



Nr / No

KONUNGARIKET SVERIGE
VETERINÄRINTYG /
ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ /
VETERINARY CERTIFICATE

för kött och köttprodukter av gris avsett för export till Ukraina / для експорту в Україну м'яса та м'ясопродуктів зі свинини / for meat and meat products of pork intended for export to Ukraine

Importland / Країна-імпортер / Importing country Ukraina / УКРАЇНА / Ukraine	Exportland / Країна-експортер / Exporting country Sverige / Sweden
Behörigt departement / Компетентне міністерство / Competent Ministry Landsbygds- och infrastrukturdepartementet / Ministry of Rural Affairs and Infrastructure	Utfärdande myndighet / Установа, що видала сертифікат / Issuing authority
Referens (frivillig uppgift) / Посилання (необов'язково) / Reference (optional)	

I. PRODUKTERNAS IDENTITET / ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ / IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS	
Produktnamn / Назва продукції / Name of products	
Typ av förpackning / Вид пакування / Nature of packaging	
Slakt- eller produktionsdatum / Дата забою або виготовлення / Date of slaughter or production	Antal kolli / Кількість місць / Number of pieces
Märkning / Маркування / Labelling	Nettovikt (kg) / Вага нетто / Net weight (kg)
Lagrings- och transportförhållanden / Умови зберігання та транспортування / Storing and transportation conditions	Containernummer / Номер контейнеру / Container number

II. PRODUKTERNAS URSPRUNG / ПОХОДЖЕННЯ ПРОДУКЦІЇ / ORIGIN OF THE PRODUCTS	
Namn, adress(er) och godkännandenummer på slakteri(er), godkända av behörig myndighet: / Назва, номер та адреса бойні, ухваленої компетентним органом: / Name, address(es) and approval number(s) of the slaughter house(s), approved by the competent authority:	
Namn, adress(er) och godkännandenummer på produktionsanläggning(ar), godkänd(a) av behörig myndighet: / Назва, номер та адреса переробного підприємства, ухваленого компетентним органом: / Name, address(es) and approval number(s) of the processing establishment(s), approved by the competent authority:	
Namn, adress(er) och godkännandenummer på frys- eller kylhus, godkänt (godkända) av behörig myndighet: / Назва, номер та адреса холодильника або морозильного цеху, ухваленого компетентним органом: / Name, address(es) and approval number(s) of refrigerating or cold store(s), approved by competent authority:	
Namn, adress och godkännandenummer på avsändande anläggning, godkänd av behörig myndighet: / Назва, номер та адреса відправника, ухваленого компетентним органом: / Name, address and approval number of consignor, approved by competent authority:	

III. PRODUKTERNAS DESTINATION / ПРИЗНАЧЕННЯ ПРОДУКЦІЇ / DESTINATION OF THE PRODUCTS	
Köttet sänds från (exportland) / М'ясо відправляється із (країна-експортер) / The meat will be sent from (exporting country)	
Lastningsort / місце відвантаження / Place of loading	Destinationsort (Ukraina) / місце призначення (Україна) / Place of destination (Ukraine)

Den officiella veterinärens underskrift⁽²⁾ / Підпис офіційного ветеринара⁽²⁾ /
 Signature of official veterinarian⁽²⁾

Tjänstestämpel⁽²⁾ / Офіційна печатка⁽²⁾ /
 Official stamp⁽²⁾

Nr/No

Mottagarens namn och adress / Назва та адреса одержувача / Name and address of consignee	Gränskontrollstationer / Пункти перетину кордону / Points of crossing the border
Transportmedel ⁽¹⁾ / Транспорт ⁽¹⁾ / Means of transport ⁽¹⁾	Transitländer / Країни транзиту / Transit countries

IV. VETERINÄR- OCH HÄLSOINTYG

Jag, undertecknad officiell veterinär, intygar att:

- Till Ukraina är det endast tillåtet att importera helkroppar, halvkroppar och kvartar, frysta köttblock, köttprodukter och slaktbiprodukter som har erhållits vid slakt och beredning av friska djur som är uppfödda inom exportlandets territorium och beredda på en godkänd kötthanteringsanläggning i exportlandet och som står under dess officiella veterinärmyndighets ständiga kontroll samt har godkänts för export;
Djur som ska slaktas har inte utfodrats med foder av animaliskt ursprung som innehåller inälvor eller vävnad från idisslare.
- Köttet som ska exporteras till Ukraina kommer från djur som har genomgått veterinärbesiktning före slakt och kropparna och organen har genomgått veterinärbesiktning efter slakt, utförd av exportlandets officiella veterinärmyndighet. Köttet har bedömts tjänligt som människoföda.
- Djurkropparna (halvkroppar och kvartar) ska bära veterinärmyndighetens tydliga stämpel med uppgift om namn eller nummer på den godkända anläggningen (kötthanteringsanläggningen, slakteriet) där djuren har slaktats. Kött och köttprodukter ska komma från slaktade friska djur som har fötts upp på gårdar inom administrativa områden som är officiellt friförklarade från följande djursjukdomar:
 - afrikansk svinpest – under de senaste 3 åren inom landets territorium;
 - swine vesicular disease - under de senaste 2 åren i landet, eller de senaste 9 månaderna efter utrotning av sjukdomen genom "stamping out";
 - klassisk svinpest och Aujeszky's disease – under de senaste 12 månaderna i det administrativa området (land, län, region osv.), vid utrotning av sjukdomen genom "stamping out" – 6 månader;
 - trikinos – under de senaste 5 åren inom landets territorium eller;
 - porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS), porcine enterovirus encephalomyelitis (Teschensjuka) - under de senaste 12 månaderna på gården;
 - rödsjuka - köttet har erhållits från djur som är kliniskt fria från rödsjuka.
 - mul- och klövsjuka – under de senaste 12 månaderna inom landets territorium eller område erkänt av The Office International des Epizooties.

Alla djurkroppar ska testas för trikinos med negativt resultat eller ha beretts med en metod som garanterar fullständig destruktion av parasitlarverna.
- Import av kött och köttprodukter är inte tillåtet om köttet:
 - vid veterinärbesiktningen efter slakt har förändringar karakteristiska för mul- och klövsjuka, boskapspest, anaeroba infektioner, tuberkulos, leukos, förekomst av parasiter (cysticercos, trikinos, sarcosporidios, onchocercos, echinococcus osv.) eller förgiftning med olika ämnen;
 - har tinats under lagring;
 - har tecken på att köttet har försämrats;
 - har en innertemperatur som överstiger minus 8 grader Celsius för fryst kött;
 - har rester av inälvor, blödningar, ej avlägsnade bölder, styngflugelarver, avlägsnade serösa membran och lymfknotor, mekaniska orenheter samt färg, odör eller lukt (t.ex. av fisk, läkemedel, medicinska örter osv.) som inte är karakteristisk för kött;
 - innehåller konserveringsmedel;
 - har kontaminerats med salmonella;
 - har behandlats med färgämnen, joniserande strålning eller UV-ljus;
 - har erhållits från djur som har behandlats med naturliga eller syntetiska östrogener, hormonella substanser, tyreostatika, antibiotika eller som har fått lugnande medel omedelbart före slakt;
 - utgörs av malet kött;
- Mikrobiologiska, kemiska/toxikologiska, radiologiska parametrar hos köttet uppfyller de hygieniska kraven vad gäller livsmedelskvalitet och livsmedelssäkerhet enligt gällande lagstiftning i EU-länderna, vilken uppfyller Ukrainas krav;
- Förpackningsmaterialet används för första gången och uppfyller de sanitära/hygieniska reglerna i exportlandet;
- Transportmedlen är iordningställda enligt exportlandets regler.

LIVS 167 2015 06 www.slv.se

Den officiella veterinärens underskrift⁽²⁾ / Підпис офіційного ветеринара⁽²⁾ /
Signature of official veterinarian⁽²⁾

Tjänstestämpel⁽²⁾ / Офіційна печатка⁽²⁾ /
Official stamp⁽²⁾

IV. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ІНФОРМАЦІЯ

Я, офіційний ветеринарний лікар, що нижче підписався, засв ідчую наступне:

1. До ввезення в Україну допускаються м'ясо лише в тушах, напівтушах, четвертинах, блоках м'ясних заморожених, м'ясопродукти і субпродукти, отримані від забою і переробки здорових тварин, вирощених на території країни-експортера і перероблених на м'ясопереробних підприємствах, які мають дозвіл центральної державної ветеринарної служби країни-експортера на постачання продукції на експорт і перебувають під її постійним контролем. Забійні тварини не одержували кормів тваринного походження, при виготовленні яких використовувалися внутрішні органи і тканини жуйних тварин;
2. Тварини, м'ясо від яких призначено для експорту в Україну, підлягають передзабійному ветеринарному огляду, а туші й органи від них - післязабійній ветеринарно-санітарній експертизі, проведеної державною ветеринарною службою країни-експортера. М'ясо повинно бути визнано придатним для споживання людям.
3. Туші (напівтуші, четвертини) повинні мати чітке клеймо державного ветеринарного нагляду з позначенням назви або номера забійного підприємства (м'ясокомбінати, бойні), на якому був здійснений забій тварин. М'ясо і м'ясопродукти одержані від забою здорових тварин, заготовлених у господарствах й адміністративних територіях, офіційно вільних від наступних хвороб тварин:

- африканської чуми свиней - протягом останніх 3 років на території країни;
- везикулярної хвороби свиней протягом останніх 2 років на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту - 9 місяців;
- класичної чуми свиней, хвороби Ауескі - протягом останніх 12 місяців на адміністративній території (штат, провінція, земля, округ і ін.), при проведенні стемпінг-ауту - 6 місяців;
- трихінельозу - протягом останніх 5 років на території країни або зони;
- репродуктивно-респіраторного синдрому свиней, ентеровірусного енцефаломієліту свиней (хвороби Тешена) протягом останніх 12 місяців у господарстві;
- бешихи свиней - м'ясо отримують від тварин, які не є клінічно хворими на свинячу бешиху;
- ящуру - протягом останніх 12 місяців на території країни або зони, визнаної Міжнародним епізоотичним бюро.

Усі туші досліджені на трихінельоз із негативним результатом або були оброблені методами, які забезпечують повне знищення личинок паразиту.

4. До ввезення не допускаються м'ясо й м'ясопродукти:

- що мають при післязабійній ветеринарно-санітарній експертизі зміни характерні для ящуру, чуми, анаеробних інфекцій, туберкульозу, лейкозу, ураження гельмінтами (цистицеркоз, трихінельоз, аркоспорідіоз, онхоцеркоз, ехінококоз і ін.), а також для отруєння різними речовинами;
- піддані дефростації в період зберігання;
- що мають ознаки псування;
- що мають температуру в товщі м'язів біля кісток вище мінус 8 градусів за Цельсієм для мороженого м'яса;
- із залишками внутрішніх органів, крововиливами в тканинах, не видаленими абсцесами, з личинками оводів, із зачищенням серозних оболонок і видаленими лімфовузлами, з механічними домішками, а також з не властивими м'ясу кольором, запахом, присмаком (риби, лікарських засобів, трав і ін.);
- що містять засоби консервування;
- обсіменені сальмонелами;
- оброблені барвниками, іонізуючим опроміненням або ультрафіолетовими променями;
- отримані від забою тварин, що піддавалися впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостатичних препаратів, антибіотиків і введених безпосередньо перед забоєм заспокійливих засобів;
- фарш та подрібнене м'ясо великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби та свиней;

5. Мікробіологічні, хіміко-токсикологічні і радіологічні показники м'яса повинні відповідати гігієнічним вимогам якості і безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини відповідно до діючих в країнах Європейського Союзу нормативно-технічних актів, що відповідають вимогам України;
6. Пакувальний матеріал повинен використовуватися вперше і задовольняти санітарно-гігієнічні вимоги;
7. Транспортні засоби обробляються і підготовляються відповідно до прийнятих у країні-експортері правил.

IV. VETERINARY AND SANITARY ATTESTATION

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that:

1. For import into Ukraine meat shall be allowed only in carcasses, half carcasses, quarters, frozen meat blocks, meat products and offal, obtained from slaughter and processing of healthy animals, reared on the territory of the exporting country and processed at meat processing plants that have got the permit of the central state veterinary service of the exporting country for delivery of products for export and stay under its permanent control.
Animals to be slaughtered were not fed with fodder of animal origin, at manufacture of which internal organs and tissues of ruminants were used.
2. Animals whose meat is intended for export into Ukraine shall be subject to pre-slaughter veterinary inspection, and their carcasses and organs – to after-slaughter veterinary and sanitary expertise, performed by the state veterinary service of the exporting country. Meat shall be qualified for human consumption.

Nr/No

3. Carcasses (half carcasses, quarters) shall have a clear brand mark of the state veterinary inspection with specification of the name or number of the slaughtering enterprise (meat processing plant, slaughterhouse), where animals were slaughtered. Meat and meat products shall come from slaughter of healthy animals procured in farms and administrative territories, officially free from the following animal diseases:

- African swine fever – during the last 3 years on the territory of the country;
- swine vesicular disease - during the last 2 years on the territory of the country, and in case of performance of stamping out – 9 months;
- classical swine fever, Aujeszky's disease – during the last 12 months on the administrative territory (state, province, land, district and so on), in case of performance of stamping out – 6 months;
- trichinosis – during the last 5 years on the territory of the country or zone;
- porcine reproductive and respiratory syndrome, porcine enteroviral encephalomyelitis (Teschen disease) - during the last 12 months at the farm;
- porcine erysipelas - the meat is obtained from animals who are clinically free from swine erysipelas.
- foot-and-mouth disease – during the last 12 months on the territory of the country or zone acknowledged by the Office International des Epizooties.

All carcasses shall be tested as to trichinosis with a negative result or were processed with the methods that guarantee complete destruction of the parasitic larva.

4. Import of meat and meat products shall not be allowed if the meat:

- at the after-slaughter veterinary and sanitary inspection has changes characteristic for foot-and-mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis, presence of helminths (cysticercosis, trichinosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis and so on), as well as for poisoning with different substances;
- was defrosted during storage;
- has deterioration evidence;
- has a core temperature of muscles near bones higher than minus 8 degrees Celsius for frozen meat;
- has remnants of internal organs, bruises in tissues, not extracted abscesses, with bots, with clearing of serous membranes and extracted lymph nodes, with mechanical impurities, as well as with colour, odour, smack (of fish, of medications, medicinal herbs and so on) not characteristic for meat;
- contains means of preserving;
- is contaminated with salmonella;
- was processed with food grade dyes, ionizing radiation or UV-light;
- was obtained from slaughter of animals that were subject to influence of natural or synthetic estrogenic, hormonal substances, thyrostatic preparations, antibiotics and tranquilizing agents injected directly before the slaughter;
- is minced and ground meat;

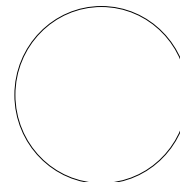
5. Microbiological, chemical and toxicological and radiological indicators of meat shall comply with the hygienic requirements concerning quality and safety of food products and food raw materials according to the engineering regulations effective in EU countries, fulfilling the requirements of Ukraine;

6. Packaging material shall be used for the first time and comply with the sanitary hygienic requirements;

7. Vehicles shall be processed and prepared according to the rules adopted in the exporting country.

.....
Datum och plats / Дата та місце / Date and place

.....
Den officiella veterinärens underskrift⁽²⁾ / Підпис офіційного ветеринара⁽²⁾ /
Signature of official veterinarian⁽²⁾



Tjänstestämpel⁽²⁾
Офіційна печатка⁽²⁾
Official stamp⁽²⁾

.....
Den officiella veterinärens namn (med versaler) / Прізвище офіційного ветеринара
(друкованими літерами) / Name of official veterinarian (in capital letters)

⁽¹⁾ För järnvägsagnar eller lastfordon skall registreringsnumret anges, för flyg flightnummer och för fartyg dess namn och vid behov containernummer. / № вагону, автомобіля, рейс літака, назва судна. / For railway or lorries, the registration number should be given, for aircraft the flight number, for ships the name.

⁽²⁾ Underskrift och stämpel måste vara i annan färg än texten. / Підпис і печатка відрізнятимуться забарвленням від шрифту, яким набрано текст Сертифіката. / The signature and stamp must be in a different colour to that of the printing.