

ОБЪЕДИНЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
Учреждение социального обеспечения

Тема: Ваше сообщение № ФС-НВ-7/14926 от 13.06.2009 г.

Уважаемый доктор Власов,

Оперативное подразделение ветеринарной медицины и пищевой гигиены Отдела профилактики Республики Сан-Марино предлагает вам документы по рассмотрению и в ответ на ваше сообщение № ФС-НВ-7/14926 от 13.06.2009 г., полученное 12.07.2019 г., сообщает Вам следующее:

Республика Сан-Марино в соответствии с Решением №. 1/94 Комитета по сотрудничеству ЕС-Сан-Марино от 28 июня 1994 г. приняла и применяет законодательство ЕС по ветеринарным вопросам.

В соответствии с решением №. 1/2010 «Омнибус» Комитета по сотрудничеству ЕС-Сан-Марино от 29 марта 2010 г., были приняты различные меры для реализации Соглашения о сотрудничестве и Таможенном союзе между Европейским экономическим сообществом и Республикой Сан-Марино.

В связи с вышеуказанным Республика Сан-Марино уполномочила Европейский союз, в частности Италию, провести ветеринарные проверки живых животных, в том числе проверки их благополучия, а также продуктов животного происхождения из третьих стран, предназначенных для рынка ЕС или транзита в другие третьи страны через так называемые ПИП (пограничные инспекционные посты).

Национальные ПИП являются периферийными отделениями Министерства здравоохранения и в то же время являются частью сети ПИП Европейского Союза (ЕС). Они утверждены Европейской комиссией.

Кроме того, ПИП выполняют важную и деликатную задачу технической и оперативной поддержки таможенных органов по противодействию незаконной торговле продуктами и животными. Эта задача крайне важна для того, чтобы избежать попадания продуктов, входящих в группу риска, или острозаразных заболеваний для животных или людей (ящур, птичий грипп, бешенство и другие патогенные микроорганизмы).

ПИП координируются Генеральным директором по здоровью животных и ветеринарным лекарствам (DGSAF) Министерства здравоохранения Италии.

Методы контроля, осуществляемые ими, установлены директивами Сове№п. 97/78/ЕС и 97/79/ЕС.

Ввоз рыбной продукции разрешен только:

1. из третьих стран, включенных в список, приложение II от декабря 2006 г./766/СЕ (с последними изменениями, указанными в нем (см. Примечания к приложениям I и II); с отменой правила 2076/2005 Регламент (ЕС) № 1162/2009, списки третьих стран, которым разрешено осуществлять экспорт в отдельные государства-члены на двусторонней основе, более не действуют. С 1 января 2010 года импортная продукция должна считаться полностью согласованной;

2. из учреждений, включенных в списки сообщества, доступные по ссылке:
https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerActivity_it.htm

(см. делегированный указ № 71 от 29 июня 2012 г. «Особые правила гигиены для пищевых продуктов животного происхождения», в соответствии с которым было введено постановление ЕС 853/2004)

ОБЪЕДИНЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Учреждение социального обеспечения

3. принимая во внимание ограничительные меры, вытекающие из уведомлений Сообщества или из положений по защите или специальных мер по импорту

4. Регламент (ЕС) № 1012/2012 от 26.11.2012 г. (поправка к Рег (СЕ) 2074/2005) устанавливает новую модель сертификата здоровья.

5. Если замороженные рыбные продукты импортируются непосредственно из рефрижераторного судна, как указано в пункте 3 статьи 15 Регламента 854/2004, сертификат, установленный Регламентом 1250/2008, может быть заменен документом, подписанным командиром судна в соответствии с моделью, установленной регламентом (ЕС) № 809/2011, который вносит изменения в Регламент (ЕС) № 2074/2005.

Ввоз обработанных двустворчатых моллюсков, брюхоногих моллюсков, оболочников и иглокожих разрешен только из третьих стран, для которых имеются разрешенные зоны, поступающие из учреждений, включенных в списки разрешенных учреждений для рыбных продуктов.

