

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики
та продовольства України

№ _____

ВИМОГИ

щодо ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів тваринного походження, кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки

I. Загальні положення

1. Ці Вимоги поширюються на відносини між операторами потужностей (об'єктів), ветеринарними адміністраціями України, країн-експортерів/країн-походження, державними ветеринарними інспекторами та особами відповідальними за ввезення на митну територію України харчових продуктів тваринного походження, кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки.

1. У цих Вимогах терміни вживаються у таких значеннях:

герметичний контейнер – контейнер, сконструйований у спосіб, що забезпечує запобігання проникненню мікроорганізмів;

гідролізований білок – поліпептиди, пептиди, амінокислоти та їх суміші, отримані в результаті гідролізу побічних продуктів тваринного походження;

дублення – укріплення шкіри з використанням рослинних дубильних речовин, солей хрому або інших речовин (солі алюмінію, заліза, кремнію, альдегідів, хінонів), а також інших синтетичних дубильних речовин;

жаб'ячі лапки – задня частина тіл тварин, що належать до виду *Rana* родини *Ranidae*, розділена поперечним розрізом поза передніми кінцівками, випатрана і очищена від шкіри;

желатин – натуральний розчинний білок, гелеутворюючий або негелеутворюючий, отриманий у результаті часткового гідролізу колагену, виробленого з кісток, шкір, шкур, сухожиль та м'язів тварин;

живі двостулкові молюски – молюски з фільтрувальним типом живлення, які мають двостулкову мушлю;

живі голкошкірі – одиночні тварини, що ведуть бентосний прикріплений або рухливий спосіб життя, (морські зірки, морські їжаки, офіури (змієхвостки), голотурії (морські огірки) і морські лілії);

живі морські черевоногі – молюски, у тому числі равлики і слимаки, а також значна кількість інших морських і прісноводних видів;

жувальні предмети – продукти, призначені для жування домашніми тваринами, виготовлені з недубленої шкіри та шкур копитних тварин або з іншої сировини тваринного походження;

зайцеподібні – кролі, зайці та гризуни;

колаген – протеїновий продукт, отриманий із кісток, шкір, шкур та сухожилів тварин;

компонентний продукт – харчовий продукт, що одночасно містить у своєму складі перероблені харчові продукти тваринного походження та харчові продукти рослинного походження, включаючи такі, в яких переробка первинної продукції є невід'ємною частиною виробництва кінцевого харчового продукту;

консервовані корми для домашніх тварин – корми для домашніх тварин, піддані термічній обробці та запаковані в герметично запечатані контейнери;

корми для домашніх тварин – корми, призначені для годування домашніх тварин, та жувальні предмети, які складаються з побічних продуктів тваринного походження та продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження;

кормовий ланцюг – лінійна структура з ланок, кожна з яких пов'язана з сусідніми ланками відносинами «їжа — споживач» і визначає послідовність перетворення біомаси й енергії в екосистемі;

кормовий матеріал – продукти рослинного або тваринного походження у їхньому природному стані, свіжі або консервовані, та продукти їх промислової переробки, а також органічні та неорганічні речовини, що містять або не містять кормові добавки, які призначені для годування тварин безпосередньо або після переробки, для використання у приготуванні кормових сумішей чи як носії для преміксів;

м'ясні напівфабрикати – свіже м'ясо, включаючи м'ясо, подрібнене на шматочки, до якого додано харчові продукти, спеції чи добавки, або яке оброблене у спосіб, який є недостатнім для модифікації внутрішньої

структури м'язового волокна м'яса, що призводить до втрати характеристик, властивих свіжому м'ясу;

м'ясні продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки м'яса або в результаті подальшої переробки таких перероблених

продуктів у спосіб, який забезпечує відсутність характеристик свіжого м'яса під час розрізання такого продукту;

м'ясо механічного обвалювання (ММО) – продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від м'ясоносних кісток після обвалювання або відділення м'яса від туш птиці з використанням механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м'язових волокон;

молозиво – рідина, що виділяється молочними залозами тварин протягом періоду до 3–5 днів після пологів, з великим вмістом антитіл та мінеральних речовин;

необроблена щетина свиней – щетина свиней, яка не піддана виробничому промиванню, не отримана в результаті дублення або не піддана будь-якому іншому методу обробки, що забезпечує відсутність будь-якого неприйняттого ризику;

оброблені шлунки, міхурі та кишки – очищені шлунки, міхурі та кишки, що піддані солінню, нагріванню або висушуванню;

пасіка – один або кілька вуликів, що становлять одну епізоотичну одиницю;

перероблений тваринний білок – тваринний білок, який піддано переробці з метою безпосереднього застосування як кормового матеріалу або для будь-якого іншого використання в кормах, включаючи корми для домашніх тварин, або для використання в органічних добривах або поліпшувачах ґрунту. Цей термін не включає продукти крові, молоко,

продукти на основі молока, продукти, отримані із молока, молозиво, продукти на основі молозива, шлам із центрифуги або сепаратора, желатин, гідролізований білок і двокальційфосфат, яйця та яйцепродукти, включаючи яєчні шкаралупи, трикальційфосфат і колаген;

перероблені харчові продукти тваринного походження – м'ясні продукти, молочні продукти, яєчні продукти, рибні продукти, топлені жири, шкварки, желатин, колаген, оброблені шлунки, міхурі та кишки;

підготовлені рибні продукти – неперероблені рибні продукти, що піддані процесам, які впливають на їх анатомічну цілісність (потрошіння, відділення голови, нарізання на шматки, філетування, подрібнення);

побічні продукти бджільництва – мед, бджолиний віск, маточне молочко, прополіс, пилок, не призначені для споживання людиною;

побічні харчові продукти – свіже м'ясо, за винятком м'яса туші, включно із нутрощами та кров'ю;

подрібнене (січене) м'ясо – м'ясо, відділене від кісток та подрібнене на фрагменти із вмістом солі менше ніж 1%;

потужність з переробки диких тварин – будь-яка потужність, де дикі тварини та м'ясо диких тварин обробляється з метою введення їх в обіг;

продукти крові – продукти, отримані з крові або її фракцій (за винятком кров'яного борошна), які включають висушену, заморожену, рідку плазму, борошно з цільної крові, висушені, заморожені, рідкі еритроцити або їх фракції та суміші;

продукти на основі молозива – продукти переробки молозива або подальшої переробки таких продуктів;

риб'ячий жир – жир, отриманий у результаті переробки водних тварин або риби, призначених для споживання людиною, який призначається оператором ринку для цілей інших, ніж споживання людиною;

рибне борошно – перероблений тваринний білок, отриманий із водних тварин (за винятком морських ссавців);

рибні продукти – дикі або вирощені на фермі морські або прісноводні тварини (за винятком живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих,

живих оболонкових, живих морських черевоногих, а також ссавців, рептилій та жаб), включаючи їх їстівні форми, частини та продукти, що отримані з таких тварин;

свіже м'ясо – м'ясо, що не піддане жодній обробці, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, а також м'ясо у вакуумній упаковці або запаковане у контрольовану атмосферу;

свіжі рибні продукти – неперероблені рибні продукти, цілі або підготовлені, включаючи продукти, запаковані у вакуумній упаковці, або контрольовану атмосферу, що не піддані жодній обробці, крім охолодження;

свійські копитні – велика рогата худоба (далі – ВРХ) (включаючи види *Bubalus* і *Bison*), свині, вівці, кози та непарнокопитні;

свійські тварини – тварини, у тому числі об'єкти аквакультури, які утримуються людиною;

сирий корм для домашніх тварин – корм для домашніх тварин, який не піддано жодному іншому процесу обробки, окрім охолодження або замороження;

смакові (сенсорні) інгредієнти – рідкі або висушені продукти оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження, що

використовуються для посилення смакових якостей кормів для домашніх тварин;

топлені жири – жири, які призначаються оператором ринку для цілей інших, ніж споживання людиною, отримані в результаті переробки побічних продуктів тваринного походження або продуктів, призначених для споживання людиною;

торгові зразки – побічні продукти тваринного походження або продукти оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження, що призначені для досліджень (випробовувань) або аналізів, дозволених компетентним органом країни походження для проведення виробничих

процесів, включаючи: переробку побічних продуктів тваринного походження або продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження, виробництво кормів та інших продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження, тестування пристроїв або виробничого обладнання;

туша – тіло забитої тварини до, під час, та після знімання шкіри, скобління, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста;

шкварки – залишки, що містять білок, які отримані в процесі топлення жиру після часткового відділення жиру та води;

яєчні продукти – продукти переробки яєць, яєчних компонентів, яєчних сумішей або продукти їх подальшої переробки.

яйця, призначені для споживання людиною – яйця в шкаралупі, отримані від птахів, вирощених на фермі, які є придатними для безпосереднього споживання людиною або для приготування яєчних продуктів. Не є харчовими яйцями розбиті, інкубаційні та приготовлені яйця.

Інші терміни вживаються в значеннях, наведених у законах України про «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових

продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про молоко та молочні продукти», «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною», «Про безпечність та гігієну кормів». Термін «країна походження» визначається в порядку, встановленому Митним кодексом України.

2. Харчові продукти тваринного походження, корми, сіно, солома, а також побічні продукти тваринного походження та продукти їх оброблення,

переробки, визначені розділами III–IV цих Вимог (далі – підконтрольні об'єкти), можуть ввозитися на митну територію України, якщо вони походять з країни або її окремої території (зони або компартмента) та з потужності, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) продуктів на митну територію України, відповідно до вимог законодавства про державний контроль.

3. При ввезенні харчових продуктів тваринного походження, що призначені для ввезення (пересилання) на митну територію України, повинні виконуватись вимоги, встановлені у розділах II–III цих Вимог, а також:

1) харчові продукти тваринного походження повинні бути виробленими на потужностях, на яких запроваджено постійно діючі процедури, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР);

2) органолептичні, мікробіологічні, хіміко-токсикологічні, радіологічні та інші показники безпечності харчових продуктів тваринного походження

повинні відповідати вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам;

3) виробництво, зберігання та перевезення харчових продуктів тваринного походження повинно відповідати гігієнічним вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам;

4) матеріали, які використовуються для пакування харчових продуктів тваринного походження, включаючи первинне пакування, повинні відповідати гігієнічним вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам;

5) перед завантаженням транспортні засоби, якими здійснюються перевезення харчових продуктів тваринного походження, мають бути очищеними та продезінфікованими відповідно до вимог законодавства країни-експортера/країни походження;

б) для свіжого м'яса, визначеного підрозділами 1–9 розділу III цих Вимог:

свіже м'ясо повинно бути отримано із тварин, поводження з якими до забою та під час забою відповідає вимогам законодавства України про здоров'я та благополуччя тварин або еквівалентним вимогам;

за результатами передзабійного та післязабійного огляду, проведеного державним ветеринарним інспектором країни походження, свіже м'ясо повинно бути визнане придатним для споживання людиною;

свіже м'ясо повинно бути отриманим та приготовленим не контактуючи із м'ясом, що не задовольняє вимог цього пункту та вимог, встановлених підрозділами 1–9 розділу III цих Вимог;

7) після виробництва подрібнене (січене) м'ясо, визначене підрозділами 1–3 розділу III цих Вимог, та м'ясні напівфабрикати, визначені підрозділом 11 розділу III цих Вимог, повинні бути замороженими до температури в товщі не вище -18°C .

4. Щодо кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки, що призначені для ввезення (пересилання) на митну територію України, повинні виконуватись вимоги, що встановлені у розділі IV цих Вимог, а також:

1) якщо побічні продукти тваринного походження, призначені для годування жуйних, містять молоко або молочні продукти, отримані від овець або кіз, вівці та кози, від яких отримані ці продукти, з моменту народження або протягом останніх трьох років безперервно утримувалися у господарстві, щодо якого не було встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із трансмісивною губчастоподібною енцефалопатією, та щодо якого протягом останніх трьох років виконувались такі вимоги:

господарство піддавалось регулярному інспектуванню державним ветеринарним інспектором країни походження/країни-експортера;

у господарстві не було зафіксовано жодного випадку скрепі овець або, у разі фіксування випадків цього захворювання, всі тварини, щодо яких було встановлено наявність скрепі овець, були забиті та знищені (за винятком племінних баранів з генотипом ARR/ARR і племінних овець, які мають щонайменше одну алель ARR і не мають жодної алелі VRQ);

вівці та кози, за винятком овець, які мають генотип пріону ARR/ARR, можуть вводитись у господарство лише у випадку, якщо походять із господарства, яке відповідає зазначеним вище вимогам;

2) кінцевий продукт з моменту переробки повинен зберігатись у спосіб, що забезпечує уникнення забруднення або зараження продукту збудниками захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам.

5. Вантажі з підконтрольними об'єктами, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України, повинні супроводжуватись оригіналами міжнародних сертифікатів, форма яких встановлена законодавством або узгоджена компетентним органом України з відповідним органом країни-експортера/країни походження).

6. Під час узгодження з компетентним органом країни-експортера форм міжнародних сертифікатів компетентний орган України на підставі оцінки ризиків може прийняти рішення про встановлення вимог до підконтрольних об'єктів, відмінних від тих, що визначені у розділах II–IV цих Вимог, якщо країна-експортер не задовольняє окремих вимог розділів II–IV цих Вимог та/або якщо розділами II–IV цих Вимог не встановлені вимоги до окремих видів харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки.

7. Компетентний орган України за результатами оцінки ризиків приймає рішення, визначене пунктом 8 цього розділу за умови, що компетентним органом країни-експортера надано належні письмові гарантії щодо відповідності (еквівалентності) її системи державного контролю

законодавству України, та за результатами оцінки ефективності компетентного органу країни-експортера, проведеної відповідно до вимог вітчизняного законодавства, компетентним органом України встановлено відповідність (еквівалентність) системи державного контролю країни-експортера законодавству України.

8. Якщо інше не передбачено законодавством, вантажі із підконтрольними об'єктами, які ввозяться (пересилаються) на митну територію України, підлягають заходам державного контролю, що здійснюються державним ветеринарним інспектором у формі перевірок на призначеному прикордонному інспекційному посту.

II. Вимоги щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ

1. Зазначені нижче харчові продукти тваринного походження, отримані із ВРХ, овець або кіз, повинні ввозитись (пересилатись) на митну територію України із території країни або зони із незначним/контрольованим ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

свіже м'ясо;

подрібнене (січене) м'ясо;

м'ясо механічного обвалювання;

м'ясні напівфабрикати;

м'ясні продукти;

топлені тваринні жири;

шкварки;

желатин, відмінний від желатину, отриманого зі шкір та шкур;

колаген, відмінний від колагену, отриманого зі шкір та шкур;

оброблені шлунки, міхурі та кишки.

2. У разі ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів тваринного походження, визначених у пункті 1 цього розділу, із країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

1) ВРХ, вівці або кози, із яких отримано відповідні харчові продукти тваринного походження, були піддані передзабійному та післязабійному огляду;

2) харчові продукти тваринного походження не повинні містити та бути отриманими із ризикового матеріалу;

3) якщо ВРХ, із якої отримано відповідні харчові продукти тваринного походження, походить із території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є країною або зоною із контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, туші, напівтуші або напівтуші, розрізані не більш ніж на три цілі шматки та четвертини, що отримані із ВРХ, не повинні містити ризикового матеріалу іншого, ніж хребетний стовп, включаючи дорзальний корінцевий ганглії. Зазначені туші або цілі шматки туш ВРХ, що містять хребетний стовп, повинні бути ідентифікованими за допомогою чіткої червоної стрічки, нанесеної на етикетку. У загальному ветеринарному документі на ввезення зазначенню підлягає інформація щодо кількості туш та цілих шматків туш ВРХ, з яких має бути видаленим хребетний стовп;

4) харчові продукти тваринного походження не повинні містити та бути отриманими із м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець або кіз. Зазначена вимога не поширюється на харчові продукти тваринного походження, що отримані із ВРХ, овець або кіз, які були

народженими, вирощеними та забитими на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, та де не було зафіксовано ендемічних випадків губчастоподібної енцефалопатії ВРХ;

5) ВРХ, вівці та кози, з яких отримано харчові продукти тваринного походження, не були забитими після оглушення шляхом введення газу в порожнину черепа та не були вбитими в такий спосіб або не були забитими після оглушення шляхом розривання тканин центральної нервової системи із використанням довгастого інструмента у формі стержня, який вводиться в порожнину черепа. Зазначена вимога не поширюється на харчові продукти тваринного походження, що отримані із ВРХ, овець або кіз, які були народженими, вирощеними та забитими на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ;

б) якщо ВРХ, вівці або кози, з яких отримано харчові продукти тваринного походження, походять із території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є країною або зоною із невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

зазначені тварини не отримували в якості корму м'ясо-кісткового борошна або шкварок відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ;

виробництво та поводження із харчовими продуктами тваринного походження повинно забезпечити, щоб зазначені харчові продукти не містили або не були забрудненими нервовими або лімфатичними тканинами, оголеними під час процесу відділення м'яса від кісток.

3. У разі ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів тваринного походження, визначених у пункті 1 цього розділу, із країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є країною або зоною із контрольованим ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

1) ВРХ, вівці або кози, із яких отримано харчові продукти тваринного походження:

були піддані передзабійному та післязабійному огляду;

не були забитими після оглушення шляхом розривання тканин центральної нервової системи із використанням довгастого інструмента у формі стержня, введеного в порожнину черепа, або за допомогою газу, введеного в порожнину черепа;

2) харчові продукти тваринного походження не містять та не є отриманими із ризикового матеріалу або із м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець або кіз. Зазначена вимога не поширюється на туші, напівтуші або напівтуші, розрізані не більш ніж на три цілі шматки та четвертини, що отримані із ВРХ, які можуть містити хребетний стовп, включаючи дорзальний корінцевий ганглії;

3) туші або цілі шматки туш ВРХ, з яких має бути видаленим хребетний стовп, повинні бути ідентифікованими за допомогою чіткої червоної стрічки, нанесеної на етикетку. У загальному ветеринарному документі на ввезення повинна зазначатись інформація щодо кількості туш та цілих шматків туш ВРХ, з яких має бути видаленим хребетний стовп;

4) у випадку ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених кишок, сировина для виробництва яких отримана на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, вівці, кози або ВРХ, з яких отримано сировину, повинні бути народженими, вирощеними та забитими на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, та бути підданими передзабійному та післязабійному огляду;

5) у випадку ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених кишок, сировина для виробництва яких отримана на території країни або зони, де були зафіксовані ендемічні випадки губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

тварини, з яких отримано сировину, були народженими після дати введення заборони на годування жуйних тварин м'ясо-кістковим борошном та шкварками, отриманими із жуйних тварин;

або оброблені кишки не містять та не є отриманим із ризикового матеріалу.

4. У разі ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів тваринного походження, визначених у пункті 1 цього розділу, із країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є країною або зоною із невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

1) ВРХ, вівці або кози, з яких отримано харчові продукти тваринного походження:

не отримували в якості корму м'ясо-кісткового борошна або шкварок, отриманих із жуйних тварин, відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ;

піддавались передзабійному та післязабійному огляду;

не були забитими після оглушення шляхом розривання тканин центральної нервової системи із використанням довгастого інструмента у формі стержня, введеного в порожнину черепа, або за допомогою газу, введеного в порожнину черепа;

2) харчові продукти тваринного походження не повинні містити та бути отриманими із ризикового матеріалу, нервових та лімфатичних тканин, оголених під час відділення м'яса від кісток, та м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець або кіз. Зазначена вимога не поширюється на туші, напівтуші або напівтуші, розрізані не більш ніж на три цілі шматки та четвертини, що отримані із ВРХ, які можуть містити хребетний стовп, включаючи дорзальний корінцевий ганглії;

3) туші або цілі шматки туш ВРХ, з яких має бути видаленим хребетний стовп, повинні бути ідентифікованими за допомогою чіткої червоної стрічки, нанесеної на етикетку. У загальному ветеринарному документі на ввезення повинна зазначатись інформація щодо кількості туш та цілих шматків туш ВРХ, з яких має бути видаленим хребетний стовп;

4) у випадку ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених кишок, сировина для виробництва яких отримана на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, вівці, кози або ВРХ, з яких отримано сировину, повинні бути народженими, вирощеними та забитими на території країни або зони,

які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є країною або зоною із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, та бути підданими передзабійному та післязабійному огляду;

5) у випадку ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених кишок, сировина для виробництва яких отримана на території країни або зони, де були зафіксовані ендемічні випадки губчастоподібної енцефалопатії ВРХ:

тварини, з яких отримано сировину, були народженими після дати введення заборони на годування жуйних тварин м'ясо-кістковим борошном та шкварками, отриманими із жуйних тварин;

або оброблені кишки не містять та не є отриманими із ризикового матеріалу.

III. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів тваринного походження

1. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійської ВРХ (включаючи види *Bubalus*, *Bison* та їх помісі), призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо (включаючи подрібнене (січене) м'ясо) свійської ВРХ (включаючи види *Bubalus*, *Bison* та їх помісі) повинно бути отриманим на території країни або зони, які на момент видачі міжнародного сертифіката:

1) є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру, та де протягом останніх 12 місяців перед видачею міжнародного сертифіката не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та не проводилась вакцинація проти чуми ВРХ. У разі проведення на території зазначеної країни або зони вакцинації свійської ВРХ проти ящуру повинні застосовуватися лише вакцини, затверджені компетентним органом країни походження, та інформація щодо проведення такої вакцинації повинна міститись у міжнародному сертифікаті;

2) внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської ВРХ на митну територію України.

2. Свіже м'ясо отримано із свійської ВРХ, яка:

1) утримувалась на території країни або зони, визначених пунктом 1 цього підрозділу, з моменту народження чи протягом щонайменше трьох останніх місяців перед забоєм або була імпортованою із території країни чи зони, які на дату імпорту внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської ВРХ на митну територію України;

2) походить із господарства, де утримуються лише тварини, невакциновані проти чуми ВРХ, та яке відповідає таким вимогам:

протягом останніх 30 днів у господарстві та в радіусі 10 км навколо нього не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру або щодо якого компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, та протягом останніх 60 днів у такому

господарстві та у господарствах, що знаходяться в радіусі 25 км навколо нього, не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру;

або щодо господарства компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень та протягом останніх 12 місяців у зазначеному господарстві та в господарствах, що знаходяться в радіусі 10 км навколо нього, не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру;

протягом останніх трьох місяців до господарства не було введено тварин із територій, щодо яких компетентним органом України встановлено обмеження або заборону на ввезення на митну територію України свійської ВРХ;

у господарстві утримуються лише ідентифіковані тварини;

господарство піддається регулярному ветеринарному інспектуванню;

3) протягом щонайменше останніх 40 днів перед відправленням на бійню утримувалась у господарстві, визначеному підпунктом 2 цього пункту;

4) протягом трьох місяців перед забоєм піддавалась внутрішкірній туберкуліновій пробі із негативними результатами. Зазначена вимога не поширюється на свійську ВРХ, яка походить із території країни, зони які

відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є вільними від туберкульозу ВРХ;

5) перевозилась зі своїх господарств у транспортних засобах на бійню без контакту із іншою ВРХ, яка не задовольняє вимог цього підрозділу, та протягом 24 годин перед забоєм піддавалась передзабійному огляду, результати якого показали відсутність ознак чуми ВРХ та ящуру;

б) не була забитою раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської ВРХ на митну територію України, або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони.

3. Свіже м'ясо повинно бути отриманим на потужності, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру. У разі фіксування випадків цих захворювань свіже м'ясо може бути призначеним до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції зазначеної вище потужності, забою усіх інфікованих тварин та видалення із цієї потужності усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження.

4. Туші або частини туш повинні містити позначку придатності. Запаковане свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

2. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійських овець (*Ovis aries*) та кіз (*Capra hircus*), призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо (включаючи подрібнене (січене) м'ясо) свійських овець (*Ovis aries*) та кіз (*Capra hircus*) повинно бути отриманим на території країни або зони, які на дату видачі міжнародного сертифіката відповідають таким вимогам:

1) є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру, де протягом останніх 12 місяців перед видачею міжнародного сертифіката не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та не проводилась вакцинація проти цієї хвороби. У разі проведення на території зазначеної країни або зони вакцинації овець та кіз проти ящуру застосовувались лише вакцини, затверджені компетентним органом країни походження. Інформація щодо проведення такої вакцинації повинна міститись у міжнародному сертифікаті;

2) внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських овець та кіз на митну територію України.

2. Свіже м'ясо повинно бути отриманим зі свійських овець та кіз, які:

1) утримувались на території країни або зони, що визначені пунктом 1 цього підрозділу, з моменту народження або протягом щонайменше трьох останніх місяців перед забоєм або були імпортованими з території країни або зони, що на дату імпорту внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських овець та кіз на митну територію України.

2) походять із господарства, де утримуються лише тварини, не вакциновані проти чуми ВРХ, та яке відповідає таким вимогам:

щодо господарства протягом останніх шести тижнів компетентним органом країни походження не встановлено жодних обмежувальних заходів, пов'язаних із спалахами бруцельозу овець та кіз;

у господарстві та в радіусі 10 км навколо нього протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру або щодо

господарства компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень та протягом останніх 90 днів у господарстві та в радіусі 50 км навколо нього не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру;

3) протягом щонайменше останніх 40 днів перед відправленням на бійню утримувались у господарстві, визначеному підпунктом 2 цього пункту;

4) перевозились із своїх господарств на бійню без контакту з іншими тваринами, які не задовольняють вимог цього підрозділу, та протягом 24 годин перед забоєм піддавались передзабійному огляду, результати якого показали відсутність ознак чуми ВРХ та ящуру;

5) не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських овець та кіз на митну територію України та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони.

3. Свіже м'ясо повинно бути отриманим на потужності, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру, або у разі фіксування випадків цих захворювань м'ясо може бути дозволено до підготовки для ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції такої потужності, забою усіх інфікованих тварин та видалення з цієї потужності усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження.

4. Туші та частини туш повинні містити позначку придатності. Запаковане свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

3. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійських свиней (*Sus scrofa*), призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо (включаючи подрібнене (січене) м'ясо) свійських свиней (*Sus scrofa*) повинно бути отриманим на території країни або зони, які:

1) є офіційно визнаними МЄБ, вільними від ящуру, та де на дату видачі міжнародного сертифіката:

протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней;

протягом останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти чуми ВРХ, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та заборонено імпорт свійських свиней, вакцинованих проти зазначених захворювань;

2) які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських свиней на митну територію України.

2. Свіже м'ясо повинно бути отриманим із тварин, які:

1) утримувались на території країни або зони, що визначені пунктом 1 цього підрозділу, з моменту народження або протягом щонайменше трьох

останніх місяців перед забоєм або були імпортованими з території країни або зони, що на дату імпорту внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських свиней на митну територію України;

2) походять із господарства:

де утримуються тварини не вакциновані проти чуми ВРХ, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

у якому та в радіусі 10 км навколо якого протягом останніх 40 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

щодо якого компетентним органом країни походження протягом останніх шести тижнів не встановлено обмежувальних заходів, пов'язаних із спалахами бруцельозу свиней;

3) з моменту народження утримувались в умовах ізоляції від диких парнокопитних тварин;

4) перевозились із господарств у транспортних засобах на бійню без контакту з іншими тваринами, які не задовольняють вимог цього підрозділу, та які протягом 24 годин перед забоєм піддавались передзабійному огляду, результати якого показати відсутність у цих тварин чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

5) не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських свиней на митну територію України або протягом

періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони.

3. Свіже м'ясо повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримано на потужності, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 40 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру або, у разі фіксування випадків цих захворювань, свіже м'ясо може бути призначеним до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції такої потужності, забою усіх інфікованих тварин та видалення з цієї потужності усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження;

2) свіже м'ясо повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом або бути обробленими методами, які забезпечують повне знищення трихінел;

3) туші та частини туш повинні містити позначку придатності. Запаковане свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

4. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійських непарнокопитних тварин (*Equus caballus*, *Equus asinus* та їх помісі), призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо (за винятком подрібненого (січеного) м'яса) свійських непарнокопитних тварин (*Equus caballus*, *Equus asinus* та їх помісі) повинно бути отримано на території країни або зони, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських непарнокопитних тварин на митну територію України.

2. Свіже м'ясо повинно бути отриманим із тварин, які:

1) утримувались на території країни або зони, визначених пунктом 1 цього підрозділу, з моменту народження або протягом щонайменше трьох останніх місяців перед забоєм або були імпортованими на такі території з території країни або зони, що на дату такого імпорту внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських непарнокопитних тварин на митну територію України;

2) не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійських непарнокопитних тварин на митну територію України, та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса із цієї країни;

3) були забиті на бійні, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 40 днів не було зафіксовано жодного випадку африканської чуми коней та сапу.

2. Свіже м'ясо повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом.

3. Туші та частини туш повинні містити позначку придатності. Запаковане свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

4. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійської птиці, яка не відноситься до свійської птиці ряду безкільових (страусоподібних), призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо (за винятком подрібненого (січеного м'яса) та м'яса механічного обвалювання (ММО)), свійської птиці, яка не відноситься до свійської птиці ряду безкільових (страусоподібних) повинно бути отриманим на території країни/зони/компартмента, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської птиці на митну територію України, та які на дату видачі міжнародного сертифіката є вільними від високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ.

2. Свіже м'ясо повинно бути отриманим із свійської птиці, яка:

1) з моменту виведення утримувалась на території країни/зони/компартмента, що визначені пунктом 1 цього підрозділу, або була імпортованою на такі території як добовий молодняк, племінна та продуктивна свійська птиця, свійська птиця, призначена для забою або поповнення поголів'я диких тварин, із території країни/зони/компартмента, щодо яких відсутня заборона на ввезення в Україну зазначених категорій птиці, та за умови, що зазначений імпорт здійснено відповідно до вимог, які щонайменше є еквівалентними вимогам законодавства України;

2) походить із господарства, щодо якого компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, та в радіусі 10 км навколо якого (включаючи територію сусідньої держави), не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла протягом щонайменше останніх 30 днів;

3) не була забитою в рамках програми боротьби із захворюваннями свійської птиці та раніше дати внесення країни/зони/компартамента походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської птиці, яка не відноситься до свійської птиці ряду безкільових (страусоподібних) на митну територію України, або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту свіжого м'яса свійської птиці з цієї країни/зони/компартамента;

4) під час транспортування на бійню не контактувала із свійською птицею, інфікованою високопатогенним грипом птиці та/або хворобою Ньюкасла;

5) забита на бійні, щодо якої на момент забою компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із спалахами високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла, та в радіусі 10 км навколо якої (включаючи територію сусідньої держави) не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла протягом щонайменше останніх 30 днів;

б) не була вакцинована вакцинами, які вироблено з вірусу хвороби Ньюкасла, що має вищу патогенність, ніж штам вірусу зі зниженою вірулентністю.

3. Свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

5. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійської птиці ряду безкільових (страусоподібних), призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо (за винятком подрібненого (січеного м'яса) та м'яса механічного обвалювання (ММО)) свійської птиці ряду безкільових (страусоподібних) повинно бути отриманим на території країни/зони/компартамента, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської птиці ряду безкільових (страусоподібних) на митну територію України, та які на дату видачі міжнародного сертифіката є вільними від високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ.

2. Господарство походження страусоподібних, з яких отримано свіже м'ясо, повинно відповідати таким вимогам:

1) господарство піддається регулярному ветеринарному інспектуванню з метою виявлення захворювань, що можуть передаватись людині;

2) щодо господарства компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень стосовно захворювань страусоподібних та/або інших видів птиці;

3) у господарстві та в радіусі 10 км навколо нього (включаючи територію сусідньої держави), не було зафіксовано спалахів

високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла протягом щонайменше останніх 30 днів.

3. Свіже м'ясо повинно бути отриманим зі страусоподібних, які протягом щонайменше трьох останніх місяців перед забоєм або з моменту виведення безперервно утримувались на території країни/зони/компартмента, що визначені пунктом 1 цього підрозділу, та які:

1) під час транспортування на бійню не контактували зі страусоподібними та/або іншими видами птиці, що інфіковані високопатогенним грипом птиці або хворобою Ньюкасла;

2) забиті на бійні, щодо якої на момент забою не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із спалахом високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла, та у радіусі 10 км навколо якої (включаючи територію сусідньої держави) не було зафіксовано спалахів високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла протягом щонайменше останніх 30 днів.

4. У випадку ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса, з якого видалено кістки та шкіру, та яке отримано із страусодібних, що походять із країн Африки та Азії, щодо страусоподібних повинні виконуватись такі вимоги:

1) протягом щонайменше 14 днів перед забоєм страусоподібні утримувались в ізоляції, що забезпечує захист від кліщів;

2) перед поміщенням в ізоляцію страусоподібні піддавались огляду щодо наявності кліщів або обробці, достатній для знищення кліщів (обробка повинна проводитись у спосіб, який не викликає появи у м'ясі птиці жодних залишків, які підлягають встановленню під час здійсненні заходів державного контролю);

3) після прибуття на бійню кожна партія піддавалась огляду, результати якого показали відсутність у страусоподібних кліщів.

5. До ввезення (пересилання) на митну територію України не допускається свіже м'ясо страусоподібних, які були забиті:

1) у рамках програми боротьби із хворобами страусоподібних та інших видів птиці;

2) на території країни/зони/компартамента, щодо яких на дату здійснення забою Україною встановлені обмежувальні заходи щодо імпорту м'яса страусоподібних з цієї країни/зони/компартамента.

6. Свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

6. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса свійських кролів, призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо повинно бути отриманим зі свійських кролів, які:

1) забиті на території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса

свійських кролів на митну територію України, та де тварини утримувались протягом щонайменше останніх шести тижнів перед забоєм або з моменту народження;

2) походять із господарств або територій, стосовно яких протягом останніх 40 днів компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо туляремії, міксоматозу, геморагічної хвороби кролів;

3) не були забиті в рамках програми боротьби із захворюваннями кролів;

4) під час транспортування на бійню не контактували із кролями, зараженими туляремією, міксоматозом, геморагічною хворобою кролів;

5) під час забою, розбирання, зберігання або транспортування не контактували із кролями або м'ясом, що мають нижчий епізоотичний статус.

2. Свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

7. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса диких тварин, вирощених на фермі, призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо парнокопитних тварин (за винятком ВРХ (включаючи види *Bubalus*, *Bison* та їх помісі), овець (*Ovis aries*), кіз (*Capra hircus*), свиней (*Suidae*) та пекарієвих (*Tayassuidae*)), а також із тварин родини носорогових (*Rhinocerotidae*) та слонових (*Elephantidae*) (далі – свіже м'ясо

парнокопитних, носорогових та слонових) повинно бути отриманим на території країни або зони, які:

1) внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України;

2) на дату видачі міжнародного сертифіката є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящуру та де протягом останніх 12 місяців, що передували видачі міжнародного сертифіката, не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та протягом цього самого періоду не проводилась вакцинація проти чуми ВРХ.

2. Свіже м'ясо парнокопитних, носорогових та слонових повинно бути отриманим із тварин, щодо яких виконуються такі вимоги:

1) тварини утримувались на території країни або зони, визначених пунктом 1 цього підрозділу, з моменту народження або протягом щонайменше трьох останніх місяців перед забоем або були імпортованими на такі території з території країни або зони, що на дату такого імпорту внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України;

2) тварини походять із господарства, яке відповідає таким вимогам:

у господарстві не утримуються тварини, піддані вакцинації проти чуми ВРХ;

господарство піддається регулярному ветеринарному інспектуванню;

щодо господарства компетентним органом країни походження протягом останніх шести тижнів не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо бруцельозу;

протягом останніх 30 днів у господарстві та в радіусі 10 км навколо нього не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру або щодо господарства компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень та протягом останніх 90 днів у господарстві та в радіусі 50 км навколо нього не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру;

3) тварини утримувались у господарстві походження протягом останніх 40 днів перед відправленням на бійню;

4) тварини:

перевозились із господарств у транспортних засобах, очищених та продезінфікованих перед завантаженням, на затверджену бійню без контакту з іншими тваринами із нижчим епізоотичним статусом та протягом 24 годин перед забоєм піддавались передзабійному огляду, результати якого показали відсутність у цих тварин чуми ВРХ та ящуру, та не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України, та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

або були забиті у господарстві походження за умови, що такий забій дозволений державним ветеринарним інспектором країни походження, яким видається письмове підтвердження, що:

транспортування тварин на бійню становило б невиправданий ризик для стану здоров'я тварин або осіб, що їх транспортують;

господарство, за результатами інспектування, затверджене компетентним органом країни походження для забою диких тварин;

протягом 24 годин перед забоєм тварини піддаватись передзабійному огляду, результати якого показали відсутність у цих тварин чуми ВРХ та ящуру;

тварини не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України, та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

знекровлення тварин проведено відповідно до вимог законодавства країни походження;

забиті тварини були оббіловані протягом трьох годин з моменту забою;

туші тварин транспортовані до бійні, у випадку, якщо пройшло більше однієї години з часу забою, на момент прибуття у транспортному засобі, що використовувався для перевезення, температура становила від 0⁰ С до + 4⁰ С;

5) тварини з моменту народження або протягом трьох останніх місяців утримувались ізольованими від диких парнокопитних тварин.

3. Свіже м'ясо парнокопитних, носорогових та слонових повинно бути отриманим на потужності, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру, у разі фіксування випадків цих захворювань м'ясо може бути призначеним до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції такої потужності, забою усіх інфікованих тварин та видалення з цієї потужності усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження.

4. Свіже м'ясо диких свиней (*Suidae*), пекарієвих (*Tayassuidae*), тапірових (*Tapiridae*), вирощених на фермі повинно бути отриманим на території країни або зони, щодо яких виконуються такі вимоги:

1) країна або зона є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру;

2) країна або зона внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України;

3) на дату видачі міжнародного сертифіката на території країни або зони діє заборона щодо імпорту свійських тварин, вакцинованих проти чуми ВРХ, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

4) на території країни або зони протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та не проводилась вакцинація проти чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней.

5. Свіже м'ясо диких свиней (*Suidae*), пекарієвих (*Tayassuidae*), тапірових (*Tapiridae*), вирощених на фермі, повинно бути отриманим із тварин, які відповідають таким вимогам:

1) тварини утримуватись на території країни або зони, що визначені пунктом 4 цього підрозділу, з моменту народження або протягом щонайменше трьох останніх місяців перед забоєм або були імпортованими на

такі території з території країни або зони, що на дату такого імпорту внесені до реєстру країн, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України;

2) тварини з моменту народження утримувались в умовах ізоляції від диких парнокопитних тварин;

3) тварини походять із господарства:

де не утримуються тварини, вакциновані проти чуми ВРХ, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

у якому та в радіусі 10 км навколо якого протягом останніх 40 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

яке піддається регулярному ветеринарному інспектуванню з метою діагностування захворювань, що передаються людині або тваринам, та щодо яких протягом останніх шести тижнів не встановлено ветеринарно-санітарних обмежень стосовно бруцельозу свиней;

4) тварини:

перевозились із господарств у транспортних засобах, очищених та продезінфікованих перед завантаженням, на бійню без контакту з іншими тваринами із нижчим епізоотичним статусом та протягом 24 годин перед забоєм піддавались передзабійному огляду, результати якого показали відсутність у цих тварин чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру, та не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса

відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

або були забиті у господарстві походження за умови, що такий забій дозволений державним ветеринарним інспектором країни походження, яким видається письмове підтвердження про те, що:

транспортування тварин на бійню становило б невиправданий ризик для стану здоров'я тварин або осіб, що їх транспортують;

господарство за результатами інспектування затверджене компетентним органом країни походження для забою диких тварин;

протягом 24 годин перед забоєм тварини піддавались передзабійному огляду, результати якого показали відсутність у цих тварин чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

тварини не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин, вирощених на фермі, на митну територію України та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

знекровлення тварин проведено із дотриманням вимог законодавства країни походження;

забиті тварини були оббіловані протягом трьох годин з моменту забою;

туші тварин транспортовані до бійні та у випадку, якщо пройшло більше однієї години з часу забою, на момент прибуття у транспортному засобі, що використовувався для перевезення, температура становила від 0° С до + 4° С.

6. Свіже м'ясо диких свиней (*Suidae*), пекарієвих (*Tayassuidae*), тапірових (*Tapiridae*), вирощених на фермі, повинно бути:

1) отриманим на потужності, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 40 днів не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру, або, у разі фіксування випадків цих захворювань, свіже м'ясо може бути дозволеними для підготовки до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції такої потужності, забою усіх інфікованих тварин та видалення з цієї потужності усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження;

2) бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом;

7. Туші або частини туш повинні містити позначку придатності. Запаковане свіже м'ясо повинно містити ідентифікаційну позначку.

8. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжого м'яса диких тварин, призначеного для споживання людиною

1. Свіже м'ясо диких кролів та зайців повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримане із диких кролів та зайців, які були забиті на території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса диких кролів та зайців на

митну територію України, та де в районі забою протягом останніх 40 днів компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо міксоматозу, геморогічної хвороби кролів та туляремії, та які протягом 12 годин після забою були направлені в центр збору тварин або потужність з переробки диких тварин для охолодження. На момент видалення внутрішніх органів та зняття шкіри з тварин щодо центру збору тварин або потужності з переробки диких тварин компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо захворювань, до яких є сприйнятливими дикі кролі та зайці відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ;

2) якщо з диких кролів та зайців не знято шкіру та не видалено внутрішні органи:

протягом щонайбільше 15 днів перед відправленням свіже м'ясо повинно піддаватись охолодженню до температури $+4^{\circ}$ С або нижче та не піддаватись заморожуванню або глибокому заморожуванню;

репрезентативний зразок туш піддається ветеринарному інспектуванню та усе м'ясо отримано із дотриманням гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам.

