



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Reference Number:/

Референтний номер:

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>:

## VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORTATION OF DRY PET FOOD\* TO UKRAINE

ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ НА ЕКСПОРТ ДО УКРАЇНИ СУХИХ КОРМІВ ДЛЯ ДОМАШНІХ  
ТВАРИН\*

<b>Consignor (Name and Address):</b> Назва / ім'я та адреса відправника:	<b>Consignee (Name and Address):</b> Назва / ім'я та адреса отримувача:
<b>Exporter's Reference Number /</b> Референтний номер експортера	
<b>Processing Plant (Name and Address):</b> Назва та адреса виробничого підприємства:	<b>Origin of the product(s):</b> Походження продукту:  <input type="checkbox"/> Canadian / канадське <input type="checkbox"/> Legally imported from / Законно імпортовано з
<b>Establishment Permit Number:</b> Номер дозволу підприємства <sup>(1)</sup> :	
<b>Description of product (s):</b> Тип продукту, назва / марка продукту (продукції):	
<b>Type of packaging / Тара</b> <sup>(1)</sup> :	
<b>Number of packages / Кількість місць чи пакунків:</b>	
<b>Net Weight / Вага нетто:</b>	
<b>Animal species / Біологічний вид тварин:</b>	
<b>Intended end use / Кінцеве використання:</b>	
<b>Lot-batch production / Контрольний номер / дата виготовлення</b> <sup>(1)</sup> :	
<b>Container(s) and seal(s) number(s) /</b> Номер(и) контейнеру(ів) та пломб(и) <sup>(1)</sup> :	
<b>Port of Exit / Порт відправлення:</b>	
<b>Port of Entry / Пункт перетинання кордону</b> <sup>(1)</sup> :	
<b>Country(ies) of transit / Країни транзиту</b> <sup>(1)</sup> :	
<b>Shipping Date on or after / Дата відправлення:</b>	
<b>Means of transportation / Транспортний засіб:</b>  <input type="checkbox"/> Aircraft / Літак <input type="checkbox"/> Ship / Корабель	<b>Identification of the mean of transport / Ідентифікація транспортного засобу</b> <sup>(2)</sup> :

<sup>(1)</sup> If applicable or available / За дію з випадком або за наявності.

<sup>(2)</sup> Flight number, vessel name, licence truck or other/ Номер рейсу, назва корабля



Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

I, the undersigned official Veterinarian, authorized by the Government of Canada, certify that: / Я, що нижче підписався офіційний ветеринар, уповноважений Урядом Канади, засвідчую, таке:

- I. The above mentioned pet food was manufactured in enterprises which are approved for export by the CFIA and fulfill the necessary veterinary requirements under the supervision of the CFIA. / Зазначені вище корми для домашніх тварин були виготовлені на підприємствах, що мають дозвіл на експорт, виданий ветеринарною службою Канади, та повністю відповідають необхідним ветеринарним вимогам під її контролем
- II. Dry pet food derived from fresh raw materials from animal free from contagious animal and poultry diseases, in particular: / Сухі корми для домашніх тварин отримані зі свіжої сировини, яка походить від тварин, вільних від заразних хвороб тварин і птиці, у тому числі:
- African swine fever, African horse sickness, rinder pest and peste of camel – during the last 3 years in country; / африканської чуми свиней, африканської чуми коней, чуми великої рогатої худоби та чуми верблюдів – протягом останніх 3 років в країні;
  - Classical swine fever, sheep pox and goat pox, contagious bovine pleuropneumonia, vesicular stomatitis – during the last 12 months at the administrative territory; / класичної чуми свиней, віспи овець та кіз, інфекційної плевропневмонії великої рогатої худоби, везикулярного стоматиту – протягом останніх 12 місяців на адміністративній території;
  - foot and mouth disease– in accordance with requirements the OIE Terrestrial Animal Health Code; / яштуру – відповідно до Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ;
  - The raw material comes from animals that originate from countries that are either negligible or controlled risk for BSE in accordance with requirements of the OIE Terrestrial Animal Health Code;/ Свіжа сировина отримана від тварин, що походять з країн з незначним або контролюваним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ.
  - The raw material comes from animals that have passed an ante-mortem inspection and did not show clinical signs of anthrax, brucellosis and comes from administrative territories that are free of scrapie. / Свіжа сировина отримана від тварин, що пройшли передзабійну інспекцію, в результаті якої в них не було виявлено жодних ознак сибірки, бруцельозу та які походять з адміністративних територій, вільних від скрепі овець та кіз.
- III. Processed pet food is prepared exclusively from the following animal by-products that are not fit for human consumption and are classified as category III in accordance with the Ukrainian legislation: / Перероблені корми для домашніх тварин вироблені виключно із таких побічних продуктів тваринного походження, які не призначені для споживання людиною та належать до III категорії відповідно до законодавства України:

- 1) carcasses and parts of slaughtered animals or, in case of game, whole bodies or parts of animals killed, which are fit for human consumption in accordance with the Ukrainian law requirements, but are not intended for human consumption for commercial reasons; / туші та частини забитих тварин або, у випадку мисливської здобичі, цілі впольовані тварини або їх частини, які придатні до споживання людиною відповідно до вимог законодавства України, але не призначені для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями;

and/or та/або

RDIMS#5073387  
HA2827

PAGE 2 OF/DE 15



Canada



Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

2) carcasses and the below-referenced parts thereof originating either from animals that were slaughtered at a slaughterhouse and recognized as fit for slaughter for human consumption based on an *ante-mortem* inspection or whole bodies and the below-referenced parts of game killed for human consumption with the Ukrainian law requirements: / туші та їх нижчезазначені частини, що отримані з тварин, які або були забиті на бійні та визнані придатними до забою для споживання людиною внаслідок передзабійного огляду, або цілі тварини та їх нижчезазначені частини, що є мисливською здобиччю, впольованою для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України:

- a) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Ukrainian law requirements, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals; / туші тварин або частини тварин, що визнані непридатними для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України та щодо яких не виявлено ознак захворювання інфекційними хворобами, що можуть передаватися людині або тварині;
- b) heads of poultry; / голови свійської птиці;
- c) hides and skins including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including phalanges, carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones of animals other than ruminants; / шкіри та шкури, включаючи їх шматки та обрізки, роги та копита, включаючи фаланги, зап'ясткові та п'ясткові кістки, а також плюснові та передплюснові кістки, за виключенням сировини, що походить від жуйних тварин;
- d) pig bristles; / щетина свиней;
- e) feathers / пір'я.

and/or-та/або

3) animal by-products from poultry and/or lagomorphs slaughtered on a farm for direct supply by the producer of small quantities of meat from poultry and lagomorphs to the final consumer or to local retail establishments directly supplying such meat to the final consumer as fresh meat; / побічні продукти, отримані із свійської птиці та/або зайцеподібних, забитих на фермі для прямих поставок виробником невеликих кількостей м'яса свійської птиці та зайцеподібних кінцевому споживачу або місцевим (локальним) потужностям роздрібної торгівлі, які здійснюють безпосереднє постачання такого свіжого м'яса кінцевому споживачу;

and/or-та/або

4) blood of animals, which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals other than ruminants that were slaughtered at a slaughterhouse and recognized as fit for slaughter for human consumption based on an *ante-mortem* inspection in accordance with the Ukrainian law requirements; / кров тварин, які не виявили жодних ознак хвороби, що може передаватись через кров людям або тваринам, та отримана із тварин, окрім жуйних, які були забиті на бійні та внаслідок передзабійного огляду визнані придатними до забою для споживання людиною відповідно до вимог законодавства України;

and/or-та/або

5) animal by-products derived from the production of products intended for human consumption, including degreased bones, greaves and centrifuge separator sludge from the processing of milk; /

Reference Number:/

Референтний номер:\_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>:\_\_\_\_\_

побічні продукти тваринного походження, отримані під час виготовлення продуктів, призначених для споживання людиною, включаючи знежирені кістки, шкварки та шлам з центрифуги або сепаратора від переробки молока;

and/or-та/або

- 6) animal products or foodstuffs containing animal products that are not intended for human consumption for commercial reasons or because of production, packaging or other defects that do not pose risk to human or animal health; / продукти тваринного походження або харчові продукти, що містять продукти тваринного походження, які не призначені для споживання людиною у зв'язку із комерційними цілями або внаслідок виробничих, пакувальних або інших дефектів, які не становлять загрози для здоров'я людей і тварин;

and/or-та/або

- 7) feed of animal origin that are not intended for feeding because problem during the production or defects of packaging or other defects that do not pose risk to human or animal health; корми тваринного походження, які не призначені для годівлі тварин у зв'язку з проблемами виробництва або дефектів упаковки або інших дефектів, які не становлять загрози для здоров'я людей або тварин;

and/or-та/або

- 8) blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk obtained from live animals that did not show any signs of diseases communicable to humans or animals, except for blood of ruminants; / кров, плацента, вовна, пір'я, шерсть, роги, частини копит і сире молоко, що отримані із живих тварин, які не мали жодних ознак захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам, крім крові жуйних тварин;

and/or-та/або

- 9) aquatic animals and parts of such aquatic animals, except for sea mammals that did not show any signs of diseases communicable to humans or animals; / водні організми (гідробіонти) та їх частини, крім морських ссавців, у яких не виявлено ознак захворювання інфекційними хворобами, що можуть передаватися людині або тварині;

and/or-та/або

- 10) animal by-products from aquatic animals originating from facilities manufacturing products for human consumption; / побічні продукти тваринного походження з водних організмів (гідробіонтів), які походять з потужностей-виробників продукції для споживання людиною;

and/or-та/або

- 11) the following material obtained from animals that did not show any signs of diseases communicable to humans or animals: / нижчезазначений матеріал, що отриманий із тварин, які не мали жодних ознак захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам:

a) shells from shellfish with soft tissue or flesh; / панцири молюсків та ракоподібних з м'якими тканинами або м'ясом;

b) materials obtained from terrestrial animals: hatchery by-products, eggs, egg by-products, including egg shells; / матеріали, що отримані з наземних тварин: побічні продукти із інкубатора, яйця, яйцепродукти, включаючи шкаралупу яєць;

c) day-old chicks slaughtered for commercial reasons. / добовий молодняк, забитий для комерційних цілей.

RDIMS#5073387  
HA2827



PAGE 4 OF/DE 15



Canada

Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

and/or-та/або

- 12) animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals; / побічні продукти тваринного походження, отримані із водних або наземних безхребетних тварин, окрім видів, що є збудниками захворювань, які можуть передаватись людям або тваринам.

IV. Processed pet food is subjected to a heat treatment of at least 90°C throughout the whole substance or drying or fermentation authorised by the competent authority of the country of origin, or (in case of aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals) be subjected to a treatment which is authorised by the competent authority of the country of origin and ensures that pet food does not pose hazard to human or animal health, or be produced exclusively from the following ingredients: / Перероблені корми для домашніх тварин термічно оброблені при температурі не нижче 90°C по всій речовині або оброблені у спосіб сушіння чи ферментації, що дозволені компетентним органом країни походження, або (у випадку водних і наземних безхребетних інших, ніж види, що є збудниками захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам) підлягають обробці, що затверджена компетентним органом країни походження та гарантує, що корм для домашніх тварин не становитиме загрози для здоров'я людей і тварин, або у якості інгредієнтів для кормів було використано виключно:

- 1) animal by-products or derived products from meat or meat products subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout the whole substance; / побічні продукти тваринного походження або похідні продукти із м'яса або м'ясних продуктів, що піддані термічній обробці при температурі не нижче 90 °C по всій речовині;

- 2) milk and milk-based products which: / молоко та продукти на основі молока, які:  
a) were subjected to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative reaction to phosphatase test; / піддані процесу пастеризації, достатньому для отримання негативної реакції тесту на фосфатазу;

or / або

- b) (for milk and milk-based products with pH reduced to less than 6) were subjected to a pasteurization treatment sufficient to produce a negative reaction phosphatase test; / (для молока та продуктів на основі молока з pH, зменшеним до рівня нижче 6) піддані процесу пастеризації, достатньому для отримання негативної реакції тесту на фосфатазу;

or/або

- c) subjected to a sterilisation process or a double heat treatment where each treatment was sufficient to produce a negative reaction to phosphatase test. / піддані процесу стерилізації або подвійній термічній обробці, при цьому кожна обробка буда достатньою для отримання негативної реакції тесту на фосфатазу;

- 3) gelatin produced with a process ensuring that unprocessed material belonging to animal by-products of Category III in accordance with the requirements of Ukrainian law on animal by-products is subjected

RDIMS#5073387  
HA2827

PAGE 5 OF 15

Canada

Reference Number:/

Референтний номер:\_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на

імпорт<sup>(1)</sup>:\_\_\_\_\_

to a treatment with acid or alkali followed by at least one rinsing with subsequent adjustment of pH and subsequent (if necessary repeated) extraction of gelatin by heat followed by purification by means of filtration and sterilisation; / желатин, вироблений із застосуванням процесу, який забезпечує обробку непереробленого матеріалу, що належить до побічних продуктів тваринного походження III Категорії відповідно до вимог українського законодавства, кислотою або лугом, що супроводжується щонайменше одним промиванням із подальшим коригуванням рівня pH та проведенням (за необхідності - повторним проведенням) екстракції желатину шляхом нагрівання та очищеннем за допомогою фільтрування та стерилізації;

- 4) hydrolyzed protein produced with the use of a production process involving appropriate measures to minimise contamination of unprocessed raw material of Category III in accordance with the requirements of Ukrainian law on animal by-products and in case of hydrolyzed protein entirely or partly derived from ruminant hides and skins produced at a processing plant dedicated solely to the production of hydrolysed protein using only the material with a molecular weight below 10000 Dalton and a process involving the preparation of unprocessed Category III material in accordance with the requirements of Ukrainian law on animal by-products through brining, liming and intensive washing followed by: / гідролізований білок, вироблений із застосуванням виробничого процесу, який включає застосування заходів для мінімізації зараження непереробленого матеріалу, що належить до побічних продуктів тваринного походження III Категорії відповідно до вимог українського законодавства, та у випадку, якщо гідролізований білок походить повністю або частково із шкір та шкур жуйних тварин, його виготовлено на переробній потужності (об'єкті), призначений виключно для цілей виробництва гідролізованого білка, із застосуванням лише матеріалу з молекулярною масою нижче 10000 дальтонів і процесу, що включає підготовку непереробленого матеріалу III Категорії відповідно до вимог українського законодавства, шляхом витримування в розсолі, зоління та інтенсивного промивання, після чого матеріал:
- a) treatment of the material to reach a pH level of more than 11 for than 3 hours at a temperature more than 80 °C and subsequently by heat treatment at more than 140 °C for 30 minutes at more than 3.6 bar; / піддається обробці, що забезпечує досягнення рівня pH вище 11 протягом більше 3 год при температурі вище 80 °C, після чого піддається термічній обробці при температурі вище 140 °C протягом 30 хв під тиском більше 3,6 барів;

or / або

- b) treatment of the material to reach a pH level of 1 to 2, followed by treatment to reach a pH level of more than 11, followed by heat treatment at 140 °C for 30 minutes at 3 bar; / піддається обробці, що забезпечує досягнення рівня pH від 1 до 2, після чого піддається обробці із досягненням рівня pH вище 11, та наступній термічній обробці при температурі 140 °C протягом 30 хв під тиском 3 бари;
- 5) egg products subjected to any of the processing methods I to V or VII in accordance with the Annex 1 of this certificate / яечні продукти, що піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до Додатку 1 цього сертифікату;
- 6) collagen subjected to a process ensuring that unprocessed material of Category III in accordance with the requirements of Ukrainian law on animal by-products undergoes treatment which involves washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion, while the use of preservatives other than those authorised by the Ukrainian law is prohibited; / колаген, що піддаваний процесу, який забезпечує обробку непереробленого матеріалу, що належить до

Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

побічних продуктів тваринного походження III Категорії відповідно до вимог українського законодавства, за допомогою миття, коригування рівня pH з використанням кислоти або лугу, що супроводжується щонайменше одним промиванням, фільтрацією та екструзією, при цьому забороняється вживання консервантів інших, ніж ті, що дозволені законодавством України;

- 7) blood products subjected to any of the processing methods I to V or VII in accordance with the Annex 1 of this certificate; / продукти з крові, що піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до Додатка 1 цього сертифіката;
- 8) mammalian processed animal protein subjected to any of the processing methods I to V or VII in accordance with the Annex 1 of this certificate; / перероблений тваринний білок, отриманий із ссавців, що піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до Додатка 1 цього сертифіката;
- 9) porcine blood products subjected to any of the processing methods I to V or VII in accordance with the Annex 1 of this certificate and in case of method VII, a heat treatment throughout the whole substance at a minimum temperature of 80 °C was applied; / продукти крові, отримані із свиней, що піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до Додатка 1 цього сертифіката, за умови, що у випадку використання методу обробки VII, - застосовано термічну обробку при температурі не нижче 80 °C у всій речовині;
- 10) non-mammalian processed animal protein (with the exclusion of fishmeal) subjected to any of the processing methods I to V or VII in accordance with the Annex 1 of this certificate; / перероблений тваринний білок, отриманий із тварин, окрім ссавців, за винятком рибного борошна, що піддані будь-якому з методів переробки від I до V або VII відповідно до Додатка 1 цього сертифіката;
- 11) fishmeal subjected to any of the processing methods ensuring the compliance of end product with the following microbiological parameters: / рибне борошно, що піддане будь-якому з методів переробки, що забезпечує відповідність кінцевого продукту таким мікробіологічним показникам:  
Salmonella: absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0; / Сальмонела: відсутня в 25 г: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;  
Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g; / Ентеробактерії: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 в 1 г;  
n = number of samples analysed; / кількість досліджуваних зразків;  
m = threshold value of the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria does not exceed m; / показник граничної кількості бактерій; результат вважається прийнятним, якщо кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m;  
M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; / показник максимальної кількості бактерій; результат вважається неприйнятним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше;

c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the samples still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less; / кількість зразків, де число бактерій може бути між m і M, зразки вважаються прийнятними, якщо число бактерій в інших зразках не перевищує m.

RDIMS#5073387  
HA2827

PAGE 7 OF/DE 45



Canada

Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

- 12) rendered fat (including fish oil) subjected to any of the processing methods I to V or VII (method VI in case of fish oil) in accordance with the Annex 1 of this certificate or produced in accordance with the hygiene requirements that comply with the Ukrainian law or equivalent requirements; rendered fats from ruminant animals shall be purified in a way that the maximum level of remaining total insoluble impurities does not exceed 0.15% of weight; / топлений жир (включаючи риб'ячий жир), підданий будь-якому з методів переробки від I до V або VII (та у випадку риб'ячого жиру - методу переробки VI) відповідно до Додатка 1 цього сертифіката або виготовлений відповідно до гігієнічних вимог, що відповідають вимогам законодавства України або еквівалентним вимогам; топлені жири, що отримані із жуйних тварин, мають бути очищені у спосіб, що забезпечує досягнення максимального рівня нерозчинних залишкових домішок, що не перевищує 0,15 % ваги;
- 13) dicalcium phosphate produced by a process ensuring that all bone-material of Category III in accordance with the requirements of Ukrainian law on animal by-products is finely crushed and degreased with hot water and subsequently treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4% and pH of less than 1.5) over a period of at least 2 days. Following this procedure, the obtained phosphoric liquor is treated with lime, resulting in a precipitate of dicalcium phosphate at pH 4 to 7. The precipitate of dicalcium phosphate is air-dried with inlet temperature of 65 °C to 325 °C and end temperature between 30 °C and 65 °C. / двокальційфосфат, який вироблений за допомогою процесу, що включає подрібнення всіх кісток III категорії відповідно до вимог українського законодавства, та знежирення з допомогою гарячої води, а також подальшу обробку розведеною соляною кислотою (в мінімальній концентрації 4 % і з рівнем pH нижче 1,5) протягом щонайменше двох днів, після чого здійснюється обробка отриманого фосфорного розчину вапном, що має наслідком випадіння осаду двокальційфосфату при pH від 4 до 7, та осад двокальційфосфату піддано сушінню повітрям за вихідної температури від 65 °C до 325 °C та кінцевої температури 30-65 °C;
- 14) tricalcium phosphate produced by a process that ensures: / трикальційфосфат, який вироблений за допомогою процесу, що включає:
- a) that all bone-material of Category III in accordance with the requirements of Ukrainian law on animal by-products is finely crushed and degreased in counter-flow of hot water (bone chips less than 14 mm); / подрібнення всіх кісток, що належать до III категорії відповідно до вимог українського законодавства, та їх знежирення з застосуванням зустрічного потоку гарячої води (частки кісток мають бути менші ніж 14 мм);
  - b) continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar; / безперервну обробку парою при температурі 145 °C протягом 30 хв під тиском 4 бари;
  - c) separation of protein broth from hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation; / відділення білкового бульйону від гідроксиапатиту (трикальційфосфату) центрифугуванням;
  - d) granulation of tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200 °C. / грануляцію трикальційфосфату після висушування в рідкому середовищі повітрям при температурі 200 °C;
- 15) animal by-products used as flavouring (sensor) ingredients and processed according to a method that ensures compliance of the following / побічні продукти тваринного походження, що



Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

використовуються як сенсорні (смакові) інгредієнти, що піддані будь-якому з методів переробки, який забезпечує відповідність такого.

At least 5 random samples from each processed batch collected during or after storage at the processing plant (object) shall be analysed under the control of a state inspector of the country of origin and the results of this analysis shall confirm the product's compliance with the following parameters: / Щонайменше п'ять вибіркових зразків, що відібрані з кожної обробленої партії протягом або після зберігання на переробній потужності (об'єкті), повинні піддаватись дослідженню, проведенню під контролем державного інспектора країни походження, та результати зазначеного дослідження повинні підтвердити відповідність продукту нижчезазначеним показникам:

Salmonella: absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0; / Сальмонела: відсутня в 25 г: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g; / Ентеробактерії: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 в 1 г;

n = number of samples analysed; / кількість досліджуваних зразків;

m = threshold value of the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria does not exceed m; / показник граничної кількості бактерій; результат вважається прийнятним, якщо кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m;

M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; / показник максимальної кількості бактерій; результат вважається неприйнятним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше;

c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the samples still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less; / кількість зразків, де число бактерій може бути між m і M; зразки вважаються прийнятними, якщо число бактерій в інших зразках не перевищує m.

V. Processed pet food: / Перероблені корми для домашніх тварин:

- 1) does not contain or is not derived from specified risk material or mechanically separated meat from the bones of bovine, caprine and ovine animals. The animals from which processed pet food is derived were not slaughtered/killed by means of: / не містять та не були отримані із ризикового матеріалу або м'яса механічного обвалювання з кісток ВРХ, кіз або овець. Тварини, з яких отримано перероблені корми для домашніх тварин, не піддавались забою:
  - a) gas injected into the cranial cavity after stunning; / після оглушення за допомогою газу, введеного в порожнину черепа;
  - b) laceration of central nervous tissue after stunning by means of elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity; / після оглушення методом розривання тканин центральної нервової системи за допомогою довгастого інструменту у формі стержня, який вводиться в порожнину черепа;

or / або

- 2) does not contain or is not derived from materials other than the materials from bovine, ovine or caprine animals, which were born, reared and slaughtered in a country or region with a classified negligible

Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

BSE risk in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code. / не містять або не отримані із матеріалу, відмінного від матеріалу, що отриманий із ВРХ, кіз або овець, які були народженими, вирощеними та забитими на території країни або регіону із незначним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин МЕБ.

VI. In case of animal by-products intended for feeding ruminants and containing milk or milk products of ovine and caprine origin, ovine and caprine animals from which these products are derived have been kept continuously since birth or for the last three years on a holding where no veterinary and sanitary restrictions have been imposed in connection with TSE and which for the last three years has complied with the following requirements: / Якщо побічні продукти тваринного походження, що призначенні для годування жуйних, містять молоко або молочні продукти, отримані від овець або кіз, вівці та кози, від яких отримані ці продукти, з моменту народження або протягом останніх трьох років безперервно утримувалися в господарстві, щодо якого не було встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із трансмісивною губчастоподібною енцефалопатією, та щодо якого протягом останніх трьох років виконувались такі вимоги:

- 1) the holding has been subjected to regular veterinary inspections by state inspectors in the country of origin;/ господарство піддавалось регулярному ветеринарному інспектуванню державним інспектором країни походження;
- 2) no cases of classical scrapie in sheep have been registered on the holding or in the event of confirmation of a classical scrapie case, all animals in which classical scrapie is confirmed are killed and destroyed (except for breeding rams of ARR/ARR genotype and breeding ewes carrying at least one ARR allele and no VRQ allele); / в господарстві не було зафіковано жодного випадку скрепі овець або, у разі фіксування випадків цього захворювання, всі тварини, щодо яких встановлено наявність скрепі овець, були забиті та знищеними (за винятком племінних баранів з генотипом ARR/ARR і племінних овець, які мають щонайменше одну алель ARR і не мають жодної алелі VRQ);
- 3) ovine and caprine animals, with the exception of sheep of ARR/ARR prion genotype, are introduced to the holding only if they come from a holding that complies with the requirements of subparagraph VI, points (1)- (2) of this paragraph. / вівці та кози, за винятком овець, які мають генотип пріону ARR/ARR, можуть вводитись в господарство лише у випадку, якщо походять з господарства, яке вимагам підпункту VI (1)-(2) цього пункту.

VII. After processing, the end product has been stored in a manner ensuring that no contamination or infection of the product with pathogenic agents of diseases communicable to humans or animals will take place. / Кінцевий продукт з моменту переробки зберігається у спосіб, що забезпечує уникнення забруднення або зараження продукту збудниками захворювань, що можуть передаватись людям або тваринам.

VIII. Processed pet food has been packed in new packaging. If processed pet food is dispatched in ready-for-sale packages on which it is clearly indicated that their content is solely intended to feed pets, such packages shall bear a label with "not for human consumption" indication. / Перероблені корми для домашніх тварин запаковані у нові упаковки. Якщо перероблені корми для домашніх тварин відправляються в готових для продажу упаковках, на яких чітко вказано, що їх вміст призначений лише для годівлі домашніх тварин, такі упаковки повинні містити етикетки з написом: "НЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ".



Reference Number:/  
Референтний номер: \_\_\_\_\_

Import Permit Number / Номер дозволу на  
імпорт<sup>(1)</sup>: \_\_\_\_\_

\*pet food means feedingstuff for non-productive animals (dogs, cats and etc.) / корми для домашніх тварин означають корми для непродуктивних тварин (собаки, коти та ін.)

Place: / Місце _____	Date: / Дата _____
Official Stamp / Офіційна печатка	Signature of Official Veterinarian / Підпис Офіційного Ветеринара
	Name and Title of Signatory (in capital letters) / Ім'я та посада підписувача (заголовними літерами)

RDIMS#5073387  
HA2827

PAGE 11 OF/DE 15



Canada

Reference Number:/  
Референтний номер: :  
Import Permit Number / Номер дозволу на імпорт(1)  
:

**Annex I**  
**Standard processing methods of animal by-products /**  
**Додаток 1**

**Стандартні методи переробки побічних продуктів тваринного походження**

**1. Processing method I (pressure sterilisation) / Метод переробки  
(стерилізація під тиском)**

1.1. Reduction: animal by-products shall be reduced to particles that do not exceed 50 mm in size. /  
Подрібнення: побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 50 мм.

1.2. Time, temperature and pressure: animal by-products with a particle size which does not exceed 50 mm shall be heated to a core temperature of more than 133 °C for 20 minutes without interruption at an absolute pressure of at least 3 bars. The pressure must be produced by the evacuation of all air in the sterilisation chamber with the replacement of air with steam ('saturated steam'). Heat treatment can be applied as a separate process or as a pre- or post-process sterilisation phase. / Час, температура та тиск: побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 50 мм, піддаються нагріванню до внутрішньої температури вище 133 °C протягом не менш 20 хв без перерви при абсолютному тиску не менше 3 барів. Утворення тиску відбувається за допомогою відкачування всього повітря в камері стерилізації і заміною його на пару (насичену пару). Термічна обробка може застосовуватися до, або після фази стерилізації або як самостійний процес.

The processing can be carried out in batch or continuous systems. / Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

**2. Processing method II / Метод переробки II**

2.1. Reduction: animal by-products shall be reduced to particles that do not exceed 150 mm in size. /  
Подрібнення: Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 150 мм.

2.2. Time, temperature and pressure: Animal by-products with a particle size which does not exceed 150 mm shall be heated to a core temperature of: / Час, температура та тиск: Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 150 мм, піддаються нагріванню до внутрішньої температури:

- 1) more than 100 °C for at least 125 minutes / вище 100 °C протягом не менше 125 хв;
- 2) more than 110 °C for at least 120 minutes / вище 110 °C протягом не менше 120 хв;
- 3) more than 120 °C for at least 50 minutes / понад 120 °C протягом не менше 50 хв.

The above core temperatures can be achieved consecutively or through a coincidental combination of the referenced time intervals. / Вищезазначені показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

2.3. The processing shall be carried out in a batch system. / Переробка повинна здійснюватися у вигляді порційної системи.

**3. Processing method III / Метод переробки III**

3.1. Reduction: animal by-products shall be reduced to particles that do not exceed 30 mm in size. /  
Подрібнення: побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 30 мм.

3.2. Time, temperature and pressure: animal by-products with a particle size which does not exceed 30 mm shall be heated to a core temperature of: Час, температура та тиск: Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 30 мм, піддаються нагріванню до внутрішньої температури:

- 1) more than 100 °C for at least 95 minutes / вище 100 °C протягом не менше 95 хв;
- 2) more than 110 °C for at least 55 minutes / вище 110 °C протягом не менше 55 хв;
- 3) more than 120 °C for at least 13 minutes / вище 120 °C протягом не менше 13 хв.

RDIMS#5073387  
HA2827



Canada

Reference Number:/  
Референтний номер: :  
Import Permit Number / Номер дозволу на імпорт(1)  
:

The above core temperatures can be achieved consecutively or through a coincidental combination of the referenced time intervals. / Вищезазначені показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

3.3. The processing can be carried out in batch or continuous systems. / Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

#### 4. Processing method IV / Метод переробки IV

4.1. Reduction: animal by-products shall be reduced to particles that do not exceed 30 mm in size. / Подрібнення: побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 30 мм.

4.2. Time, temperature and pressure: Animal by-products with a particle size which does not exceed 30 mm shall be placed in vessel with added fat and heated to a core temperature of: / Час, температура та тиск: побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 30 мм, мають бути поміщені в посуд із додаванням жиру та піддані нагріванню до внутрішньої температури:

- 1) more than 100 °C for at least 16 minutes вище / 100 °C протягом не менше 16 хв;
- 2) more than 110 °C for at least 13 minutes вище / 110 °C протягом не менше 13 хв;
- 4) more than 120 °C for at least 8 minutes вище / 120 °C протягом не менше 8 хв;
- 5) more than 130 °C for at least 3 minutes вище / 130 °C протягом не менше 3 хв.

The above core temperatures can be achieved consecutively or through a coincidental combination of the referenced time intervals. / Вищезазначені показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

4.3. The processing can be carried out in batch or continuous systems. / Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

#### 5. Processing method V / Метод переробки V

5.1. Reduction: animal by-products shall be reduced to particles that do not exceed 20 mm in size. / Подрібнення: побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 20 мм.

5.2. Time, temperature and pressure: animal by-products with a particle size which does not exceed 20 mm shall be heated until coagulation and then pressed so that fat and water are removed from the proteinaceous material. Then the proteinaceous material shall be heated to a core temperature of: / Час, температура та тиск: побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 20 мм, піддаються нагріванню для досягнення куагуляції, та наступному пресуванню з метою видалення жиру та води з білкового матеріалу, після чого білковий матеріал піддається нагріванню до внутрішньої температури:

- 1) more than 80 °C for at least 120 minutes / вище 80 °C протягом не менше 120 хв;
- 2) more than 100 °C for at least 60 minutes / вище 100 °C протягом не менше 60 хв.

The above core temperatures can be achieved consecutively or through a coincidental combination of the referenced time intervals. / Вищезазначені показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

5.3. The processing can be carried out in batch or continuous systems. / Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

6. Processing method VI (exclusively for Category III animal by-products originating from aquatic animals and aquatic invertebrates in accordance with the law of Ukraine on animal by-products) / Метод переробки VI (виключно для побічних продуктів тваринного походження, що відповідно до законодавства України про побічні продукти тваринного походження належать до категорії III, та походять із водних тварин або водних безхребетних)



RDIMS#5073387  
HA2827



PAGE 13 OF/DE 115

Canada

Reference Number:/  
Референтний номер: :  
Import Permit Number / Номер дозволу на імпорт(1)  
:

6.1. Reduction: animal by-products shall be reduced to particles to a particle size that does not exceed: /  
Подрібнення: побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує:

- 1) 50 mm in case of heat treatment in accordance with subparagraph 6.2 (1) of this paragraph / 50 мм у випадку термічної обробки відповідно до підпункту 6.2 (1) цього пункту;
- 2) or 30 mm in case of heat treatment in accordance with subparagraph 6.2 (2) of this paragraph / або 30 мм у випадку термічної обробки відповідно до підпункту 6.2 (2) цього пункту.

After reduction, animal by-products shall be mixed with formic acid to reduce and maintain pH to 4.0 or lower. The mixture shall be stored for at least 24 hours before further treatment. / Після завершення процесу подрібнення, побічні продукти тваринного походження змішуються із мурашиною кислотою для зниження рівня pH до показника 4,0 та утримання його на цьому, або нижчому рівні. Суміш має зберігатися протягом щонайменше 24 годин перед подальшою обробкою.

6.2. Time, temperature and pressure: after reduction, the mixture shall be heated to a core temperature of:

Час, температура та тиск: після подрібнення суміш піддається нагріванню до внутрішньої температури:

- 1) more than 90 °C for at least 60 minutes; or / вище 90 °C протягом щонайменше 60 хв; або
- 2) more than 70 °C for at least 60 minutes / вище 70 °C протягом щонайменше 60 хв.

When using a continuous flow system, the progression of the product through heat converter shall be controlled by means of mechanical commands limiting its displacement in such a manner ensuring that the product (after the completion of heat treatment) has undergone a cycle which is sufficient in both time and temperature. / У разі застосування системи безперервного потоку, переміщення продукту в теплообміннику має контролюватися за допомогою механічного керування, яке обмежує його переміщення у спосіб, що забезпечує проходження продуктом (після закінчення процесу термічної обробки) циклу, що є достатнім з огляду на час та температуру.

6.3. The processing can be carried out in batch or continuous systems Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

## 7. Processing method VII / Метод переробки VII

Any processing method authorised by the competent authority of the country of origin, provided that business operator ensures: / Будь-який метод переробки, затверджений компетентним органом країни походження, якщо оператор ринку забезпечує:

- 1) identification of respective hazards in the starting material with regard to the origin of material and potential hazards related with the veterinary and sanitary status of a country or region where this method is applied; / ідентифікацію відповідних загроз у вихідному матеріалі з урахуванням походження матеріалу та потенційних загроз, пов'язаних з ветеринарно-санітарним статусом країни або регіону, де має застосовуватися зазначений метод;
- 2) the capacity of the processing method to reduce the above-referenced hazards to a level which does not pose any significant risk to human or animal health; / здатність цього методу переробки зменшити вищезазначені загрози до рівня, який не становить суттевого ризику для здоров'я людей або тварин;
- 3) sampling of the end product on a daily basis over a period of 30 production days in accordance with the following microbiological parameters: / щоденний відбір зразків кінцевого продукту протягом 30 виробничих днів, згідно з такими мікробіологічними показниками:

a) samples of material taken directly after heat treatment: зразки матеріалу, одержані безпосередньо після термічної обробки:

*Clostridium perfringens* absent in 1 g of products; / *Clostridium perfringens* відсутній в 1 г продуктів;

б) samples of material taken during storage or after withdrawal from storage: / зразки матеріалу, одержані під час зберігання або безпосередньо після вилучення зі зберігання:

Salmonella: absence in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0; / Сальмонела: відсутня в 25 г: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0;

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g / Ентеробактерії: n = 5, c = 2; m = 10; M = 300 в 1 г where / де:

n = number of samples analysed; / n = кількість досліджуваних зразків,



RDIMS#5073387

HA2827



PAGE 14 OF/DE 15

№1

Canada

Reference Number:/  
Референтний номер: :  
Import Permit Number / Номер дозволу на імпорт(1)  
:

m = threshold value of the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria does not exceed m; / m = показник граничної кількості бактерій; результат вважається задовільним, якщо

кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m;

M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; / M = показник максимальної кількості бактерій (результат вважається незадовільним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше);

and c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the samples still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less. / та с = число зразків, у яких кількість бактерій може бути між m і M; зразки вважаються прийнятними, якщо кількість бактерій в інших зразках не перевищує m.



RDIMS#5073387  
HA2827

PAGE 15 OF 15

Canada