



НОРВЕГИЯ
NORWAY

ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ
на экспортируемые из Норвегии в Республику Грузия
мясо свинины и свиные мясopодукты

HEALTH CERTIFICATE
covering pork meat and pork meat products
exported from Norway into the Republic of Georgia

Сертификат № / Reference number: _____

Страна-экспортер/ <i>Country of dispatch:</i>	Норвегия / NORWAY		
Компетентное ведомство/ <i>Competent authority:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY		
Инспекционная инстанция/ <i>Inspection body:</i>	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, REGIONAL OFFICE		
Phone: + 47 22 40 00 00	Fax: + 47 23 21 68 01	E-mail: postmottak@mattilsynet.no	

I. Детали идентификации продукта / Details identifying the product

Вид (научное название) <i>Species (scientific name):</i>	Наименование продукта <i>Name of product:</i>	Вид упаковки <i>Type of packaging:</i>	Количество мест <i>Number of packages:</i>	Нетто вес <i>Net weight:</i>
Сумма / Sum:				

Температура, требуемая при хранении и перевозке:
Temperature required during storage and transport: _____ °C

II. Происхождение продукта / Origin of the product

Страна происхождения / *Country of origin:* _____

Названия, адреса и номера предприятий, авторизованных компетентным ведомством для экспорта / *Name(s), address(es) and number(s) of establishment(s) authorized by the competent authority for export:*

- бойни (мясокомбината) / *slaughterhouse* _____

- разделочного предприятия / *cutting plant* _____

- холодильника / *cold store* _____

Названия и адреса отправителя / *Name and address of consignor:* _____

III. Место назначения продукта / Destination of the product

Продукт отправляется с /
The product is to be dispatched from: _____
(место отправления / place of dispatch)

До / to: _____
(место назначения / place of destination)

_____, в Республике Грузия / in the Republic of Georgia

Страна транзита / country of transit _____

Вид транспорта / by the following means of transport: _____

Название получателя и адрес на месте назначения/
Name of consignee and address at place of destination: _____

IV. Подтверждение / Attestation

Нижеподписавшийся официальный инспектор подтверждает, что:

1. Мясо получено от убоя и переработки здоровых свиней, которые происходят из хозяйств и районов Норвегии, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:
 - Африканской чумы свиней – в течение последних 3 лет на территории Норвегии;
 - Ящура и везикулярной болезни свиней (SVD) – в течение последних 12 месяцев на территории Норвегии;
 - Классической холеры свиней, болезни Ауески, болезни Тешена и эпизодического позднего аборта свиней (PRRS) в течение последних 12 месяцев на территории страны;
 - Сибирской язвы и рожи в течение последних 20 дней в поголовье;
 - Трихинеллеза в течение последних 3-х лет в поголовье.
2. Каждая тушка убоя исследована на трихинеллез с отрицательным результатом.
3. Скотобойня одобрена для экспорта Государственной службой по надзору за пищевыми продуктами, удовлетворяет санитарным требованиям, заложенным в законодательстве Норвегии и находится под постоянным надзором органами ветеринарного контроля.
4. При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы не обнаружено изменений, характерных для отравлений или заразных и инфекционных болезней. Серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись до проведения контроля.
5. Мясо не имеет сгустков крови, абсцессов, инородных тел или личинок насекомых. Мясо имеет нормальный запах и вкус, не подвергалось дефростации в период хранения, не имеет признаков порчи.
6. Мясо не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующими или ультрафиолетовыми лучами, не содержит средств консервирования, не заражено сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций.
7. Мясо получено от забоя животных, получавших корм, не содержащий генетического модифицированного сырья выше предельно допустимых показаний в соответствии с нормами ЕС.
8. В соответствии с национальной программой контроля остатков в живых животных и продуктах животноводства, не содержит остатков веществ с естественными или синтетическими гормонами, тиреостатических веществ, антибиотиков, пестицидов и других введенных медикаментозных средств выше предельно допустимых международных уровней. Животные отправлены на забой после истечения сроков удержания, установленных национальными органами здравоохранения по применению возможных медикаментозных средств.
9. Мясо не имеет температуру, превышающую -8°C в толще мышц. Температура в охлажденном мясе также не превышает $+4^{\circ}\text{C}$.

The undersigned official inspector hereby certifies that:

1. *Meat was obtained from the slaughter and processing of clinically healthy animals, originating from premises and districts, officially free from infectious animal disease, including:*
 - *African swine fever – during the last 3 years in the territory of Norway;*
 - *Foot-and-mouth disease and swine vesicular disease – during the last 12 months in the territory of Norway;*
 - *Classical swine fever, Aujeszky's disease, Teschen disease and porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS) – during the last 12 months in the territory of Norway;*
 - *Anthrax and swine erysipelas – during the last 20 days in the premises;*
 - *Trichinellosis – within the last 3 years in the premises.*
2. *Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.*
3. *The slaughterhouse is authorized for export by the Norwegian Food Safety Authority, is compliant with national hygiene legislation and is under constant supervision.*
4. *Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has alterations indicative for poisoning or other contagious and infectious diseases. Serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed before inspection.*
5. *Meat has no blood clots, abscesses, foreign substances or insect larvae. Meat has normal odour and flavour, was not defrosted during the storage period and shows no signs of decomposition.*
6. *Meat has not been treated by colourants, ionizing or ultraviolet rays; does not contain means of preserving, is not contaminated by Salmonellas and microorganisms causing other bacteriological diseases.*
7. *Meat originates from animals raised on feed in which the content of genetically modified raw materials (GMOs) is no higher than that is allowed by EU legislation.*
8. *According to the national surveillance program on residues in live animals and agricultural products, the meat does not contain residues of substances with natural or synthetic hormones, thyreostatic agents, antibiotics, pesticides or other administrated medicinal products higher than the allowed international limits for the individual substances. Animals have been sent to slaughter after the withdrawal date, laid down by international health authorities for the relevant medicaments.*
9. *Frozen meat holds a temperature in flesh not exceeding minus 8 degrees Celsius. The temperature in chilled meat does not exceed plus 4 degrees Celsius.*

Сертификат №

/Reference number:

10. Мясо признано пригодным для потребления человеком. Животные, мясо которых отправляются на экспорт в Республику Грузия, прошли предубойный ветеринарный осмотр, а туши и внутренние органы – послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу государственной ветеринарной службой Норвегии.
11. Мясо и упаковка имеют официальное клеймо государственного ветеринарного надзора с четким обозначением названия и номера ветеринарного одобрения предприятия.
12. Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.
13. Транспортные контейнеры обработаны в соответствии с требованиями санитарного законодательства Норвегии.

10. Meat is recognized fit for human consumption. The animals from which the meat is intended to be exported to the Republic of Georgia, have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the official veterinary authority.
11. Meat and packaging are marked with readable official health mark of official post-mortem inspection with specification of the name or number of the meat establishment (slaughterhouse).
12. Packaging material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary and hygienic requirements.
13. The means of transport are treated in accordance with the rules approved in Norway.

Done at

on

(Место / Place)

(Дата / Date)

Печать/Stamp¹

(Подпись официального инспектора / Signature of official inspector)

(Имя и квалификация / Name and qualifications in capitals)

¹ The signature and the stamp must be in a colour different to that of the printing.