

## **Informacja na temat eksportu produktów mleczarskich na rynek Etiopii**

Zgodnie z informacjami pozyskanymi przez Ambasadę RP w Addis Abebie, wymogi dotyczące parametrów produktów mlecznych dopuszczonych do obrotu w Etiopii ustala Ethiopian Standard Agency <https://ethiostandards.org>. Wymogi te są następnie inkorporowane do wytycznych ustalanych przez EFDA – Ethiopian Food and Drug Administration [www.fmhaca.gov.et](http://www.fmhaca.gov.et).

Wytyczne są dokumentem wewnętrznym i nie są publikowane w dzienniku ustaw. Stanowią natomiast podstawę do inspekcji przy imporcie produktów z zagranicy i są aktualizowane średnio raz do roku.

Przy odprawie na granicy honorowane są informacje uwzględnione w świadectwach zdrowia z kraju pochodzenia, przy precyzyjnym odniesieniu do konkretnego ładunku (nr faktury lub nr przesyłki). Na obecną chwilę, właściwe władze Etiopii nie wykazują zainteresowania uzgodnieniem oficjalnego wzoru świadectwa zdrowia dla produktów mleczarskich wywożonych z Polski na rynek Etiopii.

Poniżej znajdują się parametry dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego przewidziane w ww. wytycznych:

Artykuły spożywcze	Krytyczne parametry testowe	Wielkość próbki (trzy niezależne pojemniki/opakowania)
Odżywki dla niemowląt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Całkowita zawartość tłuszczu</li><li>• Białko ogółem</li><li>• Węglowodany ogółem</li><li>• Wilgotność</li><li>• Witaminy (A, B, C, D, E, K, H i kwas foliowy)</li><li>• Składniki Mineralne (Na, K, Cl, Ca, Mg, Zn, Fe, P, Mn)</li><li>• Mikrobiologia (liczba bakterii tlenowych, bakterie z grupy coli, salmonella)</li><li>• Aflatoksyny</li><li>• Pozostałości leków weterynaryjnych</li></ul>	1kg
Mleko w proszku	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zawartość wilgoci</li><li>• Białko mleka</li><li>• Tłuszcz mleczny</li><li>• Kwasowość miareczkowa</li><li>• Wskaźnik rozpuszczalności</li><li>• Popiół</li><li>• Miedź i żelazo</li><li>• Aflatoksyny</li></ul>	1kg

Artykuły spożywcze	Krytyczne parametry testowe	Wielkość próbki (trzy niezależne pojemniki/opakowania)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostałości leków weterynaryjnych</li> <li>• Mikrobiologia (liczba bakterii telnowych, bakterie z grupy Coli, salmonella)</li> </ul>	
Ryby w puszkach	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostałości metali ciężkich (Sn, Pb, Zn, Cu, Fe)</li> <li>• Histamina</li> <li>• Test mikrobiologiczny</li> </ul>	1 kg
Żywność dla dzieci w puszkach	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aflatoksyny (całkowita i B1)</li> <li>• Białko</li> <li>• Tłuszcz</li> <li>• Węglowodany ogółem</li> </ul>	1 kg
Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i dzieci	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostałości metali ciężkich (Pb, As, Cu, Zn)</li> <li>• Aflatoksyny (całkowita i B1)</li> </ul>	1 kg
Kurczak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostałości leków weterynaryjnych</li> <li>• Mikrobiologia (Campylobacter i salmonella)</li> </ul>	1 kg
Płynne mleko pasteryzowane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawartość tłuszczu</li> <li>• Białko</li> <li>• Pozostałości antybiotyków</li> <li>• Aflatoksyny M1 i M2</li> <li>• Mikrobiologia (salmonella, całkowita liczba drobnoustrojów i bakterie z grupy coli)</li> </ul>	1 l
Ser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostałości antybiotyków</li> <li>• Aflatoksyna M1</li> <li>• Mikrobiologia (salmonella, całkowita liczba drobnoustrojów i bakterie z grupy coli)</li> </ul>	1 kg
Jogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologia (E. coli, salmonella, Staphylococcus aureus oraz pleśnie i drożdże)</li> <li>• Aflatoksyna M1</li> <li>• Pozostałości antybiotyków</li> </ul>	500 ml
Olej rybny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Liczba kwasowa</b> <math>\leq 3</math> mg KOH/g</li> <li>• <b>Liczba nadtlenkowa</b> <math>\leq 5</math> milirównoważników aktywnego tlenu/kg oleju</li> <li>• <b>Liczba anizydynowa</b> <math>\leq 20</math></li> <li>• <b>Całkowita wartość utlenienia (ToTox)<sup>2</sup></b> <math>\leq 26</math></li> <li>• <b>Witamina A</b> <math>\geq 40</math> <math>\mu</math>g ekwiwalentów retinolu/ml oleju</li> <li>• <b>Witamina D</b> <math>\geq 1,0</math> <math>\mu</math>g/ml</li> <li>• <b>ZANIECZYSZCZENIA:</b> Produkty objęte niniejszym Standardem muszą być zgodne z Maksymalnymi Poziomami Ogólnego Standardu dla Zanieczyszczeń i Toksyn w Żywności i Paszach (CODEX STAN 193-1995).</li> <li>• <b>Kryteria mikrobiologiczne:</b> produkty powinny spełniać wszelkie kryteria mikrobiologiczne ustanowione zgodnie z Zasadami i Wytycznymi</li> </ul>	1 l

Artykuły spożywcze	Krytyczne parametry testowe	Wielkość próbki (trzy niezależne pojemniki/opakowania)
	dotyczącymi ustanawiania i stosowania kryteriów mikrobiologicznych związanych z żywnością (CAC/GL 211997).	
Mortadella (kielbasa z mięsa mielonego, często wieprzowego, wołowego lub drobiowego)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mięso ogółem, %, min</li> <li>• Tłuszcz, Q, max</li> <li>• Wilgotność</li> <li>• Popiół całkowity</li> <li>• Metale ciężkie (rtęć, ołów, arsen, kadm, cynk, żelazo i miedź)</li> <li>• Pozostałości leków weterynaryjnych: Kielbasy z surowego lub gotowanego mięsa czerwonego muszą być zgodne z wymogami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych limitów pozostałości leków weterynaryjnych zgodnie z CAC/MRL 2.</li> <li>• Mikrobiologia (całkowita liczba drobnoustrojów, enterobakterie, salmonella i E.coli, Listeria monocytogens, Clostridium botulium, Staphylococcus aureus oraz drożdże i pleśnie)</li> <li>• Dodatki do żywności stosowane zgodnie z wymaganiami Codex Alimentarius</li> </ul>	1 kg
Suplementy diety	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deklaracja na etykiecie</li> </ul>	-