

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			Code															
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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point			
Mode	International transport document	Identification																				
I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>				I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference</td> <td style="width: 40%;">Date of issue</td> </tr> <tr> <td>Country</td> <td>Place of issue</td> </tr> </table>				Commercial document reference	Date of issue	Country	Place of issue											
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"/> Country ISO Code EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code				I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO 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. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0407 Birds' eggs, in shell, fresh, preserved or cooked																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number																
Cold store		Cutting plant		Date of freezing		Date of production																
Date of slaughter																						
Net weight		Product Description		Package count		Identification mark																

Part II: Certification	II. Health information			
	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:			
either	○ (2)	liquid egg white was treated:		
		either	○ (2)	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:		
		either	○ (2)	with 67 °C for 20 hours.
			○ (2) or	with 54,4 °C for 513 hours.
	○ (2) or	whole eggs were at least treated:		
		either	○ (2)	with 60 °C for 188 seconds.
			○ (2) or	completely cooked.
	○ (2) or	whole eggs blends were at least treated:		
		either	○ (2)	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:			
either	○ (2)	liquid egg white was treated:		
		either	○ (2)	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:		
		either	○ (2)	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

Part II: Certification	II. Health information			
	II.2 Public health attestation			
	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:			
	II.2.1	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;		
	II.2.2	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);		
	II.2.3	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);		
	II.2.4	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);		
	II.2.5	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);		
	II.2.6	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)		
Notes				
Part I:				
-	Box I.11:	Name, address and approval number of the establishment of dispatch.		
-	Box I.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 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.		
-	Box I.19:	use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06.		
-	Box I.25:	Nature of commodity: specify the egg content percentage.		
Part II:				
(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;			
(2)	Keep as appropriate;			
(3)	The signature and the stamp must be in a different colour that of the text.			
(4)	For reference to equivalent EU requirement pls look here: Export library			
The certificate must be issued in Ukrainian and at least in the language of the EU Member State of origin.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

Del I	I.1. Afsender Navn Adresse Land ISO-kode			I.2. IMSOC-reference Specimen not to be used for exports from EU					
				I.2.a. Local Reference					
	I.5. Modtager Navn Adresse Land ISO-kode			I.3. Central kompetent myndighed					
				I.4. Local competent authority					
	I.7. Oprindelsesland ISO-kode			I.9. Country of destination ISO-kode					
	I.8. Region of origin Kode			I.10. Bestemmelsesregion: Kode					
	I.11. Place of Dispatch Navn Adresse Godkendelsesnummer Land ISO-kode			I.12. Bestemmelsessted Navn Adresse Godkendelsesnummer Land ISO-kode					
	I.13. Lastningssted Navn Adresse Godkendelsesnummer Land ISO-kode			I.14. Date and time of departure					
	I.15. Transportmiddel Type Dokument Identifikation			I.16 Entry Point					
	I.18. Transport conditions Omgivelsestemperatur <input type="checkbox"/> Frosset <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Kølede <input type="checkbox"/>			I.17. Ledsagedokumenter Handelsdokumentreference: Land Udstedelsesdato Udstedelsessted					
I.19. Containernummer/Plombenummer									
I.20. Certified as Konsum <input type="checkbox"/>									
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kode EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kode						
I.23. Samlet antal kolli		I.24. Samlet mængde		I.25. Samlet nettovægt		I.25. Samlet bruttovægt			
I.28. Description of consignment 1. 04 MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET 0407 Fugleæg med skal, friske, konserverede eller kogte									
Vare		Art		Mængde		Delsending nr.		Produktionsanlæg	
Fryselager		Opskrævningsvirksomhed		Dato for nedfrysning		Produktionsdato		Slagtedato	
Nettovægt		Product Description		Antal forpakninger		Identifikationsmærke			

II. Sundhedsoplysninger			
Part II: Certification	II.1	Dyresundhedserklæring	
		Undertegnede embedsdyrlæge bekræfter hermed, at de ægprodukter (1), der importeres til Ukraine, er:	
	o (2) enten	II.1.1	fremstillet af æg fra fugle, der har oprindelse i et lands område, som er frit for højpatogen aviær influenza og Newcastle disease i overensstemmelse med OIE's sundhedskodeks for terrestriske dyr.
	o (2) eller	II.1.2	fremstillet af æg, der er produceret hos virksomheder, hvor og inden for en radius af 10 km omkring hvilke, herunder i givet fald et nabolands område, der i mindst de sidste 30 dage inden indsamlingen af æg ikke har været udbrud af højpatogen aviær influenza.
	o (2) eller	med henblik på tilintetgørelse af højpatogent aviær influenza-virus er ægprodukterne blevet behandlet på følgende måde:	
	o (2) enten	flydende æggehvide er blevet varmebehandlet:	
		o (2) enten	ved 55,6 °C i 870 sekunder
		o (2) eller	ved 56,7 °C i 232 sekunder
	o (2) eller	æggeblomme med et indhold af tilsat salt på 10 % er blevet varmebehandlet i 138 sekunder ved 62,2 °C	
	o (2) eller	tørret æggehvide er blevet varmebehandlet:	
	o (2) enten	ved 67 °C i 20 timer.	
	o (2) eller	ved 54,4 °C i 513 timer.	
o (2) eller	helæg er mindst blevet varmebehandlet:		
	o (2) enten	ved 60 °C i 188 sekunder.	
	o (2) eller	gennemkogt.	
o (2) eller	helægsblandinger er mindst blevet varmebehandlet:		
	o (2) enten	ved 60 °C i 188 sekunder.	
	o (2) eller	ved 61,1 °C i 94 sekunder.	
o (2) enten	II.1.3	fremstillet af æg, der er produceret hos virksomheder, hvor og inden for en radius af 10 km omkring hvilke, herunder i givet fald et nabolands område, der i mindst de sidste 30 dage inden indsamlingen af æg ikke har været udbrud af Newcastle disease.	
o (2) eller	med henblik på tilintetgørelse af Newcastle disease-virus er ægprodukterne blevet behandlet på følgende måde:		
o (2) enten	er flydende æggehvide blevet varmebehandlet:		
	o (2) enten	ved 55 °C i 2 278 sekunder	
	o (2) eller	ved 57 °C i 986 sekunder	
	o (2) eller	ved 59 °C i 301 sekunder	
o (2) eller	æggeblomme med et indhold af tilsat salt på 10 % er blevet varmebehandlet i 176 sekunder ved 55 °C		
o (2) eller	tørret æggehvide er blevet varmebehandlet i 50,4 timer ved 57 °C		
o (2) eller	helæg er blevet varmebehandlet:		
	o (2)	ved 55 °C i 2 521 sekunder	
	o (2)	ved 57 °C i 1 596 sekunder	
	o (2)	ved 59 °C i 674 sekunder	
	o (2)	gennemkogt	

Part II: Certification	II. Sundhedsoplysninger			
	II.2 Folkesundhedserklæring			
	Undertegnede embedsdyrlæge bekræfter hermed, at de ægprodukter (1), der importeres til Ukraine, opfylder følgende krav:			
	II.2.1	./ de kommer fra en virksomhed/virksomheder, der er godkendt af den kompetente myndighed i EU-medlemsstaten til at levere deres produktion til handel inden for EU og operere under dens tilsyn		
	II.2.2	de kommer fra en virksomhed/virksomheder, der gennemfører et program, som er baseret på HACCP-principperne i overensstemmelse med ukrainsk lov om sikkerhed og specifikke kvalitetsparametre for fødevarer, navnlig Ukraines lov "om grundlæggende principper og krav til fødevarer sikkerhed og -kvalitet" (nr. 771/97) eller i overensstemmelse med tilsvarende krav i forordning (EF) nr. 852/2004 (4)		
	II.2.3	de er fremstillet i overensstemmelse med hygiejnekrav i henhold til ukrainsk lov om sikkerhed og specifikke kvalitetsparametre for fødevarer, navnlig Ukraines lov "om grundlæggende principper og krav til fødevarer sikkerhed og -kvalitet" (nr. 771/97) eller i overensstemmelse med tilsvarende krav i forordning (EF) nr. 852/2004 (4)		
	II.2.4	de opfylder de mikrobiologiske kriterier for fastsættelse af indikatorer for fødevarer sikkerhed, som er godkendt ved Ukraines sundhedsministeriums bekendtgørelse nr. 548 af 19.7.2012 eller i overensstemmelse med tilsvarende krav i forordning (EF) nr. 2073/2005 (4)		
	II.2.5	de har et identifikationsmærke i overensstemmelse med ukrainsk lov om sikkerhed og specifikke kvalitetsparametre for fødevarer, navnlig Ukraines lov "om grundlæggende principper og krav til fødevarer sikkerhed og -kvalitet" (nr. 771/97) eller i overensstemmelse med tilsvarende krav i forordning (EF) nr. 853/2004 (4)		
	II.2.6	garantierne for fravær og/eller ikke-overskridelse af de maksimalt tilladte niveauer for restkoncentrationer af veterinærlægemidler og forurenende stoffer i henhold til godkendte nationale planer for overvågning af restkoncentrationer af veterinærlægemidler og forurenende stoffer i overensstemmelse med Ukraines lovgivning eller i overensstemmelse med tilsvarende krav i direktiv 96/23/EF (4)		
	Bemærkninger			
Del I:				
-	Rubrik I.11:	Afsendervirksomhedens navn, adresse og godkendelsesnummer.		
-	Rubrik I.15:	For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for skibe navnet, hvis det er bekendt, for fly rutenummeret. Ved transport i containere eller kasser anføres det samlede antal containere eller kasser i rubrik I.20, deres registreringsnummer og eventuelle plombenummer i rubrik I.21.		
-	Rubrik I.19:	Anvend den relevante HS-kode fra Verdenstoldorganisationen: 04.07, 04.08, 35.02 eller 21.06.		
-	Rubrik I.28:	Varens art: Anfør ægbestanddelenes procentandel.		
Del II:				
1)	Ved "ægprodukter" forstås forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af æg eller af forskellige bestanddele eller blandinger af æg eller ved videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter			
2)	Det ikke relevante overstreges			
3)	Underskriften og stemplet skal have en farve, der afviger fra tekstens farve.			
4)	For at blive henvist til et tilsvarende EU-krav ser man her: Eksportbibliotek : Export library			
Certifikatet skal som minimum udstedes på ukrainsk og på oprindelses-EU-medlemsstatens sprog.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Underskrevet den		Underskrift		
Stempel				

I osa	I.1. Kaubasaatja Nimi Aadress Riik ISO-kood			I.2. IMSOCi viide Specimen not to be used for exports from EU																				
	I.5. Kaubasaaja Nimi Aadress Riik ISO-kood			I.3. Pädev keskasutus																				
	I.7. Päritoluriik ISO-kood			I.9. Country of destination ISO-kood																				
	I.8. Region of origin Kood			I.10. Sihtpiirkond Kood																				
	I.11. Place of Dispatch Nimi Aadress Loanumber Riik ISO-kood			I.12. Sihtkoht Nimi Aadress Loanumber Riik ISO-kood																				
	I.13. Laadimiskoht Nimi Aadress Loanumber Riik ISO-kood			I.14. Date and time of departure																				
	I.15. Transpordivahend			I.16 Entry Point																				
	<table border="1"> <tr> <th>Liik</th> <th>Dokument</th> <th>Identifitseerimine</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Liik	Dokument	Identifitseerimine																		
	Liik	Dokument	Identifitseerimine																					
I.18. Transport conditions Ümbritsev <input type="checkbox"/> Külmutatud <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jahutatud <input type="checkbox"/>			I.17. Saatedokumendid Äridokumendi viide Riik Väljaandmise kuupäev Väljastamise koht																					
I.19. Konteineri nr / plommi nr																								
I.20. Certified as Inimtoit <input type="checkbox"/>																								
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-kood BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kood																					
I.23. Pakkeüksusi kokku		I.24. Üldkogus	I.25. Lõplik puhaskaal	I.25. Lõplik kogukaal																				
I.28. Description of consignment 1. 04 PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED 0407 Linnumunad (koorega), värsked, konserveeritud või kuumtöödeldud																								
<table border="1"> <tr> <th>Kaup</th> <th>Liik</th> <th>Kogus</th> <th>Partii number</th> <th>Tootmisettevõte</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Kaup	Liik	Kogus	Partii number	Tootmisettevõte															
Kaup	Liik	Kogus	Partii number	Tootmisettevõte																				
<table border="1"> <tr> <th>Külmhoone</th> <th>Lihalõikusettevõte</th> <th>Külmutamise kuupäev</th> <th>Valmistamiskuupäev</th> <th>Tapmiskuupäev</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Külmhoone	Lihalõikusettevõte	Külmutamise kuupäev	Valmistamiskuupäev	Tapmiskuupäev															
Külmhoone	Lihalõikusettevõte	Külmutamise kuupäev	Valmistamiskuupäev	Tapmiskuupäev																				
<table border="1"> <tr> <th>Puhaskaal</th> <th>Product Description</th> <th>Pakendite arv</th> <th>Identifitseerimismärk</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Puhaskaal	Product Description	Pakendite arv	Identifitseerimismärk																
Puhaskaal	Product Description	Pakendite arv	Identifitseerimismärk																					

II. Terviseteave			
II.1	Loomade terviseohutuse kinnitus		
	Mina, allakirjutanud veterinaarjärelevalve ametnik, kinnitan, et Ukrainasse imporditud munatooted (1) on:		
○ (2) kas	II.1.1	toodetud munadest, mis on saadud lindudelt, kes on pärit riigi territooriumilt, mis on vaba lindude kõrge patogeensusega gripist ja Newcastle'i haigusest vastavalt OIE maismaaloomade tervishoiu eeskirjale;	
○ (2) või	II.1.2	toodetud munadest, mis on saadud ettevõtetest, milles ja mille ümber 10 km raadiuses, sealhulgas vajaduse korral naaberrigi territooriumil, ei ole vähemalt viimase 30 päeva jooksul enne munade kogumist olnud lindude kõrge patogeensusega gripi puhangut;	
○ (2) või	lindude kõrge patogeensusega gripi viiruse hävitamiseks töödeldud järgmiselt:		
○ (2) kas	vedelat munavalget on kuumutatud:		
	○ (2) kas	temperatuuril 55,6 °C 870 sekundit	
	○ (2) või	temperatuuril 56,7 °C 232 sekundit	
○ (2) või	10 % soolasisaldusega rebu on kuumutatud temperatuuril 62,2 °C 138 sekundit;		
○ (2) või	kuivatatud munavalget on kuumutatud:		
	○ (2) kas	temperatuuril 67 °C 20 tundi	
	○ (2) või	temperatuuril 54,4 °C 513 tundi;	
○ (2) või	terveid mune on kuumutatud vähemalt:		
	○ (2) kas	temperatuuril 60 °C 188 sekundit	
	○ (2) või	täielikult kuumtöödeldud;	
○ (2) või	tervete munade segu on kuumutatud vähemalt:		
	○ (2) kas	temperatuuril 60 °C 188 sekundit	
	○ (2) või	temperatuuril 61,1 °C 94 sekundit;	
○ (2) kas	II.1.3	toodetud munadest, mis on saadud ettevõtetest, milles ja mille ümber 10 km raadiuses, sealhulgas vajaduse korral naaberrigi territooriumil, ei ole vähemalt viimase 30 päeva jooksul enne munade kogumist olnud Newcastle'i haiguse puhangut;	
○ (2) või	Newcastle'i haiguse viiruse hävitamiseks on munatooted töödeldud järgmiselt:		
○ (2) kas	vedelat munavalget on kuumutatud:		
	○ (2) kas	temperatuuril 55 °C 2 278 sekundit	
	○ (2) või	temperatuuril 57 °C 986 sekundit	
	○ (2) või	temperatuuril 59 °C 301 sekundit;	
○ (2) või	10 % soolasisaldusega rebu on kuumutatud temperatuuril 55 °C 176 sekundit;		
○ (2) või	kuivatatud munavalget on kuumutatud temperatuuril 57 °C 50,4 tundi;		
○ (2) või	terveid mune on kuumutatud vähemalt:		
	○ (2)	temperatuuril 55 °C 2 521 sekundit	
	○ (2)	temperatuuril 57 °C 1 596 sekundit	
	○ (2)	temperatuuril 59 °C 674 sekundit	
	○ (2)	täielikult kuumtöödeldud.	

Part II: Certification	II. Terviseteeve		
	II.2 Inimeste terviseohutuse kinnitus		
	Mina, allakirjutanud veterinaarjärelevalve ametnik, kinnitan, et Ukrainasse imporditud munatooted (1) vastavad järgmistele nõuetele:		
	II.2.1 need on pärit ettevõttest (ettevõtetest), millel on ELi liikmesriigi pädeva asutuse heakskiit oma toodangu tarnimiseks liidusisesele kaubandusse ning mis tegutseb (tegutsevad) kõnealuse pädeva asutuse järelevalve all;		
	II.2.2 need on pärit ettevõttest (ettevõtetest), milles rakendatakse ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemi (HACCP) põhimõtteid kooskõlas toidu ohutust ja konkreetseid kvaliteedinäitajaid käsitlevate Ukraina õigusaktidega, eelkõige kooskõlas Ukraina seadusega „Toiduainete ohutuse ja kvaliteedi peamised põhimõtted ja nõuded“ (Nr 771/97), või vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 (4) samaväärsetele nõuetele;		
	II.2.3 need on toodetud kooskõlas toidu ohutust ja konkreetseid kvaliteedinäitajaid käsitlevate Ukraina õigusaktidega, eelkõige kooskõlas Ukraina seadusega „Toiduainete ohutuse ja kvaliteedi peamised põhimõtted ja nõuded“ (Nr 771/97), või vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 (4) samaväärsetele nõuetele;		
	II.2.4 need vastavad toiduainete ohutuse näitajate kehtestamise mikrobioloogilistele kriteeriumidele, mis on heaks kiidetud Ukraina tervishoiuministeeriumi 19. juuli 2012. aasta määrusega nr 548 või vastavalt määruse (EÜ) nr 2073/2005 (4) samaväärsetele nõuetele;		
	II.2.5 neil on identifitseerimismärk kooskõlas toidu ohutust ja konkreetseid kvaliteedinäitajaid käsitlevate Ukraina õigusaktidega, eelkõige kooskõlas Ukraina seadusega „Toiduainete ohutuse ja kvaliteedi peamised põhimõtted ja nõuded“ (Nr 771/97), või vastavalt määruse (EÜ) nr 853/2004 (4) samaväärsetele nõuetele;		
	II.2.6 heakskiidetud riiklike kavade alusel, milles käsitletakse veterinaaravimite ja saasteainete jääkide seiret, on neile antud tagatised veterinaaravimijääkide ja saasteainejääkide puudumise ja/või lubatud piirnormide mitteületamise kohta kooskõlas Ukraina õigusaktidega või vastavalt direktiivi 96/23/EÜ (4) samaväärsetele nõuetele.		
	Märkused		
I osa:			
-	Lahter I.11: lähetava ettevõtte nimi, aadress ja loanumber.		
-	Lahter I.15: märkida raudteevagunite ja veoautode registreerimisnumbrid, laevade nimed ning kui on teada, siis õhusõidukite lennu numbrid. Kui vedu toimub konteinerites või kastides, tuleb lahtrisse I.20 märkida nende koguarv ning lahtrisse I.21 nende registreerimisnumbrid ning olemasolu korral ka plomminumbrid.		
-	Lahter I.19: kasutada Maailma Tolliorganisatsiooni asjakohast kaupade kirjeldamise ja kodeerimise harmoneeritud süsteemi (HS) koodi: 04.07, 04.08, 35.02 või 21.06.		
-	Lahter I.25: kauba liik: näidata munasisalduse protsent.		
II osa:			
(1)	„munatooted“ on munade või nende erinevate komponentide või segude töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.		
(2)	Mittevajalik maha tõmmata.		
(3)	Allkirja ja templi värv peavad erinema teksti värvist.		
(4)	Viited samaväärsetele ELi nõuetele on siin: Ekspordikataloog : Export library		
Sertifikaat peab olema välja antud ukraina keeles ja vähemalt ELi päritoluliikmesriigi keeles.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters) Allkirjastamise kuupäev Tempel	Qualification and title Allkiri		

Parte I	I.1. Speditore Nome Indirizzo Paese Codice ISO			I.2. Riferimento IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Paese Codice ISO			I.3. Autorità centrale competente I.4. Autorità Locale Competente																
	I.7. Paese di origine Codice ISO		I.9. Paese di destinazione Codice ISO																	
	I.8. Region of origin Codice		I.10. Regione di destinazione Codice																	
	I.11. Place of Dispatch Nome Indirizzo Numero di autorizzazione/riconoscimento Paese Codice ISO			I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo Numero di autorizzazione/riconoscimento Paese Codice ISO																
	I.13. Luogo di carico Nome Indirizzo Numero di autorizzazione/riconoscimento Paese Codice ISO			I.14. Data e ora di partenza																
	I.15. Mezzi di trasporto			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Documento</th> <th>Identificazione</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>			Tipo	Documento	Identificazione														
	Tipo	Documento	Identificazione																	
	I.18. Condizioni di trasporto Ambiente <input type="checkbox"/> Congelato <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/>			I.17. Documenti di accompagnamento Riferimento del documento commerciale e Paese Data di emissione Luogo di emissione																
	I.19. Numero del container / Numero del sigillo																			
I.20. Certificato come Consumo umano <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Codice ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Codice ISO																	
I.23. Numero totale di colli	I.24. Quantità totale	I.25. Peso netto totale	I.25. Peso lordo totale																	
I.28. Descrizione della partita 1. 04 LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE 0407 Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte																				
Prodotto	Specie	Quantità	Numero lotto	Impianto di fabbricazione																
Deposito frigorifero	Laboratorio di sezionamento	Data di congelamento	Data di produzione	Data di macellazione																
Peso netto	Product Description	Conteggio colli	Marchio di identificazione																	

II. Informazioni sanitarie			
II.1 Animal health attestation			
I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine are:			
Part II: Certification	○ (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		

Part II: Certification	II. Informazioni sanitarie								
	<p>II.2 Public health attestation</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:</p> <p>II.2.1 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>II.2.2 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>II.2.3 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>II.2.4 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>II.2.5 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>II.2.6 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>Notes</p> <p>Part I:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Box I.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch. - Box I.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 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. - Box I.19: use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06. - Box I.25: Nature of commodity: specify the egg content percentage. <p>Part II:</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>Certifying Officer</p> <table border="0"> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Data di firma</td> <td>Firma</td> </tr> <tr> <td>Timbro</td> <td></td> </tr> </table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Data di firma	Firma	Timbro	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Data di firma	Firma								
Timbro									

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód			I.2. IMSOC hivatkozási szám Specimen not to be used for exports from EU					
	I.5. Címzett Név Cím Ország ISO-kód			I.3. Központi illetékes hatóság I.4. Local competent authority					
	I.7. Származási ország ISO-kód			I.9. Country of destination ISO-kód					
	I.8. Region of origin Kód			I.10. Rendeltetési régió Kód					
	I.11. Place of Dispatch Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.12. Rendeltetési hely Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód					
	I.13. Berakodás helye Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.14. Date and time of departure					
	I.15. Szállítóeszköz Típus Okmány Azonosítás			I.16 Entry Point					
	I.18. Transport conditions Környezet <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Hűtött <input type="checkbox"/>			I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye					
	I.19. Konténorszám/Plomba száma								
	I.20. Certified as Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>								
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-kód BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kód						
I.23. Csomagok teljes száma		I.24. Teljes mennyiség		I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg			
I.28. Description of consignment 1. 04 TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOVA NEM SOROLT, VAGY MÁSHOL FEL NEM TŰNTETETT ÉLELMÉZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK 0407 Madártojás héjában, frissen, tartósítva vagy főzve									
Áru		Faj		Mennyiség		Tételszám		Gyártóüzem	
Hűtőház		Darabolóüzem		Fagyasztás dátuma		Az előállítás dátuma		Vágás dátuma	
Nettó tömeg		Product Description		Csomagok darabszáma		Azonosító jelölés			

