


**ВЕТЕРИНАРНИЙ СЕРТИФІКАТ НА ЕКСПОРТ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ
З УКРАЇНИ ДО КОРОЛІВСТВА МАРОККО/
CERTIFICAT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE RELATIF À L'IMPORTATION AU ROYAUME
DU MAROC DES OVO-PRODUITS À PARTIR D'UKRAINE**

I/Інформація про продукт/ I/ Renseignements produits																					
1.1. Відправник/ Expéditeur <i>Назва/ Nom</i> <i>Адреса/ Adresse</i> <i>Країна/ Pays</i> <i>Номер телефону/ Téléphone</i>	1.2. Номер сертифіката / N° de référence du certificat 1.3. Центральний компетентний орган/ Autorité centrale compétente 1.4. Місцевий компетентний орган/ Autorité locale compétente																				
1.5. Одержувач/ Destinataire <i>Назва/ Nom</i> <i>Адреса/ Adresse</i> <i>Країна/ Pays</i> <i>Номер телефону/ Téléphone</i>	1.6. Експедитор (у разі наявності)/ Transitaire (s'il a lieu)																				
1.7. Країна походження/ Pays d'origine: Україна/ Ukraine	1.8. Регіон. Код (у разі наявності)/ Région. Code (s'il y a lieu)																				
1.9. Місце походження або відправлення/ Lieu d'origine ou de provenance <i>Назва/ Nom</i> <i>Номер ліцензії/ Numéro d'agrément</i> <i>Адреса/ Adresse</i>	1.10. Місце призначення/ Lieu de destination																				
1.11. Місце відвантаження/ Lieu de chargement <i>Адреса/ Adresse</i>	1.12. Дата відправлення/ Date du départ:																				
1.13. Транспорт (¹)/ Moyens de transport (¹) <i>Літак/ Avion a</i> <input type="checkbox"/> <i>Судно/ Navire</i> <input type="checkbox"/> <i>Залізничні вагони/ Wagon</i> <input type="checkbox"/> <i>Автомобіль / Véhicule routier</i> <input type="checkbox"/> <i>Інше/ Autres</i> <input type="checkbox"/> <i>Ідентифікація/ Identification</i> <input type="checkbox"/>																					
1.14. Температурний режим продуктів (¹)/ <i>Température produits (¹)</i> <i>Кімнатної/ Ambiante</i> <input type="checkbox"/> <i>Охолоджений/ Réfrigérée</i> <input type="checkbox"/> <i>Заморожений/ Congelée</i> <input type="checkbox"/>	1.15. Загальна кількість/ <i>Quantité totale</i>	1.16. Загальна кількість упаковок/ <i>Nombre total de conditionnements</i>																			
1.17. Номер печатки та номер контейнера/ N° du scellé et n° du conteneur																					
1.18. Продукція сертифікована для (¹)/ <i>Marchandises certifiées aux fins de (¹)</i> <i>Споживання людиною/ Consommation humaine</i> <input type="checkbox"/> <i>Харчування тварин/ Alimentation animale</i> <input type="checkbox"/> <i>Інше/ Autres</i> <input type="checkbox"/>																					
1.19. Ідентифікація товару/ <i>Identification des marchandises</i>																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Назва продукту/ Non du produit</i></th> <th><i>Тип обробки/ Type de traitement</i></th> <th><i>Підприємство переробки/ Atelier de transformation</i></th> <th><i>Кількість упаковок/ Nombre de conditionnements</i></th> <th><i>Тип упаковки/ Type de conditionnement</i></th> <th><i>Маса нетто/ Poids net</i></th> <th><i>Намер партії/ numéro de lot</i></th> <th><i>Дата виготовлення/ Date de production</i></th> <th><i>Дата закінчення терміну придатності/ Date de peremption</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	<i>Назва продукту/ Non du produit</i>	<i>Тип обробки/ Type de traitement</i>	<i>Підприємство переробки/ Atelier de transformation</i>	<i>Кількість упаковок/ Nombre de conditionnements</i>	<i>Тип упаковки/ Type de conditionnement</i>	<i>Маса нетто/ Poids net</i>	<i>Намер партії/ numéro de lot</i>	<i>Дата виготовлення/ Date de production</i>	<i>Дата закінчення терміну придатності/ Date de peremption</i>												
<i>Назва продукту/ Non du produit</i>	<i>Тип обробки/ Type de traitement</i>	<i>Підприємство переробки/ Atelier de transformation</i>	<i>Кількість упаковок/ Nombre de conditionnements</i>	<i>Тип упаковки/ Type de conditionnement</i>	<i>Маса нетто/ Poids net</i>	<i>Намер партії/ numéro de lot</i>	<i>Дата виготовлення/ Date de production</i>	<i>Дата закінчення терміну придатності/ Date de peremption</i>													

II/Санітарна інформація:

Я, офіційний ветеринарний лікар, засвідчую, що продукти описані вище повністю відповідають санітарним умовам приведеним нижче:

- 1) яйця походять із затверджених потужностей, які підлягають регулярному ветеринарному контролю та не підпадають під жодну заборону щодо захворювань свійської птиці, пов'язану з обов'язковою нотифікацією;
- 2) походять із затверджених потужностей, де запроваджена програма, що заснована на принципах системи HACCP у відповідності до рекомендацій Codex Alimentarius; та які регулярно контролюються компетентними санітарними органами;
- 3) були вироблені з сировини, що відповідає чинним нормативним вимогам;
- 4) виготовлені відповідно до діючих санітарних вимог;
- 5) були піддані термічній обробці (пастеризації) при мінімальній температурі 72°C протягом щонайменше 15 секунд (моментальна пастеризація);
- 6) відповідають чинним мікробіологічним та хімічним критеріям та придатні для споживання людиною;
- 7) не містять залишків ветеринарних препаратів, пестицидів, добавок, барвників та забруднювачів навколишнього середовища (діоксини, поліхлорвініл ...) у кількості, що перевищує допустимий дозволений рівень, зафіксований чинними міжнародними нормами;
- 8) перевозились транспортними засобами, що відповідають чинним санітарним вимогам.

Fait à _____ le _____/

Заповнено в (місце/Lieu) (дата/Date)

Офіційна печатка (²)/

Sceau officiel (²)

(Прізвище та ім'я офіційного ветеринарного лікаря великими літерами) (²)/ Nom et prénom en lettres capitales du vétérinaire officiel (²)

(Печатка та підпис) (²)/ (Cachet et signature) (²)

(¹) **Виберіть необхідне/** Cocher la mention que convienne

(²) **Колір печатки та підпису має відрізнятись від інших чорнил сертифіката/** La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat



II/ Renseignements sanitaires:

Je soussigné vétérinaire officiel certifie que les denrées décrites ci-dessus remplissent les conditions sanitaires suivantes;

- 1) les œufs proviennent d'élevages autorisés ou agréés et régulièrement surveillés par les autorités sanitaires compétentes et ne font l'objet d'aucune mesure de restriction sanitaire liée à une maladie soumise à déclaration obligatoire chez la volaille;
- 2) ont été préparées dans des établissements agréés, appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément aux recommandations du Codex alimentarius; et régulièrement contrôlés par les autorités sanitaires compétentes;
- 3) sont préparées à partir de matières premières satisfaisant aux exigences réglementaires en vigueur;
- 4) sont fabriquées dans le respect des exigences réglementaires en vigueur;
- 5) ont été soumises à un traitement thermique de pasteurisation mettant en œuvre une température minimale de 72 C° pendant 15 secondes au moins (pasteurisation haute);
- 6) sont conformes aux normes microbiologiques et chimiques en vigueur et sont reconnus propres à la consommation humaine;
- 7) ne renferment pas des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides, d'additifs, de colorants et de contaminants de l'environnement (Dioxines, PCB...) en quantité excédant les niveaux admissibles fixés par les normes internationales en vigueur;
- 8) ont été transportés dans des engins de transport autorisés dans le respect des exigences sanitaires en vigueur.