

Информация за сертифициране при износ на месни продукти и обработени стомаси, пикочни мехури и черва за консумация от човека, обект на предпазни мерки (заради АЧС)

Annex II of Commission Decision 2007/777

Регионализация за териториите на държавите, изброени в таблица 2

Таблица 1:

Държава	Код на територията	Описание на територията
Bulgaria	BG-0	Цялата държава
	BG-1	Цялата държава без BG-2 и BG-3
	BG-2	Тези области, изброени под България в Част II от Анекса към РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА 2014/709/EU относно мерките за контрол на здравето на животните във връзка с африканската чума по свинете в някои държави членки
	BG-3	Тези области, изброени под България в Част III от Анекса към РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА 2014/709/EU относно мерките за контрол на здравето на животните във връзка с африканската чума по свинете в някои държави членки

Трети държави или части от тях, от които е разрешено въвеждането във Великобритания на месни продукти и обработени стомаси, пикочни мехури и черва

Таблица 2:

ISO код	Държава на произход или част от нея	1. Домашен едър рогат добитък 2. Чифтокопитен дивеч, отглеждан в стопанство (без свине)	Домашни овце/кози	1. Домашни свине 2. Чифтокопитен дивеч, отглеждан в стопанство (свине)	Домашни нечифтокопитни животни	1. Домашни птици 2. Пернат дивеч, отглеждан в стопанство (без щраусоподобни)	Щраусоподобни, отглеждани в стопанство	Домашни зайци и диви зайци, отглеждани в стопанство	Ловен чифтокопитен дивеч (без свине)	Диви свине	Диви нечифтокопитни	Диви зайци (rabbits and hares)	Пернат дивеч	Диви земни бозайници (без копитни, нечифтокопитни и зайци)
BG	Bulgaria BG-0	A	A	XXX	A	A	A	A	A	XXX	A	A	A	A
	Bulgaria BG-1	A	A	D	A	A	A	A	A	D	A	A	A	A
	Bulgaria BG-2	A	A	D	A	A	A	A	A	C	A	A	A	A
	Bulgaria BG-3	A	A	C	A	A	A	A	A	XXX	A	A	A	A

Интерпретация на кодовете
Преработка, съгласно Анекс I

Неспецифична преработка:

A = Не се изисква минимално определена температура или друго третиране за целите на здравето на животните за месни продукти и третирани стомаси, пикочни мехури и черва. Въпреки това месото за такива месни продукти и обработените стомаси, пикочни мехури и черва, трябва да е било подложено на такава обработка, че разрезната му повърхност да показва, че вече няма характеристиките на прясно месо, а използваното прясно месо трябва също да отговаря на правилата за здравето на животните, приложими за износ на прясно месо за Общността.

Специфична преработка, изброена в низходящ ред на тежест:

B = Преработка в херметически затворен контейнер до стойност **F** от три или повече.

C = Минимална температура от 80 ° C, която трябва да бъде достигната в месото и / или стомаха, пикочния мехур и червата по време на преработката на месния продукт и обработените стомаси, пикочни мехури и черва.

D = минимална температура от 70 ° C, която трябва да бъде достигната в месото и / или стомаха, пикочния мехур и червата по време на преработката на месните продукти и обработени стомаси, пикочни мехури и черва, или за сурова шунка, преработка, състояща се от естествена ферментация и зреене не по-малко от девет месеца и водеща до следните характеристики:

- Стойност **w** не повече от 0,93,
- рН стойност не повече от 6,0.

D1 = старателно приготвяне на месото, предварително обезкостено и без мазнини, подложено на нагряване, така че да се поддържа за минимум 30 минути вътрешна температура от 70 ° C или по-висока.

E = В случай на продукти от типа „biltong“, преработка за постигане:

- Стойност **w** не повече от 0,93,
- рН стойност не повече от 6,0.

F = термична обработка, осигуряваща достигане на температура в сърцевината от най-малко 65 ° C за определен период от време, колкото е необходимо за постигане на стойност на пастьоризация (**p_v**), равна или по-висока от 40.