтальном направлении;

4 - Использование: для пищевых продуктов, хранящихся в тюках, мешки или аналогичной таре, подлежащие потреблению частями или целиком, покрашенная или напечатанная на самой упаковке.

ж) Модель 10:

1 - размер: 0,07 м х 0,05 м (семь сотых на пять сотых сантиметров)

2 - Форма: прямоугольная по горизонтали;

3 - читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно и сверху слово «Бразилия», расположенный горизонтально в том же направлении, инициалы «S.I.F.»; чуть ниже номер и название «Консервы», также в горизонтальном направлении;

4- Использование: для туш или частей туш, предназначенных для приготовления вяленого мяса или мясных консервов на собственном предприятии происхождения или на другом.

к) Модель 11:

1 - Размеры, формы и слова: идентичные модели 10, заменить слово « Консервы» на «солонину».

2- Использование: для туш или частей туш, предназначенных для приготовления высушенной говядины, обработанной на собственном предприятии происхождения или на другом;

л) Модель 12:

1 - Размеры, форма и слова: идентичны модели 10, заменить слово « Консервы » для «Колбасное производство»;

2 - Использование: для туш или частей туши, предназначенных для приготовления колбасных изделий, на собственном предприятии происхождения или на другом;

м) Модель 13:

1 - размер: 0,016 м (шестнадцать миллиметров) в диаметре;

2 - Форма: круглая;

3 – читаемые знаки: регистрационный номер предприятия, отдельно и сверху буквы «S.I.F.», расположенных горизонтально и слово «Бразилия» верхней части круга; чуть ниже числа слова «проинспектировано» в нижней части круга;

4 - Использование: для идентификации контейнеров, перевозящих сырьё или съедобные продукты, которые должны быть обработаны, переработаны или прошли повторную переработку и хранение на других предприятиях.

а) на крышках банок, автоклавов, вагонов, автоцистерн и другого оборудования и транспортных средств;

б) Эта пломба наносится с помощью зажима специальным уплотняющим приспособлением;

п) Модель 13-А

Идентична модели 13, со словом «повторно осмотрено» для использования на складах и заводах-хранилищах.

о) Модель 14

1 - размер: 0,015 (пятнадцать миллиметров) в диаметре;

2 - Форма: круглая;

3 – читаемые знаки: внутри, в центре, дата инспекции с указанием дня и месяца в вертикальном направлении и с использованием линии для каждого из этих пояснений; на внешней стороне, верхней части круга, инициалы «S.I.F.», за которым следует регистрационный номер предприятия, который также следует по кругу; снизу, после внешнего круга слова «специальный»;

4 - Использование: для определения яйца особого типа, которые должны применяться в округлом полюсе краской зеленого цвета.

р) Модель 14-A:

1 - размер, форма и слова: такие же, как на модели 14, заменив словом «специальный» словом «фабрика»;

2 - Использование: для идентификации «общего» типа яиц, которые должны применяться на закругленном полюсе краской фиолетового цвета;

q) Модель 14-B:

1 - размер, форма и слова: такие же, как на модели 14, заменив словом «специальный» словом «фабрика»;

2 - Использование: для определения яиц типа «производство», которые должны применяться в закругленном полюсе с черными чернилами;

r) Модель 15:

1 - размер: 0,015 м (пятнадцать миллиметров) в диаметре;

2 - форма: круглая;

3 - читаемые знаки: слово «Бразилия» по горизонтали в центре штампа;

4 - Использование: для идентификации яиц, предназначенных для международного рынка; должны применяться в закругленном полюсе с нанесением зеленой краской;

Единственный параграф – Постоянный регистрационный номер предприятия, указанный на штампе Инспекции, не должен предваряться словом «номер» или его аббревиатурой (n°), и должен применяться в нужном месте, на равном расстоянии от читаемых знаков и линий, образующих форму модели.

РАЗДЕЛ IV

Регистрация этикеток

Статья 834 - Предприятия могут использовать только ярлыки на сырьё и продуктах животного происхождения, когда они надлежащим образом одобрены и зарегистрированы в ОИПЖП.

§ 1 - Для такой регистрации ОИПЖП обязан вести книгу, специально предназначенную для этой цели.

§ 2 - Если этикетки, напечатанные исключительно на иностранных языках, не должны быть зарегистрированы; однако их использование может быть сделано только по разрешению ОИПЖП после того, как будут полностью удовлетворены все требования по регистрации.

Статья 835 - Одобрение и регистрация должна быть запрошена заинтересованной стороной, которая обязана приложить к своему заявлению следующие документы:

§ 1 - Образцы, в 4-х экземплярах, этикеток, приготовленных для регистрации или использования в различных их размерах;

§ 2 – Документ с описанием с производственного процесса продукта в 4-х экземплярах, в котором подробно представлен его состав и соответствующее процентное содержание;

Единственный параграф - Если вес и дата изготовления могут быть размещены только после упаковки и маркировки, то в заявлении нужно указать о такой возможности.

Статья 836 - Для целей регистрации, ярлыки всегда должны быть представлены на бумажном носителе; даже если для их изготовления требуется литография, гравирование или окрашивание, такое воспроизведение делается на бумаге.

Статья 837 - Желательно, во избежании затрат и упрощения регистрации, чтобы заинтересованные стороны перед подачей запроса о регистрации, попросили провести экспертизу

и сделать эскизы этикеток, которые они планируют использовать, сопровождая свой запрос чётким указанием цветов, которые хотят применять.

Статья 838 - Начав процесс регистрации в Федеральной инспекции, предприятие направит в неё документ о достоверности предоставленной информации, особенно в отношении описательной истории производственного процесса, надлежащим образом оправдывая любые отклонения от него.

Статья 839 – После проведения регистрации этикеток, ОИПЖП обязан вернуть в Региональную инспекцию, соответственно 2-ой (второй), 3-ий (третий) и 4-ый (четвёртый) экземпляр комплекта документов, заверенные надлежащим образом, причём 4-ый (четвёртый) экземпляр должен быть отправлен на хранение в архивный отдел Федеральной комиссии, работающей на предприятии, 3-ий (третий) экземпляр отправлен в Региональную инспекцию, а 2-ой (второй) – возвращён на заинтересованную фирму. Первый экземпляр должен являться неотъемлемой частью комплекта документов о регистрации, находящегося в архиве управления инспекции.

Статья 840 - Зарегистрированные этикетки несут на себе декларацию о своей регистрации в ОИПЖП в виде соответствующего номера, отпечатанного на них.

Статья 841 - Этикетки могут быть использованы только для тех продуктов, для которых они предназначены, и никакие изменения в их форме, цвете или дизайне не могут быть сделаны без предварительного одобрения со стороны ОИПЖП.

Статья 842 - Никакой ярлык, бирка или этикетка не могут быть применены таким образом, чтобы скрывать или закрывать, полностью или частично, маркировку, штампы или печати Федеральной инспекции.

Статья 843 - Никакое предприятие по выпуску продуктов животного происхождения не может завершить свою регистрацию до того, чтобы этикетки основных продуктов и побочных продуктов, которые должны быть изготовлены, не прошли предварительное утверждение и регистрацию в ОИПЖП.

Статья 844 – Официальные штампы на любом предприятии должны добросовестно и точно воспроизводить модели, определенные в Статье 833, под угрозой ответственности со стороны Федеральной инспекции и региональной инспекции, под юрисдикцией которых находится виновное предприятие, допустившее нарушение.

ЗАГЛАВИЕ XIII ПРОМЫШЛЕННО-САНИТАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ ПРОДУКТОВ

Статья 845 - Продукты животного происхождения должны быть повторно проверены столько раз, сколько это будет необходимо, до отгрузки с завода потребителю, для внешней торговли или для торговли между штатами.

§ 1 - Продукты, которые в ходе повторной проверки считаются непригодными к употреблению, должны быть предназначены для использования в качестве промышленных побочных продуктов после удаления с них официальных знаков, и подвергаются переработке, когда это необходимо.

§ 2 - Когда Федеральная инспекция разрешает их условное применение или повторное использование, то все продукты подлежат соответствующим процедурам по повторной проверке перед их выпуском.

Статья 846 – Ни один продукт животного происхождения не может быть ввезён на

территорию завода, находящего под надзором Федеральной инспекции, без четкого определения регистрационного номера другого отправившего груз предприятия, также внесённого в реестр в ОИПЖП

Единственный параграф - Запрещаются возвращать на исходное предприятие продукта, который после повторной проверке был признан как непригодный к употреблению; в этом случае его необходимо сразу же переработать или направить на условное использование.