II. Egészségügyi információk			
II.1 Animal health attestation			
I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine are:			
Part II: Certification	○ (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		

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk							
	<p>II.2 Public health attestation</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:</p> <p>II.2.1 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>II.2.2 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>II.2.3 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>II.2.4 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>II.2.5 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>II.2.6 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>Notes</p> <p>Part I:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Box I.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch. - Box I.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 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. - Box I.19: use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06. - Box I.25: Nature of commodity: specify the egg content percentage. <p>Part II:</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>Certifying Officer</p> <table border="0"> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Aláírás dátuma</td> <td>Aláírás</td> </tr> <tr> <td>Bélyegző</td> <td></td> </tr> </table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Aláírás dátuma	Aláírás	Bélyegző
Name (in capital letters)	Qualification and title							
Aláírás dátuma	Aláírás							
Bélyegző								

I dalis	I.1. Siuntėjas Pavadinimas Adresas Šalis ISO kodas			I.2. IMSOC numeris Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Gavėjas Pavadinimas Adresas Šalis ISO kodas			I.3. Centrinė kompetentinga institucija I.4. Local competent authority		
	I.7. Kilmės šalis ISO kodas			I.9. Country of destination ISO kodas		
	I.8. Region of origin Kodas			I.10. Paskirties regionas Kodas		
	I.11. Place of Dispatch Pavadinimas Adresas Patvirtinimo numeris Šalis ISO kodas			I.12. Paskirties vieta Pavadinimas Adresas Patvirtinimo numeris Šalis ISO kodas		
	I.13. Pakrovimo vieta Pavadinimas Adresas Patvirtinimo numeris Šalis ISO kodas			I.14. Date and time of departure		
	I.15. Transporto priemonė Tipas Dokumentas Identifikavimo duomenys			I.16 Entry Point		
	I.18. Transport conditions Aplinkos <input type="checkbox"/> Užšaldyta <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Atšaldyta <input type="checkbox"/>			I.17. Lydimieji dokumentai Prekybos dokumento Nr. Šalis Išdavimo data Išdavimo vieta		
	I.19. Konteinerio numeris / plombos numeris					
	I.20. Certified as Žmonėms vartoti <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO kodas BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO kodas			
I.23. Bendras pakuočių skaičius		I.24. Visas kiekis		I.25. Bendras grynasis svoris		I.25. Bendras bruto svoris
I.28. Description of consignment 1. 04 PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE 0407 Paukščių kiaušiniai su lukštais, švieži, konservuoti arba virti						
Prekė		Rūšis		Kiekis		Partijos numeris
Šaltasis sandėlis		Pjaustymo cechas		Užšaldymo data		Pagaminimo data
Grynasis svoris		Product Description		Pakuočių skaičius		Identifikavimo žymė

II. Informacija apie sveikatą			
II.1	<p>Gyvūnų sveikatos patvirtinimas</p> <p>Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad į Ukrainą importuoti kiaušinių produktai(1):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba II.1.1 pagaminti iš kiaušinių, gautų iš paukščių, kilusių iš šalies teritorijos, kurioje nėra nustatyta labai patogeniško paukščių gripo ir Niukaslo ligos pagal OIE Sausumos gyvūnų sveikatos kodeksą. ○ (2) arba II.1.2 pagaminti iš kiaušinių, gautų įmonėse, kuriose 10 km spinduliu, prireikus įskaitant kaimyninės šalies teritoriją, bent per pastarąsias 30 dienų iki kiaušinių surinkimo nebuvo nustatyta labai patogeniško paukščių gripo protrūkių. ○ (2) arba siekiant sunaikinti labai patogenišką paukščių gripo virusą, kiaušinių produktai buvo apdoroti: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba skystas kiaušinio baltymas buvo apdorotas termiškai: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba 55,6 °C temperatūroje 870 sekundžių ○ (2) arba 56,7 °C temperatūroje 232 sekundes ○ (2) arba trynys 10 % druskos tirpale apdorotas termiškai 62,2 °C temperatūroje 138 sekundes ○ (2) arba sausas kiaušinio baltymas buvo apdorotas termiškai: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba 67 °C temperatūroje 20 valandų. ○ (2) arba 54,4 °C temperatūroje 513 valandos. ○ (2) arba visas kiaušinis buvo apdorotas bent termiškai: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba 60 °C temperatūroje 188 sekundes. ○ (2) arba visiškai išvirtas. ○ (2) arba vientisi kiaušinių mišiniai buvo apdoroti bent termiškai: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba 60 °C temperatūroje 188 sekundes. ○ (2) arba 61,1 °C temperatūroje 94 sekundes. ○ (2) arba II.1.3 pagaminti iš kiaušinių, gautų įmonėse, kuriose 10 km spinduliu, prireikus įskaitant kaimyninės šalies teritoriją, bent per pastarąsias 30 dienų iki kiaušinių surinkimo nebuvo nustatyta Niukaslo ligos protrūkių. ○ (2) arba siekiant sunaikinti Niukaslo ligos virusą, kiaušinių produktai buvo apdoroti: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba skystas kiaušinio baltymas buvo apdorotas termiškai: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) arba 55 °C temperatūroje 2 278 sekundes ○ (2) arba 57 °C temperatūroje 986 sekundes ○ (2) arba 59 °C temperatūroje 301 sekundę ○ (2) arba trynys 10 % druskos tirpale apdorotas termiškai 55 °C temperatūroje 176 sekundes ○ (2) arba sausas kiaušinio baltymas apdorotas termiškai 57 °C temperatūroje 50,4 valandos. ○ (2) arba visas kiaušinis buvo apdorotas termiškai: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 55 °C temperatūroje 2 521 sekundę ○ (2) 57 °C temperatūroje 1 596 sekundes ○ (2) 59 °C temperatūroje 674 sekundes ○ (2) visiškai išvirtas 		

Part II: Certification	II. Informacija apie sveikatą			
	II.2 Tinkamumo žmonių maistui patvirtinimas			
	Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad į Ukrainą importuoti kiaušinių produktai(1) atitinka šiuos reikalavimus:			
	II.2.1	/ yra iš ES valstybės narės kompetentingos institucijos patvirtintos (-ų) ir prižiūrimos (-ų) įmonės (-ių), kuriai (-oms) leidžiama teikti produkciją ES vidaus prekybai;		
	II.2.2	yra iš įmonės (-ių), įgyvendinančios (-ių) programą, pagrįstą RVASVT principais pagal Ukrainos teisės aktus dėl maisto saugos ir konkrečių maisto kokybės rodiklių, visų pirma pagal Ukrainos įstatymą „Dėl maisto produktų saugos ir kokybės pagrindinių principų ir reikalavimų“ (Nr. 771/97), arba atitinka lygiaverčius Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus (4);		
	II.2.3	pagaminti laikantis higienos reikalavimų pagal Ukrainos teisės aktus dėl maisto saugos ir konkrečių maisto kokybės rodiklių, visų pirma pagal Ukrainos įstatymą „Dėl maisto produktų saugos ir kokybės pagrindinių principų ir reikalavimų“ (Nr. 771/97), arba atitinka lygiaverčius Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus (4);		
	II.2.4	atitinka mikrobiologinius maisto produktų saugos rodiklių nustatymo kriterijus, patvirtintus 2012 m. liepos 19 d. Ukrainos sveikatos apsaugos ministerijos įsakymu Nr. 548, arba atitinka lygiaverčius Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 reikalavimus (4);		
	II.2.5	yra pažymėti identifikavimo ženklų pagal Ukrainos teisės aktus dėl maisto saugos ir konkrečių maisto kokybės rodiklių, visų pirma pagal Ukrainos įstatymą „Dėl maisto produktų saugos ir kokybės pagrindinių principų ir reikalavimų“ (Nr. 771/97), arba atitinka lygiaverčius Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus (4);		
	II.2.6	yra suteiktos garantijos, kad nėra veterinarinių vaistų ir teršalų liekanų ir (arba) didžiausia leidžiamoji jų koncentracija neviršijama pagal patvirtintus nacionalinius veterinarinių vaistų ir teršalų liekanų stebėsenos planus, parengtus pagal Ukrainos teisės aktus, arba yra atitiktis lygiaverčiams Direktyvos 96/23/EB reikalavimams (4).		
	Pastabos			
I dalis.				
-	I.11	Išsiuntimo įmonės pavadinimas, adresas ir patvirtinimo numeris.		
-	1.15	Nurodyti traukinio vagono (-ų) ar sunkvežimio (-ių) registracijos numerį (-ius) ir laivo pavadinimą ir, jeigu žinomas, lėktuvo skrydžio numerį. Jei vežama konteineriuose ar dėžėse, I.20 langelyje turi būti nurodytas jų bendras skaičius, o I.21 langelyje turi būti nurodytas registracijos numeris ir, jei yra, serijinis plombos numeris.		
-	I.19	Naudoti atitinkamą Pasaulio muitinių organizacijos suderintos sistemos (SS) kodą: 04.07, 04.08, 35.02 arba 21.06.		
-	I.25	Prekės pobūdis: nurodyti kiaušinių kiekį procentais.		
II dalis.				
(1)	kiaušinių produktai – tai perdirbti produktai, gauti perdirbus kiaušinius ir įvairias kiaušinių sudedamąsias dalis arba jų mišinius arba toliau perdirbus tokiais būdais perdirbtus produktus.			
(2)	Palikti tinkamą įrašą.			
(3)	Parašo ir antspaudo spalva turi skirtis nuo teksto spalvos.			
(4)	Nuorodos į lygiaverčius ES reikalavimus pateikiamos čia: Eksporto biblioteka: Export library			
Šis sertifikatas turi būti išduodamas ukrainiečių kalba ir bent kilmės ES valstybės narės kalba.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Pasirašymo data		Parašas		
Antspaudas				

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		Code															
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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point		
Mode	International transport document	Identification																		
I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>			I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference</td> <td style="width: 40%;">Date of issue</td> </tr> <tr> <td>Country</td> <td>Place of issue</td> </tr> </table>			Commercial document reference	Date of issue	Country	Place of issue											
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"/> Country ISO Code EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO 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. 04 Melk og meieriprodukter; fagleegg; naturlig honning; spiselige produkter av animalsk opprinnelse, ikke nevnt eller innbefattet annet sted 0407 Fagleegg med skall, friske, konserverte eller kokte																				
Commodity		Species		Quantity																
Cold store		Cutting plant		Date of freezing																
Date of production		Date of slaughter																		
Net weight		Product Description		Package count																
				Identification mark																

II. Health information			
II.1 Animal health attestation			
I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine are:			
Part II: Certification	○ (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)	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)	with 67 °C for 20 hours.
		○ (2) or	with 54,4 °C for 513 hours.
○ (2) or	whole eggs were at least treated:		
	○ (2)	with 60 °C for 188 seconds.	
	○ (2) or	completely cooked.	
○ (2) or	whole eggs blends were at least treated:		
	○ (2)	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)	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)	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	

Part II: Certification	II. Health information			
	II.2 Public health attestation			
	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:			
	II.2.1	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;		
	II.2.2	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);		
	II.2.3	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);		
	II.2.4	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);		
	II.2.5	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);		
	II.2.6	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)		
Notes				
Part I:				
-	Box I.11:	Name, address and approval number of the establishment of dispatch.		
-	Box I.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 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.		
-	Box I.19:	use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06.		
-	Box I.25:	Nature of commodity: specify the egg content percentage.		
Part II:				
(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;			
(2)	Keep as appropriate;			
(3)	The signature and the stamp must be in a different colour that of the text.			
(4)	For reference to equivalent EU requirement pls look here: Export library			
The certificate must be issued in Ukrainian and at least in the language of the EU Member State of origin.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

Partea I	I.1. Expeditor Nume Adresă Țară Codul ISO			I.2. Referință IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Destinatar Nume Adresă Țară Codul ISO			I.3. Autoritatea competentă centrală I.4. Local competent authority		
	I.7. Țara de origine Codul ISO			I.9. Country of destination Codul ISO		
	I.8. Region of origin Cod			I.10. Regiunea de destinație Cod		
	I.11. Place of Dispatch Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO			I.12. Locul de destinație Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO		
	I.13. Locul de încărcare Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO			I.14. Date and time of departure		
	I.15. Mijloc de transport Tip Document Identificare			I.16 Entry Point		
	I.18. Transport conditions Ambiant <input type="checkbox"/> Congelat <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerat <input type="checkbox"/>			I.17. Documente de însoțire Referința documentul ui comercial Țară Data emiterii Locul emiterii		
	I.19. Număr container / Număr sigiliu					
	I.20. Certified as Consum uman <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Codul ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Codul ISO			
I.23. Număr total de colete		I.24. Cantitate totală		I.25. Greutate netă totală		I.25. Greutatea brută totală
I.28. Description of consignment 1. 04 LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE 0407 Ouă de păsări, în coajă, proaspete, conservate sau fierte						
Marfă		Specii		Cantitate		Numărul lotului
Depozit frigorific		Unitate de tranșare		Data congelării		Data producției
Greutatea netă		Product Description		Număr colet		Marca de identificare

II. Informații sanitare			
II.1	Certificat de sănătate animală		
	Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific prin prezenta că produsele din ouă (1) importate în Ucraina sunt:		
○ (2) fie	II.1.1	produse din ouă obținute de la păsări originare de pe teritoriul unei țări indemne de gripa aviară înalt patogenă și de boala Newcastle în conformitate cu Codul sanitar pentru animale terestre al OIE;	
○ (2) fie	II.1.2	produse din ouă obținute în unități în care și pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, cel puțin în ultimele 30 de zile anterioare colectării ouălor, nu a apărut niciun focar de gripă aviară înalt patogenă.	
○ (2) fie	în vederea	distrugerii virusului gripei aviare înalt patogene, produsele din ouă au fost prelucrate:	
○ (2) fie	albușul de ou lichid a fost tratat:		
○ (2) fie		la 55,6 °C timp de 870 de secunde	
○ (2) fie		la 56,7 °C timp de 232 de secunde	
○ (2) fie		gălbenușul sărat 10% a fost tratat la 62,2 °C timp de 138 secunde	
○ (2) fie	albușul de ou deshidratat a fost tratat:		
○ (2) fie		la 67 °C timp de 20 de ore.	
○ (2) fie		la 54,4 °C timp de 513 de ore.	
○ (2) fie	ouăle întregi au fost tratate cel puțin:		
○ (2) fie		la 60 °C timp de 188 de secunde.	
○ (2) fie		preparate termic complet.	
○ (2) fie	amestecurile de ouă întregi au fost tratate cel puțin:		
○ (2) fie		la 60 °C timp de 188 de secunde.	
○ (2) fie		la 61,1 °C timp de 94 de secunde.	
○ (2) fie	II.1.3	produse din ouă obținute în unități în care și pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, cel puțin în ultimele 30 de zile anterioare colectării ouălor, nu a apărut niciun focar de boală Newcastle.	
○ (2) fie	în vederea	distrugerii virusului bolii Newcastle, produsele din ouă au fost prelucrate:	
○ (2) fie	albușul de ou lichid a fost tratat:		
○ (2) fie		la 55 °C timp de 2 278 de secunde	
○ (2) fie		la 57 °C timp de 986 de secunde	
○ (2) fie		la 59 °C timp de 301 de secunde	
○ (2) fie		gălbenușul sărat 10% este tratat la 55 °C timp de 176 de secunde	
○ (2) fie		albușul de ou deshidratat este tratat la 57 °C timp de 50,4 ore	
○ (2) fie	ouăle întregi au fost tratate:		
○ (2)		la 55 °C timp de 2 521 de secunde	
○ (2)		la 57 °C timp de 1 596 de secunde	
○ (2)		la 59 °C timp de 674 de secunde	
○ (2)		preparate termic complet	

Part II: Certification	II. Informații sanitare		
	II.2 Certificat de sănătate publică Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific prin prezenta că produsele din ouă (1) importate în Ucraina îndeplinesc următoarele cerințe:		
	II.2.1 ./ provin dintr-o unitate/din unități aprobată/aprobate de autoritatea competentă a statului membru al UE pentru a-și comercializa producția în cadrul schimburilor intra-UE și pentru a funcționa sub supravegherea acesteia;		
	II.2.2 provin dintr-o unitate/din unități care pune/pun în aplicare un program bazat pe principiile HACCP în conformitate cu legislația ucraineană privind siguranța produselor alimentare și parametrii de calitate specifici acestora, în special cu Legea nr. 771/97 din Ucraina privind principiile și cerințele de bază pentru siguranța și calitatea produselor alimentare, sau în conformitate cu cerințele echivalente din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 (4);		
	II.2.3 sunt produse conform cerințelor de igienă în conformitate cu legislația ucraineană privind siguranța produselor alimentare și parametrii de calitate specifici acestora, în special cu Legea nr. 771/97 din Ucraina privind principiile și cerințele de bază pentru siguranța și calitatea produselor alimentare, sau în conformitate cu cerințele echivalente din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 (4);		
	II.2.4 respectă criteriile microbiologice de stabilire a indicatorilor de siguranță pentru produsele alimentare, aprobate prin Ordinul Ministerului Sănătății din Ucraina nr. 548 din 19.7.2012 sau în conformitate cu cerințele echivalente din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 (4);		
	II.2.5 au o marcă de identificare în conformitate cu legislația ucraineană privind siguranța produselor alimentare și parametrii de calitate specifici acestora, în special cu Legea nr. 771/97 din Ucraina privind principiile și cerințele de bază pentru siguranța și calitatea produselor alimentare, sau în conformitate cu cerințele echivalente din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 (4);		
	II.2.6 există garanții privind absența și/sau nedepășirea nivelurilor maxime permise ale reziduurilor de medicamente veterinare și de contaminanți prevăzute în planurile naționale pentru monitorizarea reziduurilor de medicamente veterinare și de contaminanți în conformitate cu legislația Ucrainei sau în conformitate cu cerințele echivalente din Directiva 96/23/CE (4)		
	Note		
	Partea I:		
-	Rubrica I.11:	Denumirea, adresa și numărul autorizației unității de expediere.	
-	Rubrica I.15:	Se indică numărul (numerele) de înmatriculare în cazul vagoanelor feroviare și al camioanelor, numele în cazul navelor și, dacă sunt cunoscute, numerele zborurilor în cazul avioanelor. În cazul în care transportul se efectuează în containere sau în lăzi, la rubrica I.20 se indică numărul total de containere sau de lăzi și numărul lor de înregistrare și, dacă există o serie numerică a sigiliului, aceasta trebuie indicată la rubrica I.21.	
-	Rubrica I.19:	Se utilizează codul corespunzător din sistemul armonizat (SA) al Organizației Mondiale a Vămirilor: 04.07, 04.08, 35.02 sau 21.06.	
-	Rubrica I.25:	Natura mărfurilor: se specifică proporția conținutului de ouă.	
Partea II:			
(1)	„produse din ouă” înseamnă produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea ouălor sau a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;		
(2)	A se păstra mențiunea adecvată.		
(3)	Semnătura și ștampila trebuie să fie de culoare diferită de cea a textului tipărit.		
(4)	Pentru trimiterea la cerința echivalentă din legislația UE, a se vedea aici: Biblioteca de export : Export library		
Prezentul certificat trebuie eliberat în limba ucraineană și cel puțin în limba statului membru UE de origine.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters) Data semnării Ștampila	Qualification and title Semnătura		

Časť I	I.1. Odosielateľ Meno/názov Adresa Krajina Kód ISO			I.2. Referenčný kód IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																	
	I.5. Príjemca Meno/názov Adresa Krajina Kód ISO			I.3. Príslušný ústredný orgán I.4. Local competent authority																	
	I.7. Krajina pôvodu Kód ISO			I.9. Country of destination Kód ISO																	
	I.8. Region of origin Kód			I.10. Región určenia Kód																	
	I.11. Place of Dispatch Meno/názov Adresa Číslo schválenia Krajina Kód ISO			I.12. Miesto určenia Meno/názov Adresa Číslo schválenia Krajina Kód ISO																	
	I.13. Miesto nakládky Meno/názov Adresa Číslo schválenia Krajina Kód ISO			I.14. Date and time of departure																	
	I.15. Dopravný prostriedok			I.16 Entry Point																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Druh</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikácia</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>			Druh	Dokument	Identifikácia															
	Druh	Dokument	Identifikácia																		
I.18. Transport conditions Teplota okolia <input type="checkbox"/> Mrazené <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chladené <input type="checkbox"/>			I.17. Sprievodné doklady Číslo obchodného dokladu Krajina Dátum vydania Miesto vydania																		
I.19. Číslo kontajnera/číslo pečate																					
I.20. Certified as Ľudská spotreba <input type="checkbox"/>																					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kód ISO																		
I.23. Celkový počet balení		I.24. Celkové množstvo		I.25. Celková čistá hmotnosť																	
I.25. Celková hrubá hmotnosť																					
I.28. Description of consignment 1. 04 MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ VÝROBKY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTE 0407 Vtáacie vajcia, v škrupinách, čerstvé, konzervované alebo varené																					
Tovar		Druh		Množstvo																	
Chladiareň		Rozrábkareň		Dátum zmrazenia																	
		Dátum produkcie		Dátum zabitia																	
Čistá hmotnosť		Product Description		Počet balení																	
				Identifikačný znak																	

II. Zdravotné informácie

II.1 Veterinárne potvrdenie

Ja, podpísaný úradný veterinárny lekár, týmto potvrdzujem, že vaječné výrobky(1) dovezené na Ukrajinu:

SPECIMEN

II. Zdravotné informácie			
Part II: Certification	o (2) buď II.1.1	sú vyrobené z vaječiek získaných od vtákov s pôvodom na území krajiny bez výskytu vysokopatogénnej aviárnej influenzy a pseudomoru hydiny v súlade s Kódexom pre zdravie suchozemských zvierat OIE,	
	o (2) alebo II.1.2	sú vyrobené z vaječiek získaných v prevádzkárňach, v ktorých a v okolí ktorých sa v okruhu 10 km, prípadne aj vrátane územia susediacej krajiny, nevyskytlo žiadne ohnisko vysokopatogénnej aviárnej influenzy aspoň počas posledných 30 dní pred zberom vaječiek.	
	o (2) alebo	vaječné výrobky boli na účely likvidácie vírusu vysokopatogénnej aviárnej influenzy spracované:	
	o (2) buď	tekutý vaječný bielok bol ošetrovaný:	
		o (2) buď pri teplote 55,6 °C počas 870 sekúnd,	
		o (2) pri teplote 56,7 °C počas 232 sekúnd,	
	alebo		
	o (2) alebo	10 % solený žltok bol ošetrovaný pri teplote 62,2 °C počas 138 sekúnd,	
	o (2) alebo	sušený vaječný bielok bol ošetrovaný:	
		o (2) buď pri teplote 67 °C počas 20 hodín,	
		o (2) pri teplote 54,4 °C počas 513 hodín,	
	alebo		
	o (2) alebo	celé vajcia boli prinajmenšom ošetrované:	
		o (2) buď pri teplote 60 °C počas 188 sekúnd,	
		o (2) úplným uvarením,	
	alebo		
	o (2) alebo	zmesi celých vaječiek boli prinajmenšom ošetrované:	
		o (2) buď pri teplote 60 °C počas 188 sekúnd,	
		o (2) pri teplote 61,1 °C počas 94 sekúnd,	
	alebo		
	o (2) buď II.1.3	vyrobené z vaječiek získaných v zariadeniach, v ktorých a v okolí ktorých sa v okruhu 10 km, prípadne aj vrátane územia susediacej krajiny, nevyskytlo žiadne ohnisko pseudomoru hydiny aspoň počas posledných 30 dní pred zberom vaječiek,	
	o (2) alebo	vaječné výrobky boli na účely likvidácie vírusu pseudomoru hydiny spracované:	
	o (2) buď	tekutý vaječný bielok bol ošetrovaný:	
		o (2) buď pri teplote 55 °C počas 2 278 sekúnd,	
		o (2) pri teplote 57 °C počas 986 sekúnd,	
	alebo		
	o (2)	pri teplote 59 °C počas 301 sekúnd,	
	alebo		
	o (2) alebo	10 % solený žltok bol ošetrovaný pri teplote 55 °C počas 176 sekúnd,	
	o (2) alebo	sušený vaječný bielok bol ošetrovaný pri teplote 57 °C počas 50,4 hodín,	
	alebo		
	o (2) alebo	celé vajcia boli ošetrované:	
		o (2) pri teplote 55 °C počas 2 521 sekúnd,	
		o (2) pri teplote 57 °C počas 1 596 sekúnd,	
		o (2) pri teplote 59 °C počas 674 sekúnd,	
		o (2) úplným uvarením.	

Part II: Certification	II. Zdravotné informácie		
	II.2 Potvrdenie o zdravotnej neškodnosti Ja, podpísaný úradný veterinárny lekár, týmto potvrdzujem, že vaječné výrobky(1) dovezené na Ukrajinu spĺňajú tieto požiadavky:		
	II.2.1	./ pochádzajú z prevádzkarne(-i) schválenej(-ých) príslušným orgánom členského štátu EÚ na dodávanie ich výrobkov na účely obchodu v rámci EÚ a fungovanie pod dohľadom tohto orgánu;	
	II.2.2	pochádzajú z prevádzkarne(-i) realizujúcej(-ich) program založený na zásadách HACCP v súlade s ukrajinskou legislatívou týkajúcou sa bezpečnostných parametrov a špecifických parametrov kvality potravín, najmä s ukrajinským zákonom „o základných zásadách a požiadavkách na bezpečnosť a kvalitu potravinových výrobkov“ (č. 771/97), alebo v súlade s rovnocennými požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004 (4);	
	II.2.3	boli vyrobené v súlade s hygienickými požiadavkami v súlade s ukrajinskou legislatívou týkajúcou sa bezpečnostných parametrov a špecifických parametrov kvality potravín, najmä s ukrajinským zákonom „o základných zásadách a požiadavkách na bezpečnosť a kvalitu potravinových výrobkov“ (č. 771/97), alebo v súlade s rovnocennými požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004 (4);	
	II.2.4	spĺňajú mikrobiobiologické kritériá na stanovenie bezpečnostných ukazovateľov pre potravinárske výrobky schválené vyhláškou ministerstva zdravotníctva Ukrajiny č. 548 z 19. júla 2012 alebo sú v súlade s rovnocennými požiadavkami nariadenia (ES) č. 2073/2005 (4);	
	II.2.5	majú identifikačnú značku v súlade s ukrajinskou legislatívou týkajúcou sa bezpečnostných parametrov a špecifických parametrov kvality potravín, najmä s ukrajinským zákonom „o základných zásadách a požiadavkách na bezpečnosť a kvalitu potravinových výrobkov“ (č. 771/97), alebo v súlade s rovnocennými požiadavkami nariadenia (ES) č. 853/2004 (4);	
	II.2.6	spĺňajú záruky týkajúce sa neprítomnosti a/alebo nepresiahnutia najvyšších povolených hodnôt veterinárnych liekov a rezíduí kontaminantov v schválených národných plánoch na monitorovanie rezíduí veterinárnych liekov a kontaminantov v súlade s právnymi predpismi Ukrajiny alebo v súlade s rovnocennými požiadavkami smernice 96/23/ES (4).	
	Poznámky		
	Časť I:		
–	Kolónka I.11: Názov, adresa a schvalovacie číslo odosielajúcej prevádzkarne.		
–	Kolónka I.15: Uvedte registračné číslo(-a) železničných vagónov a nákladných vozidiel, názvy lodí, a ak sú známe, aj čísla letov. V prípade prepravy v kontajneroch alebo debnách sa musí v kolónke I.20 uviesť ich celkový počet a v kolónke I.21 sa musí uviesť ich registračné číslo a v prípade použitia pečate aj jej sériové číslo.		
–	Kolónka I.19: Použite príslušný kód harmonizovaného systému (HS) Svetovej colnej organizácie: 04.07, 04.08, 35.02 alebo 21.06.		
–	Kolónka I.25: Druh komodity: Uvedte obsah vajec v percentách.		
Časť II:			
1.	„Vaječné výrobky“ sú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania vajec alebo rôznych zložiek vajec alebo zmesí vajec, alebo ďalšieho spracovania takto spracovaných produktov.		
2.	Nehodiace sa vypustite.		
3.	Farba podpisu a pečiatky sa musí líšiť od farby tlače.		
4.	Odkaz na rovnocenné požiadavky EÚ možno nájsť tu: Exportovať knižnicu : Export library		
Certifikát musí byť vyhotovený v ukrajinčine a prinajmenšom v jazyku členského štátu EÚ, ktorý je štátom pôvodu.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters) Dátum podpisu Pečiatka	Qualification and title Podpis		

Del I	I.1. Avsändare Namn Adress Land ISO-kod			I.2. Imsoc-referens Specimen not to be used for exports from EU	
				I.2.a. Local Reference	
	I.5. Mottagare Namn Adress Land ISO-kod			I.3. Central behörig myndighet	
				I.4. Lokal behörig myndighet	
	I.7. Ursprungsland ISO-kod		I.9. Country of destination ISO-kod		
	I.8. Region of origin Kod		I.10. Destinationsregion Kod		
	I.11. Place of Dispatch Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod			I.12. Destinationsplats Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod	
	I.13. Lastningsort Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Transportmedel Typ Dokument Identifikation			I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Rumstemperatur Fryst <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Kyld <input type="checkbox"/>			I.17. Åtföljande dokument Aktör som genomför uppsamling oberoende av en anläggning Datum för utfärdande Land Ort för utfärdande	
I.19. Container nr/plomb nr					
I.20. Certified as Livsmedel <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kod EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kod		
I.23. Totalt antal förpackningar		I.24. Total kvantitet		I.25. Total nettovikt	I.25. Total bruttovikt
I.28. Description of consignment 1. 04 MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS 0407 Fågelägg med skal, färska, konserverade eller kokta					
Varor	Arter	Kvantitet	Partnummer	Tillverkningsanläggning	
Kyl-/frysanläggning	Styckningsanläggning	Datum för infrysning	Datum för produktion	Slaktdatum	
Nettovikt	Product Description	Förpackningsantal	Identifieringsmärke		

II. Hälsouppgifter			
Part II: Certification	II.1	Djurhälsointyg	
		I egenskap av officiell veterinär intyggar jag följande om de äggprodukter (1) som importeras till Ukraina:	
	○ (2) antingen	II.1.1	De är tillverkade av ägg som erhållits från fåglar som härrör från territoriet i ett land som är fritt från högpatogen aviär influensa och Newcastlejsjuka i enlighet med OIE Terrestrial Animal Health Code.
	○ (2) eller	II.1.2	De är tillverkade av ägg som erhållits från anläggningar där det på anläggningarna och inom en radie av 10 km från dessa, eventuellt inbegripet ett angränsande lands territorium, åtminstone under de 30 sista dagarna före insamlingen av ägg inte har förekommit något utbrott av högpatogen aviär influensa.
	○ (2) eller	I syfte att förstöra högpatogen aviär influensavirus har äggprodukterna bearbetats på följande sätt:	
	○ (2) antingen	Flytande äggvita har värmebehandlats	
		○ (2) antingen	vid 55,6 °C i 870 sekunder.
		○ (2) eller	vid 56,7 °C i 232 sekunder.
	○ (2) eller	Äggula som tillsatts 10 % salt har värmebehandlats vid 62,2 °C i 138 sekunder.	
	○ (2) eller	Torkad äggvita har värmebehandlats	
	○ (2) antingen	vid 67 °C i 20 timmar.	
	○ (2) eller	vid 54,4 °C i 513 timmar.	
○ (2) eller	Helägg har åtminstone		
	○ (2) antingen	värmebehandlats vid 60 °C i 188 sekunder.	
	○ (2) eller	blivit genomkokta.	
○ (2) eller	Heläggs massa har åtminstone värmebehandlats		
	○ (2) antingen	vid 60 °C i 188 sekunder.	
	○ (2) eller	vid 61,1 °C i 94 sekunder.	
○ (2) antingen	II.1.3	De är tillverkade av ägg som erhållits från anläggningar där det på anläggningarna och inom en radie av 10 km från dessa, eventuellt inbegripet ett angränsande lands territorium, åtminstone under de 30 sista dagarna före insamlingen av ägg inte har förekommit något utbrott av Newcastlejsjuka.	
○ (2) eller	I syfte att förstöra Newcastlejsjukevirus har äggprodukterna bearbetats på följande sätt:		
	○ (2) antingen	Flytande äggvita har värmebehandlats	
	○ (2) antingen	vid 55 °C i 2 278 sekunder.	
	○ (2) eller	vid 57 °C i 986 sekunder.	
	○ (2) eller	vid 59 °C i 301 sekunder.	
○ (2) eller	Äggula som tillsatts 10 % salt har värmebehandlats vid 55 °C i 176 sekunder.		
○ (2) eller	Torkad äggvita har värmebehandlats vid 57 °C i 50,4 timmar.		
○ (2) eller	Helägg har		
	○ (2)	värmebehandlats vid 55 °C i 2 521 sekunder.	
	○ (2)	värmebehandlats vid 57 °C i 1 596 sekunder.	
	○ (2)	värmebehandlats vid 59 °C i 674 sekunder.	
	○ (2)	blivit genomkokta.	

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter		
	II.2 Folkhälsointyg		
	I egenskap av officiell veterinär intygar jag att de äggprodukter (1) som importeras till Ukraina uppfyller följande krav:		
	II.2.1 ./ De kommer från en anläggning/anläggningar som fått godkännande av den behöriga myndigheten i en EU-medlemsstat att tillhandahålla sina produkter i handel inom EU och som står under denna myndighets tillsyn.		
	II.2.2 De kommer från en anläggning/anläggningar som genomför ett på HACCP-principerna baserat program i enlighet med den ukrainska lagen om livsmedelssäkerhet och särskilda kvalitetsparametrar för livsmedel, framför allt den ukrainska lagen om grundläggande principer för och krav på livsmedelsprodukters säkerhet och kvalitet (nr 771/97), eller i enlighet med likvärdiga krav i förordning (EG) nr 852/2004 (4).		
	II.2.3 De har producerats i enlighet med hygienkraven i den ukrainska lagen om livsmedelssäkerhet och särskilda kvalitetsparametrar för livsmedel, framför allt den ukrainska lagen om grundläggande principer för och krav på livsmedelsprodukters säkerhet och kvalitet (nr 771/97), eller i enlighet med likvärdiga krav i förordning (EG) nr 852/2004 (4).		
	II.2.4 De uppfyller de mikrobiologiska kriterierna för upprättande av säkerhetsindikatorer för livsmedelsprodukter som godkänts genom Ukrainas ministerieförordning nr 548 av den 19 juli 2012 eller likvärdiga krav i förordning (EG) nr 2073/2005 (4).		
	II.2.5 De har ett identifieringsmärke i enlighet med den ukrainska lagen om livsmedelssäkerhet och särskilda kvalitetsparametrar för livsmedel, framför allt den ukrainska lagen om grundläggande principer för och krav på livsmedelsprodukters säkerhet och kvalitet (nr 771/97), eller i enlighet med likvärdiga krav i förordning (EG) nr 853/2004 (4).		
	II.2.6 Det har lämnats garantier för att restsubstanter i veterinärmedicinska läkemedel och förorenande ämnen saknas eller för att gränsvärdena för restsubstanter i godkända nationella planer för övervakning av restsubstanter i veterinärmedicinska läkemedel och förorenande ämnen i enlighet med de ukrainska lagarna eller i enlighet med likvärdiga krav i direktiv 96/23/EG (4) inte överskrids.		
	Anmärkningar		
Del I:			
–	Fält I.11.: Den avsändande anläggningens namn, adress och godkännandenummer.		
–	Fält 1.15: Ange järnvägsvagnarnas registreringsnummer, lastbilarnas registreringsnummer, fartygsnamnen, och avgångsnummer för flygen om det är känt. Vid transport i containrar eller lådor anges det totala antalet i fält I.20 och eventuella registreringsnummer. Eventuella förseglingsnummer anges i fält I.21.		
–	Fält I.19.: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemets nomenklatur (Världstullorganisationen): 04.07, 04.08, 35.02 eller 21.06.		
–	Fält I.25: Typ av vara: Ange procentuell andel ägg.		
Del II:			
(1)	Äggprodukter: bearbetade produkter som framställts genom bearbetning av ägg, eller olika beståndsdelar eller blandningar av ägg, eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter.		
(2)	Stryk det som inte är tillämpligt.		
(3)	Underskriften och stämpeln ska ha en annan färg än den tryckta texten.		
(4)	För hänvisning till likvärdigt EU-krav: exportbibliotek : Export library		
Intyget ska utfärdas på ukrainska och åtminstone på ursprungsmedlemsstatens språk.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Datum för undertecknande	Underskrift		
Stämpel			

Dio I.	I.1. Pošiljatelj Naziv Adresa Zemlja Oznaka ISO			I.2. Referentni broj u sustavu IMSOC Specimen not to be used for exports from EU																
				I.2.a. Local Reference																
	I.5. Primatelj Naziv Adresa Zemlja Oznaka ISO			I.3. Središnje nadležno tijelo																
				I.4. Local competent authority																
	I.7. Zemlja podrijetla Oznaka ISO			I.9. Country of destination Oznaka ISO																
	I.8. Region of origin Oznaka			I.10. Regija odredišta Oznaka																
	I.11. Place of Dispatch Naziv Adresa Broj odobrenja Zemlja Oznaka ISO			I.12. Odredišno mjesto Naziv Adresa Broj odobrenja Zemlja Oznaka ISO																
	I.13. Mjesto utovara Naziv Adresa Broj odobrenja Zemlja Oznaka ISO			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Prijevozno sredstvo			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Vrsta</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikacija</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Vrsta	Dokument	Identifikacija														
Vrsta	Dokument	Identifikacija																		
I.18. Transport conditions Okruženje <input type="checkbox"/> Zamrznuto <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/>			I.17. Prateća dokumentacija Referentni broj komercijalne isprave Datum izdavanja Zemlja Mjesto izdavanja																	
I.19. Br. kontejnera / br. pečata																				
I.20. Certified as Prehrana ljudi <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Oznaka ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Oznaka ISO																	
I.23. Ukupni broj pakiranja		I.24. Ukupna količina		I.25. Ukupna neto masa																
				I.25. Ukupna bruto masa																
I.28. Description of consignment 1. 04 MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU 0407 Jaja peradi i ptičja jaja, u ljusci, svježa, konzervirana ili kuhana																				
Roba		Vrsta		Količina																
Hladnjača		Rasjekavaonica		Datum zamrzavanja																
Neto masa		Product Description		Broj pakiranja																
				Identifikacijska oznaka																

II. Podaci o zdravlju			
II.1.	Potvrda o zdravlju životinja		
	Ja, dolje potpisani službeni veterinar, potvrđujem da su proizvodi od jaja (1) uvezeni u Ukrajinu:		
○ (2) ili	II.1.1.	proizvedeni od jaja dobivenih od ptica koje potječu s državnog područja zemlje slobodne od visokopatogene influence ptica i newcastleske bolesti u skladu s Kodeksom OIE-a o zdravlju kopnenih životinja.	
○ (2) ili	II.1.2.	proizvedeni od jaja dobivenih u objektima u kojima, a ni u promjeru od 10 km oko njih, uključujući, prema potrebi, i državno područje susjedne zemlje, najmanje u posljednjih 30 dana prije sakupljanja jaja nije bilo pojave visokopatogene influence ptica.	
○ (2) ili	proizvodi od jaja prerađeni su radi uništenja virusne bolesti visokopatogene influence ptica:		
○ (2) ili	tekući bjelanjak obrađen je:		
	○ (2) ili	na temperaturi od 55,6 °C tijekom 870 sekundi	
	○ (2) ili	na temperaturi od 56,7 °C tijekom 232 sekunde.	
○ (2) ili	žumanjak sa sadržajem dodane soli od 10 % obrađen je na temperaturi od 62,2 °C tijekom 138 sekundi		
○ (2) ili	bjelanjak u prahu obrađen je:		
	○ (2) ili	na temperaturi od 67 °C tijekom 20 sati	
	○ (2) ili	na temperaturi od 54,4 °C tijekom 513 sata.	
○ (2) ili	cijela su jaja obrađena najmanje:		
	○ (2) ili	na 60 °C tijekom 188 sekundi	
	○ (2) ili	potpuno su kuhana.	
○ (2) ili	mješavine cijelih jaja obrađene su najmanje:		
	○ (2) ili	na 60 °C tijekom 188 sekundi	
	○ (2) ili	na 61,1 °C tijekom 94 sekunde.	
○ (2) ili	II.1.3.	proizvedeni od jaja dobivenih u objektima u kojima, a ni u promjeru od 10 km oko njih, uključujući, prema potrebi, i državno područje susjedne zemlje, najmanje u posljednjih 30 dana prije sakupljanja jaja nije bilo pojave newcastleske bolesti.	
○ (2) ili	proizvodi od jaja prerađeni su radi uništenja newcastleske bolesti:		
○ (2) ili	tekući bjelanjak obrađen je:		
	○ (2) ili	na temperaturi od 55 °C tijekom 2 278 sekundi	
	○ (2) ili	na 57 °C tijekom 986 sekundi	
	○ (2) ili	na 59 °C tijekom 301 sekunde.	
○ (2) ili	žumanjak sa sadržajem dodane soli od 10 % obrađen je na 55 °C tijekom 176 sekundi.		
○ (2) ili	bjelanjak u prahu obrađen je na 57 °C tijekom 50,4 sata.		
○ (2) ili	cijela su jaja obrađena:		
	○ (2)	na temperaturi od 55 °C tijekom 2 521 sekunde	
	○ (2)	na temperaturi od 57 °C tijekom 1 596 sekundi	
	○ (2)	na 59 °C tijekom 674 sekunde	
	○ (2)	potpuno su kuhana.	

Part II: Certification	II. Podaci o zdravlju			
	II.2. Potvrda o javnom zdravlju			
	Ja, dolje potpisani službeni veterinar, potvrđujem da proizvodi od jaja (1) uvezeni u Ukrajinu ispunjavaju sljedeće zahtjeve:			
	II.2.1.	potječu iz objekta ili objekata koje je odobrilo nadležno tijelo države članice EU-a za opskrbu njihovim proizvodima u trgovini unutar EU-a i koji rade pod njegovim nadzorom.		
	II.2.2.	potječu iz objekta ili objekata koji provode program koji se temelji na načelima HACCP-a u skladu s ukrajinskim zakonom o sigurnosti i posebnim parametrima kvalitete hrane, a posebno s ukrajinskim zakonom „o osnovnim načelima i zahtjevima za sigurnost i kvalitetu prehrambenih proizvoda” (br. 771/97) ili u skladu s jednakovrijednim zahtjevima iz Uredbe (EZ) br. 852/2004 (4).		
	II.2.3.	proizvedeni su u skladu s higijenskim zahtjevima u skladu s ukrajinskim zakonom o sigurnosti i posebnim parametrima kvalitete hrane, a posebno s ukrajinskim zakonom „o osnovnim načelima i zahtjevima za sigurnost i kvalitetu prehrambenih proizvoda” (br. 771/97) ili u skladu s jednakovrijednim zahtjevima iz Uredbe (EZ) br. 852/2004 (4).		
	II.2.4.	u skladu su s mikrobiološkim kriterijima za uspostavu pokazatelja sigurnosti prehrambenih proizvoda odobrenih Odlukom Ministarstva zdravstva Ukrajine br. 548 od 19.7.2012. ili u skladu s jednakovrijednim zahtjevima iz Uredbe (EZ) br. 2073/2005 (4).		
	II.2.5.	imaju identifikacijsku oznaku u skladu s ukrajinskim zakonom o sigurnosti i posebnim parametrima kvalitete hrane, a posebno s ukrajinskim zakonom „o osnovnim načelima i zahtjevima za sigurnost i kvalitetu prehrambenih proizvoda” (br. 771/97) ili u skladu s jednakovrijednim zahtjevima iz Uredbe (EZ) br. 853/2004 (4).		
	II.2.6.	ispunjavaju jamstva o nepostojanju i/ili neprekoračenju najvećih dopuštenih razina veterinarskih lijekova i ostataka kontaminanata na temelju odobrenih nacionalnih planova za praćenje ostataka veterinarskih lijekova i kontaminanata u skladu sa zakonodavstvom Ukrajine ili u skladu s jednakovrijednim zahtjevima iz Direktive 96/23/EZ (4).		
	Bilješke			
Dio I.:				
-	Rubrika I.11.:	naziv, adresa i broj odobrenja objekta otpreme.		
-	Rubrika I.15.:	upisati registracijske brojeve željezničkih vagona i kamiona, nazive brodova te, ako su poznati, brojeve letova zrakoplova. U slučaju prijevoza u kontejnerima ili kutijama, u rubriku I.20. upisuje se njihov ukupan broj i njihov registracijski broj, a ako postoji serijski broj plombe, mora ga se upisati u rubriku I.21.		
-	Rubrika I.19.:	upotrijebiti odgovarajuću oznaku Harmoniziranog sustava (HS) Svjetske carinske organizacije: 04.07, 04.08, 35.02 ili 21.06.		
-	Rubrika I.25.:	Vrsta pošiljke: navedite postotak udjela jaja.		
Dio II.:				
(1)	„Proizvodi od jaja” znači prerađeni proizvodi koji nastaju preradom jaja ili različitih komponenti odnosno mješavina jaja, ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.			
(2)	Upišite prema potrebi.			
(3)	Boja potpisa i pečata mora se razlikovati od boje tiska.			
(4)	Za usporedbu s jednakovrijednim zahtjevima EU-a pogledati ovdje: Knjižnica izvoza: Export library			
Certifikat se izdaje na ukrajinskom jeziku i barem na jeziku države članice podrijetla.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum potpisivanja		Potpis		
Pečat				

Deel I	I.1. Verzender Naam Adres Land ISO-code			I.2. Imsoc-referentie Specimen not to be used for exports from EU																
	I.5. Geadresseerde Naam Adres Land ISO-code			I.3. Bevoegde centrale autoriteit																
	I.7. Land van oorsprong ISO-code			I.9. Country of destination ISO-code																
	I.8. Region of origin Code			I.10. Regio van bestemming Code																
	I.11. Place of Dispatch Naam Adres Erkenningsnummer Land ISO-code			I.12. Plaats van bestemming Naam Adres Erkenningsnummer Land ISO-code																
	I.13. Plaats van lading Naam Adres Erkenningsnummer Land ISO-code			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Vervoermiddel			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Soort</th> <th>Document</th> <th>Identificatie</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Soort	Document	Identificatie														
	Soort	Document	Identificatie																	
I.18. Transport conditions Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/>			I.17. Begeleidende documenten Referentie nummer van het handelsdocument Datum van afgifte Plaats van afgifte Land																	
I.19. Containernummer / Zegelnummer																				
I.20. Certified as Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-code EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-code																	
I.23. Totaal aantal colli	I.24. Totale hoeveelheid	I.25. Totaal nettogewicht	I.25. Totaal brutogewicht																	
I.28. Description of consignment 1. 04 MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN 0407 Vogeleieren in de schaal, vers, verduurzaamd of gekookt																				
<table border="1"> <tr> <th>Grondstof</th> <th>Soort(en)</th> <th>Hoeveelheid</th> <th>Partijnummer</th> <th>Verwerkingsbedrijf</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf											
Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf																
<table border="1"> <tr> <th>Koelhuis</th> <th>Uitsnijderij</th> <th>Datum van invriezing</th> <th>Productiedatum</th> <th>Slachtdatum</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum											
Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum																
<table border="1"> <tr> <th>Nettogewicht</th> <th>Product Description</th> <th>Aantal colli</th> <th>Identificatiekenmerk</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk												
Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk																	

II. Informatie over de gezondheid

II.1 Verklaring inzake de diergezondheid

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat de eiproducten die in Oekraïne worden ingevoerd(1):

SPECIMEN

II. Informatie over de gezondheid			
Part II: Certification	○ (2) hetzij	II.1.1	zijn geproduceerd met eieren die verkregen zijn van vogels die afkomstig zijn van het grondgebied van een land dat vrij is van hoogpathogene aviaire influenza en de ziekte van Newcastle overeenkomstig de Gezondheidscode voor landdieren van de OIE.
	○ (2) hetzij	II.1.2	zijn geproduceerd met eieren die afkomstig zijn van inrichtingen waar en waaromheen zich in een gebied met een straal van 10 km dat, in voorkomend geval, ook grondgebied van een buurland kan omvatten, ten minste in de laatste 30 dagen vóór het verzamelen van de eieren geen uitbraak van hoogpathogene aviaire influenza heeft voorgedaan.
	○ (2) hetzij	om het hoogpathogene-aviaire-influenzavirus te vernietigen als volgt zijn verwerkt:	
	○ (2) hetzij	vloeibaar eiwit is:	
		○ (2) hetzij	gedurende 870 seconden bij 55,6 °C behandeld.
		○ (2) hetzij	gedurende 232 seconden bij 56,7 °C behandeld.
	○ (2) hetzij	dooier met een gehalte aan toegevoegd zout van 10 % is gedurende 138 seconden bij 62,2 °C behandeld.	
	○ (2) hetzij	gedroogd eiwit is:	
		○ (2) hetzij	gedurende 20 uur bij 67 °C behandeld.
		○ (2) hetzij	gedurende 50,4 uur bij 513 °C behandeld.
	○ (2) hetzij	hele eieren zijn ten minste:	
		○ (2) hetzij	gedurende 188 seconden bij 60 °C behandeld.
		○ (2) hetzij	volledig gekookt.
	○ (2) hetzij	heelemengsels zijn ten minste:	
		○ (2) hetzij	gedurende 188 seconden bij 60 °C behandeld.
		○ (2) hetzij	gedurende 94 seconden bij 61,1 °C behandeld.
	○ (2) hetzij	II.1.3	zijn geproduceerd met eieren die afkomstig zijn van inrichtingen waar en waaromheen zich in een gebied met een straal van 10 km dat, in voorkomend geval, ook grondgebied van een buurland kan omvatten, ten minste in de laatste 30 dagen vóór het verzamelen van de eieren geen uitbraak van de ziekte van Newcastle heeft voorgedaan.
	○ (2) hetzij	om het virus van de ziekte van Newcastle te vernietigen als volgt zijn verwerkt:	
	○ (2) hetzij	vloeibaar eiwit is:	
		○ (2) hetzij	gedurende 2 278 seconden bij 55 °C behandeld.
		○ (2) hetzij	gedurende 986 seconden bij 57 °C behandeld.
		○ (2) hetzij	gedurende 301 seconden bij 59 °C behandeld.
	○ (2) hetzij	dooier met een gehalte aan toegevoegd zout van 10 % is gedurende 176 seconden bij 55 °C behandeld.	

II. Informatie over de gezondheid			
	o (2) gedroogd eiwit is gedurende 50,4 uur bij 57 °C behandeld. hetzij		
	o (2) hele eieren zijn: hetzij		
	o (2) gedurende 2 521 seconden bij 55 °C behandeld. hetzij		
	o (2) gedurende 1 596 seconden bij 57 °C behandeld. hetzij		
	o (2) gedurende 674 seconden bij 59 °C behandeld. hetzij		
	o (2) hetzij volledig gekookt.		
II.2	Verklaring inzake de volksgezondheid		
Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat de eiproducten die in Oekraïne worden ingevoerd(1) aan de volgende voorschriften voldoen:			
II.2.1	zij zijn afkomstig van een of meer inrichtingen die door de bevoegde autoriteit van de EU-lidstaat zijn erkend voor de levering van hun producten voor de handel binnen de EU en die onder toezicht van die autoriteit staan;		
II.2.2	zij zijn afkomstig van een of meer inrichtingen die overeenkomstig de Oekraïense wetgeving inzake de veiligheid en de specifieke kwaliteitsparameters van levensmiddelen, met name de Oekraïense wet met betrekking tot de beginselen en voorschriften betreffende de veiligheid en de kwaliteit van levensmiddelen (nr. 771/97), of conform gelijkwaardige voorschriften in Verordening (EG) nr. 852/2004(4) een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepassen;		
II.2.3	zij zijn geproduceerd met inachtneming van de hygiënevoorschriften overeenkomstig de Oekraïense wetgeving inzake de veiligheid en de specifieke kwaliteitsparameters van levensmiddelen, met name de Oekraïense wet met betrekking tot de beginselen en voorschriften betreffende de veiligheid en de kwaliteit van levensmiddelen (nr. 771/97), of conform gelijkwaardige voorschriften in Verordening (EG) nr. 852/2004(4);		
II.2.4	zij voldoen aan de microbiologische criteria voor de indicatoren tot vaststelling van de veiligheid van levensmiddelen, goedgekeurd bij besluit nr. 548 van 19 juli 2012 van het ministerie van Gezondheid van Oekraïne of conform gelijkwaardige voorschriften in Verordening (EG) nr. 2073/2005(4);		
II.2.5	zij zijn voorzien van een identificatiemerk overeenkomstig de Oekraïense wetgeving inzake de veiligheid en de specifieke kwaliteitsparameters van voedsel, met name de Oekraïense wet met betrekking tot de beginselen en voorschriften betreffende de veiligheid en de kwaliteit van levensmiddelen (nr. 771/97), of conform gelijkwaardige voorschriften in Verordening (EG) nr. 853/2004(4);		
II.2.6	de garanties betreffende de afwezigheid en/of het niet overschrijden van de maximaal toelaatbare concentraties van residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik en contaminanten in het kader van goedgekeurde nationale plannen voor het toezicht op residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik en contaminanten overeenkomstig de wetgeving van Oekraïne of conform gelijkwaardige voorschriften in Richtlijn 96/23/EG (4).		

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid			
	Opmerkingen			
	Deel I:			
	-	Vak I.11:	naam, adres en erkenningsnummer van de inrichting van verzending.	
	-	Vak I.15:	registratienummer(s) van wagons en vrachtwagens, namen van schepen en, indien bekend, vluchtnummers van vliegtuigen vermelden. Vermeld bij vervoer in containers of dozen het totale aantal daarvan in vak I.20 en het registratienummer en, indien van toepassing, het volgnummer van het zegel in vak I.21.	
	-	Vak I.19:	gebruik de juiste code van het geharmoniseerd systeem (GS) van de Werelddouaneorganisatie: 04.07, 04.08, 35.02 of 21.06.	
	-	Vak I.25:	aard van de goederen: specificeer het percentage eibestanddelen.	
	Deel II:			
	(1)	Onder eiproducten wordt verstaan: verwerkte producten die verkregen worden door de verwerking van eieren, bestanddelen of mengsels van eieren, of door verdere verwerking van verwerkte producten.		
	(2)	Doorhalen wat niet van toepassing is.		
(3)	De kleur van de handtekening en het stempel moet verschillen van die van de tekst.			
(4)	Ter referentie zijn hier gelijkwaardige EU-voorschriften te vinden: Export Library Export library			
Het certificaat wordt opgesteld in het Oekraïens en ten minste ook in de taal van de EU-lidstaat van oorsprong.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum van ondertekening		Handtekening		
Stempel				

Osa I

I.1. Lähettäjä Nimi Osoite Maa ISO-koodi		I.2. IMSOC-viite Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
I.5. Vastaanottaja Nimi Osoite Maa ISO-koodi		I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen I.4. Local competent authority																
I.7. Alkuperämaa ISO-koodi		I.9. Country of destination ISO-koodi																
I.8. Region of origin Koodi		I.10. Määränpääalue Koodi																
I.11. Place of Dispatch Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi		I.12. Määräpaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi																
I.13. Lastauspaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi		I.14. Date and time of departure																
I.15. Kuljetusväline <table> <tr> <td>Tyyppi</td> <td>Asiakirja</td> <td>Tunnistetiedot</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>		Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot													I.16 Entry Point	
Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot																
I.18. Transport conditions Ympäristö <input type="checkbox"/> Jäädyltetty <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jäähdytetty <input type="checkbox"/>		I.17. Mukana seuraavat asiakirjat <table> <tr> <td>Kaupallist en asiakirjojen viitenumerot t</td> <td>Myöntämisp äivä</td> </tr> <tr> <td>Maa</td> <td>Myöntämisp aikka</td> </tr> </table>		Kaupallist en asiakirjojen viitenumerot t	Myöntämisp äivä	Maa	Myöntämisp aikka											
Kaupallist en asiakirjojen viitenumerot t	Myöntämisp äivä																	
Maa	Myöntämisp aikka																	
I.19. Kontin nro / sinetin nro																		
I.20. Certified as Ihmisravinnoksi <input type="checkbox"/>																		
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-koodi EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-koodi																
I.23. Pakkausten kokonaislukumäärä	I.24. Kokonaismäärä	I.25. Kokonaisnettopaino	I.25. Kokonaisbruttopaino															
I.28. Description of consignment 1. 04 MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET 0407 Kuorelliset linnunmunat, tuoreet, säilötty tai keitetyt																		
Tavara	Laji	Määrä	Erän numero	Valmistuslaitos														
Kylmävarasto	Leikkaamo	Pakastuspäivä	Tuotantopäivä	Teurastuspäivä														
Nettopaino	Product Description	Pakkausten lukumäärä	Tunniste															

II. Terveyttä koskevat tiedot			
II.1 Eläinten terveyttä koskeva vakuutus			
Allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistaa, että Ukrainaan tuodut munatuotteet (1)			
o (2) joko	II.1.1	on tuotettu munista, jotka on saatu linnuista, jotka ovat peräisin OIE:n maaeläinten terveyttä koskevan säännösten mukaisesti korkeapatogeenisesta lintuinfluenssasta ja Newcastlel taudista vapaan maan alueelta.	
o (2) tai	II.1.2	on tuotettu munista, jotka on saatu laitoksista, joissa ja joiden ympäristössä 10 kilometrin säteellä, soveltuvin osin naapurimaan alue mukaan luettuna, ei ole ollut korkeapatogeenisen lintuinfluenssan taudinpurkauksia vähintään viimeksi kuluneiden 30 päivän aikana ennen munien keräämistä.	
o (2) tai	korkeapatogeenisen lintuinfluenssaviruksen tuhoamiseksi munatuotteet on käsitelty seuraavasti:		
o (2) joko	nestemäinen valkuainen on käsitelty:		
o (2) joko	55,6 °C:ssa 870 sekunnin ajan		
o (2) tai	56,7 °C:ssa 232 sekunnin ajan		
o (2) tai	10-prosenttisesti suolattu keltuainen on käsitelty 62,2 °C:ssa 138 sekunnin ajan		
o (2) tai	kuivattu valkuainen on käsitelty:		
o (2) joko	67 °C:ssa 20 tunnin ajan		
o (2) tai	54,4 °C:ssa 513 tunnin ajan		
o (2) tai	kokonaiset munat on käsitelty vähintään:		
o (2) joko	60 °C:ssa 188 sekunnin ajan		
o (2) tai	kypsennetty täysin		
o (2) tai	kokonaisten munien yhdistelmät on käsitelty vähintään:		
o (2) joko	60 °C:ssa 188 sekunnin ajan		
o (2) tai	61,1 °C:ssa 94 sekunnin ajan		
o (2) joko	II.1.3	on tuotettu munista, jotka on saatu laitoksista, joissa ja joiden ympäristössä 10 kilometrin säteellä, soveltuvin osin naapurimaan alue mukaan luettuna, ei ole ollut Newcastlel taudin taudinpurkauksia vähintään viimeksi kuluneiden 30 päivän aikana ennen munien keräämistä.	
o (2) tai	Newcastlel tautiviruksen tuhoamiseksi munatuotteet on käsitelty seuraavasti:		
o (2) joko	nestemäinen valkuainen on käsitelty:		
o (2) joko	55 °C:ssa 2 278 sekunnin ajan		
o (2) tai	57 °C:ssa 986 sekunnin ajan		
o (2) tai	59 °C:ssa 301 sekunnin ajan		
o (2) tai	10-prosenttisesti suolattu keltuainen on käsitelty 55 °C:ssa 176 sekunnin ajan		
o (2) tai	kuivattu valkuainen on käsitelty 57 °C:ssa 50,4 tunnin ajan		
o (2) tai	kokonaiset munat on käsitelty seuraavasti:		
o (2)	55 °C:ssa 2 521 sekunnin ajan		
o (2)	57 °C:ssa 1 596 sekunnin ajan		
o (2)	59 °C:ssa 674 sekunnin ajan		
o (2)	kypsennetty täysin.		

Part II: Certification	II. Terveystä koskevat tiedot			
	II.2 Kansanterveyttä koskeva vakuutus			
	Allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistaa, että Ukraina tuodut munatuotteet (1) täyttävät seuraavat vaatimukset:			
	II.2.1	ne tulevat laitoksesta (laitoksista), jonka (jotka) EU:n jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen on hyväksynyt toimittamaan tuotteita EU:n sisäiseen kauppaan ja joka (jotka) toimii (toimivat) sen valvonnassa;		
	II.2.2	ne tulevat laitoksesta (laitoksista), jossa (joissa) sovelletaan HACCP-periaatteisiin perustuvaa ohjelmaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja erityisiä laatuparametreja koskevan Ukrainan lainsäädännön ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua koskevista perusperiaatteista ja -vaatimuksista annetun Ukrainan lain nro 771/97 tai asetuksen (EY) N:o 852/2004(4) vastaavien vaatimusten mukaisesti;		
	II.2.3	ne on tuotettu hygieniavaatimuksia noudattaen elintarvikkeiden turvallisuutta ja erityisiä laatuparametreja koskevan Ukrainan lainsäädännön ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua koskevista perusperiaatteista ja -vaatimuksista annetun Ukrainan lain nro 771/97 tai asetuksen (EY) N:o 852/2004(4) vastaavien vaatimusten mukaisesti;		
	II.2.4	ne täyttävät elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien indikaattoreiden vahvistamista koskevat mikrobiologiset vaatimukset, jotka on hyväksytty Ukrainan terveysministeriön 19.7.2012 antamalla määräyksellä nro 548, tai asetuksen (EY) N:o 2073/2005(4) vastaavat vaatimukset;		
	II.2.5	niissä on tunnistusmerkki elintarvikkeiden turvallisuutta ja erityisiä laatuparametreja koskevan Ukrainan lainsäädännön ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua koskevista perusperiaatteista ja -vaatimuksista annetun Ukrainan lain nro 771/97 tai asetuksen (EY) N:o 853/2004(4) vastaavien vaatimusten mukaisesti;		
	II.2.6	on annettu takeet siitä, että eläinlääkkeiden ja kontaminanttien jäämiä ei esiinny ja/tai niille asetetut eläinlääkkeiden ja kontaminanttien jäämien valvontaa koskevien hyväksyttyjen kansallisten suunnitelmien mukaiset sallitut enimmäispitoisuudet eivät ylitä Ukrainan lainsäädännön tai direktiivin 96/23/EY(4) vastaavien vaatimusten mukaisesti.		
	Huomautukset			
Osa I:				
-	Kohta I.11: Lähettäneen laitoksen nimi, osoite ja hyväksyntänumero.			
-	Kohta 1.15:	Ilmoitetaan junanvaunujen ja kuorma-autojen rekisterinumero(t) ja laivojen nimet sekä lentojen numerot, jos ne ovat tiedossa. Jos kuljetus tapahtuu konteissa tai kuljetuslaatikoissa, konttien tai kuljetuslaatikoiden kokonaismäärä on mainittava kohdassa I.20 ja niiden rekisterinumero(t) ja sinetin mahdollinen sarjanumero kohdassa I.21.		
-	Kohta I.19: Käytetään Maailman tullijärjestön harmonoidun järjestelmän asianmukaista HS-nimikettä: 04.07, 04.08, 35.02 tai 21.06.			
-	Kohta I.25: Tavarat luonne: ilmoitetaan munapitoisuus prosentteina.			
Osa II:				
(1)	'Munatuotteilla' tarkoitetaan jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät munien tai munien eri osien tai seosten käsittelystä tai näiden jalostettujen tuotteiden lisäkäsittelystä.			
(2)	Tarpeeton viivataan yli.			
(3)	Allekirjoituksen ja leiman on oltava erivärisiä kuin tekstin väri.			
(4)	Vastaavaan EU:n vaatimukseen voi tutustua Export library -sivustolla: Export library			
Todistus on annettava ukrainan kielellä ja ainakin EU:n alkuperäjäsenvaltion kielellä.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Allekirjoituspäivä		Allekirjoitus		
Leima				

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land ISO-Ländercode			I.2. IMSOC-Bezugsnummer Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Lokale Bezugsnummer																	
	I.5. Empfänger Name Adresse Land ISO-Ländercode			I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																	
	I.7. Ursprungsland ISO-Ländercode			I.9. Bestimmungsland ISO-Ländercode																	
	I.8. Ursprungsregion Code			I.10. Region des Bestimmungsorts Code																	
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode			I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode																	
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																	
	I.15. Transportmittel <table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</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	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point		
	Typ	Dokument	Identifikation																		
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/>			I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Land Ausstellungsdatum Ausstellungs ort																		
I.19. Containernummer/Plombennummer																					
I.20. Waren zertifiziert für/als Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>																					
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-Ländercode BCP code BCP code			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode																		
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.24. Gesamtmenge		I.25. Nettogesamtgewicht																	
I.25. Bruttogesamtgewicht																					
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN 0407 Vogeleier in der Schale, frisch, haltbar gemacht oder gekocht																					
Erzeugnis		Art		Menge																	
Kühlraum		Zerlegerbetrieb		Datum des Einfrierens																	
Produktionsdatum		Schlachtdatum																			
Nettogewicht		Product Description		Packungsanzahl																	
Identifikationskennzeichen																					

II. Gesundheitsinformationen

II.1 Tiergesundheitsbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit, dass die in die Ukraine eingeführten Eiprodukte(1) folgende Anforderungen erfüllen:

SPECIMEN

II. Gesundheitsinformationen			
○ (2) entweder	II.1.1	Sie stammen von Eiern von Vögeln aus dem Gebiet oder einem Land, das gemäß dem OIE-Gesundheitskodex für Landtiere frei von der hochpathogenen aviären Influenza und der Newcastle-Krankheit ist.	
○ (2) oder	II.1.2	Sie stammen von Eiern aus Betrieben, bei denen in einem Umkreis von 10 km, gegebenenfalls einschließlich des Gebiets eines Nachbarlandes, mindestens in den letzten 30 Tagen vor der Sammlung der Eier kein Ausbruch hochpathogener aviärer Influenza zu verzeichnen war.	
○ (2) oder	Zur Abtötung des Virus der hochpathogenen aviären Influenza wurden die Eiprodukte folgender Behandlung unterzogen:		
○ (2) entweder	Flüssigeiklar wurde wie folgt behandelt:		
	○ (2)	870 Sekunden lang bei 55,6 °C;	
	entweder		
	○ (2) oder	232 Sekunden lang bei 56,7 °C;	
○ (2) oder	Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 138 Sekunden lang bei 62,2 °C behandelt;		
○ (2) oder	Trockeneiklar wurde wie folgt behandelt:		
	○ (2)	20 Stunden lang bei 67 °C;	
	entweder		
	○ (2) oder	50,4 Stunden lang bei 54,4 °C;	
○ (2) oder	ganze Eier wurden mindestens wie folgt behandelt:		
	○ (2)	188 Sekunden lang bei 60 °C;	
	entweder		
	○ (2) oder	vollständig gekocht;	
○ (2) oder	Vollei-Mischungen wurden mindestens wie folgt behandelt:		
	○ (2)	188 Sekunden lang bei 60 °C;	
	entweder		
	○ (2) oder	94 Sekunden lang bei 61,1 °C.	
○ (2) entweder	II.1.3	Sie stammen von Eiern aus Betrieben, bei denen in einem Umkreis von 10 km, gegebenenfalls einschließlich des Gebiets eines Nachbarlandes, mindestens in den letzten 30 Tagen vor der Sammlung der Eier kein Ausbruch der Newcastle-Krankheit zu verzeichnen war.	
○ (2) oder	Zur Abtötung des Virus der Newcastle-Krankheit wurden die Eiprodukte folgender Behandlung unterzogen:		
○ (2) entweder	Flüssigeiklar wurde wie folgt behandelt:		
	○ (2)	2278 Sekunden lang bei 55 °C;	
	entweder		
	○ (2) oder	986 Sekunden lang bei 57 °C;	
	○ (2) oder	301 Sekunden lang bei 59 °C;	
○ (2) oder	Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 176 Sekunden lang bei 55 °C behandelt;		
○ (2) oder	Trockeneiklar wurde 50,4 Stunden lang bei 57 °C behandelt;		
○ (2) oder	ganze Eier wurden wie folgt behandelt:		
	○ (2)	2521 Sekunden lang bei 55 °C;	
	○ (2)	1596 Sekunden lang bei 57 °C;	
	○ (2)	674 Sekunden lang bei 59 °C;	
	○ (2)	vollständig gekocht.	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	II.2 Genusstauglichkeitsbescheinigung Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit, dass die in die Ukraine eingeführten Eiprodukte(1) folgende Anforderungen erfüllen:		
	II.2.1	Sie stammen aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben, der/die von der zuständigen Behörde des EU-Mitgliedstaats für den Handel innerhalb der Union zugelassen ist/sind und der Überwachung durch diese Behörde unterliegt/unterliegen.	
	II.2.2	Sie stammen aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften über die Sicherheit und spezifische Qualitätsparameter bei Lebensmitteln, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln (Nr. 771/97), oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004(4) durchführt/durchführen.	
	II.2.3	Sie wurden nach den Hygienevorschriften gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften über die Sicherheit und spezifische Qualitätsparameter bei Lebensmitteln, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln (Nr. 771/97), oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004(4) hergestellt.	
	II.2.4	Sie erfüllen die mikrobiologischen Kriterien für die Festlegung von Indikatoren für die Sicherheit von Lebensmitteln, genehmigt durch den Erlass des Gesundheitsministeriums der Ukraine Nr. 548 vom 19.7.2012, oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005(4).	
	II.2.5	Sie tragen ein Identitätskennzeichen gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften über die Sicherheit und spezifische Qualitätsparameter bei Lebensmitteln, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln (Nr. 771/97), oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004(4).	
	II.2.6	Die Garantien bezüglich des Nichtvorhandenseins von Tierarzneimitteln und Kontaminanten und/oder der Nichtüberschreitung der zulässigen Rückstandshöchstgehalte an Tierarzneimitteln und Kontaminanten gemäß den genehmigten nationalen Plänen zur Überwachung von Rückständen an Tierarzneimitteln und Kontaminanten entsprechen den ukrainischen Rechtsvorschriften oder gleichwertigen Vorschriften der Richtlinie 96/23/EG(4).	
	Erläuterungen		
	Teil I:		
-	Feld I.11:	Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben.	
	Feld 1.15:	Zulassungsnummer(n) von Eisenbahnwaggons und LKW bzw. Schiffsnamen eintragen. Falls bekannt, Flugnummer(n) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Gesamtzahl der Container oder Kisten in Feld I.20 sowie ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben in Feld I.23 angeben.	
	Feld I.19:	Wählen Sie den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation: 04.07, 04.08, 35.02 oder 21.06.	
	Feld I.28:	Art der Ware: Eianteil (in %) angeben.	
Teil II:			
(1)	„Eiprodukte“ sind Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.		
(2)	Nichtzutreffendes streichen.		
(3)	Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.		
(4)	Gleichwertige EU-Vorschriften finden sich hier: „Export Library“: Export library		
Die Bescheinigung ist in ukrainischer Sprache und mindestens in der Sprache des EUHerkunftsmitgliedstaats auszustellen.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters) Datum der Unterzeichnung Stempel	Qualification and title		
	Unterschrift		

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 _____			Code _____															
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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point _____			
Mode	International transport document	Identification																				
I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>				I.17. Accompanying documents 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"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____				I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO 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. 04 Mjólkurafurðir; fuglaegg; náttúrlegt hunang; ætar vörur úr dýraríkinu, ót.a. 0407 Fuglsegg, í skurn, ný, varin skemmdum eða soðin																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number		Manufacturing plant														
Cold store		Cutting plant		Date of freezing		Date of production		Date of slaughter														
Net weight		Product Description			Package count		Identification mark															

II. Health information			
II.1 Animal health attestation			
I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine are:			
Part II: Certification	○ (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)	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)	with 67 °C for 20 hours.
		○ (2) or	with 54,4 °C for 513 hours.
○ (2) or	whole eggs were at least treated:		
	○ (2)	with 60 °C for 188 seconds.	
	○ (2) or	completely cooked.	
○ (2) or	whole eggs blends were at least treated:		
	○ (2)	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)	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)	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	

Part II: Certification	II. Health information			
	II.2 Public health attestation			
	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:			
	II.2.1	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;		
	II.2.2	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);		
	II.2.3	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);		
	II.2.4	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);		
	II.2.5	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);		
	II.2.6	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)		
Notes				
Part I:				
-	Box I.11:	Name, address and approval number of the establishment of dispatch.		
-	Box I.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 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.		
-	Box I.19:	use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06.		
-	Box I.25:	Nature of commodity: specify the egg content percentage.		
Part II:				
(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;			
(2)	Keep as appropriate;			
(3)	The signature and the stamp must be in a different colour that of the text.			
(4)	For reference to equivalent EU requirement pls look here: Export library			
The certificate must be issued in Ukrainian and at least in the language of the EU Member State of origin.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

Część I	I.1. Nadawca Nazwa Adres Państwo Kod ISO			I.2. Nr referencyjny IMSOC Specimen not to be used for exports from EU		
				I.2.a. Local Reference		
	I.5. Odbiorca Nazwa Adres Państwo Kod ISO			I.3. Właściwy organ centralny		
				I.4. Właściwy organ lokalny		
	I.7. Państwo pochodzenia Kod ISO			I.9. Państwo przeznaczenia Kod ISO		
	I.8. Region pochodzenia Kod			I.10. Region przeznaczenia Kod		
	I.11. Place of Dispatch Nazwa Adres Numer zatwierdzenia Państwo Kod ISO			I.12. Miejsce przeznaczenia Nazwa Adres Numer zatwierdzenia Państwo Kod ISO		
	I.13. Miejsce załadunku Nazwa Adres Numer zatwierdzenia Państwo Kod ISO			I.14. Data i godzina wyjazdu		
	I.15. Środek transportu Rodzaj Dokument Identyfikacja			I.16 Entry Point		
	I.18. Warunki transportu Temperatura otoczenia <input type="checkbox"/> Mrożone <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Schłodzony <input type="checkbox"/>			I.17. Dokumenty towarzyszące Numer referencyjny dokumentu handlowego Data wydania Kraj Miejsce wydania		
	I.19. Numer kontenera/plomby					
	I.20. Cel certyfikacji Spożycie przez ludzi <input type="checkbox"/>					
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Kod ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kod ISO		
	I.23. Łączna liczba opakowań		I.24. Ilość całkowita		I.25. Całkowita masa netto	
					I.25. Całkowita masa brutto	
I.28. Opis przesyłki 1. 04 PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMNIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE 0407 Jaja ptasie w skorupkach, świeże, zakonserwowane lub gotowane						
Towar		Gatunek		Ilość		
				Numer partii		
				Zakład produkcyjny		
Chłodnia		Zakład rozbioru mięsa		Data zamrożenia		
				Data produkcji		
				Data uboju		
Masa netto		Product Description		Liczba opakowań		
				Znak identyfikacyjny		

II. Informacje zdrowotne			
II.1	<p>Poświadczenie zdrowia zwierząt</p> <p>Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, niniejszym zaświadczam, że produkty jajeczne (1) przywożone na Ukrainę:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) II.1.1 zostały wyprodukowane z jaj pozyskanych od ptaków pochodzących z terytorium państwa wolnego od wysoce zjadliwej grypy ptaków i rzekomego pomoru drobiu zgodnie z Kodeksem zdrowia zwierząt lądowych OIE. ○ (2) albo II.1.2 zostały wyprodukowane z jaj pozyskanych w zakładach, w których i od których w promieniu 10 km, włączając w stosownych przypadkach terytorium państwa sąsiedniego, przynajmniej w ciągu ostatnich 30 dni przed zebraniem jaj nie wystąpiło ognisko wysoce zjadliwej grypy ptaków. ○ (2) albo w celu zniszczenia wirusa wysoce zjadliwej grypy ptaków produkty jajeczne były przetwarzane w następujący sposób: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) płynne białko jaj zostało poddane obróbce: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) w temp. 55,6 °C przez 870 sekund ○ (2) albo w temp. 56,7 °C przez 232 sekundy ○ (2) albo 10 % solone żółtko zostało poddane obróbce w temp. 62,2 °C przez 138 sekund ○ (2) albo suszone białko jaj zostało poddane obróbce: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) w temp. 67 °C przez 20 godzin. ○ (2) albo w temp. 54,4 °C przez 513 godziny. ○ (2) albo całe jaja zostały poddane przynajmniej następującej obróbce: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) w temp. 60 °C przez 188 sekund. ○ (2) albo zostały całkowicie ugotowane. ○ (2) albo masa jajeczna z całych jaj została poddana przynajmniej następującej obróbce: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) w temp. 60 °C przez 188 sekund. ○ (2) albo w temp. 61,1 °C przez 94 sekundy. ○ (2) II.1.3 zostały wyprodukowane z jaj pozyskanych w zakładach, w których i w promieniu 10 km, włączając w stosownych przypadkach terytorium państwa sąsiedniego, przynajmniej w ciągu ostatnich 30 dni przed zebraniem jaj nie wystąpiło ognisko rzekomego pomoru drobiu. ○ (2) albo w celu zniszczenia wirusa rzekomego pomoru drobiu produkty jajeczne były przetwarzane w następujący sposób: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) płynne białko jaj zostało poddane obróbce: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) w temp. 55 °C przez 2 278 sekund ○ (2) albo w temp. 57 °C przez 986 sekund ○ (2) albo w temp. 59 °C przez 301 sekund ○ (2) albo 10 % solone żółtko zostało poddane obróbce w temp. 55 °C przez 176 sekund ○ (2) albo suszone białko jaj zostało poddane obróbce w temp. 57 °C przez 50,4 godziny ○ (2) albo całe jaja zostały poddane następującej obróbce: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) w temp. 55 °C przez 2 521 sekund ○ (2) w temp. 57 °C przez 1 596 sekund ○ (2) w temp. 59 °C przez 674 sekundy ○ (2) zostały całkowicie ugotowane 		

Part II: Certification	II. Informacje zdrowotne				
	II.2 Poświadczenie zdrowia publicznego				
	Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, niniejszym zaświadczam, że produkty jajeczne (1) przywożone na Ukrainę spełniają następujące wymogi:				
	II.2.1 / pochodzą z zakładu(-ów) zatwierdzonego(-ych) przez właściwy organ państwa członkowskiego UE do celów dostarczania produkcji na potrzeby handlu wewnątrzunijnego i działającego(-ych) pod jego nadzorem;				
	II.2.2 / pochodzą z zakładu(-ów), w którym (których) wdrożono program oparty na zasadach HACCP zgodnie z prawem ukraińskim dotyczącym bezpieczeństwa i szczególnych parametrów jakościowych żywności, w szczególności na podstawie ukraińskiej ustawy o podstawowych zasadach i wymogach dotyczących bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych (nr 771/97) lub zgodnie z równoważnymi wymogami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (4);				
	II.2.3 wyprodukowano je zgodnie z wymogami w zakresie higieny zgodnie z prawem ukraińskim dotyczącym bezpieczeństwa i szczególnych parametrów jakościowych żywności, w szczególności na podstawie ukraińskiej ustawy o podstawowych zasadach i wymogach dotyczących bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych (nr 771/97) lub zgodnie z równoważnymi wymogami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 (4);				
	II.2.4 spełniają kryteria mikrobiologiczne ustalania wskaźników bezpieczeństwa produktów spożywczych, zatwierdzone zarządzeniem Ministra Zdrowia Ukrainy nr 548 z dnia 19.07.2012 r. lub zgodnie z równoważnymi wymogami rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 (4);				
	II.2.5 posiadają znak identyfikacyjny zgodnie z prawem ukraińskim dotyczącym bezpieczeństwa i szczególnych parametrów jakościowych żywności, w szczególności na podstawie ukraińskiej ustawy o podstawowych zasadach i wymogach dotyczących bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych (nr 771/97) lub zgodnie z równoważnymi wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 (4);				
	II.2.6 gwarancje dotyczące braku lub nieprzekroczenia maksymalnych dozwolonych poziomów pozostałości leków weterynaryjnych i zanieczyszczeń w zatwierdzonych planach krajowych w zakresie monitorowania pozostałości leków weterynaryjnych i zanieczyszczeń zgodnie z prawodawstwem Ukrainy lub zgodnie z równoważnymi wymogami dyrektywy 96/23/WE (4)				
	Uwagi				
Część I:					
-	Rubryka nazwa, adres i numer zatwierdzenia zakładu wysyłki. I.11:				
-	Rubryka podać numer(-y) rejestracyjny(-e) wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych, nazwy statków, o ile są znane, numery lotów samolotów. W przypadku transportu w kontenerach lub skrzyniach ich łączną liczbę w rubryce I.20, numery rejestracyjne oraz numery seryjne plomb, jeśli występują, należy podać w rubryce I.21. I.15:				
-	Rubryka użyć właściwego kodu Zharmonizowanego Systemu (HS) Światowej Organizacji Celnej: I.19: 04.07, 04.08, 35.02 lub 21.06.				
-	Rubryka Rodzaj towaru: określić procentową zawartość jaj. I.25:				
Część II:					
1)	„Produkty jajeczne” oznaczają przetworzone produkty uzyskane w wyniku przetwarzania jaj lub różnych składników czy mieszanek jajecznych, lub w wyniku dalszego przetworzenia takich przetworzonych produktów.				
2)	Niepotrzebne skreślić.				
3)	Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor tekstu.				
4)	Dla odniesienia do równoważnych wymogów unijnych, proszę zapoznać się z informacjami zamieszczonymi tu: biblioteka na temat wywozu: Export library				
Świadectwo musi być wydane w języku ukraińskim i przynajmniej w języku państwa członkowskiego UE będącego państwem pochodzenia.					
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="129 1953 807 2098"> Certifying Officer Name (in capital letters) Data złożenia podpisu Pieczęć </td> <td data-bbox="807 1953 1479 2098"> Qualification and title Podpis </td> </tr> </table>				Certifying Officer Name (in capital letters) Data złożenia podpisu Pieczęć	Qualification and title Podpis
Certifying Officer Name (in capital letters) Data złożenia podpisu Pieczęć	Qualification and title Podpis				

Del I	I.1. Pošiljatelj Ime Naslov Država Oznaka države ISO			I.2. Sklic IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Prejemnik Ime Naslov Država Oznaka države ISO			I.3. Osrednji pristojni organ I.4. Lokalni pristojni organ	
	I.7. Država izvora		Oznaka države ISO	I.9. Country of destination Oznaka države ISO	
	I.8. Region of origin		Oznaka	I.10. Namembna regija Oznaka	
	I.11. Place of Dispatch Ime Naslov Registracijska številka/Številka odobritve Država Oznaka države ISO			I.12. Namembni kraj Ime Naslov Registracijska številka/Številka odobritve Država Oznaka države ISO	
	I.13. Kraj natovarjanja Ime Naslov Registracijska številka/Številka odobritve Država Oznaka države ISO			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Prevozno sredstvo Vrsta Dokument Identifikacija			I.16 Entry Point	
	I.18. Pogoji prevoza Temperatura okolja <input type="checkbox"/> Zamrznjen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ohlajeno <input type="checkbox"/>			I.17. Spremni dokumenti Referenca trgovinskega dokumenta Datum izdaje Država Kraj izdaje	
	I.19. Št. zabojnika/št. zalivke				
	I.20. Certified as Prehrana ljudi <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Oznaka države ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Oznaka države ISO		
I.23. Skupno število pakiranj		I.24. Skupna količina		I.25. Skupna neto teža	I.25. Skupna bruto teža
I.28. Opis pošiljke 1. 04 MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU 0407 Ptičja jajca, v lupini, sveža, konzervirana ali kuhana					
Blago		Vrsta	Količina	Številka serije	Proizvodni obrat
Hladilnica		Razsekovalnica	Datum zamrznitve	Datum proizvodnje	Datum zakola
Neto masa		Product Description	Število pakiranj	Identifikacijska oznaka	

II. Informacije o zdravstvenem stanju			
II.1	Potrdilo o zdravju živali		
	Podpisani uradni veterinar potrjujem, da so bili jajčni proizvodi(1), uvoženi v Ukrajino:		
o (2) bodisi	II.1.1	proizvedeni iz jajc, pridobljenih od ptic, ki izvirajo z ozemlja države, ki je prosta viskopatogene aviarnе influence in atipične kokošje kuge v skladu z Zoosanitarnim kodeksom za kopenske živali OIE;	
o (2) ali	II.1.2	proizvedeni iz jajc, pridobljenih v obratih, na katerih in okoli katerih na območju s polmerom 10 km, vključno z ozemljem sosednje države, kadar je to ustrezno, ni bilo nobenega izbruha viskopatogene aviarnе influence najmanj zadnjih 30 dni pred zbiranjem jajc;	
o (2) ali	za uničenje virusa viskopatogene aviarnе influence so bili jajčni proizvodi predelani:		
o (2) bodisi	tekoči jajčni beljak je bil obdelan:		
	o (2) bodisi	pri 55,6 °C 870 sekund;	
	o (2) ali	pri 56,7 °C 232 sekund;	
	o (2) ali	10-odstotni slani rumenjaki so bili obdelani pri 62,2 °C 138 sekund;	
	o (2) ali	posušen jajčni beljak je bil obdelan:	
	o (2) bodisi	pri 67 °C 20 ur;	
	o (2) ali	pri 54,4 °C 513 ur;	
	o (2) ali	cela jajca so bila obdelana najmanj:	
	o (2) bodisi	pri 60 °C 188 sekund;	
	o (2) ali	popolnoma termično obdelana.	
	o (2) ali	celotna jajčna mešanica je bila obdelana najmanj:	
	o (2) bodisi	pri 60 °C 188 sekund;	
	o (2) ali	pri 61,1 °C 94 sekund;	
o (2) bodisi	II.1.3	proizvedeni iz jajc, pridobljenih v obratih, na katerih in okoli katerih na območju s polmerom 10 km, vključno z ozemljem sosednje države, kadar je to ustrezno, ni bilo nobenega izbruha atipične kokošje kuge najmanj zadnjih 30 dni pred zbiranjem jajc;	
o (2) ali	za uničenje virusa atipične kokošje so bili jajčni proizvodi predelani:		
o (2) bodisi	tekoči jajčni beljak je bil obdelan:		
	o (2) bodisi	pri 55 °C 2 278 sekund;	
	o (2) ali	pri 57 °C 986 sekund;	
	o (2) ali	pri 59 °C 301 sekund;	
	o (2) ali	10-odstotni slani rumenjaki so bili obdelani pri 55 °C 176 sekund;	
	o (2) ali	posušen jajčni beljak je bil obdelan pri 57 °C 50,4 ure;	
	o (2) ali	cela jajca so bila obdelana:	
	o (2)	pri 55 °C 2 521 sekund;	
	o (2)	pri 57 °C 1 596 sekund;	
	o (2)	pri 59 °C 674 sekund;	
	o (2)	popolnoma termično obdelana.	

Part II: Certification	II. Informacije o zdravstvenem stanju									
	II.2 Javnozdravstveno potrdilo									
	Podpisani uradni veterinar potrjujem, da jajčni proizvodi(1), uvoženi v Ukrajino, izpolnjujejo naslednje zahteve:									
	II.2.1	prihajajo iz obratov, ki jih je pristojni organ države članice EU odobril za sprostitev njihove proizvodnje za trgovino znotraj EU in delujejo pod njegovim nadzorom;								
	II.2.2	prihajajo iz obratov, ki izvajajo program na podlagi načel HACCP v skladu z ukrajinskim pravom o varnosti in posebnih parametrih kakovosti živil, zlasti ukrajinskim zakonom „O osnovnih načelih in zahtevah za varnost in kakovost živil“ (UL št. 771/97), ali enakovrednimi zahtevami iz Uredbe (ES) št. 852/2004 (4);								
	II.2.3	proizvedeni so v skladu s higienskimi zahtevami iz ukrajinskega prava o varnosti in posebnih parametrih kakovosti živil, zlasti ukrajinskega zakona „O osnovnih načelih in zahtevah za varnost in kakovost živil“ (UL št. 771/97), ali enakovrednimi zahtevami iz Uredbe (ES) št. 852/2004 (4);								
	II.2.4	izpolnjujejo mikrobiološka merila za določitev kazalnikov varnosti živil, odobrenih z odredbo ukrajinskega Ministrstva za zdravje (UL 548 z dne 19.7.2012), ali enakovredne zahteve iz Uredbe (ES) št. 2073/2005 (4);								
	II.2.5	imajo identifikacijsko oznako v skladu z zahtevami iz ukrajinskega prava o varnosti in posebnih parametrih kakovosti živil, zlasti ukrajinskega zakona „O osnovnih načelih in zahtevah za varnost in kakovost živil“ (UL št. 771/97), ali enakovrednimi zahtevami iz Uredbe (ES) št. 853/2004 (4);								
	II.2.6	zanje so predložena jamstva o odsotnosti in/ali neprekoračitvi najvišjih dovoljenih vrednosti veterinarskih zdravil in ostankov onesnaževal po odobrenih nacionalnih načrtih za spremljanje ostankov veterinarskih zdravil in onesnaževal v skladu z ukrajinsko zakonodajo ali v skladu z enakovrednimi zahtevami iz Direktive 96/23/ES (4).								
	Opombe									
Del I:										
–	Rubrika I.11: ime, naslov in številka odobritve obrata odpreme.									
–	Rubrika I.15: navedite registrske številke železniških vagonov in tovornjakov, imena ladij in, če je ta podatek na voljo, številke letov. Kadar se prevoz opravlja v kontejnerjih ali škatlah, je treba v rubriki I.20 navesti njihovo skupno število, v rubriki I.21 pa registracijsko številko ter serijsko številko zalivke, če je na voljo.									
–	Rubrika I.19: uporabite ustrezno oznako harmoniziranega sistema (HS) Svetovne carinske organizacije: 04.07, 04.08, 35.02 ali 21.06.									
–	Rubrika I.25: vrsta blaga: navedite odstotek jajčnega deleža.									
Del II:										
(1)	„Jajčni proizvodi“ pomenijo predelane proizvode, proizvedene s predelavo jajc ali različnih sestavin ali mešanic jajc ali z nadaljnjo predelavo tako predelanih proizvodov.									
(2)	Neustrezno črtajte.									
(3)	Barva podpisa in žiga se mora razlikovati od barve tiska.									
(4)	Za sklic na enakovredne zahteve EU prosimo glejte: Knjižnica o izvozu : Export library									
Spričevalo mora biti izdano v ukrajinščini in vsaj v jeziku izvirne države članice EU.										
<table border="0"> <tr> <td data-bbox="135 1668 805 1702">Certifying Officer</td><td data-bbox="805 1668 1479 1702"></td></tr> <tr> <td data-bbox="135 1702 805 1736">Ime (z velikimi tiskanimi črkami)</td><td data-bbox="805 1702 1479 1736">Qualification and title</td></tr> <tr> <td data-bbox="135 1736 805 1769">Datum deklaracije</td><td data-bbox="805 1736 1479 1769">Podpis</td></tr> <tr> <td data-bbox="135 1769 805 1803">Žig</td><td data-bbox="805 1769 1479 1803"></td></tr> </table>			Certifying Officer		Ime (z velikimi tiskanimi črkami)	Qualification and title	Datum deklaracije	Podpis	Žig	
Certifying Officer										
Ime (z velikimi tiskanimi črkami)	Qualification and title									
Datum deklaracije	Podpis									
Žig										

Част I	I.1. Изпращач Наименование Адрес Държава Код по ISO			I.2. Референтен номер в IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference					
	I.5. Получател Наименование Адрес Държава Код по ISO			I.3. Централен компетентен орган I.4. Local competent authority					
	I.7. Страна на произход Код по ISO			I.9. Country of destination Код по ISO					
	I.8. Region of origin Код			I.10. Регион по местоназначение Код					
	I.11. Place of Dispatch Наименование Адрес Номер на одобрение Държава Код по ISO			I.12. Местоназначение Наименование Адрес Номер на одобрение Държава Код по ISO					
	I.13. Място на товарене Наименование Адрес Номер на одобрение Държава Код по ISO			I.14. Date and time of departure					
	I.15. Транспортно средство Тип Документ Идентификация			I.16 Entry Point					
	I.18. Transport conditions Околна среда <input type="checkbox"/> Замразени <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Охладени <input type="checkbox"/>			I.17. Придружаващи документи Референтен номер на търговския документ Дата на издаване Държава Място на издаване					
	I.19. Контейнер № / Печат №								
	I.20. Certified as Консумация от човека <input type="checkbox"/>								
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Код по ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Код по ISO					
	I.23. Общ брой опаковки		I.24. Общо количество		I.25. Общо нетно тегло		I.25. Общо брутно тегло		
I.28. Description of consignment 1. 04 МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ 0407 Птичи яйца с черупки, пресни, консервирани или варени									
Стока		Вид		Количество		Партиден номер		Производствено предприятие	
Хладилен склад		Предприятия за разфасовка		Дата на замразяване		Дата на производство		Дата на клане	
Нетно тегло		Product Description		Брой опаковки		Идентификационен знак			

II. Здравна информация			
II.1	Ветеринарно-санитарно удостоверение		
	Аз, долуподписаният официален ветеринарен лекар, удостоверявам, че яйчните продукти(1), внесени в Украйна, са:		
○ (2) или	II.1.1	произведени от яйца, получени от птици с произход от територията на държава свободна от високопатогенна инфлуенца по птиците и Нюкаслска болест, в съответствие със Здравния кодекс за сухоземните животни на Световната организация за здравеопазване на животните (OIE).	
○ (2) или	II.1.2	произведени от яйца, получени в предприятия, в които и в радиус от 10 km около които — включително, по целесъобразност, на територията на съседна страна — поне през последните 30 дни преди събирането на яйцата не е имало огнище на високопатогенна инфлуенца по птиците.	
○ (2) или	за унищожаване на вируса на болестта високопатогенна инфлуенца по птиците яйчните продукти са преработени по един от следните начини:		
○ (2) или	течният белтък е обработен:		
○ (2) или	при 55,6 °C в продължение на 870 секунди		
○ (2) или	при 56,7 °C в продължение на 232 секунди		
○ (2) или	10 % осолен жълтък е обработен при 62,2 °C в продължение на 138 секунди.		
○ (2) или	сухият белтък е обработен:		
○ (2) или	при 67 °C в продължение на 20 часа		
○ (2) или	при 513 °C в продължение на 50,4 часа		
○ (2) или	целите яйца са обработени поне:		
○ (2) или	при 60 °C в продължение на 188 секунди.		
○ (2) или	са напълно сготвени.		
○ (2) или	смесите от цели яйца са обработени поне:		
○ (2) или	при 60 °C в продължение на 188 секунди.		
○ (2) или	при 61,1 °C в продължение на 94 секунди.		
○ (2) или	II.1.3	произведени от яйца, получени в предприятия, в които и в радиус от 10 km около които — включително, по целесъобразност, на територията на съседна страна — поне през последните 30 дни преди събирането на яйцата не е имало огнище на Нюкаслска болест.	
○ (2) или	за унищожаване на вируса на Нюкаслска болест яйчните продукти са преработени по един от следните начини:		
○ (2) или	течният белтък е обработен:		
○ (2) или	при 55 °C в продължение на 2 278 секунди		
○ (2) или	при 57 °C в продължение на 986 секунди		
○ (2) или	при 59 °C в продължение на 301 секунди		
○ (2) или	10 % осолен жълтък е обработен при 55 °C в продължение на 176 секунди		
○ (2) или	сухият белтък е обработен при 57 °C в продължение на 50,4 часа		
○ (2) или	целите яйца са обработени:		
○ (2)	при 55 °C в продължение на 2 521 секунди		
○ (2)	при 57 °C в продължение на 1 596 секунди		
○ (2)	при 59 °C в продължение на 674 секунди		
○ (2)	са напълно сготвени		

II. Здравна информация			
Part II: Certification	II.2	Санитарно удостоверение	
	Аз, долуподписаният официален ветеринарен лекар, удостоверявам, че яйчните продукти(1), внесени в Украйна, отговарят на следните изисквания:		
	II.2.1	./произхождат от предприятие(я), одобрено(и) от компетентния орган на държавата — членка на ЕС, за целите на предоставянето на продукцията му(им) за търговия в рамките на ЕС и функциониращо(и) под неговия надзор;	
	II.2.2	произхождат от предприятие(я), в което(които) се прилага програма, основана на принципите НАССР (анализ на риска и контрола на критичните точки), в съответствие с украинското законодателство в областта на безопасността и специфичните параметри за качество на храните, и по-специално с украинския закон „За основните принципи и изисквания за безопасност и качество на хранителните продукти“ (№ 771/97) или в съответствие с равностойни изисквания в Регламент (ЕО) № 852/2004 (4);	
	II.2.3	произведени са в съответствие с хигиенните изисквания на украинското законодателство в областта на безопасността и специфичните параметри за качество на храните, и по-специално на украинския закон „За основните принципи и изисквания за безопасност и качество на хранителните продукти“ (№ 771/97) или в съответствие с равностойни изисквания в Регламент (ЕО) № 852/2004 (4);	
	II.2.4	отговарят на микробиологичните критерии за установяване на показатели за безопасността на хранителните продукти, одобрени със Заповед на Министерството на здравеопазването на Украйна № 548 от 19.7.2012 г. или в съответствие с равностойни изисквания в Регламент (ЕО) № 2073/2005 (4);	
	II.2.5	снабдени са с идентификационен знак в съответствие с украинското законодателство в областта на безопасността и специфичните параметри за качество на храните, и по-специално в съответствие с украинския закон „За основните принципи и изисквания за безопасност и качество на хранителните продукти“ (№ 771/97) или в съответствие с равностойни изисквания в Регламент (ЕО) № 853/2004 (4);	
	II.2.6	гаранциите по отношение на липсата и/или непревишаването на максимално допустимите нива на остатъци от ветеринарни лекарствени средства и замърсители съгласно одобрените национални планове за мониторинг на остатъчните вещества от ветеринарни лекарства и замърсители в съответствие със законодателството на Украйна или в съответствие с равностойни изисквания в Директива 96/23/ЕО (4)	

Part II: Certification	II. Здравна информация			
	Забележки			
	Част I:			
	-	Клетка I.11:	Име, адрес и номер на одобрението на изпращащото предприятие.	
	-	Клетка I.15:	Посочва(т) се регистрационният(те) номер(а) на железопътните вагони и камионите, имената на корабите и — ако са известни — номерата на полетите на въздухоплавателното средство. В случай на транспорт в контейнери или кутии, общият им брой се посочва в клетка I.20, а регистрационният им номер и — когато има такъв — серийният номер на пломбата се посочват в клетка I.21.	
	-	Клетка I.19:	да се използва съответният код по Хармонизираната система (ХС) на Световната митническа организация: 04.07, 04.08, 35.02 или 21.06.	
	-	Клетка I.25:	Естество на стоката: да се посочи процентът на яйчно съдържание.	
	Част II:			
	1)	„Яйчни продукти“ са преработените продукти, получени в резултат на преработката на яйца или на различни съставки или смеси на яйца, или на допълнителната преработка на такива преработени продукти;		
	2)	Да се остави според случая;		
3)	Цветът на подписа и печата трябва да бъде различен от този на текста.			
4)	За позоваване на еквивалентно изискване на ЕС, моля, вижте тук: Библиотека с нормативни документи относно правилата за износ : Export library			
Сертификатът трябва да бъде издаден на украински език и, като задължителен минимум — на езика на държавата — членка на ЕС, на произход.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Дата на подписване		Подпис		
Печат				

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 Kód																	
	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			I.16 Entry Point																	
	<table border="1"> <tr> <th>Typ</th> <th>Doklad</th> <th>Identifikace</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Typ	Doklad	Identifikace															
	Typ	Doklad	Identifikace																		
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/>			I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k lahu Datum vydání Země Místo vydání																		
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"/> Country Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kód ISO																		
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. 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZÁHRNUTÉ 0407 Ptačí vejce, ve skořápce, čerstvá, konzervovaná nebo vařená																					
Komodita		Druh		Množství																	
Chladírenské zařízení		Bourárna		Datum zmrazení																	
Čistá hmotnost		Product Description		Počet balení																	
Identifikační značka																					

II. Informace týkající se zdraví			
II.1	<p>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"> ○ (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. ○ (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. ○ (2) nebo za účelem zničení viru vysoce patogenní influenzy ptáků byly vaječné výrobky zpracovány následujícím způsobem: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď tekutý vaječný bílek byl ošetřen: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď při teplotě 55,6 °C po dobu 870 sekund ○ (2) nebo při teplotě 56,7 °C po dobu 232 sekund ○ (2) nebo 10% solený žloutek byl ošetřen při teplotě 62,2 °C po dobu 138 sekund ○ (2) nebo sušený vaječný bílek byl ošetřen: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď při teplotě 67 °C po dobu 20 hodin. ○ (2) nebo při teplotě 54,4 °C po dobu 513 hodin. ○ (2) nebo celá vejce byla ošetřena alespoň takto: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď při teplotě 60 °C po dobu 188 sekund. ○ (2) nebo zcela uvařena. ○ (2) nebo vaječné melanže byly ošetřeny alespoň takto: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď při teplotě 60 °C po dobu 188 sekund. ○ (2) nebo při teplotě 61,1 °C po dobu 94 sekund. ○ (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. ○ (2) nebo za účelem zničení viru newcastleské choroby byly vaječné výrobky zpracovány následujícím způsobem: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď tekutý vaječný bílek byl ošetřen: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) buď při teplotě 55 °C po dobu 2 278 sekund ○ (2) nebo při teplotě 57 °C po dobu 986 sekund ○ (2) nebo při teplotě 59 °C po dobu 301 sekund ○ (2) nebo 10% solený žloutek byl ošetřen při teplotě 55 °C po dobu 176 sekund ○ (2) nebo sušený bílek byl ošetřen při teplotě 57 °C po dobu 50,4 hodin ○ (2) nebo celá vejce byla ošetřena takto: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) při teplotě 55 °C po dobu 2 521 sekund ○ (2) při teplotě 57 °C po dobu 1 596 sekund ○ (2) při teplotě 59 °C po dobu 674 sekund ○ (2) zcela uvařena 		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	II.2 Potvrzení o zdravotní nezávadnosti		
	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, 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) Datum podpisu Razítko	Qualification and title Podpis		

Partie I

I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO			I.2. Référence IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Référence locale		
I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO			I.3. Autorité centrale compétente I.4. Autorité locale compétente		
I.7. Pays d'origine Code ISO			I.9. Pays de destination Code ISO		
I.8. Région d'origine Code			I.10. Région de destination Code		
I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		
I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport			I.16 Point d'entrée		
Type	Document	Identification			
I.18. Conditions de transport Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Température contrôlée <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu de délivrance		
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé					
I.20. Certifié aux fins de Consommation humaine <input type="checkbox"/>					
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Code ISO BCP code BCP code			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country Code ISO		
I.23. Nombre total de colis		I.24. Quantité totale		I.25. Poids net total I.25. Poids brut total	
I.28. Description de la marchandise 1. 04 LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS 0407 (Œufs d'oiseaux, en coquilles, frais, conservés ou cuits)					
Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation	
Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage	
Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification		

Part II: Certification	II. Information sanitaire			
	II.1	Attestation de santé animale Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les ovoproduits (1) importés en Ukraine:		

SPECIMEN

II. Information sanitaire			
Part II: Certification	○ (2) ou bien	II.1.1	ont été produits à partir d'œufs issus d'oiseaux originaires du territoire d'un pays indemne d'influenza aviaire hautement pathogène et de la maladie de Newcastle, conformément au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.
	○ (2) ou bien	II.1.2	ont été produits à partir d'œufs obtenus dans des établissements dans lesquels et autour desquels, dans un rayon de 10 km, s'étendant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun foyer d'influenza aviaire hautement pathogène n'est apparu au cours d'une période d'au moins 30 jours ayant précédé la collecte des œufs.
	○ (2) ou bien		ont subi un traitement aux fins de la destruction du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène:
	○ (2) ou bien		le blanc d'œuf liquide a été traité:
		○ (2) soit	à 55,6 °C pendant 870 secondes
		○ (2) soit	à 56,7 °C pendant 232 secondes
	○ (2) ou bien		le jaune d'œuf en solution saline à 10 % a été traité à 62,2 °C pendant 138 secondes
	○ (2) ou bien		le blanc d'œuf lyophilisé a été traité:
		○ (2) soit	à 67 °C pendant 20 heures.
		○ (2) soit	à 54,4 °C pendant 513 heures.
	○ (2) ou bien		les œufs entiers ont été traités au moins:
		○ (2) soit	à 60 °C pendant 188 secondes.
		○ (2) soit	par une cuisson complète.
	○ (2) ou bien		les mélanges d'œufs entiers ont été traités au moins:
		○ (2) soit	à 60 °C pendant 188 secondes.
		○ (2) soit	à 61,1 °C pendant 94 secondes.
	○ (2) ou bien	II.1.3	ont été produits à partir d'œufs obtenus dans des établissements dans lesquels et autour desquels dans un rayon de 10 km, s'étendant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays limitrophe, aucun foyer de la maladie de Newcastle n'est apparu au cours d'une période d'au moins 30 jours ayant précédé la collecte des œufs.
	○ (2) ou bien		ont subi un traitement aux fins de la destruction du virus de la maladie de Newcastle:
	○ (2) ou bien		le blanc d'œuf liquide a été traité:
		○ (2) soit	à 55 °C pendant 2 278 secondes
		○ (2) soit	à 57 °C pendant 986 secondes
		○ (2) soit	à 59 °C pendant 301 secondes
	○ (2) ou bien		le jaune d'œuf en solution saline à 10 % a été traité à 55 °C pendant 176 secondes
	○ (2) ou bien		le blanc d'œuf lyophilisé a été traité à 57 °C pendant 50,4 heures
	○ (2) ou bien		les œufs entiers ont été traités:
		○ (2)	à 55 °C pendant 2 521 secondes
		○ (2)	à 57 °C pendant 1 596 secondes
		○ (2)	à 59 °C pendant 674 secondes
		○ (2)	par une cuisson complète

Part II: Certification	II. Information sanitaire		
	II.2 Attestation de santé publique		
	Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les ovoproduits (1) importés en Ukraine satisfont aux conditions suivantes:		
	II.2.1 / ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements agréés par l'autorité compétente de l'État membre de l'UE pour fournir leur production dans le cadre d'échanges intra-UE et exercer leurs activités sous la surveillance de celle-ci;		
	II.2.2 ils proviennent d'un ou de plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément à la législation ukrainienne sur la sécurité et les paramètres de qualité spécifiques des denrées alimentaires, notamment la loi ukrainienne concernant «les principes et exigences de base applicables à la sécurité et à la qualité des produits alimentaires» (n° 771/97), ou conformément aux exigences équivalentes prévues par le règlement (CE) n° 852/2004 (4);		
	II.2.3 ils ont été produits selon les exigences en matière d'hygiène, conformément à la législation ukrainienne sur la sécurité et les paramètres de qualité spécifiques des denrées alimentaires, notamment la loi ukrainienne concernant «les principes et exigences de base applicables à la sécurité et à la qualité des produits alimentaires» (n° 771/97), ou conformément aux exigences équivalentes prévues par le règlement (CE) n° 852/2004 (4);		
	II.2.4 ils sont conformes aux critères microbiologiques applicables à la mise en place d'indicateurs de sécurité des produits alimentaires approuvés par l'ordonnance n° 548 du ministère de la santé de l'Ukraine du 19.7.2012 ou aux exigences équivalentes prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005 (4);		
	II.2.5 ils sont munis d'une marque d'identification, conformément à la législation ukrainienne sur la sécurité et les paramètres de qualité spécifiques des denrées alimentaires, notamment la loi ukrainienne concernant «les principes et exigences de base applicables à la sécurité et à la qualité des produits alimentaires» (n° 771/97), ou conformément aux exigences équivalentes prévues par le règlement (CE) n° 853/2004 (4);		
	II.2.6 il respecte les garanties concernant l'absence de résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants et/ou le non-dépassement des niveaux maximaux autorisés desdits résidus au titre des plans nationaux approuvés pour la surveillance des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants, conformément à la législation ukrainienne ou aux exigences équivalentes prévues par la directive 96/23/CE (4)		
	Notes		
Partie I:			
-	Case I.11: nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement d'expédition.		
-	Case 1.15: indiquer le numéro d'immatriculation des wagons et des camions, le nom des navires et, s'il est connu, le numéro de vol des avions. En cas de transport en conteneurs ou en caisses, indiquer le nombre total de conteneurs ou de caisses dans la case I.20 ainsi que leur numéro d'enregistrement et, le cas échéant, celui des scellés dans la case I.21.		
-	Case I.19: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) de l'Organisation mondiale des douanes: 04.07, 04.08, 35.02 ou 21.06.		
-	Case I.25: Nature de la marchandise: indiquer la teneur en œufs (pourcentage).		
Partie II:			
(1)	On entend par «ovoproduits» les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés;		
(2)	Choisir la mention qui convient;		
(3)	La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du texte.		
(4)	Lorsqu'il est fait référence aux exigences équivalentes de l'UE, veuillez consulter les informations disponibles ici: base de données relative aux exportations: Export library		
Le certificat doit être délivré en ukrainien et au moins dans la langue de l'État membre de l'UE d'origine.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Date de signature	Signature		
Cachet			

Μέρος I	I.1. Αποστολέας Όνομα Διεύθυνση Χώρα Κωδικός ISO		I.2. Κωδικός αναφοράς IMSOC Specimen not to be used for exports from EU																
			I.2.a. Local Reference																
	I.5. Παραλήπτης Όνομα Διεύθυνση Χώρα Κωδικός ISO		I.3. Κεντρική αρμόδια αρχή (ΚΑΑ) I.4. Local competent authority																
	I.7. Χώρα προέλευσης Κωδικός ISO		I.9. Country of destination Κωδικός ISO																
	I.8. Region of origin Κωδικός		I.10. Περιφέρεια προορισμού Κωδικός																
	I.11. Place of Dispatch Όνομα Διεύθυνση Αριθμός έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO		I.12. Τόπος προορισμού Όνομα Διεύθυνση Αριθμός έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO																
	I.13. Τόπος φόρτωσης Όνομα Διεύθυνση Αριθμός έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Μέσο μεταφοράς		I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Τύπος</th> <th>Έγγραφο</th> <th>Ταυτοποίηση</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>		Τύπος	Έγγραφο	Ταυτοποίηση														
	Τύπος	Έγγραφο	Ταυτοποίηση																
I.18. Transport conditions σε θερμοκρασία <input type="checkbox"/> Κατεψυγμένα <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Σε ψύξη <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> περιβάλλοντος		I.17. Συνοδευτικά έγγραφα Κωδικός αναφοράς του εμπορικού εγγράφου Χώρα Ημερομηνία έκδοσης Τόπος έκδοσης																	
I.19. Εμπορευματοκιβώτιο αριθ./ Σφραγίδα αριθ.																			
I.20. Certified as Κατανάλωση από τον άνθρωπο <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Κωδικός ISO BCP code BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Κωδικός ISO																	
I.23. Συνολικός αριθμός δεμάτων	I.24. Συνολική ποσότητα	I.25. Συνολικό καθαρό βάρος	I.25. Συνολικό μεικτό βάρος																
I.28. Description of consignment 1. 04 ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ 0407 Αυγά πτηνών με το σκόφλι τους, νωπά, διατηρημένα ή βρασμένα																			
Εμπόρευμα	Είδος	Ποσότητα	Αριθμός παρτίδας	Μονάδα μεταποίησης															
Ψυκτική αποθήκη	Μονάδα τεμαχισμού	Ημερομηνία κατάψυξης	Ημερομηνία παραγωγής	Ημερομηνία σφαγής															
Καθαρό βάρος	Product Description	Πλήθος πακέτων	Σήμανση ταυτοποίησης																

Part II: Certification	II. Υγειονομικές πληροφορίες		
	<p>II.1 Βεβαίωση υγείας των ζώων</p> <p>Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος βεβαιώνει ότι τα προϊόντα αυγών (1) που εισάγονται στην Ουκρανία:</p> <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε II.1.1 παράγονται από αυγά πτηνών που προέρχονται από το έδαφος χώρας απαλλαγμένης από γρίπη των πτηνών υψηλής παθογονικότητας και ψευδοπανώλη των πτηνών σύμφωνα με τον κώδικα υγείας χερσαίων ζώων του ΟΙΕ. ο (2) είτε II.1.2 παράγονται από αυγά που λαμβάνονται στις εγκαταστάσεις όπου και σε ακτίνα 10 km από τις οποίες, συμπεριλαμβανομένης ενδεχομένως της επικράτειας γειτονικής χώρας, τουλάχιστον τις τελευταίες 30 ημέρες πριν από τη συλλογή των αυγών δεν εκδηλώθηκε εστία υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών. ο (2) είτε για την καταστροφή του ιού της γρίπης των πτηνών υψηλής παθογονικότητας, τα προϊόντα αυγών υποβλήθηκαν σε επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε το υγρό ασπράδι αυγού υπέστη επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε με 55,6 °C για 870 δευτερόλεπτα ο (2) είτε με 56,7 °C επί 232 δευτερόλεπτα ο (2) είτε το 10% του αλατισμένου κρόκου υποβάλλεται σε επεξεργασία στους 62,2 °C για 138 δευτερόλεπτα ο (2) είτε το αποξηραμένο ασπράδι αυγού υπέστη επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε με 67 °C για 20 ώρες. ο (2) είτε με 54,4 °C για 513 ώρες. ο (2) είτε ολόκληρα αυγά υπέστησαν τουλάχιστον την επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε με 60 °C για 188 δευτερόλεπτα. ο (2) είτε έχουν υποστεί πλήρη έψηση. ο (2) είτε ολόκληρα τα μείγματα αυγών υπέστησαν επεξεργασία τουλάχιστον: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε με 60 °C για 188 δευτερόλεπτα. ο (2) είτε με 61,1 °C για 94 δευτερόλεπτα. ο (2) είτε II.1.3 παράγονται από αυγά που λαμβάνονται στις εγκαταστάσεις όπου και σε ακτίνα 10 km από τις οποίες, συμπεριλαμβανομένου ενδεχομένως του εδάφους γειτονικής χώρας, τουλάχιστον κατά τις τελευταίες 30 ημέρες πριν από τη συλλογή των αυγών δεν εκδηλώθηκε εστία ψευδοπανώλης των πτηνών. ο (2) είτε για την καταστροφή του ιού της ψευδοπανώλους των πτηνών, τα προϊόντα αυγών υπέστησαν επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε το υγρό ασπράδι αυγού υπέστη επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) είτε με 55 °C για 2 278 δευτερόλεπτα ο (2) είτε με 57 °C για 986 δευτερόλεπτα ο (2) είτε με 59 °C για 301 δευτερόλεπτα ο (2) είτε το 10 % του αλατισμένου κρόκου υπέστη επεξεργασία με 55 °C για 176 δευτερόλεπτα. ο (2) είτε το αποξηραμένο ασπράδι αυγού υπέστη επεξεργασία με 57 °C για 50,4 ώρες ο (2) είτε ολόκληρα αυγά υπέστησαν επεξεργασία: <ul style="list-style-type: none"> ο (2) με 55 °C για 2 521 δευτερόλεπτο ο (2) με 57 °C για 1 596 δευτερόλεπτα ο (2) με 59 °C για 674 δευτερόλεπτα ο (2) έχουν υποστεί πλήρη έψηση 		

Part II: Certification	II. Υγειονομικές πληροφορίες			
	II.2 Βεβαίωση δημόσιας υγείας Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος βεβαιώνει ότι τα προϊόντα αυγών (1) που εισάγονται στην Ουκρανία πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:			
	II.2.1 ./ προέρχονται από εγκατάσταση/-εις που έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους της ΕΕ για τον εφοδιασμό της παραγωγής τους για ενδοεθνικές συναλλαγές και να λειτουργούν υπό την εποπτεία της·			
	II.2.2 προέρχονται από εκμετάλλευση/-εις που εφαρμόζει/-ουν πρόγραμμα βασισμένο στις αρχές HACCP σύμφωνα με τον ουκρανικό νόμο για την ασφάλεια και τις ειδικές ποιοτικές παραμέτρους των τροφίμων, ειδικότερα δε τον Νόμο της Ουκρανίας «Σχετικά με τις βασικές αρχές και απαιτήσεις ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων» (αριθ. 771/97) ή σύμφωνα με τις ισοδύναμες απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 (4)·			
	II.2.3 έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις υγιεινής του ουκρανικού νόμου για την ασφάλεια και τις ειδικές ποιοτικές παραμέτρους των τροφίμων, ιδίως δε τον νόμο της Ουκρανίας σχετικά με τις βασικές αρχές και απαιτήσεις για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων (αριθ. 771/97) ή σύμφωνα με τις ισοδύναμες απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 (4)·			
	II.2.4 συμμορφώνονται με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τους δείκτες ασφάλειας των τροφίμων, τα οποία εγκρίθηκαν με το διάταγμα του Υπουργείου Υγείας της Ουκρανίας αριθ. 548 της 19.07.2012 ή σύμφωνα με τις ισοδύναμες απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 (4)·			
	II.2.5 διαθέτουν σήμα ταυτοποίησης σύμφωνα με τον ουκρανικό νόμο για την ασφάλεια και τις ειδικές ποιοτικές παραμέτρους των τροφίμων, ιδίως δε τον νόμο της Ουκρανίας «Περί βασικών αρχών και απαιτήσεων ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων» (αριθ. 771/97) ή σύμφωνα με τις ισοδύναμες απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (4)·			
	II.2.6 εγγυήσεις σχετικά με την απουσία και/ή τη μη υπέρβαση των μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων κτηνιατρικών φαρμάκων και καταλοίπων στα εγκεκριμένα εθνικά σχέδια για την επιτήρηση καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και προσμειξεων σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ουκρανίας ή σύμφωνα με ισοδύναμες απαιτήσεις της οδηγίας 96/23/ΕΚ (4)			
	Σημειώσεις			
	Μέρος I:			
-	Πλαίσιο I.11	Επωνυμία, διεύθυνση και αριθμός της εγκατάστασης αποστολής.		
-	Πλαίσιο I.15:	Αναφέρατε τον/τους αριθμό/-ούς καταχώρισης των σιδηροδρομικών βαγονιών και των φορτηγών, τις ονομασίες των πλοίων και, εάν είναι γνωστοί, τους αριθμούς πτήσης των αεροσκαφών. Σε περίπτωση μεταφοράς σε εμπορευματοκιβώτια ή κιβώτια, πρέπει να αναφέρονται στο πλαίσιο I.20 ο συνολικός αριθμός τους και ο αριθμός καταχώρισής τους, καθώς και ο αριθμός σειράς της σφραγίδας τους, αν υπάρχει, πρέπει να αναφέρεται στο πλαίσιο I.21.		
-	Πλαίσιο I.19:	να χρησιμοποιηθεί ο κατάλληλος κωδικός του Εναρμονισμένου Συστήματος (ΕΣ) του Παγκόσμιου Οργανισμού Τελωνείων: 04.07, 04.08, 35.02 ή 21.06.		
-	Πλαίσιο I.25:	είδος εμπορεύματος: να αναφερθεί το ποσοστό περιεκτικότητας σε αυγό.		
Μέρος II:				
(1)	«Προϊόντα αυγών»: μεταποιημένα προϊόντα που προκύπτουν από μεταποίηση αυγών ή διαφόρων συστατικών ή μειγμάτων αυγών ή από περαιτέρω μεταποίηση τέτοιων μεταποιημένων προϊόντων.			
(2)	Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.			
(3)	Η υπογραφή και η σφραγίδα πρέπει να έχουν διαφορετικό χρώμα από το χρώμα των τυπογραφικών στοιχείων.			
(4)	Για παραπομπή σε ισοδύναμες απαιτήσεις της ΕΕ παρακαλούμε βλέπετε εδώ: Κατάλογος εξαγωγών : Export library			
Το παρόν πιστοποιητικό πρέπει να εκδοθεί στην ουκρανική γλώσσα και τουλάχιστον στη γλώσσα του κράτους μέλους καταγωγής της ΕΕ.				
Certifying Officer				

Part II: Certification	II. Υγειονομικές πληροφορίες			
	Name (in capital letters) Ημερομηνία υπογραφής Σφραγίδα		Qualification and title Υπογραφή	
	<div>SPECIMEN</div>			

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. Allmhaireoir ISO Code			I.9. Tír cinn scríbe ISO Code																			
I.8. Region of origin Code				I.10. Region of destination Code																		
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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point			
Mode	International transport document	Identification																				
I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>				I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference</td> <td style="width: 40%;">Date of issue</td> </tr> <tr> <td>Country</td> <td>Place of issue</td> </tr> </table>				Commercial document reference	Date of issue	Country	Place of issue											
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"/> Country ISO Code EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code				I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO 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. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0407 Birds' eggs, in shell, fresh, preserved or cooked																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number		Manufacturing plant														
Cold store		Cutting plant		Date of freezing		Date of production		Date of slaughter														
Net weight		Product Description			Package count		Identification mark															

Part II: Certification	II. Health information				
	II.1 Animal health attestation I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine are:				
	○ (2) either ○ (2) or ○ (2) or	II.1.1 II.1.2 for destruction of highly pathogenic avian influenza virus disease virus were processed:	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. 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. liquid egg white was treated: ○ (2) with 55,6 °C for 870 seconds either ○ (2) or with 56,7 °C for 232 seconds 10% salted yolk was treated at 62.2 °C for 138 seconds dried egg white was treated: ○ (2) with 67 °C for 20 hours. either ○ (2) or with 54,4 °C for 513 hours. whole eggs were at least treated: ○ (2) with 60 °C for 188 seconds. either ○ (2) or completely cooked. whole eggs blends were at least treated: ○ (2) with 60 °C for 188 seconds. either ○ (2) or with 61,1 °C for 94 seconds.		

Part II: Certification	II. Health information			
	II.2 Public health attestation			
	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that egg products (1) imported into Ukraine meet the following requirements:			
	II.2.1	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;		
	II.2.2	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);		
	II.2.3	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);		
	II.2.4	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);		
	II.2.5	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);		
	II.2.6	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)		
Notes				
Part I:				
-	Box I.11:	Name, address and approval number of the establishment of dispatch.		
-	Box I.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 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.		
-	Box I.19:	use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisations: 04.07, 04.08, 35.02 or 21.06.		
-	Box I.25:	Nature of commodity: specify the egg content percentage.		
Part II:				
(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;			
(2)	Keep as appropriate;			
(3)	The signature and the stamp must be in a different colour that of the text.			
(4)	For reference to equivalent EU requirement pls look here: Export library			
The certificate must be issued in Ukrainian and at least in the language of the EU Member State of origin.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

I daļa	I.1. Nosūtītājs Nosaukums Adrese Valsts ISO kods			I.2. IMSOC numurs Specimen not to be used for exports from EU																			
				I.2.a. Local Reference																			
	I.5. Saņēmējs Nosaukums Adrese Valsts ISO kods			I.3. centrālā kompetentā iestāde																			
				I.4. Local competent authority																			
	I.7. Izcelsmes valsts		ISO kods	I.9. Country of destination ISO kods																			
	I.8. Region of origin		Kods	I.10. Galamērķa apgabals Kods																			
	I.11. Place of Dispatch Nosaukums Adrese Apstiprinājuma numurs Valsts ISO kods			I.12. Galamērķa vieta Nosaukums Adrese Apstiprinājuma numurs Valsts ISO kods																			
	I.13. Iekraušanas vieta Nosaukums Adrese Apstiprinājuma numurs Valsts ISO kods			I.14. Date and time of departure																			
	I.15. Transportēšanas līdzekļi			I.16 Entry Point																			
	<table border="1"> <tr> <th>Veids</th> <th>Dokuments</th> <th>Identifikācija</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Veids	Dokuments	Identifikācija													<table border="1"> <tr> <td>Komerccdokumenta Nr.</td> <td>Izdošanas datums</td> </tr> <tr> <td>Valsts</td> <td>Isniegšanas vieta</td> </tr> </table>		Komerccdokumenta Nr.	Izdošanas datums	Valsts
Veids	Dokuments	Identifikācija																					
Komerccdokumenta Nr.	Izdošanas datums																						
Valsts	Isniegšanas vieta																						
I.18. Transport conditions Apkārtojās vides <input type="checkbox"/> Saldēts <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Atdzesēti <input type="checkbox"/>			I.17. Pavaddokumenti																				
I.19. Konteineru numurs/plombas numurs																							
I.20. Certified as Lietošanai pārtikā <input type="checkbox"/>																							
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO kods EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO kods																				
I.23. Iepakojumu kopskaits	I.24. Kopējais daudzums	I.25. Kopējais neto svars	I.25. Kopējais bruto svars																				
I.28. Description of consignment 1. 04 PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIĒKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI 0407 Putnu olas čaumalās, svaigas, konservētas vai pagatavotas																							
<table border="1"> <tr> <th>Prece</th> <th>Suga</th> <th>Daudzums</th> <th>Partijas numurs</th> <th>Ražotne</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Prece	Suga	Daudzums	Partijas numurs	Ražotne														
Prece	Suga	Daudzums	Partijas numurs	Ražotne																			
<table border="1"> <tr> <th>Saldētava</th> <th>Gaļas sadalīšanas uzņēmums</th> <th>Sasaldēšanas datums</th> <th>Izgatavošanas datums</th> <th>Nokaušanas datums</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Saldētava	Gaļas sadalīšanas uzņēmums	Sasaldēšanas datums	Izgatavošanas datums	Nokaušanas datums														
Saldētava	Gaļas sadalīšanas uzņēmums	Sasaldēšanas datums	Izgatavošanas datums	Nokaušanas datums																			
<table border="1"> <tr> <th>Neto svars</th> <th>Product Description</th> <th>Iepakojumu skaits</th> <th>Identifikācijas zīme</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Neto svars	Product Description	Iepakojumu skaits	Identifikācijas zīme															
Neto svars	Product Description	Iepakojumu skaits	Identifikācijas zīme																				

II. Informācija par veselību			
II.1.	Dzīvnieku veselības apliecinājums		
	Es, apakšā parakstīties oficiāls veterinārārsts, ar šo apliecinu, ka Ukrainā importētie olu produkti(1) ir:		
○ (2) vai nu	II.1.1.	ražoti no olām, kas iegūtas no putniem, kuru izcelsme ir valsts teritorijā, kas brīva no augsti patogēnās putnu gripas un Ņūkāsas slimības saskaņā ar OIE Sauszemes dzīvnieku veselības kodeksu.	
○ (2) vai	II.1.2.	ražoti no olām, kas iegūtas objektos, kuros un 10 km rādiusā ap kuriem, attiecīgā gadījumā ietverot kaimiņvalsts teritoriju, vismaz pēdējo 30 dienu laikā pirms olu savākšanas nav bijis augsti patogēnās putnu gripas uzliesmojuma.	
○ (2) vai	lai iznīcinātu augsti patogēnās putnu gripas vīrusa slimības vīrusu, olu produkti pārstrādāti:		
○ (2) vai nu	šķidr olu baltums apstrādāts:		
	○ (2) vai	55,6 °C temperatūrā 870 sekundes	
	nu		
	○ (2) vai	56,7 °C temperatūrā 232 sekundes	
○ (2) vai	10 % sāļts olas dzeltenums apstrādāts 62,2 °C temperatūrā 138 sekundes		
○ (2) vai	olu baltuma pulveris apstrādāts:		
	○ (2) vai	67 °C temperatūrā 20 stundas.	
	nu		
	○ (2) vai	54,4 °C temperatūrā 513 stundas.	
○ (2) vai	veselas olas apstrādātas vismaz:		
	○ (2) vai	60 °C temperatūrā 188 sekundes.	
	nu		
	○ (2) vai	pilnīgi termiski apstrādātas.	
○ (2) vai	sakultas veselas olas apstrādātas vismaz:		
	○ (2) vai	60 °C temperatūrā 188 sekundes.	
	nu		
	○ (2) vai	61,1 °C temperatūrā 94 sekundes.	
○ (2) vai nu	II.1.3.	ražoti no olām, kas iegūtas objektos, kuros un 10 km rādiusā ap kuriem, attiecīgā gadījumā ietverot kaimiņvalsts teritoriju, vismaz pēdējo 30 dienu laikā pirms olu savākšanas nav bijis Ņūkāsas slimības uzliesmojuma.	
○ (2) vai	lai iznīcinātu Ņūkāsas slimības vīrusu, olu produkti pārstrādāti:		
○ (2) vai nu	šķidr olu baltums apstrādāts:		
	○ (2) vai	55 °C temperatūrā 2278 sekundes	
	nu		
	○ (2) vai	57 °C temperatūrā 986 sekundes	
	○ (2) vai	59 °C temperatūrā 301 sekundi	
○ (2) vai	10 % sāļts olas dzeltenums apstrādāts 55 °C temperatūrā 176 sekundes		
○ (2) vai	olu baltuma pulveris apstrādāts 57 °C temperatūrā 50,4 stundas		
○ (2) vai	veselas olas apstrādātas:		
	○ (2)	55 °C temperatūrā 2521 sekundi	
	○ (2)	57 °C temperatūrā 1596 sekundes	
	○ (2)	59 °C temperatūrā 674 sekundes	
	○ (2)	pilnīgi termiski apstrādātas	

Part II: Certification	II. Informācija par veselību			
	II.2. Sabiedrības veselības apliecinājums			
	Es, apakšā parakstīties oficiāls veterinārārsts, ar šo apliecinu, ka Ukrainā importētie olu produkti(1) atbilst šādām prasībām:			
	II.2.1.	tie ir no ES dalībvalsts kompetentās iestādes apstiprināta objekta (objektiem), kas piegādā savu produkciju ES iekšējai tirdzniecībai un darbojas minētās iestādes pārraudzībā;		
	II.2.2.	tie ir no objekta (objektiem), kas īsteno uz HACCP principiem balstītu programmu saskaņā ar Ukrainas tiesību aktiem par pārtikas nekaitīgumu un īpašiem kvalitātes parametriem, jo īpaši Ukrainas likumu "Par pārtikas produktu drošuma un kvalitātes pamatprincipiem un prasībām" (Nr. 771/97), vai atbilstoši līdzvērtīgām Regulas (EK) Nr. 852/2004 (4) prasībām;		
	II.2.3.	ražoti atbilstoši higiēnas prasībām saskaņā ar Ukrainas tiesību aktiem par pārtikas nekaitīgumu un īpašiem kvalitātes parametriem, jo īpaši Ukrainas likumu "Par pārtikas produktu drošuma un kvalitātes pamatprincipiem un prasībām" (Nr. 771/97), vai atbilstoši līdzvērtīgām Regulas (EK) Nr. 852/2004 (4) prasībām;		
	II.2.4.	atbilst mikrobioloģiskajiem kritērijiem pārtikas produktu nekaitīguma rādītāju noteikšanai, kas apstiprināti ar Ukrainas Veselības ministrijas 2012. gada 19. jūlija Rikojumu Nr. 548, vai līdzvērtīgām Regulas (EK) Nr. 2073/2005 (4) prasībām;		
	II.2.5.	tiem ir identifikācijas marķējums saskaņā ar Ukrainas tiesību aktiem par pārtikas nekaitīgumu un īpašiem kvalitātes parametriem, jo īpaši Ukrainas likumu "Par pārtikas produktu drošuma un kvalitātes pamatprincipiem un prasībām" (Nr. 771/97), vai atbilstoši līdzvērtīgām Regulas (EK) Nr. 853/2004 (4) prasībām;		
	II.2.6.	ir garantijas par veterināro zāļu un kontaminantu atlieku neesamību un/vai maksimāli pieļaujamo līmeņu nepārsniegšanu atbilstoši apstiprinātajiem veterināro zāļu un kontaminantu atlieku monitoringa valsts plāniem, kas ir saskaņā ar Ukrainas tiesību aktiem vai atbilst līdzvērtīgām Direktīvas 96/23/EK (4) prasībām.		
	Piezīmes			
I daļa.				
-	I.11. aile.	Nosūtošā objekta nosaukums, adrese un apstiprinājuma numurs.		
-	1.15. aile.	Norādīt vilciena vagonu un kravas automobiļu reģistrācijas numuru(-us), kuģu nosaukumus un (ja zināmi) gaisa kuģu reisu numurus. Ja pārvadājot izmanto konteinerus vai kastes, I.20. ailē norāda to kopskaitu un I.21. ailē – to reģistrācijas numuru un plombas (ja tādu izmanto) seriālo numuru.		
-	I.19. aile.	Izmanto attiecīgo Pasaules Muitas organizācijas harmonizētās sistēmas (HS) kodu: 04.07, 04.08, 35.02 vai 21.06.		
-	I.25. aile.	Preces veids: norādīt olu satura procentuālo daļu.		
II daļa.				
(1)	"Olu produkti" ir pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot olas, vai no dažādām olu sastāvdaļām vai maisījumiem, vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus.			
(2)	Lieko svītrot.			
(3)	Paraksta un zīmoga krāsai jāatšķiras no dokumenta drukas krāsas.			
(4)	Atsauces uz līdzvērtīgām ES prasībām sk. Eksporta bibliotēkā: Export library			
Sertifikāts jāizdod ukraiņu valodā un vismaz izcelsmes ES dalībvalsts valodā.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Parakstīšanas datums		Paraksts		
Zīmogs				

Parti I	I.1. Konsenjatur Isem Indirizz Pajjiż Kodiċi ISO			I.2. Referenza tal-IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference					
	I.5. Konsenjatarju Isem Indirizz Pajjiż Kodiċi ISO			I.3. Awtorità ċentrali kompetenti I.4. Local competent authority					
	I.7. Pajjiż ta' oriġini Kodiċi ISO			I.9. Country of destination Kodiċi ISO					
	I.8. Region of origin Kodiċi			I.10. Reġjun tad-destinazzjoni Kodiċi					
	I.11. Place of Dispatch Isem Indirizz Numru tal-Approvazzjoni Pajjiż Kodiċi ISO			I.12. Post tad-destinazzjoni Isem Indirizz Numru tal-Approvazzjoni Pajjiż Kodiċi ISO					
	I.13. Post tat-tagħbija Isem Indirizz Numru tal-Approvazzjoni Pajjiż Kodiċi ISO			I.14. Date and time of departure					
	I.15. Mezz tat-Trasport Tip Dokument Identifikazzjoni			I.16 Entry Point					
	I.18. Transport conditions Ambjent <input type="checkbox"/> Iffriżat <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Imkessah <input type="checkbox"/> Referenza tad-dokument kummerċjali Pajjiż			Data tal-ħruġ Post tal-ħruġ					
	I.19. Nru / Nru tas-Sigill tal-Kontejner								
	I.20. Certified as Konsum mill-Bniedem <input type="checkbox"/>								
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Kodiċi ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kodiċi ISO						
I.23. Numru totali ta' pakketti		I.24. Kwantità totali		I.25. Piż nett totali		I.25. Piż gross totali			
I.28. Description of consignment 1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0407 Birds' eggs, in shell, fresh, preserved or cooked									
Komodità		Speċi		Kwantità		Numru tal-lott		Impjant tal-manifattura	
Mahżen imkessah		Impjant tat-tqattigh		Data tal-iffriżar		Data tal-produzzjoni		Id-data tat-tbiċċir	
Piż nett		Product Description		Għadd ta' pakketti		Marka ta' identifikazzjoni			

Part II: Certification	II. Informazzjoni dwar is-Saħħa			
	II.1	Attestazzjoni tas-saħħa tal-annimali Jiena, il-veterinarju uffiċjali sottoskritt, b'dan qed niċċertifika li l-prodotti tal-bajd (1) importati fl-Ukrajna huma:		

SPECIMEN

II. Informazzjoni dwar is-Saħħa			
<div> <div>○ (2) jew</div> <div>II.1.1</div> </div>	prodotti minn bajd miksub minn tjur li joriginaw mit-territorju ta' pajjiż hieles mill-influwenza avjarja b'patogenicità għolja u mill-marda ta' Newcastle f'konformità mal-Kodiċi tas-Saħħa tal-Animali Terrestri tal-OIE.		
	<div> <div>○ (2)</div> <div>inkella</div> </div>	II.1.2 prodotti minn bajd miksub mill-istabbilimenti li fihom, u f'raġġ ta' 10 km madwarhom, anki, fejn hu rilevanti, fit-territorju ta' pajjiż iehor li jmiss magħhom, ma kien hemm l-ebda tifqigha tal-influwenza avjarja b'patogenicità għolja tal-anqas fit-30 jum ta' qabel ma ngabar il-bajd.	
	<div> <div>○ (2)</div> <div>inkella</div> </div>	biex jinqered il-virus tal-marda tal-influwenza tat-tjur b'patogenicità għolja, il-prodotti tal-bajd ġew ipproċessati:	
	<div> <div>○ (2) jew</div> <div>inkella</div> </div>	il-likwidu tal-abjad tal-bajd ġie ttrattat: <div> <div>○ (2) jew</div> <div>b'temperatura ta' 55 °C għal 870 sekonda</div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 56,7 °C għal 232 sekonda</div> </div>	
	<div> <div>○ (2)</div> <div>inkella</div> </div>	10 % tal-isfar tal-bajd immellah ġie ttrattat b'temperatura ta' 62,2 °C għal 138 sekonda	
	<div> <div>○ (2) jew</div> <div>inkella</div> </div>	l-abjad tal-bajd imnixxef ġie ttrattat: <div> <div>○ (2) jew</div> <div>b'temperatura ta' 67 °C għal 20 siegħa.</div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 54,4 °C għal 513 siegħa.</div> </div>	
	<div> <div>○ (2) jew</div> <div>inkella</div> </div>	il-bajd shih ġie ttrattat mill-anqas: <div> <div>○ (2) jew</div> <div>b'temperatura ta' 60 °C għal 188 sekonda.</div> <div>○ (2)</div> <div>imsajjar kompletament.</div> </div>	
	<div> <div>○ (2) jew</div> <div>inkella</div> </div>	it-tahlitiet tal-bajd shih ġew ittrattati mill-inqas: <div> <div>○ (2) jew</div> <div>b'temperatura ta' 60 °C għal 188 sekonda.</div> <div>○ (2) jew</div> <div>b'temperatura ta' 61,1 °C għal 94 sekonda.</div> </div>	
	<div> <div>○ (2) jew</div> <div>inkella</div> </div>	II.1.3 prodotti minn bajd miksub mill-istabbilimenti li fihom u f'raġġ ta' 10 km madwarhom, anki, fejn hu rilevanti, fit-territorju ta' pajjiż iehor li jmiss magħhom, ma kien hemm l-ebda tifqigha tal-marda ta' Newcastle tal-anqas fit-30 jum ta' qabel ma ngabar il-bajd.	
	<div> <div>○ (2)</div> <div>inkella</div> </div>	biex jinqered il-virus tal-marda ta' Newcastle, il-prodotti tal-bajd ġew ipproċessati: <div> <div>○ (2) jew</div> <div>il-likwidu tal-abjad tal-bajd ġie ttrattat:</div> <div> <div>○ (2) jew</div> <div>b'temperatura ta' 55 °C għal 2 278 sekonda</div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 57 °C għal 986 sekonda</div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 59 °C għal 301 sekonda</div> </div> </div>	
		<div> <div>○ (2)</div> <div>inkella</div> </div>	10 % tal-isfar tal-bajd immellah ġie ttrattat b'temperatura ta' 55 °C għal 176 sekonda
		<div> <div>○ (2)</div> <div>inkella</div> </div>	l-abjad tal-bajd imnixxef ġie ttrattat b'temperatura ta' 57 °C għal 50,4 siegħa
		<div> <div>○ (2) jew</div> <div>inkella</div> </div>	il-bajd shih ġie ttrattat: <div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 55 °C għal 2 521 sekonda</div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 57 °C għal 1 596 sekonda</div> <div>○ (2)</div> <div>b'temperatura ta' 59 °C għal 674 sekonda</div> </div>

Part II: Certification	II. Informazzjoni dwar is-Saħha		
	<p style="text-align: center;">○ (2) imsajjar kompletament</p>		
	<p>II.2 Attestazzjoni tas-saħha pubblika</p>		
	<p>Jiena, il-veterinarju uffiċjali sottoskritt, b'dan qed niċċertifika li l-prodotti tal-bajd (1) importati fl-Ukrajna jissodisfaw ir-rekwiżiti li ġejjin:</p>		
	<p>II.2.1 ./ ġew minn stabbiliment approvat mill-Awtorità Kompetenti tal-Istat Membru tal-UE biex iforni l-produttjoni tiegħu għal-kummerċ intra-UE u li jopera taħt is-superviżjoni tagħha;</p>		
	<p>II.2.2 ġew minn stabbiliment li jimplementa programm, ibbażat fuq il-prinċipji tal-HACCP f'konformità mad-dritt tal-Ukrajna dwar is-sikurezza u parametri speċifiċi tal-kwalità tal-ikel, b'mod partikolari, il-Liġi tal-Ukrajna "Dwar il-prinċipji u r-rekwiżiti bażiċi għas-sikurezza u l-kwalità tal-prodotti tal-ikel" (Nru 771/97) jew f'konformità mar-rekwiżiti ekwivalenti tar-Regolament (KE) Nru 852/2004 (4);</p>		
	<p>II.2.3 ġew prodotti f'konformità mar-rekwiżiti tal-igjene f'konformità mad-dritt tal-Ukrajna dwar is-sikurezza u l-parametri speċifiċi tal-kwalità tal-ikel, b'mod partikolari, il-Liġi tal-Ukrajna "Dwar il-prinċipji u r-rekwiżiti bażiċi għas-sikurezza u l-kwalità tal-prodotti tal-ikel" (Nru 771/97) jew f'konformità mar-rekwiżiti ekwivalenti tar-Regolament (KE) Nru 852/2004 (4);</p>		
	<p>II.2.4 jikkonformaw mal-kriterji Mikrobijoloġiċi għall-istabbiliment tal-indikaturi tas-sikurezza tal-prodotti tal-ikel, approvati permezz tal-Ordni tal-Ministeru tas-Saħha tal-Ukrajna Nru 548 tad-19 ta' Lulju 2012 jew f'konformità mar-rekwiżiti ekwivalenti tar-Regolament (KE) Nru 2073/2005 (4);</p>		
	<p>II.2.5 għandhom marka ta' identifikazzjoni f'konformità mad-dritt tal-Ukrajna dwar is-sikurezza u l-parametri speċifiċi tal-kwalità tal-ikel, b'mod partikolari, il-Liġi tal-Ukrajna "Dwar il-prinċipji u r-rekwiżiti bażiċi għas-sikurezza u l-kwalità tal-prodotti tal-ikel" (Nru 771/97) jew f'konformità mar-rekwiżiti ekwivalenti tar-Regolament (KE) Nru 853/2004 (4);</p>		
	<p>II.2.6 il-garanziji li ma fihomx mediċini veterinarji u residwi kontaminanti u/jew li ma ngabiżx il-livell massimu permissibbli tagħhom skont il-pjanijiet nazzjonali approvati għall-monitoraġġ tar-residwi ta' mediċini veterinarji u kontaminanti f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE jew f'konformità mar-rekwiżiti ekwivalenti tad-Direttiva 96/23/KE (4)</p>		
<p>Kummenti</p>			
<p>Parti I:</p>			
<p>- Kaxxa I.11 L-isem, l-indirizz u n-numru tal-approvazzjoni tal-istabbiliment minn fejn intbagħtu.</p>			
<p>- Kaxxa 1.1 Indika n-numru/i tar-registrazzjoni tal-vagun tal-ferrovija u tat-trakk, l-isem tal-vapuri u, jekk magħruf, in-numri tat-titjiriet tal-ajruplani. Fil-każ ta' garr f'kontenituri jew f'kaxxi, l-għadd totali tagħhom fil-Kaxxa I.20 u r-registrazzjoni tagħhom u, meta jkun hemm numru tas-serje tas-sigill, dan għandu jingħata fil-Kaxxa I.21.</p>			
<p>- Kaxxa I.19 uża l-kodiċi rilevanti tas-Sistema Armonizzata (SA) tal-Organizzazzjoni Dinjija Doganali:</p>			
<p>- Kaxxa I.25 Natura tal-prodott: speċifika l-perċentwali tal-kontenut tal-bajd.</p>			
<p>Parti II:</p>			
<p>(1) "prodotti tal-bajd" tfisser prodotti pproċessati li jirriżultaw mill-ipproċessar tal-bajd, jew ta' komponenti jew tahlitiet diversi tal-bajd, inkella mill-ipproċessar ulterjuri ta' dawn il-prodotti pproċessati;</p>			
<p>(2) Żomm skont ir-rilevanza;</p>			
<p>(3) Il-kulur tal-firma u tat-timbru jrid ikun differenti minn dak tat-test.</p>			
<p>(4) Biex tirreferi għar-rekwiżit ekwivalenti tal-UE, jekk jogħġbok ara: Il-librerija tal-esportazzjoni : Export library</p>			
<p>Iċ-ċertifikat irid jingħareġ bl-Ukren u tal-anqas bil-lingwa tal-Istat Membru tal-UE tal-orijini.</p>			
<p>Certifying Officer</p>			
<p>Name (in capital letters)</p>		<p>Qualification and title</p>	
<p>Data tal-firma</p>		<p>Firma</p>	
<p>Timbru</p>			

Parte I	I.1. Expedidor Nome Endereço País Código ISO			I.2. Referência IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Destinatário Nome Endereço País Código ISO			I.3. Autoridade central competente I.4. Local competent authority		
	I.7. País de origem Código ISO			I.9. Country of destination Código ISO		
	I.8. Region of origin Código			I.10. Região de destino Código		
	I.11. Place of Dispatch Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.12. Local de destino Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO		
	I.13. Local de carregamento Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.14. Date and time of departure		
	I.15. Meio de transporte Tipo Documento Identificação			I.16 Entry Point		
	I.18. Transport conditions Ambiente <input type="checkbox"/> Congelado <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompanhamento Referência dos documentos comerciais Data de emissão País Local de expedição		
	I.19. N.º do contentor/N.º do selo					
	I.20. Certified as Consumo humano <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Código ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Código ISO			
I.23. Número total de embalagens		I.24. Quantidade total		I.25. Peso líquido total		I.25. Peso bruto total
I.28. Description of consignment 1. 04 LEITE E LACTICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS 0407 Ovos de aves, com casca, frescos, conservados ou cozidos						
Mercadoria		Espécie		Quantidade		Número do lote
Entrepasto frigorífico		Unidade de desmancha		Data de congelação		Data de produção
Peso líquido		Product Description		Número de embalagens		Marca de identificação

II. Informações sanitárias

II.1 Atestado de sanidade animal

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que os ovoprodutos (1) importados para a Ucrânia são:

- (2) quer II.1.1 produzidos a partir de ovos obtidos de aves originárias do território de um país indemne de gripe aviária de alta patogenicidade e de doença de Newcastle em conformidade com o Código Sanitário dos Animais Terrestres da OIE.
- (2) quer II.1.2 produzidos a partir de ovos obtidos em estabelecimentos onde e em redor dos quais, num raio de 10 km, incluindo, se for caso disso, o território de um país vizinho, pelo menos nos últimos 30 dias antes da recolha dos ovos, não se registou qualquer surto de gripe aviária de alta patogenicidade.
- (2) quer para a destruição do vírus da gripe aviária de alta patogenicidade, os ovoprodutos foram submetidos aos seguintes processos:
 - (2) quer as claras de ovo líquidas foram tratadas:
 - (2) quer a 55,6 °C durante 870 segundos
 - (2) quer a 56,7 °C durante 232 segundos
 - (2) quer as gemas salgadas em 10 % foram tratadas a 62,2 °C durante 138 segundos
 - (2) quer as claras de ovo desidratadas foram tratadas:
 - (2) quer a 67 °C durante 20 horas.
 - (2) quer a 54,4 °C durante 513 horas.
 - (2) quer os ovos inteiros foram, pelo menos, tratados:
 - (2) quer a 60 °C durante 188 segundos.
 - (2) quer até cozedura completa.
 - (2) quer as misturas de ovos inteiros foram, pelo menos, tratadas:
 - (2) quer a 60 °C durante 188 segundos.
 - (2) quer a 61,1 °C durante 94 segundos.
- (2) quer II.1.3 produzidas a partir de ovos obtidos nos estabelecimentos onde e num raio de 10 km, incluindo, se for caso disso, o território de um país vizinho, pelo menos nos últimos 30 dias antes da recolha dos ovos, não se registou qualquer surto de doença de Newcastle.
- (2) quer para a destruição do vírus da doença de Newcastle, os ovoprodutos foram submetidos aos seguintes processos:
 - (2) quer as claras de ovo líquidas foram tratadas:
 - (2) quer a 55 °C durante 2 278 segundos
 - (2) quer a 57 °C durante 986 segundos
 - (2) quer a 59 °C durante 301 segundos
 - (2) quer as gemas salgadas em 10 % foram tratadas a 55 °C durante 176 segundos
 - (2) quer as claras secas foram tratadas a 57 °C durante 50,4 horas
 - (2) quer os ovos inteiros foram tratados:
 - (2) a 55 °C durante 2 521 segundos
 - (2) a 57 °C durante 1 596 segundos
 - (2) a 59 °C durante 674 segundos
 - (2) até cozedura completa

Part II: Certification	II. Informações sanitárias		
	II.2 Atestado de saúde pública		
	O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que os ovoprodutos (1) importados para a Ucrânia respeitam os seguintes requisitos:		
	II.2.1 provêm de estabelecimentos aprovados pela autoridade competente do Estado-Membro da UE para o fornecimento da sua produção no âmbito do comércio intra-UE e que funcionam sob a sua supervisão;		
	II.2.2 provêm de estabelecimentos que aplicam um programa baseado nos princípios HACCP em conformidade com a legislação ucraniana em matéria de segurança e com parâmetros específicos de qualidade dos alimentos, nomeadamente a Lei da Ucrânia relativa aos princípios e requisitos básicos em matéria de segurança e qualidade dos produtos alimentares (№ 771/97) ou em conformidade com requisitos equivalentes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 (4);		
	II.2.3 foram produzidos respeitando requisitos de higiene em conformidade com a legislação ucraniana em matéria de segurança e com parâmetros específicos de qualidade dos alimentos, nomeadamente a Lei da Ucrânia relativa aos princípios e requisitos básicos em matéria de segurança e qualidade dos produtos alimentares (№ 771/97) ou em conformidade com requisitos equivalentes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 (4);		
	II.2.4 cumprem os critérios microbiológicos para o estabelecimento de indicadores de segurança de produtos alimentares aprovados pela ordem do Ministério da Saúde da Ucrânia № 548 de 19.7.2012 ou em conformidade com requisitos equivalentes do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 (4);		
	II.2.5 têm uma marca de identificação em conformidade com a legislação ucraniana em matéria de segurança e com parâmetros específicos de qualidade dos alimentos, nomeadamente a Lei da Ucrânia relativa aos princípios e requisitos básicos em matéria de segurança e qualidade dos produtos alimentares (№ 771/97) ou em conformidade com requisitos equivalentes do Regulamento (CE) n.º 853/2004 (4);		
	II.2.6 cumprem as garantias em matéria de ausência e/ou de não superação dos níveis máximos tolerados de medicamentos veterinários e de resíduos de contaminantes ao abrigo de planos nacionais aprovados para a vigilância de resíduos de medicamentos veterinários e contaminantes em conformidade com a legislação da Ucrânia ou em conformidade com requisitos equivalentes da Diretiva 96/23/CE (4).		
	Notas		
Parte I:			
-	Casa I.11: Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento de expedição.		
-	Casa I.15: Indicar os números de registo/matricula dos vagões ferroviários ou camiões, os nomes dos navios e, se forem conhecidos, os números de voo. Para o transporte em contentores ou caixas, indicar o número total na casa I.20 e indicar na casa I.21 os números de registo e dos selos, sempre que estes tenham um número de série.		
-	Casa I.19: Utilizar o código adequado do Sistema Harmonizado (SH) da Organização Mundial das Alfândegas: 04.07, 04.08, 35.02 ou 21.06.		
-	Casa I.25: Natureza da mercadoria: especificar a percentagem de ovo.		
Parte II:			
(1)	«Ovoprodutos»: os produtos transformados resultantes da transformação dos ovos ou de vários componentes ou misturas de ovos ou ainda de outra transformação desses mesmos produtos.		
(2)	Riscar o que não interessa.		
(3)	A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da do texto.		
(4)	Para referência aos requisitos da UE equivalentes, consultar: Biblioteca de exportação : Export library		
O certificado deve ser emitido em ucraniano e, pelo menos, na língua do Estado-Membro da UE de origem.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Data de assinatura	Assinatura		
Carimbo			

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			I.3. Autoridad central competente I.4. Autoridad local competente	
	I.7. País de origen Código ISO		I.9. País de destino Código ISO		
	I.8. Región de origen Código		I.10. Región de destino Código		
	I.11. Place of Dispatch Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO	
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.14. Fecha y hora de salida	
	I.15. Medio de transporte Tipo Documento Identificación			I.16 Entry Point	
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión	
	I.19. Número del contenedor / Número de precinto				
	I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Código ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Código ISO		
I.23. Número total de bultos	I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total		
I.28. Descripción de la mercancía 1. 04 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE 0407 Huevos de ave con cáscara (cascarón), frescos, conservados o cocidos					
Materia prima	Especies	Cantidad	Número de lote	Fábrica	
Almacén frigorífico	Sala de despiece	Fecha de congelación	Fecha de producción	Fecha del sacrificio	
Peso neto	Product Description	Recuento de bultos	Marca de identificación		

II. Información sanitaria			
II.1.	Declaración zoonosanitaria		
El veterinario oficial abajo firmante certifica que los ovoproduktos (1) importados en Ucrania han sido:			
○ (2) o bien	II.1.1.	producidos con huevos obtenidos de aves originarias del territorio de un país libre de gripe aviar de alta patogenicidad y de la enfermedad de Newcastle, de conformidad con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.	
○ (2) o	II.1.2.	producidos con huevos obtenidos en establecimientos donde no se ha producido ningún brote de gripe aviar de alta patogenicidad al menos durante los 30 días anteriores a la recogida de los huevos, ni en ellos ni en un radio de 10 kilómetros, incluido, en su caso, el territorio de un país vecino.	
○ (2) o	tratados como sigue para la destrucción del virus de la gripe aviar altamente patógena:		
○ (2) o bien	la clara líquida se ha tratado:		
	○ (2) o bien	a 55,6 °C durante 870 segundos	
	○ (2) o	a 56,7 °C durante 232 segundos	
	○ (2) o	el 10 % de la yema salada se ha tratado a 62,2 °C durante 138 segundos	
	○ (2) o	la clara desecada se ha tratado:	
	○ (2) o bien	a 67 °C durante 20 horas	
	○ (2) o	a 54,4 °C durante 513 horas	
	○ (2) o	los huevos enteros se han tratado, como mínimo:	
	○ (2) o bien	a 60 °C durante 188 segundos	
	○ (2) o	se han cocido completamente	
	○ (2) o	las mezclas de huevos enteros se han tratado, como mínimo:	
	○ (2) o bien	a 60 °C durante 188 segundos	
	○ (2) o	a 61,1 °C durante 94 segundos	
○ (2) o bien	II.1.3.	producidos con huevos obtenidos en establecimientos donde no se ha producido ningún brote de la enfermedad de Newcastle al menos durante los 30 días anteriores a la recogida de los huevos, ni en ellos ni en un radio de 10 kilómetros, incluido, en su caso, el territorio de un país vecino.	
○ (2) o	tratados como sigue para la destrucción del virus de la enfermedad de Newcastle:		
○ (2) o bien	la clara líquida se ha tratado:		
	○ (2) o bien	a 55 °C durante 2 278 segundos	
	○ (2) o	a 57 °C durante 986 segundos	
	○ (2) o	a 59 °C durante 301 segundos	
	○ (2) o	el 10 % de la yema salada se ha tratado a 55 °C durante 176 segundos	
	○ (2) o	la clara desecada se ha tratado a 57 °C durante 50,4 horas	
	○ (2) o	los huevos enteros se han tratado:	
	○ (2)	a 55 °C durante 2 521 segundos	
	○ (2)	a 57 °C durante 1 596 segundos	
	○ (2)	a 59 °C durante 674 segundos	
	○ (2)	se han cocido completamente	

Part II: Certification	II. Información sanitaria			
	II.2. Declaración sanitaria			
	El veterinario oficial abajo firmante certifica por la presente que los ovoproductos (1) importados en Ucrania cumplen los siguientes requisitos:			
	II.2.1.	proceden de establecimientos aprobados por la autoridad competente del Estado miembro de la UE para suministrar su producción para el comercio dentro de la UE y que operan bajo su supervisión;		
	II.2.2.	proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de APPCC de la legislación ucraniana sobre seguridad y parámetros específicos de calidad de los alimentos, en particular la Ley n.º 771/97, sobre principios y requisitos básicos de seguridad y calidad de los productos alimenticios, o a los requisitos equivalentes del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (4);		
	II.2.3.	han sido producidos de conformidad con los requisitos de higiene de la legislación ucraniana sobre seguridad y parámetros específicos de calidad de los alimentos, en particular la Ley n.º 771/97, sobre principios y requisitos básicos de seguridad y calidad de los productos alimenticios, o a los requisitos equivalentes del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (4);		
	II.2.4.	se ajustan a los criterios microbiológicos para el establecimiento de indicadores de seguridad de los productos alimenticios aprobados mediante la Orden del Ministerio de Sanidad de Ucrania n.º 548, de 19.7.2012, o a los requisitos equivalentes del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 (4);		
	II.2.5.	tienen una marca de identificación de conformidad con la legislación ucraniana sobre seguridad y parámetros específicos de calidad de los alimentos, en particular la Ley n.º 771/97, sobre principios y requisitos básicos de seguridad y calidad de los productos alimenticios, o a los requisitos equivalentes del Reglamento (CE) n.º 853/2004 (4);		
	II.2.6.	cumple con las garantías de la ausencia de residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes o de que no superan las tolerancias máximas de los planes nacionales de vigilancia de tales residuos aprobados con arreglo a la legislación ucraniana o a los requisitos equivalentes de la Directiva 96/23/CE (4).		
	Notas			
Parte I:				
-	Casilla I.11.	Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento de expedición.		
-	Casilla I.15.	Indicar la matrícula de los vagones y camiones, el nombre de los buques y, si se conoce, los números de vuelo de los aviones. En caso de transporte en contenedores o cajas, indicar en la casilla I.20 su número total y su registro; si hay un número de serie del precinto, este debe indicarse en la casilla I.21.		
-	Casilla I.19.	Utilizar el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) de la Organización Mundial de Aduanas: 04.07, 04.08, 35.02 o 21.06.		
-	Casilla I.25.	Tipo de mercancía: especificar el porcentaje de huevo.		
Parte II:				
(1)	«Ovoproductos»: productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados.			
(2)	Manténgase lo que proceda.			
(3)	El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente al del texto.			
(4)	Para la referencia a requisitos equivalentes de la UE, consulte aquí: Export library			
El certificado deberá expedirse en ucraniano y al menos en la lengua del Estado miembro de la UE de origen.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Fecha de la firma		Firma		
Sello				

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу

I.1. Відправник Назва Адреса 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 Адреса 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		Код
I.11. Місце відправлення Назва Адреса Номер ухвалення Країна Код ISO			I.12. Місце призначення Назва Адреса Номер ухвалення Країна Код ISO		
I.13. Місце завантаження Назва Адреса 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 Кімнатна температура <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Контрольована температура <input type="checkbox"/> Охолоджене <input type="checkbox"/>			I.17. Супровідні документи 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"/> 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 брутто	
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	Кількість	Номер партії	Виробниче підприємство	
Холодильна камера	Потужність нарізки	Дата заморожування	Дата виробництва	Дата забою	
Вага нетто	Опис продукту		Кількість упаковок	Ідентифікаційна позначка	

II. Інформація щодо здоров'я			
II.1	<p>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"> ○ (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. . ○ (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; ○ (2) або з метою знищення збудника високопатогенного грипу птиці яєчні продукти були оброблені: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або рідкий яєчний білок був оброблений: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або при 55,6 °C протягом 870 секунд. ○ (2) або при 56,7 °C протягом 232 секунд. ○ (2) або 10% солений жовток був оброблений при 62,2 °C протягом 138 секунд ○ (2) або сухий яєчний білок був оброблений <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або при 67 °C протягом 20 годин. ○ (2) або при 54,4 °C протягом 513 годин ○ (2) або цільні яйця були оброблені як мінімум: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або [при 60 °C протягом 188 секунд. ○ (2) або повністю приготовані ○ (2) або цільний яєчний меланж був оброблений щонайменше: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або при 60 °C протягом 188 секунд. ○ (2) або [при 61,1 °C протягом 94 секунд. ○ (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 ○ або з метою знищення збудника хвороби Ньюкасла яєчні продукти були оброблені: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або рідкий яєчний білок був оброблений: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або при 55 °C протягом 2 278 секунд ○ (2) або при 57°C протягом 986 секунд ○ (2) або при 59 °C протягом 301 секунд ○ (2) або 10% солений жовток був оброблений при 55°C протягом 176 секунд ○ (2) або сухий яєчний білок був оброблений при 57 °C протягом 50,4 годин ○ (2) або [цільні яйця були оброблені: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) або при 55 °C протягом 2 521 секунд ○ (2) або при 57 °C протягом 1 596 секунд ○ (2) або при 59 °C протягом 674 секунд ○ (2) або є повністю приготовленими 		

Part II: Certification	II. Інформація щодо здоров'я			
	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 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, 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 Дата підпису Печатка	Кваліфікація і посада Підпис			