

Приложение к ветеринарному сертификату № 53/21798/262 от 02.04.2026 года на экспортные на территорию Республики Молдовы из Украины молока и молочных продуктов полученных от крупного рогатого скота /

Додаток до ветеринарного сертифікату за № 53/21798/262 від 02.04.2026 року на експортовані на територію Республіки Молдови із України молока та молочних продуктів отриманих від великої рогатої худоби.

Молочные продукты происходят из зоны: UA-0, которая на дату выдачи этого сертификата принята на ввоз в Союз молочных продуктов, подлежащих специфической обработке с целью снижения рисков и внесенных в Часть I приложения III в Регламент Комиссии (ЕС) 2021/404; и были переработаны из сырого молока, полученного только из одного вида животных, в частности от крупного рогатого скота.

Сырое молоко использованное для изготовления кисломолочного сыра было подвергнуто кратковременной пастеризации сверхвысокой температурой (КПНТ) не менее 84° С в течение 20 секунд для молока с рН 6,67 и выше с отрицательной реакцией теста на щелочную фосфатазу, примененный сразу после обработки высокой температурой.

Сливки, использованные для изготовления масла были подвергнуты кратковременной пастеризации сверхвысокой температурой (КПНТ) не менее 95 ° С в течение 20 секунд для сливок с рН 6,67 и выше с отрицательной реакцией теста на щелочную фосфатазу, применяемый сразу после обработки высокой температурой. /

Молочні продукти походять із зони: UA-0, яка на дату видачі цього сертифікату ухвалена на ввезення до Союзу молочних продуктів, які підлягають специфічній обробці з метою зниження ризиків та внесені до Частини I додатку III до Регламенту Комісії (ЄС) 2021/404; та були перероблені з сирого молока, отриманого лише з одного виду тварин, зокрема від великої рогатої худоби.

Сире молоко використане для виготовлення сиру кисломолочного було піддане короткочасній пастеризації надвисокою температурою (КПНТ) не менше 84 °С протягом 20 секунд для молока з рН 6,67 і вище з негативною реакцією тесту на лужну фосфатазу, застосований одразу після обробки високою температурою.

Вершки, використані для виготовлення масла були піддані короткочасній пастеризації надвисокою температурою (КПНТ) не менше 95 °С протягом 20 секунд для вершків з рН 6,67 і вище з негативною реакцією тесту на лужну фосфатазу, застосований одразу після обробки високою температурою.

Ольшевський Роман Павлович Заведуючий участком ветеринарної медицини отдела уповноважених осіб для здійснення державного контролю Полтавської обласної державної лікарні ветеринарної медицини/

Ольшевський Роман Павлович Завідувач ділянки ветеринарної медицини відділу уповноважених осіб для здійснення державного контролю Полтавської обласної державної лікарні ветеринарної медицини



Печать/Печатка
Подпись государственного/
Официального ветеринарного врача