Статья 847 - В повторной проверке свежего мяса или хранившегося в холодильнике оно должно быть немедленно отбраковано, если представит какое-либо изменение, оставляющее подозрение в процессе гниения.

§ 1 - В случае необходимости Федеральная инспекция проверяет рН кислотность водного экстракта мяса.

§ 2 - При оценке органолептических характеристик и других проб, проверка должна принимать кислотность рН от 6,0 до 6,4 (шесть и шесть и четыре десятых), чтобы сделать вывод, что мясо еще находится в свежем состоянии.

Статья 848 - На складах, в магазинах и оптовых компаниях, на которых складируются и хранятся продукты животного происхождения, поступившие от предприятия, находящегося под контролем Федеральной инспекции, а также в портах и пограничных постах, повторная проверка должна быть особенно тщательной:

1 - Каждый раз, когда это возможно, необходимо проверять санитарный сертификат, сопровождающий продукт;

2 - Идентифицировать ярлыки и официальную маркировку продукции, а так же дату изготовления;

3 - Проверять состояние и условия целостности оберток и контейнеров;

4 - Проверять органолептические характеристики одного или нескольких образцов, когда это представляется возможным;

5 – Проводить отбор образцов для химического и микробиологического исследования;

§ 1 - Образец должен быть снабжён обёрточной лентой, одобренной ОИПЖП, явно которая будет чётко заполнена и подписана представителем заинтересованной компании и ответственным сотрудником инспекции, который отбирает пробу.

Статья 2 - Если заинтересованная сторона пожелает, то образец может быть отобран в трех экземплярах с той же идентификационной тщательностью, как это предписано в предыдущем параграфе, из которых один будет направлен на повторную экспертизу, которая находится в распоряжении заинтересованной стороны, с указанием на нём срока отбора в двух экземплярах, один из которых должен быть доставлен заинтересованной стороне.

§ 3 - Оба образца и повторный тест должны быть помещены в конверты, подписанные ОИПЖП, затем закрыты, загерметизированы и опломбированы ответственным лицом инспекции и работник компании.

§ 4 - Во всех случаях образцы, присланные для повторной проверки, должны иметь преимущество в экспертизе.

§ 5 - Когда заинтересованное лицо отклоняет результаты испытаний, то оно может потребовать проведения, в течение 48 (сорок восемь) часов, анализа повторной проверки.

§ 6 - Заявление должно быть направлено на имя главного инспектора по надзору того региона, в котором находится предприятие, где был собран образец.

§ 7 - Рассмотрение повторного теста может быть сделано в любой официальной лаборатории в присутствии представителя соответствующей региональной инспекции.

§ 8 - В дополнении к выбору официальной лаборатории для рассмотрения повторного тестирования заявитель может быть представлен специалистом по своему выбору, пользующегося его доверием.

§ 9 – После того, как отбракование продукта или всей партии подтвердилось, Федеральная инспекции должна определить вид условного использования или его переработку в несъедобный

продукт.

§ 10° - Образцы, отобранные для тестирования или повторных испытаний, собранные ОИПЖП для рутинных исследований или по разрешению судебно-медицинской экспертизы, должно быть абсолютно бесплатными

Статья 849 - Инспекция должна проверять отгрузку любых продуктов животного происхождения, а также санитарно-гигиенические условия и вместительность автомобилей, вагонов и всех используемых транспортных средств.

Статья 850 - По решению ОИПЖП можно определить возврат исходному предприятию продукты, задержанные на потребительских рынках или при транспортировки морским или внутренним водным путями, в портах и пограничных постах для повторной переработки или для использования в непродовольственных целях.

§ 1 - Если лицо, ответственное за производство или отгрузку продукции отказывается вернуть к себе продукцию, то этот товар после отбракования, проведённого Федеральной инспекцией, поступает для переработки его в не съедобных целях на предприятиях, которые имеют для этого соответствующие средства и оборудование.

§ 2 - Владелец или арендатор предприятия-изготовителя бракованной продукции должны нести ответственность и наказание, если они не сообщают о поступлении возвращенного продукта ответственному сотруднику ОИПЖП.

ЗАГЛАВИЕ XIV ТРАНСПОРТИРОВКА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

Статья 851 - Продукты и сырьё животного происхождения, поступающие из предприятий, находящихся под надзором Федеральной инспекции, которые отвечают требованиям настоящего Регламента, имеют полную свободу действий в стране, могут быть предложены потребителю в любой точке страны и представлять собой объект международной торговли.

Статья 852 - Органы общественного здравоохранения, при исполнении своих контрольных функций над продуктами питания в центрах потребления, должны сообщать в любое подразделение ОИПЖП о результатах проведённого анализа, который они выполняют, если в результате такой экспертизы происходит задержание или отбракование продуктов, побочных продуктов и сырья.

Статья 853 - Продукты животного происхождения, поступающие из предприятий страны, следующие транзитом через морские и речные порты или пограничные переходы, даже если предназначены для торговли между штатами, должна быть повторно проверены как на входе и выходе таможенных постов.

§ 1 - В случае поступления продукции из-за рубежа, то в обязательных и в частном порядке, они должны быть повторно проверены ОИПЖП с промышленно-санитарной точки зрения до их освобождения таможенными органами.

§ 2 - В портах и пограничных пунктах, где нет никакого подразделения от ОИПЖП, инспекции, упомянутые в настоящей Статье, производится в сотрудничестве с ОСЗЖ или ответственными сотрудниками других органов Национального департамент изучения животноводства Министерства сельского хозяйства, назначенными Генеральным директором.

Статья 854 - Импорт продуктов животного происхождения или их сырья должен быть разрешен только в следующих случаях:

1 – когда они поступили из тех страна, чьи санитарные регламенты и правила были утверждены Министерством сельского хозяйства Бразилии;

2 – когда они сопровождаются санитарным сертификатом, выданным компетентным органом страны происхождения и надлежащим образом заверенным консульским органом

Бразилии;

2 - они сопровождаются санитарным сертификатом, выданным компетентным органом страны происхождения; (НП)

3 - идентифицируются этикетками или официальными знаками.

Единственный параграф - Если в правилах, упомянутых в пункте 1 (один) настоящей Статьи, не оговорены образцы санитарных сертификатов и инспекционные марки, то запрос для их утверждения должен быть направлен отдельно, причём они сразу же устанавливаются с учетом следующих требований:

1- Официальный штамп должен иметь название страны, надпись слова «ПРОВЕРЕНО», регистрационный номер предприятия и инициалы соответствующего компетентного органа или другие, которые бы указывали, кто находится под ответственностью Госсанэпиднадзора;

2- Гигиенический сертификат должен содержать элементы официальных моделей, принятых в Бразилии для ее внутренней торговли, и дальнейшее прямое указание на то, что в стране происхождения товара не отмечено никакой заразной инфекционной болезни, в соответствии с требованиями Правил здоровья животных.

Статья 855 - Ввоз продуктов животного происхождения из стран, где отмечены случаи заболевания животных, считается опасным для безопасности здоровья животных в Бразилии, в соответствии с тем, как это определено в бразильском законодательстве.

Статья 856 – Санитарные сертификаты, поступающие из-за рубежа, после того, как на них поддет поставлен штамп ответственного сотрудника ОИПЖП или другого органа Национального департамента изучения животноводства Министерства сельского хозяйства, как это разрешено в настоящем Регламенте, должны быть отправлен на хранение в архив Федеральной инспекции или Главное управления по санитарному надзору, которому подчиняется.

Единственный параграф - Обращение таких продуктов на национальной территории возможно только после повторной проверке, с обеспечением их собственным санитарным сертификатом, с учетом элементов документа, выданного в стране происхождения.

Статья 857 - ОИПЖП в зависимости от обстоятельств, может принять решение о возвращении в страну происхождения любых продуктов животного происхождения при любом нарушении, которое оговорено в настоящем Регламенте.

Статья 858 - Продукты животного происхождения, вышедшие из предприятий и следующие транзитом через порты или пограничные переходы, могут поступить в свободное обращение только тогда, когда они промаркированы и, в случае необходимости, сопровождаются санитарным сертификатом, выданным на собственном бланке, подписанном уполномоченным ответственным сотрудником.

Статья 859 - По решению ОИПЖП, может быть разрешена внутренняя торговля между штатами продуктами животного происхождения без предъявления санитарного сертификата о состоянии здоровья, когда они надлежащим образом идентифицированы этикеткой, зарегистрированной в ОИПЖП.

Единственный параграф - Не подлежит предоставлению санитарного сертификата молоко, отправленное в качестве сырья и упакованное в металлических банках, в случае если оно направлено на предприятия, расположенные в других штатах или территориях для переработки или в промышленных целях.

Статья 860 - В случае международной торговли, санитарные сертификаты могут быть составлены на иностранном языке, если имеется какое-либо требование импортирующих стран, но всегда с переводом на родном языке.

Статья 861 - Любые федеральные, государственные или муниципальные органы при

выполнения обязанностей финансового характера в портах или пограничных переходах и на станциях или внутренних постах проверки между штатами, обязаны требовать представления санитарного сертификата для продуктов животного происхождения, предназначенных для международной и торговли между штатами за исключением случаев, когда речь идёт о молоке или сливках, переназначенных для целей переработки и отправленных промышленным предприятиям или в случаях, допускаемых ОИПЖП, если у товаров имеются зарегистрированные этикетки.

Статья 862 - В случае отмены требования о предоставлении гигиенического сертификата на продукцию, идентифицированную этикетками, ОИПЖП обязана организовать таким образом, чтобы такое решение было доведено до сведения федеральных и муниципальных органов власти, с его обязательным исполнением в морских и речных портах, на пограничных постах и налоговых органах, расположенных на внутренних границах штатов.

Статья 863 - Санитарные сертификаты для продуктов животного происхождения, предназначенных для международной торговли, в обязательном порядке подписываются ветеринарным специалистом ОИПЖП, который несёт ответственность перед Федеральной инспекцией.

Статья 864 - Санитарные сертификаты, сопровождающие продукты животного происхождения из страны после того, как они были завизированы ответственным сотрудником ОИПЖП, или по мере необходимости, ответственным сотрудником ОСЗЗЖ, должно быть предоставлены заинтересованной стороне для их предъявления компетентным органам общественного здравоохранения, когда от них поступит такой запрос.

Статья 865 - Продукты, не предназначенные для потребления человеком, такие как кожа, шерсть, рога, промышленные побочные продукты и другие, поступающие от предприятий, не подлежащих надзору со стороны ОИПЖП, могут иметь свободный проезд только по тем районам, где не встречались заразные заболевания, а также не были введены некоторые другие меры официальными органами охраны здоровья животных.

Единственный параграф - Когда такие продукты предназначены для международной торговли, то является обязательным проведение дезинфекции тем процессом, какой был одобрен ОИПЖП, или по требованию страны-импортера.

Статья 866 - ОИПЖП, в случае необходимости, может наладить сотрудничество с федеральными, государственными или муниципальными органами власти, в том числе с полицией, которые выполняют надзорные функции в морских и речных портах, на внутренних или государственных пограничных постах, с той целью, чтобы те могли требовать от перевозчиков продуктов животного происхождения, предназначенных для международной или внутренней торговли, предоставления санитарного сертификата, выданного или заверенного в соответствии с настоящим Регламентом.

Единственный параграф – После проверки отсутствия документа, упомянутого в этой Статье, товары должны быть изъяты и предоставлены в распоряжение органов ОИПЖП или ОСЗЗЖ для того, чтобы дать ему надлежащее назначение, а против перевозчика должен быть составлен документ о нарушении.

Статья 867 - Продукция животного происхождения, предназначенная для потребления человеком, являясь объектом скоропортящимся первой необходимости, должна иметь приоритетную отгрузку и транспортировку (морским, речным, озерным, железнодорожным, автомобильным или воздушным путём).

Единственный параграф – Находясь в складских помещениях транспортных компаний и любых портов, а также при перевозке в собственно транспортных средствах и судах, продукты животного происхождения также должны быть складированы в соответствующих условиях и

вдали от мест с высокой температурой, чтобы не пострадать от изменений своих физических и химических свойств.

Статья 868 - ОИПЖП обязан принять официальный бланк с санитарного сертификата как для внутреннего рынка, так и для международной торговли.

Единственный параграф - Санитарные сертификаты для торговли между штатами молочными продуктами должны быть действительны в течение тридцати (30) дней, с возможностью продления до 60 (шестьдесят) дней, по усмотрению главного инспектора.

Статья 869 - Поставка продуктов животного происхождения на торговых судах, приписанных к отечественным портам, которые обслуживают международные линии, зависит во всех случаях от предварительного осмотра со стороны ОИПЖП и последующей выдачи соответствующего санитарного сертификата.

ЗАГЛАВИЕ XV ЛАБОРАТОРНЫЕ ТЕСТЫ.

Статья 870 - Обработанные мясные продукты животного происхождения, готовые к употреблению, а также любое вещество, которое входит в их приготовление, подлежат технологическим, химическим и микробиологическим испытаниям.

Статья 871 - Методы исследований, а также аналитическая ориентация должно быть стандартизированы технологическим отделом и утверждены директором ОИПЖП

Единственный параграф - Эти методы всегда обновляются технологическим отделом, причём ОИПЖП принимает предложения от государственных или частных лабораторий, чтобы изменить их, в случае если технологическим отдел проверит и подтвердит преимущества новой технологии.

Статья 872 - Испытания технологического характера должны быть направлены на улучшение техники приготовления продукто животного происхождения на любом из её этапов.

Единственный параграф - Всякий раз, когда это необходимо, лаборатория должна запрашивать информацию от Федеральной инспекции, действующей на предприятии-производителе.

Статья 873 - Химический анализ включает в себя:

- 1 - органолептические характеристики;
- 2 – основные принципы и химический состав;
- 3 - физико-химические показатели;
- 4 - красители, консерванты или другие добавки;
- 5 - специальные тесты для определения характеристик и проверки качества;
- 6 - химическая экспертиза воды, которая снабжает предприятия, находящиеся по контролю Федеральной инспекции.

§ 1 - Органолептические свойства, химический состав и физико-химические показатели классифицируются в нормальных стандартах, утвержденных или которые должны быть утверждены ОИПЖП.

§ 2. Аналитическая ориентация подчиняется следующей классификации:

- 1 - органолептические характеристики;
- 2 - исследование красителей и консервантов;
- 3 - определение мошенничества, подлога и изменений;
- 4 - проверка минимальных и максимальных показателей, представленных в настоящем Регламенте, предоставляя совокупность доказательств и элементов, содержащихся в аналитических методах, которые сопровождают настоящие Правила.

§ 3 - Аномальное изменение любого показателя (йод, рефракция, омыление и другое)

должно быть надлежащим образом изучены для определения причин.

Статья 874 - Микробиологическое обследование должно проверить:

- 1 - наличие микробов, в случае консервированных продуктов, которые подвергаются стерилизации;
- 2 - наличие продуктов бактериального метаболизма, когда это необходимо;
- 3 - общее количество бактерий на продуктах животного происхождения;
- 4 - исследования и подсчет загрязняющих флоры,
- 5 - исследований патогенной флоры;
- 6 - бактериологическое исследование воды, подаваемой на предприятия, находящиеся под надзором Федеральной инспекции;
- 7 - бактериологическое исследование сырья и сопутствующих продуктов, используемых при получении продуктов животного происхождения.

Статья 875 - В случае необходимости, лаборатории могут использовать другие методы обследования, в дополнение к официально принятым в ОИПЖП; ссылки на них должны делаться в соответствующих докладах

ЗАГЛАВИЕ XVI НАРУШЕНИЯ И САНКЦИИ

Статья 876 – За нарушение этих правил должны последовать наказания в административном порядке и, в случае необходимости, уголовной ответственности.

Единственный параграф - В число преступлений, предусмотренных в настоящем Регламенте, входят акты, которые направлены на то, чтобы помешать действиям ответственных сотрудников ОИПЖП или другим органам при осуществлении ими своих функций, в целях предотвращения помех или уклонения от контроля работ; презрение, взяточничество, или его простая попытка; неточная информация о статистических данных относительно количества, качества и происхождения продукции, и, вообще, любое уклонение от ответа по любому вопросу, который прямо или косвенно касается промышленно-санитарной инспекции продуктов животного происхождения.

Статья 877 - Административные наказания, которые должны применяться ответственными сотрудниками ОИПЖП, Департамента защиты здоровья животных или других органов НДПЖП, которым делегированы полномочий на проведение инспекций в соответствии с настоящим Регламентом, заключаются в задержании и отбраковании сырья и продукции, наложении штрафов, временном приостановлении работы предприятия Федеральной инспекцией, отменой его регистрации или исключения из реестра действующих предприятий.

Статья 878 - Для задержания или отбракования, помимо конкретных случаев, предусмотренных в настоящем Регламенте, считаются непригодными для употребления в пищу, полностью или частично, продукты животного происхождения:

- 1- которые имеют на себе повреждения под воздействием влаги или ферментации, несвежие, заплесневелые или затхлые, с ненормальными физическими или органолептическими характеристиками, содержащие любую грязь или показывающие плохое обращение при обработке, переработке, подготовки, хранении или упаковке;
- 2 – которые были подделаны, сфальсифицированы мошенническим путём;
- 3 - которые содержат в себе токсичные или вредные для здоровья вещества;
- 4 - которые вредны или бесполезны для питания по любой причине;
- 5 – которые не соответствуют положениям настоящего Регламента.

Единственный параграф - В случаях с настоящей статьёй, независимо от любых других санкций, которые включают в такие как штрафы, приостановление действия Федеральной инспекции или аннулирование регистрации или записи в реестре предприятий, должны быть

приняты во внимание следующие критерии:

1- В случае ареста, после завершения повторной проверки допускается условное использование того, что может быть пригодным для потребления человеком после повторной переработки, определяемой Федеральной инспекцией;

2- В случае отбракования всегда разрешается использование сырья и продуктов для непищевых целей или для кормления животных, в обоих случаях при содействии Федеральной инспекции.

Статья 879 - В дополнении к конкретным случаям, предусмотренным в настоящем Регламенте, как общее правило, считается фальсификацией, мошенничеством или подлогом:

а) Подлоги:

1 - Когда продукты были разработаны в условиях, противоречащих установленным спецификациям и требованиям;

2 – Когда в приготовлении продуктов было использовано измененное или нечистое сырьё;

3 - Когда были использованы вещества любого качества, типа и вида, отличные от нормального состава продукта без предварительного разрешения ОИПЖП.

4 - Когда продукты были окрашены или ароматизированы без предварительного разрешения, а об этом не было указано на этикетках;

5 - Мошеннические намерения, чтобы замаскировать дату изготовления.

б) Мошенничество

1- Полное или частичное изменение или модификация одного или нескольких элементов нормального продукта, в соответствии со стандартами, установленными или утвержденными формулами ОИПЖП.

2 - Когда операции по обработке и подготовке были выполнены с преднамеренной целью создания ложного впечатления об изготовленных продуктах;

3 - Удаление одного или нескольких элементов и замена их другими лицами в целях увеличения объема или веса за счет нормального состава или собственной питательной ценности;

4 - Консервирование с запрещенными веществами;

5 - Полная или частичная спецификация в маркировке продукта, который не содержится в пакете или контейнере.

в) Подделка или фальсификация:

1. Когда продукты разработаны, подготовлены и выставлены потребителю в формате, с символами и маркировкой, которые являются особой или исключительной привилегией других законных владельцев, которые не давали на это своего разрешения;

2. Когда используются названия и обозначения, отличающиеся от тех, которые находятся в соответствии с настоящим Регламентом или утвержденными формулами.

Статья 880 – К нарушителям положений настоящего Регламента, регулирующих актов и изданных инструкций могут применяться дополнительные меры воздействия следующие виды наказания:

а) - штраф в размере от Cг \$ 2,000.00 (двх тысяч крузейро) до Cг \$ 5000,00 (пяти тысяч крузейро);

1 - Тех, кто не подчиняется любому из санитарных требований в отношении эксплуатации предприятия, гигиены оборудования и сооружений, а также работы по обработке и подготовки сырья, материалов и продуктов, в том числе те, которые поставляют поддельное, фальшивое или разбавленное молоко;

2 - Лиц, ответственных за приём на работу людей, которые не имеют медицинской карты, санитарной книжки или эквивалентного документа, выданного компетентным органом общественного здравоохранения;

3 – Тех, кто хранит или упаковывает продукты в не разрешённых контейнерах или

упаковках;

4 - Лиц, ответственных за предприятие, которые не ставят на видном месте печать Федеральной инспекции на пломбах на затворах контейнеров, на этикетках или на продуктах;

5 - Лиц, ответственных за продукцию, не содержащую дату изготовления;

6 - Тех, кто поставляет продукты животного происхождения для торговых судов, обслуживающих международные линии, без предварительного получения санитарного сертификата, выданного ответственным сотрудником ОИПЖП.

7 - Тех, кто нарушает какие-либо дополнительные требования по маркировке, для которых они не были указаны другие штрафные санкции.

б) Штрафы от Cг \$ 5.000,00 (пяти тысяч крузейро) до 10.000,00 (десяти тысяч крузейро):

1 - Людей, которые занимаются отгрузкой и доставкой продуктов животного происхождения для личного потребления, в случаях, предусмотренных в настоящем Регламенте, и предназначенных для коммерческих целей;

2 - Тех кто подделывает ярлыки и клейма Федеральной инспекции, чтобы облегчить выход промышленных продуктов и побочных продуктов из предприятий, которые не зарегистрированы или не вписаны в реестр ОИПЖП.

3 - Тех, кто получает и занимается хранением на предприятиях, которые зарегистрированы или вписаны в реестр предприятий, ингредиенты или запрещенное сырьё, которые могут быть использованы в производстве продукции;

4 - Тех, кто ответственен за применение смесей различного сырья в процентах, не предусмотренных в данном Регламенте и не имеющих к нему никакого отношения;

5 - Того, кто приобретает, манипулирует, предлагают на продажу или на распространение продукты животного происхождения, поступившие из других штатов, происходящие из предприятий, которые не зарегистрированы в ОИПЖП.

6 - Физических или юридических лиц, которые предлагают на продажу продукты россыпью, хотя в соответствии с настоящим Регламентом, должны доставлять их потребителю в оригинальной упаковке;

7- Физических или юридических лиц, которые оскорбляли или оспаривали действия ответственных сотрудников ОИПЖП при исполнении ими своих обязанностей;

8 - Руководителей предприятий по переработке молока и его производных, которые не выполняют очистку и дезинфекцию контейнеров, бутылок, цистерн и транспортных средств в целом;

9 - Руководителей предприятия, которые после завершения производственных работ и во время этапов обработки и подготовки, в случае необходимости, не занимаются проведением уборки, очистки и строгой гигиены сооружений, объектов и различного оборудования, предназначенных для изготовления продуктов, потребляемых человеком;

10 - Ответственных лиц на предприятии, которые превышают максимальную мощность забоя, переработки, или хранения продукции;

11 - Тех, кто перестал представлять документы, выданные ответственным сотрудником ОИПЖП при транспортных компаниях, для сортировки яиц на складах;

12 - Тех, которые продают в смеси яйца различных типов;

13 - Тех, кто нарушает положения настоящего Регламента относительно документов по классификации яиц на складах, для их условного использования;

14 - Ответственных лиц на предприятиях, зарегистрированных или внесённых в реестр, которые не способствуют оказанию помощи ОИПЖП в переводах ответственных документов, в соответствии с настоящим Регламентом, или прекратили делать необходимые уведомления покупателям или арендаторам об этом юридическом требовании, из-за процесса продажи или аренды;

15 - Тех, кто выпускает продукты на рынок, чьи этикетки не было одобрены ОИПЖП.

16 - Виновных за изготовление, печать, литография или гравировку штампов Федеральной инспекции, которые могут быть использованы отдельно или на ярлыках предприятий, которые не зарегистрированы или находятся в процессе регистрации в ОИПЖП.

17 - К тем, кто предложил в потребление продукты животного происхождения, не прошедших через соответствующий склад, в необходимых случаях, чтобы подвергнуться проверке санитарной инспекции;

18 - Лиц, ответственных за доставку продуктов животного происхождения для внутренней или внешней торговли, без получения санитарного сертификата, когда это требуется на основании настоящего Регламента;

19 - Те фирмы, отвечающие за то, чтобы подготовить для коммерческих целей новые и не нормированные продукты животного происхождения, чьи формулы и рецептура не были предварительно утверждены в ОИПЖП.

в) Штраф в размере от Cr \$ 10,000.00 (десять тысяч крузейро) до 20.000,00 (двадцать тысяч крузейро):

1 – Тех, кто пользуется поддельными санитарными сертификатами, маркировкам и печатями инспекции для того, чтобы облегчить сбыт продуктов животного происхождения, которые не были осмотрены в ОИПЖП.