ОБЩИЕ ПОКАЗАНИЯ, ОПИСАННЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИМИ ПРАВИЛАМИ ПО РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Из Регламента (ЕС) № 853/2004 (с изменениями)

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Рыбопродукты: все морские и пресноводные животные, кроме живых двустворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых оболочников, живых морских брюхоногих моллюсков и всех млекопитающих, рептилий и лягушек), дикие или выращенные на ферме и все формы, съедобные части и продукты этих животных.

Правило 853 также применяется к оттаявшим необработанным рыбным продуктам и свежим рыбным продуктам, в которые были добавлены пищевые добавки в соответствии с действующим законодательством Союза.

Свежие рыбные продукты: необработанные рыбные продукты, цельные или готовые, включая продукты, упакованные в вакууме или в модифицированной атмосфере, которые в целях консервации не подвергались какой-либо обработке, кроме охлаждения, с целью гарантировать их консервацию.

Подготовленные рыбные продукты: необработанные рыбные продукты, подвергнутые операции, которая изменила их анатомическую целостность, такой как потрошение, обезглавливание, нарезка, филе и измельчение.

Обработанные рыбные продукты: обработанные продукты, полученные в результате обработки рыбных продуктов или дальнейшей обработки таких обработанных продуктов.

НАНЕСЕНИЕ МАРКИРОВОЧНЫХ ЗНАКОВ

Знак должен быть нанесен либо непосредственно на продукт, либо на упаковку, либо напечатан на этикетке, прикрепленной по очереди; знак также может состоять из несъемного ярлыка из прочного материала

Знак должен быть разборчивым и нестираемым; символы должны быть легко расшифрованы; он должен быть четко отображен, чтобы его можно было проверить. В нем должно быть указано название страны, в которой находится предприятие, либо полностью, либо двумя буквами кода ИСО; должен указывать номер официального утверждения.

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

РЕСПУБЛИКА САН-МАРИНО

/неразборчиво/

ОБЪЕДИНЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Учреждение социального обеспечения

Первичная продукция: разведение, рыболовство, сбор живой рыбной продукции с целью ее размещения на рынке, связанные с этим операции, если они осуществляются на борту рыболовных судов (забой, кровопускание, обезглавливание, потрошение, обрезка плавников, охлаждение и упаковка) и хранение на транспорте живых продуктов или продуктов, природа которых не была изменена до первого учреждения

Вредители: должны быть заморожены при -20°C в каждой части в течение не менее 24 часов либо на сыром продукте, либо на готовом продукте:

- рыбные продукты, которые едят в сыром или практически сыром виде (суши)
- если предназначено для холодного копчения $<60^{\circ}\text{C}$ внутри: сельдь, скумбрия, килька, дикий атлантический и тихоокеанский лосось
- маринованные и/или соленые рыбные продукты, если обработка не гарантирует уничтожение нематод

Такие рыбные продукты должны сопровождаться их размещением на рынке сертификатом производителя с указанием проведенной обработки (кроме случаев, когда они предназначены для конечного потребителя).

Визуальный осмотр на наличие видимых эндопаразитов: не разрешается употреблять в пищу рыбные продукты, представленные в виде паразитов.

ЗАПРЕТ

Скалозубый иглобрюх (*Arothron hispidus* ...)

Molidae: луна-рыба (English sun (английское солнце) (обыкновенная голова-рыба *Masturus lanceolatus*))

Diodontidae еж-рыба (*Chilomycterus spinosus spinosus* *Diodon hystrix*)

Иглобрюхие (*Canthigaster* spp)

ВИДЫ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ ТРЕБУЮТСЯ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

В частности, гемпиловы: руветы *Ruvettus preziosus* и серая деликатесная макрель *Lepidocybium flavobrunneum*, только в форме упакованных или упакованных продуктов, надлежащим образом маркированных для информирования потребителя о методах подготовки или приготовления пищи и о риске, связанном с присутствием веществ с неблагоприятными желудочно-кишечными эффектами. Научное название на этикетке обязательно.

