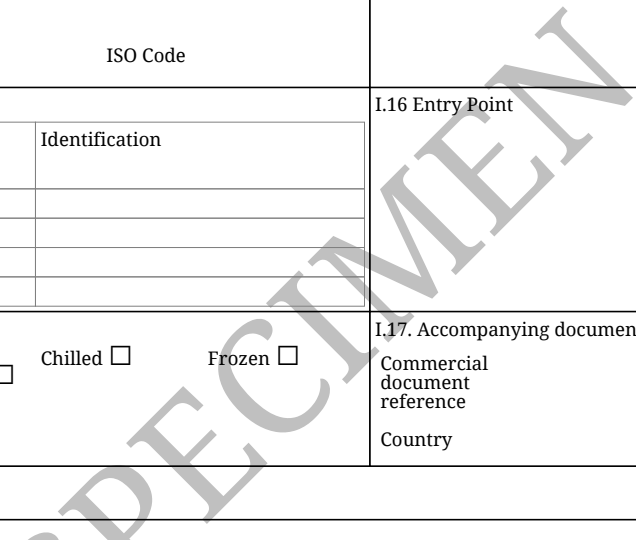


Part I : Details of consignment	I.1. Consignor		I.2. IMSOC Reference		
	Name		<b>Specimen not to be used for exports from EU</b>		
	Address		I.2.a. Local Reference		
	Country	ISO Code			
	I.5. Consignee		I.3. Central competent authority		
	Name		I.4. Local competent authority		
	Address				
	Country	ISO Code			
	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	
				Code	
	I.11. Place of Dispatch		I.12. Place of destination		
Name		Name			
Address		Address			
Approval Number		Approval Number			
Country	ISO Code	Country		ISO Code	
I.13. Place of Loading		I.14. Date and time of departure			
Name					
Address					
Approval Number					
Country	ISO Code				
I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point			
Mode	International transport document	Identification			
I.18. Transport conditions		I.17. Accompanying documents			
Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		Commercial document reference		Date of issue	
		Country		Place of issue	
I.19. Container No / Seal No					
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.25. Total net weight		I.25. Total gross weight	
I.28. Description of consignment					
<b>1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED</b>					
<b>0407</b> Birds' eggs, in shell, fresh, preserved or cooked					
Commodity	Species	Manufacturing plant	Cold store	Package count	
Net weight					



II. Health information			
Part II: Certification	II.1	Animal health attestation	
		I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine are:	
	○ (2) either	II.1.1	produced from eggs obtained from birds originating from the territory of a country free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease in accordance with OIE Terrestrial Animal Health Code.
	○ (2) or	II.1.2	produced from eggs obtained at the establishments where and within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, at least for the past 30 days prior to the collection of eggs there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza virus.
	○ (2) or	for destruction of highly pathogenic avian influenza virus disease virus were processed:	
		○ (2) either	liquid egg white was treated:
		○ (2) either	with 55,6 °C for 870 seconds
		○ (2) or	with 56,7 °C for 232 seconds
		○ (2) or	10% salted yolk was treated at 62.2 °C for 138 seconds
		○ (2) or	dried egg white was treated:
	○ (2) either	with 67 °C for 20 hours.	
	○ (2) or	with 54,4 °C for 513 hours.	
	○ (2) or	whole eggs were at least treated:	
	○ (2) either	with 60 °C for 188 seconds.	
	○ (2) or	completely cooked.	
	○ (2) or	whole eggs blends were at least treated:	
	○ (2) either	with 60 °C for 188 seconds.	
	○ (2) or	with 61,1 °C for 94 seconds.	
○ (2) either	II.1.3	produced from eggs obtained at the establishments where and within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, at least for the past 30 days prior to the collection of eggs there has been no outbreak of Newcastle disease.	
○ (2) or	for destruction of Newcastle disease virus the egg products were processed:		
	○ (2) either	liquid egg white was treated:	
	○ (2) either	with 55 °C for 2 278 seconds	
	○ (2) or	with 57 °C for 986 seconds	
	○ (2) or	with 59 °C for 301 seconds	
	○ (2) or	10% salted yolk was treated with 55 °C for 176 seconds	
	○ (2) or	dried egg white was treated with 57 °C for 50.4 hours	
	○ (2) or	whole eggs were treated:	
	○ (2) either	with 55 °C for 2 521 second	
	○ (2) or	with 57 °C for 1 596 seconds	
	○ (2) or	with 59 °C for 674 seconds	
	○ (2) or	completely cooked	

<b>Part II: Certification</b>	II. Health information								
	<p><b>II.2 Public health attestation</b></p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:</p> <p><b>II.2.1</b> it comes from (an) establishment(s) which has/have been approved by the Competent Authority of the EU Member State for supplying their production for intra-EU trade and operating under its supervision;</p> <p><b>II.2.2</b> it comes from (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles in accordance with the 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”(№ 771/97) or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 852/2004 (4);</p> <p><b>II.2.3</b> produced in accordance with hygienic requirements in accordance with the 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”(№ 771/97) or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 852/2004 (4);</p> <p><b>II.2.4</b> comply with the Microbiological criteria for establishment indicators of safety of food products, approved by the Order of Ministry of Health of Ukraine № 548 of 19.07.2012 or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 2073/2005 (4);</p> <p><b>II.2.5</b> have an identification mark 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”(№ 771/97) or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 853/2004 (4);</p> <p><b>II.2.6</b> comply 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 in compliance with equivalent requirements of Directive 96/23/EC (4)</p>								
<p><b>Notes</b></p> <p><b>Part I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Box I.11:</b> Name, address and approval number of the establishment of dispatch.</li> <li>- <b>Box 1.15:</b> 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 in box I.20 and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.21.</li> <li>- <b>Box I.19:</b> use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06.</li> <li>- <b>Box I.25:</b> Nature of commodity: specify the egg content percentage.</li> </ul> <p><b>Part II:</b></p> <p>(1) ‘egg products’ means processed products resulting from the processing of eggs, or of various components or mixtures of eggs, or from the further processing of such processed products;</p> <p>(2) Keep as appropriate;</p> <p>(3) The signature and the stamp must be in a different colour that of the text.</p> <p>(4) For reference to equivalent EU requirement pls look here: Export library</p> <p>The certificate must be issued in Ukrainian and at least in the language of the EU Member State of origin.</p>									
<p><b>Certifying Officer</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Date of signature</td> <td>Signature</td> </tr> <tr> <td>Stamp</td> <td></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Date of signature	Signature	Stamp	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Date of signature	Signature								
Stamp									

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.2. Referenční číslo IMSOC <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.9. Country of destination <span style="float: right;">Kód ISO</span>																
	I.8. Region of origin <span style="float: right;">Kód</span>		I.10. Region určení <span style="float: right;">Kód</span>																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země <span style="float: right;">Místo vydání</span>																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země <span style="float: right;">Kód ISO</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>																	
I.23. Celkový počet balení		I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																
I.28. Description of consignment <b>1. 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZÁHRNUTÉ</b> <b>0407</b> Ptačí vejce, ve skořápce, čerstvá, konzervovaná nebo vařená																			
Komodita		Druh	Výrobní zařízení	Chladírenské zařízení	Počet balení														
Čistá hmotnost																			

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>II.1 Potvrzení o zdraví zvířat</p> <p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že vaječné výrobky (1) dovezené na Ukrajinu jsou:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď II.1.1 vyrobeny z vajec získaných od ptáků pocházejících z území země prosté vysoce patogenní influenzy ptáků a newcastleské choroby v souladu s Kodexem zdraví suchozemských živočichů OIE.</li> <li>○ (2) nebo II.1.2 vyrobeny z vajec získaných ze zařízení, v nichž a v jejichž okolí v okruhu 10 km, případně včetně území sousední země, se po dobu nejméně posledních 30 dnů před sběrem vajec nevyskytlo ohnisko vysoce patogenní influenzy ptáků.</li> <li>○ (2) nebo za účelem zničení viru vysoce patogenní influenzy ptáků byly vaječné výrobky zpracovány následujícím způsobem: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď tekutý vaječný bílek byl ošetřen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď při teplotě 55,6 °C po dobu 870 sekund</li> <li>○ (2) nebo při teplotě 56,7 °C po dobu 232 sekund</li> </ul> </li> <li>○ (2) nebo 10% solený žloutek byl ošetřen při teplotě 62,2 °C po dobu 138 sekund</li> <li>○ (2) nebo sušený vaječný bílek byl ošetřen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď při teplotě 67 °C po dobu 20 hodin.</li> <li>○ (2) nebo při teplotě 54,4 °C po dobu 513 hodin.</li> </ul> </li> <li>○ (2) nebo celá vejce byla ošetřena alespoň takto: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď při teplotě 60 °C po dobu 188 sekund.</li> <li>○ (2) nebo zcela uvařena.</li> </ul> </li> <li>○ (2) nebo vaječné melanže byly ošetřeny alespoň takto: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď při teplotě 60 °C po dobu 188 sekund.</li> <li>○ (2) nebo při teplotě 61,1 °C po dobu 94 sekund.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ (2) buď II.1.3 vyrobeny z vajec získaných ze zařízení, v nichž a v jejichž okolí v okruhu 10 km, případně včetně území sousední země, se po dobu nejméně posledních 30 dnů před sběrem vajec nevyskytlo ohnisko newcastleské choroby.</li> <li>○ (2) nebo za účelem zničení viru newcastleské choroby byly vaječné výrobky zpracovány následujícím způsobem: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď tekutý vaječný bílek byl ošetřen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) buď při teplotě 55 °C po dobu 2 278 sekund</li> <li>○ (2) nebo při teplotě 57 °C po dobu 986 sekund</li> <li>○ (2) nebo při teplotě 59 °C po dobu 301 sekund</li> </ul> </li> <li>○ (2) nebo 10% solený žloutek byl ošetřen při teplotě 55 °C po dobu 176 sekund</li> <li>○ (2) nebo sušený bílek byl ošetřen při teplotě 57 °C po dobu 50,4 hodin</li> <li>○ (2) nebo celá vejce byla ošetřena takto: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) při teplotě 55 °C po dobu 2 521 sekund</li> <li>○ (2) při teplotě 57 °C po dobu 1 596 sekund</li> <li>○ (2) při teplotě 59 °C po dobu 674 sekund</li> <li>○ (2) zcela uvařena</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		

II. Informace týkající se zdraví			
Part II: Certification	II.2	Potvrzení o zdravotní nezávadnosti	
	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzují, že vaječné výrobky (1) dovezené na Ukrajinu splňují tyto požadavky:		
	II.2.1	./ pochází ze zařízení schváleného (schválených) příslušným orgánem členského státu EU pro dodávání jeho/jejich výrobků pro obchodování uvnitř EU a působícího (působících) pod dohledem tohoto orgánu;	
	II.2.2	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. 771/97), nebo v souladu s rovnocennými požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 (4);	
	II.2.3	byly vyrobeny v souladu s hygienickými požadavky podle právních předpisů Ukrajiny, které se týkají parametrů bezpečnosti a specifických parametrů kvality potravin, zejména podle ukrajinského zákona o základních zásadách a požadavcích na bezpečnost a kvalitu potravinářských výrobků (zákon č. 771/97), nebo v souladu s rovnocennými požadavky nařízení (ES) č. 852/2004 (4);	
	II.2.4	splňují mikrobiologická kritéria pro ukazatele zařízení týkající se bezpečnosti potravinářských výrobků schválená vyhláškou Ministerstva zdravotnictví Ukrajiny č. 548 ze dne 19. července 2012 nebo rovnocenné požadavky nařízení (ES) č. 2073/2005 (4);	
	II.2.5	jsou opatřeny identifikačním označením 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. 771/97), nebo v souladu s rovnocennými požadavky nařízení (ES) č. 853/2004 (4);	
II.2.6	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 směrnice 96/23/ES (4)		
Poznámky			
Část I:			
–	Kolonka I.11:	název, adresa a číslo schválení zařízení odeslání.	
–	Kolonka I.15:	uveďte evidenční 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 uveden v kolonce I.20 a evidenční číslo a sériové číslo plomby, je-li k dispozici, musí být uvedeny v kolonce I.21.	
–	Kolonka I.19:	použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) Světové celní organizace: 04.07, 04.08, 35.02 nebo 21.06.	
–	Kolonka I.25:	Druh zboží: uveďte obsah vajec v procentech.	
Část II:			
1)	„Vaječnými výrobky“ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním vajec, jejich různých složek nebo melanže nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků.		
2)	Uveďte podle situace.		
3)	Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy textu.		
4)	Odkaz na rovnocenné požadavky EU viz Vývozní knihovna: Export library		
Osvědčení musí být vyhotoveno v ukrajinském jazyce a alespoň v jazyce členského státu EU původu.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum podpisu		Podpis	
Razítka			