2 - Ответственных лиц на предприятиях по производству продуктов животного происхождения, которые осуществляют новое строительство, реконструкцию или расширение без проектов, предварительно утвержденных в ОИПЖП.

3 - Тех, кто предлагают на продажу продукты из одного предприятия, как будто из другого предприятия;

4 - Тех, кто неправильно использовал штампы Федеральной инспекции;

5 - Те, кто осуществляет хранение или транспортировку продукты животного происхождения, не согласующиеся с требованиями Федеральной инспекции;

6 - Ответственных лиц на предприятиях, находящихся под надзором Федеральной инспекции, которые отправляют потребительские товары без маркировки;

7 - Лиц, ответственных за не зарегистрированные предприятия, которые отправляют на внутреннюю торговлю между штатами продукцию, не осмотренную ОИПЖП.

d) штраф в размере от Cr \$ 20.000,00 (двадцати тысяч крузейро) до Cr \$ 50.000,00 (пятьдесят тысяч крузейро):

1 – тем, кто ответственен за любые мошеннические изменения или фальсификацию продуктов животного происхождения;

2- тем, кто пользуется сырьём, отбракованными продуктами или произведенными из животных, не прошедших осмотр, при изготовлении продуктов, используемых для употребления в пищу человеком;

3 – тем, кто хотя и получил уведомление, по-прежнему продолжает использовать в производстве молоко от коров, находящихся в состоянии крайней худобы, страдающих от туберкулеза, бруцеллеза, заболевания вымени, поноса и влагалищных выделений, которые были удалены из стада с помощью ОИПЖП или Департамента защиты здоровья животных;

4 - физических или юридических лица, имеющих, в спекулятивных целях, продукты, которые, по мнению ОИПЖП, могут стать нарушением в условиях их потребления;

5 - тем, кто подкупает, пытается подкупить или использовать насилие в отношении ответственных сотрудников ОИПЖП, Национального департамента защиты животных или других органов при исполнении ими своих обязанностей;

6 – тем, кто оспаривает требование, чтобы вернуть продукты для условного использования на исходное предприятие;

7 – тем, кто даёт продуктам условное использование, отличным от того, как определено Федеральной инспекцией;

8 - лиц, ответственных за предприятия, которые занимаются за производством продуктов животного происхождения в противоречии с нормами и стандартами, установленными в настоящем Регламенте или в утвержденных формулах, или даже скрывают информационные элементы о химическом составе и технологии производственного процесса;

9 - лица, ответственные за предприятия, которые осуществляют торговлю между штатами с теми его предприятиями, которые предварительно не были зарегистрированы в ОИПЖП;

10 - физических или юридических лиц, которые используют маркировку продуктов,

переработанных на предприятиях, зарегистрированных или внесённых в реестр в ОИПЖП, для продуктов, поступивших из предприятий, которые не находятся под федеральной инспекцией;

11- тех, кто отвечает за предприятие, где забивают животных вопреки действующему законодательству, особенно коров, имея в виду защиту продукции животноводства в стране;

12 - тех, которые продают или пытаются продать кондитерские жиры, как маргарин, тех, которые продают или пытаются продать промышленный маргарин как пищевой маргарин, тех, кто продают или пытаются продать маргарин для сливочного масла и которые нарушают положения параграфа 3 Статьи 354.

е) штраф от Cr \$ 5,000.00 (пяти тысяч крузейро) до Cr \$ 50.000,00 (пятьдесяти тысяч крузейро) устанавливается в зависимости от тяжести преступления, по усмотрению ОИПЖП, для тех, кто совершает другие нарушения настоящего Регламента.

Статья 881 – Что касается нарушений, которые встречаются на потребительском рынке у продукции с ближайших предприятий, которые должны подлежать Федеральной инспекции, в соответствии с настоящим Регламентом, то штрафы, указанные в предыдущей Статье, могут быть применены ответственными сотрудниками ОИПЖП к владельцам и ответственным лицам оптовых или торговых компаний, которые приобрели, хранили или выставляли их на продажу, как оптом, так и в розницу.

Единственный параграф - По-прежнему должно применяться к любым фирмам или ответственным лицам торговых фирм, за получение, хранение или предложение на продажу продукции из других штатов, предприятия которых не находятся под Федеральной инспекцией, причём ответственным сотрудникам ОИПЖП, которые засвидетельствовали преступление, разработать соответствующие акт в компетентные органы.

Статья 882 - Все продукты животного происхождения, выставленные на продажу в определённом штате, территории или федеральном округе, без какой-либо идентификации для проверки истинного происхождения относительно исходного предприятия, местоположения и ответственной компании, должны считаться из другого штата, и как таковые подлежать наказанию, предусмотренному в настоящем Регламенте.

Статья 883 - Штрафы, указанные в настоящем Регламенте, применяются не исключая других, которые, по закону, налагаются органами здравоохранения или полиции.

Статья 884 - Штрафы, о которых говорится в настоящем Регламенте, должны быть удвоены в случае рецидива, что, в любом случае, не освобождает нарушителя от уничтожения продукта, если мера необходимости связана с уголовным делом.

1 - Уголовное дело возбуждается не только по сути правонарушения, но и во всех случаях, когда оно будет повторяться.

2 - Уголовное дело не освобождает правонарушителя от других мер наказания, которые должны применяться по усмотрению ОИПЖП, и который может определить, приостановление деятельности Федеральной инспекции на предприятии, отмену регистрации или внесение в реестр и может запретить предприятию вести международную торговлю или между штатами.

3 - Приостановление деятельности Федеральной инспекции и отмена регистрации могут применяться главным инспектором ОИПЖП, которому подчинено предприятие; отмена регистрации является обязанностью директора ОИПЖП.

Статья 885 – Штраф не может накладываться без предварительно составленного протокола о нарушении, в котором подробно описан проступок, нарушенная статья, характер предприятия, его месторасположение и ответственная фирма.

Статья 886 - Протокол о нарушении должен быть подписан ответственным сотрудником, который нашёл нарушения, владельцем предприятия или представителем фирмы и двумя

свидетелями.

Единственный параграф - Всякий раз, когда нарушитель или свидетели отказываются подписать его, то должно быть сделано заявление о самом протоколе, с отправкой одного экземпляра протокола владельцу фирмы, ответственной за это предприятие, по почте заказным письмом с уведомлением.

Статья 887 – Органы власти, которые составляют протокол о нарушении, обязаны выдать его в трех (3) экземплярах: первый должно быть доставлен нарушителю, второй - отправлен главному инспектору Региональной инспекции, и третий должен быть собственнo самим актом о нарушении.

Статья 888 – Акт о наложении штрафа должен быть выписан в Главном управления по санитарному надзору, подписан главным инспектором и должен содержать перечисление всех элементов, которые привели к преступлению.

Статья 889 – В тех случаях, когда становится очевидным, что не является или не имело место мошенничество или недобросовестность, то в случае первого нарушения, главный инспектор Региональной инспекции должен прекратить применять штраф, дав поручение ответственному сотруднику, который составил акт о выявленном нарушении, предупредить нарушителя и правильно его сориентировать.

Статья 890 – У нарушителя, который был оштрафован один раз, должно быть в распоряжении 72 (семьдесят два) часа, чтобы осуществить платёж и предъявить ответственному сотруднику ОИПЖП соответствующую квитанцию об оплате с пробитым чеком от федерального органа по сбору налогов.

§ 1 - Когда федеральное налоговое агентства находится далеко от того места, где было обнаружено нарушение, когда, таким образом, становится не возможным сбор штрафа в течение срока, указанного в настоящей Статье, то следует предоставить новый срок ответственным сотрудником, который составил протокол о нарушении.

§ 2 - Срок в 72 (семьдесят два) часа, упомянутый в этой Статье, исчисляется с даты и времени, когда нарушитель был уведомлен о составлении протокола о нарушении.

Статья 891 - Неуплата штрафа в течение установленного законом срока, предполагает наложение исполнительного сбора, по решению Региональной инспекции, согласно существующей документации.

Единственный параграф - В этом случае может быть приостановлена деятельность Федеральной инспекции на предприятии.

Статья 892 - После применения штрафа, только директор ОИПЖП может возобновить её деятельность по обоснованному запросу ответственной фирмы.

Единственный параграф - Просьба о признании штрафа погашенным всегда должен а сопровождаться доказательством уплаченного сбора квитанцией, ваписанной компетентным федеральным налоговым органом.

