



НОРВЕГІЯ
NORWAY

ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ
на свіже м'ясо птиці та продукти його переробки,
що експортуються з Норвегії до України

VETERINARY CERTIFICATE
covering poultry and poultry products
exported from Norway into Ukraine

Номер свідоцтва / *Reference number*: _____

Країна відправлення: <i>Country of dispatch:</i>	НОРВЕГІЯ / NORWAY		
Компетентний орган: <i>Competent authority:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY		
Інспекційна служба: <i>Inspection body:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, DISTRICT OFFICE		
Phone: + 47 23 21 68 00	Fax: + 47 23 21 68 01	E-mail: postmottak@mattilsynet.no	

I. Деталі, що характеризують продукти / *Details identifying the products*

Опис - Вид (наукова назва): <i>Description - Species (scientific name):</i>	Ступінь або тип переробки: <i>State or type of processing:</i>	Дата виробництва / заморожування: <i>Date of production / freezing:</i>	Тип упаковки: <i>Type of packaging:</i>	Кількість пакетів: <i>Number of packages:</i>	Вага нетто: <i>Net weight:</i>
Разом: / <i>Sum:</i>					

Обов'язкова температура при зберіганні та транспортуванні / *Temperature required during storage and transport*: _____ °C

II. Походження продуктів / *Origin of the products*

Країна походження / *Country of origin*: _____

Адреса (и) та номер (и) підприємств, які готують або переробляють м'ясопродукти і уповноважені компетентним органом здійснювати експорт / *Name(s), address(es) and number(s) of establishment(s) authorized by the competent authority for export*:

- бойні (м'ясокомбінату) / *slaughterhouse* _____

- обробного підприємства / *cutting plant* _____

- холодокомбінату / *cold store* _____

Назва і адреса відправника / *Name and address of consignor*: _____

Номер свідоцтва

/Reference number: _____

III. Місце призначення / Destination of the product

Продукти відправляються з /

The product is to be dispatched from: _____

(Країна відправлення / *place of dispatch*)

До / *to:* _____

(Країна призначення / *place of destination*)

_____, Україну / *Ukraine*

Країни транзиту / *country of transit* _____

Таким засобами транспортування / *by the following means of transport:* _____

Назва одержувача вантажу і адреса у місця призначення /

Name of consignee and address at place of destination: _____

IV. Подтверждение / Attestation

Підписаний нижче державний інспектор цим засвідчує, що:

1. Птиця/продукти з птиці виготовлено на підприємствах, які затверджені для здійснення експорту і які знаходяться під контролем Управління ветеринарного контролю та контролю за якістю продуктів харчування Норвегії.
2. М'ясо птиці отримано в результаті забою здорового поголів'я птиці, що належить до ферм в межах адміністративних територій, офіційно визнаних вільними від інфекційних захворювань:
 - Ньюкаслської хвороби та пташиного грипу – впродовж останніх 3 років в межах країни або після повного санітарного забою – впродовж 6 місяців;
 - Для пташиних ферм: орнітозу (пситакозу), енцефаломієпараміксовірусній інфекції, інфекційного ларінготрахеїта, інфекційного енцефаломієліту – впродовж останніх 6 місяців у поголів'ї;
 - Птиця походить з поголів'я, що визнане вільним від сальмонельозу, згідно з рекомендаціями Міжнародного бюро з боротьби з епізоотіями.
3. Птиця, з якої вироблено вищевказані продукти, походить від тварин, що були підпорядковані офіційному ветеринарному контролю до і після забою, в результаті чого тварини були визнані клінічно здоровими, і птиця визнана безумовно придатною для споживання населенням.
4. Птиця підлягає органолептичному контролю та не повинна пігментуватися темним кольором (за винятком індиків і цесарок).
5. На основі дослідження залишків речовин, птиця і продукти з птиці вважаються вільними від шкідливих для здоров'я залишків речовин в кількості, що перевищує максимально припустимі концентрації, встановлені у ЄС.
6. Продукти з птиці містять тільки консерванти, які вважаються не шкідливими для здоров'я населення і які затверджені відповідно до правил ЄС.
7. Свіжа птиця не містить барвники або інші добавки. Продукти з птиці можуть тільки містити барвники та інші добавки, які вважаються не шкідливими для здоров'я населення і які затверджені відповідно до правил ЄС.

The undersigned official inspector hereby certifies that:

1. Poultry/products were received from the establishments authorized for export by the Norwegian Food Safety Authority and are under its control.
2. Poultry meat was obtained from the slaughter and processing of clinically healthy animals, originating from premises and districts, officially free from infectious animal disease, including:
 - Newcastle disease and avian influenza – during the last 3 years in the territory of country or after stamping-out during 6 months;
 - For poultry premises: psittacosis, paramyxovirus infection, infectious laryngotracheitis, infectious encephalomyelitis – during the last 6 months in the premises;
 - Poultry originates from premises recognized free from Salmonellosis according to OIE guidelines.
3. Poultry used in manufacturing of the products mentioned above, was obtained from animals subjected to official ante-mortem and post-mortem examination and animals were deemed clinically healthy and absolutely fit for human consumption.
4. Poultry was subject to organoleptic examination and found not dark-pigmented (except turkey and Guinea hen)
5. On the basis of results from the surveillance program on rest substances, poultry was found free from hazardous substances in concentrations exceeding the maximal limit values set in EU.
6. Poultry products contain only preservatives which are not considered to be hazardous for human health and which are approved in EU..
7. Fresh poultry do not contain colouring substances or other additives. Poultry products contain only colouring subjects and additives approved in EU.

Номер свідоцтва

/Reference number: _____

<p>8. Птиця і продукти з птиці не піддавалися дії іонізованого випромінювання або ультрафіолетового випромінювання.</p> <p>9. Птиця не годувалася кормом, який містить гормональні, ростові речовини або антибіотичні речовини, так само як птиця не отримувала заспокійливих засобів перед забиванням.</p> <p>10. Птиця або м'ясна основа, з якої вироблено продукт, вироблена згідно з Норвежским планом по боротьбі з сальмонелюю.</p> <p>11. Матеріал для упаковки використовується вперше і відповідає необхідним санітарно – гігієнічним вимогам.</p> <p>12. Транспортні засоби обробляються і готуються відповідно до правил, затверджених у Норвегії.</p>	<p>8. <i>Poultry or poultry products were not treated with ionizing or ultraviolet rays.</i></p> <p>9. <i>Poultry has had no access to feed containing hormonal, growth-enhancing substances or growth-enhancing antibiotics, as same as poultry has not been injected with sedative substances prior to slaughtering .</i></p> <p>10. <i>Poultry or meat base used in manufacturing of poultry products were produced according to the Norwegian Salmonella controlling plan.</i></p> <p>11. <i>Packaging material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary and hygienic requirements.</i></p> <p>12. <i>The means of transport are treated in accordance with the rules apporved in Norway</i></p>
---	---

Оформлено в/
Done at

(Місце / *Place*)

(Дата / *Date*)

Печатка/*Stamp*¹

(Підпис Державного ветеринарного лікаря/
Signature of official veterinary)

(ім'я великими літерами, кваліфікація, посада/
Name and qualifications in capitals)

¹ The signature and the stamp must be in a colour different to that of the printing.