2. Свіже м'ясо диких наземних ссавців, які не відносяться до диких зайцеподібних та копитних, повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримане із диких наземних ссавців, які не відносяться до диких зайцеподібних та копитних, що були забиті на території країни або зони, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на

митну територію України, та де в районі забою протягом останніх 30 днів компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо захворювань, до яких є сприйнятливими зазначені тварини відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ;

2) протягом 12 годин після забою тварини, визначені підпунктом 1 цього пункту, повинні бути направленими до центру збору тварин або на потужність з переробки диких тварин для охолодження. На момент видалення внутрішніх органів та зняття шкіри з тварин щодо центру збору тварин або потужності з переробки диких тварин компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо захворювань, до яких є сприйнятливими відповідні види тварин відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ.

3. Свіже м'ясо (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та побічних харчових продуктів), отримане із парнокопитних тварин (за винятком ВРХ (включаючи види *Bubalus*, *Bison* та їх помісі), овець (*Ovis aries*), кіз (*Capra hircus*), свиней (*Suidae*) із пекарієвих (*Tayassuidae*)), а також із тварин родини носорогових (*Rhinocerotidae*) та слонових (*Elephantidae*) повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримано на території країни або зони, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України, та щодо яких на дату видачі міжнародного сертифіката повинні виконуватись такі вимоги:

країна або зона є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящуру;

на території країни або зони протягом останніх 12 місяців, що передували видачі міжнародного сертифіката, компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та протягом цього самого періоду не проводилась вакцинація проти чуми ВРХ;

2) дикі тварини, з яких отримане свіже м'ясо, не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

3) дикі тварини, з яких отримане свіже м'ясо, були забиті в межах території, визначеної підпунктом 1 цього пункту, та такий забій було здійснено:

на відстані, що перевищує 20 км від кордонів країни або її окремої території, яка протягом зазначеного вище періоду не внесена до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України;

на території, де протягом останніх 60 днів компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із чумою ВРХ та ящуром;

4) безпосередньо після забою тварини були направлені для охолодження на потужність з переробки диких тварин, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 30 днів компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ та ящуру або, у разі фіксування випадків цих захворювань, м'ясо може бути призначеним до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного

очищення та дезінфекції потужності з переробки диких тварин та видалення з неї усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження;

5) перед зняттям шкіри м'ясо зберігалось та оброблялось окремо від інших харчових продуктів, не піддавалось замороженню та після зняття шкіри піддавалось післязабійному огляду.

4. Свіже м'ясо (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та побічних харчових продуктів) диких свиней (*Suidae*), пекарієвих (*Tayassuidae*), тапірових (*Tapiridae*), повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримано на території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України та щодо яких на дату видачі міжнародного сертифіката виконуються такі вимоги:

країна або зона є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру;

на території країни або зони протягом останніх 12 місяців компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та протягом зазначеного періоду не проводилась вакцинація проти цих захворювань;

на території країни або зони заборонений імпорт свійських свиней, вакцинованих проти чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру;

2) дикі тварини, з яких отримано свіже м'ясо, не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України, та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

3) дикі тварини, з яких отримано свіже м'ясо, були забиті в межах території, визначеної підпунктом 1 цього пункту, та такий забій було здійснено:

на відстані, що перевищує 20 км від кордонів країни або зони, які не внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України;

на території, де протягом останніх 60 днів компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із чумою ВРХ, африканською чумою свиней, класичною чумою свиней, везикулярною хворобою свиней та ящуrom;

4) протягом 12 годин після забою туші тварин було направлено для охолодження на потужність з переробки диких тварин, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 40 днів компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ, африканської чуми свиней, класичної чуми свиней, везикулярної хвороби свиней та ящуру або, у разі фіксування випадків цих захворювань, м'ясо може бути дозволено до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції потужності з переробки диких тварин та видалення з неї усього м'яса, що має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження;

5) перед зняттям шкіри м'ясо зберігалось та оброблялось окремо від інших харчових продуктів, не піддавалось замороженню та після зняття шкіри піддавалось післязабійному огляду.

5. Свіже м'ясо (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та побічних харчових продуктів) диких непарнокопитних тварин підроду *Hippotigris* (зебра) повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримано на території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса диких непарнокопитних тварин підроду *Hippotigris* (зебра) на митну територію України;

2) дикі тварини, з яких отримано свіже м'ясо, не були забиті раніше дати внесення країни або зони походження до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса диких непарнокопитних тварин підроду *Hippotigris* (зебра) на митну територію України, та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса з цієї країни або зони;

3) свіже м'ясо отримано із диких тварин, які протягом 12 годин після забою були направлені для охолодження на потужність з переробки диких тварин, в якій та в радіусі 10 км навколо якої протягом останніх 40 днів компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку африканської чуми коней та сапу або, у разі фіксування випадків цих захворювань, м'ясо може бути дозволеним до ввезення (пересилання) на митну територію України лише після повного очищення та дезінфекції потужності з переробки диких тварин та видалення з неї усього м'яса, що має

проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження;

4) свіже м'ясо отримано та приготовлено не контактуючи із іншим м'ясом, що не задовольняє вимог цього пункту.

6. Свіже м'ясо пернатої дичини (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та м'яса механічного обвалювання) повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо отримано із пернатої дичини, яка була забитою на території країни/зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса пернатої дичини на митну територію України, та щодо яких протягом останніх 30 днів компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із спалахами високопатогенного грипу птиці та хворобою Ньюкасла, та протягом 12 годин після забою була направленою в центр збору тварин або на потужність з переробки диких тварин з метою охолодження;

2) на момент видалення внутрішніх органів та зняття шкіри з пернатої дичини щодо центру збору тварин або потужності з переробки диких тварин компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла;

3) перната дичина, з якої отримано свіже м'ясо, не була забитою раніше дати внесення країни/зони походження до реєстру країн та потужностей, з

яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса пернатої дичини на митну територію України, та/або протягом періоду застосування Україною обмежувальних заходів щодо імпорту такого м'яса із зазначеної країни/зони/компартмента;

4) якщо з пернатої дичини не знято шкіру та не видалено внутрішні органи:

протягом щонайбільше 15 днів, що передують відправленню, м'ясо повинно піддаватись охолодженню до температури +4° С або нижче та не піддаватись замороженню або глибокому замороженню;

репрезентативний зразок туш повинен піддаватись ветеринарному інспектуванню та усе м'ясо повинне бути отримано із дотриманням гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів, або еквівалентним вимогам.

7. Свіже м'ясо диких тварин повинно бути ідентифікованим шляхом нанесення:

1) для свіжого м'яса диких кролів та зайців – ідентифікаційної позначки на туші або частині туші;

2) для свіжого м'яса диких наземних ссавців, відмінних від диких зайцеподібних та копитних – позначки придатності на туші або частини туші;

3) для свіжого м'яса (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та побічних харчових продуктів), отриманого із парнокопитних тварин (за винятком ВРХ (включаючи види *Bubalus*, *Bison* та їх помісі), овець (*Ovis*

aries), кіз (*Capra hircus*), свиней (*Suidae*) із пекарієвих (*Tayassuidae*)), а також із тварин родини носорогових (*Rhinocerotidae*) та слонових (*Elephantidae*) – позначки придатності на туші або частині туші, або ідентифікаційної позначки на упаковці (для запакованого м'яса);

4) для свіжого м'яса (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та побічних харчових продуктів) диких свиней (*Suidae*), пекарієвих (*Tayassuidae*), тапірових (*Tapiridae*) та свіжого м'яса (за винятком подрібненого (січеного) м'яса та побічних харчових продуктів) диких непарнокопитних тварин підроду *Hippotigris* (зебра):

5) для свіжого м'яса пернатої дичини – ідентифікаційної позначки.

8. Свіже м'ясо, визначене пунктами 2–5 цього підрозділу, повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом. Зазначена вимога стосується виключно видів тварин, сприйнятливих до трихінельозу.

9. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України м'ясних продуктів, оброблених шлунків, міхурів та кишок, призначених для споживання людиною

1. Якщо м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхури та кишки вироблені зі свіжого м'яса, отриманого зі свійських тварин (ВРХ (*Bubalus bubalis*, *Bison bison* та їх помісі), вівці (*Ovis aries*), кози (*Capra hircus*), коні (*Equus caballus*, *Equus asinus* та їх помісі), свині (*Sus scrofa*)), а також із неодомашнених тварин, вирощених на фермі (за винятком свиневих та непарнокопитних), диких неодомашнених тварин (за винятком свиневих та непарнокопитних), диких неодомашнених свиневих та непарнокопитних, зазначене свіже м'ясо повинно:

1) бути підданим обробці, що забезпечує відсутність ознак сирого м'яса при розрізанні кінцевого продукту (обробка категорії «А»);

2) відповідати вимогам для свіжого м'яса відповідних видів тварин, що встановлені підрозділами 1–4, 8–9 цього розділу.

2. Якщо м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки вироблені зі свіжого м'яса свійської птиці або пернатої дичини, зазначене свіже м'ясо повинно відповідати таким вимогам:

1) свіже м'ясо піддане обробці, що забезпечує відсутність ознак сирого м'яса при розрізанні кінцевого продукту (обробка категорії «А»), відповідає вимогам для свіжого м'яса відповідних видів тварин, що встановлені підрозділами 5–6, 9 цього розділу;

2) свіже м'ясо походить із країни/зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса свійської птиці/пернатої дичини на митну територію України, та із господарства або території (у випадку пернатої дичини), щодо яких та в радіусі 10 км навколо яких (включаючи територію сусідньої держави) протягом щонайменше останніх 30 днів компетентним органом країни походження зазначеного м'яса не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла або свіже м'ясо піддано одному з таких методів обробки:

обробка категорії «В» – обробка в герметично закритому контейнері, що забезпечує досягнення показника F_0 , який є рівним або вищим трьох;

обробка категорії «С» – обробка, протягом якої мінімальна температура у товщі м'яса та/або шлунків, міхурів і кишок повинна становити 80°C ;

обробка категорії «D» – обробка, протягом якої мінімальна температура у товщі м'яса та/або шлунків, міхурів і кишок повинна становити 70° С; або щодо сирої шинки – природна ферментація повинна відбуватися протягом не менше дев'яти місяців і повинна становити: величина A_w – не більше 0,93, величина рН – не більше 6,0;

обробка категорії «D¹» – приготування м'яса, попередньо відділеного від кісток та знежиреного, шляхом нагрівання до досягнення внутрішньої температури на рівні 70° С або більше та підтримки такої температури протягом щонайменше 30 хв.

3. Якщо м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки отримані зі свіжого м'яса зайцеподібних та інших наземних ссавців, зазначене свіже м'ясо повинно:

1) відповідати вимогам для свіжого м'яса відповідних видів тварин, що встановлені підрозділами 7 та 9 цього розділу;

2) походити із господарств:

щодо яких компетентним органом країни походження зазначеного свіжого м'яса не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень стосовно захворювань, до яких є сприйнятливими відповідні види тварин;

у радіусі 10 км навколо яких протягом щонайменше останніх 30 днів компетентним органом країни походження зазначеного свіжого м'яса не було зафіксовано жодного випадку захворювань, до яких є сприйнятливими відповідні види тварин.

4. М'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки, що отримані із ВРХ, овець або кіз, повинні відповідати вимогам щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, що встановлені розділом II цих Вимог.

5. Сировина, що використовується для виробництва м'ясних продуктів, оброблених шлунків, міхурів та кишок, повинна задовольняти гігієнічні вимоги, встановлені законодавством України для виробництва м'яса відповідних видів тварин.

6. Для виробництва м'ясних продуктів не можуть використовуватись: генітальні органи самців і самиць (крім сім'яників), сечові органи (крім нирок та сечового міхура), хрящі гортані, трахеї та часточкові бронхи, очі та повіки, зовнішні слухові проходи, рогова тканина; для свійської птиці: голова (крім гребеня, вух та борідки), стравохід, воло, кишки та генітальні органи.

7. Якщо м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки вироблені із сировини, отриманої із м'яса свійських свиней, свіже м'ясо повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом або бути обробленим методами, які забезпечують повне знищення личинок паразиту.

8. Якщо м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки вироблені із сировини, отриманої із конини або диких кабанів, свіже м'ясо повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом.

9. М'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки повинні містити ідентифікаційну позначку. Етикетка, прикріплена до упаковки із м'ясними продуктами, обробленими шлунками, міхурами та кишками, повинна містити інформацію про те, що м'ясні продукти, оброблені шлунки,

міхурі та кишки отримані із тварин, забитих на бійнях, затверджених компетентним органом країни походження.

10. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України м'ясних напівфабрикатів, призначених для споживання людиною

1. М'ясні напівфабрикати повинні складатися із м'яса, отриманого із тварин, визначених підрозділом 10 цього розділу, яке походить із території країни/зони/компартмента, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів тварин на митну територію України;

2. М'ясні напівфабрикати, отримані із ВРХ, овець або кіз, повинні відповідати вимогам щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, що встановлені розділом II цих Вимог.

3. Якщо м'ясні напівфабрикати вироблені із сировини, отриманої із м'яса свійських свиней, свіже м'ясо повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом або бути обробленим методами, що забезпечують повне знищення личинок паразиту.

4. Якщо м'ясні напівфабрикати вироблені з сировини, отриманої із м'яса конини або диких кабанів, свіже м'ясо повинно бути дослідженим на трихінельоз із негативним результатом.

5. М'ясні напівфабрикати повинні бути виробленими із м'яса, отриманого із тварин, поводження з якими до забою та під час забою відповідає вимогам законодавства України про благополуччя тварин або еквівалентним вимогам.

6. М'ясні напівфабрикати виробляються, зберігаються та транспортуються із дотриманням гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам.

7. М'ясні напівфабрикати повинні містити ідентифікаційну позначку. Етикетка, прикріплена до упаковки м'ясних напівфабрикатів, повинна містити інформацію, що м'ясні напівфабрикати повністю отримані зі свіжого м'яса тварин, забитих на бійнях, затверджених компетентним органом країни походження.

11. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України композитних продуктів, призначених для споживання людиною

1. Щодо композитних продуктів, які містять м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки у будь-якій кількості, повинні виконуватись такі вимоги:

1) м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки повинні відповідати вимогам підрозділу 10 цього розділу;

2) країною або зоною походження м'ясних продуктів, оброблених шлунків, міхурів та кишок повинна бути країна-експортер композитних продуктів або її окрема територія (зона) або країна чи зона, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) м'ясних продуктів, що піддані обробці категорії «А» відповідно до вимог пункту 10 цього розділу, на митну територію України за умови, якщо країна або зона, де вироблено композитний продукт, також внесена до такого реєстру. Потужністю походження м'ясних продуктів, оброблених шлунків, міхурів та кишок повинна бути потужність, що внесена до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) м'ясних продуктів, оброблених шлунків, міхурів та кишок на митну територію України;

3) м'ясні продукти, оброблені шлунки, міхурі та кишки, отримані із ВРХ, овець або кіз повинні відповідати вимогам щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ, що встановлені розділом II цих Вимог.

2. Щодо композитних продуктів, які містять перероблені молочні продукти, що складають половину або більше половини речовини композитного продукту або містять молочні продукти, що не придатні до тривалого зберігання у будь-якій кількості, повинні виконуватись такі вимоги:

1) країною або зоною походження молочних продуктів повинна бути країна-експортер або її окрема територія (зона) або країна чи зона, що внесена до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) молока та молочних продуктів на митну територію України, за умови, якщо країна або зона, де вироблено композитний продукт, також внесена до такого реєстру. Потужністю походження молочних продуктів повинна бути потужність, що внесена до реєстру країн та потужностей, з

яких дозволяється ввезення (пересилання) молока та молочних продуктів на митну територію України;

2) для виробництва молочних продуктів повинно використовуватись молоко, отримане від тварин, які піддаються регулярному ветеринарному інспектуванню та утримуються у господарствах, стосовно яких компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо ящуру та чуми ВРХ;

3) молоко, визначене підпунктом 2 цього пункту, отримане від корів, овець, кіз або буйволиць, повинно піддаватись таким видам обробки:

пастеризації, що включає одиничну термічну обробку з тепловим впливом, яка щонайменше еквівалентна пастеризації при температурі не нижче 72°C протягом 15 с та, де це необхідно, достатня для забезпечення негативної реакції в тесті для визначення лужної фосфатази, проведеному безпосередньо після термічної обробки;

або процесу стерилізації, що є достатнім для досягнення показника F_0 , що є рівним або вищим трьом;

або ультрависокій температурній обробці (УВТ) при температурі не нижче 135°C у поєднанні із необхідною часовою витримкою;

або високотемпературній короткочасній пастеризації молока при температурі 72°C протягом 15 с, або методу обробки, що за ефектом є еквівалентним пастеризації, та застосовується до молока з рівнем рН менше 7,0 та, де це необхідно, достатній для забезпечення негативної реакції в тесті для визначення лужної фосфатази;

або високотемпературній короткочасній пастеризації при температурі 72°C протягом 15 с, або методу обробки, що за ефектом є еквівалентним пастеризації, та який застосовується двічі до молока із рівнем рН, що є рівним або є вищим 7,0, та, де це необхідно, достатній для забезпечення

негативної реакції в тесті для визначення лужної фосфатази, проведеному безпосередньо після зниження рН до рівня 6 протягом 1 годин або додаткового нагрівання до температури 72° С або вище у поєднанні з висушуванням;

4) молоко, визначене підпунктом 2 цього пункту, отримане від тварин, відмінних від корів, овець, кіз або буйволиць, повинно піддаватись таким видам обробки:

процесу стерилізації, що є достатнім для досягнення показника F_0 , що є рівним або вищим трьом;

або ультрависокій температурній обробці (УВТ) при температурі не нижче 135° С у поєднанні із необхідною часовою витримкою.

3. Щодо композитних продуктів, які містять перероблені рибні продукти, що складають половину або більше половини речовини композитного продукту, повинні виконуватись такі вимоги:

1) країною або зоною походження перероблених рибних продуктів повинна бути країна або зона, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) рибних продуктів на митну територію України;

2) потужністю походження перероблених рибних продуктів повинна бути потужність, що внесена до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) рибних продуктів на митну територію України;

4. У разі композитних продуктів, які містять перероблені яєчні продукти, що складають половину або більше половини речовини композитного продукту – яєчні продукти, які входять до складу зазначених композитних продуктів, повинні бути вироблені із яєць, отриманих на потужностях, де протягом щонайменше останніх 30 днів перед збором яєць компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та:

1) яєчні продукти вироблені із яєць, отриманих на потужностях, де протягом щонайменше останніх 30 днів у радіусі 10 км (включаючи територію сусідньої держави) не було зафіксовано спалахів високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла;

2) або яєчні продукти піддані таким видам обробки:

рідкий яєчний білок підданий обробці температурою $55,6^{\circ}\text{C}$ протягом 870 с або температурою $56,7^{\circ}\text{C}$ протягом 232 с;

або десятипроцентний солоний жовток підданий обробці температурою $62,2^{\circ}\text{C}$ протягом 138 с;

або сухий яєчний білок підданий обробці температурою 67°C протягом 20 годин або температурою $54,4^{\circ}\text{C}$ протягом 513 год;

або цілі яйця піддані обробці температурою 60°C протягом 188 с, або є повністю приготовленими, та суміші із цілих яєць піддані обробці температурою 60°C протягом 188 с або температурою $61,1^{\circ}\text{C}$ протягом 94 с.

12. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України кишкових оболонок тваринного походження, призначених для споживання людиною

1. До ввезення (пересилання) на митну територію України допускаються кишкові оболонки тваринного походження очищені, вискоблені та піддані одному з таких видів обробки:

солінню хлоридом натрію (Na Cl) протягом 30 днів;

вибіленню;

висушенню після вискоблення.

2. Щодо кишкових оболонок тваринного походження оператором ринку повинні застосовуватись заходи, достатні для недопущення повторного зараження продукту після обробки продукту.

13. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України молока сирого та молочних продуктів, призначених для споживання людиною

1. Молоко сире щодо зазначених нижче хвороб тварин повинно відповідати таким вимогам:

1) сибірка – сире молоко отримано від тварин, які під час доїння не мали жодних клінічних ознак сибірки;

2) бруцельоз – сире молоко походить із території країни/зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є вільними від бруцельозу;

3) ящур – сире молоко отримано від тварин, які на момент доїння знаходились на території країни або зони, які є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящуру;

4) лихоманка долини Ріфт – сире молоко походить із території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є вільними від лихоманки долини Ріфт;

5) туберкульоз ВРХ – сире молоко отримано від тварин, що утримуються в стаді, що відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є вільним від туберкульозу ВРХ;

б) чума дрібних жуйних – сире молоко отримано від тварин, які протягом щонайменше 21 дня перед доїнням утримувались на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ є вільними від чуми дрібних жуйних.

2. Молоко сире повинно відповідати вимогам законодавства України або еквівалентним вимогам щодо кількості мікроорганізмів та соматичних клітин, радіологічних показників, максимальних рівнів забруднюючих речовин, вмісту пестицидів та ветеринарних препаратів антибактеріальної дії.

3. Сире молоко повинно бути отриманим, зібраним, охолодженим та транспортуватись із дотриманням гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам.

4. Молочні продукти повинні бути виробленими із молока сирого, яке відповідає вимогам пунктів 1–3 цього підрозділу.

