Name and Address of Consignee / Назва і адреса одержувача	**Date** / Дата	**Certificate Number /** Номер Сертифікату
	VETERINARY CERTIFICATE FOR BEEF, AND BEEF PRODUCTS EXPORTED TO UKRAINE/ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ НА ЯЛОВ ТА ПРОДУКТИ З НЕЇ, ЩО ЕКСПОРТУЄТЬСЯ В УКРАЇНУ[1]	

Competent Authority Issuing the Certificate Компетентна установа, що видала сертифікат **U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE** **FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE** ДЕПАРТАМЕТ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА США ІНСПЕКЦІЯ З БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	**Exporting Country** / Експортуюча країна **THE UNITED STATES OF AMERICA (USA)** / СПОЛУЧЕНІ ШТАТИ АМЕРИКИ (США)

Name and address consignor/ Назва та адреса відправника

1. Identification of the Products / Ідентифікація продукції

Name of the Product / Назва продукції	**Number of Packages /** Кількість місць	**Type of Package /** Тип Пакування	**Net Weight /** Вага нетто

Conditions of Storing and Transportation /
Умови зберігання та транспортування

2. Origin of the Product / Походження продукції

Slaughter Establishment Number, Name and Address of the Slaughter Establishment / Номер закладу, Назва та адреса закладу	**Processing Establishment Number, Name and Address of the Processing Establishment** / Номер закладу, Назва та адреса закладу	**Name and Address of Exporter /** Назва та адреса експортера

3. Destination of the Product / Призначення продукції

Transit Country / Країна транзиту	**Point of Border Crossing /** Пункт перетину кордону	**Means of Transport, # of flight, name of the vessel) /** Транспорт (№рейса літака, назва судна).

4. Certification of Conformity for Human Consumption / Свідчення про придатність продуктів до харчування

Herewith the following is confirmed:/ Цим засвідчується наступне:
Information on veterinary and sanitary status / Дані щодо ветеринарно-санітарного статусу
I, the undersigned official veterinarian, certify that the beef and beef products comply with laws and regulations of the USDA and the following / Я, державний ветеринарний лікар, що підписав цей сертифікат, підтверджую, що яловичина та продукти з яловичини відповідають законам та положенням Міністерства сільського господарства, а також наступне:

1. **Veterinary and sanitary status of the USA /** Ветеринарно-санітарний статус США
   1.1 **Meat and meat products were derived from slaughtered animals, which were clinically healthy, originating from establishments and administrative localities, officially free from infectious animal diseases, including** / М'ясо і м'ясопродукти одержані від забою здорових тварин, заготовлених у господарствах й адміністративних територіях, офіційно вільних від інфекційних хвороб тварин, у тому числі:
   1.1.1. **Regarding bovine spongiform encephalopathy /** стосовно губчатоподібної енцефалопатії ВРХ**:**
   The United States of America has in place an effective system for the identification of cattle in commerce and for surveillance of BSE. BSE is a compulsory notifiable disease in the US. In the country of origin there are animal health regulations that forbid the feeding of ruminant origin meat and bone meal to ruminant animals / У Сполучених Штатах Америки існує надійна система ідентифікації промислової великої рогатої худоби та нагляду ГЕ ВРХ. ГЕ ВРХ підлягає обов'язковому повідомленню в США. В країні походження існують нормативні документи стосовно здоров'я тварин, що забороняють згодовування жуйним тваринам м'ясо-кісткового борошна , одержаного від жуйних.
   1.1.2. **Foot and mouth disease – during the last 12 months in the country or zone recognized by OIE** / Ящуру – протягом останніх 12 місяців на території країни або зони, визнаної МЕБ.
   1.1.3. **Contagious bovine pleuropneumonia – during the last 2 years in the country** / Контагіозної плевропневмонії великої рогатої худоби – протягом 2 років на території країни.
   1.1.4. **Rinderpest – during the last 12 months in the country, in case of stamping out – 6 months** / Чуми великої рогатої худоби – протягом останніх 12 місяців на території країни, а при проведенні стемпінг–ауту - 6 місяців.
   1.1.5. **Peste des petits ruminants - during the last 3 years in the country, in case of stamping out – 6 months** / Чуми дрібних жуйних – протягом останніх 3 років на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців.
   1.1.6. **Brucellosis- Meat and meat by-products are derived only from herds not under official quarantine for brucellosis. Animals were subjected to examination for brucellosis with negative results with use of methods, adopted in exporting country /** Бруцельозу – м'ясо та м'ясопродукти одержані від тварин, які не перебувають під офіційним карантином по бруцельозу. Тварини піддавалися дослідженню на бруцельоз з негативними результатами з використанням методів, прийнятих в країні-експортері
   1.1.7. **Anthrax – during the last 20 days in the establishment /** Сибірки – протягом останніх 20 днів у господарстві.
2. **Information on meat /** Дані щодо м'яса
   2.1 **Meat and meat product was obtained on meat processing plants (slaughterhouses), approved by the USDA, Food Safety and Inspection Service for export of products and meeting necessary veterinary and sanitary requirements and remaining under constant control of the official veterinary services** / М'ясо та м'ясопродукти отримані на

