

С для експорту з України композитних продуктів, призначених для споживання людиною. /
International Certificate for export from Ukraine of composite products, intended for human
consumption

Частина I: Детальна інформація щодо відправленого вантажу /
Part I: Details of dispatched consignment

I.1. Відправник: / Consignor: Найменування / прізвище, власне ім'я, по батькові (за наявності): / Name: / ТОВ "ТЕРРАФУД" Місцезнаходження / місце проживання: / Address: / м. Київ, 03037, вул.ЗЕЛЕНОГІРСЬКА, 8 Країна: / Country: Ukraine / Україна Номер телефону: / Tel.:				I.2. Унікальний ідентифікаційний номер міжнародного сертифіката: / International Certificate unique reference number: 05/18839/1050		I.2.a.	
I.5. Отримувач: / Consignee: Найменування / прізвище, власне ім'я, по батькові (за наявності): / Name: / SRL "VITAFOR" Місцезнаходження / місце проживання: / Address: / Молдова, г. Кишинев, ул. Валя Быкулуй, 5/3 Країна: / Country: Moldova / Молдова Поштовий індекс: / Postal code: Номер телефону: / Tel.:				I.6.			
I.7. Країна походження: / Country of origin: Ukraine / Україна	Код ISO: / ISO code: UA-0	I.8. Зона походження: / Zone of origin: Vinnytsia region / Вінницька	Код: / Code: 02	I.9. Країна призначення: / Country of destination: Moldova / Молдова	Код ISO: / ISO code: MD	I.10. Зона призначення: / Zone of destination:	Код: / Code:
I.11. Місце походження: / Place of origin: Найменування / прізвище, власне ім'я, по батькові (за наявності): / Name: ООО "ТЕРРАФУД" Місцезнаходження / місце проживання: / Address: г. Тульчин				Реєстраційний номер: / Registration Number: a-UA-02-22-37-IX-CC-PP;		I.12.	
I.13. Місце відвантаження: / Place of loading: Адреса потужності: / Address: г. Тульчин				I.14. Дата відправлення: / Date of departure: 28.04.2026			
I.15. Транспортний засіб: / Means of transport: / Автомобіль Літак: / Aeroplane: <input type="checkbox"/> Судно: / Ship: <input type="checkbox"/> Залізничні вагони: / Railway wagon: <input type="checkbox"/> Дорожній транспорт: / Road vehicle: <input checked="" type="checkbox"/> Ідентифікація: / Identification: CNZ 140/CAU 971 Документальні посилання: / Documentary references: INV./ Инвойс (INV) № 239 24.04.2026				I.16. Пункт пропуску в країні призначення: / Entry point in the country of destination: Starokozache			
I.18. Опис товару: / Description of commodity: / Смесь растительно-молочная 72,5%				I.19. Код вантажу (УКТ ЗЕД): / Commodity code (HS code): 1517			
I.21. Температура: / Temperature: Chilled / Охолоджений Навколишнього середовища: / Ambient: <input type="checkbox"/> Охолоджене: / Chilled: <input checked="" type="checkbox"/> Заморожене: / Frozen: <input type="checkbox"/>				I.20. Кількість: / Quantity: Кілограм			
I.21. Температура: / Temperature: Chilled / Охолоджений Навколишнього середовища: / Ambient: <input type="checkbox"/> Охолоджене: / Chilled: <input checked="" type="checkbox"/> Заморожене: / Frozen: <input type="checkbox"/>				I.22. Кількість упаковок: / Number of packages: 2500			

I.24. Тип пакування: / Type of packaging: / картони коробка	
I.25. Товари призначені для: споживання людиною: / Commodities certified as: for human consumption: <input checked="" type="checkbox"/>	
I.26.	I.27. Для експорту з України: / For export from Ukraine: <input checked="" type="checkbox"/>
I.28. Ідентифікація товару: / Identification of the commodity: -	
Вид тварин (наукова назва): / Animal species (Scientific name): / Bos taurus	Вид товару: / Nature of commodity: / Смесь растительно-молочная 72,5%
Тип обробки: / Treatment type: / Pasteurisation	
Регістраційний номер потужності: / Registration number of establishment: a-UA-02-22-37-IX-CC-PP;	
Бійня: / Slaughterhouse:	Потужність з розбирання та обвалювання м'яса: / Cutting plant:
Холодильний цех: / Cold store:	
Кількість упаковок: / Number of packages: 2500	Маса нетто (кг): / Net weight (kg): 12500.000 Kilogram
Потужність з виробництва: / Manufacturing plant: a-UA-02-22-37-IX-CC-PP;	
Номер партії: / Batch №: 6	Дата виробництва: / Date of production: 20.04.2026
Частина II: Сертифікація / Part II: Certification	
II. Інформація про здоров'я: / Health information:	II.a. Унікальний ідентифікаційний номер міжнародного сертифіката: / International Certificate unique reference number: 05/18839/1050
II.1. Підтвердження безпечності для здоров'я людини: / Public health attestation:	
<p>Я, що нижче підписався державний ветеринарний інспектор / уповноважена особа, цим засвідчую, що композитні продукти(1), зазначені в частині I цього міжнародного сертифіката, відповідають таким вимогам: / I, the undersigned state veterinary inspector / authorised person, certify that composite products(1), described in Part I of this International Certificate, comply with the following requirements:</p>	
II.1.1	походять із потужності(ей), яким присвоєно реєстраційний номер відповідно до вимог законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та підлягає(ють) регулярному державному контролю; / come from (an) establishment(s) to which the registration number has been assigned in accordance with Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food and is (are) under regular state control;
II.1.2	походять із потужності(ей), де запроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР); / come from (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles;
II.1.3	вироблені із дотриманням гігієнічних вимог, встановлених законодавством України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; / produced in accordance with hygienic requirements, established by Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food;
II.1.4(2)	відповідають мікробіологічним критеріям, встановленим законодавством України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; / comply with the microbiological criteria, established by Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food;
II.1.5(2)	вироблено із дотриманням вимог щодо максимальних меж залишків (рівнів) забруднюючих та інших речовин, встановлених законодавством України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; / produced in compliance with the requirements for maximum residue limits (levels) of contaminants and other substances established by Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food;
II.1.6	гарантії щодо живих тварин та продуктів з них, забезпечуються відповідно до планів моніторингу залишків ветеринарних препаратів, затверджених відповідно до законодавства України про державний контроль; / the guarantees covering live animals and products thereof are in accordance with monitoring plans on veterinary medicines residues, approved according to Ukrainian legislation on state control;
II.1.7	матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, відповідають гігієнічним вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; / materials used for packaging, including wrapping, comply with the hygienic requirements of Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food;
II.1.8	перед завантаженням транспортні засоби, якими здійснюється перевезення продуктів, очищені або продезінфіковані відповідно до вимог законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. / before loading means of transport, used for the transportation of products were cleaned or disinfected according to Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food.

1.2. та/або/
and/either(2)

Для композитних продуктів(1), які містять м'ясні продукти(1) у будь-якій кількості: / For composite products(1) that contain meat product(1) in any quantity:

II.2.1

Композитні продукти(1) містять виключно такі м'ясні складові: / The composite products(1) contain the following meat constituents: (A) Зазначити код відповідного виду тварин, з яких отримано м'ясні продукти: / (A) Insert the code for the relevant species of animals, from which meat products were obtained: "BOV" - свійська ВРХ (Bos Taurus, Bison bison, Bubalus bubalis та їх помісі); / domestic bovine animals (Bos Taurus, Bison bison, Bubalus bubalis and their crossbreds); "OVI" - свійські вівці (Ovis aries) та кози (Capra hircus); / domestic sheep (Ovis aries) and goats (Capra hircus); "EQI" - свійські коні (Equus caballus, Equus asinus та їх помісі); / domestic equine animals (Equus caballus, Equus asinus and their crossbreds); "POR" - свійські свині (Sus scrofa); / domestic porcine animals (Sus scrofa); "RAB" - свійські кролі; / domestic rabbits; "PFG" - свійська птиця. / poultry. (B) Зазначити відповідний вид обробки: / (B) Indicate proper treatment type: обробка категорії "А" - обробка, що забезпечує відсутність ознак сирого м'яса при розрізанні кінцевого продукту; / category "A" treatment - treatment ensuring that the cut surface of the end product no longer has the characteristics of fresh meat; обробка категорії "В" - обробка в герметично закритому контейнері, що забезпечує досягнення показника Fo, який є рівний або вищий трьох; / category "B" treatment - treatment in a hermetically sealed container to a Fo value of 3 or more; обробка категорії "С" - обробка, упродовж якої мінімальна температура у товщі м'яса має становити 80° С; / category "C" treatment - treatment where a minimum core temperature of 80° C is reached in meat; обробка категорії "D" - обробка, протягом якої мінімальна температура у товщі м'яса має становити 70° С; або щодо сирової шинки - природна ферментація має відбуватися впродовж не менше дев'яти місяців і має становити: величина Aw - не більше 0,93, величина рН - не більше 6,0. / category "D" treatment - treatment where a minimum core temperature of 70° C is reached in meat; for raw ham - natural fermentation for not less than 9 months resulting in the following characteristics: Aw value of not more than 0,93, pH value of not more than 6,0. (C) Зазначити код ISO країни(2), зони(2) походження м'ясних продуктів: / Indicate ISO code of country of origin (2), code of zone of origin(2) of meat products: країна(2), зона(2) походження м'ясних продуктів: / Country(2), zone(2) of origin of meat products, is:

або/
either(2)

країна-експортер композитних продуктів(2), окрема територія (зона) країни експортера композитних продуктів(2); / exporting country of composite products(2), territory (zone) of exporting country of composite products(2);

Вид тварин(A) /Species(A)	Вид обробки(B) /Type of treatment(B)	Походження(C) /Origin(C)	Потужність, якій присвоєно реєстраційний номер(D) /Establishment to which a registration number has been assigned(D)

(A) Зазначити код відповідного виду тварин, з яких отримано м'ясні продукти: / (A) Insert the code for the relevant species of animals, from which meat products were obtained:

"BOV" - свійська ВРХ (Bos Taurus, Bison bison, Bubalus bubalis та їх помісі); / domestic bovine animals (Bos Taurus, Bison bison, Bubalus bubalis and their crossbreds);

"OVI" - свійські вівці (Ovis aries) та кози (Capra hircus); / domestic sheep (Ovis aries) and goats (Capra hircus);

"EQI" - свійські коні (Equus caballus, Equus asinus та їх помісі); / domestic equine animals (Equus caballus, Equus asinus and their crossbreds);

"POR" - свійські свині (Sus scrofa); / domestic porcine animals (Sus scrofa);

"RAB" - свійські кролі; / domestic rabbits;

"PFG" - свійська птиця. / poultry.

(B) Зазначити відповідний вид обробки: / (B) Indicate proper treatment type:

обробка категорії "А" - обробка, що забезпечує відсутність ознак сирого м'яса при розрізанні кінцевого продукту; / category "A" treatment - treatment ensuring that the cut surface of the end product no longer has the characteristics of fresh meat;

обробка категорії "В" - обробка в герметично закритому контейнері, що забезпечує досягнення показника Fo, який є рівний або вищий трьох; / category "B" treatment - treatment in a hermetically sealed container to a Fo value of 3 or more;

обробка категорії "С" - обробка, упродовж якої мінімальна температура у товщі м'яса має становити 80° С; / category "C" treatment - treatment where a minimum core temperature of 80° C is reached in meat;



обробка категорії "D" - обробка, протягом якої мінімальна температура у товщі м'яса має становити 70° С; або щодо сирової шинки - природна ферментація має відбуватися впродовж не менше дев'яти місяців і має становити: величина Aw - не більше 0,93, величина рН - не більше 6,0. / category "D" treatment - treatment where a minimum core temperature of 70° C is reached in meat; for raw ham - natural fermentation for not less than 9 months resulting in the following characteristics: Aw value of not more than 0,93, pH value of not more than 6,0.

(С) Зазначити код ISO країни(2), зони(2) походження м'ясних продуктів: / Indicate ISO code of country of origin (2), code of zone of origin(2) of meat products:

країна(2), зона(2) походження м'ясних продуктів: / Country(2), zone(2) of origin of meat products, is:

або/
either(2)

країна-експортер композитних продуктів(2), окрема територія (зона) країни експортера композитних продуктів(2); / exporting country of composite products(2), territory (zone) of exporting country of composite products(2);

або/or(2)

країна(2), зона(2), внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) м'ясних продуктів на митну територію України; / a country(2) or zone(3) listed in the register of countries and establishments authorised for importation to the territory of Ukraine of meat products; (D) потужність походження м'ясних продуктів. / (D) the establishment of origin of meat products.

П.2.2

отримані зі свійських тварин, які походять з господарств та потужностей, які відповідають таким вимогам: / obtained from domestic animals coming from holdings and establishment which comply with the following requirements:

П.2.2.1

є зареєстрованими (затвердженими) та перебувають під контролем компетентного органу України; / are registered (approved) and subject to the control of competent authority of Ukraine;

П.2.2.2

які на момент забою тварин не підлягали обмежувальним заходам, що пов'язані зі здоров'ям тварин; / not subject to animal health restrictions on the date of slaughter of animals;

П.2.2.3

не були отримані від свійських тварин, що були забиті в рамках національної програми ліквідації хвороб тварин; / have not been obtained from animals which have been slaughtered under a national programme for the eradication of animal diseases.

П.3. та/або/
and/either(2)

Для композитних продуктів(1), які містять перероблені молочні продукти(1), що складають половину або більше половини композитного продукту(1) або містять молочні продукти(1), що не придатні до тривалого зберігання у будь-якій кількості: / For composite products(1) containing processed dairy products(1) in the amount of a half or more of the composite product(1) substance or containing not shelf-stable dairy products(1) in any quantity:

П.3.1

вироблені з молока сирого(1), яке: / are produced from raw milk(1) that:

П.3.1.1

походить із потужності(ей), яким присвоєно (особистий) реєстраційний номер та які знаходяться під контролем компетентного органу; / comes from (an) establishment(s) to which the (personal) registration number has been assigned and which are under control of competent authority;

П.3.1.2

отримане лише з одного виду тварин, зокрема з видів [Bos Taurus](2), [Ovis aries](2), [Capra hircus](2), [Bubalus bubalis](2), [Camelus dromedarius](2), отримане з одного виду тварин, зокрема з видів [Bos Taurus](2), [Ovis aries](2), [Capra hircus](2), [Bubalus bubalis](2), [Camelus dromedarius](2);

П.3.1.3

отримане, зібране, охолоджене з дотриманням гігієнічних вимог, встановлених законодавством України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; / was obtained, collected and chilled in accordance with the hygiene requirements, established by Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food;

П.3.1.4

відповідає вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо загального бактеріологічного забруднення і соматичних клітин; / complies with the requirements of Ukrainian legislation on safety and specific quality parameters of food as regards total bacteria count and somatic cells;

П.3.1.5

гарантії щодо живих тварин та продуктів з них забезпечуються відповідно до планів моніторингу залишків ветеринарних препаратів, затверджених відповідно до законодавства України про державний контроль; / the guarantees covering live animals and products thereof are in accordance with monitoring plans on veterinary medicines residues, approved according to Ukrainian legislation on state control;

П.3.2

вироблені з молока сирого(1), що отримане від тварин, які: / are produced from raw milk(1) that was obtained from animals, which:

П.3.2.1

походять зі стад, де протягом останніх 20 днів перед доїнням не було зафіксовано випадків сибірки; / come from herds, where during the last 20 days before milking there were no cases of anthrax;

П.3.2.2

утримуються на території країни(2) або зони(2), що є офіційно визнаними ВООЗТ (МЕБ) вільними від ящуру; / are kept on the territory of a country(2) or zone(2) officially recognised by the WOAH (OIE) as free from foot-and-mouth disease;

П.3.2.3

утримуються в стаді, яке відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин ВООЗТ (МЕБ) є вільним від туберкульозу, лейкозу та бруцельозу ВРХ; / are kept in a herd free from tuberculosis, leukosis, bovine brucellosis in accordance with the WOAH (OIE) Terrestrial Animal Health Code requirements;

II.3.2.4	упродовж щонайменше 21 дня перед доїнням утримувались на території країни(2) або зони(2), що відповідно до вимог Кодексу здоров'я наземних тварин ВООЗТ (МЕБ) є вільними від чуми дрібних жуйних; / at least for 21 days prior to milking have been kept on the territory of a country(2) or zone(2) free from peste des petits ruminants in accordance with the WOAH (OIE) Terrestrial Animal Health Code requirements.
II.3.3	піддані або вироблені із молока сирого(1), яке було піддано: / have undergone or been produced from raw milk(1) which has been submitted to:
II.3.3.1	пастеризації, що включає одиничну термічну обробку з тепловим впливом, яка, щонайменше, еквівалентна пастеризації за температури не нижче 72° C протягом
або/ either(2)	15 с та, де це необхідно, достатня для забезпечення негативної реакції в тесті для визначення лужної фосфатази, проведеному безпосередньо після термічної обробки; / pasteurisation involving a single heat treatment with a heating effect of at least equivalent to pasteurisation process of at least 72° C for 15 seconds and, where applicable, sufficient to ensure a negative reaction to an alkaline phosphatase test performed immediately after heat treatment;
II.3.4	молочні продукти, які входять до складу композитних продуктів, вироблені _____ (вказати дату виробництва). / dairy products that are contained in composite products were produced _____ (indicate the date of production).
II.4. та/або/ and/either(2)	Для композитних продуктів(1), які містять перероблені рибні продукти(1), що складають половину або більше половини композитного продукту(1): / For composite products(1) containing processed fishery products(1) in the amount of a half or more of the composite product(1):
II.4.1	походять з території країни(2), зони(2), вільних від хвороб, до яких є сприйнятливими відповідні види тварин, відповідно до вимог Кодексу здоров'я водних тварин ВООЗТ (МЕБ). / originate from the territory of a country(2), zone(2), which is free from diseases to which the respective animal species are susceptible, in accordance with WOAH (OIE) Aquatic Animal Health Code.
II.5. та/або/ and/either(2)	Для композитних продуктів(1), які містять перероблені яєчні продукти(1), що складають половину або більше половини композитного продукту(1): / For composite products(1) containing processed egg products(1) in the amount of a half or more of the composite product(1):
II.5.1	яєчні продукти, які входять до складу композитних продуктів, вироблені з яєць, отриманих на потужностях, де протягом щонайменше останніх 30 днів перед збором яєць компетентним органом України не було зафіксовано випадків високопатогенного грипу птиці; / egg products that are contained in composite products are produced from eggs, coming from establishments, which for the past 30 days prior to the collection of eggs there have been no registered cases of highly pathogenic avian influenza by the competent authority of Ukraine;
II.5.2	яєчні продукти, які входять до складу композитних продуктів: / egg products that are contained in composite products:
II.5.2.1	виготовлялись із яєць, отриманих на потужностях, де впродовж щонайменше останніх 30 днів у радіусі 10 км навколо якої (включаючи, у відповідних випадках, територію сусідньої держави), не було зафіксовано спалахів високопатогенного грипу птиці та хвороби Ньюкасла; / are produced from eggs obtained at the establishments where at least for the past 30 days and within a 10 km radius of which (including the territory of a neighbouring country, where appropriate) no cases of highly pathogenic avian influenza and infection with Newcastle disease virus have been registered;
або/either(2)	оброблені за такої температури, що гарантує знищення вірусу високопатогенного грипу птиці: / have undergone the following treatment for destruction of highly pathogenic avian influenza virus:
або/either(2)	рідкий яєчний білок підданий обробці температурою 55,6° C упродовж 870 с чи температурою 56,7° C протягом 232 с; / liquid egg white is treated at 55,6° C for 870 seconds or 56,7° C for 232 seconds;
або/or(2)	жовток із додаванням 10 % солі підданий обробці температурою 62,2° C упродовж 138 с; / 10 % salted yolk is treated at 62,2° C for 138 seconds;
або/or(2)	сухий яєчний білок підданий обробці температурою 67° C упродовж 20 годин чи температурою 54,4° C упродовж 513 годин; / dried egg white is treated at 67° C for 20 hours or 54,4° C for 513 hours;
або/or(2)	цілі яйця піддані обробці температурою 60° C протягом 188 с чи повністю приготовані; / whole eggs are treated at 60° C for 188 seconds or completely cooked;
або/or(2)	суміші із цілих яєць піддані обробці температурою 60° C упродовж 188 с чи температурою 61,1° C протягом 94 с або повністю приготовані; / whole egg blends are treated at 60° C for 188 seconds or 61,1° C for 94 seconds or completely cooked;
II.5.2.2	оброблені за такої температури, що гарантує знищення вірусу хвороби Ньюкасла: / have undergone the following treatment for destruction of infection with Newcastle disease virus:
або/either(2)	рідкий яєчний білок піддано обробці температурою 55° C упродовж 2278 с, температурою 57° C протягом 986 с чи температурою 59° C упродовж 301 с; / liquid egg white is treated at 55° C for 2278 seconds or 57° C for 986 seconds or 59° C for 301 seconds;
або/or(2)	жовток із додаванням 10% солі піддано обробці температурою 55° C протягом 176 с; / 10% salted yolk is treated at 55° C for 176 seconds;

- або/or(2) сухий яєчний білок піддано обробці температурою 57° C упродовж 50,4 годин; / dried egg white is treated at 57° C for 50,4 hours;
- або/or(2) цілі яйця піддано обробці температурою 55° C протягом 2521 с, температурою 57° C упродовж 1596 с чи температурою 59° C протягом 674 с або повністю приготовані. / whole eggs are treated at 55° C for 2521 seconds or 57° C for 1596 seconds or 59° C for 674 seconds or completely cooked.

Протокол № 1589/26-х 13.03.2026

Примітки: / Notes:

(1) композитний продукт - харчовий продукт, що одночасно містить у своєму складі перероблені харчові продукти тваринного походження та харчові продукти рослинного

походження, включаючи такі, в яких переробка первинної продукції є невід'ємною частиною виробництва кінцевого харчового продукту; / composite product - a food product that simultaneously contains processed food products of animal origin and food products of plant origin, including those in which the processing of primary products is an integral part of the production of the final food product;

(1) м'ясні продукти - перероблені продукти, отримані в результаті переробки м'яса або в результаті подальшої переробки цих перероблених продуктів у спосіб, який забезпечує відсутність характеристик свіжого м'яса під час розрізання такого продукту; / meat products - means processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products, so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat;

(1) молоко сире - продукт нормальної секреції молочних залоз однієї або декількох здорових корів, овець, кіз, буйволиць, кобил, температура якого не перевищує 40° C і який не піддавався будь-якій обробці; / raw milk - a product of normal mammary gland secretion of one or more healthy cows, sheep, goats, buffaloes, mares, the temperature of which does not exceed 40°C and which has not been subjected to any treatment;

(1) молочні продукти - продукти, одержані з молока або молочної сировини, які можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молока (молочний жир, молочний білок, лактозу); / dairy products - products derived from milk or milk raw materials, which may contain food additives necessary for production, provided that these additives neither partially nor completely replace the components of milk (milk fat, milk protein, lactose);

(1) рибні продукти - дикі або вирощені в умовах аквакультури морські та прісноводні тварини (крім живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських червоногих, а також усіх ссавців, плазунів та жаб), включаючи усі їстівні форми, частини та продукти з них; / fishery products - wild or farmed marine and freshwater animals (except for live bivalve molluscs, live echinoderms, live tunicates and live marine gastropods, and all mammals, reptiles and frogs), including all edible forms, parts and products thereof;

(2) Видалити положення, які не застосовуються до цього вантажу. / Delete provisions, that do not apply to the certifying consignment.

Колір підпису та печатки має відрізнятися від кольору іншого тексту. / The colour of the signature and seal must differ from the colour of the other text.

Державний ветеринарний інспектор /
уповноважена особа: / State veterinary inspector /
authorised person:

Власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ: / Name, SURNAME:
Lozinsky Alexander Alexandrovich / Лозінський
Олександр Олександрович

Дата: / Date: 28.04.2026

Печатка: / Stamp:



Кваліфікація та посада: / Qualification and title: Leading doctor of
the Tulchyna department of the Tulchyna district state hospital of
veterinary medicine / Провідний лікар Тульчинського відділу
Тульчинської районної державної лікарні ветеринарної медицини

Підпис: / Signature:

