

1. Shipment description / Описание поставки		1.5 Certificate No/ Сертификат № _____	
1.1 Name and address of consignor: / Название и адрес грузоотправителя:		 Veterinary certificate for sheep and goat meat and raw meat preparations, exported from the EU to the Customs Union Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского Союза в Таможенный союз мясо, сырые мясопродукты и субпродукты, полученные при убое и переработке овец и коз	
1.2 Name and address of consignee: / Название и адрес грузополучателя:			
1.3 Means of transport: / Транспорт: (No of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.)		1.6 Country of origin of goods: / Страна происхождения товара:	
		1.7 Certifying Member State in the EU: / Страна-член ЕС, выдавшая сертификат:	
		1.8 Competent authority in the EU: / Компетентное ведомство ЕС:	
		1.9 Organisation in the EU issuing the certificate: / Учреждение ЕС, выдавшее сертификат:	
1.4 Country (s) of transit: / Страна (ы) транзита:		1.10 Point of crossing the border of the Customs Union: / Пункт пересечения границы Таможенного союза:	
2. Identification of goods / Идентификация товара			
2.1 Name of goods: / Наименование товара: _____			
2.2 Date of production: / Дата выработки товара: _____			
2.3 Type of packaging: / Упаковка: _____			
2.4 Number of packages: / Количество мест: _____			
2.5 Net weight (kg): / Вес нетто (кг): _____			
2.6 Number of seal: / Номер пломбы: _____			
2.7 Identification marks: / Маркировка: _____			
2.8 Conditions for storage and transport: / Условия хранения и перевозки: _____			
3. Origin of goods / Происхождение товара			
3.1 Name, approval number and address of the establishment: / Название, регистрационный номер и адрес предприятия: - slaughterhouse (meat processing plant): / бойня (мясокомбинат): _____ - cutting plant: / разделочное предприятие: _____ - coldstore: / холодильник: _____			
3.2 Administrative-territorial unit: / Административно-территориальная единица: _____			
4. Statement of suitability for human consumption / Свидетельство о пригодности продукции в пищу людям			
I, the undersigned State / official veterinarian certify that: / Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее: This certificate is based on the following pre-export certificates (in case of more than two pre-export certificates list is attached) ⁽¹⁾ / Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список (1):			

¹ Delete if not relevant and confirm by signature and stamp / Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью

17.10.2012

Date/Дата	Number/Номер	Country of origin/Страна происхождения	Administrative territory/Административная территория	Registration number of the establishment / Регистрационный номер предприятия	Name and quantity (net weight) of the Product / Вид и количество (вес нетто) продукции

4.1 Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union, are obtained from healthy animals slaughtered and processed in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision. / Экспортируемые в Таможенный союз мясо, сырые мясopодукты и субпродукты получены от убоя и переработки здоровых животных на мясopерерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Европейского Союза на поставку продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2 Meat and raw meat preparations intended for export to the Customs Union originate from animals that have been subject to ante-mortem veterinary inspection, and their carcasses (heads and internal organs) – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service./ Мясо и сырые мясopодукты, предназначенные для экспорта в Таможенный союз получены от животных, подвергнутых предубойному ветеринарному осмотру, а туши и субпродукты (головы и внутренние органы) – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3 a) ⁽²⁾ Meat and raw meat preparations were obtained from slaughter and processing of animals originating from premises or administrative territories officially free from the following contagious animal diseases: / ⁽²⁾ Мясо, сырые мясopодукты и субпродукты получены при убое и переработке животных, заготовленных в хозяйствах или административных территориях, официально свободных от следующих заразных болезней животных:

- foot-and-mouth disease - during the last 12 months in the country or administrative territory according to regionalisation; / ящура – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- rinderpest- during the last 24 months in the country or administrative territory according to regionalisation; / чумы крупного рогатого скота- в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- peste des petits ruminants – during the last 36 months in the country or the administrative territory in accordance with regionalisation; / чумы мелких жвачных – в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- anthrax – during the last 20 days in the premises ; / сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;
- in case of export of lungs of goats: caprine contagious pleuropneumonia – during the last 24 months in the premises /В случае экспорта легких коз: контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев в хозяйстве.

b) Scrapie – according to the OIE Animal Health Terrestrial Code recommendations; / скрепи в соответствии с рекомендациями Санитарного Кодекса наземных животных МЭБ;

c) that there were no cases of brucellosis – during the last 6 months in the premises./ не было зарегистрировано случаев бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

4.4 Animals, from which meat and raw meat preparations are derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal substances, thyreostatics, antibiotics, other drugs and pesticides used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them. / Животные, от которых получено мясо, сырые мясopодукты и субпродукты не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.5 Animals have not received feed of animal origin, manufactured from protein processed from ruminant animals, excluding components permitted by the OIE Terrestrial Animal Health Code. / Животные не получали корма животного происхождения, при производстве которых использовались белки, полученные от жвачных животных, за исключением компонентов, использование которых допускается Кодексом МЭБ.

4.6 Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union /Экспортируемые в Таможенный союз мясо, сырые мясopодукты и субпродукты:

- post-mortem examination has not indicated characteristics typical to foot and mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis and other contagious diseases, helminth infestation or contamination by other substances / не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для ящура, чумы крупного рогатого скота, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражений гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- have no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae/ не имеют сгустков крови, неудаленных абсцессов, личинок оводов,
- was not defrosted during storage / не подвергнуты дефростации в период хранения;
- do not show signs of spoiling / не имеют признаков порчи;
- has the core temperature in flesh not exceeding minus 18 degrees Celsius for the frozen meat and not exceeding plus 4 degrees Celsius for chilled meat/ имеют температуру в толще мышц у кости не выше минус 18 градусов Цельсия для мороженого мяса, и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;
- do not have traces of innards or bleedings / без остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях;
- do not contain preservative substances / не содержат средства консервирования;
- do not contain trimmings of serosa membranes, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc), / не имеют зачисток серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.)
- was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays/ не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

4.7 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary –sanitary rules and requirements of the Customs Union. / Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса, сырых мясopодуктов и субпродуктов соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.

² Administrative territories, zones and time periods may be modified with a mutual agreement of the Parties according to the OIE Code / Административные территории, зоны и сроки могут быть изменены по взаимному согласию сторон в соответствии с требованиями Кодекса наземных животных

4.8 Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption. / Мясо, сырые мясопродукты и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу людям.

4.9. Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) marked with health mark of State/official veterinary inspection with specification of name or number of meat - processing plant (slaughter house), where animals were slaughtered. Meat preparations must have identification mark on package or polyblock. Stamped label is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking of its wholeness. / Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного/официального ветеринарного надзора с обозначением названия или номера мясокомбината (скотобойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное мясо имеет идентификационную маркировку на упаковке или полиблоке. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.

4.10 Containers and packaging materials are used only once and comply with requirements of the Customs Union. / Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Таможенного союза.

4.11 The means of transport was treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country. / Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.

Place

Место _____

Date

Дата _____

Official stamp

Печать _____

Signature of State/official veterinarian

Подпись государственного/официального ветеринарного врача

Name and position in capital letters

Ф.И.О. и должность заглавными буквами

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка

