1.1. Siuntėjo pavadinimas ir adresas / Name and address of consignor / Назва да адреса відправника:	1.4 Sertifikato Nr. / Certificate No. / Сертифікат №
1.2. Gavėjo pavadinimas ir adresas / Name and address of consignee / Назва да адреса отримувача :	***Mėsos konservų, dešrų ir kitų mėsos produktų, eksportuojamų iš Lietuvos Respublikos į Ukrainą, veterinarijos sertifikatas*** ***Veterinary certificate for meat cans, sausages and finished meat products to Ukraine intended for human consumption exported from the Republic of Lithuania to Ukraine*** ***Ветеринарний сертифікат на експорт м'ясних консервів, ковбас і інших видів готових м'ясних виробів, призначених для споживання людей, які експортуються з Литовської Республіки до України***
1.3. Transporto priemonė / Means of transport (vagono, sunkvežimio, lėktuvo reiso numeris, laivo pavadinimas / the number of the railway carriage, truck, container, flight number, name of the ship) / № вагону, автомашини, рейс літака, назва судна	1.5. Kompetentinga institucija / Competent authority / Компетентный орган 1.6. Institucija, išduodanti šį sertifikatą / Organisation issuing this certificate / Організація, яка видала сертифікат

2. Produktų tapatumo nustatymas / Identification of products / Ідентифікація продукції:

2.1. Produktų pavadinimas / Name of the product / Назва продукту:_____

2.2. Pagaminimo data / Date of production / Дата виробництва:_____

2.3. Pakuotė / Type of package / Тип упаковки:_____

2.4. Pakuočių skaičius / Number of packages / Кількість місць:_____

2.5. Svoris neto (kg) / Net weight (kg) / Вага нетто (кг):_____

2.6. Plombos numeris / Number of seal / Номер пломбы:_____

2.7. Ženklinimas / Identification marks /Маркування:_____

2.8. Laikymo ir transportavimo sąlygos / Conditions of storage and transport / Умови зберігання та транспортування:

_____

3. Produktų kilmė / Origin of the products / Походження продукції:

3.1. Įmonės pavadinimas (Nr.) ir adresas:

Name (No.) and address of establishment:

Назва та адреса підприємства: _____

- Šaltojo sandėlio / Cold Store / Холодильника:_____

3.2. Administracinis teritorinis vienetas / Administrative-territorial unit / Адміністративно-територіальна одиниця:

_____

ДЕРЖАВНА ВЕТЕРИНАРНА ТА ФІТОСАНІТАРНА СЛУЖБА УКРАЇНИ

LIETUVOS RESPUBLIKA VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

4. Tinkamumo žmonių maistui patvirtinimas / Certificate on suitability of products for human food / Засвідчення придатності для споживання людьми

Aš, žemiau pasirašęs valstybinis veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad / Я, що нижче підписався державний офіційний ветеринарний лікар, засвідчую наступне:/ ***I, the undersigned official veterinarian certify that:/***

4.1 Žaliavos, iš kurių buvo pagaminti mėsos produktai, gautos iš gyvūnų ir paukščių užaugintų ES administracinėje teritorijoje, kurioje nenustatytas AKM / Сировина, що використовується для виробництва, була отримана від всіх видів тварин (в т.ч. птиці), вирощених на адміністративній території ЄС, на якій не було встановлено випадків африканської чуми свиней ***/ Raw materials used for production have been obtained from kinds of animals and birds bred in the administrative territory of the EU, where ASF was not detected.***

4.2 Mėsos produktai pagaminti mėsos perdirbimo įmonėse, patvirtintose eksportuojančios šalies kompetentingos veterinarijos tarnybos ir nuolat kontroliuojami šios tarnybos/ Продукти виготовлені на підприємствах, що мають дозвіл центральної державної ветеринарної служби країни-експортера на постачання продукції на експорт і перебувають під її постійним контролем ***/ Meat products were manufactured at meat-processing establishments, approved by the State Veterinary Services of exporting country for supplying products destined for export and constantly under its official control.***

4.3 Žaliavos, iš kurių buvo pagaminti mėsos produktai, gautos iš kliniškai sveikų gyvūnų, kurie buvo eksportuojančiosios šalies kompetentingos veterinarijos tarnybos ištirti prieš paskerdimą, o jų skerdenos ir vidaus organai – po skerdimo (įskaitant Trichinella tyrimus ir gauti neigiami rezultatai); Сировина, з якої виготовлена продукція, отримана від клінічно здорових тварин і пройшла перезабійну та післязабійну ветеринарну експертизу (досліджена на трихінельоз із негативним результатом), проведену державною ветеринарною службою країни-експортера ***/ Raw materials used for the production were derived from clinically healthy animals, which had undergone ante-mortem and post-mortem veterinary examination (including trichinella test with negative result) by the State Veterinary Service of exporting country.***

