**ИНФОРМАЦИЯ**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ НОВЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ**

**НА МЯСО ГОВЯДИНЫ, КОЛБАСУ ВАРЕНУЮ И МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ**

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан доводит до сведения информацию о том, что в Российской Федерации с 1 января 2013 года введены в действие стандарты:

-ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах и полутушах и четвертинах. Технические условия,

-ГОСТ Р 52196-2011. Колбасные изделия вареные. Технические условия,

-ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия.

Ранее были введены в действие национальные стандарты:

-ГОСТ Р 52843-2007. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия,

-ГОСТ Р 53221-2008. Свиньи для убоя, Свинина в тушах и полутушах. Технические условия,

-ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

-ГОСТ Р 53588-2009. Колбасы полукопченые. Технические условия. Действие национальных стандартов

-ГОСТ 779-55. Мясо говядины. Технические условия

-ГОСТ Р 52196-2003. Колбасные изделия вареные. Технические условия с 1 января 2013 года утратило силу.

С 1 января 2013 года для реализации в торговой сети допускается мясо говядины, баранины, свинины, птицы, вареные колбасные изделия, мед натуральный выработанные только по выше указанным стандартам.

В связи с этим специалистам учреждений, подведомственных Комитету по ветеринарии РД необходимо:

- при осуществлении плановых и внеплановых проверок, ветеринарно-санитарной экспертизы, оформлении ветеринарных сопроводительных документов на мясоперерабатываюших предприятиях, цехах, убойных пунктах, колбасных цехах, на продовольственных рынках и др. местах торговли, необходимо проверять соответствие изготовляемой и реализуемой продукции вышеуказанным национальным стандартам,

- настоящую информацию довести до сведения юридических, физических лиц, предпринимателей, занимающихся содержанием и убоем животных, реализацией мяса говядины, баранины, свинины, птицы, меда натурального и др.

6 февраля 2013г.

