**Условия для импорта мяса в Сирийскую Арабскую Республику**

1. **Красное мясо:**
	1. Страна происхождения мяса должна быть свободна от скрепи в случае с мясом овец, но, если была импортирована телятина, то страна происхождения должна быть официально классифицирована ВОЗЖ и импортирована из стран, где не была зафиксирована губчатая энцефалопатия КРС (ГЭ КРС) или из стран где риск заболевания ГЭ КРС является незначительным. Или страна происхождения должна быть одной из перечисленных стран где не было зарегистрировано случаев ГЭ КРС, так как случаи ГЭ КРС не были зарегистрированы, и Признана как страна с контролируемым риском по ГЭ КРС в соответствии с ежегодной резолюцией ВОЗЖ, и Это должно быть подтверждено в прилагаемом сертификате здоровья.
	2. Зона, из которой мясо было импортировано, должно быть свободно от заболеваний, влияющих на различные виды животных, а также от болезней КРС в случае импорта говядины и мяса овец в случае импорта мяса овец в соответствии с новой классификацией заболеваний в соответствии с классификацией ВОЗЖ.
	3. Сертификат здоровья должен включать:

1.3.1. Мясо должно быть сделано из забитого в лицензированных скотобойнях животного и под наблюдением официального ветеринара в стране происхождения.

1.3.2. Животные должны быть забиты в соответствии с правилами забоя, признанными в Сирии (в соответствии с Исламским законом).

1.3.3. Животные должны быть обнаружены официальным ветеринаром до и после забоя.

1.3.4. Доказательство того, что животные свободны от болезней человека и животных и подходят для употребления человеком.

1.4. Мясо должно быть от животных, которые были забиты в скотобойнях, одобренные ветеринарным техническим комитетом Министерства Сельского хозяйства и Аграрной реформы Сирийской Арабской Республики и членства в Министерстве Пожертвований сформированный для этого, подстраивая бойню в стране происхождения в соответствии со следующими требованиями:

1.4.1.Эти скотобойни были изначально лицензированы и находятся под ветеринарным надзором в стране происхождения.

1.4.2. Скотобойня должны быть оснащена средствами убоя в соответствии с правилами убоя, принятыми в Сирии (в соответствии с исламским законодательством).

14.3. Скотобойня должна быть подготовлена к экспорту в соответствии с международными стандартами.

1.4.4. Убой, разделка, упаковка, охлаждение и заморозка осуществляется на одном предприятии.

1.4.5. На скотобойне применяется система анализа рисков и контроля критических точек HACCP, ISO 22000 или ее эквивалент.

1.4.6. Местонахождение скотобойни, лицензия и адрес подробно указываются в документации.

1.5. В соответствии с вышеупомянутыми требованиями технический комитет, состоящий из трех ветеринарных врачей, представляющих Министерство, проводит ежегодную проверку и выдает скотобойне разрешение на осуществление деятельности в стране происхождения.

1.6. Сотрудники ветеринарно-карантинной службы в пункте пропуска через границу проводят при досмотре оценку органолептических свойств мяса, ввозимого на территорию Сирийской Арабской Республики. В случае подтверждения несоответствия продукции установленным требованиям сотрудники службы вправе приостановить ввоз партии или отказать в ввозе, при этом все расходы по утилизации партии возлагаются на владельца груза. В случае получения от владельца или грузоотправителя официального письма о несогласии с результатами проверки в течение 72 часов с момента получения результатов, данное письмо будет передано на рассмотрение трехстороннего комитета, как предусмотрено статьей 14 настоящей резолюции. Решение комитета в отношении ввоза или отказа во ввозе мяса на территорию Сирийской Арабской Республики будет считаться окончательным и обязательным с даты его вынесения.

1.7. Заинтересованное лицо или его законный представитель будут проинформированы в письменной форме в течение 72 часов с даты принятия решения об отказе во ввозе продукции в случае подтверждения несоответствия партии установленным требованиям и другим положениям законодательства.

1.8. Заинтересованное лицо или его законный представитель вправе подать возражение в течение 72 часов после получения письменного уведомления с целью передачи его на рассмотрение трехстороннего комитета, как предусмотрено статьей 14 настоящей резолюции. Решение комитета в отношении ввоза или отказа во ввозе мяса на территорию Сирийской Арабской Республики будет считаться окончательным и обязательным с даты его вынесения.

**2. Охлажденное мясо**

Требование к температуре охлажденного мяса: от -3°С до +3°С. Охлажденное мясо хранят при соответствующей относительной влажности. На упаковках с продукцией ставят штамп контролирующего ветеринарного органа и размещают этикетку с указанием даты убоя и срока хранения.

