



**ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ**  
на экспортируемую в Республику Узбекистан  
рыбу и рыбопродукцию  
**SANITARY AND VETERINARY**  
**CERTIFICATE**

**НОРВЕГИЯ**  
**NORWAY**

*covering fish and fishery products*  
*for export to the Republic of Uzbekistan*

Номер ссылки:

*Reference number:*

Страна-экспортёр: <i>Country of dispatch:</i>	НОРВЕГИЯ /NORWAY
Компетентное ведомство: <i>Competent authority:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY
Инспекционная служба: <i>Inspection body:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, DISTRICT OFFICE
Phone: + 47 23 21 68 00	Facsimile: + 47 23 21 68 01

*E-mail: postmottak@matilsynet.no*

**I. Детали при идентификации продукции / Details identifying the fishery products**

Описание – Вид (научное название): <i>Description – Species (scientific name):</i>	Степень или тип обработки: <i>State or type of processing:</i>	Тип упаковки: <i>Type of packaging:</i>	Количество мест: <i>Number of packages:</i>	Вес нетто: <i>Net weight:</i>
Температура, которая требуется при хранении и перевозке: <i>Temperature required during storage and transport: _____ °C</i>			Сумма: <i>Sum:</i>	

**II. Происхождение рыбопродуктов / Provenance of the fishery products**

Адрес(а) и номер(а) предприятий, которые готовят или обрабатывают рыбопродукты, уполномоченные компетентным органом для экспорта:  
*Address(es) and number(s) of preparation or processing establishment(s) authorized for exports by the competent authority:*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Название и адрес отправителя:  
*Name and address of consignor:*

**III. Место назначения рыбопродуктов / Destination of the fishery products**

Рыбопродукты отправляются с:  
*The fishery products are to be dispatched from:*

(Место отправления / place of dispatch)

до:/to: \_\_\_\_\_ в Республике Узбекистан/in the Republic of Uzbekistan

(Место назначения / place of destination)

Вид транспорта:  
*by the following means of transport:*

Название получателя, и адрес места назначения:  
*Name of consignee and address at place of destination:*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## IV. Подтверждение / Attestation

<p>Нижеподписавшийся официальный инспектор подтверждает, что:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Живая рыба регулярно исследуется паразитологическими, бактериологическими и вирусологическими методами, применяемыми в Норвегии.</li> <li>2) Африканская чума свиней никогда не регистрировалась в Норвегии, а также, что ящур не регистрируется с 1952 года.</li> <li>3) Настоящая партия соответствует всем требованиям, выставленным в положениях Регламента (ЕС) 178/2002, (ЕС) 852/2004, (ЕС) 853/2004, (ЕС) 854/2004, (ЕС) 2073/2005 и норвежского Предписания по качеству рыбы и рыбных товаров, целью которого является производство доброкачественной и безопасной рыбной продукции, предназначенной для потребления человеком.</li> <li>4) Рыба и рыбопродукты, которые сопровождаются этим сертификатом, происходят из официально утверждённых предприятий.</li> <li>5) Свежемороженная рыба не дефростировалась в период хранения, имеет температуру в толще не выше, чем минус 18 градусов Цельсия, не содержит средств консервирования, не осеменена микроорганизмами, возбуждающими бактериальные инфекции, и паразитами по видам и в количестве, которые являются недопустимыми по нормам для продуктов питания, не обрабатывалась красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами. Нематоды рода Anisakidae и другие гельминты обезврежены замораживанием до температуры в толще мышцы не превышающей -20 °C на протяжении не менее 24 часов.</li> <li>6) Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно - гигиеническим требованиям.</li> <li>7) Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в Норвегии правилами.</li> </ol>	<p>The undersigned official inspector hereby certifies that:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Live fish is tested regularly parasitologically, bacteriologically and virulologically by methods applicable in Norway.</li> <li>2) African swine fever has never been recorded in Norway and foot and mouth disease was last recorded in 1952.</li> <li>3) This consignment has been found to meet in every respect the requirements in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004, (EC) No 2073/2005 and the official Norwegian Quality Regulations relating to Fish and Fishery Products with regard to sound and wholesome fish, fit for human consumption.</li> <li>4) Fish and fishery products covered by this certificate originate from officially approved establishments.</li> <li>5) Frozen fish was not defrosted during storage, has the temperature in the muscle thickness not higher than -18°C, does not contain means of preserving, is not contaminated by microorganisms causing bacteriological infections and parasites of species or in numbers which cannot be accepted in foodstuffs, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. Nematodes of the family Anisakidae and other parasites have been inactivated by the way of freezing to a temperature in the muscle thickness not higher than -20 °C for at least 24 hours.</li> <li>6) Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements.</li> <li>7) Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in Norway.</li> </ol>
---	---

Составлено в / Done at

(Место / place)

на / on

(Число / date)

Печать / Stamp<sup>1</sup>(Подпись официального инспектора /  
Signature of official inspector)(Фамилия и имя - прописные буквы /  
Name in capitals, capacity and qualifications)<sup>1</sup> Подпись и печать должны быть другого цвета, чем текст Сертификата/ The signature and the stamp must be in a colour different to that of the printing