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу	I.1. Відправник		I.2. Номер в IMSOC	
	Назва		<b>Specimen not to be used for exports from EU</b>	
	Адреса		I.2.a. Місцевий номер	
	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		I.9. Країна призначення	
	Код ISO		Код ISO	
	I.8. Регіон походження		I.10. Регіон призначення	
	Код		Код	
	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"/> Контрольована температура <input type="checkbox"/> Охолоджене <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		Номер комерційного документа		
		Дата видачі		
		Країна		
		Місце видачі		
I.19. № контейнера / № пломби				
I.20. Сертифіковано для Споживання людиною <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		Країна		
Код ISO		Код ISO		
Контролюючий орган ЄС при вивезенні		BCP code		
Контролюючий орган ЄС при ввезенні		BCP code		
I.23. Загальна кількість упаковок		I.25. Загальна вага нетто		
		I.25. Загальна вага бруто		
I.28. Опис вантажу				
1. 04 МОЛОЧНА ПОДУКЦІЯ; ПТАШИНІ ЯЙЦЯ; НАТУРАЛЬНИЙ МЕД; ЇСТИВНІ ПРОДУКТИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, НЕ ВИЗНАЧЕНІ РАНІШЕ				
0407 Пташині яйця, в скорлупі, свіжі, консервовані або приготовлені				
Товар	Види	Виробниче підприємство	Холодильна камера	
			Кількість упаковок	
Вага нетто				

Part II: Certification	II. Інформація щодо здоров'я		
	<p>II.1 Підтвердження безпечності для здоров'я тварин</p> <p>Я, що нижче підписався офіційний ветеринарний лікар/офіційний інспектор, цим засвідчую, що яєчні продукти, які ввозяться на територію України:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або II.1.1 виготовлені із яєць, які отримані від птиці, що походить із території країни, які є вільними від високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла у відповідності до критеріїв Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ. .</li> <li>○ (2) або II.1.2 виготовлені із яєць, які отримані на потужностях, на яких та навколо яких в радіусі 10 км протягом щонайменше останніх 30 днів перед збором яєць, не було зафіксовано жодного випадку високопатогенного грипу птиці;</li> <li>○ (2) або з метою знищення збудника високопатогенного грипу птиці яєчні продукти були оброблені: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або рідкий яєчний білок був оброблений: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або при 55,6 С протягом 870 секунд.</li> <li>○ (2) або при 56,7 С протягом 232 секунд.</li> </ul> </li> <li>○ (2) або 10% солений жовток був оброблений при 62,2 °С протягом 138 секунд</li> <li>○ (2) або сухий яєчний білок був оброблений <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або при 67 С протягом 20 годин.</li> <li>○ (2) або при 54,4 °С протягом 513 годин</li> </ul> </li> <li>○ (2) або цільні яйця були оброблені як мінімум: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або [при 60 С протягом 188 секунд.</li> <li>○ (2) або повністю приготовані</li> </ul> </li> <li>○ (2) або цільний яєчний меланж був оброблений щонайменше: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або при 60 С протягом 188 секунд.</li> <li>○ (2) або [при 61,1 °С протягом 94 секунд.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ (2) або II.1.3 виготовлені із яєць, які отримані на потужностях, на яких та навколо яких в радіусі 10 км протягом щонайменше останніх 30 днів перед збором яєць, не було зафіксовано жодного випадку хвороби Ньюкасла</li> <li>○ або з метою знищення збудника хвороби Ньюкасла яєчні продукти були оброблені: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або рідкий яєчний білок був оброблений: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або при 55 °С протягом 2 278 секунд</li> <li>○ (2) або при 57°С протягом 986 секунд</li> <li>○ (2) або при 59 °С протягом 301 секунд</li> </ul> </li> <li>○ (2) або 10% солений жовток був оброблений при 55°С протягом 176 секунд</li> <li>○ (2) або сухий яєчний білок був оброблений при 57 °С протягом 50,4 годин</li> <li>○ (2) або [цільні яйця були оброблені: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (2) або при 55 °С протягом 2 521 секунд</li> <li>○ (2) або при 57 °С протягом 1 596 секунд</li> <li>○ (2) або при 59 °С протягом 674 секунд</li> <li>○ (2) або є повністю приготовленими</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		



II. Інформація щодо здоров'я			
Part II: Certification	II.2	Атестація щодо безпечності для здоров'я населення	
	Я, що нижче підписався офіційний ветеринарний лікар/офіційний інспектор, цим засвідчую, що яєчні продукти, які імпортуються на територію України, відповідають таким вимогам:		
	II.2.1	походять із потужностей, які схвалені Компетентним органом держави-члена ЄС для постачання їх продукції на ринок Європейського Союзу та знаходяться під їх наглядом.	
	II.2.2	походять із потужностей, 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» (№ 771/97) або відповідно до еквівалентних норм Регламенту (ЄС) № 852/2004.	
	II.2.3	вироблені відповідно до гігієнічних вимог, встановлених законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема, Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771/97) або відповідно до еквівалентних норм Регламенту (ЄС) № 852/2004.	
	II.2.4	відповідають вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України № 548 від 19.07.2012 або відповідно до еквівалентних норм Регламенту (ЄС) № 2073/2005;	
	II.2.5	має ідентифікаційну позначку 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» (№ 771/97) або відповідно до еквівалентних норм Регламенту	
II.2.6	гарантується відсутність та/або неперевищення максимальних допустимих рівнів залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів відповідно до затверджених національних планів моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів, які є еквівалентними законодавству України або відповідно до еквівалентних норм Директиви №96/23/ЄС;		
Примітки			
Частина I:			
-	Пункт I.11:	Назва, адреса та номер ухвалення потужності відправлення.	
-	Пункт I.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, зазначена у пункті I.20, та реєстраційні чи серійні номери вказуються у пункті I.23	
-	Пункт I.19:	Використовуйте відповідні HS коди Всесвітньої митної організації: 04.07, 04.08, 35.02 або 21.06	
-	Пункт I.25:	Природа товару: вкажіть відсоткове співвідношення вмісту яйця	
Частина II:			
(1)	«Яєчні продукти» – продукти переробки яєць, чи яєчних компонентів, чи яєчних сумішей чи продукти їх подальшої переробки		
(2)	Вибрати потрібне.		
(3)	Колір підпису та печатки має відрізнятися від кольору іншого тексту.		
(4)	For reference to equivalent EU requirement pls look here: Export library		
Сертифікат має бути виданим українською мовою та щонайменше мовою походження держави-члена ЄС.			
Сертифікуючий інспектор			
Назва		Кваліфікація і посада	
Дата підпису		Підпис	
Печатка			