5. Молочний продукт піддано або вироблено із сирого молока, яке було піддано пастеризації шляхом разової термообробки з ефектом

нагрівання, принаймні еквівалентним до рівня, що забезпечується процесом пастеризації при температурі 72° С протягом щонайменше 15 с та, у відповідних випадках, достатнім для забезпечення негативної реакції тесту на визначення активності лужної фосфатази одразу після термообробки.

14. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України молозива та продуктів на основі молозива, призначених для споживання людиною

1. Молозиво, отримане від корів, овець, кіз та буйволиць, повинно відповідати таким вимогам:

1) тварини, від яких отримано молозиво:

перебувають під контролем компетентного органу країни походження та піддаються регулярному ветеринарному інспектуванню;

походять із території країни або зони, що є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру, та де протягом останніх 12 місяців перед видачею міжнародного сертифіката не було зафіксовано жодного випадку чуми ВРХ;

утримуються у господарствах, щодо яких компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо ящуру та чуми ВРХ;

2) молозиво повинно бути отриманим, збиратись, охолоджуватись, зберігатись та транспортуватись із дотриманням вимог законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентних вимог;

3) молозиво повинно відповідати вимогам законодавства України або еквівалентним вимогам щодо радіологічних показників, максимальних рівнів забруднюючих речовин, вмісту пестицидів та ветеринарних препаратів антибактеріальної дії.

2. Продукти на основі молозива повинні бути виготовленими із молозива, що відповідає вимогам пункту 1 цього розділу.

15. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України яєчних продуктів, призначених для споживання людиною

1. Яєчні продукти повинні бути виготовлені із яєць, отриманих на потужностях, де:

1) протягом щонайменше останніх 30 днів перед збором яєць компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла;

2) протягом щонайменше останніх 30 днів у радіусі 10 км (включаючи територію сусідньої держави) не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла.

2. У разі невиконання вимог підпункту 2 пункту 1 цього підрозділу яєчні продукти повинні піддаватись таким видам обробки:

1) для знищення вірусу високопатогенного грипу птиці:

рідкий яєчний білок піддається обробці температурою 55,6° С протягом 870 с або температурою 56,7° С протягом 232 с;

або десятипроцентний солений жовток піддається обробці температурою 62,2° С протягом 138 с;

або сухий яєчний білок піддається обробці температурою 67° С протягом 20 годин або температурою 54,4° С протягом 513 год;

або цілі яйця піддаються обробці температурою 60° С протягом 188 с або є повністю приготовленими;

або суміші із цілих яєць піддаються обробці температурою 60° С протягом 188 с або температурою 61,1° С протягом 94 с, або є повністю приготовленими;

2) для знищення вірусу хвороби Ньюкасла:

рідкий яєчний білок піддається обробці температурою 55° С протягом 2 278 с або температурою 57° С протягом 986 с, або температурою 59° С протягом 301 с;

або десятивідсотковий солений жовток піддається обробці температурою 55° С протягом 176 с;

або сухий яєчний білок піддається обробці температурою 57° С протягом 50,4 год;

або цілі яйця піддаються обробці температурою 55° С протягом 2 521 с або температурою 57° С протягом 1 596 с, або температурою 59° С протягом 674 с, або є повністю приготовленими.

3. Сировина, що використовується для виробництва яєчних продуктів, повинна відповідати гігієнічним вимогам, встановленим законодавством України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам.

4. Яєчні продукти повинні містити ідентифікаційну позначку.

16. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України яєць, призначених для споживання людиною

1. Яйця свійської птиці, повинні бути отримані на потужностях, де протягом останніх 30 днів перед збором яєць та до моменту видачі міжнародного сертифіката компетентним органом країни походження не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла.

2. Забороняються до ввезення (пересилання) на митну територію України яйця, які походять зі зграй курей-несучок:

1) щодо яких встановлено наявність *Salmonella spp.*;

2) із невизначеним ветеринарно-санітарним статусом, щодо яких існує підозра присутності *Salmonella pp.*, та щодо яких не впроваджено програму контролю сальмонельозу, яка відповідає вимогам законодавства України щодо програми контролю сальмонельозу птиці або еквівалентним вимогам.

3. Маркування яєць, призначених для споживання людиною, повинно здійснюватися відповідно до вимог законодавства України про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентних вимог.

17. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України рибних продуктів, призначених для споживання людиною

1. Рибні продукти повинні бути отримані із риби, ракоподібних або молюсків, які походять із території країни, зони або компартмента, що відповідно до вимог Кодексу здоров'я водних тварин МЕБ є вільними від епізоотичного некрозу гематопоетичної тканини (ЕНН), жовтоголового захворювання, синдрому Таура, вірусної геморагічної септицемії (VHS), інфекційного некрозу гематопоетичної тканини (ІНН), вірусної анемії лососевих (ISAV), вірусу герпесу Кої (KHVD), захворювання білих плям (WSD). Зазначена вимога застосовуються виключно до сприйнятливих видів відповідно до вимог Кодексу здоров'я водних тварин МЕБ.

2. Рибні продукти повинні зберігатись із дотриманням таких температурних режимів:

1) свіжі рибні продукти, розморожені неперероблені рибні продукти, приготовлені й охолоджені рибні продукти з ракоподібних та молюсків повинні зберігатись при температурі, наближеній до температури танення льоду;

2) заморожені рибні продукти повинні утримуватися при температурі не вище -18°C у всіх частинах продукту;

3) ціла риба, заморожена у сольовому розчині, призначена для виробництва консервованих харчових продуктів, може зберігатися при температурі не вище -9°C ;

4) рибні продукти, що зберігаються живими, повинні утримуватися при температурі та у спосіб, які не чинять негативний вплив на їх життєдіяльність та показники якості.

3. Рибні продукти повинні містити ідентифікаційну позначку.

4. До ввезення (пересилання) на митну територію України не допускаються рибні продукти:

1) що є недоброякісними за органолептичними показниками;

2) рівень вмісту гістаміну у яких перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством України;

3) рівень вмісту летючої основи азоту (TVB-N) та азоту триметиламіну (ТМА-N) у яких (для неперероблених рибних продуктів) перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством України;

4) заражені життєздатними паразитами, що є небезпечними для здоров'я;

5) вироблені з отруйних видів риб, які належать до родин *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* та *Canthigasteridae*;

6) містять сігуатоксин або паралітичні токсини.

5. Свіжі, підготовлені, заморожені або перероблені рибні продукти, отримані із водних тварин, що належать до родини *Gempylidae*, зокрема *Ruvettus pretiosus* та *Lepidocybium flavobrunneum*, можуть бути дозволеними до ввезення (пересилання) на митну територію України лише запованими та за наявності маркування, що містить інформацію для споживача щодо методів приготування таких рибних продуктів та про ризик, пов'язаний із

вмістом речовин, які мають потенційно шкідливі гастроентерологічні наслідки.

6. Вимоги пункту 1 цього підрозділу не поширюються на такі рибні продукти:

термостерилізовані герметично запаковані рибні продукти;

пастеризовані рибні продукти, піддані термообробці при температурі та часі, що забезпечують інактивацію вірусів захворювань, визначених підпунктом 1 цього розділу;

потрошена риба механічного сушіння (риба, піддана термообробці при температурі та часі, що забезпечують інактивацію вірусів захворювань, визначених пунктом 1 цього підрозділу);

риб'ячий жир/жир, отриманий із ракоподібних;

риб'яче борошно/борошно, отримане із ракоподібних;

риб'яча шкіра;

хітин, отриманий хімічним способом.

18. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських червоногих

1. Живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі оболонкові та живі морські червоногі повинні походити із території країни або зони, що відповідно до вимог Кодексу здоров'я водних тварин МЕБ є вільними від герпесвірусу морського вушка, вірусів *Bonamia exitiosa*, *Bonamia ostreae*, *Marteilia refringens*, *Perkinsus marinus*, *Perkinsus olseni* та *Xenohalictis californiensis*. Зазначена вимога застосовуються виключно до сприйнятливих видів відповідно до вимог Кодексу здоров'я водних тварин МЕБ.

2. Живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі оболонкові та живі морські черевоногі не повинні містити морські біотоксини у загальних кількостях (вимірюються в усьому тілі або у будь-якій окремій їстівній частині), що перевищують такі межі:

для Паралітичної Отрути Молюсків (PSP) – 800 мікрограм на кілограм;

для Амнестичної Отрути Молюсків (ASP) – 20 міліграм домоєвої кислоти на кілограм;

для оокадаєвої кислоти, дінофізізтоксинів і пектенотоксинів разом – 160 мікрограм еквівалентів оокадаєвої кислоти на кілограм;

для есотоксинів – 3,75 міліграма еквівалента есотоксину на кілограм;

для азаспірасидів – 160 мікрограм еквівалентів азаспірасиду на кілограм.

3. Збирання та первинна обробка живих голкошкірих, живих оболонкових та живих морських черевоногих повинні відповідати вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів або еквівалентним вимогам.

4. Живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі оболонкові та живі морські черевоногі повинні містити ідентифікаційну позначку. Етикетка, прикріплена до упаковки із живими двостулковими молюсками, живими голкошкірими, живими оболонковими та живими морськими черевоногими, повинна містити таку інформацію:

загальноприйнята та наукова назва виду;

число та місяць пакування;

мінімальний строк придатності, що може бути замінений написом: «На момент реалізації ці тварини повинні залишатись живими».

5. Умови перевезення живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових та живих морських черевоногих повинні забезпечувати зберігання ознак їх життєдіяльності, запобігати їх забрудненню та зниженню якості.

19. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України жаб'ячих лапок та равликів, призначених для споживання людиною

1. До ввезення (пересилання) на митну територію України допускаються охолоджені, заморожені, приготовлені жаб'ячі лапки та равлики (наземні черевоногі, що належать до видів *Helix pomatia Linné*, *Helix aspersa Muller*, *Helix lucorum* та родини *Achatinidae*), вироблені із сировини, що відповідає зазначеним нижче вимогам:

1) жаби та равлики піддані органолептичному огляду шляхом відбору зразків, за результатами якого встановлено відсутність ризику для життя та здоров'я людини;

2) печінково-підшлункова залоза равликів, щодо якої встановлено наявність небезпечного фактора, повинна бути видаленою;

3) після завершення процесу приготування жаб'ячі лапки промиваються питною водою та охолоджуються до температури, що наближується до температури танення льоду, заморожуються або переробляються.

20. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України желатину та колагену, призначених для споживання людиною, а також сировини для їх виробництва

1. Сировина для виробництва желатину та колагену може бути отриманою виключно із:

1) кісток (за винятком ризикового матеріалу), шкіри та шкур свійських жуйних тварин, шкіри свиней та свійської птиці, сухожилля та м'язів, отриманих із тварин, які були забиті на бійні, та туші яких внаслідок передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною;

2) та/або шкір та шкур, отриманих від забитих диких тварин, туші яких за результатами післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною;

3) та/або шкір та кісток риби.

2. Забороняється ввезення (пересилання) на митну територію України в якості сировини для виробництва желатину та колагену шкір та шкур, що піддавалися будь-якому процесу дублення (незалежно від того, чи цей процес було завершено).

3. Сировина для виробництва желатину та колагену, що не була піддана жодному методу обробки, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, повинна походити із потужностей, затверджених компетентним органом країни походження.

4. Для виробництва желатину та колагену допускається використання такої обробленої сировини:

1) кісток, відмінних від ризикового матеріалу, що походять із потужностей, які знаходяться під контролем компетентного органу країни походження та які піддані одному із зазначених нижче методів обробки:

подрібнення на частки, приблизний розмір яких становить 15 мм, та знежирення гарячою водою при температурі не нижче 70° С протягом не менше 30 хв або не менше 80° С протягом не менше 15 хв, або не менше 90° С протягом не менше 10 хв та подальше промивання і сушіння протягом щонайменше 20 хв у потоці гарячого повітря при початковій температурі не нижче 350° С або протягом 15 хв у потоці гарячого повітря при початковій температурі вище 700° С;

сушіння на сонці протягом щонайменше 42 днів при середній температурі не нижче 20° С;

обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі менше шести протягом щонайменше однієї годин перед сушінням;

2) шкір та шкур свійських жуйних тварин, шкір свиней та свійської птиці, шкір та шкур диких тварин, що походять із потужностей, які знаходяться під контролем компетентного органу країни походження та які піддані таким видам обробки:

обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 12 у товщі з подальшим солінням протягом щонайменше семи днів (термін обробки може включати час, необхідний для транспортування);

сушіння протягом щонайменше 42 днів при температурі не нижче 20° С (термін обробки може включати час, необхідний для транспортування);

обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН менше п'яти у товщі протягом щонайменше однієї год;

обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 12 протягом щонайменше восьми год;

3) кісток, відмінних від ризикового матеріалу, шкір та шкур свійських жуйних тварин, шкір свиней та свійської птиці, шкір та шкур диких тварин, які піддані обробці, відмінній від видів обробки, визначеної підпунктами 1–2 цього пункту, та які походять із потужностей, що знаходяться під контролем компетентного органу країни походження.

5. Желатин та колаген повинні бути вироблені із сировини, що відповідає вимогам пунктів 1–4 цього підрозділу.

6. Колаген вироблено відповідно до таких вимог:

1) сировина, отримана із кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або зоні із контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЕБ повинна піддаватись процесу, який забезпечує ретельне подрібнення та знежирення кісткового матеріалу гарячою водою та обробку розчином соляної кислоти (мінімальної концентрації 4% та рН < 1,5) протягом не менше двох діб, після чого матеріал піддається обробці коригуванням показника рН з використанням кислоти або лугу з подальшим одним або кількома промиваннями, а також фільтрації/екструзії/подрібненню або будь-якому іншому еквівалентному за ефектом процесу;

2) сировина, відмінна від сировини, визначеної підпунктом 1 цього пункту, повинна піддаватись обробці, що включає миття, коригування показника рН з використанням кислоти або лугу, після чого матеріал піддається одному або кільком

промиванням/фільтрації/екструзії/подрібненню або будь-якому іншому еквівалентному за ефектом процесу;

3) після завершення процесів, визначених підпунктами 1–2 цього пункту, колаген повинен піддаватись процесу сушіння.

7. Желатин виготовлено відповідно до таких вимог:

1) сировина, отримана з кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або зоні із контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЕБ, повинна піддаватись процесу, що забезпечує ретельне подрібнення усього кісткового матеріалу та його знежирення гарячою водою та обробці розчином соляної кислоти (з концентрацією не менше 4% та $\text{pH} < 1,5$) протягом не менше двох діб. Після цього матеріал піддається такій обробці:

лужна обробка насиченим розчином вапна ($\text{pH} > 12,5$) протягом щонайменше 20 днів із нагріванням до температури 138°C протягом не менше 4 с;

або кислотна обробка ($\text{pH} < 3,5$) протягом щонайменше 10 годин з нагріванням до температури 138°C протягом не менше 4 с;

або обробка одночасно високою температурою і тиском – насиченою парою при температурі вище 133°C та більше 3 бар протягом щонайменше 20 хв;

або будь-який інший еквівалентний за ефектом процес;

2) сировина, відмінна від сировини, визначеної підпунктом 1 цього пункту, повинна піддаватись обробці кислотою або лугом, після чого бути підданою промиванню. Показник pH має бути відповідним чином

скоригований. Желатин екстрагується одно- або багатократним нагріванням з подальшим очищенням шляхом фільтрації та термічної обробки.

8. Желатин та колаген, призначені для споживання людиною, та желатин та колаген, не призначені для споживання людиною, можуть вироблятися та зберігатися одночасно на одній й тій самій потужності за умови, що сировина та виробничий процес відповідають вимогам, встановленим для желатину та колагену, призначеним для споживання людиною.

9. Щодо максимально допустимих рівнів залишків желатин та колаген повинні відповідати рівням, зазначеним у додатку 1 до цих Вимог.

10. Сировина для виробництва желатину та колагену повинна транспортуватися і зберігатися охолодженою або замороженою (ця вимога не поширюється на сировину, яка переробляється впродовж 24 годин після відправлення). Знежирені та висушені кістки, осейн, солена, висушена і удобрена шкіра, а також шкіра, оброблена лугом або кислотою, повинні транспортуватися та зберігатися при температурі навколишнього середовища.

21. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України меду та інших продуктів бджільництва, призначених для споживання людиною

1. До ввезення в Україну допускаються гомогенізований мед та продукти бджільництва, які отримані від здорових бджіл з господарств, офіційно вільних від заразних хвороб, що мають дозвіл компетентного

органу країни-експортера/країни-походження на постачання продукції на експорт і перебувають під її постійним контролем.

2. Мед та продукти бджільництва виготовляються і відвантажуються з господарств та адміністративних територій, вільних від заразних хвороб бджіл, у тому числі американського гнильцю, європейського гнильцю, варроатозу (наявність резистентних форм кліща до акарицидів), екзотичних хвороб та шкідників (тропілелапсозу, порошковидного гнильцю).

3. Мед та продукти бджільництва упаковуються в тару, яка відповідає міжнародним вимогам.

4. Мед та пилок, зібрані медоносними бджолами, бджолиний віск, прополіс та маточне молочко повинні відповідати вимогам законодавства України щодо залишків ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин або еквівалентним вимогам.

IV. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки

1. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України переробленого тваринного білка, включаючи суміші та продукти (за винятком кормів для домашніх тварин), які містять зазначений білок

1. Перероблений тваринний білок, включаючи суміші та продукти (за винятком кормів для домашніх тварин), які містять зазначений білок (далі – перероблений тваринний білок та продукти, які містять зазначений

білок) повинні бути вироблені та зберігатись на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Перероблений тваринний білок та продукти, які містять зазначений білок, повинні містити виключно перероблений тваринний білок, не призначений для споживання людиною, та який приготовлений виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–11 додатка 3 до цих Вимог.

3. Тваринний білок повинен бути підданим таким видам переробки:

1) нагрівання до внутрішньої температури вище 133°C безперервно протягом щонайменше 20 хв під тиском (абсолютним) щонайменше 3 бари, що виробляється насиченою парою, з розміром часток до переробки не більше 50 мм;

2) або, у випадку тваринного білка іншого, ніж рибне борошно, отриманого з тварин, що не є ссавцями, методу переробки I–V та VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

3) або, у випадку рибного борошна, методу переробки I–VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

4) або, у випадку крові, отриманої зі свиней, методу переробки I–V та VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог та у разі використання методу переробки VII білок піддано термічній обробці по всій речовині при температурі не нижче 80°C .

4. Безпосередньо перед відправленням вибіркові зразки переробленого тваринного білка та продуктів, які містять такий білок, повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту зазначеним нижче мікробіологічним показникам:

сальмонела – відсутня в 25 г: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,

ентеробактерії: $n = 5$, $c = 2$; $m = 10$; $M = 300$ в 1 г,

де:

n – кількість досліджуваних зразків;

m – показник граничної кількості бактерій; результат вважається задовільним, якщо кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m ;

M – показник максимальної кількості бактерій; результат вважається незадовільним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше;

c – число зразків, у яких кількість бактерій може бути між m і M ; зразки вважаються прийнятними, якщо кількість бактерій в інших зразках не перевищує m .

5. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові або стерилізовані пакети, у випадку нефасованого тваринного білка – перевозитись у контейнерах або інших транспортних засобах, які були ретельно очищеними та продезінфікованими перед використанням. Такі пакети та/або контейнери або інші транспортні засоби повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ».

6. Перероблений тваринний білок та продукти, які містять такий білок:

1) не повинні містити або бути отриманими із ризикового матеріалу або м'яса механічного обвалювання з кісток ВРХ, кіз або овець. Тварини, з яких отримано тваринний білок, не піддавались забою:

після оглушення за допомогою газу, введеного в порожнину черепа;

після оглушення методом розривання тканин центральної нервової системи за допомогою довгастого інструменту у формі стержня, що вводиться в порожнину черепа;

2) або не повинні містити або бути отриманими із матеріалу, відмінного від матеріалу, отриманий із ВРХ, кіз або овець, які були народженими, вирощеними та забитими на території країни або зони із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ.

2. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України молока, продуктів на основі молока та продуктів, отриманих із молока

1. Молоко, продукти на основі молока та продукти, отримані із молока (далі – молоко та/або молочні продукти) повинні бути вироблені та отримані на території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) молока та молочних продуктів, призначених для споживання людиною, на митну територію України, та:

які є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящуру;

де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано випадків чуми ВРХ та де не проводилась вакцинація проти цього захворювання.

2. Молоко та/або молочні продукти повинні бути вироблені із сирого молока, отриманого від тварин, які на момент збору молока не мали жодних клінічних ознак захворювань, що можуть передаватись через молоко людям або тваринам, та які протягом щонайменше 30 останніх днів перед початком виробництва утримувались у господарстві, стосовно якого компетентним органом країни походження не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо ящуру та/або чуми ВРХ.

3. Молоко та/або молочні продукти:

1) піддані одному з видів обробки, визначеному у пункті 4 цього підрозділу;

2) або містять сироватку, що використовується для годування тварин, які належать до видів, сприйнятливих до ящуру, та така сироватка була зібрана із молока, що піддавалось одному із видів обробки, визначеному у пункті 4 цього підрозділу, та:

сироватка була зібрана щонайменше через 16 годин після згортання молока та має рівень рН нижче 6;

або сироватка була виготовленою щонайменше за 21 день до відправлення та протягом цього часу в країні походження не було зафіксовано жодного випадку ящура;

або сироватка була виготовлена щонайменше за 21 день до її ввезення (пересилання) на митну територію України.

