

Форма № 24
(в редакции
Решения Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от 9 июля 2019 г. № 117)

1. Описание поставки	1.5. Сертификат № _____
1.1. Название и адрес грузоотправителя:	<i>Ветеринарный сертификат на экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные при убое и переработке птицы</i>
1.2. Название и адрес грузополучателя:	
1.3. Транспорт: (№ вагона, автомашины, контейнера, рейса 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:
	1.10. Пункт пропуска товаров через таможенную границу:
1.4. Страна(ы) транзита:	
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 доэкспортных сертификатов* (при наличии более 2 доэкспортных 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 при убойе здоровой птицы на боенских предприятиях и переработаны на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.2. Птица, мясо, мясное сырье и субпродукты от которой предназначены для экспорта на таможенную территорию Евразийского экономического союза, подвергнута предубойному ветеринарному осмотру, а тушки и внутренние органы – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, проведенной государственной ветеринарной службой.

4.3. Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убойе и переработке здоровой птицы, происходящей из хозяйств или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней животных:

- гриппа птиц, подлежащего в соответствии с Кодексом здоровья наземных животных МЭБ обязательной декларации (за исключением случаев возникновения гриппа птиц у представителей дикой фауны), – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории или в течение 3 месяцев при проведении «стэмпинг аут» и отрицательных результатах эпизоотического контроля в соответствии с регионализацией;

- болезни Ньюкасла – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории или в течение 3 месяцев при проведении «стэмпинг аут» и отрицательных результатах эпизоотического контроля в соответствии с регионализацией.

4.4. Птица, от которой получены мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергалась воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также медикаментозных средств, введенных перед убойем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.5. Птица поступила на убой из хозяйств, в которых реализуется программа контроля по сальмонеллезу в соответствии с Кодексом здоровья наземных животных МЭБ.

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

- доброкачественные по органолептическим показателям;

- не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для заразных болезней, поражений гельминтами, а также отравлений различными веществами;

- имеют температуру в толще мышцы не выше -12°C для замороженной птицы (температура при хранении должна быть -18°C);

- 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 обработаны красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;

- не имеют несвойственную для данного вида пигментацию;

- не имеют признаков порчи.

4.7. Микробиологические, физико-химические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим на таможенной территории Евразийского экономического союза ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.

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

4.9. Продукция имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения целостности этикетки. В случае если конструкция упаковки предотвращает ее несанкционированное вскрытие, этикетка размещена на упаковке таким образом, что она не может быть использована вторично.

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 страны-экспортере.

Место _____

Дата _____

Печать _____

Подпись государственного/официального ветеринарного врача _____

Ф.И.О. и должность _____

Примечание. Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.

* Для государств – членов Европейского союза. При этом под доэкспортным сертификатом понимается сопроводительный документ (официальный сертификат), выданный сертифицирующим должностным лицом компетентного органа государства – члена Европейского союза для перемещения по территории Европейского союза и подтверждающий, что указанные в нем товары, подлежащие ветеринарному контролю (надзору), отвечают ветеринарно-санитарным требованиям Евразийского экономического союза.