

	<p style="text-align: center;">РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ www.babh.government.bg</p>	<p style="text-align: center;">REPUBLIC OF BULGARIA MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD AND FORESTRY BULGARIAN FOOD SAFETY AGENCY www.babh.government.bg</p>
--	---	---

ORIGINAL/ОРИГИНАЛ

1.1. Name and address of consignor /Име и адрес на изпращача	1.5. Certificate № / Сертификат № Veterinary certificate for poultry meat, meat preparations and poultry meat products exported from Republic of Bulgaria into Japan¹ Ветеринарен сертификат за износ от Република България за Япония на птиче месо, месни заготовки и месни продукти от птици¹
.2. Name and address of consignee / Име и адрес на получателя	1.6. Country of origin / Страна на произход
1.3. Means of transport / Транспорт (the flight-number, name of the ship etc./ номер на полета, име на кораб и др.)	1.7 Certifying Country / Страна, издаваща сертификата 1.8. Central Competent authority / Централен Компетентен орган
1.4. Transit country / Страна на транзит	1.9. Local Competent authority / Локален Компетентен орган
1.11 Port of shipment /Пристанище на изпращане	1.10. VIP of entry into Japan /Граничен пункт на вход в Япония
<p>2. Identification of commodities /Идентификация на стоките:</p> <p>For meat and meat preparations :За месо и месни заготовки:</p> <p>2.1.1. Type of poultry/Вид на домашните птици:</p> <p>2.1.2. Date of ante-mortem inspection/Дата на предкланичната инспекция:</p> <p>2.1.3. Date of slaughtering and post-mortem inspection:/Дата на клането и следкланичната инспекция:</p> <p>2.1.4. Date of processing /Дата на транжиране:</p> <p>2.1.5. Competent authority which has performed ante- and post-mortem inspection:/Компетентен орган, извършил пред- и следкланичната инспекция:</p> <p>For meat products:/За месни продукти:</p> <p>2.2.1. Name of the commodity / Наименование на стоката :</p> <p>2.2.2. Name and type of the raw meat materials/Наименование и вид на суровините:</p> <p>2.2.3. Date of production of the products / Дата на производство на продуктите.</p> <p>2.3. Type of package / Вид на опаковката</p> <p>2.4. Number of packages / Брой на опаковките</p> <p>2.5. Net weight (kg) / Нетно тегло (кг.)</p> <p>2.6 Seal number / Номер на пломбата</p> <p>2.7. Identification marks / Маркировка</p> <p>2.8. Conditions of storage and transport / Условия за съхранение и транспорт</p>	
<p>3. Origin of the products / Произход на продукта</p> <p>3.1. Name, address and registration number of establishment, approved by the Competent Authority of Bulgaria / Име, регистрационен номер и адрес на предприятието, одобрено от компетентния орган на България</p> <p>- Slaughterhouse /Кланица</p> <p>.....</p> <p>- Processing plant / Обработвателно предприятие</p> <p>.....</p> <p>- Production establishment/Производствено предприятие:</p> <p>.....</p> <p>- Storage facility/ Хладилен склад</p> <p>.....</p>	

¹ Fowl, guinea fowl, turkey, duck, goose / домашни птици (от кокошевия вид), токачки, пуйки, патици, гъски

4. Public and Animal health attestation / Ветеринарно – здравно удостоверяване
I, the undersigned official veterinarian, declare that/Аз долуподписаният официален ветеринарен лекар декларирам, че:
4.1 I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004/ съм запознат със съответните разпоредби на Регламент (ЕО) 178/2002, (ЕО) 852/2004, (ЕО) 853/2004 и (ЕО)854/2004
4.2 The poultry, meat, meat preparations and meat products, described herein were slaughtered and processed under sanitary conditions in accordance with meat inspection requirements equivalent to laws and regulations of Japan /Домашните птици, месото, месните заготовки и продуктите от птиче месо, са заклани и преработени при санитарни условия в съответствие с изискванията за инспекция на месо, еквивалентни на законите и регламентите на Япония.
4.3 Poultry meat, poultry meat preparations and poultry meat products were obtained from clinically healthy animals at approved by the Competent Authority of Bulgaria slaughterhouses, processing plants and establishments for production of poultry meat that apply a program, based on HACCP principles in accordance with Regulation 852/2004 and are subject of periodic sanitary inspections performed by the government official veterinarian appointed by the Competent Authority of Bulgaria/Птичето месо, месните заготовки от птиче месо и месните продукти от птиче месо, са получени от клинично здрави птици в одобрени от компетентния орган на България кланици, преработвателни и производствени предприятия за птиче месо, които прилагат програма, основана на принципите на HACCP в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 и са обект на периодични санитарни проверки, извършени от държавния официален ветеринарен лекар от компетентния орган на България;
4.4 Poultry, the meat of which is intended for export into Japan, have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the Competent authority of Bulgaria and found free from any poultry infectious diseases./Птиците, чието месо е предназначено за експорт в Япония, са преминали предкласична ветеринарномедицинска инспекция, а труповите и вътрешните органи - следкласичен преглед, извършен от компетентния орган на България, като е установено, че са свободни от каквито и да е инфекциозни заболявания по птиците;
4.5 Notifiable avian influenza and Newcastle disease are notifiable diseases in Bulgaria and according to national legislation any outbreak detected or suspected should be reported to the Competent Authority of Bulgaria/Задължителната за обявяване инфлуенца по птиците и Нюкясълската болест, подлежат на задължително обявяване в България и съгласно националното законодателство, всяко огнище или съмнение за такова, следва да бъдат съобщавани на компетентния орган на България.
4.6 Surveillance program for NAI based on OIE Terrestrial Animal Health Code is implemented in Bulgaria/В България се прилага програма за надзор на инфлуенца по птиците, задължително подлежаща на обявяване, базирана на Кода на сухоземните животни на ОИЕ.
4.7 The vaccination against NAI is prohibited in Republic of Bulgaria/Ваксинацията срещу инфлуенца по птиците, задължително подлежаща на обявяване, е забранена в Република България.
4.8 Republic of Bulgaria has been free from NAI for at least 90 days before the day of shipment of the poultry meat, poultry meat preparations and poultry meat products to be exported to Japan/Р.България е била свободна от задължителна за обявяване инфлуенца по птиците поне 90 дни преди изпращането на птичето месо, месните заготовки от птиче месо и месните продукти от птиче месо за Япония;
4.9 Poultry used for the production of poultry meat were kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) which has been free from Newcastle disease for at least 90 days before slaughter or since hatching of the poultry/Домашните птици, от които е добило птичето месо, са държани и отглеждани в област (с радиус от поне 50 км от помещението на произход), която е била свободна от Нюкясълска болест поне 90 дни преди клането или от излюпването на домашните птици.
4.10 The premises of origin of the poultry used for the production of poultry meat have been free from Fowl Cholera and other serious/important poultry diseases designated by the Competent Authority of Bulgaria at least 90 days before slaughter or since hatching of the poultry/Помещенията на произход на домашните птици, от които е добило птичето месо, са били свободни от холера по птиците и други сериозни/важни заболявания по птиците, определени от компетентния орган на България, поне 90 дни преди клането или от излюпването на домашните птици.
4.11 Veterinary post-mortem inspection did not show that meat and internal organs have alterations indicative for contagious diseases, for being affected by helminths and for poisoning by various substances./При проведения след-кланичен ветеринарно-санитарен преглед, в месото и вътрешните органи не са констатирани изменения характерни за заразни заболявания, поражения от хелминти, както и такива, характерни за отравяния с различни вещества;
4.12 The temperature of the frozen poultry meat and poultry meat preparations does not exceed minus 18 degrees Celsius. Meat does not contain preservative substances, is not contaminated by salmonella, was not treated by coloring and odorizing substances, ionizing or ultra-violet rays, does not have dark pigmentation (except turkey)/Температурата на замразеното птиче месо и на замразените заготовки от птиче месо, не надвишава - 18С. Месото не съдържа консерванти, не е заразено със салмонела, не е третирано с оцветители и ароматизиращи вещества, йонизиращи или ултравиолетови лъчения, няма тъмна пигментация (с изключение на пуешкото месо);
4.13 Poultry, from which meat is derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal, substances, thyrostatics, antibiotics, other drugs and pesticides, used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them./Птиците, от които е получено месото, не са подлагани на въздействието на натурални или синтетични естрогени, хормонални вещества, тироостатици, антибиотици, други лекарствени средства, пестициди, използвани преди клането, в срокове по-късни от тези, посочени съгласно инструкциите за тяхната употреба;
4.14 The poultry meat is handled and stored in such a way as to prevent contamination with pathogens of any animal infectious disease and is recognized fit for human consumption. / Месото е обработено и съхранявано по начин, по който се предотвратява замърсяване с патогени на каквито и да било инфекциозни заболявания по животните и е годно за човешка консумация
4.15 Poultry meat has been marked with an identification mark in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004; The label is placed on such place of the package that it is impossible to be opened without violating its integrity./ Птичето месо е маркирано с идентификационна маркировка в съответствие с Раздел I от Приложение II на Регламенти (ЕО) 853/2004. Етикетът се поставя на такова място върху опаковката, така че тя да не може да бъде отворена, без да се наруши неговата цялост;
4.16 Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements./Контейнерите за еднократна употреба, както и опаковъчния материал, отговарят на хигиенните изисквания;
4.17 The means of transport treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU. Транспортните средства са дезинфекцирани и подготвени в съответствие с правилата, одобрени в ЕО.

Place / Място

Date/ Дата

Seal/Печат

Signature of state/official veterinarian / Подпис на държавния/официалния ветеринарен лекар

Name and position in capital letters / Име и длъжност (с главни букви)

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / Подписът и печатът трябва да са с различен цвят мастило в сравнение с цвета на принтирания сертификат