Статья 893 - Ответственность сотрудников ОИПЖП, в связи с отсутствием наказания за выявленные нарушения настоящего Регламента определяются главами Региональных санитарных инспекций.

Статья 894 - Взаимодействие ответственный сотрудников ОИПЖП или других органов Департамента защиты здоровья животных относительно нарушений и виновников за них регулируются положениями устава Союза гражданских служащих.

Статья 895 - ОИПЖП может опубликовать в средствах массовой информации сообщение о

применённых штрафных санкциях, объявляя имя нарушителя, характер и местонахождение предприятия.

Статья 896 - Ответственность за нарушение положений настоящего Регламента, с целью применения предусмотренных штрафных санкций, несут физические или юридические лица:

1- производители сырья любого вида, используемого в промышленности по переработке продуктов животного происхождения, от источника его происхождения до получения на предприятиях, зарегистрированных или внесённых в реестр в ОИПЖП;

2 - владельцы или арендаторы зарегистрированных предприятий или подразделений, связанных с ними, где были получены, обработаны, переработаны, приготовлены, изготовлены, законсервированы, упакованы, распределены или отправлены продукты животного происхождения;

3- владельцы и арендаторы или руководители оптовых коммерческих компаний, экспортеры или розничные торговцы, которые получают, складируют, продают или отправляют продукты животного происхождения;

4 – предлагают для продажи, в любом месте, продукты животного происхождения;

5 - занимаются диспетчеризацией для перевозки продуктов животного происхождения.

Единственный параграф - Ответственность, упомянутые в настоящей Статье, должны охватывать преступления, совершенные любыми сотрудниками или представителями физических или юридических лиц, которые заняты в промышленности продуктов животного происхождения.

Статья 897 - Применение штрафа не освобождает соответствующего правонарушителя от требования устранить недостатки, которые послужили для него причиной, назначая, когда в этом есть необходимость, новый срок для выполнения, а после неисполнения он может, в соответствии с тяжестью совершенного нарушения и по решению ОИПЖП, быть оштрафован в двукратном размере от предыдущего штрафа, с приостановлением или аннулированием регистрации в Федеральной инспекции или внесения в реестр предприятий.

Статья 898 - Ответственные сотрудники ОИПЖП или других учреждения НДПЖП, которым делегированы полномочий в службе инспекции, производственного контроля и охраны здоровья животных, имеют свободный вход, в любой день или время, на любое предприятие, которое перерабатывает, хранит или отправляет, в любой форме, продукты животного происхождения.

ЗАГЛАВИЕ XVII ОБЩИЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 899 – Запрещено прикрываться именем Федеральной инспекции, особенно, в сомнительных случаях, любому предприятию, которое не было предварительно зарегистрировано или внесено в реестр ОИПЖП.

§ 1 – Исключением из этого запрета являются предприятия с завершённым циклом работ, которые могут функционировать в то время происходит завершение процесса их регистрации, в случае если уполномоченные Региональной инспекции получают «условное согласие» на это в ОИПЖП.

§ 2 – Исключением, кроме того, являются мясные склады и предприятия по хранению мяса и его производных, которые находятся под государственным или местным управлением и в соответствии с настоящим Регламентом обязаны перейти в юрисдикцию Федеральной инспекции. В таких случаях ОИПЖП уполномочен установить срок для их перехода и регистрации.

Статья 900 – Те предприятия, которые на дату выхода этого Регламента работали под временной и непостоянной проверкой, должны оформить свою регистрацию или внесение в реестр в ОИПЖП в течение одного (1) года.

§ 1 - После истечения срока, о котором упоминается в этой Статье, на предприятиях,

которые не были зарегистрированы или не были внесены в реестр, буде приостановлена деятельность Федеральной инспекции, которая может быть восстановлена только после того, как ситуация будет легализована.

§ 2 – После приостановления деятельности Федеральной инспекции немедленное должно быть сделано уведомление, направленное в компетентные местные органы штата или муниципалитета, причём с этого момента предприятие не в состоянии осуществлять внутреннюю или внешнюю торговлю.

§ 3 - Нарушение положения предыдущего параграфа предполагает конфискацию всех продуктов, где бы они не находились, при условии, что они были отправлены после приостановки деятельности Федеральной инспекции, не исключая других санкций, которые могут быть наложены.

§ 4 - Во время работы на предприятии Федеральной инспекции во временном режиме, его владельцы или арендаторы обязаны действовать в соответствии с положениями настоящего Регламента.

§ 5 - В случае аннулирования регистрации или внесения в реестр по заявлению заинтересованной стороны, а также конфискации товаров в качестве наказания, должны быть отменены официальные печати на этикетках, а их матрицы немедленно переданы Федеральной инспекции под расписку о получении.

Статья 901 - На предприятиях, находящихся под надзором Федеральной инспекции, производство нестандартных изделий допускаются только после предварительного согласования соответствующей формул со стороны ОИПЖП.

§ 1 - Утверждение формул и производственных процессов любых продуктов животного происхождения включает, в том числе, и те, которые были сделаны до вступления в силу настоящего Регламента.

§ 2 - Под стандартными формулами, для целей настоящего Регламента, подразумевается:

- 1- сырьё, ароматизаторы, красители и любые другие вещества, используемые в производстве;
- 2- основные принципы или химический состав;
- 3- технологии производства.

Статья 902 - ОИПЖП обязан публиковать все решения, которые выпускает, для доведения их до сведения государственных и муниципальных органов власти, а в случае необходимости, должен напрямую обратиться к федеральным, государственным или муниципальным компетентным органам.

Статья 903 – Постоянно действующая Федеральная инспекция обязана заблаговременно организовать график обслуживания, с распределением ответственных сотрудников, в том числе и дежурства в целях проведения экспертизы животных, сырья и поступивших продуктов.

Статья 904 - Перевозка продуктов животного происхождения должна осуществляться в вагонах, на автомобилях или других соответствующих транспортных средствах, сконструированных специально для этой цели и оснащенных холодильными установками.

§ 1 - Транспортные компании должны отдавать предпочтение отгрузкам животных и продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком.

§ 2 - В случае с молоком и мясомолочными продуктами, предназначенными для потребления в натуральном виде, когда объем этих продуктов будет соответствующим, железнодорожные предприятия должны организовать специальные поезда, с преимущественным графиком проезда перед любым поездом, так чтобы между завершением работы по приготовлению мяса или молока, их обработкой и доставкой к месту потребления, не существовало интервалов больших, чем разрешено в настоящем Регламенте или дополнительных актах, которые могут быть приняты потом.

§ 3 - Транспортные компании обязаны предпринять необходимые шаги, с тем, чтобы после

выгрузки продуктов, указанных в предыдущем пункте, автомобили были надлежащим образом продезинфицированы до получения обратного груза.

§ 4 – Никакая транспортная компания не может принимать контейнеры для перевозки и упаковки молока, если они не правильно продезинфицированы.

§ 5° - Ни одна транспортная компания не может позволить отгрузку живых животных, предназначенных на убой в количестве, превышающей нормальную вместимость транспортного средства.

Статья 905 – Федеральное правительство, а также местные власти штатов и территорий, через Министерство транспорта и соответствующих государственных департаменты должны способствовать улучшению работы подвижного состава железных дорог, предназначенного для перевозки животных и скоропортящихся продуктов животного происхождения для непосредственного употребления в пищу.

Статья 906 - Государственным или частным железным дорогам может потребоваться строительство подходящих вагонов за счет заинтересованных сторон и для их исключительного использования.

Статья 907 - В специальных инструкциях, утвержденных ОИПЖП, будет зафиксирован и стандартизирован процесс анализа при проведении экспертизы продуктов животного происхождения, а также лабораторные методы.

Едиственный параграф - До тех пор можно сделать обследование и принятие устройств для обработки воды для небольших отраслей промышленности, где может быть допущено более высокое общее микробное содержание, о чём говорится в графе, указанной в пункте «а» Статьи 62.

Статья 908 - При Министерстве сельского хозяйства будет учреждена комиссия из десяти (10) членов, из которых пять (5) - представители ОИПЖП, один (1) - представитель Департамента защиты здоровья животных, три (3) представителя Секретариата по сельскому хозяйству штатов и один (1) - из Национального управления общественного здравоохранения, которая, под председательством директора ОИПЖП, который будет её постоянным членом, будет встречаться в штаб-квартире ОИПЖП, по крайней мере, каждые четыре года в октябре, для рассмотрения хода выполнения настоящего Регламента, и указывать на изменения, которые произошли, с учетом трудностей, возникающих при его практическом применении.

§ 1° - Пункт 1 - Комиссия, упомянутая в настоящей Статье, назначается министром сельского хозяйства, а также несет ответственность за рекомендации по технологическим, медицинским и экономическим практикам, а также за лабораторные методы, представляющие интерес для промышленно-санитарной инспекции продуктов животного происхождения.

Пункт 2 - Директор ОИПЖП будет приглашать, в случае необходимости, других специалистов, а также представителей отраслей животноводства, чтобы обеспечить их сотрудничество и давать разъяснения для Комиссии, созданной в этой Статье.

Статья 909 - Ответственные сотрудники Департамента защиты здоровья животных, особенно специалисты во время своих посещений сельских частных хозяйств, указанных в настоящем Регламенте, должны проводить экспертизу молочного скота, обеспечивая ОИПЖП информационными бюллетенями о состоянии его здоровья.

Едиственный параграф - В дополнение к этим проверкам должны быть сделаны замечания по доению, упаковке, хранению и транспортировке молока, с проведением инструктажа по гигиене продукции в молочном производстве.

Статья 910 – На выставках сельскохозяйственных животных, организуемых, продвигаемых или субсидируемых Министерством сельского хозяйства, по возможности, должны проводиться конкурсы среди доярок с вручением призов, которые получают за больший надой молока в лучших гигиенических условиях.

Статья 911 - Государственные и муниципальные службы должны представлять в ОИПЖП предложения по улучшению или изменению, которые могут введены в настоящие Правила в результате наблюдений или технических требований, сопровождая их документом всегда с подробными обоснованиями технологического, санитарного или экономического порядка для того, чтобы представить их Комиссии, учрежденной в Статье 908.

Статья 912 - По соглашению между Министерством сельского хозяйства и штатами, территориями и федеральным округом ОИПЖП может назначить предприятия, находящиеся под промышленно-санитарной инспекцией, продукция которых будет предназначена исключительно для муниципальной или межмуниципальной торговли.

Статья 913 - Всякий раз, когда это возможно, ОИПЖП должна обеспечить своим специалистам прохождение стажировок и курсов в лабораториях, национальных предприятиях или иностранных учебных заведениях.

Единственный параграф - Ежегодно провинциальная Региональная инспекция должна организовать, в наиболее подходящее время, краткосрочные курсы или обучающие стажировки для своих сотрудников с программами, предварительно утвержденными ОИПЖП.

Статья 914 - По инструкциям, утвержденным Министерством сельского хозяйства, устанавливается перечень обязанностей ответственных сотрудников ОИПЖП, действующих на предприятиях и промышленных объектах, а также их ответственность в сфере оказания услуг, возложенных на них.

Статья 915 - ОИПЖП обязан содействовать более тесное сотрудничеству с государственными и местными родственными учреждениями, постоянно общаясь с соответствующими директорами или руководителями смежных служб для достижения максимальной эффективности в работах промышленно-санитарной инспекции продуктов животного происхождения, поскольку это взаимное сотрудничество осуществляется в интересах промышленности, общественного здравоохранения и развития национальной экономики.

Статья 916 - Исполнительные органы штатов, территорий и федеральных округов обязаны издавать Правила и дополнительные акты для проведения осмотра и санитарной повторной проверке предприятий, которые занимаются только муниципальной и межмуниципальной торговлей, а также сельских ферм, снабжающих сырьём эти самые предприятия, которые, однако, не могут вступать в противоречие с положениями настоящего Регламента.

Статья 917 - При выпуске Правил, указанного в предыдущей Статье, должны быть предварительно выполнены, в случае необходимости, положения пункта «б» Статьи 4 Закона № 1283 от 18 декабря 1950 года, который предусматривает промышленно-санитарную инспекцию продуктов животного происхождения.

Статья 918 - Страны, которые заинтересованы в экспорте продукции животноводства в Бразилию, должны предоставить свои санитарные правила, в том числе контрольные пломбы и модели официальных сертификатов для их одобрения бразильским Министерством сельского хозяйства.

§ 1 - До принятия такой меры, любые импортируемые продукты животного происхождения могут быть выгружены с разрешения таможни, только если они следуют в сопровождении санитарного сертификата, выданного компетентным органом страны происхождения, заверенного бразильским консульством, и после тщательного повторного осмотра должностными лицами ОИПЖП.

§ 1 - До тех пор пока нет такого документа, любой ввозимый продукт животного происхождения можно оформить на таможне, только когда он следует в сопровождении

санитарного сертификата страны происхождения и после повторного осмотра уполномоченным должностным лицом Министерства сельского хозяйства, животноводство и продовольствия.

§ 2 - Если страна происхождения требует проведения консульской легализации санитарных сертификатов, выданных в Бразилии, то ей необходимо представить требование о проведении такой же процедуры.

§ 3 - Для продукции, отгруженной до введения срока действия настоящего Регламента и которая поступила без сопровождения санитарного сертификата, ОИПЖП, после проведения тщательной повторной проверки, может разрешить пропуск через таможенные барьеры путем оформления документа об ответственности за подписью импортера или его законного представителя, для предоставления санитарного сертификата в назначенное время, в противном случае к нему будет применяться наказание, как это предусмотрено в соответствии с настоящим Регламентом.

Статья 919 - Зарегистрированным предприятиям, работающим под временным или периодическим федеральным контролем, которые не соответствуют требованиям настоящего Регламента, ОИПЖП должен предъявить требования по адаптации, давая им достаточно времени, чтобы соответствовать этим требованиям.

Единственный параграф - После истечения этого срока, в случае если не были сделаны необходимые улучшения, то должна быть отозвана регистрация или отменена деятельность Федеральной инспекции, а предприятию будет запрещено заниматься внешней торговлей или торговлей между штатами.

Статья 920 – Всё, что сказано в предыдущей Статье, в равной степени относится к предприятиям, находящимся под надзором муниципальной или региональной инспекции, которые во исполнение Закона № 1283 от 18 декабря 1950 года, передают сферу своей компетенции Федеральной инспекции.

Статья 921 - Небольшим рыбоконсервным заводам, объем промышленных отходов которых не оправдывает установку оборудования для их переработки, по решению ОИПЖП, разрешается отправлять это сырьё на предприятия, располагающие таким оборудованием для собственной потребности.

Статья 922 - До тех пор, пока будет сохраняться ненормальная ситуация со снабжением продуктами первой необходимости в крупных населенных пунктах страны, ОИПЖП должны использовать следующие критерии:

- Не разрешать установку новых разделочных цехов или других предприятий, не в полной мере использующих сырьё во всем экономическом географическом регионе, который обеспечивает поставки свежего мяса в крупные населенные пункты центральной Бразилии;

- 2 – разрешить срок в 2 (два) года для того, чтобы рыбохранилища и рыбозаводы, получали соленую и высушенную рыбу, а также подсолненные морепродукты, добытые в результате деятельности местных рыбаков данного региона, посредством тщательного осмотра в момент приема на предприятиях, поскольку эти продукты представляют собой объект международной торговли.

Статья 923 – Современное оборудование по пастеризации молока, установленное на перерабатывающих заводах, расположенных внутри страны, согласно критериям ОИПЖП может быть принято в качестве предварительного нагревателя, при условии, что оно работает эффективно и снабжено устройством для регистрации температуры предварительного нагрева.

Статья 924 - До тех пор, пока имеются транспортные трудности, существующие в настоящее время в некоторых регионах страны, ОИПЖП может позволить:

- 1- проводить пастеризацию молока типа «С» на заводах, расположенных внутри страны и отправлять её без упаковки до центров потребления;

2- осуществлять предварительный нагрев и охлаждение этого типа молока и «нежирного» молока;

3- распределять молоко к местам потребления с температурой до 15° С (пятнадцать градусов по Цельсию).

Статья 925 - Для выполнения того, что определяется в пункте 5 под буквой «с» Статьи 510, определяется максимальный срок 1 (один) год.

Статья 926 – В виду текущей ситуации в молочной промышленности, производящей сливочное масло, в течение двух (2) лет может допускаться производство сливок первого сорта без пастеризации.

Статья 927 – На предприятии находящимся под контролем Федеральной инспекции по усмотрению ОИПЖП может допускаться производство смеси различных сортов масла, при условии, что при классификации и маркировки превалирует сорт масла низшего типа, введенного в смесь.

Статья 928 - До тех пор, пока находится в подвешенном состоянии производство сырной продукции типа «Минас», допускаются следующие разновидности этого продукта;

а) свежие сорта:

1 - общий сыр Минас;

2 - пастеризованный сыр Минас (из пастеризованного молока);

б) созревшие сыры:

1 - полутвердый сыр Минас (тип Серро);

2 - твердый сыр Минас (тип Арашá);

3 – творожный сыр (типа бразильского северо-восточного)

§ 1 - Все эти сыры могут быть помечены как «Сыр Минас», без спецификации каждого вида.

§ 2 – Они могут быть сделаны из цельного молока или обезжиренного, из сырого молока или пастеризованного; творожной массы, отжатой или нет, в достаточной степени лишённой сыворотки, соленые и созревшие, в зависимости от обстоятельств. Такие сыры должны обладать следующими характеристиками:

1- форма: идентичная сыру Минас (стандарт), допуская для творожного сыра иметь квадратную форму;

2- вес: идентичен стандарту, достигающий до 1500 г (килограмм пятьсот грамм) из непастеризованного молока;

3 - корочка идентичная стандарту, и может быть тонкой, грубой или нет, формируется слабосоленой; толстой при длительном созревании сыра;

4 - консистенция: идентичная стандарту и может быть мягкой, не крошащейся в свежих сортах; крепкая, способная к растиранию твердых сортов;

5- текстуре: идентичная образцу;

6 - цвет: такой же, как и стандартный, причём разрешается иметь его светлым, почти белым в слабосоленых сортах и светло-желтоватым в выдержанных сортах;

7- запах и вкус: характерный, приятный, солоноватый и кисловатый в свежих и полувыдержанных сортах; стремящейся к пряному - полувыдержанных сортах.

§ 3 - Эти сыры должны предлагаться к употребления после соответствующего удаления сыворотки в случае слабосоленых сортов сыра, которые не могут получить более 84 (восемьдесят четыре) баллов по разрешению.

§ 4 - В источниках производства, все они должны быть идентифицированы, с указанием происхождения (инициалы владельцев сырного производства или указание на регистрационный номер) на этикетке, металлической пластинке или декларации.

§ 5 – При транспортировке сыры должны быть соответствующим образом упакованы, а продукт защищен от загрязнения и деформации.

§ 6 - Свежий сыр Минас, изготовленный из пастеризованного молока, может быть отправлен оптовикам только начиная с третьего дня после производства, и только в специальной упаковке; другие сорта могут быть отправлены только начиная с десяти (10) дней после изготовления.

Статья 929 - Этикетки и штампы, которые не отвечают требованиям настоящего Регламента, могут быть использованы только в течение срока, установленного ОИПЖП в каждом конкретном случае.

Статья 930 - В сотрудничестве с Департаментом защиты сельскохозяйственных продуктов ОИПЖП следует проводить экономические обследования производства молока, тщательно изучать экономические последствия стандартизации молока типа «С» для того, чтобы выработать наилучший способ оплаты производителей молока и поставщиков, осуществляя свой эффективный вклад в государственный орган, отвечающий за ценообразование.

Статья 931 - Допускается проведение прививок против вируса ящура животным, предназначенным на убой для того, чтобы получить эпителиальную ткань для производства вакцины против ящура.

Статья 932 - Прививки могут быть проведены только на предприятиях, которые не занимаются международной торговлей, предпочтительно с использованием для этих целей предприятия, классифицируемые в этом качестве как скотобойни и забойные цеха.

Статья 933 - Для проведения прививок важно знать, что предприятие, по крайней мере, располагает следующим оборудованием:

- 1- необходимое помещение для содержания крупного рогатого скота;
- 2- загон, предназначенный исключительно для изоляции остальных животных, которые были провакцинированы, с надлежащим и легко моющимся покрытием;
- 3- подсобное помещение для сбора и обработки вирулентных материалов, а также комната для хранения рабочей одежды, гардеробная, умывальная комната, туалеты, прачечная и туалет для персонала, ответственного за проведение такой работы.

Статья 934 - Запрещен вход посторонних лиц, которые не работают в загоне, где находится привитых скот, если это не те, кто принимает участие в забое скота.

Статья 935 – Персоналу, работающему в изоляции или на обработке и очистке от вируса, запрещён вход или даже приближение к тем местам, где находятся живые животные.

Статья 936 - Все рекомендуемые меры предосторожности должны быть предприняты для того, чтобы избежать распространения вируса среди животных, имеющих в наличии на самом предприятии и соседних с ним личных хозяйствах.

Статья 937 – Загон, где проводится прививка, должен быть продезинфицирован так часто, как органы здравоохранения сочтут это необходимым, с использованием 2% -ного раствора гидроксида натрия (два процента), смешанного с 5% -ным известковым молоком (пять процентов).

Статья 938 - Привитые животных направляются на убой отдельными партиями в конце дня забоя.

Статья 939 - Языки животных, которые реагируют на прививки, могут иметь условное использование в законсервированном виде, в колбасе или в производстве паштета после того, как они были сварены или простерилизованы с удалением эпителиального слоя, но продукты из них

не могут быть объектом международной торговли.

1 – На предприятиях или там, где есть условное использование этих языков, они должны быть отбракованы.

§ 2 - У животных, которые не реагируют на прививки, языки, которые не показывают видимой реакции, могут быть предложены потребителю, за исключением международной торговли.

Статья 940 - Кровь и другие отходы должны использоваться для приготовления промышленных побочных продуктов.

Статья 941 - Шкуры и фанкеры должны проходить дезинфекцию, путем надлежащего процесса, по распоряжению органов здравоохранения.

Статья 942 - Персонал, ответственный за работу с прививками, должен работать в одежде и обуви, используемой только в зараженном месте, и переодеваться в другую одежду, когда покидает его.

Единственный параграф - Как одежда, так и обувь должны быть надлежащим образом продезинфицированы, по решению органа здравоохранения.

Статья 943 - Договоренности между заинтересованными сторонами, фирмами или владельцами животных и лабораториями, производящими вакцины, зависят от одобрения Федеральной инспекции.

Статья 944 - Коммерческий аспект прививок находится под исключительной прерогативой заинтересованных сторон.

Статья 945 - Ответственным сотрудникам ОИПЖП запрещается отвлекать своё внимание от обязанностей самой инспекции для того, чтобы сосредоточить на работе по прививке, сбору материала или любой другой, имеющую отношение к этому делу.

Единственный параграф - Насколько это возможно, но не ущерб своим собственным обязанностям, они должны сотрудничать в такой работе, в случае если речь идёт о взятии эпителии для официальных лабораторий.

Статья 946 - Частные лаборатории, которые занимаются производством вакцины против ящура, могут сделать прививки и другие манипуляции с эпителием, только когда они осуществляются лично ветеринарным врачом.

Единственный параграф - Федеральная инспекция не допускает, чтобы эти работы выполнялись любыми другими лицами, а только профессионально подготовленными лицами из аккредитованной ветеринарной лаборатории.

Статья 947 - Прививки могут быть приостановлены в любое время по усмотрению ОИПЖП всегда, когда они могут помешать или нанести вред экономической эффективности убойных животных.

Статья 948 - Дезинфекция транспортных средств в случаях, предусмотренных в настоящем Регламенте, должно осуществляться в соответствии с инструкциями, выданными ОСЗЗЖ.

Статья 949 – Санитарная проверка и классификация яиц на складах должны быть первоначально установлены в Федеральном округе, распространяясь на другие потребительские рынки штатов как можно скорее, по решению ОИПЖП.

Статья 950 - Отменяются все официальные акты о федеральной производственно-санитарной инспекции любых продуктов животного происхождения, которые должны регулироваться настоящим Регламентом на всей территории страны.

Статья 951 - Пропуски или сомнения, которые могут возникнуть в связи с осуществлением настоящего Положения, должны быть урегулированы в соответствии с решением директора ОИПЖП.

Единственный параграф - Решения, указанные в настоящей Статье, вступают в силу с момента их опубликования.

Статья 952 - Настоящий Регламент вступает в силу на всей территории страны с момента его опубликования, со всеми ограничениями, содержащимися в нем.

Единственный параграф - - В течение 180 (восемьдесят сто) дней будут разработаны инструкции, предусмотренные в нём.

Рио-де-Жанейро, 29 марта 1952 марта.

ЖОАУ КЛИОФАС.