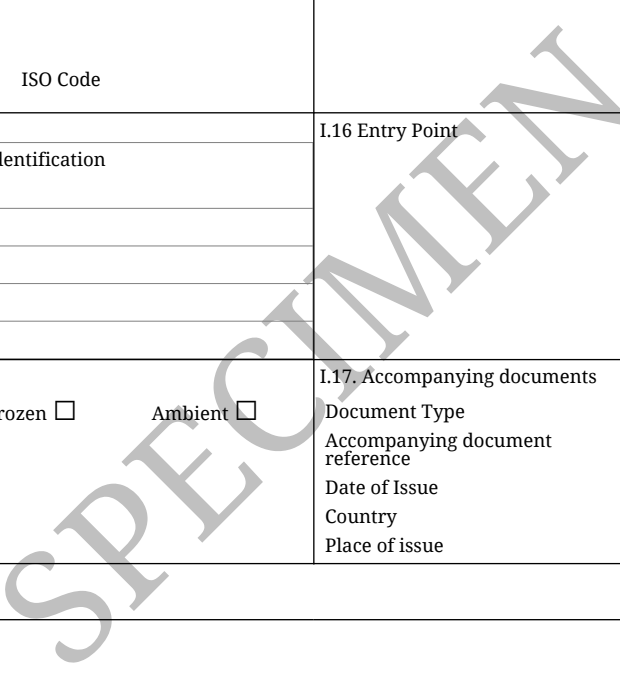


Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country		ISO Code		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Consignee Name Address Country		ISO Code		I.3. Central competent authority		
					I.4. Local competent authority		
	I.7. Country of origin		ISO Code		I.9. Country of destination		
					ISO Code		
	I.8. Region of origin		Code		I.10. Region of destination		
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country		ISO Code		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country		
					ISO Code		
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country		ISO Code		I.14. Date and time of departure		
	I.15. Means of Transport Mode		International transport document	Identification		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>				I.17. Accompanying documents Document Type Accompanying document reference Date of Issue Country Place of issue		
I.19. Container Number / Seal Number							
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>							
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>				
Country	ISO Code		Country	ISO Code			
EU Exit Authority	BCP code						
EU Entry Authority	BCP code						
I.23. Total number of packages		I.24. Total quantity		I.25. Total net weight			
I.25. Total gross weight							
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0207 Meat and edible offal, of the poultry of heading 0105, fresh, chilled or frozen							
#1.	Commodity	Cold store	Cutting plant	Date of collection/production	Date of freezing		
Species		Date of production	Date of slaughter	Identification mark	Manufacturing plant		
		Nature of commodity	Net weight	Package count	Product Description		
		Quantity					



Part II: Certification	II. Health information		
	<p>II.1 Public health attestation</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat(2) and/or mechanically separated meat (MSM)(2) of poultry, imported (sent) to the customs territory of Ukraine from country or zones listed in the register of countries or establishments authorised for importation of poultry meat to the customs territory of Ukraine complies with the following requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) it comes from (an) establishment(s) approved by the Competent Authority of EU Member State for supplying their production for export and operating under its supervision; (b) it comes from (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles in accordance with Ukrainian law on safety and specific quality parameters of food, in particular, the Law of Ukraine “On basic principles and requirements for safety and quality of food products”(№ 771) or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 852/2004; (c) it has been produced in compliance with the hygiene requirements to production and circulation of food products of animal origin, established by the Order of Ministry of Agriculture and Food of Ukraine " № 813 of 20.10.2022 or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 853/2004; (d) it complies with the Parameters of safety of poultry meat, in particular, the Law of Ukraine «On state control over the compliance with laws on food products, feed, animal by-products, animal health and welfare» (№ 2042) or with the equivalent EU requirements of Regulation (EU) 2017/625; (e) it complies with the Microbiological criteria for establishment indicators of safety of food products, approved by the Order of Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548 or with the equivalent requirements of Regulation (EC) No 2073/2005; (f) it has been produced under conditions guaranteeing compliance with the maximum residue levels for pesticides laid down in State sanitary rules and norms «Maximum levels, concentrations, quantity and units pesticides in agricultural raw material, food products, air of working zones, air, water and soil» (ДСанПіт 8.8.1.2.3.4-000-2001), approved by the Resolution 20.09.2001 №137 or with the equivalent requirements of Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council, and the maximum levels for contaminants laid down in State hygienic rules and norms «Regulation on maximum levels for certain contaminants in food products», approved by Order of Ministry of Health of Ukraine of 13.05.2013 № 368 or with the equivalent requirements of Commission Regulation (EC) No 1881/2006; (g) it complies with the guarantees on the absence and/or non-exceeding of the maximum permitted levels of veterinary drugs and contaminants residues under approved national plans for the monitoring of residues of veterinary drugs and contaminants in accordance with legislation of Ukraine or with the equivalent requirements of Commission Delegated Regulation (EU) № 2022/1644 of 07.07.2022 and Commission Implementing Regulation (EU) № 2022/1646 of 23.09.2022; (h) it comes from animals found fit for human consumption following ante- and post-mortem inspections. <p><input type="checkbox"/> (2) II.1.2 The raw material used to prepare minced meat:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) complies with the requirements for fresh meat; (ii) derives from skeletal muscle, including adherent fatty tissues; (iii) does not derive from: scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings); MSM; meat containing bone fragments or skin; meat of the head with the exception of the masseters, the nonmuscular part of the linea alba, the region of the carpus and the tarsus, bone scrapings and the muscles of the diaphragm (unless the serosa has been removed). <p>II.1.2.1 Minced meat produced under following requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) Unless the competent authority authorised boning immediately before mincing, frozen or deep-frozen meat used for the preparation of minced meat or meat preparations was boned before freezing. It was stored only for a limited period; (ii) when minced meat was prepared from chilled meat – production was done within no more than 		

II. Health information

three days of poultry slaughter;

(iii) immediately after production minced meat was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C. These temperature conditions were maintained during storage and transport.]

(2)[II.1.3 The raw material used to produce MSM:

(i) complies with the requirements for fresh meat;

(ii) does not contain feet, neck skin and head of poultry.

○ (2)either [II.1.3.1 MSM produced using techniques that do not alter the structure of the bones used in the production of it and of which the calcium content is not significantly higher than that of minced meat as well as produced under the following requirements:

(i) raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;

(ii) mechanical separation took place immediately after deboning;

(iii) MSM was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C;

(iv) the temperature requirements under point (iii) were maintained during storage and transport;

(v) the calcium content of MSM does not exceed 0,1 % (=100 mg/100 g or 1 000 ppm);]

○ (2)or [II.1.3.1 MSM produced using techniques that alter the structure of the bones used in the production of it and produced under the following requirements:

(i) raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;

(ii) if mechanical separation did not take place immediately after deboning the flesh-bearing bones were stored and transported at a temperature of not more than 2 °C or, if frozen, at a temperature of not more than -18 °C;

(iii) flesh-bearing bones obtained from frozen carcasses were not refrozen;

(iv) chilled MSM which was not processed within 24 hours, was frozen within 12 hours of production and reached an internal temperature of not more than -18 °C within six hours;

(v) frozen MSM was wrapped or packaged before storage or transport, and was not stored for more than three months after production and was maintained at a temperature of not more than -18 °C during storage and transport.]]

II.1.4 MSM and/or minced meat has been produced on (3) (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy);

II.1.5 Minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry has not been subjected to re-freezing after thawing.

II.2 Animal health attestation

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that that minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in this certificate:

II.2.1 was obtained from birds originating from the territory of a country/zone of EU Member State or Ukraine free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease in accordance with WOAHP Terrestrial Animal Health Code.

II.2.2 originates from establishments approved by the competent authority of the country of origin:

(a) the approval of which has not been suspended or withdrawn;

(b) which, at the time of slaughter, was not subject to any animal health restriction imposed by the competent authority of the country of origin regarding infectious poultry diseases;

(c) at which and within a 10 km radius of which (including, where appropriate, the territory of a neighbouring country) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days prior to slaughter;

II.2.3 has not been in contact at any time during slaughter, cutting, storage or transport with poultry or meat of lower veterinary-sanitary state.

Part II: Certification

II. Health information

II.2.4 has been obtained from poultry coming from establishments:

- (a) which are not restricted regarding any poultry diseases,
- (b) within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days;

II.2.5 has been obtained from poultry:

- (a) that have been kept on the territory of a country/zone referred to in point II.2.1 since hatching or have been imported to such territory as a day-old chicks, breeding and productive poultry, slaughter poultry;
- (b) has been slaughtered on(3) (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy);
 - o (2)either [(c) has not been vaccinated against avian influenza];
 - o (2)or [(c) has been vaccinated against avian influenza using (indicate name and type of used vaccine) at the age of weeks(4)].
- (d) has not been slaughtered under any animal-health scheme for the control or eradication of poultry diseases;
- (e) during any time of transportation to the slaughterhouse, did not come into contact with poultry infected with highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease;
- (f) In case of poultry vaccinated against Newcastle disease, only the vaccines officially approved (registered) by the competent authority of the country of origin were used. Import, manufacture and circulation of vaccine must be done under the control of competent authority of the country of origin.

II.3 Animal welfare attestation

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat and mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in Part I of this certificate derives from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of legislation on animal welfare of the exporting country.

Notes:

Part I:

- Box 1.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch.

- Box 1.15: Indicate the registration number(s) of railway wagons and lorries, the names of ships, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.19.

Part II:

(1) 'Minced meat' means de-boned meat that has been minced into fragments and contains less than 1 % salt. 'Mechanically separated meat (MSM)' means the product obtained by removing meat from flesh-bearing bones after boning or from chicken carcasses, using mechanical means resulting in the loss or modification of the muscle fibre structure.

(2) Keep as appropriate.

(3) Indicate date or dates of slaughter.

(4) In the case of use inactivated vaccine.

The signature and the seal must be in a different colour that of the text.

The certificate must be issued at least in Ukrainian and in a language of an EU Member State.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Date

Signature

Stamp

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу	I.1. Відправник Назва Address Країна _____ Код ISO		I.2. Номер в IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Місцевий номер	
	I.5. Одержувач Назва Address Країна _____ Код ISO		I.3. Центральний компетентний орган	
			I.4. Місцевий компетентний орган	
	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 Назва Address Номер ухвалення Країна _____ Код ISO		I.12. Місце призначення Назва Address Номер ухвалення Країна _____ Код ISO	
	I.13. Місце завантаження Назва Address Номер ухвалення Країна _____ Код ISO		I.14. Дата та час відправки	
	I.15. Засіб транспортування		I.16. В'їзний пункт	
	Спосіб транспортування	Міжнародний транспортний документ	Ідентифікація	
	I.18. Умови транспортування Контрольована температура <input type="checkbox"/> Охолоджене <input type="checkbox"/> Заморожений <input type="checkbox"/> Кімнатна температура <input type="checkbox"/>		I.17. Супровідні документи Document Type Номер комерційного документа Дата видачі Країна Місце видачі	
I.19. Номер контейнера / Номер пломби				
I.20. Сертифіковано для Споживання людиною <input type="checkbox"/>				
I.21. Для транзиту через третю країну <input type="checkbox"/> Країна _____ Код ISO _____ Контролюючий орган ЄС при вивезенні _____ BCP code _____ Контролюючий орган ЄС при ввезенні _____ BCP code _____		I.22. Для транзиту через державу-член(-и) <input type="checkbox"/> Країна _____ Код ISO _____		
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 ЇСТІВНІ М'ЯСНІ СУБПРОДУКТИ 0207 М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти, товарні птахівничі продукти 0105 свяже, охолоджене чи заморожене				
#1. Товар	Холодильна камера	Потужність нарізки	Дата збору/виробництва	Дата заморожування
Види	Дата виробництва	Дата забою	Ідентифікаційна позначка	Виробниче підприємство
	Nature of commodity	Вага нетто	Кількість упаковок	Опис продукту
	Кількість			

II. Інформація щодо здоров'я

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:

- (a) походить із потужностей, які схвалені Компетентним органом країни-члена ЄС для постачання їх продукції на експорт та знаходяться під їх наглядом.
- (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;
- (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;
- (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;
- (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;
- (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;
- (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;
- (h) за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнане придатним для споживання людиною;

(2) II.1.2 Для виробництва подрібненого (січеного) м'яса використовувалась сировина, яка:

- (i) відповідає вимогам до свіжого м'яса;
- (ii) походить із скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові тканини;
- (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, вишкрібки кісток (кісткової тканини), а також м'язи діафрагми (якщо серозу не було видалено).

II.1.2.1 Подрібнене (січене) м'яса вироблене за таких вимог:

- (i) заморожене м'ясо або м'ясо глибокого замороження, використане для виробництва подрібненого м'яса, було обвалене перед замороженням, крім випадків, коли територіальний

II. Інформація щодо здоров'я

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 здійснювалося 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.2.1 отримане від птиці, що походить із території країни/зони держав-членів ЄС або України,

II. Інформація щодо здоров'я

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		Підпис	
Печатка			
SPECIMEN			

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority	
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO	
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení	
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO	
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Dopravní prostředky Typ <input type="checkbox"/> Doklad <input type="checkbox"/> Identifikace <input type="checkbox"/>		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/> Okolní <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady druh dokladu Číslo jednacích průvodního dokladu datum vydání Země místo vydání	
	I.19. Číslo kontejneru/číslo plomby			
	I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>			
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země <input type="text"/> Kód ISO <input type="text"/> EU Exit Authority <input type="text"/> BCP code <input type="text"/> EU Entry Authority <input type="text"/> BCP code <input type="text"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země <input type="text"/> Kód ISO <input type="text"/>	
	I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost
	I.28. Description of consignment 1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0207 Maso a jedlé droby z drůbeže čísla 0105, čerstvé, chlazené nebo zmrazené			
#1. Komodita	Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum odběru/produkce	Datum zmrazení
Druh	Datum výroby	Datum porážky	Identifikační značka	Výrobní zařízení
	Nature of commodity	Čistá hmotnost	Počet balení	Product Description
	Množství			

II. Informace týkající se zdraví		
Part II: Certification	II.1 Potvrzení o zdravotní nezávadnosti	
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že mleté maso(2) a/nebo strojně oddělené maso (MSM)(2) drůbeže dovezené (odeslané) na celní území Ukrajiny ze země nebo oblastí uvedených v rejstříku země nebo zařízení schválených pro dovoz drůbežího masa na celní území Ukrajiny splňuje tyto požadavky:</p> <ul style="list-style-type: none">a) pochází ze zařízení schváleného (schválených) příslušným orgánem členského státu EU za účelem dodávání jeho (jejich) výrobků na vývoz a působícího (působících) pod dohledem tohoto orgánu;b) pochází ze zařízení provádějícího (provádějících) program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s právními předpisy Ukrajiny, které se týkají parametrů bezpečnosti a specifických parametrů kvality potravin, zejména s ukrajinským zákonem o základních zásadách a požadavcích na bezpečnost a kvalitu potravinářských výrobků (zákon č. 771), nebo v souladu s rovnocennými požadavky nařízení (ES) č. 852/2004;c) bylo vyprodukováno v souladu s hygienickými požadavky na produkci a cirkulaci potravinářských výrobků živočišného původu, které stanoví vyhláška ukrajinského Ministerstva zemědělství a potravin č. 813 ze dne 20. října 2022, nebo v souladu s rovnocennými požadavky nařízení (ES) č. 853/2004;d) je v souladu s parametry týkajícími se bezpečnosti drůbežího masa, zejména s ukrajinským zákonem o státní kontrole dodržování právních předpisů týkajících se potravinářských výrobků, krmiv, vedlejších produktů živočišného původu, zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat (č. 2042) nebo s rovnocennými požadavky EU podle nařízení (EU) 2017/625;e) splňuje mikrobiologická kritéria pro ukazatele zařízení týkající se bezpečnosti potravinářských výrobků schválená vyhláškou ukrajinského Ministerstva zdravotnictví č. 548 ze dne 19. července 2012 nebo rovnocenné požadavky nařízení (ES) č. 2073/2005;f) bylo vyprodukováno za podmínek, které zaručují dodržování maximálních limitů reziduí pesticidů stanovených ve státních hygienických pravidlech a normách s názvem „Maximální limity, koncentrace, množství a jednotky pesticidů v zemědělských surovinách, potravinářských produktech, vzduchu v pracovních zónách, ovzduší, vodě a půdě“ (ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001) schválených usnesením č. 137 ze dne 20. září 2001 nebo rovnocenných požadavků nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 a maximálních limitů kontaminujících látek stanovených ve státních hygienických pravidlech a normách s názvem „Nařízení o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinářských výrobcích“ schválených vyhláškou ukrajinského Ministerstva zdravotnictví č. 368 ze dne 13. května 2013 nebo rovnocenných požadavků nařízení Komise (ES) č. 1881/2006;g) splňuje záruky týkající se nepřítomnosti a/nebo nepřesáhnutí maximální přípustné úrovně reziduí veterinárních léčiv a kontaminantů podle schválených vnitrostátních plánů kontroly reziduí veterinárních léčiv a kontaminantů v souladu s právními předpisy Ukrajiny nebo s rovnocennými požadavky nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/1644 ze dne 7. července 2022 a prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/1646 ze dne 23. září 2022;h) pochází ze zvířat, která byla po veterinární prohlídce před porážkou a po porážce shledána vhodnými k lidské spotřebě; <p><input type="checkbox"/> (2) II.1.2 Surovina použitá k přípravě mletého masa:</p> <ul style="list-style-type: none">i) splňuje požadavky na čerstvé maso;ii) pochází z kosterního svalstva, včetně přilehlé tukové tkáně;iii) nepochází: z odřezků a ořezu (jiných než odřezky celých svalů); ze strojně odděleného masa; z masa obsahujícího úlomky kostí nebo kůži; z masa hlavy, s výjimkou žvýkacích svalů, a nesvalové části linea alba, oblasti zápěstí a zánártí a odřezků seškrabaných z kostí a svalů bránice (pokud nejsou odstraněny serózní blány). <p>II.1.2.1 Mleté maso vyprodukované podle těchto požadavků:</p> <ul style="list-style-type: none">i) pokud příslušný orgán neschválil vykostění bezprostředně před mletím, bylo zmrazené nebo hluboce zmrazené maso použité pro přípravu mletého masa nebo masných polotovarů před zmrazením vykostěno. Bylo skladováno pouze po omezenou dobu;	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
		ii) pokud bylo mleté maso připraveno z chlazeného masa – produkce se uskutečnila během nejvýše tří dnů po porážce drůbeže;	
		iii) okamžitě po produkci bylo mleté maso zabaleno nebo zabaleno a zmrazeno na vnitřní teplotu nejvýše -18°C . Tyto teplotní podmínky byly během skladování a přepravy zachovány.]	
		<input type="checkbox"/> (2) [II.1.3 Surovina použitá k produkci strojně odděleného masa:	
		i) splňuje požadavky na čerstvé maso;	
		ii) neobsahuje nohy, kůži z krku a hlavu drůbeže.	
		o (2) buď [II.1.3.1 Strojně oddělené maso vyprodukované za použití technik, které nemění strukturu kostí použitých při jeho produkci, a u nějž obsah vápníku není výrazně vyšší než obsah vápníku v mletém maso, a které bylo vyprodukované podle těchto požadavků:	
		i) surovina k vykostění pocházející z přilehlých jatek není starší sedmi dnů; v ostatních případech nesmí být surovina k vykostění starší pěti dnů. Jatečně upravená těla drůbeže nejsou starší tří dnů;	
		ii) strojní oddělení proběhlo bezprostředně po vykostění;	
		iii) strojně oddělené maso bylo zabaleno nebo zabaleno a zmrazeno na vnitřní teplotu nejvýše -18°C ;	
	iv) během skladování a přepravy byly dodrženy požadavky na teplotu podle bodu iii);		
	v) obsah vápníku ve strojně odděleném maso nepřesahuje 0,1 % (=100 mg / 100 g nebo 1 000 ppm);]		
	o (2) nebo [II.1.3.1 Strojně oddělené maso vyprodukované za použití technik, které mění strukturu kostí použitých při jeho produkci, a které bylo vyprodukované podle těchto požadavků:		
	i) surovina k vykostění pocházející z přilehlých jatek není starší sedmi dnů; v ostatních případech nesmí být surovina k vykostění starší pěti dnů. Jatečně upravená těla drůbeže nejsou starší tří dnů;		
	ii) pokud strojní oddělení nebylo provedeno ihned po vykostění, kosti se zbytky masa byly skladovány a přepravovány při teplotě nejvýše 2°C , nebo pokud byly zmrazeny, při teplotě nejvýše -18°C ;		
	iii) kosti se zbytky masa ze zmrazených jatečně upravených těl nebyly znovu zmrazeny;		
	iv) chlazené strojně oddělené maso, které nebylo zpracováno do 24 hodin, bylo do 12 hodin od produkce zmrazeno a jeho vnitřní teplota klesla během šesti hodin na nejvýše -18°C ;		
	v) zmrazené strojně oddělené maso bylo zabaleno nebo zabaleno před uskladněním nebo přepravou a nebylo skladováno déle než tři měsíce po produkci a během skladování a přepravy bylo udržováno při teplotě nejvýše -18°C .]		
	II.1.4 Strojně oddělené maso a/nebo mleté maso bylo vyprodukované dne (3) (dd/mm/yyyy) nebo mezi (dd/mm/yyyy) a (dd/mm/yyyy);		
	II.1.5 Mleté maso a/nebo strojně oddělené maso (MSM) drůbeže nebylo po rozmrazení znovu zmrazeno.		
	II.2 Potvrzení o zdraví zvířat		
	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že mleté maso a/nebo strojně oddělené maso (MSM) drůbeže popsané v tomto osvědčení:		
	II.2.1 bylo získáno z ptáků pocházejících z území/oblasti členského státu EU nebo Ukrajiny prostých vysoce patogenní influenzy ptáků a newcastleské choroby v souladu s Kodexem zdraví suchozemských živočichů WOAH.		
	II.2.2 pochází ze zařízení schválených příslušným orgánem země původu:		
	a) jejichž schválení nebylo pozastaveno nebo odňato;		
	b) na něž se v době porážky nevztahovala žádná veterinární omezení týkající se infekčních nákaz drůbeže uložená příslušným orgánem země původu;		
	c) v nichž a v jejichž okolí v okruhu 10 km, případně včetně území sousední země, se po dobu nejméně 30 dnů předcházejících před porážkou nevyskytlo ohnisko vysoce patogenní influenzy ptáků nebo newcastleské choroby;		
	II.2.3 během porážky, bourání, skladování nebo přepravy nebylo nikdy v kontaktu s drůbeží nebo masem nižšího hygienického statusu.		
	II.2.4 bylo získáno z drůbeže pocházející ze zařízení:		
	a) na něž se nevztahují omezení týkající se nákaz drůbeže;		
	b) v jejichž okolí v okruhu 10 km, případně včetně území sousední země, se nevyskytlo ohnisko		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	<p>vysoce patogenní influenzy ptáků nebo newcastleské choroby po dobu nejméně předcházejících 30 dnů;</p> <p>II.2.5 bylo získáno z drůbeže, která:</p> <p>a) byla chována na území země/oblasti uvedeném v kolonce II.2.1 od vylíhnutí nebo byla dovezena na zmíněné území jako jednodenní kuřata, chovná a užitková drůbež, jatečná drůbež;</p> <p>b) byla poražena dne (3) (dd/mm/rrrr) nebo mezi (dd/mm/rrrr) a (dd/mm/rrrr);</p> <p>o (2)buď [c] nebyla očkovaná proti influenze ptáků];</p> <p>o (2)nebo [c] byla očkovaná proti influenze ptáků s použitím (uveďte název a typ použité očkovací látky) ve věku (dd/mm/rrrr) týdnů(4)].</p> <p>d) nebyla poražena v rámci žádného veterinárního plánu pro tlumení nebo eradikaci nákaz drůbeže;</p> <p>e) během přepravy na jatky nikdy nepřišla do kontaktu s drůbeží nakaženou vysocí patogenní influencí ptáků nebo newcastleskou chorobou;</p> <p>f) v případě drůbeže očkované proti newcastleské chorobě byly použity pouze očkovací látky schválené (registrované) příslušným orgánem země původu. Dovož, výroba a cirkulace očkovací látky musí probíhat pod dohledem příslušného orgánu země původu.</p> <p>II.3 Potvrzení o dobrých životních podmínkách zvířat</p> <p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař potvrzuji, že mleté maso a strojně oddělené maso (MSM) drůbeže popsané v části I tohoto osvědčení pochází ze zvířat, se kterými se na jatkách před porázkou a při porážce nebo usmrcení zacházelo v souladu s příslušnými ustanoveními právních předpisů vyvážející země, které se týkají dobrých životních podmínek zvířat.</p> <p>Poznámky:</p> <p>Část I:</p> <p>– Kolonka 1.11: Název, adresa a číslo schválení zařízení odeslání.</p> <p>– Kolonka 1.15: Uveďte evidenční číslo (čísla) vagonů a nákladních automobilů, jména plavidel a, jsou-li známa, čísla letů letadel. V případě přepravy v kontejnerech nebo bednách musí být jejich celkový počet a evidenční číslo a sériové číslo plomby, je-li k dispozici, uvedeny v kolonce I.19.</p> <p>Část II:</p> <p>(1) „Mletým masem“ se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli. „Strojně odděleným masem (MSM)“ se rozumí produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.</p> <p>(2) Uveďte podle situace.</p> <p>(3) Uveďte datum nebo data porážky.</p> <p>(4) V případě použití inaktivované očkovací látky.</p> <p>Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy textu.</p> <p>Osvědčení musí být vyhotoveno alespoň v ukrajinském jazyce a v jazyce členského státu EU.</p>	
Certifikující úředník		
Name (in capital letters)		Qualification and title
Datum		Podpis
Razítka		