DRAFT/ TERVEZET /ПРОЕКТ – 02.3/460/2/2012.

ORIGINAL / / **EREDETI / Оригінал**
COPY / / **MÁSOLAT / Копія**
Total number of copies issued / / **Összes kiállított másolat:** / Загальна кількість виданих копій

1.1 Name and address of consignor / **A feladó neve és címe:**/ Назва та адреса відправника	1.5 Certificate No / **Bizonyítvány száma:** **HU** /Сертифікат №
1.2 Name and address of consignee / **A címzett neve és címe:**/ Назва та адреса отримувача	Veterinary certificate for pork meat and meat products, exported from Hungary into the Ukraine **Állategészségügyi bizonyítvány szarvasmarhából származó húskészítmények Magyarországról Ukrajnába történő kiviteléhez** **Ветеринарний сертифікат для експорту з Угорщини до України м'яса та м'ясопродуктів зі свинини**
	1.6 Country of origin / / **Származási ország:** / Країна – походження
1.3 Means of transport / / **Szállítóeszköz** / Транспортні засоби: (the number of the railway carriage,truck, container, flight-number, name of the ship / / **a vasúti vagon, teherautó, konténer száma, repülőgép járatszáma vagy hajó neve** / номер вагона, вантажівки, контейнера, рейс літака, назва судна)	1.7 Certifying country / / **Kiállító ország:** / Країна, яка видала сертифікат / HUNGARY / / **MAGYARORSZÁG** / Угорщина
	1.8 Competent authority / / **Az illetékes hatóság:**/ Компетентний орган:
	1.9 Organisation issuing this certificate / / **A bizonyítványt kiállító szervezet:**/ Установа, що видала сертифікат
1.4 Country of transit / / **Tranzitország:** / Країна транзиту	

2. Identification of products / A termékek azonosítása:/ Ідентифікація продукції:

2.1 Name of the product / / **A termék megnevezése:/ Назва продукції**

2.2 Date of production / / **A gyártás időpontja:/ Дата виготовлення продукції:**

2.3 Type of package / / **Csomagolás típusa:/ Упаковка:**

2.4 Number of packages / / **Csomagok száma:/ Кількість місць:**

2.5 Net weight (kg)/ / **Nettó tömeg (kg):/ Вага, нетто (кг):**

2.6 Number of seal / / **A vámzár száma:/ Номер пломби:**

2.7 Identification marks / / **Azonosító jegyek:/ Маркування:**

2.8 Conditions of storage and transport / / **A tárolás és szállítás feltételei:/ Умови зберігання і перевезення:**

3. Origin of the products / / A termékek eredete: / Походження продукції:

3.1 Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service Hungry:
Az EU-ban illetékes állategészségügyi szolgálat által engedélyezett létesítmény neve (száma) és címe:
/ Назва (№) та адреса підприємства, затвердженого компетентною ветеринарною службою Угорщини:

- slaughterhouse / / **vágóhíd:**/ бійня:

- cutting plant / / **daraboló:**/ підприємство по розробці:

- cold store / / **hűtőház:**/ холодильник:

3.2 Administrative-territorial unit / / **Közigazgatási-területi egység**:/ Адміністративно-територіальний орган:

VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTÉRIUM ÁLLAMTITKÁR

23.12.2013

4. Certificate on suitability of products in food / / Igazolás a termék fogyasztásra való alkalmasságáról / Свідоцтво про придатність продукції в їжу

I, the undersigned state/official veterinarian certify that:
/ **Alulírott, állami/hatósági állatorvos tanúsítom, hogy**
/ Я, що підписався нижче державний / офіційний ветеринарний лікар, засвідчую, що:

4.1 Meat and raw meat preparations exported to the Ukraine are obtained from slaughter and processing of healthy animals in establishments approved by the Competent Veterinary Service Hungry for export and operating under its constant supervision.
/ Az Ukrajnába exportálandó hús és húskészítmények az ország illetékes állategészségügyi szolgálata által exportra engedélyezett és annak állandó felügyelete alatt álló létesítményben levágott és feldolgozott egészséges állatoktól származnak.
/ М'ясо та сирі м'ясопродукти, що експортуються в Україну, отримані від забою і переробки здорових тварин на підприємствах, що мають дозвіл компетентної ветеринарної служби Угорщини на експорт і перебувають під її постійним контролем.

4.2 Animals, the meat from which is intended to be exported to Ukraine, have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service.
/ Az Ukrajnába exportálandó hús olyan állatokból származik, amelyeket vágás előtt, a testeket és belső szerveket a vágás után az állami/hatósági állatorvosi szolgálat által elvégzett vizsgálatnak vetették alá.
/ Тварини, м'ясо яких призначено для експорту в Україну, підлягають передзабійному ветеринарному огляду, а туші і внутрішні органи – післязабійній ветеринарно-санітарній експертизі, проведеній державною / офіційною ветеринарною службою.