**1.1. Охлажденная говядина, буйволятина и верблюжатина**

Тушу необходимо разделить на 4 четвертины. Каждую четвертину помещают в матерчатый мешок с логотипом страны-производителя (штампа государственного контролирующего ветеринарного органа). Мешки с мясом подвешивают внутри транспортных средств на стальных прутьях, соблюдая пространство между тушами для того, чтобы не блокировать циркуляцию воздуха. При перевозке партии на борту воздушного судна мясо закрепляют на полках или перегородках, которые обеспечивают циркуляцию воздуха между тушами и частями туш.

**1.2. Охлажденное мясо, полученное от мелких жвачных**

* Туша должна быть целой или разделенной на две части. Тушу помещают в матерчатый мешок внутри транспортного средства, соблюдая пространство для циркуляции воздуха между тушами и частями туш. Если туши поделены на более, чем две части, их помещают в картонные упаковки, перевязанные прозрачной пленкой, изготовленной из материалов, не наносящих вред здоровью человека. На матерчатых сумках и упаковке размещается логотип страны-производителя и штамп государственного контролирующего ветеринарного органа.
* Отрубы и бескостное мясо

Во время разделки и упаковки к мясу запрещается добавлять консерванты или красители. Куски мяса должны упаковываться в чистую, плотную, прозрачную упаковку, изготовленную из разрешенных и безопасных для здоровья человека материалов. Куски мяса укладывают в надлежащую упаковку и заворачивают таким образом, чтобы не допустить протечек. Упаковки или коробки с мясом помещают в рефрижератор таким образом, чтобы не блокировать циркуляцию воздуха и охлаждение. В соответствии с требованиями 1/5 пространства в рефрижераторе должно оставаться свободным.

* Охлажденное мясо должно быть пригодным для потребления человеком. Мясо получают от животных, после убоя которых прошло не более половины срока годности на момент их прибытия в пункт ввоза на территории Сирийской Арабской Республике, и при условии, что на момент погрузки мяса прошло минимум 24 часа после убоя. На импортера возлагается ответственность за сохранение надлежащего ветеринарно-санитарного состояния мяса до момента его приобретения потребителем.

**3. Замороженное мясо**

Требование к температуре замороженного мяса: температура от -18°С до -20°С. Следует соблюдать следующие требования (в дополнение к требованиям, установленным для охлажденного мяса):

3.1. Замороженное мясо перевозится в транспортных средствах, технически оборудованных для таких целей. Мясо не может перевозиться навалом.

3.2. Замороженное мясо получается от животных в течение не более 90 дней с момента убоя и доставляется в отправной пункт в виде целых туш или разрезанных частей. Замороженное мясо должно быть пригодным для употребления в пищу.

3.3. Лицо, ответственное за транспортные средства, ведет учет температурного режима в рефрижераторах в течение всего периода транспортировки. Температура не должна превышать от -18°С до +3°С.

3.4. Рефрижераторы должны быть плотно закрыты. Не допускается перевозить другие материалы в одном рефрижераторе с мясом. Мясо кладут на специальную подложку, которая не блокирует циркуляцию холодного воздуха ко всем частям замороженного мяса.

**1.5. Разделанное и бескостное мясо**

Во время разделки и упаковки мяса не допускается добавлять консерванты и красители. Части мяса упаковывают в чистую, плотную, прозрачную упаковку, изготовленную из разрешенных и безопасных для здоровья человека материалов. Куски мяса помещают в соответствующую упаковку и тщательно запечатывают во избежание протечки. Упаковки или коробки с мясом укладывают в рефрижераторы таким образом, чтобы не блокировать циркуляцию воздуха и заморозку.

**4. Замороженное мясо птицы**

4.1. Партия с замороженным мясом птицы должна сопровождаться международным ветеринарно-санитарным сертификатом, который подтверждает, что мясо импортируется только из тех регионов и предприятий, где в течение минимум трех месяцев не было зарегистрировано случаев птичьего гриппа, болезни Ньюкасла и сальмонеллы.

4.2. Убой птицы осуществляется на аккредитованных бойнях под наблюдением официальных контролирующих органов. При убое требуется соблюдать следующие условия:

4.2.1. Скотобойня должна обладать лицензией на осуществление деятельности и подлежит проверке сотрудниками государственной ветеринарной службы по месту нахождения.

4.2.2. Скотобойня должны быть оснащена средствами убоя в соответствии с правилами убоя, принятыми в Сирии (в соответствии с исламским законодательством).

4.2.3. Скотобойня должна быть подготовлена к экспорту в соответствии с международными стандартами.

4.2.4. Убой, разделка, упаковка, охлаждение и заморозка осуществляется на одном предприятии.

4.2.5. На скотобойне применяется система анализа рисков и контроля критических точек HACCP, ISO 22000 или ее эквивалент.

4.2.6. Местонахождение скотобойни, лицензия и адрес подробно указываются в документации.

4.3. Мясо было подвергнутого лабораторным исследованиям до и после убоя и было признано безопасным.

4.4. При упаковке к тушкам не допускается добавление каких-либо консервантов или красителей. Тушки должны быть упакованы в вакуумную упаковку, изготовленную из разрешенных упаковочных материалов, безопасных для здоровья человека. Упаковки и коробки с мясом перевозятся в транспортных средствах таким образом, чтобы не блокировать циркуляцию воздуха и охлаждение. При транспортировке температура не должна превышать -18°С.

4.5. Должно пройти не более половины срока годности на момент прибытия мяса на территорию Сирийской Арабской Республики.

4.6. Мясо должно быть получено от птицы, подвергнутой убою на бойнях, имеющих разрешение ветеринарного технического комитета Министерства сельского хозяйства и аграрных реформ Сирийской Арабской Республики. В соответствии с вышеупомянутыми требованиями технический комитет, состоящий из трех ветеринарных врачей, представляющих Министерство, проводит ежегодную проверку и выдает скотобойне разрешение на осуществление деятельности в стране происхождения.

**5. Подготовка мяса птицы и консервы из мяса птицы**

В дополнение к требованиям по мясу птицы, указанным выше, необходимо соблюдать следующее:

5.1. Продукция должна быть обработана способом, обеспечивающим отсутствие возбудителей инфекционных болезней животных.

5.2. Продукцию упаковывают таким образом, чтобы предотвратить заражение патогенными микроорганизмами.

**6. Переработанное и консервированное красное мясо**

Страна происхождения мяса должна быть благополучна по скрепи овец. В случае ввоза говядины страна происхождения должна быть внесена в официальный список Всемирной организации здравоохранения животных, установленный для стран, в которых не зарегистрированы случаи губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота (ГЭ КРС), а также стран, в которых риск заражения ГЭ КРС признан незначительным. Данная информация должна отображаться на санитарно-гигиеническом сертификате.

Партии с переработанным и консервированным красным мясом должны сопровождаться международными ветеринарно-санитарными сертификатами, которые подтверждают следующее.

6.1. Согласно новой классификации болезней животных Всемирной организации здравоохранения животных территория, с которой осуществляется ввоз мяса, должна быть благополучна по болезням, поражающим различные виды животных, включая болезни коров в случае ввоза говядины и болезни овец при ввозе баранины.

6.2. Животные должны быть подвергнуты лабораторным исследованиям, проводимым государственными ветеринарными органами до и после убоя.

6.3. Необходимо предоставить подтверждение об отсутствии у животных заболеваний, характерных для человека и животных, и о пригодности мяса для употребления в пищу человеком.

6.4. Мясо должно происходить от животных, убой которых осуществлялся на аккредитованных скотобойнях под наблюдением официальных контролирующих органов с соблюдением следующих условий:

6.4.1. Скотобойня должна обладать лицензией на осуществление деятельности и подлежит проверке сотрудниками государственной ветеринарной службы по месту нахождения.

6.4.2. Скотобойня должны быть оснащена средствами убоя в соответствии с правилами убоя, принятыми в Сирии (в соответствии с исламским законодательством).

6.4.3. Скотобойня должна быть подготовлена к экспорту в соответствии с международными стандартами.

6.4.4. Убой, разделка, упаковка, охлаждение и заморозка осуществляется на одном предприятии.

6.4.5. На скотобойне применяется система анализа рисков и контроля критических точек HACCP, ISO 22000 или ее эквивалент.

6.4.6. Местонахождение скотобойни, лицензия и адрес подробно указываются в документации.

6.5. Лабораторные исследования должны проводиться в аккредитованных лабораториях под контролем государственных ветеринарных органов.

6.6. Продукция должна быть обработана способом, обеспечивающим отсутствие возбудителей инфекционных болезней животных.

6.7. Продукцию упаковывают таким образом, чтобы предотвратить заражение патогенными микроорганизмами.

6.8. Должно пройти не более половины срока годности на момент прибытия мяса на территорию Сирийской Арабской Республики.