4. Молоко та/або молочні продукти повинні бути оброблені за допомогою одного із зазначених нижче методів:

1) високотемпературна короткочасна пастеризація при температурі 72°C протягом щонайменше 15 с або пастеризація, що досягає негативної реакції тесту на фосфатазу в молоці ВРХ у поєднанні з такими діями:

повторна високотемпературна короткочасна пастеризація при температурі 72°C протягом щонайменше 15 с або рівноцінна пастеризація, що досягає негативної реакції тесту на фосфатазу в молоці ВРХ;

або подальший процес сушіння, поєднаний, у випадку молока, призначеного для годування тварин, із підігріванням до температури не нижче 72°C ;

або подальший процес зниження рН до показника нижче шести та утримання на цьому рівні протягом однієї год;

або молоко та/або молочні продукти були виготовлені щонайменше за 21 день перед відправленням та протягом цього часу в країні походження не було зафіксовано жодного випадку ящура;

або молоко та/або молочні продукти були виготовлені щонайменше за 21 день до ввезення (пересилання) товару на митну територію України;

або стерилізація, що є достатньою для досягнення показника F_0 , що є рівним або вищим трьом;

2) або ультрависока температурна обробка (УВТ) при температурі не нижче 132°C протягом щонайменше 1 с у поєднанні із:

подальшим процесом сушіння, що поєднаний, у випадку молока, призначеного для годування тварин, із підігріванням до температури не нижче 72°C ;

або подальшим процесом зниження рН до показника нижче шести та утримання на цьому рівні протягом щонайменше однієї год;

або молоко та/або молочні продукти були виготовлені щонайменше за 21 день перед відправленням та протягом цього часу в країні походження не було зафіксовано жодного випадку ящура;

або молоко та/або молочні продукти були виготовлені щонайменше за 21 день до ввезення (пересилання) товару на митну територію України.

5. Молоко та/або молочні продукти повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

6. Молоко та/або молочні продукти повинні бути запакованими у нові контейнери або у транспортні засоби або контейнери для нефасованих вантажів, які перед завантаженням повинні бути продезінфікованими за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження.

Такі контейнери та/або транспортні засоби повинні бути маркованими із зазначенням виду молока та/або молочного продукту та повинні містити етикетку із зазначенням, що цей продукт належить до побічних продуктів тваринного походження категорії III та не призначений для споживання людиною.

3. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України молозива та продуктів на основі молозива

1. Молозиво та/або продукти на основі молозива повинні бути вироблені та отримані на території країни або зони, що є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящура, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано випадків чуми ВРХ та протягом зазначеного періоду не проводилась вакцинація проти чуми ВРХ.

2. Молозиво та/або продукти на основі молозива повинні бути вироблені із сировини, що отримана від тварин, які на момент збору молока не мали жодних клінічних ознак захворювань, що можуть передаватись через молозиво людям або тваринам, та які протягом щонайменше останніх 30 днів перед початком виробництва утримувались у господарстві, стосовно якого не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо ящура та чуми ВРХ.

3. Молозиво та/або продукти на основі молозива повинні бути отримані від ВРХ та піддані високотемпературній короткочасній пастеризації при температурі 72° С протягом щонайменше 15 с або обробці рівноцінній пастеризації, що досягає негативної реакції тесту на фосфатазу в молоці ВРХ, та таке молозиво та/або продукти на основі молозива:

1) виготовлені щонайменше за 21 день перед відправленням і протягом цього часу в країні походження не було виявлено жодного випадку ящура або були виготовленими щонайменше за 21 день до поставки товару на митну територію України;

2) або отримані від тварин, що піддаються регулярному ветеринарному інспектуванню компетентним органом країни походження з метою перевірки того, що тварини походять із господарств, у яких всі стада ВРХ є вільними від:

бруцельозу та туберкульозу відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ або щодо таких стад не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо цих захворювань компетентним органом країни походження;

лейкозу відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ або включені до офіційної системи контролю лейкозу ВРХ та протягом

останніх двох років у стаді не було виявлено ознак цієї хвороби в результаті клінічних або лабораторних досліджень.

4. Молозиво та/або продукти на основі молозива повинні бути запакованими у нові контейнери або перевозитись у транспортних засобах або контейнерах для нефасованих вантажів, які перед завантаженням були продезінфіковані за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Такі контейнери та/або транспортні засоби повинні бути маркованими із зазначенням виду молозива або продукту на основі молозива та повинні містити етикетку із зазначенням, що цей продукт належить до побічних продуктів тваринного походження категорії III та не призначений для споживання людиною.

4. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України консервованих кормів для домашніх тварин

1. Консервовані корми для домашніх тварин повинні бути вироблені та зберігатись на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Консервовані корми для домашніх тварин повинні бути вироблені виключно із зазначених побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–10, 12 додатка 3 до цих Вимог.

3. Консервовані корми для домашніх тварин повинні бути підданими термічній обробці в герметично запечатаних контейнерах для досягнення мінімального значення $F_c = 3$.

4. Для забезпечення належної термічної обробки відповідно до пункту 3 цього підрозділу вибіркові зразки, відібрані щонайменше з п'яти контейнерів кожної обробленої партії, повинні бути обстеженими державним ветеринарним інспектором країни походження за допомогою лабораторно-діагностичних методів.

5. Консервовані корми для домашніх тварин повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

5. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України перероблених кормів для домашніх тварин

1. Перероблені корми для домашніх тварин (окрім консервованих кормів для домашніх тварин) повинні бути вироблені та зберігатись на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Перероблені корми для домашніх тварин повинні бути вироблені виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–13 додатка 3 до цих Вимог.

3. Перероблені корми для домашніх тварин повинні бути підданими термічній обробці при температурі не нижче 90° С по всій речовині або сушінню чи ферментації, що дозволені компетентним органом країни походження, або (у випадку водних і наземних безхребетних інших, ніж види, що є збудниками захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам) обробці, що затверджена компетентним органом країни походження та гарантує, що корм для домашніх тварин не становитиме

загрози для здоров'я людей і тварин, або у якості інгредієнтів для кормів було використано виключно:

1) побічні продукти тваринного походження або похідні продукти із м'яса або м'ясних продуктів, що піддані термічній обробці при температурі не нижче 90° С по всій речовині;

2) молоко та продукти на основі молока, які:

піддані процесу пастеризації, достатньому для отримання негативної реакції тесту на фосфатазу;

або (для молока та продуктів на основі молока з рН, зменшеним до рівня нижче шести піддані процесу пастеризації, достатньому для отримання негативної реакції тесту на фосфатазу;

або піддані процесу стерилізації або подвійній термічній обробці, при цьому кожна обробка була достатньою для отримання негативної реакції тесту на фосфатазу;

3) желатин, вироблений із застосуванням процесу, який забезпечує обробку непереробленого матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, кислотою або лугом, що супроводжується щонайменше одним промиванням із подальшим коригуванням рівня рН та проведенням (за необхідності – повторним проведенням) екстракції желатину шляхом нагрівання та очищення за допомогою фільтрування та стерилізації;

4) гідролізований білок, вироблений із застосуванням виробничого процесу, який включає застосування заходів для мінімізації зараження непереробленого матеріалу, визначеного пунктом 1 цього підрозділу, та у випадку, якщо гідролізований білок походить повністю або частково зі шкір

та шкур жуйних тварин, його виготовлено на переробній потужності (об'єкті), призначеній виключно для цілей виробництва гідролізованого білка, із застосуванням лише матеріалу з молекулярною масою нижче 10000 дальтонів і процесу, що включає підготовку непереробленого матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, шляхом витримування в розсолі, зоління та інтенсивного промивання, після чого матеріал:

піддається обробці, що забезпечує досягнення рівня рН вище 11 протягом більше 3 годин при температурі вище 80° С, після чого піддається термічній обробці при температурі вище 140° С протягом 30 хв під тиском більше 3,6 барів;

або піддається обробці, що забезпечує досягнення рівня рН від 1 до 2, після чого піддається обробці із досягнення рівня рН вище 11 та наступній термічній обробці при температурі 140° С протягом 30 хв під тиском 3 бари;

5) яєчні продукти, піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог або вироблені відповідно до гігієнічних вимог, встановлених для яєчних продуктів, призначених для споживання людиною, законодавством України про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів;

б) колаген, підданий процесу, що забезпечує обробку непереробленого матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, за допомогою миття, коригування рівня рН із використанням кислоти або лугу, що супроводжується щонайменше одним промиванням, фільтрацією та екструзією, при цьому забороняється вживання консервантів інших, ніж ті, що дозволені законодавством України;

7) продукти з крові, піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

8) перероблений тваринний білок, отриманий із ссавців, підданий будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

9) продукти крові, отримані із свиней, що піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог, за умови, що у випадку використання методу обробки VII, застосовано термічну обробку при температурі не нижче 80° С у всій речовині;

10) перероблений тваринний білок, отриманий із тварин, окрім ссавців, за винятком рибного борошна, що підданий будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

11) рибне борошно, піддане будь-якому з методів переробки, що забезпечує відповідність кінцевого продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

12) топлений жир (включаючи риб'ячий жир), підданий будь-якому з методів переробки від I до V або VII (у випадку риб'ячого жиру – методу переробки VI) відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог або виготовлений відповідно до гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України, або еквівалентним вимогам; топлені жири, отримані із жуйних тварин, мають бути очищені у спосіб, який забезпечує досягнення максимального рівня нерозчинних залишкових домішок, що не перевищує 0,15% ваги;

13) двокальційфосфат, вироблений за допомогою процесу, що включає подрібнення всіх кісток, які належать до матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, та знежирення за допомогою гарячої води, а також подальшу обробку розведеною соляною кислотою (в мінімальній концентрації 4% і з рівнем рН нижче 1,5) протягом щонайменше двох днів, після чого здійснюється обробка отриманого фосфорного розчину вапном, що має наслідком випадіння осаду двокальційфосфату при рН від 4 до 7, та осад двокальційфосфату піддано сушінню повітрям за вихідної температури від 65° С до 325° С та кінцевої температури 30–65° С;

14) трикальційфосфат, вироблений за допомогою процесу, що включає:

подрібнення всіх кісток, що належать до матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, та їх знежирення із застосуванням зустрічного потоку гарячої води (частки кісток мають бути менші ніж 14 мм);

безперервну обробку парою при температурі 145° С протягом 30 хв під тиском 4 бари;

відділення білкового бульйону від гідроксиapatиту (трикальційфосфату) центрифугуванням;

грануляцію трикальційфосфату після висушування в рідкому середовищі повітрям при температурі 200° С;

15) побічні продукти тваринного походження, що використовуються як сенсорні (смакові) інгредієнти, піддані будь-якому з методів переробки, який забезпечує відповідність кінцевого продукту мікробіологічним показникам відповідно до вимог пункту 4 цього підрозділу.

4. Щонайменше п'ять вибіркових зразків, відібраних із кожної обробленої партії протягом або після зберігання на переробній потужності (об'єкті), повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

5. Перероблені корми для домашніх тварин повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

6. Перероблені корми для домашніх тварин повинні бути запакованими у нові упаковки. Якщо перероблені корми для домашніх тварин відправляються не в готових для продажу упаковках, на яких чітко вказано, що їх вміст призначений лише для годівлі домашніх тварин, такі упаковки повинні містити етикетки з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ".

6. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України жувальних предметів для домашніх тварин

1. Жувальні предмети для домашніх тварин повинні бути вироблені виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–4, 8 додатка 3 до цих Вимог.

2. Жувальні предмети повинні бути піддані таким видам обробки:

1) для жувальних предметів, виготовлених зі шкір та шкур копитних тварин або з риби: обробка, достатня для знищення хвороботворних організмів, включаючи сальмонелу; жувальні предмети мають бути висушеними;

2) для жувальних предметів, виготовлених із побічних продуктів тваринного походження інших, ніж шкіри та шкури копитних тварин або з риби: термічна обробка при температурі не нижче 90° С по всій речовині.

3. Щонайменше п'ять вибіркового зразків, відібраних з кожної обробленої партії підчас або після зберігання на переробній потужності (об'єкті), повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

4. Жувальні предмети повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу, та бути запакованими у нові пакети.

7. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України сирих кормів для домашніх тварин та побічних продуктів тваринного походження для годування хутрових тварин

1. Сирі корми для домашніх тварин, що призначені для безпосередньої реалізації кінцевому користувачу, та побічні продукти тваринного походження для годування хутрових тварин (далі – сирі корми для домашніх тварин та побічні продукти тваринного походження для хутрових тварин)

повинні складатись з побічних продуктів тваринного походження, які отримані:

1) із м'яса тварин, які походять із:

території країни або зони, що є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящура;

території країни/зони/компартамента, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано випадків (для видів тварин, сприйнятливих до відповідних хвороб) чуми ВРХ, класичної чуми свиней, африканської чуми свиней, везикулярної хвороби свиней, хвороби Ньюкасла, грипу птиці, та де протягом зазначеного вище періоду не проводилась вакцинація проти зазначених вище захворювань;

2) із тварин, забитих на бійні, та які протягом 24 годин перед забоєм піддані передзабійному огляду, результати якого показали відсутність у тварин захворювань, визначених підпунктом 1 цього пункту;

3) із тварин, поводження з якими до забою та під час забою відповідає вимогам законодавства України про благополуччя тварин або еквівалентним вимогам;

4) у випадку кормів для хутрових тварин, отриманих із водних організмів (гідробіонтів), зазначені водні організми (гідробіонти) повинні відповідати вимогам для об'єктів аквакультури, встановленим підрозділом 12 розділу II Вимог щодо ввезення на митну територію України живих тварин та їхнього репродуктивного матеріалу.

2. Сирі корми для домашніх тварин та побічні продукти тваринного походження для хутрових тварин повинні складатись виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1, 14 додатка 3 до цих Вимог.

3. У додаток до вимог, визначених пунктом 2 цього підрозділу, побічні продукти тваринного походження для хутрових тварин повинні складатись із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 3–13, додатка 3 до цих Вимог.

4. Щонайменше п'ять вибіркового зразків, відібраних із кожної партії сирих кормів для домашніх тварин протягом зберігання (перед відправленням), повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту зазначеним нижче показникам:

сальмонела – відсутня в 25 г: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,

ентеробактерії: $n = 5$, $c = 2$; $m = 10$; $M = 5000$ в 1 г,

де:

n – кількість досліджуваних зразків;

m – показник граничної кількості бактерій; результат вважається задовільним, якщо кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m ;

M – показник максимальної кількості бактерій; результат вважається незадовільним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше;

c – число зразків, у яких кількість бактерій може бути між m і M ; зразки вважаються прийнятними, якщо кількість бактерій в інших зразках не перевищує m .

5. Сирі корми для домашніх тварин повинні бути вироблені на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

6. Сирі корми для домашніх тварин та побічні продукти тваринного походження для хутрових тварин повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

7. Сирі корми для домашніх тварин та побічні продукти тваринного походження для хутрових тварин повинні бути отриманими та приготовленими без контакту із матеріалом, що не задовольняє вимоги цього розділу.

8. Поводження із сирими кормами для домашніх тварин та побічними продуктами тваринного походження для хутрових тварин повинно здійснюватись у спосіб, що унеможливорює зараження цих продуктів збудниками захворювань.

9. Сирі корми для домашніх тварин та побічні продукти тваринного походження для хутрових тварин повинні бути запакованими у готові для продажу упаковки, що повинні містити етикетку з написом "СИРИЙ КОРМ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН – НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ" або "ПОБІЧНІ ПРОДУКТИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ ГОДУВАННЯ ХУТРОВИХ ТВАРИН – НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ", після чого повинні бути поміщеними у герметично запечатані контейнери/ящики, які повинні містити напис "СИРИЙ КОРМ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН – НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ" або "ПОБІЧНІ ПРОДУКТИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ ГОДУВАННЯ ХУТРОВИХ ТВАРИН

– НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ", а також назву та адресу потужності призначення. Запечаткування ящиків/контейнерів повинно здійснюватись під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження.

8. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України побічних продуктів тваринного походження, призначених для використання в якості смакових (сенсорних) інгредієнтів у виробництві кормів для домашніх тварин

1. Побічні продукти тваринного походження, призначені для використання в якості смакових (сенсорних) інгредієнтів у виробництві кормів для домашніх тварин (далі – смакові (сенсорні) інгредієнти), повинні бути вироблені виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–10, 12 додатка 3 до цих Вимог.

2. Смакові (сенсорні) інгредієнти повинні бути піддані будь-якому з методів переробки, що забезпечує відповідність кінцевого продукту мікробіологічним показникам зазначеним, в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

3. Вибіркові зразки смакових (сенсорних) інгредієнтів безпосередньо перед відправленням повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

4. Смакові (сенсорні) інгредієнти повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

5. Кінцевий продукт повинен зберігатись у закритому приміщенні.

6. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові або стерилізовані пакети або перевозитись у контейнерах чи інших транспортних засобах, які були ретельно очищеними та продезінфікованими перед використанням за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Зазначені вище пакети та/або контейнери або інші транспортні засоби повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ».

9. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України побічних продуктів тваринного походження, призначених для виробництва кормів для домашніх тварин

1. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні бути отримані:

1) на території країни/зони/компартамента, внесених до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів свійських та диких тварин на митну територію України;

2) із тварин, які утримувались на території такої країни/зони/компартамента з моменту народження або протягом останніх трьох місяців перед забоєм або були забиті на таких територіях у межах дикої природи.

2. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні бути отримані із тварин, що відповідають таким вимогам:

Для свійських тварин:

1) тварини походять із господарств, де:

протягом останніх 30 днів не було зафіксовано випадків чуми ВРХ, везикулярної хвороби свиней, хвороби Ньюкасла, високопатогенного грипу птиці та протягом останніх 40 днів не було зафіксовано випадків африканської чуми свиней та класичної чуми свиней та у господарствах, розташованих у радіусі 10 км навколо них, протягом останніх 30 днів не було виявлено випадків цих захворювань;

не було зафіксовано випадків ящура протягом останніх 60 днів, та у господарствах, розташованих у радіусі 25 км навколо них, протягом останніх 30 днів не було зафіксовано випадків цього захворювання;

2) тварини не були забиті з метою ліквідації будь-якого інфекційного захворювання;

3) тварини утримувались у господарствах походження протягом щонайменше останніх 40 днів перед транспортуванням на бійню, після чого були перевезені безпосередньо до бійні без контактів із тваринами, що мають нижчий епізоотичний статус;

4) під час перебування на бійні тварини протягом 24 годин перед забоєм піддавались передзабійному огляду, результати якого показали відсутність ознак захворювань, до яких є сприйнятливими такі тварини;

5) поводження з тваринами перед забоєм або під час забою повинно відповідати вимогам законодавства України про благополуччя тварин або еквівалентним вимогам.

Для диких тварин:

1) тварини були впійманими та забитими в умовах дикої природи на території:

в радіусі 25 км навколо якої не було зафіксовано випадків ящура, чуми ВРХ, везикулярної хвороби свиней, хвороби Ньюкасла або високопатогенного грипу птиці протягом останніх 30 днів та класичної або африканської чуми свиней – протягом останніх 40 днів;

яка розташована на відстані, що перевищує 20 км від кордонів, які відділяють цю територію від іншої країни або її частини, не затверджених для імпорту в Україну побічних продуктів тваринного походження, призначених для виробництва кормів для домашніх тварин;

2) або після забою протягом 12 годин піддані охолодженню або перевезені до центру збору тварин та одразу після цього до потужності з переробки диких тварин або безпосередньо до потужності з переробки диких тварин.

3. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні бути отримані на потужності (об'єкті), навколо якої в радіусі 10 км протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного випадку захворювань, визначених пунктом 2 цього підрозділу, або, у випадку фіксування цих захворювань, підготовка сировини для ввезення (пересилання) на митну територію України або переміщення транзитом можлива після видалення з такої потужності (об'єкта) усього м'яса та повного очищення/дезінфекції потужності (об'єкта),

проведеного під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження.

4. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні складатися виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–2, 4–5, 7–10 додатка 3 до цих Вимог.

5. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні бути піддані глибокому замороженню на потужності (об'єкті) походження або іншому виду обробки, за якої такі продукти будуть захищені від процесу псування.

6. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

7. Для матеріалу, отриманого зі свійських жуйних, які походять із території країни (або її окремої частини) Південної Америки або Південної Африки, з яких дозволене ввезення в Україну витриманого та відділеного від кісток свіжого м'яса свійських жуйних, призначеного для споживання людиною, а також жувальних м'язів ВРХ:

1) для окремих країн Південної Америки:

побічні продукти у вантажі отримані із тварин, які утримувались на території країни або зони, визначених пунктом 1 цього підрозділу, де проводяться регулярні вакцинації свійської ВРХ проти ящуру. Зазначені

програми вакцинації повинні здійснюватися під контролем компетентного органу країни походження/країни-експортера;

2) для окремих країн Південної Америки або Південної Африки:

побічні продукти у вантажі складаються виключно з побічних продуктів тваринного походження, отриманих із обрізків нутрощів свійських жуйних, витриманих при температурі навколишнього середовища не вище + 2° С протягом щонайменше 3 годин або, у випадку жувальних м'язів ВРХ та відділеного від кісток м'яса свійських тварин, протягом щонайменше 24 годин.

8. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні бути отримані та вироблені без контакту із матеріалом, що не задовольняє вимоги цього розділу.

9. Поводження із побічними продуктами тваринного походження, призначених для виробництва кормів для домашніх тварин, повинно здійснюватися у спосіб, що унеможливорює зараження цих продуктів збудниками захворювань.

10. Побічні продукти тваринного походження, призначені для виробництва кормів для домашніх тварин, повинні бути запакованими в нову герметичну упаковку та запечатані контейнери, що повинні містити етикетку з написом: "СИРИЙ МАТЕРІАЛ ЛИШЕ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОРМУ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН" із зазначенням назви та адреси потужності (об'єкта) призначення. Запечатування контейнерів здійснюється під контролем компетентного органу країни походження.

10. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України крові та продуктів крові, що призначені для використання за межами кормового ланцюга та отримані із тварин родини конячих

1. Кров та продукти крові, що призначені для використання за межами кормового ланцюга та отримані із тварин родини конячих (далі – кров та продукти крові, що отримані із тварин родини конячих), повинні бути отримані із тварин родини конячих, які походять із території країни/зони/компартмента, на усій території яких обов'язковому повідомленню підлягають такі хвороби: африканська чума коней, парувальна хвороба, сап (*Burkholderia mallei*), енцефаломієліт коней (всіх видів, включаючи венесуельський енцефаломієліт коней), інфекційна анемія, везикулярний стоматит, сказ, сибірка.

2. Продукти крові повинні бути виготовлені із крові, що зібрана під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження/країни збору крові на бійні або на іншій потужності (об'єкті), що затверджені та знаходяться під наглядом компетентного органу країни походження/країни збору крові.

3. Кров та продукти крові повинні бути отримані із крові тварин родини конячих, які відповідають таким вимогам:

1) результати інспектування, проведеного в день збору крові, показали відсутність у тварин родини конячих ознак захворювань, визначених пунктом 1 цього підрозділу, а також грипу коней, піроплазмозу, ринопневмонії, вірусного артеріїту;

2) тварини родини конячих в день збору крові та протягом 30 останніх днів перед збором крові утримувалися під ветеринарним наглядом у господарстві, щодо якого не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень щодо африканської чуми коней;

3) тварини родини конячих не мали жодного контакту із тваринами, що походять або утримуються у господарстві, щодо якого компетентним органом країни походження встановлено ветеринарно-санітарні обмеження.

4. Період ветеринарно-санітарних обмежень, визначених підпунктами 2–3 пункту 3 цього підрозділу, визначається у такий спосіб:

1) у випадку, якщо не усі тварини господарства, які сприйнятливі до відповідних видів захворювань, були забиті, а приміщення – продезінфікованими, період ветеринарно-санітарних обмежень повинен становити щонайменше:

у випадку сапу (*Burkholderia mallei*) – шість місяців із дати забою заражених тварин родини конячих;

у випадку енцефаломієліту коней будь-якого типу, включаючи венесуельський енцефаломієліт коней – шість місяців із дати забою заражених тварин родини конячих;

у випадку інфекційної анемії коней – до дати, на яку заражені тварини були забиті, а інші тварини мали негативну реакцію на два тести Коггінса, що проведені з проміжком у три місяці;

у випадку везикулярного стоматиту – шість місяців від дати останнього зафіксованого випадку везикулярного стоматиту;

у випадку сказу – один місяць від дати останнього зафіксованого випадку сказу;

у випадку сибірки – 15 днів від дати останнього зафіксованого випадку сибірки;

2) якщо усі тварини господарства, які сприйнятливі до відповідних видів захворювань, були забиті, а приміщення продезінфіковані, період ветеринарно-санітарних обмежень повинен становити 30 днів, а у випадку сибірки – 15 днів, починаючи з дати забою останньої тварини та дезінфекції приміщень.

5. Продукти крові повинні бути виготовлені із крові, яка відповідає вимогам пунктів 3–4 цього підрозділу, та яка:

1) була отриманою із тварин родини конячих, які протягом трьох останніх місяців перед збором крові або з моменту народження (для тварин, вік яких становить менше трьох місяців) утримувались у господарстві під наглядом державного ветеринарного інспектора у країні збору крові, де на період такого утримання тварин та на дату збору крові не було зафіксовано випадків:

африканської чуми коней – протягом щонайменше двох років;

венесуельського енцефаломієліту коней – протягом щонайменше двох років;

сапу – протягом трьох років або протягом шести місяців, якщо тварини піддавалися післязабійному огляду на бійні, включаючи обстеження слизових оболонок із трахеї, гортані, носових порожнин і пазух та їх відгалужень після розтину голови через сагітальну площину і відділення носової перегородки;

везикулярного стоматиту – протягом щонайменше шести місяців (для продуктів крові інших, ніж сироватка або плазма);

2) або з метою виявлення присутності збудників африканської чуми коней, енцефаломієліту коней всіх видів, включаючи венесуельський енцефаломієліт коней, інфекційної анемії коней, везикулярного стоматиту та сапу (*Burkholderia mallei*), була піддана обробці щонайменше одним із зазначених нижче методів після чого було проведено перевірку на ефективність такої обробки:

термічна обробка при температурі 65° С протягом щонайменше 3 год;

та/або обробка шляхом гамма-опромінення в дозі 25 к/Гр;

та/або зміна рівня рН до рН 5 протягом 2 год;

та/або термічна обробка при температурі не нижче 80° С по всій речовині.

6. Виготовлення, обробка та пакування крові та продуктів крові, що отримані із тварин родини конячих, повинна здійснюватися у спосіб, що унеможливорює зараження цих продуктів збудниками захворювань.

7. Кінцевий продукт повинен зберігатись у закритому приміщенні.

8. Кров та продукти крові повинні бути запакованими у герметично запечатані контейнери, які повинні містити етикетку з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ або ТВАРИНАМИ" із зазначенням:

1) у випадку крові – номеру дозволу, отриманого на потужність (об'єкт) збору такої крові;

2) у випадку продуктів крові – номер дозволу, отриманого на потужність (об'єкт) виробництва продуктів крові.

11. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України продуктів крові, що можуть використовуватись як кормовий матеріал

1. Продукти крові, що можуть використовуватись як кормовий матеріал (далі – продукти крові), повинні бути вироблені виключно із крові забитих тварин, яка придатна до споживання людиною відповідно до вимог законодавства України, але не призначена для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями, та/або непридатної для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України крові забитих тварин, які не виявили ознак захворювання, що передається через кров людині чи тварині, і яка отримана з туш тварин, що були забиті на бійні, та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

2. Продукти крові повинні піддаватись одному з таких видів переробки:

1) один із методів переробки відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

2) метод переробки, який забезпечує відповідність кінцевого продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу;

3) у випадку продуктів крові (включно із плазмою крові та кров'ю, що піддана розпилювальному сушінню), що отримані із тварин родини свиневих, та які призначені для годування тварин родини свиневих – термічна обробка при температурі не нижче 80° С по всій речовині, при цьому частка вологи у плазмі крові та крові, підданій розпилювальному

сушінню, повинна становити не більше 8% із активністю води (A_w) не більше 0,60.

3. Безпосередньо перед відправленням вибіркові зразки продуктів крові повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

4. Продукти крові повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

5. Продукти крові (включно із плазмою крові та кров'ю, що піддана розпилювальному сушінню), отримані із тварин родини свиневих та призначені для годування тварин родини свиневих, повинні зберігатись на сухому складі за кімнатної температури протягом щонайменше шести тижнів.

6. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові або стерилізовані пакети або перевозитись у контейнерах або інших транспортних засобах, які були ретельно очищеними та продезінфікованими перед використанням за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Такі пакети та/або контейнери або інші транспортні засоби повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ».

12. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України необроблених продуктів крові, що отримані із тварин, інших

ніж тварини родини конячих, та призначені для виробництва продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження з метою використання за межами кормового ланцюга для тварин, вирощених на фермі

1. Необроблені продукти крові, що отримані із тварин, окрім тварин родини конячих, та призначені для виробництва продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження з метою використання за межами кормового ланцюга для тварин, вирощених на фермі (далі – необроблені продукти крові), повинні:

1) складатися із продуктів крові, що відповідають вимогам пунктів 2–6 цього підрозділу;

2) містити виключно продукти крові, не призначені для споживання людиною.

2. Необроблені продукти крові повинні бути вироблені на потужності (об'єкті), що знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження, виключно із такої крові та продуктів крові:

1) кров забитих тварин, яка придатна до споживання людиною відповідно до вимог законодавства України, але не призначена для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями;

2) та/або кров забитих тварин, яка вважалася непридатною до споживання людиною відповідно до вимог законодавства України, але не виявила жодних ознак хвороб, що можуть передаватись через кров людям

або тваринам, і яка отримана з туш тварин, що були забиті на бійні, та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

3) та/або кров забитих тварин, яка не виявила жодних ознак хвороб, що можуть передаватись через кров людям або тваринам, отримана з туш тварин, що були забиті на бійні та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

4) та/або кров та продукти крові, отримані від виробництва продуктів, призначених для споживання людиною;

5) та/або кров та продукти з крові, отримані з живих тварин, які не виявили жодних ознак хвороб, що можуть передаватись через такий продукт людям або тваринам, крім крові жуйних тварин, що потребують дослідження на губчастоподібну енцефалопатію.

3. Необроблені продукти крові повинні бути виготовлені із крові, яка була зібранаю на бійні або на іншій потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни, де було зібрано кров тварин.

4. Необроблені продукти крові, отримані із тварин ряду парнокопитних (*Artiodactyla*), непарнокопитних (*Perissodactyla*) і хоботних (*Proboscidea*), а також їх помісей, повинні походити:

1) із території країни, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано випадків чуми ВРХ, чуми дрібних жуйних, лихоманки долини Ріфт, та протягом щонайменше останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти зазначених вище захворювань;

2) із території країни або зони, що є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящура без вакцинації;

3) для тварин інших, ніж тварини родин свиневі (*Suidae*) та тапірові (*Tayassuidae*): із території країни або зони, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку везикулярного стоматиту або блутангу (включаючи присутність серопозитивних тварин), та протягом щонайменше останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти зазначених вище захворювань; якщо на території країни або зони присутні серопозитивні тварини щодо везикулярного стоматиту або блутангу, – після проходження відповідних заходів державного контролю на державному кордоні України необроблені продукти крові транспортуються безпосередньо до потужності (об'єкта) призначення;

4) для тварин родин свиневі (*Suidae*) та таясові (*Tayassuidae*):

із території країни або зони, де протягом останніх 12 місяців щодо сприйнятливих видів тварин не було зафіксовано випадків везикулярної хвороби свиней, класичної чуми свиней та африканської чуми свиней та протягом щонайменше останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти зазначених вище захворювань;

або із території країни або зони, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку везикулярного стоматиту (включаючи присутність серопозитивних тварин), та протягом щонайменше останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти цього захворювання; якщо на

території країни або зони присутні серопозитивні тварини щодо везикулярного стоматиту, – після проходження відповідних заходів державного контролю на державному кордоні України необроблені продукти крові транспортуються безпосередньо до потужності (об'єкта) призначення.

5. Свійська птиця та інші види птахів, з яких отримано необроблені продукти крові, походять із території країни/зони/компартмента:

1) які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є вільними від хвороби Ньюкасла та високопатогенного грипу птиці;

2) де протягом останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти грипу птиці;

3) де тварини, з яких було отримано необроблені продукти крові, не були вакцинованими проти хвороби Ньюкасла з використанням вакцин, виготовлених із вихідного вакцинного штаму хвороби Ньюкасла, що відзначається більшою патогенністю, ніж лентогенні штами вірусу.

6. Необроблені продукти крові повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

7. Кінцевий продукт повинен зберігатись у закритому приміщенні.

8. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові або стерилізовані пакети або пляшки або, у разі нефасованих необроблених продуктів крові, перевозитись у контейнерах або інших транспортних засобах, які були ретельно очищеними та продезінфікованими перед

використанням за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Зазначені вище пакети або пляшки та/або контейнери або інші транспортні засоби повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ або ТВАРИНАМИ».

13. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених продуктів крові, отриманих із тварин інших, ніж тварини родини конячих, призначених для виробництва продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження з метою використання за межами кормового ланцюга для тварин, вирощених на фермі

1. Оброблені продукти крові, отримані із тварин інших, ніж тварини родини конячих, призначені для виробництва продуктів оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження з метою використання за межами кормового ланцюга для тварин, вирощених на фермі (далі – оброблені продукти крові), повинні:

1) складатися із продуктів крові, які відповідають вимогам пунктів 2–7 цього підрозділу;

2) містити виключно продукти крові, не призначені для споживання людиною.

2. Оброблені продукти крові повинні бути вироблені та зберігатись на потужності (об'єкті), що знаходиться під контролем (наглядом) компетентного органу країни походження, виключно із такої крові та продуктів крові:

1) кров забитих тварин, яка придатна до споживання людиною відповідно до вимог законодавства України, але не призначена для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями;

2) та/або кров забитих тварин, яка вважалася непридатною до споживання людиною відповідно до вимог законодавства України, але не виявила жодних ознак хвороб, що можуть передаватись через кров людям або тваринам, і яка отримана з туш тварин, що були забиті на бійні, та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

3) та/або кров забитих тварин, яка не виявила жодних ознак хвороб, що можуть передаватись через кров людям або тваринам, отримана з туш тварин, що були забиті на бійні та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

4) та/або кров та продукти з крові, отримані з живих тварин, які не виявили жодних ознак хвороб, що можуть передаватись через такий продукт людям або тваринам, крім крові жуйних тварин, що потребують дослідження на губчастоподібну енцефалопатію.

3. Оброблені продукти крові повинні бути виготовлені із крові, зібраної на бійні або на іншій потужності, що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни, де було зібрано кров тварин.

4. Оброблені продукти крові, отримані із крові тварин, які належать до рядів парнокопитних (*Artiodactyla*), непарнокопитних (*Perissodactyla*) і хоботних (*Proboscidea*), а також їхніх помісей інших, ніж тварини родин свиневі (*Suidae*) та таясові (*Tayassuidae*), повинні бути піддані одному із зазначених нижче методів обробки, що забезпечує знищення збудників ящура, везикулярного стоматиту, чуми ВРХ, чуми дрібних жуйних тварин, лихоманки долини Ріфт та блутангу:

1) термічна обробка при температурі 65° С протягом щонайменше 3 годин, що супроводжується перевіркою ефективності обробки;

2) або обробка шляхом гамма-опромінення в дозі 25 к/Гр, що супроводжується перевіркою ефективності обробки;

3) або зміна рівня рН до рН 5 протягом двох годин, що супроводжується перевіркою ефективності обробки;

4) або термічна обробка при температурі не нижче 80° С по всій речовині, що супроводжується перевіркою ефективності обробки.

5. Оброблені продукти крові, отримані із крові тварин, які належать до родин свиневі (*Suidae*) та таясові (*Tayassuidae*), а також свійської птиці та інших видів птахів, повинні бути піддані одному із зазначених нижче методів обробки, що, в залежності від відповідного виду тварин, забезпечує знищення збудників ящура, везикулярного стоматиту, везикулярної хвороби свиней, класичної чуми свиней, африканської чуми свиней, хвороби Ньюкасла, високопатогенного грипу птиці:

1) термічна обробка при температурі 65° С протягом щонайменше трьох годин, що супроводжується перевіркою ефективності обробки;

2) або обробка шляхом гамма-опромінення в дозі 25 к/Гр, що супроводжується перевіркою ефективності обробки;

3) або термічна обробка:

для продуктів крові, отриманих із крові тварин, які належать до родин свиневі (*Suidae*) та тапірові (*Tayassuidae*), – при температурі не нижче 80° С по всій речовині, що супроводжується перевіркою ефективності обробки;

для продуктів крові, отриманих із крові свійської птиці або інших видів птахів, – при температурі не нижче 70° С по всій речовині, що супроводжується перевіркою ефективності обробки.

6. Якщо оброблені продукти крові отримані із тварин, що належать до видів інших ніж ті, що передбачені пунктами 4–5 цього підрозділу, у міжнародному ветеринарному сертифікаті зазначенню підлягає вид обробки, що застосовувався до зазначених вище продуктів крові.

7. Оброблені продукти крові повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

8. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові або стерилізовані пакети, пляшки або, у разі нефасованих оброблених продуктів крові, перевозитись у контейнерах або інших транспортних засобах, які були ретельно очищеними та продезінфікованими перед використанням за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Зазначені вище пакети або пляшки та/або контейнери або інші

транспортні засоби повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ або ТВАРИНАМИ».

14. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України свіжих та охолоджених шкір та шкур копитних тварин

1. Свіжі та охолоджені шкіри та шкури копитних тварин повинні бути отримані із тварин, які:

1) були забиті та їх туші є придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

2) або були забиті на бійні після проведення передзабійного огляду, за результатами якого тварини були визнані придатними до забою для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України.

2. Свіжі та охолоджені шкіри та шкури копитних тварин повинні походити із території країни/зони/компартмента:

1) що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів тварин на митну територію України;

2) де протягом щонайменше останніх 12 місяців перед відправленням не було зафіксовано випадків класичної чуми свиней, африканської чуми свиней та чуми ВРХ;

3) які є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящура без вакцинації.

3. Свіжі та охолоджені шкіри та шкури копитних тварин повинні бути отримані:

1) із тварин, які утримувались на території країни походження протягом щонайменше трьох місяців перед забоєм або з моменту народження (у випадку тварин віком менше трьох місяців);

2) із тварин (для шкір та шкур парнокопитних тварин), що походять із господарств, на території яких протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного спалаху ящура та навколо яких у радіусі 10 км протягом останніх 30 днів не спостерігалось жодного випадку ящура;

3) із тварин (для шкір та шкур свиней), що походять із господарств, на території яких протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного спалаху везикулярної хвороби свиней та протягом останніх 40 днів класичної та африканської чуми свиней, а також навколо яких у радіусі 10 км протягом останніх 30 днів не спостерігалось жодного випадку цих хвороб;

4) із тварин, які під час передзабійного огляду, проведеного на бійні протягом 24 годин перед забоєм, не виявили жодних ознак ящура, чуми ВРХ, класичної чуми свиней, африканської чуми свиней, везикулярної хвороби свиней.

15. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених шкір та шкур копитних тварин

1. Оброблені шкіри та шкури копитних тварин повинні бути отримані:

1) з необроблених шкір та шкур (за винятком жувальних предметів), які піддані:

сушінню;

сухому солінню або мокрому солінню протягом щонайменше 14 днів перед відправленням;

солінню в морській солі з додаванням двопроцентного карбонату натрію протягом щонайменше семи днів;

сушінню протягом щонайменше 42 днів при температурі не нижче 20° С;

процесу обробки іншому, ніж дублення;

2) із тварин, які:

були забиті та їх туші є придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

або були забиті на бійні після проведення передзабійного огляду, за результатами якого тварини були визнані придатними до забою для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

або не виявили жодних клінічних ознак захворювань, що можуть передаватись людині або тваринам через шкіри та шкури, та не були забиті в рамках програми боротьби зі спалахами будь-якого інфекційного захворювання.

2. Якщо оброблені шкіри та шкури копитних тварин отримані із тварин, які походять із території країни/зони/компартмента, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів тварин на митну територію України, шкіри та шкури повинні бути піддані одному із зазначених нижче методів обробки:

1) сушіння;

2) сухе або мокре соління протягом щонайменше 14 днів перед відправленням;

3) сухе або мокре соління, що проведено на дату іншу, ніж передбачена підпунктом 2 цього пункту, та у разі якщо тривалість транспортування буде достатньою, щоб процес соління шкір та шкур тривав щонайменше 14 днів перед їх прибуттям до призначеного прикордонного інспекційного поста на митній території України;

4) соління в морській солі з додаванням двопрцентного карбонату натрію протягом семи днів перед відправленням;

5) соління в морській солі з додаванням двопрцентного карбонату натрію, що проведено на дату іншу, ніж передбачена підпунктом 4 цього пункту, та відповідно до декларації перевізника тривалість транспортування буде достатньою для того, аби процес соління шкір та шкур тривав щонайменше сім днів перед їх прибуттям до призначеного прикордонного інспекційного поста на митній території України.

3. Якщо оброблені шкіри та шкури копитних тварин отримані із тварин, які походять із території країни/зони/компартамента, що не внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів тварин на митну територію України, шкіри та шкури повинні бути піддані одному із зазначених нижче методів обробки:

1) соління в морській солі з додаванням двопрцентного карбонату натрію протягом семи днів перед відправленням;

2) соління в морській солі з додаванням двопроцентного карбонату натрію, що проведено на дату іншу, ніж передбачена підпунктом 1 цього пункту, та відповідно до декларації перевізника тривалість транспортування буде достатньою, щоб процес соління шкір та шкур тривав щонайменше сім днів перед їх прибуттям до призначеного прикордонного інспекційного поста на митній території України;

3) сушіння протягом 42 днів при температурі не нижче 20° С.

16. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених шкір і шкур жуйних тварин та тварин родини конячих, що зберігаються окремо протягом 21 дня або транспортуються безперервно протягом 21 дня перед ввезенням (пересиланням) на митну територію України

1. Оброблені шкіри та шкури жуйних тварин та тварин родини конячих, що зберігаються окремо протягом 21 дня або транспортуються безперервно протягом 21 дня перед ввезенням (пересиланням) на митну територію України (далі оброблені шкіри та шкури жуйних тварин та тварин родини конячих), повинні бути отримані із тварин, які:

1) були забиті та їхні туші є придатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

2) або були забиті на бійні після проведення передзабійного огляду, за результатами якого тварини були визнані придатними до забою для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

3) або не виявили жодних клінічних ознак захворювань, що можуть передаватись людині або тваринам через шкіри та шкури, та не були забиті в рамках боротьби зі спалахами будь-якого інфекційного захворювання.

2. Шкіри та шкури жуйних тварин та тварин родини конячих повинні бути піддані одному із зазначених нижче видів обробки:

1) сушіння;

2) сухе або мокре соління протягом щонайменше 14 днів перед відправленням;

3) соління в морській солі з додаванням двопроцентного карбонату натрію протягом семи днів.

3. Оброблені шкіри та шкури жуйних тварин та тварин родини конячих:

1) після обробки, визначеної пунктом 2 цього підрозділу, протягом 21 дня перед відправленням зберігались окремо від іншого матеріалу (сировини) під наглядом державного ветеринарного інспектора країни походження;

2) або відповідно до декларації перевізника передбачена тривалість транспортування до призначеного прикордонного інспекційного поста на території України становить щонайменше 21 день.

17. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України оброблених мисливських трофеїв та інших заготовок із птахів

та копитних тварин, що складаються виключно з кісток, рогів, копит, кігтів, рогових відростків, зубів, шкір або шкур

1. Оброблені мисливські трофеї та інші заготовки із птахів та копитних тварин, що складаються виключно з кісток, рогів, копит, кігтів, рогових відростків, зубів, шкір або шкур (далі – оброблені мисливські трофеї та інші заготовки із птахів та копитних тварин), повинні бути піддані зазначеним нижче видам обробки:

1) сушіння;

2) та/або сухе або мокре соління протягом щонайменше 14 днів перед відправленням;

3) та/або сухе або мокре соління, що проведено на дату іншу, ніж передбачена підпунктом 2 цього пункту, та відповідно до декларації перевізника тривалість транспортування мисливських заготовок та інших трофеїв буде достатньою для того, аби процес соління мисливських трофеїв або інших заготовок тривав щонайменше 14 днів перед їх прибуттям до призначеного прикордонного інспекційного поста на території України.

2. Мисливські трофеї та інші заготовки, що складаються виключно із кісток, рогів, копит, кігтів, рогових відростків або зубів:

1) були занурені в окріп протягом часу, який забезпечує усунення будь-яких інших речовин, ніж кістки, роги, копита, кігті, рогові відростки або зуби;

2) та були продезінфіковані засобом, затвердженим компетентним органом країни походження, зокрема перекисом водню, у випадку частин, що складаються з кістки.

3. Оброблені мисливські трофеї та інші заготовки із птахів та копитних тварин безпосередньо після обробки повинні бути поміщеними в окремі прозорі та закриті упаковки. Пакування повинно здійснюватися у спосіб, що забезпечує уникнення контакту з іншими продуктами тваринного походження та подальшого забруднення або зараження продукту збудниками захворювань.

18. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України мисливських трофеїв та інших заготовок із птахів і копитних тварин, що складаються з цілих необроблених частин

1. Мисливські трофеї та інші заготовки із птахів та копитних тварин, що складаються з цілих необроблених частин (далі – мисливські трофеї та інші заготовки із птахів і копитних тварин) повинні відповідати вимогам пунктів 2-6 цього підрозділу, а також вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

2. Мисливські трофеї та інші заготовки із парнокопитних тварин інших, ніж тварини родини свиневих:

1) отримані на території країни або зони походження:

де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано випадків чуми ВРХ та протягом останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти зазначеного захворювання;

що є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящура без вакцинації;

2) отримані із тварин:

які були забиті на території країни або зони, внесених до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів свійських тварин на митну територію України, та де протягом останніх 60 днів не було встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень стосовно спалахів захворювань, до яких є сприйнятливими дикі тварини;

які були забиті на відстані щонайменше 20 км від кордонів іншої країни або зони, що не мають дозволу на ввезення (пересилання) на митну територію України необроблених мисливських трофеїв із парнокопитних тварин інших, ніж тварини родини свиневих.

3. Мисливські трофеї та інші заготовки із диких свиневих:

1) отримані на території країни або зони:

де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку класичної чуми свиней, африканської чуми свиней, везикулярної хвороби свиней, хвороби Тешена та протягом останніх 12 місяців не проводилась вакцинація проти зазначених захворювань;

що є офіційно визнаними МЕБ вільними від ящура без вакцинації;

2) отримані із тварин:

які були забиті на території країни або зони, внесених до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів свійських тварин на митну територію України, та де протягом останніх 60 днів не було встановлено жодних ветеринарно-

санітарних обмежень стосовно спалахів захворювань, до яких є сприйнятливими тварини родини свиневих;

які були забиті на відстані щонайменше 20 км від кордонів іншої країни або зони, що не мають дозволу на ввезення (пересилання) на митну територію України необроблених мисливських трофеїв із тварин родини свиневих.

4. Мисливські трофеї та інші заготовки із диких непарнокопитних тварин отримані із диких непарнокопитних тварин, які були забиті на території країни походження.

5. Мисливські трофеї та інші заготовки із пернатої дичини:

1) отримані на території країни або зони, які відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ є вільними від високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла;

2) отримані із пернатої дичини, забитої на території країни або зони походження, де протягом останніх 30 днів не було встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень стосовно спалахів захворювань, до яких є сприйнятною перната дичина.

6. Мисливські трофеї та інші заготовки із птахів та копитних тварин повинні бути поміщені в окремі прозорі та закриті упаковки. Пакування повинне бути здійсненим у спосіб, що забезпечує уникнення контакту з іншими продуктами тваринного походження та подальше забруднення або зараження продукту збудниками захворювань.

**19. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію
України щетини свиней**

1. Щетина повинна бути отримана із свиней, які вирощені та забиті на бійні в країні/зоні походження.

2. Свині, з яких отримано щетину:

1) за результатами інспектування, проведеного державним ветеринарним інспектором країни походження, на дату забою не мали жодних ознак захворювань, що можуть передаватись людині або тваринам;

2) не були забиті з метою ліквідації будь-якого інфекційного захворювання.

3. На території країни/зони походження протягом щонайменше останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку африканської чуми свиней.

4. Щетина свиней повинна перевозитись у сухому вигляді та у запечатаних упаковках.

**20. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію
України побічних продуктів тваринного походження для використання
за межами кормового ланцюга або як торгові зразки**

1. Побічні продукти тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки повинні бути отримані:

1) із матеріалу, імпортованого із території країни/зони/компартмента, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів тварин на митну територію України;

2) та/або в країні-експортері або на її окремій території (зона або компартмент) із тварин, які:

утримувались на території зазначеної країни/зони/компартмента, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів тварин на митну територію України протягом трьох останніх місяців перед забоєм;

або були забиті на цій території в умовах дикої природи (лише для країни/зони/компартмента, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса відповідних видів диких тварин на митну територію України;

3) та/або із яєць, молока, гризунів, зайцеподібних, водних тварин або наземних безхребетних.

2. Матеріал, відмінний від матеріалу, визначеного підпунктом 3 пункту 1 цього підрозділу, повинен бути отриманий із тварин, щодо яких виконуються вимоги пункту 3 або пункту 4 цього підрозділу.

3. Тварини, з яких отримано матеріал відповідно до пункту 2 цього підрозділу, повинні відповідати таким вимогам:

1) тварини походять із господарства, де:

протягом останніх 30 днів не було зафіксовано випадків чуми ВРХ, везикулярної хвороби свиней, хвороби Ньюкасла, високопатогенного грипу птиці;

протягом останніх 40 днів не було зафіксовано випадків африканської чуми свиней;

у господарствах, розташованих у радіусі 10 км навколо нього, протягом останніх 30 днів не було зафіксовано випадків чуми ВРХ, везикулярної хвороби свиней, хвороби Ньюкасла, високопатогенного грипу птиці, африканської чуми свиней;

протягом останніх 60 днів не було зафіксовано випадків ящура;

у господарствах, розташованих у радіусі 25 км навколо нього, протягом останніх 30 днів не було зафіксовано випадків ящура;

2) тварини не були забиті з метою ліквідації будь-якого інфекційного захворювання;

3) тварини утримувались у господарствах походження протягом щонайменше останніх 40 днів перед транспортуванням на бійню, після чого були перевезені безпосередньо до бійні без контактів із тваринами, що мають нижчий ветеринарно-санітарний статус;

4) під час перебування на бійні тварини протягом 24 годин перед забоєм піддавались передзабійному огляду, результати якого показали відсутність у тварин ознак захворювань;

5) поводження з тваринами перед забоєм або під час забою повинно відповідати вимогам законодавства України про благополуччя тварин.

4. Тварини, з яких отримано матеріал відповідно до пункту 2 цього підрозділу, повинні відповідати таким вимогам:

1) тварини були пійманими та забитими в умовах дикої природи на території:

в радіусі 25 км навколо якої не було зафіксовано випадків ящура, чуми ВРХ, везикулярної хвороби свиней, хвороби Ньюкасла або високопатогенного грипу птиці протягом останніх 30 днів, та класичної або африканської чуми свиней протягом останніх 40 днів;

та яка розташована на відстані, що перевищує 20 км від кордонів іншої країни або її окремої території, з якої не дозволене ввезення (пересилання) на митну територію України зазначеного матеріалу;

2) або після забою протягом 12 годин піддані охолодженню або перевезені до центру збору тварин та одразу після цього до потужності із переробки диких тварин або безпосередньо до потужності із переробки диких тварин.

5. Матеріал, відмінний від матеріалу, отриманого із риби дикого вилову або безхребетних тварин, повинен бути отриманий на потужності (об'єкті), навколо якої в радіусі 10 км протягом останніх 30 днів не було зафіксовано жодного випадку/спалаху захворювань, визначених пунктом 3 цього підрозділу, або, у випадку фіксування випадків цих захворювань, підготовка сировини для ввезення (пересилання) на митну територію України або переміщення транзитом можлива після видалення з такої потужності (об'єкта) усього матеріалу та повного очищення/дезінфекції потужності (об'єкта), проведеної під керівництвом державного ветеринарного інспектора країни походження.

6. Побічні продукти тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки повинні складатись виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–13, 15 додатка 3 до цих Вимог.

7. Побічні продукти тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки, повинні бути піддані глибокому замороженню на потужності (об'єкті) походження або іншому виду обробки, за якої такі продукти будуть захищені від процесу псування до моменту надходження до потужності (об'єкта) призначення.

8. Побічні продукти тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

9. Для матеріалу, отриманого зі свійських жуйних, які походять із території країни (або її окремої частини) Південної Америки або Південної Африки, з яких дозволене ввезення в Україну витриманого та відділеного від кісток свіжого м'яса свійських жуйних, призначеного для споживання людиною, а також жувальних м'язів ВРХ:

1) для окремих країн Південної Америки:

побічні продукти у вантажі отримані із тварин, які утримувались на території країни або зони, визначених пунктом 1 цього розділу, де проводяться регулярні вакцинації свійської ВРХ проти ящуру. Зазначені програми вакцинації повинні здійснюватися під контролем компетентного органу країни походження/країни-експортера;

2) для окремих країн Південної Америки або Південної Африки:

побічні продукти у вантажі складаються виключно з побічних продуктів тваринного походження, отриманих з нутрощів або м'яса, відділеного від кісток.

10. Побічні продукти тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки повинні бути отриманими та виробленими без контакту із продуктами, що не задовольняють вимог цього розділу для відповідних видів продуктів.

11. Поводження із побічними продуктами тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки повинно здійснюватися у спосіб, що унеможлиблює зараження цих продуктів збудниками захворювань.

12. Побічні продукти тваринного походження для використання за межами кормового ланцюга або як торгові зразки повинні бути запакованими в нову герметичну упаковку або упаковку, яка була очищена та продезінфікована перед використанням, та у випадку вантажів, що пересилаються в інший спосіб ніж поштове відправлення, – у контейнери, запечатані під контролем компетентного органу країни походження. Упаковки та/або контейнери повинні містити етикетку з написом: «ПОБІЧНІ ПРОДУКТИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЗА МЕЖАМИ КОРМОВОГО ЛАНЦЮГА» та/або «ТОРГОВІ ЗРАЗКИ НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ» із зазначенням назви та адреси потужності (об'єкта) призначення.

21. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України риб'ячого жиру, призначеного для використання в якості

кормового матеріалу або для використання за межами кормового ланцюга

1. Риб'ячий жир, призначений для використання в якості кормового матеріалу або для використання за межами кормового ланцюга (далі – риб'ячий жир), повинен складатися із риб'ячого жиру, що відповідає вимогам пунктів 2–4 цього підрозділу, та містити виключно риб'ячий жир, не призначений для споживання людиною.

2. Риб'ячий жир повинен бути виготовленим виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 4–5, 7–8 додатка 3 до цих Вимог.

3. Риб'ячий жир повинен бути підданим переробці із використанням методу переробки I–VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог або будь-якому з методів переробки, що забезпечує відповідність кінцевого продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

4. Риб'ячий жир не повинен контактувати з іншими видами жирів, включаючи топлені жири, отримані із будь-яких видів наземних тварин.

5. Фасований риб'ячий жир повинен бути запакованим у нові контейнери або контейнери, які були очищені та продезінфіковані. Труба, помпи, цистерни та будь-які інші контейнери або автоцистерни, що використовуються для перевезення нефасованого риб'ячого жиру, повинні бути проінспектовані державним ветеринарним інспектором країни

походження/країни-експортера та за результатами зазначеного інспектування визнаними чистими та придатними для використання.

6. Контейнери та/або інші ємності із риб'ячим жиром повинні містити етикетку з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ".

22. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України топлених жирів, призначених для використання як кормовий матеріал

1. Топлені жири, призначені для використання як кормовий матеріал, повинні бути вироблені на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під контролем (наглядом) компетентного органу країни походження/країни-експортера, виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–9, 12 додатка 3 до цих Вимог.

2. Топлені жири, призначені для використання в якості кормового матеріалу, повинні походити:

1) для матеріалу, отриманого із тварин родини свиневих, – із території країни/зони/компартамента, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано випадків класичної чуми свиней та африканської чуми свиней та де протягом останніх 24 місяців не було зафіксовано випадків ящура;

2) для матеріалу, отриманого із свійської птиці, – із території країни/зони/компартамента, де протягом останніх шести місяців не було зафіксовано випадків хвороби Ньюкасла та грипу птиці;

3) для матеріалу, отриманого із жуйних тварин, – із території країни/зони/компартамента, де протягом останніх 12 місяців не було

зафіксовано випадків чуми ВРХ та де протягом останніх 24 місяців не було зафіксовано випадків ящура.

3. Якщо топлені жири не відповідають вимогам пункту 2 цього підрозділу та якщо топлені жири отримані з тварин, що належать до видів, сприйнятливих до ящуру, чуми ВРХ, африканської чуми свиней та класичної чуми свиней, топлені жири повинні піддаватись термічній обробці при температурі не нижче 70° С протягом 30 хв або при температурі не нижче 90° С протягом щонайменше 15 хв.

4. Топлені жири повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

5. Топлені жири, отримані із жуйних тварин, повинні бути очищеними у спосіб, що забезпечує аби максимальний рівень нерозчинних залишкових домішок не перевищував 0,15% ваги.

6. Топлені жири повинні бути підданими будь-якому із методів обробки I–V, VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог.

7. Фасовані топлені жири повинні бути запакованими у нові контейнери або контейнери, які були очищені та продезінфіковані. Труба, помпи, цистерни та будь-які інші контейнери або автоцистерни, що використовуються для перевезення нефасованих топлених жирів, повинні бути проінспектовані державним ветеринарним інспектором країни походження та за результатами інспектування визнаними чистими та придатними для використання.

8. Контейнери та/або інші ємності із топленими жирами повинні містити етикетку з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ".

**23. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію
України топлених жирів, призначених для використання за межами
кормового ланцюга**

1. Топлені жири, призначені для використання за межами кормового ланцюга, повинні бути вироблені виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 2–5 цього підрозділу.

2. Топлені жири, призначені для виробництва біодизелю або олеохімічних продуктів, повинні бути вироблені із побічних продуктів тваринного походження, що належать до категорії I, II та III відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження.

3. Топлені жири, що призначені для виробництва поновлюваного палива, повинні бути виробленими із побічних продуктів тваринного походження, що належать до категорії II та III відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження.

4. Топлені жири, що призначені для цілей інших, ніж виробництво косметичних та лікарських засобів, медичних виробів, повинні бути вироблені із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–12, 16–20 додатка 3 до цих Вимог.

5. Топлені жири, що призначені для цілей інших, ніж виробництво органічних добрив або поліпшувачів ґрунту, косметичних та лікарських засобів, медичних виробів або відновлюваного палива, повинні бути

виробленими із ризикового матеріалу матеріал та/або цілих туші або частини туш мертвих тварин, що містять ризиковий матеріал.

6. Топлені жири:

1) піддані будь-якому із методів обробки I–V, VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

2) перед відправленням маркувалися гліцерил тригептаноатом (ГТГ) у спосіб, що забезпечує досягнення однорідної мінімальної концентрації щонайменше 250 мг ГТГ на 1 кг жиру;

3) топлени жири, отримані від жуйних тварин, очищені у спосіб, який забезпечує, щоб максимальний рівень нерозчинних залишкових домішок не перевищував 0,15% ваги;

4) транспортуються за умов, що запобігають забрудненню продукту.

7. Упаковки та контейнери із топленими жирами повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ або ТВАРИНАМИ».

8. Матеріал, призначений для виробництва органічних добрив або поліпшувачів ґрунту, косметичних і лікарських засобів, медичних виробів або відновлюваного палива, повинен відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

24. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України желатину та колагену, призначених для використання як кормовий матеріал або за межами кормового ланцюга

1. Желатин та колаген, призначені для використання як кормовий матеріал або за межами кормового ланцюга (далі – желатин/колаген), повинен бути вироблений та зберігався на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Для виробництва желатину/колагену повинні використовуватися виключно такі побічні продукти тваринного походження, визначені пунктами 1–2, 4–5, 7–8, 12 додатка 3 до цих Вимог.

3. Желатин/колаген, отриманий із матеріалу іншого, ніж шкіри та шкури, повинен відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

4. Желатин повинен бути приготовленим із застосуванням процесу, який забезпечує обробку непереробленого матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, кислотою або лугом, що супроводжується щонайменше одним промиванням із коригуванням рівня рН, екстракцією желатину шляхом нагрівання та подальшого очищення за допомогою фільтрування та стерилізації з метою знищення збудників захворювань.

5. Колаген повинен бути приготовленим із застосуванням процесу, який забезпечує обробку непереробленого матеріалу, визначеного пунктом 2 цього підрозділу, що включає миття, коригування рівня рН із використанням

кислоти або лугу, що супроводжується щонайменше одним промиванням, фільтрацією та екструзією з метою знищення збудників захворювань.

6. Пакування, транспортування та зберігання желатину/колагену повинно здійснюватися із дотриманням гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України або еквівалентним вимогам та із використанням консервантів, використання яких не заборонено законодавством України.

7. Упаковки із желатином/колагеном повинні містити надпис: «ЖЕЛАТИН/КОЛАГЕН, ПРИДАТНИЙ ДО СПОЖИВАННЯ ТВАРИНАМИ».

25. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України гідролізованого білка, двокальційфосфату та трикальційфосфату, що призначені для використання як кормовий матеріал або за межами кормового ланцюга

1. Гідролізований білок, двокальційфосфат та трикальційфосфат тваринного походження, що призначені для використання як кормовий матеріал або за межами кормового ланцюга (далі – гідролізований білок/двокальційфосфат/трикальційфосфат), повинен бути вироблений та зберігатись на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Двокальційфосфат, що походить із знежирених кісток, повинен бути виготовлений виключно із туш та частин туш забитих тварин або, у випадку мисливської здобичі, туш цілих впольованих тварин або їхніх частин, придатних до споживання людиною відповідно до вимог законодавства

України, але не призначених для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями.

3. Матеріал, інший ніж двокальційфосфат, що походить із знежирених кісток, повинен бути виготовлений виключно з побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–9, 12 додатка 3 до цих Вимог.

4. Гідролізований білок повинен бути виготовлений із застосуванням процесу, що забезпечує мінімізацію зараження сирого матеріалу, що використовується для його виробництва.

5. Гідролізований білок, що повністю або частково походить із шкір або шкур жуйних тварин, повинен бути вироблений на потужності (об'єкті), призначеній виключно для виробництва гідролізованого білка, за допомогою виробничого процесу, що включає підготовку непереробленого (сирого) матеріалу, шляхом витримування в розсолі, зоління та інтенсивного промивання, після чого матеріал піддається таким видам обробки:

1) обробка, що забезпечує досягнення рівня рН вище 11 протягом більше трьох годин при температурі вище 80° С, після чого піддається термічній обробці при температурі вище 140° С протягом 30 хв під тиском більше 3,6 барів;

2) або обробка, що забезпечує досягнення рівня рН від одного до двох, після чого піддається обробці, за якої досягається рівень рН вище 11, та наступній термічній обробці при температурі 140° С протягом 30 хв під тиском 3 бари.

6. Двокальційфосфат повинен бути вироблений за допомогою процесу, що включає подрібнення всіх кісток, їх знежирення з допомогою гарячої води та подальшу обробку розведеною соляною кислотою (в мінімальній концентрації 4% і з рівнем рН нижче 1,5) протягом щонайменше двох днів, після чого здійснюється обробка отриманого фосфорного розчину вапном із подальшим випадінням осаду двокальційфосфату при рН від чотирьох до семи та осад двокальційфосфату піддано сушінню повітрям за вихідної температури від 65° С до 325° С та кінцевої температури 30–65° С.

7. Трикальційфосфат вироблений за допомогою процесу, що забезпечує:

1) подрібнення всіх кісток, їх знежирення із застосуванням зустрічного потоку гарячої води (розмір часток подрібнених кісток не повинен перевищувати 14 мм);

2) безперервну обробку паром при температурі 145° С протягом 30 хв під тиском 4 бари;

3) відділення білкового бульйону від гідроксиапатиту (трикальційфосфату) центрифугуванням;

4) грануляцію трикальційфосфату після висушування в рідкому середовищі повітрям при температурі 200° С.

8. Гідролізований білок/двокальційфосфат/трикальційфосфат повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

9. Пакування, транспортування та зберігання гідролізованого білка/двокальційфосфату/трикальційфосфату повинно здійснюватися із дотриманням гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України або еквівалентним вимогам та з використанням консервантів, що не заборонені відповідно до вимог законодавства України.

10. Пакування повинно містити етикетку з написом: «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ».

26. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України побічних продуктів бджільництва, що призначені для використання виключно у бджільництві

1. Побічні продукти бджільництва, що призначені для використання виключно у бджільництві (далі – побічні продукти бджільництва), повинні походити із території країни/зони/компартмента, де:

1) не встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень стосовно американського гнильцю, акаріозу (акарапідозу), малого внутрішньовуликового жука, тропічеллапсозу;

2) на усій території обов'язковому повідомленню (в рамках двосторонньої торгівлі) підлягають захворювання, визначені підпунктом 1 цього пункту.

2. Побічні продукти бджільництва:

1) піддано термічній обробці при температурі – 12° С або нижче протягом щонайменше 24 год;

2) або (для воску) очищені чи перероблені із використанням методу переробки I–V та VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог.

27. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України продуктів оброблення, переробки жиру, призначених для використання за межами кормового ланцюга

1. Продукти оброблення, переробки жиру, призначені для використання за межами кормового ланцюга, повинні бути вироблені та зберігались на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Продукти оброблення, переробки жиру, призначені для використання за межами кормового ланцюга, за винятком виробництва органічних добрив, покращувачів гумусу, косметичних та лікарських засобів, медичних виробів, повинні бути вироблені із ризикового матеріалу та/або всієї туші або частини туш загиблих тварин, з яких не видалено ризиковий матеріал на момент утилізації чи видалення.

3. Продукти оброблення, переробки жиру, що використовуватимуться для виробництва органічних добрив, покращувачів гумусу або для інших цілей за межами кормового ланцюга, за винятком виробництва косметичних та лікарських засобів, медичних виробів, повинні бути вироблені із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 16–18 додатка 3 до цих Вимог.

4. Інші продукти оброблення, переробки жиру, призначені для використання за межами кормового ланцюга, повинні бути вироблені з побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–9, 12 додатка 3 до цих Вимог.

5. Продукти оброблення, переробки жиру, вироблені із побічних продуктів тваринного походження, що визначені пунктами 2–3 цього підрозділу, повинні бути виробленими із використанням зазначених нижче методів:

1) переестерифікація або гідроліз при температурі не нижче 200°C протягом 20 хв (гліцерин, жирні кислоти, естери);

2) або омилення під дією NaOH 12М (гліцерин і мило): в порційному режимі при температурі 95°C протягом 3 годин або у безперервному режимі при температурі 140°C під тиском 2 бари (2000 гПа) протягом 8 хв;

3) або гідрогенізація при температурі 160°C під тиском 12 барів (12000 гПа) протягом 20 хв.

6. Продукти оброблення, переробки жиру, виготовлені із побічних продуктів тваринного походження, що визначені пунктом 4 пункту цього підрозділу, повинні бути виготовлені із використанням одного із методів переробки I–VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог.

7. Продукти оброблення, переробки жиру для використання за межами кормового ланцюга повинні бути запаковані в нові або очищені контейнери.

Пакування повинно бути здійсненим у спосіб, що забезпечує уникнення подальшого забруднення або зараження продукту збудниками захворювань.

8. Контейнери з продуктами оброблення, переробки жиру для використання за межами кормового ланцюга повинні містити етикетки з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ АБО ТВАРИНАМИ".

28. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України продуктів оброблення, переробки жиру, призначених для використання як корм або за межами кормового ланцюга

1. Продукти оброблення, переробки жиру, призначені для використання як корм або за межами кормового ланцюга, повинні бути вироблені та зберігались на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера, з метою знищення збудників захворювань.

2. Продукти оброблення, переробки жиру повинні бути вироблені виключно із побічних продуктів тваринного походження, визначених пунктами 1–9, 12 додатка 3 до цих Вимог.

3. Продукти оброблення, переробки жиру повинні бути запакованими в нові або очищені контейнери. Пакування повинно бути здійсненим у спосіб, що забезпечує уникнення подальшого забруднення або зараження продукту збудниками захворювань.

4. Контейнери з продуктами оброблення, переробки жиру повинні містити етикетки з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ".

**29. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію
України яєчних продуктів, що можуть використовуватись як кормовий
матеріал**

1. Яєчні продукти, що можуть використовуватись як кормовий матеріал (далі – яєчні продукти), повинні бути вироблені та зберігатись на потужності (об'єкті), що затверджена та знаходиться під наглядом компетентного органу країни походження/країни-експортера.

2. Для виробництва яєчних продуктів повинні використовуватись виключно такі побічні продукти тваринного походження:

1) побічні продукти тваринного походження, отримані під час виробництва продуктів, призначених для споживання людиною;

2) та/або продукти тваринного походження або харчові продукти, що містять продукти тваринного походження, які не призначені для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями або внаслідок виробничих, пакувальних чи інших дефектів, які не становлять загрози для здоров'я людей і тварин;

3) та/або зазначений нижче матеріал, отриманий із тварин, які не мали жодних ознак захворювань, що можуть передаватись через такий матеріал людям або тваринам:

побічні продукти із інкубатора;

яйця, яйцепродукти, включаючи шкаралупи яєць.

3. Яєчні продукти повинні бути вироблені відповідно до гігієнічних вимог, встановлених для яєчних продуктів, призначених для споживання людиною, законодавством України про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів, або піддані таким видам переробки:

1) метод переробки I–V та VII відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог;

2) або будь-який із методів переробки, що забезпечує відповідність кінцевого продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

4. Безпосередньо перед відправленням вибіркової зразки яєчних продуктів повинні піддаватись дослідженню, проведеному під контролем державного ветеринарного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту мікробіологічним показникам, зазначеним в пункті 4 підрозділу 1 цього розділу.

5. Кінцевий продукт повинен зберігатись у закритому приміщенні.

6. Яєчні продукти повинні відповідати вимогам законодавства України щодо залишків речовин, що є шкідливими, можуть змінювати органолептичні характеристики продукту або робити його використання в якості корму небезпечним або шкідливим для здоров'я тварин.

7. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові або стерилізовані пакети та, у випадку не фасованих яєчних продуктів, перевозитись у контейнерах або транспортних засобах, які були ретельно

очищеними та продезінфікованими перед використанням за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Такі пакети, контейнери, транспортні засоби повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ».

30. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України кісток і продуктів з кісток(за винятком кісткового борошна), рогів і продуктів з рогів (за винятком борошна з рогів), а також копит і продуктів з копит (за винятком борошна з копит), призначених для цілей інших, ніж використання у якості кормового матеріалу, органічних добрив або покращувачів гумусу

1. Кістки та продукти з кісток (за винятком кісткового борошна), роги та продукти з рогів (за винятком борошна з рогів), а також копита та продукти з копит (за винятком борошна з копит), призначені для цілей інших, ніж використання у якості кормового матеріалу, органічних добрив або покращувачів гумусу (далі – кістки та продукти з кісток, роги та продукти з рогів, копита та продукти з копит), не повинні мстити та бути отриманими з ризикового матеріалу та м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець та кіз.

2. Після ввезення (пересилання) на митну територію України кістки та продукти з кісток, роги та продукти з рогів, копита та продукти з копит:

1) на будь-якій стадії обігу не повинні використовуватись як кормовий матеріал, органічні добрива або покращувачі гумусу;

2) повинні бути направлені безпосередньо на потужність (об'єкт) призначення для подальшої обробки або переробки.

**31. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію
України переробленого гною, продуктів оброблення, переробки гною та
гуано кажанів**

1. Перероблений гній, продукти оброблення, переробки гною та гуано кажанів повинні походити із потужностей (об'єктів), які затверджені компетентним органом країни походження/країни-експортера та які здійснюють виробництво продуктів для цілей інших, ніж для годівлі тварин, вирощених на фермі та/або виробництво біогазу або компосту.

2. Перероблений гній, продукти оброблення, переробки гною та гуано кажанів піддані термічній обробці при температурі не нижче 70° С протягом щонайменше 60 хв або методом обробки, затвердженим компетентним органом країни походження, який забезпечує досягнення еквівалентного ефекту.

3. Перероблений гній, продукти обробки та перероблення гною та гуано кажанів:

1) піддані процесу, що забезпечує зменшення кількості спороутворюючих бактерій та виділення токсинів;

2) вільні від сальмонели (відсутність сальмонели в 25 г обробленого продукту);

3) вільні від бактерії *Escherichia coli* та від ентеробактерій (на основі аеробного числа: менше 1000 колонієутворюючих одиниць на 1 г обробленого продукту).

4. Перероблений гній, продукти оброблення, переробки гною та гуано кажанів повинні бути запакованими в запечатані ізотермічні контейнери або у запечатані пластикові пакети/м'які контейнери.

32. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України рогів та продуктів з рогів (за винятком борошна з рогів), копит та продуктів з копит (за винятком борошна з копит), призначених для виробництва органічних добрив або покращувачів гумусу

1. Роги та продукти з рогів (за винятком борошна з рогів), копита та продукти з копит (за винятком борошна з копит), що призначені для виробництва органічних добрив або покращувачів гумусу (далі – роги та продукти з рогів, копита та продукти з копит), повинні бути отримані із:

1) туш тварин, які були забиті на бійні, та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними до забою для споживання людиною;

2) або із туш тварин, що не мали жодних ознак захворювань, які можуть передаватись через цей продукт людині або тваринам.

2. Роги та продукти з рогів, копита та продукти з копит повинні бути піддані термічній обробці протягом однієї години при внутрішній температурі не нижче 80° С.

3. Роги повинні бути видалені без розкриття порожнини черепа.

4. На будь-якій стадії переробки, зберігання або транспортування рогів та продуктів з рогів, копит та продуктів з копит оператором ринку повинен вжити превентивні заходи із метою уникнення перехресного забруднення зазначених продуктів.

5. Роги та продукти з рогів, копита та продукти з копит повинні відповідати вимогам підпунктів 1–2 пункту 6 підрозділу 1 цього розділу.

6. Кінцевий продукт повинен бути запакованим у нові упаковки або контейнери та, у випадку нефасованих продуктів, перевозитись у контейнерах або транспортних засобах, які були ретельно очищеними та продезінфікованими перед використанням за допомогою засобів, затверджених компетентним органом країни походження. Зазначені вище упаковки, контейнери або транспортні засоби повинні бути маркованими із зазначенням виду побічного продукту тваринного походження та повинні містити етикетку з написом «НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ або ТВАРИНАМИ» із зазначенням назви та адреси потужності (об'єкта) призначення.

33. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України желатину, призначеного для використання у фотографічній промисловості

1. Желатин, призначений для використання у фотографічній промисловості, повинен складатись виключно із фотографічного желатину для фотографічної промисловості, та використовуватись для будь-яких інших цілей.

2. Желатин повинен бути виробленим із побічних продуктів тваринного походження, що належать до категорії III відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження.

3. Для виробництва желатину повинен використовуватись процес, який забезпечує обробку сировини одним із зазначених нижче методів:

1) стерилізація під тиском (метод переробки I відповідно до вимог додатка 2 до цих Вимог);

2) або обробка кислотою протягом щонайменше двох днів, промивання водою та обробка лужним розчином протягом щонайменше 20 днів, коригування рівня рН, очищення матеріалу за допомогою фільтрації та стерилізації при температурі від 138° С до 140° С протягом 4 с;

3) або обробка лугом протягом щонайменше двох днів, промивання водою та обробка розчином кислоти протягом 10–12 годин, коригування рівня рН, очищення матеріалу за допомогою фільтрації та стерилізації при температурі від 138° С до 140° С протягом 4 с.

4. Желатин повинен бути запакованим у нові контейнери.

5. Желатин повинен зберігатись та транспортуватись у герметично запечатаних контейнерах, транспортних засобах із дотримання гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України або еквівалентним вимогам.

6. Упаковки із желатином повинні містити надпис: «ФОТОГРАФІЧНИЙ ЖЕЛАТИН, ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У ФОТОГРАФІЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ».

34. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України необробленої вовни та шерсті

1. Необроблена вовна та шерсть повинна бути відмінною від:

1) вовни та шерсті, що піддана виробничому промиванню, отримана в результаті дублення або піддана будь-якому іншому методу обробки;

2) вовни та шерсті, що отримана від тварин, відмінних від тварин родини свиневих, піддана виробничому промиванню, що складається із серії занурень вовни/шерсті у ванни з водою, милом, гідроксидом натрію або гідроксидом калію;

2. вовни та шерсті, що отримана від тварин, відмінних від тварин родини свиневих, призначена для безпосереднього відправлення на потужність (об'єкт) із виробництва продуктів, отриманих із вовни/шерсті для текстильної промисловості, та піддана щонайменше одній із наведених нижче процедур обробки: хімічна депіляція із використанням гашеного вапна або сульфіді натрію; фумігація формальдегідом у герметичному приміщенні (або камері) протягом щонайменше 24 год; промислове промивання шляхом занурення вовни/шерсті у водорозчинний миючий засіб при температурі 60–70° С; зберігання (період, який може включати період транспортування) при температурі 37° С протягом восьми днів, 18° С – протягом 28 днів або 4° С – протягом 120 днів;

3. Необроблена вовна та шерсть повинна бути отримана:

1) щонайменше за 21 день перед ввезенням (у тому числі з метою пересилання/транзиту) на митну територію України;

2) на території країни/зони/компартамента, що внесена до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) свіжого м'яса жуйних тварин на митну територію України;

3) від тварин інших, ніж тварини родини свиневі, що утримувались на території:

країни або зони, що є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру;

у випадку вовни та шерсті овець та кіз – країни/зони/компартамента, де протягом останніх 12 місяців не було зафіксовано жодного випадку/спалаху віспи овець та кіз та не проводилась вакцинація проти зазначеного захворювання.

35. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України проміжних продуктів, що призначені для виробництва лікарських засобів, ветеринарних препаратів, медичних приладів для медичних або ветеринарних цілей, активних медичних приладів для імплантування, медичних приладів для діагностики *in vitro* для медичних та ветеринарних цілей, лабораторних реактивів та косметичних продуктів

1. Проміжні продукти, що призначені для виробництва лікарських засобів, ветеринарних препаратів, медичних приладів для медичних або ветеринарних цілей, активних медичних приладів для імплантування, медичних приладів для діагностики *in vitro* для медичних та ветеринарних

цілей, лабораторних реактивів та косметичних продуктів (далі – проміжні продукти), повинні бути вироблені в спосіб, що забезпечує його безпосереднє застосування в якості компонента продукту, для виробництва якого він призначений, за винятком випадків, коли проміжний продукт підлягає подальшим процесам виробництва (змішуванню, покриттю, комплектуванню, маркуванню) з метою подальшої реалізації або введення в обіг в якості лікарських засобів, ветеринарних препаратів, медичних приладів для медичних або ветеринарних цілей, активних медичних приладів для імплантування, медичних приладів для діагностики *in vitro* для медичних та ветеринарних цілей, лабораторних реактивів та косметичних продуктів.

2. Для виробництва проміжних продуктів повинні використовуватись виключно побічні продукти тваринного походження, визначені пунктами 1–12 додатка 3 до цих Вимог, а також:

1) продукти, що отримані або походять із:

водних тварин та частин таких тварин, за винятком морських ссавців, які не мали жодних ознак захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам;

водних або наземних безхребетних тварин, окрім видів, що є збудниками захворювань, які можуть передаватись людям або тваринам;

та/або туші та/або частини туш гризунів, зайцеподібних хутрових звірів, крім побічних продуктів тваринного походження, що належать до категорій I і II відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження;

2) та/або тварини та частини тварин інші, ніж ті, що належать до категорії I та III відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження:

які померли іншим чином, ніж внаслідок забою для споживання людиною, включаючи тварин, забитих з метою знищення хвороб;

утробні плоди;

сперма, ембріони, ооцити, не призначені для племінних цілей;

завмерлі ембріони свійської птиці;

3) та/або побічні продукти тваринного походження інші, ніж ті, що належать до категорії I та III відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження.

3. Зовнішня упаковка проміжного продукту повинна містити етикетку з написом: «ЛИШЕ ДЛЯ ЛІКАРСЬКИХ ЗАСОБІВ/ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ/МЕДИЧНИХ ПРИЛАДІВ ДЛЯ МЕДИЧНИХ або ВЕТЕРИНАРНИХ ЦІЛЕЙ/АКТИВНИХ МЕДИЧНИХ ПРИЛАДІВ ДЛЯ ІМПЛАНТУВАННЯ / МЕДИЧНИХ ПРИЛАДІВ ДЛЯ ДІАГНОСТИКИ *IN VITRO* ДЛЯ МЕДИЧНИХ ТА ВЕТЕРИНАРНИХ ЦІЛЕЙ/ ЛАБОРАТОРНИХ РЕАКТИВІВ/ КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ».

4. Проміжний продукт на будь-якій стадії обігу на території України не повинен використовуватись в цілях інших, ніж для виробництва лікарських засобів, ветеринарних препаратів, медичних приладів для медичних або ветеринарних цілей, активних медичних приладів для імплантування, медичних приладів для діагностики *in vitro* для медичних та ветеринарних цілей, лабораторних реактивів та косметичних продуктів.

5. Після ввезення на митну територію України та проходження відповідних заходів державного контролю вантажі із проміжними

продуктами повинні бути доставленими безпосередньо на потужність (об'єкт) призначення.

36. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України обробленого пір'я, оброблених частин пір'я та обробленого пуху

1. Оброблене пір'я, оброблені частини пір'я та оброблений пух повинні відповідати таким вимогам:

1) оброблене декоративне пір'я, оброблене пір'я, що перевозиться пасажирами для їх особистого використання, або вантажі із обробленим пір'ям та пухом, що пересилаються фізичним особам для непромислового використання;

2) або супроводжуються комерційним документом, який засвідчує, що пір'я, частини пір'я та пух є сухими, запакованими та оброблені потоком пари або із застосуванням іншого методу, що забезпечує ліквідацію небезпечних факторів;

3) та за винятком випадку, коли супровідним комерційним документом засвідчується, що пір'я, частини пір'я та пух піддані промиванню на потужності (об'єкті) та обробці гарячою парою при температурі 100° С протягом щонайменше 30 хв, потужністю (об'єктом) призначення пір'я, частин пір'я та пуху повинна бути потужність (об'єкт), що зареєстрована відповідно до вимог законодавства України про побічні продукти тваринного походження для проведення зазначеної обробки.

37. Вимоги щодо ввезення (пересилання) на митну територію України сіна та соломи

1. Сіно та солома повинні походити із території країни або зони, що є офіційно визнаними МЄБ вільними від ящуру.

2. Якщо країна або зона, з яких походять сіно та солома не задовольняють вимог пункту 1 цього підрозділу, до ввезення (пересилання) на митну територію України допускаються сіно та солома:

1) щодо яких під час огляду державним ветеринарним інспектором країни походження (країни-експортера) не встановлено факту зараження (забруднення) матеріалом тваринного походження;

2) які піддані одному із зазначених нижче методів обробки та для сіна, соломи та фуражу, що представлені у формі зв'язки, – подальшій перевірці ефективності такої обробки до середини зв'язки:

обробка парою в закритій камері із досягненням температури 80° С всередині зв'язки протягом 10 хв;

або обробка парою, що отримана із 35–40% розчину формаліну (формальдегідного газу), в камері, закритій протягом щонайменше 8 годин при мінімальній температурі 19° С;

3) або які протягом чотирьох місяців перед відправленням зберігались у формі зв'язки.

**Директор Департаменту
аграрної політики та
сільського господарства**

В. Топчій