

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

Health certificate for Export of Table eggs and Egg Products from Bulgaria to the United Arab Emirates	Здравен сертификат за износ на яйца за консумация и яйчни продукти от България за Обединените Арабски Емирства																												
I.1. Consignor (Exporter)/ Изпращач (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 (незадължително)																											
	I.6. Country of destination/Държава -дестинация	ISO code (optional) /ISO код (незадължително)																											
I.7. Producer/Производител 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-дестинация	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/Охладени Frozen /Замразени																												
I.14. Commodities certified for/ Продукти със сертификат за: Other/Друго <input type="checkbox"/> After Further Process/За допълнителна преработка <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly /За директна човешка консумация <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: 15%;">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 обработка (незадължително)</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 colspan="9" style="height: 20px;"> </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 обработка (незадължително)	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 обработка (незадължително)	Търговско наименование	Дата на производство	Срок на годност	Брой опаковки	Партиден №	Общо тегло																					
Health Attestations/Здравни удостоверения																													
I.16. General Attestations/Общи удостоверения																													
The eggs/egg products are safe and fit for human consumption.	Яйцата/яйчните продукти са безопасни и годни за човешка консумация.																												
The eggs/egg products were handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority in the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system. And they are certified by nationally accredited certification body.	Яйцата/яйчните продукти са обработени в предприятие, което е обект на проверки, осъществени от компетентния орган в страната на произход и прилага система за управление на безопасността на храните, основана на принципите на HACCP или еквивалентна система. И е одобрено от националните компетентни власти.																												
Good veterinary practice has been applied in the use of veterinary drugs (including growth promoters) and agriculture chemicals in poultry, and any residues in egg/egg products comply with GCC requirements.	При използването на ветеринарномедицински препарати (включително стимулатори на растежа) и химични вещества, използвани в земеделието при птиците, са приложени добрите ветеринарни																												

	практики и всякакви остатъци в яйцата или яйчните продукти, отговарят на изискванията на държавите-членки от Съвета за сътрудничество на арабските държави от Персийския залив.																																																																																								
Additional Health Attestations (Declarations) if deemed necessary (<input type="checkbox"/> Mark as applicable)	Допълнителни здравни удостоверявания (декларации), ако е необходимо (<input type="checkbox"/> Приложимото се отбелязва с √)																																																																																								
<input type="checkbox"/> unheat-treated table eggs and its products - The eggs/ egg products are produced from birds originated from zone free from infection with highly pathogenic avian influenza viruses (HPAI) 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. - The eggs/ egg products are produced & packed in an establishment (farm/ packaging facility) in a radius of 25 km area where no case in poultry of highly pathogenic avian influenza viruses (HPAI) has been occurred.	<input type="checkbox"/> негермично преработени яйца за консумация и продукти от тях - Яйцата/яйчните 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 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. - Яйцата/яйчните продукти са произведени и пакетирани в предприятие (ферма/опаковъчно предприятие), в радиус от 25 км, от което не е имало случаи на високопатогенна инфлуенца по птиците (ВПИП).																																																																																								
Health Attestation for the importation of heat-treated table eggs and its products from zone free from infection with highly pathogenic avian influenza viruses (HPAI): The product(s) described above have been treated by one of the following methods: (<input type="checkbox"/> Mark as applicable) according to Article 10.4.25 of Terrestrial Animal Health Code of OIE:	Здравно удостоверение за внос на термично преработени яйца и продукти от тях от зона свободна от високо патогенна инфлуенца по птиците (ВПИП): Продуктът(ите) описани по-горе са обработени по един от следните методи: (<input type="checkbox"/> Приложимото се отбелязва с √) съгласно Член 10.4.25 от Кода за сурхоземните животни на ОИЕ:																																																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Product</th> <th>Core temperature (°C)</th> <th>Time</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Whole egg</td> <td>60</td> <td>188 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Whole egg blends</td> <td>60</td> <td>188 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Whole egg blends</td> <td>61.1</td> <td>94 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Liquid egg white</td> <td>55.6</td> <td>870 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Liquid egg white</td> <td>56.7</td> <td>232 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Plain or pure egg yolk</td> <td>60</td> <td>288 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>10% salted yolk</td> <td>62.2</td> <td>138 seconds</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Dried egg white</td> <td>67</td> <td>20 hours</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Dried egg white</td> <td>54.4</td> <td>50.4 hours</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Dried egg white</td> <td>51.7</td> <td>73.2 hours</td> </tr> </tbody> </table> <p>*The listed temperatures are indicative of a range that achieves a 7-log kill of avian influenza virus. These are listed as examples in a variety of egg products, but when scientifically documented, variances from these times and temperatures and for additional egg products may also be suitable when they achieve equivalent inactivation of the virus.</p>		Product	Core temperature (°C)	Time	<input type="checkbox"/>	Whole egg	60	188 seconds	<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	60	188 seconds	<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	61.1	94 seconds	<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	55.6	870 seconds	<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	56.7	232 seconds	<input type="checkbox"/>	Plain or pure egg yolk	60	288 seconds	<input type="checkbox"/>	10% salted yolk	62.2	138 seconds	<input type="checkbox"/>	Dried egg white	67	20 hours	<input type="checkbox"/>	Dried egg white	54.4	50.4 hours	<input type="checkbox"/>	Dried egg white	51.7	73.2 hours	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Продукт</th> <th>Температура в сърцевината (°C)</th> <th>Време</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Цяло яйце</td> <td>60</td> <td>188 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Цели яйчни смеси</td> <td>60</td> <td>188 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Цели яйчни смеси</td> <td>61.1</td> <td>94 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Течен яйчен белтък</td> <td>55.6</td> <td>870 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Течен яйчен белтък</td> <td>56.7</td> <td>232 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Обикновен или чист яйчен жълтък</td> <td>60</td> <td>288 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>10% осолен жълтък</td> <td>62.2</td> <td>138 секунди</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Сух яйчен белтък</td> <td>67</td> <td>20 часа</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Сух яйчен белтък</td> <td>54.4</td> <td>50.4 часа</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Сух яйчен белтък</td> <td>51.7</td> <td>73.2 часа</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Посочените температури са индикативни за обхват, при който се постига 7-лог убиване на вируса на птичия грип. Те са изброени като примери за различни яйчни продукти, но в случай, че са научно доказани, вариациите от посочените времена и температури, включително и за други яйчни продукти, могат също да бъдат приложими, ако постигат еквивалентно инактивиране на вируса.</p>		Продукт	Температура в сърцевината (°C)	Време	<input type="checkbox"/>	Цяло яйце	60	188 секунди	<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	60	188 секунди	<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	61.1	94 секунди	<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	55.6	870 секунди	<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	56.7	232 секунди	<input type="checkbox"/>	Обикновен или чист яйчен жълтък	60	288 секунди	<input type="checkbox"/>	10% осолен жълтък	62.2	138 секунди	<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	67	20 часа	<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	54.4	50.4 часа	<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	51.7	73.2 часа
	Product	Core temperature (°C)	Time																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Whole egg	60	188 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	60	188 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Whole egg blends	61.1	94 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	55.6	870 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Liquid egg white	56.7	232 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Plain or pure egg yolk	60	288 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	10% salted yolk	62.2	138 seconds																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Dried egg white	67	20 hours																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Dried egg white	54.4	50.4 hours																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Dried egg white	51.7	73.2 hours																																																																																						
	Продукт	Температура в сърцевината (°C)	Време																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Цяло яйце	60	188 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	60	188 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Цели яйчни смеси	61.1	94 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	55.6	870 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Течен яйчен белтък	56.7	232 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Обикновен или чист яйчен жълтък	60	288 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	10% осолен жълтък	62.2	138 секунди																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	67	20 часа																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	54.4	50.4 часа																																																																																						
<input type="checkbox"/>	Сух яйчен белтък	51.7	73.2 часа																																																																																						
Authorized Officer Name & Position Name of the Responsible Department Official Stamp Date:	Име и длъжност на официалния служител Име на отговорната служба Печат Дата:																																																																																								