



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И  
ХРАНИТЕ  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА  
ХРАНИТЕ

☒ София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" №15А,  
☎ +359 (0) 2 915 98 20,  
☎ +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

MINISTRY OF AGRICULTURE AND FOOD  
BULGARIAN FOOD SAFETY AGENCY

☒ Sofia, 1606, "Pencho Slaveikov" blvd. 15A  
☎ +359 (0) 2 915 98 20,  
☎ +359 (0) 2 954 95 93,  
[www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРЕН  
СЕРТИФИКАТ**  
за риба и рибни продукти, предназначени за  
износ за Украйна  
**ВЕТЕРИНАРИЙ (САНИТАРИЙ)  
СЕРТИФИКАТ**  
на рибу та рибопродукти, що  
експортуються в Україну  
**VETERINARY (SANITARY)  
CERTIFICATE**  
covering fish and fishery products for  
export to Ukraina

Страна изпращач: Країна відправлення: Country of dispatch: Компетентен орган: Компетентний орган: Competent authority: Инспекционна служба: Інспекційна служба: Inspection body: ИМЕ НА ИНСПЕКЦИОННАТА СЛУЖБА НАЗВА ИНСПЕКЦІЇ NAME OF INSPECTION BODY	Референтен номер: Номер для посилань: Reference number: _____
--	---

**I. Детайли, характеризиращи рибните продукти / Детали, що характеризують рибопродукти /  
Details identifying the fishery products**

Опис - Вид (научно наименование): Опис - Вид (наукова назва): Description - Species (scientific name):	Състояние или вид на технологичната обработка Ступень або тип переробки: State or type of processing:	Дата на производство (замразяване): Дата виробництва (заморожування): Date of production (freezing):	Вид на опаковката: Тип упаковки: Type of packaging:	Брой на опаковките Кількість пакєтє Number of packages:	Нето тегло Вага нетто Net weight:
Обща сума: / Разом: / Sum:					

Температура, изисквана при съхранение и транспорт : Обов'язкова температура при зберіганні та транспортуванні: / Temperature required during storage and transport: \_\_\_\_\_ °C

**II. Произход на рибния продукт / Країна походження рибопродуктів / Provenance of fishery products**

Адрес(и) и номер(а) на предприятията за подготовка или преработка, оторизирани за износ от компетентните власти:  
Адреса (и) та номер (и) підприємств, які готують або переробляють рибопродукти і уповноважені компетентним органом здійснювати експорт  
Address(es) and number(s) of preparation or processing establishment(s) authorized for exports by the competent authority:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### III. Местоназначение на рибните продукти / Місце призначення / Destination of fishery products

Рибата и рибните продукти се изпращат от:

Риба і рибопродукти вивозяться з:

The fishery products are to be dispatched from:

място на изпращане / Країна відправлення / place of dispatch

до: /to: /до:

Україна Україну / Ukraine/

(място на пристигане / Країна призначення / place of destination)

Вид на транспорта

Вид транспорту:

by the following means of transport:

Име и адрес на изпращача:

Назва і адреса відправника:

Name and address of consignor:

Име на получателя и адрес на мястото на пристигане:

Назва одержувача вантажу і адреса у місці призначення:

Name of consignee and address at place of destination:

### IV. Удостоверение/Засвідчення / Attestation

Долуподписаният официален инспектор, с това удостоверявам, че:

1) Рибата и рибните продукти произхождат от предприятия (включително кораби фабрики), намиращи се на административни територии, които са свободни от следните заболявания по рибите и моллюските (по списъка на ОІЕ за риби и моллюски):  
Риби: Пролетна виремия по шараните (SVC), Инфекциозна хемопоеична некроза (ІНН), Вирусна болест *Oncorhynchus masu*, Епизоотична хемопоеична некроза (ЕНН)  
Моллюски: Бонамиоза, (*Bonamia ostreae*, *Bonamia* spp), Хаплоспоридиоза (*Haplosporidium nelsoni*), Микроцитоза (*Microcytos mackini*, *Microcytos roughleyi*), Мартелиоза (*Marteilia refringens*, *Marteilia sydney*), Иривировоза Перкинсис (*Perkinsus marinus*, *P. Atlanticus*, *P. Olseni*)

2) Установено е, че тази пратка отговаря във всяко отношение на изискванията за качество и безопасност, определени от официалните власти на страната на произход, отнасящи се до риба и риболов. Продуктите, произхождат от здрави риби и са годни за човешка консумация, предназначени за износ и е предвиден навременен транспорт.

3) Рибата и рибните продукти, представени в този сертификат произхождат от официално одобрени предприятия.

4) Замразената риба, не е размразена по време на съхранението, има температура в дълбочина на мускулатурата не по-висока от - 18 °С, не съдържа консерванти, не е контаминирана с микроорганизми и паразити от видове, или в количество, които не са допустими за хранителни продукти, не е третирана с оцветители, не е подлагана на йонизиращи или ултравиолетови лъчи. Нематоди от сем. Anisakidae са инактивирани чрез замразяване при температура в дълбочина на мускулатурата не по-висока от - 18 °С за последните 24 часа.

5) Опаковъчният материал е използван за първи път и отговаря на необходимите санитарно-хигиенни изисквания.

6) Транспортните средства са обработени и подготвени в съответствие с правилата, одобрени в страната производител.

The undersigned official inspector hereby certifies that:

1) The fish and fishery products originate from establishments (including factory ships) located in administrative territories, which are free from the following diseases in fish and molluscs (OIE-list of fish and molluscs):

Fish: Spring viraemia of carp (SVC), Infectious haematopoietic necrosis (ІНН), *Oncorhynchus masu* virus disease, Epizootic haematopoietic necrosis (ЕНН)

Molluscs: Bonamiosis (*Bonamia ostreae*, *Bonamia* spp.), Haplosporidiosis (*Haplosporidium nelsoni*), Microcytosis (*Microcytos mackini*, *Microcytos roughleyi*), Marteiliosis (*Marteilia refringens*, *Marteilia sydney*), Iridovirus Perkinsosis (*Perkinsus marinus*, *P. Atlanticus*, *P. Olseni*)

*Atlanticus*, *P. Olseni*)

2) This consignment has been found to meet in every respect the requirements on quality and safety, stipulated under the official authorities of the country of origin relating to Fish and Fishery Products, with regard to healthy and wholesome fish, fit for human consumption, destined for export and normal time of transport duly considered.

3) Fish and fish products covered by this certificate originate from officially approved establishments.

4) Frozen fish was not defrosted during storing, has the temperature in the muscle thickness not higher than -18°C, does not contain means of preserving, is not contaminated by microorganisms and parasites of species or in numbers which cannot be accepted in foodstuffs, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. Nematodes of the family Anisakidae have been inactivated by the way of freezing to a temperature in the muscle thickness not higher than - 18°C for at least 24 hours.

5) Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements.

6) Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the producing country



Державний інспектор, що підписався нижче, цим засвідчує, що:

- 1) Риба і рибо продукти та молюски виходять з підприємств, (у тому числі плавбаз), які розташовані в адміністративних територіях, вільних від  
Риба та рибо продукти - вірусна віремія карпа (SVC), інфекційний гемопатичний некроз (IHN), ракові вірусні захворювання шкіри, ензоотичний гемопатичний некроз (EHN),  
Молюски - банаміоз, гаплоспориоз, мікроцитоз мартеліоз, іридовіроз, перкінсоз.
- 2) Ця партія відповідає усім вимогам, викладеним в інструкціях країни походження стосовно якості та безпеки риби і рибопродуктів, які звертають увагу на те, що призначена для експорту риба повинна бути здоровою і корисною, прийнятною для вживання, в тому числі, на нормативний період транспортування.
- 3) Риба і рибопродукти, про які йдеться у цьому сертифікаті, поставляються офіційно затвердженими підприємствами.
- 4) Заморожена риба не розморожувалась під час зберігання, температура у товщі м'язів не перевищує мінус 18°C; вона не містить консервантів, не заражена мікроорганізмами, паразитами тих видів або у таких кількостях, які є неприйнятними для продуктів, харчування; вона не оброблялася за допомогою барвників, іонізуючих та ультрафіолетових випромінювань.  
Риба знезаражена від нематод родини Anizakidae шляхом заморожування при температурі у товщі м'язів мінус 18°C, протягом щонайменше 24 годин.
- 5) Пакувальний матеріал використовується вперше і відповідає усім санітарно - гігієнічним вимогам.
- 6) Транспортні засоби обробляються і готуються відповідно до правил, затверджених у країні-виробнику.

Изготвен в /Складено у / Done at \_\_\_\_\_

200 \_\_\_\_\_

(Място/Мясце / place) ( Дата/Дата /date)

Печат:

Печатка

Подпис на официалния инспектор

Име с главни букви, правоспособност и квалификация

Seal :

Подпис державного инспектора

Прізвище великими літерами, посада і

кваліфікація

Signature of official Inspector

Name in capitals,

capacity and qualifications

Подписът и печатът трябва да бъдат с различни цветове, за да може да бъде отпечатан сертификата.

Підпис і печатка відрізнятимуться забарвленням від шрифту, яким набрано текст Сертифіката.

The signature and the seal must be in a different colour to that of the printing.

