



Oekraïne, gehakt pluimveevlees en pluimveeseparatorvlees

Code: PL-67

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 14-06-2024

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	14-06-2024	Instructie voor het certificaat dat werd afgesproken tussen de EU en Oekraïne voor de export van gehakt pluimveevlees en pluimveeseparatorvlees naar Oekraïne. Het certificaat is beschikbaar in e-CertNL.

1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie geldt voor het exporteren van gehakt pluimveevlees en pluimveeseparatorvlees naar Oekraïne. De instructie beschrijft de voorwaarden die gelden voor de invoer in Oekraïne, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA.

Over de certificeringseisen die gelden voor de export van gehakt pluimveevlees en pluimveeseparatorvlees naar Oekraïne zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 Wettelijke basis

2.1 EU-regelgeving

- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) 2016/429
- Verordening (EU) 2017/625

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen Oekraïne en de EU.

3 Definities

Begrip	Definitie
Gehakt vlees	Vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat.
Separatorvlees	Het product dat wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen daarvan mechanisch te scheiden, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert.

4 Werkwijze

De export van gehakt pluimveevlees en pluimveeseperatorvlees naar Oekraïne is toegestaan.

Certificaat: *zie bijlage*.

Het certificaat kan worden gebruikt voor export van gehakt pluimveevlees en pluimveeseperatorvlees vallend onder de HS-code: 0207.

Vereist	J/N	
Exportregistratie	Nee	
Kanaliseringsprotocol	Ja	Zie voor meer informatie onder 4.1.2

4.1 Algemeen

- Raadpleeg vooraf de instructie Tijdelijke Maatregelen Derde Landen (TMDL-01) op mogelijke exportbeperkingen. Als in de TMDL-01 informatie staat die in strijd is met een landeninstructie dan is de informatie vermeld in de TMDL-01 leidend.
- Vereiste kanalisatiemiddelen:
 - Voor verplaatsing van vlees tussen Nederlandse bedrijven zal gekanaliseerd moeten worden door middel van een geleidebiljet.
- Indien belanghebbende de gevraagde garanties niet kan aanleveren, zal de certificering niet doorgaan.

4.1.1 Exportregistratie

n.v.t.

4.1.2 Kanalisatieprotocol

Gezien de EU overstijgende eisen die in dit certificaat van toepassing zijn, is een gekanaliseerde verwerking van vlees tijdens productie, verwerking, opslaan of export vereist. Om deze te kunnen borgen doorheen de keten en op moment van export is het noodzakelijk dat alle bedrijven in de keten vanaf het slachthuis een protocol opstellen waarin de bedrijfsspecifieke werkwijze in is opgenomen. Dit betreft een algemeen basis kanalisatieprotocol aangevuld met de specifieke voorwaarden uit dit certificaat:

- Controle op de dieren met betrekking tot volgende punten:
 - Aantonen land van houden van de dieren (dieren moeten gehouden zijn in EU-lidstaten of Oekraïne).
 - In een straal van 10 km rond de pluimveebedrijven is er geen uitbraak van HPAI of NCD geweest in de 30 dagen voor het slachten.
 - Vaccinatiestatus van de dieren met betrekking tot HPAI.
- Controle op de herkomst van het vlees:
 - In een straal van 10 km rond de slachthuizen is er geen uitbraak van HPAI of NCD geweest in de 30 dagen voor het slachten.
- Kanalisatie van vlees tussen bedrijven:
 - Geleidebiljetten bij verplaatsingen binnen Nederlandse bedrijven.
 - Pre-exportcertificaten bij aanvoer van vlees uit andere EU-lidstaten.
- Kanalisatie van vlees binnen het bedrijf: in alle stadia van productie dient vlees bestemd voor Oekraïne gescheiden verwerkt te worden voor vlees dat niet voldoet aan de voorwaarden van Oekraïne.

Dit protocol moet goedgekeurd en getekend zijn door de verantwoordelijke NVWA bedrijvenbeheerder. Wanneer in de tussentijd wijzigingen in de instructie of in de bedrijfsuitvoering plaatsvinden, die relevant zijn voor dit bedrijfsprotocol, dient het protocol hierop aangepast te worden waarna een nieuwe versie voor goedkeuring en ondertekening dient aangeboden te worden aan de NVWA bedrijvenbeheerder.

4.2 Invuleisen van het certificaat

- Origine dier (geboren) = het land waar het dier geboren is;
- Origine dier (gemest) = het land waar het dier gemest is. Voor dit certificaat geldt dat dit EU-lidstaten of Oekraïne moet zijn.

- Origine vlees = het land waar het dier geslacht is. Voor dit certificaat geldt dat dit EU-lidstaten moet zijn.
- Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaatsgevonden. Voor dit certificaat geldt dat dit EU-lidstaten moeten zijn.

Belanghebbende moet in de aanvraag rekening houden met volgende aandachtspunten:

- de juiste productsoort moet worden aangeven: gehakt pluimveevlees of pluimveeseparatorvlees. Op basis van de ingevulde waarde(n) zullen de niet van toepassing zijnde verklaring(en) op het certificaat worden doorgehaald.
- aangeven onder welke categorie het te exporteren separatorvlees valt, nl. type 3 of 4.
- Per orderregel de van toepassing zijnde slachtdatum/data opvoeren.
- Per orderregel de van toepassing zijnde productiedatum/data opvoeren.
- Het is niet mogelijk om de slachtdata en productiedata die op orderregel worden ingevuld automatisch over te nemen om deze in de verklaringen II.1.4 en II.2.5 (b) te tonen. In deze twee verklaringen moeten de productie- en slachtdata van toepassing over de gehele zending getoond worden. Daarom zullen de data die van toepassing zijn over de gehele zending apart moeten worden ingevuld op zendingsniveau in de betreffende vakken bij certificaatkenmerken.

