

**Mięso czerwone**

1. Mięso może pochodzić jedynie z krajów, gdzie nie występuje choroba wściekłych krów oraz trzęsawka.
2. Rejon, z którego mięso jest importowane musi być wolny od chorób z Listy A i Listy B\* według klasyfikacji Międzynarodowego Biura Epidemiologicznego.
3. Świadczenie zdrowia musi zawierać informacje stwierdzające, że:
  - A) mięso pochodzi z uboju w zatwierdzonych rzeźniach poddanych nadzorowi weterynaryjnemu w kraju pochodzenia.
  - B) ubój przeprowadzony był zgodnie z zasadami obowiązującymi w Syrii.
  - C) zwierzęta były badane przez inspekcję weterynaryjną przed i po uboju.
  - D) zwierzęta od których pochodzi mięso były wolne od zoonoz, a mięso nadaje się do spożycia przez ludzi.
4. Mięso musi pochodzić od zwierząt z uboju w rzeźniach zatwierdzonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reformy Rolnej w Syryjskiej Republice Arabskiej.
5. Lekarz weterynarii upoważniony przez Ministerstwo Rolnictwa i Reformy Rolnej do badania mięsa, tuż po przybyciu do Syryjskiej Republiki Arabskiej bada mięso i ma prawo odrzucić lub nakazać odesłanie całego transportu, jeśli nie spełnia on warunków określonych w Dekrecie, bądź nakazać jego zniszczenie obarczając kosztami właściciela. W przypadku, gdy importer lub dostawca, w ciągu 72h od wydania takiego nakazu, składa formalny sprzeciw, sprawa zostaje skierowana do komisji składającej się z 3 lekarzy weterynarii, opisanej w art. 13 ww. Dekretu. Orzeczenie komisji o przyjęciu lub odmowie przyjęcia transportu mięsa na teren Syryjskiej Republiki Arabskiej jest wiążące i nieodwołalne.

• **Mięso chłodzone:**

Jest to mięso przechowywane w nośniku o temperaturze od -3 do +3°C i odpowiedniej wilgotności, w opakowaniu, które musi posiadać pieczęć władzy właściwej ds. kontroli weterynaryjnej, a także etykietę z informacją o dacie uboju i terminie przydatności do spożycia.

**A) Chłodzona wołowina, mięso bizona i wielbłąda:**

Mięso musi być podzielone przynajmniej na cztery porcje, a każda z nich włożona do materiałowego worka ze stemplem kraju pochodzenia (pieczęcią władzy właściwej ds. kontroli weterynaryjnej). Podczas transportu worki z mięsem powinny zostać zawieszane na stalowych hakach przymocowanych do sufitu, zachowując przestrzeń pomiędzy nimi, aby powietrze swobodnie przepływało między workami. W przypadku transportu powietrznego, mięso może zostać umieszczone na półkach lub w przegródkach z zachowaniem odstępu, tak by zapewnić swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tuszami lub częściami tusz.

\*obecnie listy OIE

**B) Mięso chłodzone małych przeżuwaczy:**

Mięso musi być przechowywane w całości lub dwóch porcjach. Wkłada się je w materiałowe worki i układa w środkach transportu pamiętając o wolnym miejscu tuszami lub częściami tusz, co umożliwi swobodny przepływ powietrza w czasie transportu. W przypadku, gdy mięso zostało podzielone na więcej niż dwie porcje, należy je umieścić w kartonowych opakowaniach obwiązanych specjalnie przeznaczoną do tego przezroczystą folią, wykonaną z materiałów dozwolonych i nieszkodliwych dla zdrowia. Materiałowe worki i opakowania muszą nosić oznakowanie kraju produkcji i pieczęć władzy właściwej ds. kontroli weterynaryjnej.

**C) Mięso pokrojone i oczyszczone z kości:**

Nie wolno stosować środków konserwujących lub koloryzujących podczas rozbioru i pakowania. Kawalki mięsa muszą być zapakowane w próżniowe, grube opakowania wykonane z dozwolonych, niegroźnych dla zdrowia materiałów. Mięso musi być przechowywane w odpowiednich opakowaniach i owinięte, aby nie doszło do wycieku.

Opakowania lub skrzynki z mięsem są wkładane do środka transportu wyposażonego w chłodnię, tak aby pomiędzy nimi pozostawała przestrzeń wolna, w celu zapewnienia odpowiedniego chłodzenia i wolnego obiegu powietrza. By spełnić te wymagania, 1/5 powierzchni transportowej musi pozostać wolna.

**D) Mięso musi być zdatne do spożycia oraz w momencie przybycia do któregośkolwiek portu Syryjskiej Republiki Arabskiej, nie może upłynąć więcej niż połowa terminu przydatności do spożycia licząc od momentu uboju zwierzęcia, jak również nie może upłynąć więcej niż 24h od uboju do załadowania mięsa na dany środek transportu. Importer jest odpowiedzialny za utrzymanie mięsa w stanie zdatnym do spożycia do momentu przekazania go do spożycia przez ludzi.**

**• Mięso mrożone:**

Jest to mięso o temperaturze od  $-18 \sim -20^{\circ}\text{C}$ . Należy dodatkowo przestrzegać kolejnych zasad (poza wymaganiami dotyczącymi mięsa chłodzonego):

- A) Mięso mrożone musi być przewożone w specjalnie do tego przystosowanych środkach transportu oraz nie może być transportowane luzem.
- B) Mięso, niezależnie czy w formie całej tuszy czy w porcjach, musi pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi nie więcej niż 90 dni przed momentem przybycia do portu wejścia. Mięso musi być zdatne do spożycia.
- C) Osoba odpowiedzialna za transport mięsa przez cały czas przewozu zobowiązana jest prowadzić rejestr dzienny temperatur w chłodniach. Temperatura nie może przekraczać  $-18^{\circ}\text{C}$ .

D) Chłodnie muszą być dokładnie zamknięte, tak aby żaden inny materiał nie stykał się z mięsem. Mięso musi być ułożone tak, by umożliwić dotarcie zimnego powietrza do wszystkich porcji mięsa.

E) Mięso pokrojone i odkostnione:

Nie wolno stosować środków konserwujących lub koloryzujących podczas rozbioru i pakowania. Kawalki mięsa muszą być pakowane w próżniowe, grube opakowania wykonane z dopuszczonych, nieszkodliwych dla zdrowia publicznych materiałów. Mięso musi być przechowywane w odpowiednich opakowaniach i owinięte, aby nie doszło do wycieku. Podczas transportu opakowania i skrzynki z mięsem muszą być przechowywane w chłodniach z właściwą przestrzenią pomiędzy nimi w celu zapewnienia wymaganego przepływu powietrza oraz chłodzenia .

### **Warunki uboju:**

- 1- rzeźnie powinny być zatwierdzone i znajdować się pod nadzorem służb weterynaryjnych w kraju pochodzenia.
- 2- ubój powinien być wykonywany według regulacji przyjętych w Syrii w zgodzie ze islamskim obrządkiem.
- 3- rzeźnia powinna być przygotowana do eksportu mięsa zgodnie z międzynarodowymi standardami i zatwierdzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Reformy Rolnej w Syryjskiej Republice Arabskiej
- 4- ubój, rozbiór, pakowanie, chłodzenie oraz mrożenie powinny być przeprowadzone w tym samym zakładzie.
- 5- rzeźnia powinna stosować analizę ryzyka i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
- 5- dokumentacja ubojni powinna zawierać decyzję zatwierdzającą ubojnię oraz jej dokładny adres.

*Otrzymano z Ambasady Syryjskiej Republiki Arabskiej w Warszawie  
w dniu 29 marca 2011 r.*

## 10) Red meat

1. The country of origin must be free from the mad-cow and Scrapie disease.
2. The region from which the imports are intended to be made must be free from the diseases of List (A) and List (B) according to the classification of the International Epidemic Bureau.
3. The health certificate must include the following:
  - A) That the meat are taken from animals that were slaughtered in licensed slaughterhouses and subjected to official veterinary health superintending in the country of origin.
  - B) That the animals were slaughtered according to the slaughtering rules applied in Syria.
  - C) That the animals were inspected by the official veterinary health authorities before and after slaughtering.
  - D) That the animals are proved to be free from common diseases between man and animals and that they fit human consumption.
4. The meat must be from animals that were slaughtered in slaughterhouses that are approved by the Ministry of Agriculture and Agrarian Reform in the Syrian Arab Republic.
5. The veterinarian in charge of meat examination and who is approved by the Ministry of Agriculture and Agrarian Reform examines the meat upon arrival in the Syrian Arab Republic and he has the right to refuse and send back the whole consignment if it is not in compliance with the conditions that are stated in this Decree, or they are properly destroyed at the expense of their owner. In case the importer or shipper formally objects to the refusal decision within 72 hours from issue, the subject is referred to the 3-veterinarian committee that is stated in Article 13 thereof. The committee's award is absolute and binding in connection to the entry or refusal of entry of meat into the Syrian Arab Republic.

### • **Chilled meat:**

It is the meat with the temperature of (-3 ~ +3 °C) and preserved in a medium that has the proper relative humidity and the packages must be stamped with the stamp of the veterinary health control authority and accompanied with a label that shows the date of slaughter and expiry date.

#### **A) Beef, buffalo, and camel chilled meat:**

The carcass must be cut in 4 quarters at least and each quarter is put inside cloth bag that bears the producing country's logo (stamped with the stamp of the veterinary health control authority). The meat bags are hung inside the transport means

on an overhead steel rod with spaces in between to allow the air to pass between the bags. In case of air transportation, the meat can be put on shelves or partitions that allow air to pass through between the carcasses or carcass parts.

**B) Small ruminant chilled meat:**

The carcass must be one whole or 2 parts. It is put inside cloth bag inside the transport means with spaces to allow air to pass between the carcasses and carcass parts. In case carcasses are divided into more than 2 parts they are put in carton packages lined with transparent film made of packing materials that are permissible and are not harmful to public health. The cloth bags and packages must bear the logo of the producing country and be stamped with the stamp of the veterinary health control authority.

**C) The cut and deboned meat:**

No preservatives or colorants must be added to the meat pieces during cutting and packing. Meat pieces must be packed in vacuumed, thick, and clear packages that are made from permissible non-harmful to public health packing materials. The meat pieces must be put in proper packages and wrapped inside in a way that prevents liquid leakage.

The meat packages or boxes are put in the refrigerated transport means with proper spaces between them to provide the required aeration and refrigeration. 1/5 of the transport means space must be left vacant in order to satisfy the requirements.

**D) The chilled meat must fit human consumption and from animals that no more than half of the meat validity time passed since slaughtering when arrives at the entry point to the Syrian Arab Republic and that they were slaughtered 24 hours at least when meat loaded. The importer is responsible for maintaining the meat healthy state until it is availed for human consumption.**

**• Frozen meat:**

It is the meat with temperature of (-18 ~ -20 °C). The following must also be observed:

In addition to the requirements for the chilled meat:

- A) The frozen meat must be transported in transport means that are technically designed for such purpose and it cannot be transported in bulk.
  - B) The frozen meat must be from animals that no more than 90 days passed since slaughtering when arrives at the entry point whether it was in form of complete carcasses or cut in pieces. It must fit human consumption.
  - C) The person in charge of the transport means keeps a record of the daily temperatures of the refrigerators during the whole transport period. The temperature must not exceed  $-18^{\circ}\text{C}$ .
  - D) The refrigerators must be tightly closed and no other materials are permissible to be put with meat. The meat must be put on a base that allows cold air to pass to all frozen meat pieces.
- E) The cut and deboned meat: No preservatives or colorants must be added to the meat pieces during cutting and packing. Meat pieces must be packed in vacuumed, thick, and clear packages that are made from permissible non-harmful to public health packing materials. The meat pieces must be put in proper packages and wrapped inside in a way that prevents liquid leakage. The meat packages or boxes must be put in the refrigerated transport means with proper spaces between them to provide the required aeration and refrigeration.

#### **Slaughterhouses conditions:**

- 1- The slaughterhouses should be licensed and submitted to a health and veterinary supervision in the country of origin.
- 2- The slaughtering should be done according to the approved slaughtering regulations in Syria in accordance with Islamic rites.
- 3- The slaughterhouse should be prepared for exporting purposes according to the International standards and approved by the Ministry of Agriculture and Agrarian Reform in Syria.
- 4- All the slaughtering, chopping, packaging, chilling, and freezing processes should be carried out within the same establishment.
- 5- The slaughterhouse should apply the risk analysis and critical points control system (HACCP).
- 6- The slaughterhouse documents should state the licensed documents, detailed address and location of slaughterhouse.