4.3 Meat and raw meat preparations were obtained from the slaughter and processing of clinically healthy animals, originating from premises and/or administrative territory officially free from infectious animal diseases, including:
/ A hús és nyers húskészítmények olyan klinikailag egészséges állatok vágásából és feldolgozásából származnak, amelyek származási gazdasága és/vagy közigazgatási területe fertőző betegségektől hivatalosan mentes, beleértve:
/ М'ясо та сирі м'ясопродукти одержані від забою і переробки клінічно здорових тварин, що походять з господарств і / або адміністративної території, офіційно вільних від заразних хвороб тварин, у тому числі:

- African swine fever - during the last 3 years in the territory of the country;
  / afrikai sertéspestis - az utolsó 3 év folyamán az ország területe;
  / Африканська чума свиней - протягом останніх 3 років на території країни;

- Foot-and-mouth disease - during the last 12 months in the territory of the country;
  / ragadós száj- és körömfájás - az utolsó 12 hónap folyamán az ország területén;
  / Ящуру - протягом останніх 12 місяців на території країни;

- Swine vesicular disease - during the last 2 years in the territory of the country, or 9 months, if stamping-out was performed;
  / sertések hólyagos betegsége - az utolsó 12 hónap folyamán az adott közigazgatási területen;
  /везикулярна хвороба свиней – протягом 2 років на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 9 місяців

- Classical swine fever, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory (province, land, etc)
  / klasszikus sertéspestis, fertőző sertésbénulás - az utolsó 12 hónap folyamán az adott közigazgatási területén (tartomány, állam stb.)
  / класична чума свиней, хвороба Тешена – протягом останніх 12 місяців на адміністративній території

- Aujeszky's disease - during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.)
  / Aujeszky-féle betegség – az utolsó 12 hónap folyamán az adott közigazgatási területen (község, megye, körzet stb.)
  / хвороба Ауєскі – протягом останніх 12 місяців на адміністративній території;

- anthrax – within the last 20 days in the premises;
  lépfene – az utolsó 20 nap folyamán a gazdaságban ;
  / сибірка – протягом останніх 20 днів в господарстві

- swine erysipelas – no clinical signs have been found in the animals in the premises sending the animals for slaughter and during the slaughter.
  / sertésorbánc – az állatokat vágásra küldő gazdaságban és a vágás során klinikai tüneteket nem találtak
  / бешиха свиней - протягом останніх 20днів у господарстві, не виявлено клінічних ознак у тварин, які відправляли тварин на забій,
- трихінельозу – протягом останніх 5 років на території країни або зони
  / trichinosis - during the last 5years in the territory of the country or zone;
- репродуктивно-респіратроного синдрому свиней – протягом останніх 12 місяців у господарстві
  / reproductive and respiratory syndrome during the last 12 months on the farm

4.4 Animals, from which meat is derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal substances, thyreostatics, antibiotics, other drugs and pesticides, used prior to slaughter later than authorised by instructions on how to use them.
/ Az állatokat, amelyekből a hús származik, nem tették ki az alábbiak hatásának: természetes vagy mesterséges ösztrogének, hormonkészítmények, thyreosztatikumok, antibiotikumok, egyéb gyógyszerek és peszticidek, amelyet a vágás előtt a használati utasításon feltüntetett várakozási idő belül használtak.
/ Тварини, від яких отримане м'ясо, не піддавалися впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тиреостатичних препаратів, антибіотиків, інших лікарських засобів і пестицидів, які використовуються перед забоєм пізніше уповноваженим інструкції про те, як їх використовувати.

4.5. Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.
/ Minden testet egyedileg megvizsgálták trichinellózisra negatív eredménnyel.
/ Кожна туша була досліджена на трихінельоз із негативним результатом.

4.6 Veterinary post-mortem inspection did not show, that meat has alterations indicative for foot-and-mouth disease, classical swine fever, anaerobic infections and other contagious diseases, for being affected by parasites (trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc), for poisoned with various substances, serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed.

23.12.2013

/ A vágást követő állategészségügyi húsvizsgálat során a hús nem mutatott ragadós száj- és körömfájásra, klasszikus sertéspestisre, anaerob fertőzésekre és egyéb fertőző betegségekre, parazitózisokra (trichinellózis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis), különféle anyagokkal történt szennyeződésre utaló elváltozást, a savóshártyák épek voltak és a nyirokcsomókat nem távolították el.

/ Ветеринарна післязабійній інспекції не показали, що м'ясо має зміни, характерні для ящуру, класичної чуми свиней, анаеробних інфекцій та інших інфекційних захворювань, уражень паразитами (трихінельоз, саркоспорідіоз, онхоцеркоз, ехінококоз і ін), для отруєння різними речовинами, серозні оболонки були цілими, лімфатичні вузли не видаляються.

4.7 Meat has no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc), it was not defrosted during the storage, has the temperature in flesh not exceeding minus 8 degrees Celsius for the frozen meat and not exceeding plus 4 degrees Celsius for chilled meat, does not contain conservative substances, is not contaminated by Salmonella or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing or ultra-violet ray.

/ A húsban nincsenek vérrögök, eltávolítatlan tályogok, bagócslárvák, mechanikai szennyeződések, húsra nem jellemző illat és ízanyagok (hal, gyógyszer, gyógynövények stb.), a hút nem engedték fel a tárolás folyamán, maghőmérséklete nem magasabb fagyasztott húsnál -8 Celsius foknál, hűtött húsnál +4 Celsius foknál, nem tartalmaz tartósító anyagokat, nem szennyezett szalmonellával vagy egyéb fertőző baktériumokkal, nem kezelték színező anyagokkal, ionizáló vagy ibolyántúli sugárzással.

/ М'ясо не має згустків крові, невидалених абсцесів, личинок гедзів, механічних домішок, запаху і смаку нетипових для м'яса (риби, лікарських трав і т.д.), воно не було розморожене під час зберігання, має температуру в товщі м'язів не вище мінус 8 градусів Цельсія для мороженого м'яса та не вище плюс 4 градусів Цельсія для охолодженого м'яса, не містить консервуючих речовини, не забруднене сальмонелами або збудниками інших бактеріальних інфекцій, не оброблялося барвниками, іонізуючим опроміненням або ультрафіолетовими променя.

4.8 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary rules and requirements of Ukraine.

/ A hús és nyers húskészítmények mikrobiológiai, kémiai-toxikológiai és radiológiai jellemzői megfelelnek az exportáló ország állatorvosi és higiéniai előírásainak és követelményeinek.

/ Мікробіологічні, хіміко-токсикологічні і радіологічні показники м'яса і сирих м'ясопродуктів відповідають чинним в Україні ветеринарним і санітарним правилам і вимогам.

4.9 The meat is recognized fit for human consumption.

/ A hús emberi fogyasztásra elismerten alkalmas.

/ М'ясо визнане придатним для споживання людиною.

4.10 Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are marked with readable official health mark of state/official post-mortem inspection with specification of name or number of meat establishment (slaughterhouse), where animals were slaughtered. Cut and packaged meat must have official identification mark on package or polyblock. Stamped label is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking the label.

/ A testeket (fél- vagy negyed testeket) olvashatóan megjelölték a vágás utáni állami/hatósági húsvizsgálatot igazoló pecséttel, amely tartalmazza azon húsüzem (vágóhíd) nevét vagy számát, ahol az állatokat levágták. A darabolt, és csomagolt húsnak rendelkeznie kell a hatósági egészségügyi jellel a csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson. A pecsétet tartalmazó címke úgy van elhelyezve a csomagon, hogy a címke megsértése nélkül lehetetlen a csomag felnyitása.

/ Туші (напівтуші, четвертини туш) мають чітке клеймо здоров'я державного / офіційного після забійного нагляду з позначенням назви або номера м'ясокомбінату (бойні), де був проведений забій тварин. Різане і упаковане м'ясо має офіційно розпізнавальний знак на упаковці або поліблоці. Штампована етикетка наклеєна на упаковці таким чином, щоб розрив упаковки був неможливим без порушення цілісності маркувальної етикетки.

4.11 Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements.

/ Az egyszer használatos tartályok és csomagolóanyag megfelel a higiéniai előírásoknak.

/ Одноразові контейнери і пакувальні матеріали відповідають гігієнічним вимогам.

4.12 The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the exporting country.

/ A szállítóeszközt az exportáló országban elfogadott szabályoknak megfelelően kezelték és készítették elő.

/ Транспортні засоби оброблені і підготовлені відповідно до правил, прийнятих в країні-експортері.

Place **/ Kelt:** **/ Місце**	Date **/ Dátum:** **/ Дата**	Official stamp **/ Hatósági pecsét** / Офіційна печатка

Signature of state/official veterinarian
/ Az állami/hatósági állatorvos aláírása:
/ Підпис державного / офіційного ветеринарного лікаря

Name and position in capital letters
/ Név és beosztás nagybetűvel:
/ Ім'я та посада великими літерами

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate.
/ Az aláírásnak és a pecsétnek a bizonyítvány nyomtatásától eltérő színűnek kell lennie.
/ Підпис і печатка повинні відрізнятися кольором від бланка сертифіката.

VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTÉRIUM ÁLLAMTITKÁR * 2. *

23.12.2013