



НОРВЕГІЯ
NORWAY

ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ
на свіже м'ясо свиней та м'ясопродуктів зі свинини,
що експортується з Норвегії до України

HEALTH CERTIFICATE
covering pork meat and pork meat 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, REGIONAL OFFICE		
Phone: + 47 22 40 00 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: / Sum:					

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

Продукт відправляється 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 місці призначення /

Name of consignee and address at place of destination: _____

IV. Подтверждение / Attestation

Підписаний нижче державний інспектор цим засвідчує, що:

1. М'ясо отримано від забою та переробки клінічно здорових свиней, які виходять з господарств та місцевості, вільних від інфекційних хвороб тварин, в т. ч.

- Африканської чуми свиней – протягом останніх 3 років на території країни;
- Ящуру – протягом останніх 12 місяців на території країни;
- Везикулярної хвороби свиней - протягом останніх 2 років на території Норвегії, а при проведенні стемпінг – ауту – 9 місяців;
- Класичної чуми свиней, хвороби Ауески, хвороби Тешена - протягом останніх 12 місяців на адміністративній території, при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців;
- Пізнього викидня свиней (Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome, PRRS) – протягом останніх 12 місяців у господарстві;
- Бешихи свиней – протягом останніх 20 днів у господарстві;
- Трихінельозу – протягом 3 років у господарстві.

2. Кожна туша досліджена на трихінельоз з негативними результатами.

3. М'ясо досліджено на м'ясокомбінатах (бойнях), які мають дозвіл Центральної ветеринарної служби Норвегії о постачанні продукції на експорт, які відповідають необхідним ветеринарно-санітарним вимогам і які знаходяться під постійним контролем Державної Ветеринарної Служби.

4. При проведенні ветеринарно - санітарної експертизи м'яса не знайдено змін, характерних для ящуру та інших контагіозних хвороб, а також уражень гельмінтами. Серозні оболонки не зачищалися, лімфатичні вузли не видалались.

5. М'ясо не має згустків крові, не видалених абсцесів, механічних домішок, невластивого м'ясу запаху і смаку (риби, лікарських трав і засобів, та ін.), не дефростувалось протягом зберігання, має температуру в товщі м'язів не вище мінус 18 градусів Цельсія (морожене) і плюс 4 градуси Цельсія (охлаоджене), не містить засобів консервування, не оброблялось фарбуючими речовинами, іонізуючим опроміненням чи ультрафіолетовими променями. Партия м'яса, яка постачається, походить із господарства, де діє Програма перевірок на наявність сальмонели.

The undersigned official inspector hereby certifies that:

1. *Meat was obtained from the slaughter and processing of clinically healthy animals, originating from premises and districts, officially free from infectious animal disease, including:*

- *African swine fever – during the last 3 years in the territory of Norway;*
- *Foot-and-mouth disease – during the last 12 months in the territory of Norway;*
- *Swine vesicular disease - during the last 2 years on the whole territory of Norway, other carrying out a stamping-out-during the last 9 months;*
- *Classical swine fever, Aujeszky's disease, Teschen disease - during the last 12 months in the province, other carrying out a stamping-out-during the last 6 months;*
- *Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome, PRRS - during the last 12 months of the farms;*
- *Swine erysipelas – during the last 20 days in the premises;*
- *Trichinellosis – within the last 3 years in the premises.*

2. *Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.*

3. *The slaughterhouse is authorized for export by the Norwegian Food Safety Authority, is compliant with national hygiene legislation and is under constant supervision.*

4. *Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has alterations indicative for foot-and-mouth disease or other contagious and infectious diseases or helminthes. Serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed before inspection.*

5. *The meat has no blood clots, unremoved abscesses, foreign material, odour and taste unusual for meat (fish, drugs, medicinal herbs etc). It was not defrosted during the storage, has the temperature in the muscle thickness not higher than minus -18°C (frozen meat) and 4°C (chilled meat), it does not contain preservatives and was not treated with coloring substances, ionizing or ultraviolet rays. The meat was produced in establishments which implemented a Salmonella Performance Testing Program.*

Номер свідоцтва

/Reference number: _____

<p>6. Не було свідчень того, що свині, з яких одержане м'ясо, піддавались дії натуральних або синтетичних естрогенних чи гормональних речовин, тиреостичних препаратів, антибіотиків і заспокійливих речовин (транквілізаторів) безпосередньо перед забоєм.</p> <p>7. М'ясо визнане придатним до споживання людям. М'ясо має клеймо Державного Ветеринарного Нагляду Норвегії з чітким визначенням назви чи номера м'ясокомбінату (бойні).</p> <p>8. Матеріал для упаковки використовується вперше і відповідає необхідним санітарно – гігієнічним вимогам.</p> <p>Транспортні засоби обробляються і готуються відповідно до правил, затверджених у Норвегії</p>	<p>6. <i>There was no evidence that the animals, from which the meat is derived, were treated with natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics and tranquillizers directly before the slaughter.</i></p> <p>7. <i>Meat is recognized fit for human consumption. Meat and packaging are marked with readable official health mark of official post-mortem inspection with specification of the name or number of the meat establishment (slaughterhouse).</i></p> <p>8. <i>Packaging material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary and hygienic requirements.</i></p> <p><i>The means of transport are treated in accordance with the rules approved in Norway.</i></p>
--	--

Done at

_____ on _____

(Місце / Place)

(Дата / Date)

Печатка/Stamp¹

(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.