KSS 9/11/2015

м'ясокомбінатах (бойнях), які мають дозвіл Департаменту сільського господарства США, Інспекції з безпеки харчових продуктів на експорт продукції і відповідають необхідним ветеринарно-санітарним вимогам і знаходяться під постійним контролем державної ветеринарної служби.

2.2 **All animals, from which meat and meat products were derived, underwent compulsory ante mortem (clinical) examination and post-mortem (physical) examination and have aroused neither suspicion of BSE, nor confirmation of the latter /** Всі тварини, від яких м'ясо і м'ясопродукти були одержані, що були піддані обов'язковим дозабійним (клінічним) і післязабійним (ветеринарно-санітарним) дослідженням і не викликали ні підозри на BSE, ні її підтвердження.

2.3 **Meat and meat product (excluding mechanically separated meat) were derived from animals 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 process /** М'ясо та м'ясопродукти (крім м'яса, знятого механічно) були одержані від тварин гуманно оглушених методом, який не нагнітає повітря або газ у черепну коробку тварини, і не є таким, що руйнує мозок.

2.4 **Meat underwent official competent veterinary and sanitary examination and was proved to be fit for human consumption and marked as such. Entire procedure of obtaining meat (marking meat and containers, treating the carcass on meat processing plant, wrapping, packaging, storing and loading) has been under control of official veterinary and sanitary authorities /** М'ясо піддавалося офіційній компетентній ветеринарно-санітарній експертизі та було визнано придатним до вживання в їжу людям і марковане, як таке. Вся процедура отримання м'яса (маркування м'яса та картонних коробок, розбирання туші на м'ясокомбінаті, обгортка, упаковка, складування та завантаження) відбувалася під контролем офіційних компетентних ветеринарно-санітарних органів.

2.5 **Meat does not originate from animals, slaughtered in the framework of Epizootic eradication program. Meat was obtained from animals, which passed ante mortem inspection by an official USDA-Food Safety and Inspection Service (FSIS) inspector and were recognized clinically free from the diseases, which are transmitted to cattle, and are eligible for slaughter /** М'ясо не походить від тварин, забитих у рамках програми усунення епізоотії. М'ясо походить від тварин, які перед забоєм піддавалися огляду інспектором Департаменту сільського господарства США, Інспекції з безпеки харчових продуктів, та були при цьому визнані клінічно вільними від хвороб, що передаються великій рогатій худобі, і можуть бути забиті.

2.6 **The meat and meat product were not derived from the following specified risk materials: brain, skull, eyes, trigeminal ganglia, spinal cord, 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 30 months of age and older, and the tonsils and distal ileum of the small intestine of any cattle regardless of age /** М'ясо та м'ясопродукти не походять від наступних частин, що несуть визначений ризик: мозок, череп, очі, трійчастий нерв, спинний мозок, хребет (за виключенням хвостових хребців, поперечних відростків грудних та поперекових хребців, крил крижу) та дорсальні корінцеві нерви худоби віком 30 місяців або старше, а також мигдалики та дистальна клубова кишка тонкого кишечнику будь-яких тварин незалежно від віку.

2.7 **Meat was examined for cycticercosis with negative results /** М'ясо досліджене на цистицеркоз з негативним результатом.

2.8a. **Meat does not contain any visible abscesses, hematoma, larvae, mechanical contamination, unusual smell and taste (fish, medicines etc) /** м'ясо не містить видимих абсцесів, гематом, личинок паразитів, механічного забруднення, невластивого запаху та смаку (риби, лікарських засобів тощо);

b **The temperature of the product has been maintained at a constant temperature of minus 18 degrees C (frozen product) during the freezing cycle and 4 degrees C (for chilled product) during the chilling cycle /** Температура продукту постійно становить мінус 18 градусів С (морожене) протягом циклу заморозки та плюс 4 градуси С (охолоджене) протягом циклу охолодження,

c .**Meat does not contain any preservatives /** М'ясо не містить консервантів,

d **The meat establishment complies with FSIS Salmonella performance standards /** М'ясопереробне підприємство відповідає вимогам стандартів по Salmonella Інспекції з безпеки харчових продуктів

e **Meat and meat products have not been treated with colorings, ionizing or ultraviolet irradiation /** М'ясо та м'ясопродукти не оброблялися барвниками, іонізуючим або ультрафіолетовим промінням.

2.9. **Maximum residue levels of veterinary drugs, including antibiotics, hormones, anabolics, and also pesticides, mycotoxins, other contaminants do not exceed the requirements of Codex Alimentarius or the scientifically based US standards as explained in US National Residue Program /** Максимальні межі залишків ветеринарних препаратів, у тому числі антибіотиків, гормонів, стимуляторів росту, а також пестицидів, мікотоксинів, інших забруднювачів не перевищують вимог Кодексу Аліментаріус або науково обґрунтованих стандартів США, як описано в Національній програмі США по залишках.

3. **Packaging material is new and meets the US sanitary requirements /** Пакувальний матеріал використовується вперше і задовольняє санітарним вимогам США.

4. **Means of transport are treated and prepared in accordance with rules, approved in the USA /** Транспортні засоби оброблені і підготовлені відповідно до прийнятих в США правил

Stamp / Печатка	**Signature of Official Veterinarian** / Підпис офіційного ветеринарного лікаря	
	Printed Name and Title / Прізвище, ім'я та посада (друкованими літерами)	**Date** / Складено " ____ " _____ 20 ____

A knowingly false entry or false alteration of any entry on this certificate may result in a fine of not more than $10000 or imprisonment for not more than five years or both (18 USC 1001) additional penalties exist under Federal Meat Inspection Act (21 USC 611 (b) (1), (2) and (5), 21 USC 676) for an unauthorized or false alteration or misuse of this certificate/Свідома фальсифікація фактів, що містяться у цьому сертифікаті, або їхня зміна можуть призвести до накладання штрафу у розмірі до 10 000 доларів США і/або ув'язнення строком до 5 років (18 USC 1001). Згідно з Федеральним законом про інспекцію м'яса (21 USC 611 (b) (1), (2) and (5), 21 USC 676) додаткові штрафи стягуються за самовільну або неправдиву зміну фактів або ж неналежне використання цього сертифікату.

[1] **Beef means all edible parts (excluding those specified in point 2.7 specified risk materials) of bovidae /** Яловичина означає всі їстівні частини (за виключенням визначених в п.2.7. частин, що представляють ризик) ВРХ.
Beef products mean beef that has been subjected to a treatment irreversibly modifying its organoleptic and physicochemical characteristics / Продукти з яловичини – яловичина, що була піддана незворотній обробці зі зміною органолептичних та фізико-хімічних властивостей.

KSS 9/8/2015

The representatives of the Government of the United States of America and the Government of Ukraine, hereby agree that the text of the attached certificate sets out the requirements that U.S. beef, including products of beef as specified, must meet to be eligible for export to Ukraine. These documents are in the English and Ukrainian language and are subject to authentication. Should a discrepancy arise between the English language and the Ukrainian language text, the English language text will prevail and the texts shall be reconciled on that basis.

In addition, we agree that all facilities under the supervision of the United States Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service will be eligible to export to Ukraine, provided that the facility in question can produce to meet the terms of the attached certificates. Ukraine reserves the right, established under the Sanitary and Phytosanitary Agreement of the World Trade Organization, to conduct periodic system audits that are consistent with the guidelines established by the World Organization for Animal Health (OIE) and Codex Alimetarius.

Karen Stutz DVM
September 8, 2015

Представники Уряду Сполучених Штатів Америки та Уряду України погоджуються, що текст сертифікату, який додається, встановлює вимоги, яким повинна відповідати яловичина, включаючи продукти з яловичини, що експортуються з США в Україну. Ці документи складені англійською та українською мовами та повинні бути підписані. У випадку невідповідності між текстами англійською та українською мовами, перевага надаватиметься тексту англійською мовою, і тексти будуть переглядатися на цій основі.

Крім того, ми погоджуємося, що виробничі потужності, підконтрольні Інспекції з безпеки харчових продуктів Департаменту сільського господарства США, мають право на експорт в Україну, гарантуючи, що дані виробничі потужності можуть виробляти продукцію, як відповідає вимогам, визначеним в сертифікатах, що додаються. Україна зберігає за собою право, встановлене у відповідності з Угодою про санітарні та фіто санітарні заходи Світової організації торгівлі, проводити періодичні інспектування відповідно до вказівок, встановлених Всесвітньою організацією охорони здоров'я тварин (МЕБ) та Кодексом Аліментаріус.

Karen Stillo DVM
September 8, 2015