

Форма № 22

(в редакции
Решения Коллегии
Евразийской экономической комиссии

от 8 декабря 2015 г. № 161)

1. Описание поставки	1.5 Сертификат № _____
1.1 Название и адрес грузоотправителя:	Ветеринарный сертификат на экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные при убое и переработке крупного рогатого скота
1.2 Название и адрес грузополучателя:	
1.3 Транспорт: (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна)	1.6 Страна происхождения товара:
	1.7 Страна выдавшая сертификат:
	1.8 Компетентное ведомство страны-экспортера:
	1.9 Учреждение страны-экспортера, выдавшее сертификат:
1.4 Страна(ы) транзита:	1.10 Пункт пропуска товаров через таможенную границу:
2. Идентификация товара	
2.1 Наименование товара:	
2.2 Дата выработки товара:	
2.3 Упаковка:	
2.4 Количество мест:	
2.5 Вес нетто (кг):	
2.6 Номер пломбы:	
2.7 Маркировка:	
2.8 Условия хранения и перевозки:	
3. Происхождение товара	
3.1 Название, регистрационный номер и адрес предприятия:	
- бойня (мясокомбинат):	
- разделочное предприятие:	
- холодильник:	
3.2 Административно-территориальная единица:	

4. Свидетельство о пригодности товара в пищу

Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее:

Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список):

Дата	Номер	Страна происхождения	Административная территория	Регистрационный номер предприятия	Вид и количество (вес нетто) товара

4.1 Экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты получены от убой и переработки здоровых животных на боенских, мясоперерабатывающих предприятиях.

4.2 Животные, мясо, мясное сырье и субпродукты от которых предназначены для экспорта на таможенную территорию Евразийского экономического союза, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши, головы и внутренние органы – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной ветеринарной службой.

4.3 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убойе и переработке животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота - в соответствии с рекомендациями Санитарного кодекса наземных животных МЭБ и классификацией риска по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота экспортирующей страны, зоны или компартмента;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;
- ящура – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев в случае ввоза (перемещения) легких;
- туберкулеза и бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
- энзоотического лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве.

4.4 Животные, от которых получено мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенов, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убойем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.5 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены от убойе животных не получавших корма животного происхождения, при изготовлении которых использовались внутренние органы и ткани жвачных животных, за исключением компонентов, использование которых допускается Санитарным кодексом наземных животных МЭБ.

4.6 Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза:

- не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- не имеют сгустков крови, неудаленных абсцессов, личинок оводов;
- не подвергнуты дефростации в период хранения;
- не имеют признаков порчи;
- имеют температуру в толще мышц у кости не выше минус 8 градусов Цельсия для мороженого мяса, и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;
- без остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях;
- не содержат средства консервирования;
- не контаминированы сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными на территории Евразийского экономического союза требованиями;
- не имеют зачистки серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.);
- не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

4.7 Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим в Евразийском экономическом союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.

4.8 Мясо, мясное сырье и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу.

4.9 Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного ветеринарного надзора с обозначением названия или номера бойни (мясокомбината), на котором был произведен убой животных. Разделанное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности или прикреплена к упаковке (нанесена на упаковку) таким образом, чтобы она не могла быть использована вторично. В этом случае упаковка сконструирована так, что в случае вскрытия ее первоначальный вид невозможно восстановить.

4.10 Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Евразийского экономического союза.

4.11 Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.

Место _____

Дата _____

Печать

Подпись государственного/официального ветеринарного врача _____

Ф.И.О. и должность _____

Примечание. Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.