4.4 Jautiena kilusi iš šalies kontroliuojamos arba neapimtos GSE atžvilgiu, gyvuliai yra kilę iš ūkių, neapimtų GSE pagal OIE Sausumos gyvūnų sveikatos kodekso rekomendacijas. Aviena, gauta iš kliniškai sveikų gyvulių, remiantis OIE Sausumos gyvūnų sveikatos kodekso rekomendacijomis dėl skrepi ligos. Visos nurodytos pavojingos medžiagos (NPM) buvo pašalintos. / Яловичина виходить із країни з контрольованим або незначним ризиком відносно губкоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, що перебували під контролем та наглядом за губчастоподібною енцефалопатією ВРХ відповідно до рекомендацій МЕБ. Баранина отримана від здорових тварин згідно із рекомендаціями МЕБ відносно хвороби скрепі. Матеріали з певним ризиком (MRS) були видалені./ ***Beef originates from the country with controlled or negligible risk for BSE, animals are under control and supervision for BSE in accordance with recommendations of OIE. Mutton obtained from healthy animals in accordance with OIE recommendations for scrapie. Specified risk materials (SRM) have been removed.***

4.5. Mėsa buvo gauta iš gyvulių, kurie nebuvo šeriami gyvūniniais pašarais, pagamintais iš atrajotojų audinių ar vidaus organų. Gyvuliai, iš kurių gauta mėsa, nebuvo gydyti su natūraliais ar sintetiniais estrogenais, hormonais, tireostatikais, antibiotikai nenaudojami kaip augimo stimuliatoriai ar trankviliantai augimo laikotarpiu, penimiems ir prieš pat skerdimą gyvuliams /М'ясо отримане від тварин, які не одержували кормів тваринного походження, при виготовленні яких використовувалися внутрішні органи і тканини жуйних тварин. Тварини не піддавалась впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостетичних препаратів, антибіотиків – стимуляторів росту та заспокійливих засобів в період вирощування, відгодівлі або безпосередньо перед забоєм. / ***Meat was derived from animals, which had not been fed with feed of animal origin manufactured from ruminant tissues and viscera. The animal had not been treated with natural or synthetic estrogenic, hormonal substances, thyreostatics, antibiotics used as growth stymulators and tranquillisers during growing, fattening or immediately prior to slaughtering the animals.***

LIETUVOS RESPUBLIKA * VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA *

4.6. Mėsos produktai pripažinti tinkamais žmonių maistui ir atitinka tarptautinių standartų reikalavimus/ Продукти визнані придатними для споживання людьми і відповідають міжнародним стандартам/ ***Meat products are fit for human consumption and fulfill international standards.***

4.7. Produktai suženklinti atpažinimo žymeniu (veterinariniu spaudu) ant pakuotės / Продукція має маркування (ветеринарне клеймо) на упаковці / ***Products are marked (veterinary stamp) on the package.***

4.8 Produktai, gauti iš mėsos perdirbimo įmonių, esančių administracinėje teritorijose, neapimtose šių gyvūnų užkrečiamųjų ligų / Продукти виходять з м'ясокомбінатів, розташованих в адміністративних територіях, вільних від хвороб, згідно з переліком Міжнародного епізоотичного бюро, у тому числі / ***The products originate from meat establishments located in the administrative territories free from diseases included in OIE lists, particularly:***

- afrikinio kiaulių maro per paskutinius 3 metus, o jei visi užsikrėtę naminiai gyvūnai buvo sunaikinti administracinėje teritorijoje (pagal PGSO) – per paskutinius 3 mėnesius ir šalyje vykdoma AKM stebėsena/ африканської чуми свиней – протягом останніх 3 років, а при стемпінг-ауті всіх домашній свиней на адміністративній території (відповідно до Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ) – 3 місяців, та у країні здійснюється постійний моніторинг АЧС/ **African swine fever - during the last 3 years, in the case of stamping out of domestic pigs in the administrative territory (in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code) – during 3 months and ASF surveillance is carried out in the country**
- galvijų maro per paskutinius 12 mėnesių, o jei visi užsikrėtę gyvūnai buvo sunaikinti - per paskutinius 3 mėnesius / чуми великої рогатої худоби - протягом останніх 12 місяців, а при стемпінг-ауті - 3 місяців ***/ Rinderpest - during the last 12 months, in the case of stamping out of all infected animals - 3 months /***
- snukio ir nagų ligos per paskutinius 12 mėnesių šalies teritorijoje ar zonoje pripažintoje Pasaulio gyvūnų sveikatos organizacijos Sausumos gyvūnų sveikatos kodeksą / ящуру - протягом останніх 12 місяців на території країни або зони, визнаної Міжнародним епізоотичним бюро **/ foot-and-mouth-disease - during the last 12 months on the whole territory of the country or in the zone recognized by OIE /**

4.9 Mikrobiologiniai, cheminiai–toksikologiniai ir radiologiniai mėsos rodikliai atitinka galiojančius eksportuojančios šalies veterinarinius ir sanitarinius reikalavimus mėsos produktų, žaliavos kokybei bei saugai /Мікробіологічні, хіміко-токсикологічні і радіологічні показники м'яса відповідають гігієнічним вимогам якості і безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини відповідно до діючих в країні-експортері нормативно-технічних актів / ***Microbiological, chemical-toxicological and radiological indicators of meat comply with the hygiene requirements for quality and safety of food products and raw materials, in accordance with the legislation of exporting country /***

4.10 Pakuotės ir pakavimo medžiagos yra skirtos naudoti vienam kartui, mėsos konservai sandariai uždaryti ir atitinka visus eksportuojančios šalies sanitarinius bei higieninius reikalavimus / Упаковка та матеріал для упаковки, призначені лише для разового використання, мясні консерви герметично закриті, та відповідають санітарно-гігієнічним вимогам законодавства країни-експортера / ***Packaging and the packaging materials are indended for one use only, meat cans are hermetically sealed and comply with sanitary and hygienic requirements of legislation of exporting country /***

4.11 Transporto priemonės yra išvalytos ir paruoštos remiantis eksportuojančios šalies reikalavimais/ Транспортні засоби оброблені і обладнані відповідно до прийнятих в країні-експортері правил / ***Means of transport were cleaned and prepared in accordance with requirements of exporting country***

Pagaminta/Складено/***Done at/*** _____ Data/Дата /***Date*** _____

Priedas prie Mėsos konservų, dešrų ir kitų mėsos produktų, eksportuojamų iš Lietuvos Respublikos į Ukrainą, veterinarijos sertifikato* / Annex to the veterinary certificate for meat cans, sausages and finished meat products to Ukraine intended for human consumption exported from the Republic of Lithuania to Ukraine / *Додаток до ветеринарного сертифіката на експорт м'ясних консервів, ковбас і інших видів готових м'ясних виробів, призначених для споживання людей, які експортуються з Литовської Республіки до України

Sertifikatas/Certificate/*Сертифікат*

Eksportuojamiems mėsos produktams buvo taikomas vienas iš žemiau nurodytų apdorojimo būdų / Exported finished meat products were subjected to one of the following treatments/*експортовані до України готові харчові продукти, яка містить сировину тваринного походження піддавались одному з таких способів обробки /*

- terminis apdorojimas hermetiškai uždaroje talpykloje, pasiekiant F_0 3,00 ar daugiau (F_0 – skaičiuojantis žalingą poveikį bakterijų sporoms. F_0 = 3 reiškia, kad šalčiausia produkto vieta buvo pakankamai kaitinama, kad pasiektų tą patį žalojantį poveikį staigaus kaitinimo ir atšaldymo pagalba (121 °C (250F) per 3 minutes) / thermal treatment in a hermetically sealed container with index F_0 3,00 or more (F_0 - calculated damaging effect on bacterial spores. F_0 = 3 means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250F) in 3 minutes)/ *термічна обробка в герметично закритому контейнері при показнику F_0 3,00 чи більше (F_0 – підраховано вражаючий вплив на бактеріальні спори. Значення F_0 рівне 3.00, означає, що сама холодна точка продукту була достатньо прогріта, щоб досягти такого ж вражаючого впливу, яий досягається за допомогою миттєвого нагрівання та охолодження (121°C (250F) за три хвилини) /*

- terminis apdorojimas pasiekiant minimalią 80°C temperatūrą visuose mėsos sluoksniuose / thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat/*термічна обробка при мінімальній температурі 80°C, котру необхідно забезпечити по всій товщі м'яса/*

- terminis apdorojimas talpykloje 60°C temperatūroje, mažiausiai 4 valandas, o 70 °C temperatūra produkto centre turėtų būti išlaikoma mažiausiai 30 minučių / thermal treatment in a container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C/ *термічна обробка в контейнері при температурі 60°C протягом мінімум 4 годин, під час яких температуру в центрі слід дотримувати протягом 30 хвилин на рівні мінімум 70°C/*

- iškaulintos mėsos natūrali fermentacija bei brandinimas turi vykti ne per trumpiau nei 9 mėnesius, pasiekiant sekančius rodiklius: Aw ne daugiau kaip 0,93 arba pH ne didesnis kaip 6,0 / natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators: Aw not more than 0,93 or pH not more than 6,0/*природна ферментація та дозрівання протягом не менш 9 місяців для безкісткового м'яса, в результаті яких сягають таких показників /*

- kumpis ir filė natūraliai fermentuojami ir brandinami: kumpiai mažiausiai 190 dienų, o filė – 140 dienų / ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets/*окорок та філе: обробка, використовуючи природно ферментацію та дозрівання протягом мінімум 190 днів для окороку та 140 днів для філе*

Arba/Or/Або

- kiekviena dauginamosios medžiagos partija, žaliava ar produktai yra ištirti Afrikinio kiaulių maro atžvilgiu naudojant PCR metodą bei gauti neigiami rezultatai / each batch of reproductive material, raw material or products of them were tested for African Swine Fever by PCR with negative result / *кожна партія репродуктивного матеріалу, сировини та продукції з них піддавались лабораторним дослідженням на африканську чуму свиней методом PCR з негативним результатом*

oficialus spaudas/official stamp/*офіційна печатка печать*:

Valstybinio veterinarijos gydytojo parašas/signature of state/official veterinarian/підпис державного/офіційного ветеринарного лікаря:

data/date/дата: