Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

ANNEX (E) C

1.1 Name and address of consignor / *Назва та адреса постачальника:*	1.5 Certificate No. / *Сертифікат №:*_____
1.2 Name and address of consignee / *Назва та адреса отримувача:*	**Veterinary certificate for beef and beef products exported from Canada to Ukraine** ***Ветеринарний сертифікат на м'ясо та м'ясопродукти з яловичини для експорту з Канади в Україну***
1.3 Means of transport / *Транспорт*: (container number, flight number, name of the ship / *№ контейнера, № авіарейсу, назва корабля)*	1.6 Competent authority / *Компетентний орган:* **CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY** 1.7 Organization issuing this certificate / *Установа, яка видала даний сертифікат:* **CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY**
1.4 Country of transit / *Країна транзиту*:	1.8 Point of crossing the border of Ukraine / *Пункт перетину кордону України:*

2. Identification of products / *Ідентифікація продукції*:
2.1 Name of the product / *Найменування продукції*:_____
2.2 Date of production / *Дата вироблення*:_____
2.3 Type of package / *Вид тари*:_____
2.4 Number of packages / *Кількість місць (пакунків)*:_____
2.5 Net weight (kg) / *Вага нетто (кг)*:_____
2.6 Seal number / *Номер пломби*:_____
2.7 Identification marks / *Маркування*:_____
2.8 Conditions of storage and transport / *Умови зберігання та перевезення*:_____

3. Origin of the products / *Походження продукції*:
Name (№) and address of the establishment approved by the Competent Veterinary Service in Canada / *Назва (№) та адреса підприємства, затвердженого компетентною ветеринарною службою Канади:*

- slaughterhouse / *бойні (м'ясокомбінату)*:_____
- cutting plant / *розробного підприємства*:_____
- cold store / *холодильника*:_____

4. Certificate of suitability of the products for human consumption / *Посвідчення придатності продукції до споживання людьми*

I, the undersigned official veterinarian, certify that:
Я, нижчепідписаний офіційний ветеринарний лікар, посвідчую, що:

4.1 The meat and the meat products exported to Ukraine were obtained as a result of the slaughter and processing of healthy animals grown in Canada and processed in establishments that have permission from the Competent Veterinary Services of Canada to export their products and which operate under their supervision. / *Дані м'ясо та м'ясопродукти, що експортуються до України, отримані від забою та переробки здорових тварин, які виросли в Канаді, та перероблені на підприємствах, які мають дозвіл на експорт своєї продукції від компетентної ветеринарної служби Канади та працюють під її наглядом.*

Canada

4.2 The animals, from which meat is intended for export to Ukraine is derived, were subjected to a veterinary inspection prior to slaughter, while their carcasses and internal organs underwent a post-slaughter veterinary and sanitary inspection under supervision by the official Canadian Veterinary Services. / *Тварини, м'ясо яких призначене до експорту в Україну, пройшли передзабійну ветеринарну перевірку, а їхні туші та внутрішні органи – післязабійну ветеринарно-санітарну експертизу під наглядом офіційної ветеринарної служби Канади.*

4.3 The meat and the meat products were obtained as a result of the slaughter and processing of healthy animals originating from premises and administrative territories officially free from infectious diseases, namely / *М'ясо та м'ясопродукти отримані від забою та переробки клінічно здорових тварин, які походять з господарств та адміністративних територій, офіційно вільних від інфекційних хвороб тварин, а саме:*

- foot and mouth disease, rinderpest - during the last 12 months in the territory of the country / *ящуру, чуми великої рогатої худоби – протягом останніх 12 місяців на території країни;*
- contagious bovine pleuropneumonia during the last 2 years in the territory of the country. / *контаґіозної плевропневмонії протягом останніх 2 років на території країни;*
- peste des petits ruminants - during the last 3 years in the territory of the country, or 6 months, if stamping-out was performed; / *Чуми дрібних жуйних – протягом останніх 3 років на території країни, або при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців.*
- tuberculosis and brucellosis – during the last 6 months on the premises. / *туберкульозу та бруцельозу – протягом останніх 6 місяців у господарств;*
- anthrax - within the last 20 days on the premises / *сибірки – протягом останніх 20 діб у господарстві.*

