

Форма № 25
(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 лошадей				
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:				
1.4. 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 доэкспортных сертификатов (при наличии более 2 доэкспортных сертификатов прилагается список):					
Дата	Номер	Страна происхождения	Административная территория	Регистрационный номер предприятия	Вид и количество (вес нетто) продукции

4.1. Экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убое и переработке клинически здоровых животных на боенских, мясоперерабатывающих предприятиях.
4.2. Животные, мясо которых предназначено для экспорта на таможенную территорию Евразийского экономического союза, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши и внутренние органы – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, проведенной государственной/официальной ветеринарной службой.
4.3. Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убое и переработке животных, заготовленных в хозяйствах на территориях, свободных от заразных болезней животных: <ul style="list-style-type: none"> - африканской чумы лошадей – в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией либо в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства, если в стране реализуется программа надзора; - инфекционной анемии – в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства; - сапа – в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией либо в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства, если в стране реализуется программа надзора; - эпизоотического лимфангоита – в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства; - сибирской язвы – в течение 20 дней на территории хозяйства.
4.4. Животные, от которых получены мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов, а также медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.
4.5. Лошади непосредственно перед убоем подвергнуты клиническому осмотру и исследованы на сепс с отрицательным результатом.
4.6. Мясо, мясное сырье и субпродукты, экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза: <ul style="list-style-type: none"> - не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для 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 признаки порчи; - имеют температуру в толще мышц у кости не выше -8°C для мороженого мяса, и не выше $+4^{\circ}\text{C}$ – для охлажденного; - не имеют остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях; - не содержат средства консервирования; - не контаминированы сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций; - 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, 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. Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного ветеринарного надзора с обозначением названия или номера бойни (мясокомбината), на которой был произведен убой животных. Разделанное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоче. 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 стране-экспортере.

Место _____

Дата _____

Печать _____

Подпись государственного/официального ветеринарного врача _____

Ф.И.О. и должность _____

Примечание. Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.