4.3 Toelichting bij het certificaat

II.1 Public health attestation

Aanhef:

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat⁽²⁾ and/or mechanically separated meat (MSM)⁽²⁾ of poultry, imported (sent) to the customs territory of Ukraine from country or zones listed in the register of countries or establishments authorised for importation of poultry meat to the customs territory of Ukraine complies with the following requirements:

Verklaring II.1 (a):

it comes from (an) establishment(s) approved by the Competent Authority of EU Member State for supplying their production for export and operating under its supervision;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring II.1 (b):

it comes from (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles in accordance with Ukrainian law on safety and specific quality parameters of food, in particular, the Law of Ukraine "On basic principles and requirements for safety and quality of food products"(Nº 771) or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 852/2004;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne (nr. 771) is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Verordening (EG) nr. 852/2004.

Verklaring II.1 (c):

it has been produced in compliance with the hygiene requirements to production and circulation of food products of animal origin, established by the Order of Ministry of Agriculture and Food of Ukraine " Nº 813 of 20.10.2022 or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 853/2004;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne (nr. 813) is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Verordening (EG) nr. 853/2004.

Verklaring II.1 (d):

it complies with the Parameters of safety of poultry meat, in particular, the Law of Ukraine «On state control over the compliance with laws on food products, feed, animal by-products, animal health and welfare» (Nº 2042) or with the equivalent EU requirements of Regulation (EU) 2017/625;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne (nr. 2042) is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Verordening (EU) 2017/625 (verordening officiële controles).

Verklaring II.1 (e):

it complies with the Microbiological criteria for establishment indicators of safety of food products, approved by the Order of Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548 or with the equivalent requirements of Regulation (EC) No 2073/2005;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne (nr. 548) is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Verordening (EG) nr. 2073/2005.

Verklaring II.1 (f):

it has been produced under conditions guaranteeing compliance with the maximum residue levels for pesticides laid down in State sanitary rules and norms «Maximum levels, concentrations, quantity and units pesticides in agricultural raw material, food products, air of working zones, air, water and soil» (ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001), approved by the Resolution 20.09.2001 №137 or with the equivalent requirements of Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council, and the maximum levels for contaminants laid down in State hygienic rules and norms «Regulation on maximum levels for certain contaminants in food products», approved by Order of Ministry of Health of Ukraine of 13.05.2013 № 368 or with the equivalent requirements of Commission Regulation (EC) No 1881/2006;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne (nr. 137) is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Verordening (EG) nr. 396/2005.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne (nr. 368) is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Verordening (EG) nr. 1881/2006 (ondertussen vervangen door de equivalente Verordening (EU) 2023/915).

Verklaring II.1 (g):

it complies with the guarantees on the absence and/or non-exceeding of the maximum permitted levels of veterinary drugs and contaminants residues under approved national plans for the monitoring of residues of veterinary drugs and contaminants in accordance with legislation of Ukraine or with the equivalent requirements of Commission Delegated Regulation (EU) № 2022/1644 of 07.07.2022 and Commission Implementing Regulation (EU) № 2022/1646 of 23.09.2022;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

De in de verklaring vermelde wetgeving van Oekraïne is equivalent aan hetgeen is vermeld in de Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/1644.

Verklaring II.1 (h):

it comes from animals found fit for human consumption following ante- and post-mortem inspections.

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring II.1.2:

The raw material used to prepare minced meat:

- (i) complies with the requirements for fresh meat;*
- (ii) derives from skeletal muscle, including adherent fatty tissues;*
- (iii) does not derive from: scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings); MSM; meat containing bone fragments or skin; meat of the head with the exception of the masseters, the nonmuscular part of the linea alba, the region of the carpus and the tarsus, bone scrapings and the muscles of the diaphragm (unless the serosa has been removed);*

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving. De genoemde eisen zijn gelijk aan deze in de Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, 1. Bij export van pluimveeseparatorvlees wordt op basis van de ingevulde waarde(n) de deze verklaring doorgehaald.

Verklaring II.1.2.1

Minced meat produced under following requirements:

- (i) Unless the competent authority authorised boning immediately before mincing, frozen or deep-frozen meat used for the preparation of minced meat or meat preparations was boned before freezing. It was stored only for a limited period;*
- (ii) when minced meat was prepared from chilled meat – production was done within no more than three days of poultry slaughter;*

(iii) immediately after production minced meat was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C. These temperature conditions were maintained during storage and transport;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving. De genoemde eisen zijn gelijk aan deze in de Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III, sectie V, hoofdstuk III , 2. Bij export van pluimveeseparatorvlees wordt op basis van de ingevulde waarde(n) de deze verklaring doorgehaald.

Het product moet direct na vervaardiging worden verpakt en ingevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C. Export van gekoeld gehakt naar Oekraïne is niet toegestaan. Op moment van export zal er gecontroleerd moeten worden dat de temperatuur van het product ten hoogste -18 °C is.

Verklaring II.1.3:

The raw material used to produce MSM:

- (i) complies with the requirements for fresh meat;*
- (ii) does not contain feet, neck skin and head of poultry;*

Deze verklaring is alleen van toepassing voor pluimveeseparatorvlees. Wanneer het certificaat wordt aangevraagd voor gehakt pluimveevlees wordt op basis van de ingevulde waarde(n) de niet van toepassing zijnde verklaring doorgehaald.

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving. De genoemde eisen zijn gelijk aan deze in Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III, sectie V, hoofdstuk II , 3.

Voor export van pluimveeseparatorvlees geldt dat de zending moet voldoen aan hetgeen is vermeld bij II.1.3 i.c.m. II.1.3.1 1^e optie, dan wel bij II.3.1 i.c.m. II.1.3.1. 2^e optie.

Verklaring II.1.3.1:

- either MSM produced using techniques that do not alter the structure of the bones used in the production of it and of which the calcium content is not significantly higher than that of minced meat as well as produced under the following requirements:*
- (i) raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;*
 - (ii) mechanical separation took place immediately after deboning;*
 - (iii) MSM was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C;*
 - (iv) the temperature requirements under point (iii) were maintained during storage and transport;*
 - (v) the calcium content of MSM does not exceed 0,1 % (=100 mg/100 g or 1 000 ppm);*
- or MSM produced using techniques that alter the structure of the bones used in the production of it and produced under the following requirements:*
- (i) raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;*
 - (ii) if mechanical separation did not take place immediately after deboning the flesh-bearing bones were stored and transported at a temperature of not more than 2 °C or, if frozen, at a temperature of not more than -18 °C;*
 - (iii) flesh-bearing bones obtained from frozen carcasses were not refrozen;*
 - (iv) chilled MSM which was not processed within 24 hours, was frozen within 12 hours of production and reached an internal temperature of not more than -18 °C within six hours;*
 - (v) frozen MSM was wrapped or packaged before storage or transport, and was not stored for more than three months after production and was maintained at a temperature of not more than -18 °C during storage and transport;*

Op moment van export zal er gecontroleerd moeten worden dat de temperatuur van het product ten hoogste -18 °C is. Alleen bevroren separatorvlees type 3 en type 4 komt in aanmerking voor de export naar Oekraïne.

De belanghebbende moet bij de aanvraag aangeven onder welke categorie het te exporteren separatorvlees valt, nl. type 3 of 4.

Voor separatorvlees type 3 geldt dat de deze dienen te voldoen aan de eisen zoals vermeld in verklaring **II.1.3.1 1^e optie (either)**. Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Voor separatorvlees type 4 geldt dat de deze dienen te voldoen aan de eisen zoals vermeld in verklaring **II.1.3.1 2^e optie (or)**. Deze verklaring kan afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring II.1.4:

MSM and/or minced meat has been produced on ⁽³⁾ (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy)

Belanghebbende moet in de aanvraag de productiedatum/data opvoeren waarop het product werd vervaardigd. Deze verklaring kan na controle worden afgegeven.

Verklaring II.1.5:

Minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry has not been subjected to re-freezing after thawing;

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Het is niet toegestaan om gehakt vlees en separatorvlees na ontdooien opnieuw in te vriezen.

II.2 Animal health attestation

Aanhef:

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that that minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in this certificate:

Verklaring II.2.1:

was obtained from birds originating from the territory of a country/zone of EU Member State or Ukraine free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease in accordance with WOAH Terrestrial Animal Health Code.

Voor deze verklaring moet de belanghebbende aangeven waar de dieren werden gehouden. Ze kan afgegeven worden wanneer de belanghebbende kan aantonen dat de gebruikte grondstoffen voldoen aan de eisen met betrekking tot de dierziekten zoals opgenomen in verklaring II.2.4 en de dieren mogen alleen afkomstig zijn uit EU-lidstaten of Oekraïne.

Verklaring II.2.2:

originates from establishments approved by the competent authority of the country of origin:

- (a) the approval of which has not been suspended or withdrawn;*
- (b) which, at the time of slaughter, was not subject to any animal health restriction imposed by the competent authority of the country of origin regarding infectious poultry diseases;*
- (c) at which and within a 10 km radius of which (including, where appropriate, the territory of a neighbouring country) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days prior to slaughter;*

Deel (a) en (b) van deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Deel (c) van deze verklaring kan worden afgeven na controle van de dierziektesituatie betreffende HPAI en NCD in een straal van 10 km rondom de slachthuizen. In een straal van 10 km rond de slachthuizen is er geen uitbraak geweest van HPAI of NCD geweest in de 30 dagen voor het slachten. Daar er voor deze verklaring ook gekeken moet worden of slachthuizen die dicht bij een landgrens liggen hieraan voldoen, zal er een handmatige controle moeten plaatsvinden.

De belanghebbende zal dan moeten kunnen aantonen, dat de gebruikte grondstoffen afkomstig zijn uit een slachthuis dat voldeed aan deze eis op het moment van slachten.

Deze verklaring moet dus vanaf slachthuisniveau zijn onderbouwd.

- Bij gebruik van vers vlees afkomstig uit Nederlandse slachthuizen moet dit aangetoond door middel van een geleidebiljet.
- Bij gebruik van vers vlees uit een andere EU-lidstaat zal de belanghebbende dit moeten aantonen door middel van een verklaring van gelijke strekking op het pre-exportcertificaat.

Bij verplaatsingen van vers vlees en eindproduct verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Verklaring II.2.3:

has not been in contact at any time during slaughter, cutting, storage or transport with poultry or meat of lower veterinary-sanitary state;

Deze verklaring kan afgegeven worden op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring II.2.4:

has been obtained from poultry coming from establishments:

(a) which are not restricted regarding any poultry diseases;

(b) within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days;

Met "inrichtingen" wordt in deze verklaring de pluimveebedrijven (boerderijen) bedoeld.

Deel (a) van deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Deel (b) kan worden afgegeven na controle van de dierziektesituatie betreffende HPAI en NCD in een straal van 10 km rondom de pluimveebedrijven. In een straal van 10 km rond de pluimveebedrijven is er geen uitbraak van HPAI of NCD geweest in de 30 dagen voor het slachten. Daar er voor deze verklaring ook gekeken moet worden op pluimveebedrijven die dicht bij de landgrens liggen hieraan voldoen, zal er een handmatige controle moeten plaatsvinden.

- Voor dieren die geslacht worden in een Nederlands slachthuis zal dit aangetoond moeten worden op slachthuisniveau door middel van de controle op de onderliggende VKI's.
- Voor vlees afkomstig uit een andere EU-lidstaat zal de belanghebbende dit moeten aantonen door middel van een verklaring van gelijke strekking op het pre-exportcertificaat.

Bij verplaatsingen van vers vlees en eindproduct verderop in de keten binnen Nederland moet deze verklaring worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Verklaring II.2.5:

has been obtained from poultry:

(a) that have been kept on the territory of a country/zone referred to in point II.2.1 since hatching or have been imported to such territory as a day-old chicks, breeding and productive poultry, slaughter poultry;

(b) has been slaughtered on⁽³⁾ (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy);

either (c) has not been vaccinated against avian influenza

or (c) has been vaccinated against avian influenza using (indicate name and type of used vaccine) at the age of weeks⁽⁴⁾

(d) has not been slaughtered under any animal-health scheme for the control or eradication of poultry diseases;

(e) during any time of transportation to the slaughterhouse, did not come into contact with poultry infected with highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease;

(f) In case of poultry vaccinated against Newcastle disease, only the vaccines officially approved (registered) by the competent authority of the country of origin were used. Import, manufacture and circulation of vaccine must be done under the control of competent authority of the country of origin;

Deel (a) van de verklaring kan worden afgegeven wanneer is aangetoond dat de dieren afkomstig zijn uit EU-lidstaten of werden ingevoerd uit Oekraïne.

Deel (b) van de verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet in de aanvraag de datum/data opvoeren. Zie verder II.2.4.

Aantoonbaar moet worden gemaakt dat het product is verkregen van dieren die zijn geslacht op betreffende datum/data.

Dit dient de belanghebbende op volgende manier aan te tonen:

- Voor vlees afkomstig uit Nederlandse bedrijven op basis van de slachtdata vermeld op het onderliggende geleidebiljet.
- Voor vlees afkomstig uit EU-lidstaten op basis van een verklaring met gelijke strekking vermeld op het pre-exportcertificaat.

Bij verplaatsingen van vers vlees en eindproduct verderop in de keten binnen Nederland moeten deze gegevens worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Deel (c) van de verklaring kan na controle worden afgegeven. Belanghebbende moet in de aanvraag aangeven welke optie van toepassing is.

Voor deze verklaring zal er moeten worden aangetoond of de dieren wel of niet gevaccineerd werden tegen HPAI. Wanneer er wel gevaccineerd werd, zal er moeten aangetoond worden met welk geïnactiveerd vaccin en op welke leeftijd (aantal weken) er gevaccineerd werd.

- Voor dieren die in Nederland geslacht werden, dient deze informatie op slachthuisniveau gecontroleerd te worden op basis van de gegevens die vermeld wordt op de onderliggende VKI's.
- Voor vlees afkomstig uit andere EU lidstaten, dient dit te worden aangetoond door middel van een verklaring van gelijke strekking op het pre-exportcertificaat.

Bij verplaatsingen van vlees verderop in de keten binnen Nederland zal deze verklaring dan moeten worden onderbouwd door een geleidebiljet.

Verklaring (d), (e) en (f) kunnen worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

Verklaring II.3 Animal welfare attestation

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat and mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in Part I of this certificate derives from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of legislation on animal welfare of the exporting country.

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale wet- en regelgeving.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

De NVWA-dierenarts is bevoegd en verantwoordelijk voor het afgeven van het certificaat.

Oekraïne, gehakt pluimveevlees en pluimveeseperatorvlees

Code: PL-67

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 14-06-2024

Bijlage: certificaat

МІЖНАРОДНИЙ СЕРТИФІКАТ ДЛЯ ЕКСПОРТУ З ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ В УКРАЇНУ ПОДРІБНЕНЕ (СІЧЕНЕ) М'ЯСО(1) ТА/АБО М'ЯСО МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ (ММО)(1) (POU-MI/MSM) / VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF MINCED MEAT (1) AND/OR MECHANICALLY SEPARATED MEAT (MSM) (1) OF POULTRY (POU-MI/MSM) FROM THE EUROPEAN UNION TO UKRAÏNE

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу Part I: Details of dispatched consignment			
I.1. Відправник/ Consignor		I.2. Номер в IMSOC/ IMSOC- reference	
Назва/ Name	Код ISO/ ISO-code	I.2.a Місцевий номер/ Local reference	
Адреса/ Address		XX	
Країна/ Country		XX	
I.5. Одержувач/ Consignee		I.3. . Центральний компетентний орган/ Central Competent Authority	
Назва/ Name		I.4. Місцевий компетентний орган/ Local Competent Authority	
Адреса/ Address			
Країна/ Country	Код ISO/ ISO-code		
I.7. Країна походження/ Country of origin	Код ISO / ISO code	I.9. Країна призначення/ Country of destination	Код ISO/ ISO code:
I.8. Регіон походження/ Region of origin	Код/ code	I.10. Region of destination	
XX	XXXXXXXXXXXX		
I.11. Місце відправлення/ Place of dispatch		I.12. Місце призначення/ Place of destination	
Назва/ Name		Назва/ Name	
Адреса/ Address		Адреса/ Address	
Номер Ухвалення/ Approval number		Номер Ухвалення/ Approval number	
Країна/ Country	Код ISO/ ISO-code	Країна/ Country	
I.13. Місце завантаження/ Place of loading		Код ISO/ ISO-code	
Назва/ Name		I.14. Дата та час відправки/ Date and time of departure	
Адреса/ Address			
Номер Ухвалення/ Approval Number			
Країна/ Country	Код ISO/ ISO-code		
I.15. Means of transport		I.16. В'їзний пункт/ Entry Point	
Спосіб транспортування/ Mode	Міжнародний транспортний документ/ International transport document	Ідентифікація/ Identification	
I.18. Умови транспортування/ Transport conditions		I.17. Супровідні документи /Accompanying documents	
Охолоджене / Chilled <input type="checkbox"/>	Заморожений / Frozen <input type="checkbox"/>	Тип документа/ Document Type	
		Номер комерційного документа/ Accompanying document reference	
	Кімнатна температура /Ambient <input type="checkbox"/>	Дата видачі/ Date of issue	
		Країна/ Country	
		Місце видачі/ Place of issue	
I.19. № контейнера / № пломби/ Container No / Seal No			
I.20. Сертифіковано для / Certified as		Споживання людиною/ Human Consumption <input type="checkbox"/>	
I.21. For Transit through a third country <input type="checkbox"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>	
Країна /Country	Код ISO/ ISO Code	Країна/ Country	Код ISO/ ISO Code
Контролююч ий орган ЄС при вивезенні /EU Exit Authority	Код ВСП/ BCP code		

Контролююч ий орган ЕС при ввезенні /EU Entry Authority		Код ВСП/ ВСП code			
I.23. Загальна кількість упаковок/ Total number of packages		I.24. Загальна кількість/ Total quantity XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX			
I.25. Загальна вага нетто/ Total net weight		I.25. Загальна вага бруutto/ Total gross weight			
I.28. Опис вантажу/ Description of consignment					
	Товар/ Commodity	Холодильна камера/ Cold store	Потужність нарізки/ Cutting plant	Дата збору/виробництва/ Date of collection/ production	Дата заморожування/ Date of freezing
001					
	Види/ Species	Дата виробництва/ Date of production	Дата забою/ Date of slaughter	Ідентифікаційна позначка/ Identification mark	Виробниче підприємство/ Manufacturing plant
001					
	Природа товару / Nature of commodity	Вага нетто/ Net weight	Кількість упаковок/ Package count	Опис продукту/ Product description	Кількість/ Quantity
001					

Part II: Certification	
II. Інформація щодо здоров'я /Health information	Номер сертифіката / Certificate reference number
II.1 Підтвердження безпечності для здоров'я людини / Public health attestation	
<p>Я, що нижче підписався офіційний ветеринар, цим засвідчую, що подрібнене (січене) м'ясо⁽²⁾ та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО)⁽²⁾ свійської птиці, що ввозиться (пересилається) на митну територію України походить з території країни або зони, що внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) м'яса птиці до України, відповідає таким вимогам: /</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat⁽²⁾ and/or mechanically separated meat (MSM)⁽²⁾ of poultry, imported (sent) to the customs territory of Ukraine from country or zones listed in the register of countries or establishments authorised for importation of poultry meat to the customs territory of Ukraine complies with the following requirements:</p> <p>(a) походить із потужностей, які схвалені Компетентним органом країни-члена ЄС для постачання їх продукції на експорт та знаходяться під їх наглядом; / it comes from (an) establishment(s) approved by the Competent Authority of EU Member State for supplying their production for export and operating under its supervision;</p> <p>(b) походить із потужності (ей), де запроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) відповідно до законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771) або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 852/2004; / it comes from (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles in accordance with Ukrainian law on safety and specific quality parameters of food, in particular, the Law of Ukraine "On basic principles and requirements for safety and quality of food products"(№ 771) or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 852/2004;</p> <p>(c) вироблене відповідно до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20.10.2022 № 813 або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 853/2004; / it has been produced in compliance with the hygiene requirements to production and circulation of food products of animal origin, established by the Order of Ministry of Agriculture and Food of Ukraine " № 813 of 20.10.2022 or in compliance with equivalent requirements of Regulation (EC) No 853/2004;</p> <p>(d) вироблене відповідно до законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема, Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (№ 2042) або відповідно до еквівалентних вимог ЄС Регламенту (ЄС) № 2017/625; / it complies with the Parameters of safety of poultry meat, in particular, the Law of Ukraine «On state control over the compliance with laws on food products, feed, animal by-products, animal health and welfare» (№ 2042) or with the equivalent EU requirements of Regulation (EU) 2017/625;</p> <p>(e) відповідає вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19.07.2012 № 548 або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 2073/2005; / it complies with the Microbiological criteria for establishment indicators of safety of food products, approved by the Order of Ministry of Health of Ukraine of 19.07.2012 № 548 or with the equivalent requirements of Regulation (EC) No 2073/2005;</p> <p>(f) вироблене в умовах, що гарантують дотримання максимальних рівнів залишків пестицидів, відповідно до Державних санітарних правил та норм «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої хони, атмосферного повітря, воді водоймищ, ґрунті»(ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001), затверджених постановою від 20.09.2001 №137</p>	

	<p>або відповідно до еквівалентних вимог Регламенту (ЄС) № 396/2005, а також максимальних рівнів забруднювачів відповідно до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 або до еквівалентних вимог Регламенту Комісії (ЄС) № 1881/2006; /</p> <p>it has been produced under conditions guaranteeing compliance with the maximum residue levels for pesticides laid down in State sanitary rules and norms «Maximum levels, concentrations, quantity and units pesticides in agricultural raw material, food products, air of working zones, air, water and soil» (ДСанПіИ 8.8.1.2.3.4-000-2001), approved by the Resolution 20.09.2001 №137 or with the equivalent requirements of Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council, and the maximum levels for contaminants laid down in State hygienic rules and norms «Regulation on maximum levels for certain contaminants in food products», approved by Order of Ministry of Health of Ukraine of 13.05.2013 № 368 or with the equivalent requirements of Commission Regulation (EC) No 1881/2006;</p>
(g)	<p>гарантується відсутність та/або не перевищення максимально допустимих рівнів залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів відповідно до затверджених національних планів моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів згідно з законодавством України або відповідно до еквівалентних вимог Делегованого Регламенту Комісії (ЄС) № 2022/1644 від 7 липня 2022 року та Імплементційного Регламенту Комісії (ЄС) 2022/1646 від 23 вересня 2022 року; /</p> <p>it complies with the guarantees on the absence and/or non-exceeding of the maximum permitted levels of veterinary drugs and contaminants residues under approved national plans for the monitoring of residues of veterinary drugs and contaminants in accordance with legislation of Ukraine or with the equivalent requirements of Commission Delegated Regulation (EU) № 2022/1644 of 07.07.2022 and Commission Implementing Regulation (EU) № 2022/1646 of 23.09.2022;</p>
(h)	<p>за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнане придатним для споживання людиною; /</p> <p>it comes from animals found fit for human consumption following ante- and post-mortem inspections.</p>
(2)II.1.2	<p>Для виробництва подрібненого (січеного) м'яса використовувалась сировина, яка: /</p> <p>The raw material used to prepare minced meat:</p> <p>(i) відповідає вимогам до свіжого м'яса; / complies with the requirements for fresh meat;</p> <p>(ii) походить із скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові тканини; / derives from skeletal muscle, including adherent fatty tissues;</p> <p>(iii) не походить з відрізаних або надрізаних кусків (крім цілих відрізаних м'язів); м'яса механічного обвалювання; м'яса, що містить частини кісток або шкіри; м'ясо голови (крім жувальних м'язів), нем'язова частина «linea alba» (лінія альба), область зап'ястка та тулуба, вишкрібки кісток (кісткової тканини), а також м'язи діафрагми (якщо серозу не було видалено); / does not derive from: scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings); MSM; meat containing bone fragments or skin; meat of the head with the exception of the masseters, the nonmuscular part of the linea alba, the region of the carpus and the tarsus, bone scrapings and the muscles of the diaphragm (unless the serosa has been removed);</p>
(2)II.1.2.1	<p>Подрібнене (січене) м'ясо вироблене за таких вимог: /</p> <p>Minced meat produced under following requirements:</p> <p>(i) заморожене м'ясо або м'ясо глибокого замороження, використане для виробництва подрібненого м'яса, було обвалене перед замороженням, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу погодив обвалювання м'яса безпосередньо перед подрібненням. Зазначене м'ясо зберігалось протягом обмеженого проміжку часу; / Unless the competent authority authorised boning immediately before mincing, frozen or deep-frozen meat used for the preparation of minced meat or meat preparations was boned before freezing. It was stored only for a limited period;</p> <p>(ii) якщо подрібнене м'ясо було вироблено з використанням охолодженого м'яса, виробництво здійснювалось впродовж не більше трьох днів від дати забою птиці, з якої отримано м'ясо; / when minced meat was prepared from chilled meat – production was done within no more than three days of poultry slaughter;</p> <p>(iii) безпосередньо після виробництва подрібнене м'ясо піддане пакуванню або первинному пакуванню та замороже до внутрішньої температури не вище -18 °C. Зберігання та транспортування подрібненого м'яса здійснювалось відповідно до цих температурних режимів; / immediately after production minced meat was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C. These temperature conditions were maintained during storage and transport;</p>
(2)II.1.3	<p>Для виробництва м'яса механічного обвалювання (ММО) використовувалась сировина, яка: /</p> <p>The raw material used to produce MSM:</p> <p>(i) відповідає вимогам до свіжого м'яса; / complies with the requirements for fresh meat;</p> <p>(ii) не містить лапок, шкіри шиї та голови свійської птиці; / does not contain feet, neck skin and head of poultry;</p>
(2)чи / either II.1.3.1	<p>ММО, вироблене з застосуванням технологій, що не змінюють структуру кісток, використаних у виробництві ММО, та вміст кальцію в якому не є істотно вищим, ніж той, що міститься в подрібненому м'ясі та було застосовано такі вимоги: /</p> <p>MSM produced using techniques that do not alter the structure of the bones used in the production of it and of which the calcium content is not significantly higher than that of minced meat as well as produced under the following requirements:</p> <p>(i) сировина, призначена для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю з виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до обвалювання, в інших випадках сировина для обвалювання має бути отримана не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Туші птиці були отримані не більше ніж за три дні до обвалювання; / raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;</p> <p>(ii) механічне відокремлення здійснювалось безпосередньо після обвалювання м'яса; /</p>

(2) або / or II.1.3.1	<p>mechanical separation took place immediately after deboning;</p> <p>(iii) ММО було піддане пакуванню або первинному пакуванню та заморожуванню та отримання до внутрішньої температури в товщі не вище -18 °C; / MSM was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C;</p> <p>(iv) зберігання та транспортування ММО здійснювалось відповідно до температурних режимів, зазначених в пункті iii); / the temperature requirements under point (iii) were maintained during storage and transport;</p> <p>(v) масова частка кальцію в ММО не має перевищувати 0,1 % (100 мг / 100 г або 1000 частин на мільйон; / the calcium content of MSM does not exceed 0,1 % (=100 mg/100 g or 1 000 ppm);</p> <p>ММО, вироблене з використанням технологій, інших ніж ті, що вироблене з застосуванням технологій, що не змінюють структуру кісток, використаних у виробництві ММО, та було застосовано такі вимоги: / MSM produced using techniques that alter the structure of the bones used in the production of it and produced under the following requirements:</p> <p>(i) сировина, призначена для обвалювання, що надходить з бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю для виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до обвалювання, в інших випадках сировина для обвалювання має бути отримана не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Туші птиці були отримані не більше ніж за три дні до обвалювання; / raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;</p> <p>(ii) якщо механічне відокремлення не здійснювалось безпосередньо після обвалювання м'яса, м'ясоносні кістки зберігались і транспортувались за температури не вище 2 °C, або якщо вони заморожені – за температури не вище -18 °C; / if mechanical separation did not take place immediately after deboning the flesh-bearing bones were stored and transported at a temperature of not more than 2 °C or, if frozen, at a temperature of not more than -18 °C;</p> <p>(iii) м'ясоносні кістки, отримані від заморожених туш, не заморожувались; / flesh-bearing bones obtained from frozen carcasses were not refrozen;</p> <p>(iv) охолоджене ММО, яке не було перероблене впродовж 24 годин, піддане заморожуванню протягом 12 годин після виробництва та отримання температури в товщині не більше -18 °C протягом 6 годин; / chilled MSM which was not processed within 24 hours, was frozen within 12 hours of production and reached an internal temperature of not more than -18 °C within six hours;</p> <p>(v) заморожене ММО було піддане пакуванню або первинному пакуванню перед зберіганням та транспортуванням, та не зберігалось довше трьох місяців з моменту виготовлення, а під час зберігання та транспортування підтримувалась температура на рівні не вище -18 °C; / frozen MSM was wrapped or packaged before storage or transport, and was not stored for more than three months after production and was maintained at a temperature of not more than -18 °C during storage and transport;</p>
II.1.4	<p>Подрібнене (січене) м'ясо та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці було вироблене ⁽³⁾ (дд/мм/рррр) чи між дд/мм/рррр та (дд/мм/рррр); / MSM and/or minced meat has been produced on ⁽³⁾ (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy)</p>
II.1.5	<p>Після розморожування заморожене подрібнене (січене) м'ясо та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці не піддавалось повторному заморожуванню; / Minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry has not been subjected to re-freezing after thawing;</p>
II.2	<p>Підтвердження безпечності для здоров'я тварин / Animal health attestation</p>
	<p>Я, що нижче підписався офіційний ветеринар, цим засвідчую, що подрібнене (січене) м'ясо та/або м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці, описане у цьому сертифікаті: I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that that minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in this certificate:</p>
II.2.1	<p>отримане від птиці, що походить із території країни/зони держав-членів ЄС або України, які є вільними від високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла у відповідності до критеріїв Кодексу здоров'я наземних тварин МЄБ: / was obtained from birds originating from the territory of a country/zone of EU Member State or Ukraine free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease in accordance with WOAH Terrestrial Animal Health Code.</p>
II.2.2	<p>походить із потужностей, які схвалені Компетентним органом країни походження: / originates from establishments approved by the competent authority of the country of origin:</p> <p>(a) дозвіл яких не було призупинено чи відкликано; / the approval of which has not been suspended or withdrawn;</p> <p>(b) щодо яких на момент забою компетентним органом країни походження не було встановлено жодних ветеринарно-санітарних обмежень, пов'язаних із спалахами інфекційних хвороб птиці; / which, at the time of slaughter, was not subject to any animal health restriction imposed by the competent authority of the country of origin regarding infectious poultry diseases;</p> <p>(c) на яких та навколо яких у межах радіусу щонайменше 10 км навколо яких (включаючи територію сусідньої держави) не було зафіксовано жодного спалаху високопатогенного грипу птиці, хвороби Ньюкасла протягом щонайменше останніх 30 днів до забою птиці; / at which and within a 10 km radius of which (including, where appropriate, the territory of a neighbouring country) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days prior to slaughter;</p>

II.2.3	не контактувало в будь-який час протягом забою, розбирання, обвалювання, зберігання та транспортування з птицею чи м'ясом, що мають нижчий ветеринарно-санітарний стан; / has not been in contact at any time during slaughter, cutting, storage or transport with poultry or meat of lower veterinary-sanitary state; /
II.2.4	отримане від птиці, яка походить з господарств (потужностей): / has been obtained from poultry coming from establishments: (a) на які не були накладені жодні обмеження щодо хвороб птиці; / which are not restricted regarding any poultry diseases; (b) у радіусі 10 км навколо яких, в тому числі, де це можливо, на території сусідньої країни, не було жодного спалаху високопатогенного грипу птиці чи хвороби Ньюкасла, щонайменше протягом останніх 30 днів; / within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days;
II.2.5	отримане від птиці: / has been obtained from poultry: (a) яка з моменту виведення утримувалась на території країни/зони, що визначені п. II.2.1, або була імпортованою на такі території як добовий молодняк, племінна та продуктивна свійська птиця, призначена для забою; / that have been kept on the territory of a country/zone referred to in point II.2.1 since hatching or have been imported to such territory as a day-old chicks, breeding and productive poultry, slaughter poultry; (b) була забита ⁽³⁾ (дд/мм/рррр) чи між дд/мм/рррр та .(дд/мм/рррр); / has been slaughtered on ⁽³⁾ (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy); (2) чи /either (c) не була вакцинована проти грипу птиці; / has not been vaccinated against avian influenza (2) або/or (c) була вакцинована проти грипу птиці використовуючи (вказати назву вакцини) у віці Тижнів ⁽⁴⁾ ; / has been vaccinated against avian influenza using (indicate name and type of used vaccine) at the age of weeks ⁽⁴⁾ (d) не була забита за схемою здоров'я тварин у разі контролю чи знищення будь-якої хвороби птиці; / has not been slaughtered under any animal-health scheme for the control or eradication of poultry diseases; (e) в будь-який час протягом транспортування до забійного пункту, не контактувала з птицею, інфікованою високопатогенним грипом птиці чи хворобою Ньюкасла; / during any time of transportation to the slaughterhouse, did not come into contact with poultry infected with highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease; (f) у випадку птиці, вакцинованої проти хвороби Ньюкасла, використанню підлягали лише вакцини, зареєстровані (затверджені) компетентним органом країни походження. Імпорт, виробництво та введення в обіг вакцини повинні здійснюватися під контролем компетентного органу країни походження; / In case of poultry vaccinated against Newcastle disease, only the vaccines officially approved (registered) by the competent authority of the country of origin were used. Import, manufacture and circulation of vaccine must be done under the control of competent authority of the country of origin;
II.3 Підтвердження благополуччя тварин / Animal welfare attestation	
Я, що нижче підписався, офіційний ветеринар, цим засвідчую, що подрібнене (січене) м'ясо та м'ясо механічного обвалювання (ММО) свійської птиці описане у частині I цього сертифіката, походить від тварин, з якими перед та під час забою або забиття на бійнях поводилися згідно з відповідними положеннями законодавства щодо благополуччя тварин країни-експортера. / I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat and mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in Part I of this certificate derives from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of legislation on animal welfare of the exporting country.	
Примітки: / Notes: Частина I: / Part I: Box 1.11: Назва, адреса та затверджений номер потужності відправлення. / Name, address and approval number of the establishment of dispatch Box 1.15: Зазначити реєстраційний номер(и) залізничних вагонів та вантажних автомобілів, назви кораблів та номери рейсів літаків, якщо останні відомі. У разі перевезення у контейнерах чи коробках – їх загальна кількість та реєстраційні чи серійні номери вказуються у пункті I.19. Indicate the registration number(s) of railway wagons and lorries, the names of ships, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box 1.19.	
Частина II: / Part II: (1) «Подрібнене (січене) м'ясо» – м'ясо, яке було відділене від кісток та подрібнене на фрагменти із вмістом солі менше ніж 1%; «М'ясо механічного обвалювання (ММО)» – продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від м'ясоносних кісток після обвалювання або відділення м'яса від туш курей з використанням механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м'язових волокон; 'Minced meat' means de-boned meat that has been minced into fragments and contains less than 1 % salt. 'Mechanically separated meat (MSM)' means the product obtained by removing meat from flesh-bearing bones after boning or from chicken carcasses, using mechanical means resulting in the loss or modification of the muscle fibre structure. (2) Вибрати потрібне. / Keep as appropriate. (3) Зазначається дата чи дати забою. / Indicate date or dates of slaughter (4) У разі використання інактивованої вакцини. / In the case of use inactivated vaccine.	

Oekraïne, gehakt pluimveevlees en pluimveeseperatorvlees

Code: PL-67

Versie: 1.0.0

Ingangsdatum: 14-06-2024

Колір підпису та печатки має відрізнятися від кольору іншого тексту. / The signature and the seal must be in a different colour that of the text.