

Умови ввезення птиці та продуктів з неї та заморожених субпродуктів

- ❖ **Забороняється ввезення курятини в охолодженому та замороженому вигляді, а також усієї продукції та обладнання з будь-якої країни, де є епідемічні захворювання.**
- ❖ **Імпорт повинен супроводжуватися двома сертифікатами, затвердженими та завіреними представництвами РСАДПЗ або його представниками, які підтверджують, що забій був здійснений на офіційній бійні відповідно до положень ісламського права шаріату та що курка або частини курки не несуть загрози здоров'ю, вільні від збудників хвороб і придатні для споживання**

Вантаж повинен супроводжуватися наступним:

- **Державний сертифікат здоров'я із зазначенням того, що заморожена курка сертифіковані як така, що є клінічно вільною від усіх ознак інфекційних та заразних захворювань.**
- **Сертифікат походження від Торгово-промислової палати (за винятком походження з РСАДПЗ)**
- **Вантаж м'яса та м'ясних продуктів повинен супроводжуватися ісламським сертифікатом забою від ісламського органу влади в країні-виробнику, визнаного державними установами (за винятком походження з РСАДПЗ).**

Вимоги:

- **Для замороженої курятини повинні виконуватись наступні вимоги: М'ясо заморожених курей повинно бути отримано від забійних курчат-бройлерів, які є здоровими, вільними від хвороб і збудників, чистими та придатними для споживання людиною.**
- **Продукт повинен бути виготовлений з ретельно відібраних курчат відповідно до вимог забою тварин, як це передбачено.**
- **Продукт не повинен містити сторонніх речовин, які можуть бути небезпечними для здоров'я людини.**
- **Продукт повинен зберігати всі свої відмінні природні характеристики, такі як колір, запах і не мати ознак згіркості та гнилі.**
- **Продукт повинен бути тільки від курчат-бройлерів віком не більше двох місяців.**

- **Первинне охолодження слід проводити при температурі максимум 4 °С безпосередньо після видалення внутрішніх органів і промивання.**
- **Мясо: заморожування слід проводити безпосередньо після первинного охолодження та пакування при температурі не більше -30 °С, щоб гарантувати, що температура тканин тушки досягне -18 °С якомога раніше.**
- **Період, що минув від терміну придатності до прибуття в порт в'їзду, не повинен перевищувати половини періоду придатності для споживання людиною.**
- **На продукті не повинно бути слідів і залишків стерилізаторів, антибіотиків, використаних у воді для миття. У всіх випадках заморожені кури не можна розморожувати і повторно заморожувати.**
- **Харчові добавки заборонені**
- **Загальна площа ділянки морозного опіку, не повинна перевищувати 1 см² суми загальної площі поверхні кількості продукту або її еквівалент у випадку частин замороженої курки.**
- **Волога від розморожування не повинна перевищувати 5% ваги замороженої курки.**
- **Імпортні заморожені кури повинні відповідати всім вищезазначеним вимогам на додаток до наступних:**

Ключові детермінанти якості	Преміум (А)	Добре (В)	Прийнятно (С)
Наявність дрібного пір'я, щетини (кінці пір'я)	Нуль	Мало (менше 6 щетинок на 1,25 см)	Багато (менше 8 щетинок на 1,25 см)
Зламани кістки	Нуль	Не більше 1	Не більше 3
Відсутні частини	Нуль	Кінці крил	Кінці крил
Зміна кольору (в результаті крововиливів або синці)	Макимум 2,5 см у області грудини або стегон, або 5 см загальної поверхні	Макимум 5 см у області грудини або стегон або 7,50 см загальної поверхні	Макимум 8 см в загальної поверхні

При класифікації частин замороженої курки необхідно дотримуватися таких вимог:

Ключові детермінанти якості	Преміум (А)	Добре (В)
Наявність дрібного пір'я, щетини (кінці пір'я)	Нуль	Мало (менше 3 щетин на 1,25 см)
Зламани кістки	Нуль	Небагато
Відсутня або розірвана шкіра	Нуль	Небагато
Зміна кольору (в результаті крововиливів або синці)	Нуль	Небагато

Упакування:

- **Пакування цілої курки або частин курки слід здійснювати одразу після первинного охолодження в щільно закриті упаковки, щоб забезпечити повний захист цілої курки або частин курки під час обробки, транспортування або зберігання.**
- **Упаковка та пакувальні матеріали повинні належним чином зберігатися, щоб уникнути забруднення.**

Маркування:

Етикетки упаковок повинні містити таку інформацію:

- **Назва продукту: Заморожена курятина.**
- **Назва та адреса об'єкта, де вироблено.**
- **Вага нетто замороженої одиниці, кількість заморожених одиниць у ящику або упаковці відповідно до міжнародної системи одиниць.**
- **Фраза «не заморожувати повторно після розморожування».**

Дата забою та термін придатності в таблиці нижче

Тип продукту	Упаковка	Термін придатності	температура
Ціла курка	Щільно закрита упаковка	12 місяців	-18 °С
Частини курки (Крильця, гомілки, стегенця, грудки, четвертини)	Щільно закрита упаковка	12 місяців	-18 °С
Потрохи	Щільно закрита упаковка	12 місяців	-18 °С
Качка	Щільно закрита упаковка	12 місяців	-18 °С
Індичка	Щільно закрита упаковка	12 місяців	-18 °С
Перепілка	Щільно закрита упаковка	12 місяців	-18 °С

- ❖ **Заявка на імпорту ліцензію повинна бути подана до Відділу ветеринарного карантину перед відправленням вантажу з країни походження.**
- ❖ **Міністерство залишає за собою право встановлювати будь-які умови, які вважає необхідними для того, щоб:**

А - Запобігти проникненню епідемічних та інфекційних захворювань у Королівство Бахрейн.

Б - Запобігти захворюванням населення, що виникають внаслідок харчування.

- ❖ **Міністерство має право відмовити у видачі або анулювати будь-який раніше виданий дозвіл, якщо вантаж становить будь-яку небезпеку для здоров'я людей або тварин у результаті його імпорту без будь-якої юридичної відповідальності Міністерства.**
- ❖ **Продукція птахівництва повинна імпортуватися відповідно до наступних вимог:**
 - Перевозитись у контейнерах, призначених для перевезення птиці.**
 - Контейнери повинні мати пристрій для контролю температури під час польоту**

❖ **Примітка**

-У випадку вантажів, які прибувають до Королівства Бахрейн вперше, вони підлягатимуть оцінці з точки зору походження таким чином:

- **Будь-яка партія, що надходить із нового джерела походження вперше, компанія-імпортер повинна надати нам зразки продукції, яка буде імпортована, перед початком імпорту. Після результатів оцінки та прийняття продукту для початку імпорту, відправлення буде затримано та взято зразки для тестування, потім продукт буде піддаватися періодичному контролю**

❖ **По прибутті:**

- Кожна партія імпортованих продуктів підлягатиме карантинним процедурам у порту прибуття відповідно до Закону про ветеринарний карантин № (8) за 2003 рік, і жодна партія не буде випущена до тих пір, поки не буде підтверджено, що партія:

- **Відповідає вимогам щодо здоров'я і придатна для споживання людиною**
- **Відповідає Закону про ветеринарний карантин, Керівництву з ветеринарного карантину, Керівництву з перевірки м'яса та стандартним специфікаціям, що діють у Королівстві Бахрейн.**
- **Усі сертифікати та супровідні документи повні та оригінальні.**
- **У разі порушення умов імпорту м'яса птиці та продуктів м'яса птиці вантажу буде відмовлено у в'їзді**

Зберігання в Королівстві Бахрейн:

Зберігання в Королівстві Бахрейн:

-Компанії-імпортери зобов'язані надавати спеціалізований склад лише для затриманих вантажів. Якщо вантаж є затриманим, він повинен зберігатися на спеціальному складі. Продукти для затримки не можна змішувати з будь-якими іншими предметами, а вантаж не можна утилізувати без офіційного дозволу Директорату.

- Якщо компанії-імпортери не мали складу для затриманих вантажів, вони повинні надати спеціалізований склад для цього виду затриманих відправлень.

Ваші запити надсилайте на електронну адресу
Відділу ветеринарного карантину та контролю vetquarantine@MUN.GOV.BH