

	РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ www.bfsa.egov.bg	REPUBLIC OF BULGARIA MINISTRY OF AGRICULTURE AND FOOD BULGARIAN FOOD SAFETY AGENCY www.bfsa.egov.bg

	Health certificate for Export of Meat and Meat Products from Bulgaria to the United Arab Emirates	Здравен сертификат за износ на месо и месни продукти от България за Обединените Арабски Емирства																											
Part I : Details of dispatched consignment/ Част I : Детайли за изпращаната пратка	I.1. Consignor (Exporter)/ Подател (износител) Name/Име Address/Адрес	I.2. Certificate reference number/Референтен номер на сертификата Place of issue/Място на издаване Date of Issue/Дата на издаване																											
	I.4. Consignee (importer)/Получател (вносител) Name/Име Address/Адрес	I.3. Competent/Certifying Authority/Компетентен/сертифициращ орган Address/Адрес																											
		I.5. Country of origin/Страна на произхода ISO code (optional) /ISO код (опционално)																											
		I.6. Country of destination/Държава получател ISO code (optional) /ISO код (опционално)																											
	I.7. Producer/Slaughterhouse Est./Производител/Кланица Name/Име Address/Адрес	I.8. Packing Est. (if applicable)/Пакетиращо предприятие (ако е приложимо) Name/Име Address/Адрес																											
	I.9. Border of Entry/Country of Destination/Входящ граничен пункт/Държава получател	I.10. Border of Loading/Country of Dispatch/ Граничен пункт на товарене/Държава изпращач																											
	I.11. Means of transport/conveyance/Транспортно средство By Air/Въздушен транспорт <input type="checkbox"/> By Sea/Морски <input type="checkbox"/> By Road/Сухоземен <input type="checkbox"/>	I.12. conveyance Identification №/транспортно средство № I.13. Temperature of Food product/Температура на хранителния продукт Ambient/Стайна температура Chilled/Охладен Frozen /Замразен																											
	I.14. Commodities certified for/ Продуктите са сертифицирани за: After Further Process/Допълнителна преработка <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly/Директна човешка консумация <input type="checkbox"/> Other/Друго <input type="checkbox"/>																												
	I.15. Identification of the Food Products/Идентификация на хранителните продукти <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Name & Description of Food/</th> <th style="width: 10%;">HS-Code/</th> <th style="width: 15%;">Treatment Type (optional)/</th> <th style="width: 15%;">Brand Name</th> <th style="width: 10%;">Production Date/</th> <th style="width: 10%;">Expiry Date/</th> <th style="width: 10%;">No Packages/</th> <th style="width: 10%;">Batch/Lot No./</th> <th style="width: 10%;">Total Weight/</th> </tr> <tr> <th>Наименование и описание на храната</th> <th>Код по HS</th> <th>Вид на обработката (опционално)</th> <th>Търговско наименование</th> <th>Дата на производство</th> <th>Срок на годност</th> <th>Брой опаковки</th> <th>Партиден №</th> <th>Общо тегло</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>		Name & Description of Food/	HS-Code/	Treatment Type (optional)/	Brand Name	Production Date/	Expiry Date/	No Packages/	Batch/Lot No./	Total Weight/	Наименование и описание на храната	Код по HS	Вид на обработката (опционално)	Търговско наименование	Дата на производство	Срок на годност	Брой опаковки	Партиден №	Общо тегло									
	Name & Description of Food/	HS-Code/	Treatment Type (optional)/	Brand Name	Production Date/	Expiry Date/	No Packages/	Batch/Lot No./	Total Weight/																				
Наименование и описание на храната	Код по HS	Вид на обработката (опционално)	Търговско наименование	Дата на производство	Срок на годност	Брой опаковки	Партиден №	Общо тегло																					
Health Attestations/Здравни удостоверения I.16. General Attestations/Общи удостоверения																													
1. The meat and/or meat products are safe and fit for human consumption	Месото и/или месните продукти са безопасни и годни за човешка консумация.																												
2. Animals/birds have been slaughtered in a slaughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the exporting country and is approved by the GCC authorities.	Животните/птиците са били заклани в кланици, одобрени и под контрола на компетентния орган на страната износител, както и одобрени от компетентните органи на Съвета за сътрудничество в Персийския залив.																												
3. The meat and/or meat product from animals / birds that have been subjected to ante-mortem and post- mortem inspection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin & have shown	Месото и/или месните продукти от животни/птици са били подложени на предкланичен и следкланичен преглед, извършен от ветеринарни лекари, упълномощени от компетентния орган на страната на произход																												

no sign of any of infectious diseases (as per OIE guidelines).	& и не са показали признаци на никакво инфекциозно заболяване (съгласно наръчните на ОИЕ).
4. The meat and/or meat product was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system, and they are certified by nationally accredited certification body.	Месото и/или месните продукти са били обработени в предприятие, което е обект на проверки, осъществявани от компетентния орган и прилага система за управление на безопасността на храните, основана на принципите на HACCP или еквивалентна система, и е одобрено от националните компетентни власти.
5. Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals/ birds, and any residues in meat and/or meat product comply with GCC requirements.	При използването на ветеринарномедицински препарати (включително растежни стимулатори) и земеделски химични вещества върху живите животни/птици, са прилагани Добрите ветеринарни практики и всякакви остатъци в месото или месните продукти, отговарят на изискванията на Съвета за сътрудничество в Персийския залив.
6. The meat and/or meat product originates from animals / birds that have not been slaughtered for the purpose of disease eradication or disease control.	Месото или месните продукти, произхождат от животни/птици, които не са били заклани с цел ликвидране или контрол на заболяване.
7. The meat is derived from animals not fed on meat and bone meal and greaves from ruminant origin - attestation for ruminant meat only.	Месото е добито от животни, които не са хранени с месо и месокостно брашно, и пръжки с произход от преживни животни – удостоверява се само в случай на месо от преживни животни.
8. Carcasses were submitted to maturation at a temperature above 2°C for a minimum period of 24 hours following slaughter - attestation for ruminant meat only.	Труповите се подлагат на зреене при температура над 2°C за най-малко 24 часа от клането – удостоверява се само в случай на месо от преживни животни.
Additional Health Attestations (Declarations) (□ Mark as applicable)	Допълнителни здравни удостоверения (Декларации) (□ Приложимото се отбелязва с ✓)
□ Poultry meat:	□ Птиче месо:
1. The meat / meat products are produced from poultry originated from zone free from infection with highly pathogenic avian influenza viruses (HPAI) in poultry and Newcastle disease (ND) for a minimum period of (3) months prior to export where stamping out policy has been enforced, or for a minimum period of (12) months prior to export where stamping out policy has not been enforced. 2. The meat / meat products are produced from poultry originated from Farm/s, in a radius of 25 km area where no case of highly pathogenic avian Influenza (HPAI) infection has been occurred in poultry 3. The meats are produced from poultry which have been slaughtered in an approved abattoir in a zone free from infection with highly pathogenic avian Influenza (HPAI) viruses in poultry for a minimum period of (3) months prior to export where stamping out policy has been enforced, or for a minimum period of (12) months prior to export where stamping out policy has not been enforced. 4. The meats are produced from poultry which have been slaughtered in an abattoir located in a radius of 25 km area where no case of highly pathogenic avian influenza (HPAI) infection has been occurred in poultry 5. Poultry meats and its products are tested and found free from (Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis)	1. Месото/месните продукти са добити от птици, произхождащи от зона, която най-малко 3 месеца преди износа е била свободна от високопатогенна инфлуенца по птиците (ВПИП) и нюкясълска болест в случай на случай на прилагане на политика на stamping out или най-малко 12 месеца преди износа в случай, че не се прилага политика на stamping out. 2. Месото/месните продукти са добити от птици, произхождащи от ферма/и, в радиус от 25 км, от които не е имало случаи на високопатогенна инфлуенца по птиците (ВПИП). 3. Месото е добито от птици, които са заклани в одобрена клиника в зона свободна от високопатогенна инфлуенца по птиците (ВПИП) най-малко 3 месеца преди износа в случай на прилагане на политика на stamping out или най-малко 12 месеца преди износа в случай, че не се прилага политика на stamping out. 4. Месото е добито от птици, които са заклани в клиники, в радиус от 25 км, от които не е имало случаи на високопатогенна инфлуенца по птиците (ВПИП). 5. Птичето месо и продукти са изследвани за Salmonella typhimurium & Salmonella Enteritidis и е установено, че са свободни от тях.
□ Beef, sheep and goat meat	□ Говеждо, овче и козе месо
The meat /meat product derived from animals originated from zones/ areas free from Foot and Mouth Disease (FMD) and Rift Valley Fever (RVF) during the last 3 months prior to export.	Месото/месните продукти са добити от животни, произхождащи от зони/райони, свободни от шап и треска от долината на Рифт, през последните 3 месеца преди износа.
□ Heat treated beef, sheep and goat meat products	□ Термично преработени месни продукти от говеждо, овче и козе месо
The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (□ Mark as applicable) □ Canned Red Meat: It was subjected to a temperature of not less than 70°C for at least 30 minutes; □ Cooked Meat: bones and fats were removed and the product was subjected to a temperature of not less than 70° C for at least 30 minutes; □ Dried and Salted-cured Meat: bones were removed and the product was salted with common salt (sodium chloride) and completely dried.	Месните продукти, описани по-горе, са обработени по един следните методи (□ Приложимото се отбелязва с ✓): □ Консервирано месо: е било подложено на температура не по-ниска от 70°C за най-малко 30 минути; □ Варено месо: костите и мазнините са отстранени и продуктът е бил подложен на температура не по-ниска от 70°C за най-малко 30 минути; □ Сушено и солено-сушено месо: костите са отстранени и продуктът е осолен с обикновена сол (натриев хлорид), и е напълно изсушен.
□ Heat treated Poultry meat products:	□ Термично преработени птичи месни продукти:
The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (□ Mark as applicable) □ Not less than 70°C for a period of not less than 3.6 seconds; □ 74°C for one second.	Месните продукти, описани по-горе, са обработени по един следните методи (□ Приложимото се отбелязва с ✓): □ Не по-малко от 70°C за период не по-малък от 3.6 секунди; □ 74°C за една секунда.
Authorized Officer Name & Position	Име и длъжност на официалния служител
Name of the Responsible Department	Име на отговорната служба
Official Stamp	Печат
Date:	Дата: