

## **INFORMACJA NA TEMAT EKSPORTU PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO NA RYNEK JEMEŃSKI:**

Zgodnie z informacją otrzymaną z Ambasady Rzeczypospolitej Polskiej w Sanie uprzejmie informuję o warunkach eksportu produktów pochodzenia zwierzęcego na rynek Jemenu.

### **MIĘSO:**

#### **WARUNKI OGÓLNE**

1. Na obszarze, z którego pochodzi mięso przeznaczone na eksport, nie powinny występować choroby zakaźne (zgodnie z wymaganiami międzynarodowymi).
2. Mięso powinno pochodzić z rzeźni poddanych urzędowej kontroli weterynaryjnej kraju pochodzenia i spełniających warunki sanitarne. Służby weterynaryjne powinny przeprowadzić badanie przed- i poubojowe w celu upewnienia się, że mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.
3. Mięso nie powinno zawierać pozostałości metali ciężkich w stężeniach wyższych niż poziomy określone w Kodeksie Żywnościowym – *Codex Alimentarius*.
4. Mięso powinno być zbadane pod kątem mikrobiologicznym w zakresie określonym przez *Codex Alimentarius*.
5. Mięso nie powinno zawierać substancji promieniotwórczych w stężeniach wyższych niż poziomy określone w *Codex Alimentarius*.
6. Ubój zwierząt powinien zostać dokonany zgodnie z rytuałem islamskim (HALAL).
7. Opakowanie zawierające mięso powinno zawierać:
  - informację na temat rodzaju mięsa,
  - symbol kraju pochodzenia,
  - datę uboju,
  - datę ważności,
  - informację na temat uboju zgodnie z rytuałem islamskim (HALAL).

#### **CHŁODZENIE**

Temperatura świeżego mięsa poddanego rozbiorowi powinna wynosić  $0 \div 3^{\circ}\text{C}$ , a warunki składowania powinny zapewnić odpowiednią wilgotność mięsa.

#### **MROŻENIE**

1. Temperatura wewnętrzna mięsa powinna wynosić  $-18 \div -20^{\circ}\text{C}$ .
2. Mięso powinno być transportowane w specjalnie do tego celu przeznaczonych pojemnikach / kontenerach.

3. Mięso zamrożone, w momencie dotarcia na przejście graniczne lub lotnisko, powinno pochodzić z uboju, który miał miejsce nie później niż przed 90 dniami.
4. Osoba odpowiedzialna za transport zobowiązana jest do regularnego (codziennego) odnotowania temperatury w chłodni oraz czasu trwania transportu.
5. Chłodnie powinny być szczelnie zamknięte i przeznaczone wyłącznie do transportu mięsa. Mięso w chłodni powinno być ułożone na drewnianych paletach tak, aby zimne powietrze miało do niego lepszy dostęp.

### **MIĘSO PUSZKOWANE, MLEKO W PROSZKU I JEGO PRZETWORY:**

1. Powyższe produkty powinny być zaopatrzone w świadectwa zdrowia poświadczające, iż:
  - produkty pochodzą od zwierząt zdrowych,
  - są zdatne do spożycia przez ludzi,
  - są wyprodukowane i zapakowane w zakładach posiadających odpowiednie certyfikaty, będących pod stałą kontrolą sanitarną, weterynaryjną i urzędową,
  - nie zawierają substancji konserwujących lub koloryzujących, szkodliwych dla zdrowia ludzi.
2. Na puszcze powinna znajdować się międzynarodowo rozpoznawalna charakterystyka produktu.

### **RYBY:**

1. Powinny być zaopatrzone w świadectwo zdrowia stwierdzające brak chorób, zanieczyszczeń chemicznych oraz pozostałości metali ciężkich.
2. Powinny być dostarczane w całości, a ich wygląd powinien być naturalny.
3. Powinny nadawać się do spożycia przez ludzi.
4. Kraj eksportujący ryby powinien realizować stały program kontroli jakości i kontrolę występowania pierwiastków chemicznych.