



НОРВЕГІЯ  
NORWAY

САНІТАРНИЙ ТА ВЕТЕРИНАРНИЙ  
СЕРТИФІКАТ

на рибу та рибопродукти, що  
експортуються в Україну

SANITARY AND VETERINARY CERTIFICATE

covering fish and fishery products for  
export to Ukraine

Номер для посилань  
Reference number:

Країна відправлення: Country of dispatch:	НОРВЕГІЯ / NORWAY	
Компетентний орган: Competent authority:	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY	
Інспекційна служба: Inspection body:	NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, REGIONAL OFFICE	
Телефон/Tel:	+ 47 22 40 00 00	Телефакс/Fax: + 47 23 21 68 01
		E-mail: postnottak@mattilsynet.no

I. Деталі, що характеризують рибопродукти / Details identifying the fishery products

Опис - Вид (наукова назва): Description - Species (scientific name):	Ступінь або тип переробки: State or type of processing:	Дата виробництва/ заморожування: Date of production/ freezing:	Тип упаковки: Type of packaging:	Кількість пакетів: Number of packages:	Вага нетто (кг): Net weight (kg):
Разом: / Sum:					

Обов'язкова температура при зберіганні та транспортуванні: / Temperature required during storage and transport: \_\_\_\_\_ ° C

II. Країна походження рибопродуктів / Provenance of fishery products

Адреса (и) та номер (и) підприємств, які готують або переробляють рибопродукти і уповноважені компетентним органом здійснювати експорт  
Address(es) and number(s) of preparation or processing establishment(s) authorized for exports by the competent authority:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

III. Місце призначення / Destination of fishery products

Риба і рибопродукти вивозяться з:  
The fishery products are to be dispatched from:

(Місце відправлення / place of dispatch)

до: / to: \_\_\_\_\_, Україну / Ukraine

(Місце призначення / place of destination)

Вид транспорту:  
by the following means of transport:

Назва і адреса відправника:  
Name and address of consignor:

Назва одержувача вантажу і адреса у місці призначення:  
Name of consignee and address at place of destination:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**IV. Засвідчення / Attestation**

<p>Підписаний нижче державний інспектор цим засвідчує, що:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Цей вантаж визнано з усіх точок зору таким, що відповідає положенням Директив (ЕС) № 178/2002, (ЕС) № 852/2004, (ЕС) № 853/2004, (ЕУ) № 2017/625, (ЕС) № 2073/2005 та офіційних Положень з якості Норвегії, що стосуються риби та рибної продукції щодо непошкодженої та здорової риби, придатної для вживання людиною.</li> <li>2) Риба і рибопродукти, про які йдеться у цьому сертифікаті, поставляються офіційно затвердженими підприємствами.</li> <li>3) Заморожена риба не розморожувалась під час зберігання, температура у товщі м'язів не перевищує мінус 18°C; вона не містить консервантів, не заражена мікроорганізмами, паразитами тих видів або у таких кількостях, які є неприйнятними для продуктів харчування; вона не оброблялася за допомогою барвників, іонізуючих та ультрафіолетових випромінювань. Риба знезаражена від нематод родини Anizakidae шляхом заморожування при температурі у товщі м'язів мінус 18°C, протягом щонайменше 24 годин.</li> <li>4) Пакувальний матеріал використовується вперше і відповідає усім санітарно - гігієнічним вимогам.</li> <li>5) Транспортні засоби обробляються і готуються відповідно до правил, затверджених у Норвегії.</li> </ol>	<p>The undersigned official inspector hereby certifies that:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) This consignment has been found to meet in every respect the requirements in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EU) No 2017/625, (EC) No 2073/2005 and the official Norwegian Quality Regulations relating to Fish and Fishery Products with regard to sound and wholesome fish, fit for human consumption.</li> <li>2) Fish and fish products covered by this certificate originate from officially approved establishments.</li> <li>3) Frozen fish was not defrosted during storing, has the temperature in the muscle thickness not higher than -18°C, does not contain means of preserving, is not contaminated by microorganisms and parasites of species or in numbers which cannot be accepted in foodstuffs, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. Nematodes of the family Anisakidae have been inactivated by the way of freezing to a temperature in the muscle thickness not higher than - 18°C for at least 24 hours.</li> <li>4) Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements.</li> <li>5) Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in Norway.</li> </ol>
<p><b>СЕРТИФІКАТ ЗДОРОВ'Я</b></p> <p>Риба і рибопродукти походять з підприємств (у тому числі з плавбаз), які розташовані в адміністративних територіях, де не виявлено жодного випадку таких хвороб: африканської чуми свиней - протягом останніх 3 років; ящуру, везикулярного стоматиту, чуми рогаатої худоби, лихоманки долини Рифт - протягом останніх 12 місяців.</p> <p>Даним засвідчуємо, що у Новегії не було виявлено жодного випадку захворювання риби і молосків (перелік ОІЕ) на такі хвороби: Риба: вірусна віремія коропа (SVC), інфекційний гемопатичний некроз (IHN), ракові вірусні захворювання шкіри, ензоотичний гемопатичний некроз (EHN) Моллюски: гангліоспориоз, мікроцитоз, мартеліоз, ірідовіроз, перкінсоз.</p> <p>Риба та рибна продукція походять з адміністративних територій, вільних від вірусної геморагічної септицемії (VHS) та Інфекційного гематопоетичного некрозу (IHN) та бонаміозу, відповідно до Директиви Ради Європейського Союзу 2006/88/EC.</p>	<p><b>HEALTH CERTIFICATION</b></p> <p>The fish and fishery products originate from establishments (including factory ships) located in administrative territories free from African swine fever for the last 3 years and from foot and mouth disease Vesicular stomatitis, Peste des petits ruminants, Rift valley fever, for the last 12 months.</p> <p>We hereby certify that the following diseases in fish and molluscs (OIE-list of fish and molluscs) have never been recorded in Norway: Fish: Spring Viraemia of Carp (SVC), Infectious Haematopoietic Necrosis (IHN), Oncorhynchus masu virus disease, Epizootic Haematopoietic Necrosis (EHN) Molluscs: Haplosporidiosis (Haplosporidium nelsoni), Microcytosis (Microcytos mackini, Microcytos roughleyi), Marteiliosis (Marteilia refringens, Marteilia sydneyi), Iridovirus, Perkinsosis (Perkinsus marinus, P. Atlanticus, P. Olseni)</p> <p>The fish and fishery products originate from the administrative territories free from Viral Haemorrhagic Septicaemia (VHS) and Infectious Haematopoietic Necrosis (IHN) and Bonamiosis (Bonamia ostreae, Bonamia spp.) in accordance with Council Directive 2006/88/EC.</p>

Складено у / Done at \_\_\_\_\_ на / on \_\_\_\_\_  
(Місце / place) (Дата / date)

(Печатка / Stamp) \_\_\_\_\_

(Підпис державного інспектора / Signature of official Inspector)

(Прізвище великими літерами, посада і кваліфікація / Name in capitals, capacity and qualifications)