Рыбные продукты, содержащие биотоксины (сигуатоксины), не должны размещаться на рынке; ограничения для двусторчатых продуктов.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ

Свежие, охлажденные и оттаявшие продукты: температура, близкая к температуре тающего льда

Замороженные продукты: (кроме цельной рыбы, первоначально замороженной в рассоле для консервного производства): -18°C ; допускаются колебания $+3^{\circ}\text{C}$

Если продукты находятся подо льдом, талая вода не должна оставаться в контакте с продуктами.

Живые продукты должны перевозиться в условиях, которые не влияют на безопасность и жизнеспособность пищевых продуктов.

ОБЪЕДИНЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Учреждение социального обеспечения

Рег. (СЕ) 854/2004 (с изменениями)

ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

- Органолептические тесты: свежесть
- Если возникают сомнения относительно свежести, образцы для ABVT и TMA-N (предел, установленный для *Sebastes*, *Helicolenus*, *Sebastichthys capensis*, плевронетид, за исключением *Halibut*, *Salmo Salar*) (Рег. (СЕ) 2074/2005)
- Случайные проверки гистамина
- Остатки и загрязняющие вещества
- Микробиологические
- Паразиты:

видимый паразит: различим в тканях рыб по размеру, цвету или структуре;

- визуальный осмотр: неразрушающий контроль рыбы без использования оптических инструментов в хороших условиях освещения или при свечах (для камбалы или филе = наблюдение при задней подсветке в темной комнате) рег. (СЕ) 2074/2005)

Проверки товаров, импортируемых из третьих стран

Каждая третья страна, заинтересованная в экспорте в Сообщество и, следовательно, на территорию Сан-Марино, должна:

- использовать в качестве основы существующие общие гарантии в области общественного здравоохранения и здоровья животных, которые должны быть признаны и включены в список сообщества
- предложить конкретные гарантии в отношении каждого экспортируемого продукта, подтвержденные образцом сертификата здоровья, установленного в ЕС, который должен быть подписан компетентными органами третьей страны и сопровождать продукт получателю.
- иметь производственные объекты, признанные и включенные в список сообщества.

О прибытии каждой партии продукта, предназначенной для рынка ЕС, необходимо сообщить ПИП, прибывающему на территорию ЕС, с целью проведения ветеринарных проверок.

Инспекционный контроль, как правило, проводится в соответствии с процентами, установленными решениями Европейской комиссии, которые варьируются в зависимости от типа продукта, даже принимая характер «систематичности».

В случае неблагоприятного контроля ПИП, в зависимости от несоответствия и/или установленного риска:

- принять конкретные меры по охране здоровья соответствующей партии, включая: аннулирование сертификатов/документов, сопровождающих эту партию, с целью предотвращения их повторного ввоза на территорию Сообщества; отклонение или уничтожение груза или, при отсутствии риска для здоровья, его назначение для целей, отличных от потребления человеком
- усилить контроль над следующими 10 импортированными партиями того же типа, происхождения с их изъятием и лабораторным анализом. Дальнейшее вмешательство, направленное на управление риском для здоровья в отношении как товаров, импортируемых из

- третьих стран, так и товаров, произведенных в ЕС, это активация так называемой Системы оповещения, которая позволяет информировать все органы государств, участвующих в Системе.

В случае товаров, импортируемых из третьих стран, сообщение, направляемое всем ПИП ЕС, позволяет активировать усиленные процедуры контроля, а также возможное принятие мер предосторожности в отношении партий типа и происхождения, аналогичных тем, которые были определены как представляющие риск.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Краткое изложение действующих в Республике Сан-Марино законов и указов, касающихся рыбных продуктов и других продуктов, таких как морепродукты, прилагается к настоящему документу.

Примите, доктор Власов, заверения в моем самом высоком уважении.

Доктор Антонио Путти

Ответственный за ветеринарное здравоохранение и гигиену пищевых продуктов

Отдел профилактики в Республике Сан-Марино

/подписано/