

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу	I.1. Відправник		I.2. Номер в IMSOC		
	Назва		I.2.a. Місцевий номер		
	Адреса				
	Країна		Код ISO		
	I.5. Одержувач		I.3. Центральний компетентний орган		
	Назва		I.4. Місцевий компетентний орган		
	Адреса				
	Країна		Код ISO		
	I.7. Країна походження		Код ISO	I.9. Країна призначення	Код ISO
	I.8. Регіон походження		Код	I.10. Регіон призначення	
	I.11. Місце відправлення		I.12. Місце призначення		
	Назва		Назва		
	Адреса		Адреса		
	Номер ухвалення		Номер ухвалення		
	Країна		Країна		
Код ISO		Код ISO			
I.13. Місце завантаження		I.14. Дата та час відправки			
Назва					
Адреса					
Номер ухвалення					
Країна		Код ISO			
I.15. Засіб транспортування		I.16. В'їзний пункт			
Спосіб транспортування	Міжнародний транспортний документ	Ідентифікація			
I.18. Умови транспортування		I.17. Супровідні документи			
Кімнатна температура <input type="checkbox"/>		Охолоджене <input type="checkbox"/>		Контрольована температура <input type="checkbox"/>	
		Заморожений <input type="checkbox"/>		Номер комерційного документа	
				Дата видачі	
				Країна	
				Місце видачі	
I.19. № контейнера / № пломби					
I.20. Сертифіковано для					
Technical use <input type="checkbox"/>		Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>		Споживання людиною <input type="checkbox"/>	
Production of petfood <input type="checkbox"/>		Pet food <input type="checkbox"/>		Other <input type="checkbox"/>	
I.21. Для транзиту через третю країну <input type="checkbox"/>		I.22. Для транзиту через державу-член(-и) <input type="checkbox"/>			
Країна		Код ISO		Країна	
Контролюючий орган ЄС при вивезенні		BCP code		Код ISO	
Контролюючий орган ЄС при ввезенні		BCP code			
I.23. Загальна кількість упаковок		I.24. Загальна кількість		I.25. Загальна вага нетто	
				I.25. Загальна вага бруто	
I.28. Опис вантажу					
1. 02 М'ЯСО ТА ЇСТИВНІ М'ЯСНІ СУБПРОДУКТИ					
0207 М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти, товарні птахівничі продукти 0105 св'яже, охолоджене чи заморожене					
Товар	Холодильна камера	Потужність нарізки	Дата збору/виробництва	Дата заморожування	
Дата виробництва	Дата забою	Ідентифікаційна позначка	Виробниче підприємство	Nature of commodity	
Вага нетто	Кількість упаковок	Опис продукту	Кількість	Види	

II. Інформація щодо здоров'я		
Part II: Certification II.1 Підтвердження безпечності для здоров'я людини Я, що нижче підписався офіційний ветеринар, цим засвідчую, що подрібнене (січене) м'ясо(2) та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО)(2) свійської птиці, що ввозиться (пересилається) на митну територію України походить з території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) м'яса птиці до України, відповідає таким вимогам:	<p>(a) походить із потужностей, які схвалені Компетентним органом країни-члена ЄС для постачання їх продукції на експорт та знаходяться під їх наглядом.</p> <p>(b) походить із потужності (ей), де запроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) відповідно до законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771) або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 852/2004;</p> <p>(c) вироблене відповідно до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20.10.2022 № 813 або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 853/2004;</p> <p>(d) вироблене відповідно до законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема, Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (№ 2042) або відповідно до еквівалентних вимог ЄС Регламенту (ЄС) № 2017/625;</p> <p>(e) відповідає вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19.07.2012 № 548 або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 2073/2005;</p> <p>(f) вироблене в умовах, що гарантують дотримання максимальних рівнів залишків пестицидів, відповідно до Державних санітарних правил та норм «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої хони, атмосферного повітря, воді водоймищ, ґрунті»(ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001), затверджених постановою від 20.09.2001 №137 або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 396/2005, а також максимальних рівнів забруднювачів відповідно до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 або до еквівалентних вимог Регламенту Комісії (ЄС) № 1881/2006;</p> <p>(g) гарантується відсутність та/або не перевищення максимально допустимих рівнів залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів відповідно до затверджених національних планів моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів згідно з законодавством України або відповідно до еквівалентних вимог Делегованого Регламенту Комісії (ЄС) № 2022/1644 від 7 липня 2022 року та Імплементативного Регламенту Комісії (ЄС) 2022/1646 від 23 вересня 2022 року;</p> <p>(h) за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнане придатним для споживання людиною;</p> <p><input type="checkbox"/> (2) [II.1.2 Для виробництва подрібненого (січеного) м'яса використовувалась сировина, яка:</p> <p>(i) відповідає вимогам до свіжого м'яса;</p> <p>(ii) походить із скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові тканини;</p> <p>(iii) не походить з відрізаних або надрізаних кусків (крім цілих відрізаних м'язів); м'яса механічного обвалювання; м'яса, що містить частини кісток або шкіри; м'ясо голови (крім жувальних м'язів), нем'язова частина «linea alba» (лінія альба), область зап'ястка та тулуба, вишкрябки кісток (кісткової тканини), а також м'язи діафрагми (якщо серозу не було видалено).</p> <p>II.1.2.1 Подрібнене (січене) м'яса вироблене за таких вимог:</p>	

II. Інформація щодо здоров'я

(i) заморожене м'ясо або м'ясо глибокого замороження, використане для виробництва подрібненого м'яса, було обвалене перед замороженням, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу погодив обвалювання м'яса безпосередньо перед подрібненням. Зазначене м'ясо зберігалось протягом обмеженого проміжку часу;

(ii) якщо подрібнене м'ясо було вироблено з використанням охолодженого м'яса, виробництво здійснювалось впродовж не більше трьох днів від дати забою птиці, з якої отримано м'ясо;

(iii) безпосередньо після виробництва подрібнене м'ясо піддане пакуванню або первинному пакуванню та замороже до внутрішньої температури не вище -18°C . Зберігання та транспортування подрібненого м'яса здійснювалось відповідно до цих температурних режимів.]

(2) [II.1.3 Для виробництва м'яса механічного обвалювання (ММО) використовувалась сировина, яка:

- (i) відповідає вимогам до свіжого м'яса;
- (ii) не містить лапок, шкіри шиї та голови свійської птиці.

○ (2) чи [II.1.3.1 ММО, вироблене з застосуванням технологій, що не змінюють структуру кісток, використаних у виробництві ММО, та вміст кальцію в якому не є істотно вищим, ніж той, що міститься в подрібненому м'ясі та було застосовано такі вимоги:

- (i) сировина, призначена для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю з виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до обвалювання, в інших випадках сировина для обвалювання має бути отримана не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Туші птиці були отримані не більше ніж за три дні до обвалювання;
- (ii) механічне відокремлення здійснювалось безпосередньо після обвалювання м'яса;
- (iii) ММО було піддане пакуванню або первинному пакуванню та заморожуванню та отримання до внутрішньої температури в товщі не вище -18°C ;
- (iv) зберігання та транспортування ММО здійснювалось відповідно до температурних режимів, зазначених в пункті iii);
- (v) масова частка кальцію в ММО не має перевищувати 0,1 % (100 мг / 100 г або 1000 частин на мільйон;]

○ (2) або [II.1.3.1 ММО, вироблене з використанням технологій, інших ніж ті, що вироблене з застосуванням технологій, що не змінюють структуру кісток, використаних у виробництві ММО, та було застосовано такі вимоги:

- (i) сировина, призначена для обвалювання, що надходить з бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю для виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до обвалювання, в інших випадках сировина для обвалювання має бути отримана не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Туші птиці були отримані не більше ніж за три дні до обвалювання;
- (ii) якщо механічне відокремлення не здійснювалось безпосередньо після обвалювання м'яса, м'ясоносні кістки зберігались і транспортувались за температури не вище 2°C , або якщо вони заморожені – за температури не вище -18°C ;
- (iii) м'ясоносні кістки, отримані від заморожених туш, не заморожувались;
- (iv) охолоджене ММО, яке не було перероблене впродовж 24 годин, піддане заморожуванню протягом 12 годин після виробництва та отримання температури в товщині не більше -18°C протягом 6 годин;
- (v) заморожене ММО було піддане пакуванню або первинному пакуванню перед зберіганням та транспортуванням, та не зберігалось довше трьох місяців з моменту виготовлення, а під час зберігання та транспортування підтримувалась температура на рівні не вище -18°C .]

II.1.4 Подрібнене (січене) м'ясо та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці було вироблене (3) (дд/мм/рррр) чи між дд/мм/рррр та (дд/мм/рррр);

II.1.5 Після розморожування заморожене подрібнене (січене) м'ясо та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці не піддавалось повторному заморожуванню.

II.2 Підтвердження безпечності для здоров'я тварин

Я, що нижче підписався офіційний ветеринар, цим засвідчую, що подрібнене (січене) м'ясо та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці, описане у цьому сертифікаті:

II. Інформація щодо здоров'я

II.2.1 отримане від птиці, що походить із території країни/зони держав-членів ЄС або України, які є вільними від високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла у відповідності до критеріїв Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ:

II.2.2 походить із потужностей, які схвалені Компетентним органом країни походження:

- (a) дозвіл яких не було призупинено чи відкликано;
- (b) щодо яких на момент забою компетентним органом країни походження не було встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із спалахами інфекційних хвороб птиці;
- (c) на яких та навколо яких у межах радіусу щонайменше 10 км навколо яких (включаючи територію сусідньої держави) не було зафіксовано жодного спалаху високопатогенного грипу птиці, хвороби Ньюкасла протягом щонайменше останніх 30 днів до забою птиці;

II.2.3 не контактувало в будь-який час протягом забою, розбирання, обвалювання, зберігання та транспортування з птицею чи м'ясом, що мають нижчий ветеринарно-санітарний стан.

II.2.4 отримане від птиці, яка походить з господарств (потужностей):

- (a) на які не були накладені жодні обмеження щодо хвороб птиці / which are not restricted regarding any poultry diseases,
- (b) у радіусі 10 км навколо яких, в тому числі, де це можливо, на території сусідньої країни, не було жодного спалаху високопатогенного грипу птиці чи хвороби Ньюкасла, щонайменше протягом останніх 30 днів;

II.2.5 отримане від птиці:

- (a) яка з моменту виведення утримувалась на території країни/зони, що визначені п. II.2.1, або була імпортованою на такі території як добовий молодняк, племінна та продуктивна свійська птиця, призначена для забою.
- (b) була забита(3) (дд/мм/рррр) чи між (дд/мм/рррр) та (дд/мм/рррр);
 - чи (2) [(c) не була вакцинована проти грипу птиці];
 - або(2) [(c) була вакцинована проти грипу птиці використовуючи (вказати назву вакцини) у віці (Тижнів(4)].
- (d) не була забита за схемою здоров'я тварин у разі контролю чи знищення будь-якої хвороби птиці;
- (e) в будь-який час протягом транспортування до забійного пункту, не контактувала з птицею, інфікованою високопатогенним грипом птиці чи хворобою Ньюкасла;
- (f) у випадку птиці, вакцинованої проти хвороби Ньюкасла, використанню підлягали лише вакцини, зареєстровані (затверджені) компетентним органом країни походження. Імпорт, виробництво та введення в обіг вакцини повинні здійснюватися під контролем компетентного органу країни походження;

II.3 Підтвердження благополуччя тварин

Я, що нижче підписався, офіційний ветеринар, цим засвідчую, що подрібнене (січене) м'ясо та м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці описане у частині I цього сертифіката, походить від тварин, з якими перед та під час забою або забиття на бійнях поводитися згідно з відповідними положеннями законодавства щодо благополуччя тварин країни-експортера.

Примітки:

Частина I:

-Пункт 1.11: Назва, адреса та затверджений номер потужності відправлення.

-Пункт 1.15: Зазначити реєстраційний номер(и) залізничних вагонів та вантажних автомобілів, назви кораблів та номери рейсів літаків, якщо останні відомі. У разі перевезення у контейнерах чи коробках – їх загальна кількість та реєстраційні чи серійні номери вказуються у пункті I.19.

Частина II:

(1)«Подрібнене (січене) м'ясо» – м'ясо, яке було відділене від кісток та подрібнене на фрагменти із вмістом солі менше ніж 1%;«М'ясо механічного обвалювання (ММО)» – продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від м'ясоносних кісток після обвалювання або відділення м'яса від туш курей з використанням механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м'язових волокон;

Part II: Certification	II. Інформація щодо здоров'я		
	(2) Вибрати потрібне. (3) Зазначається дата чи дати забою. (4) У разі використання інактивованої вакцини. Колір підпису та печатки має відрізнятися від кольору іншого тексту.		
	Сертифікат має бути виданим щонайменше українською мовою та мовою походження держави-члена ЄС.		
	Сертифікуючий інспектор	Назва	Кваліфікація та посада
	Дата підпису	Підпис	
	Печатка		