4.4 Canada has in place an effective system for the identification of cattle and for surveillance of BSE. BSE is a reportable disease in Canada. In Canada there are animal health regulations that forbid the feeding of ruminant origin meat and bone meal to ruminant animals / *В Канаді діє система ідентифікації худоби та нагляду за губкоподібною енцефалопатією (ГЕ) ВРХ. В Канаді ГЕ ВРХ є хворобою, яка підлягає реєстрації. В Канаді діють ветеринарні правила, які забороняють вживати в кормі жуйним тваринам м'ясо-кісткове борошно, отримане з жуйних тварин.*

4.5 Meat and meat products (excluding mechanically separated meat) were derived from animals of less than 30 months of age, which were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing / *М'ясо та м'ясопродукти (за винятком м'яса механічного обвалювання) отримані з тварин, які не старші 30 місяців, які перед забоєм не приголомшувалися поданням стиснутого повітря чи газу в черепну порожнину або розриванням спинного мозку стилетом.*

4.6 The meat and meat products were not derived from the following specified risk materials: brain, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, skull, vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum), and dorsal root ganglia of cattle over 30 months of age, and tonsils and distal ileum from cattle of any age;
М'ясо та м'ясопродукти не походять від таких частин, що несуть специфічний ризик: мозок, очі,трійчастий нерв, спинний мозок, череп, хребет (за винятком хребців хвоста, поперечних відростків грудних та поперекових хребців, а також крил крижів) та дорсальні корінцеві нерви ВРХ, віком більше 30 місяців, а також мигдалини та дистальну клубову кишку великої рогатої худоби будь-якого віку.

4.7 The veterinary post-mortem inspection did not show any changes in the meat and internal organs indicative of foot-and-mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, blackleg, tuberculosis, leucosis and other contagious diseases, helminth infestation or substance poisoning / *При проведенні ветеринарно-санітарної післязабійної експертизи м'яса і внутрішніх органів не знайдено змін, характерних для ящуру, чуми ВРХ, анаеробних інфекцій, емфізематозного карбункула, туберкульозу, лейкозу та інших заразних хвороб, зараження гельмінтами, а також отруєнь якимись речовинами.*

4.8 The meat has no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae, physical contamination, signs of spoilage, odour and flavour untypical of meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc.); does not contain conservation substances, does not show evidence of infection with Salmonella or other bacterial infection, was not treated with colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. / *У м'ясі немає згустків крові, невидалених абсцесів, личинок оводів, механічних домішок, ознак псування, невластивих для м'яса запахів чи присмаків (риби, лікарських трав, медикаментів, тощо); м'ясо не містить в собі консервуючих речовин, не має ознак інфікованості Сальмонеллою або іншою бактеріальною інфекцією, не оброблялося барвниками, іонізуючим чи ультрафіолетовим випромінюванням.*

4.9. In case of chilled meat it was kept at temperature not exceeding 4 degree Celsius, in case of frozen meat it was not defrosted while in storage, has a temperature in the thickest muscle region near the bones not exceeding minus 18 degrees Celsiusю / *Охолоджене м'ясо зберігалося при температурі, що не перевищувала плюс 4 градусів Цельсія, м'ясо не розморожувалося під час зберігання, має температуру у товщі м'язів біля кісток не вище мінус 18 градусів Цельсія для замороженого м'яса.*

4.10 The microbiological, chemical, toxicological and radiological characteristics of the meat and raw meat products comply with the veterinary and sanitary requirements and rules in force in Ukraine[1]. / *Мікробіологічні, хіміко-токсикологічні та радіологічні показники м'яса та свіжі м'ясопродуктів відповідають чинним у Україні ветеринарно-санітарним правилам та вимогам* [1].

4.11. According to official analysis conducted under the CFIA National Chemical Residue Monitoring Program, the meat does not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostats, antibiotics for the purpose of growth acceleration; animals were not treated with tranquilizers directly before the slaughter. / *Згідно офіційного аналізу, проведеного в рамках Національної програми Канадської Аґенції Інспекції Продовольства (КАІП) по хімічних залишках, м'ясо не містить залишків натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостатичних препаратів, антибіотиків, з метою прискорення росту; тваринам безпосередньо перед забоєм не вводились заспокійливі засоби.*

4.12 The meat is recognized as fit for human consumption. / *М'ясо визнане придатним для споживання до їжі людиною.*

4.13 The carcasses, sides and quarters bear the stamp of the Canadian inspection services containing the number of the establishment. / *Туші (напівтуші, четвертини) повинні мати чітке клеймо державного ветеринарного нагляду в Канаді з позначенням номера підприємства.*

4.14 Containers and packaging material comply with hygienic requirements. / *Тара і пакувальний матеріал одноразові й відповідають вимогам гігієни.*

4.15 The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in Canada. / *Транспортні засоби оброблені та підготовлені згідно з правилами, що діють в Канаді.*

Place _____ Date _____ Official stamp [2]
Місце *Дата* *Офіційна печатка* [2]

25.05.2015

Signature of state/official veterianarian [2]
Підпис державного/офіційного ветеринарного лікаря [2]

25/05/2015

Name and position in capital letters
Прізвище та посада друкованими літерами

[1] The attestation is made based on compliance with Canadian control programs. / Атестація проводиться на підставі відповідності канадським програмам контролю.

[2] Signature and stamp must be different in color from that in the printed certificate / *Підпис та печатка мають відрізнятися кольором від друку бланка сертифіката.*

Додаток До ветеринарного сертифіката на м'ясо та м'ясопродукти з яловичини для експорту з Канади в Україну	Annex To veterinary certificate for beef and beef products exported from Canada to Ukraine
Канадською агенцією продовольчої інспекції та Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України домовлено, що погоджена форма сетифікату на яловичину встановлює вимоги, яким повинні відповідати експортовані з Канади до України на м'ясо та м'ясопродукти з яловичини.	The Canadian Food Inspection Agency and State Veterinary and Phytosanitary Service of Ukraine agreed that approved model of the beef certificate establishes the requirements for beef and beef products exported from Canada to Ukraine.
Федерально-зареєстровані потужності, підконтрольні Канадській агенції продовольчої інспекції, що виробляють яловичину та продукти з неї, можуть експортувати до України, гарантуючи, що дані потужності виробляють продукти, які відповідають вимогам, визначеним у погодженій формі сертифікату.	Federally registered establishments, supervised by the Canadian Food Inspection Agency, which produce beef and beef products are eligible for export to Ukraine with guarantees that products comply with the requirements established in the approved model of the certificate.
Україна та Канада визнають, що відповідно до Статті 4 Угоди СОТ про санітарні та фітосанітарні заходи, Україні, на її вимогу повинен надаватися належний доступ для проведення інспекцій, тестів та інших відповідних процедур.	Canada and Ukraine acknowledge that, pursuant to Article 4 of the WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, reasonable access shall be given, upon request, to Ukraine for inspection, testing and other relevant procedures.
За Українську сторону For Ukrainian Side	For Canadian Side За Канадську сторону
Вержиховський О.М., заступник Голови Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України	Dr. Harpreet Kochhar, Chief Veterinary Officer Canadian Food Inspection Agency
Verzhykhovskyi O.M., Deputy Head State Veterinary and Phytosanitary Service of Ukraine	Др. Харпріт Кочар, Головний Ветеринарний Лікар Канадська агенція продовольчої інспекції