

Форма № 22 / Form 22

(в редакции

Решения Коллегии

Евразийской экономической комиссии от 8 декабря 2015 г. № 161) / (as amended by Decision No. 161 of the Eurasian Economic Commission Board as of December 8, 2015)

1. Описание поставки/ Shipment description	1.5. Сертификат № / Certificate No _____
1.1 Название и адрес грузоотправителя:/ Name and address of consignor:	Ветеринарный сертификат на экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные при убойе и переработке крупного рогатого скота/ Veterinary certificate for meat, raw meat materials and offal derived from slaughtered and processed cattle exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union
1.2 Название и адрес грузополучателя:/ Name and address of consignee:	
1.3 Транспорт: (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна) / Means of transport: (Railway carriage, container, flight number, road vehicle reg. No., ship name)	1.6. Страна происхождения животных:/ Country of origin:
	1.7. Страна, выдавшая сертификат:/ Certifying country:
	1.8. Компетентное ведомство страны-экспортера:/ Competent authority of the exporting country:
	1.9. Учреждение страны-экспортера, выдавшее сертификат:/ Certifying organization in the exporting country:
	1.10. Пункт пропуска товаров через таможенную границу:/ Point of entry into the customs territory:
1.4 Страна(ы) транзита: / Country (countries) of transit:	
2. Идентификация товара / Identification of products	
2.1 Наименование товара: / Name of the product:	
2.2 Дата выработки товара: / Production date:	
2.3 Упаковка: / Type of package:	
2.4 Количество мест: / Number of packages:	
2.5 Вес нетто (кг): / Net weight (kg):	
2.6 Номер пломбы: / Seal number:	
2.7 Маркировка: / Labeling:	
2.8 Условия хранения и перевозки: / Storage and transportation conditions:	

3. Происхождение товара / Origin of products

3.1 Название, регистрационный номер и адрес предприятия: / Name, registration number and address of the establishment:

- бойня (мясокомбинат): / slaughterhouse (meat processing plant):

- разделочное предприятие: / cutting plant:

- холодильник: / cold storage facility:

3.2 Административно-территориальная единица: / Administrative territorial unit:

4. Свидетельство о пригодности товара в пищу / Statement of product fitness for human consumption

Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее: / I, the undersigned state / official veterinarian, hereby certify that:

Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список): / The certificate is based on the following pre-export certificates (a list is to be attached where there are more than two pre-export certificates):

Дата / Date	Номер / Number	Страна происхождения / Country of origin	Административная территория / Administrative territory	Регистрационный номер предприятия / Establishment registration number	Вид и количество (вес нетто) товара / Product type and quantity (net weight)

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. / Meat, meat raw materials and offal exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union are derived from healthy animals slaughtered and processed at the slaughter and meat processing establishments.

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. / Meat, meat raw materials and offal intended for export to the customs territory of the Eurasian Economic Union are derived from animals which were subjected to ante-mortem veterinary inspection and their carcasses, heads and internal organs to post-mortem veterinary and sanitary inspection performed by the official veterinary service.

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: / Meat, meat raw materials and offal are derived from slaughter and processing of animals originating from establishments and/or administrative territories free from contagious animal diseases:

- 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; / bovine spongiform encephalopathy – pursuant to the OIE Terrestrial Animal Health Code recommendations and the BSE risk classification of the exporting country, zone or compartment;

- сибирской язвы – в течение последних 20 дней на территории хозяйства; / anthrax - for the last 20 days on the premises;

- ящура – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; / foot-and-mouth disease – for the last 12 months in the country or administrative territory according to regionalization; - чумы крупного рогатого скота – в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; / rinderpest – for the last 24 months in the country or administrative territory according to regionalization; - контагиозной плевропневмонии – в течение последних 24 месяцев в случае ввоза (перемещения) легких; / contagious bovine pleuropneumonia – for the last 24 months in case of import (movement) of lungs;

- туберкулеза и бруцеллеза – в течение последних 6 месяцев в хозяйстве; / tuberculosis and brucellosis for the last 6 months on the premises; - энзоотического лейкоза – в течение последних 12 месяцев в хозяйстве. / enzootic leucosis – for the last 12 months on the premises.

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 убойе позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению. / Animals from which meat, meat raw materials and offal are derived were not subjected to the exposure of natural or synthetic estrogenic, hormonal substances, thyreostats, antibiotics, pesticides or drugs used prior to slaughter later than authorized by their application instructions.

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. / Meat, meat raw materials and offal are derived from slaughter of animals which were not fed with feeds of animal origin produced using internal organs and tissues of ruminants, except for components permitted by the OIE Terrestrial Animal Health Code.

<p>4.6 Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза: / Meat, meat raw materials and offal exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; / during the post-mortem veterinary and sanitary inspection show no lesions typical for foot-and-mouth disease, peste des petits, anaerobic infections, tuberculosis and other contagious diseases, helminth infestation or intoxication caused by different substances; - не имеют сгустков крови, неудаленных абсцессов, личинок оводов; / contain no blood clots, non-removed abscesses or gadfly larvae, - не подвергнуты дефростации в период хранения; / have not been defrosted during storage; - не имеют признаков порчи; / show no signs of spoilage; - 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; / have the core temperature near the bone not higher than minus 8 degrees Celsius for frozen meat and plus 4 degrees Celsius for chilled meat; - без остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях / have no residual internal organs or hemorrhages in tissues; - не содержат средства консервирования; / contain no preservatives; - не контаминированы сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными на территории Евразийского экономического союза требованиями; / are not contaminated with salmonella in the amount posing a risk to human health according to the requirements established within the Eurasian Economic Union; - не имеют зачистки серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.); / contain no serous membrane trimmings or mechanical impurities and have no abnormal odors (that of fish, medicinal herbs, pharmaceuticals etc.); - не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами. / have not been treated with colouring substances, ionizing or ultra-violet radiation.
<p>4.7 Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим в Евразийском экономическом союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам. / Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of the meat comply with relevant veterinary and sanitary requirements and rules currently in place in the Eurasian Economic Union.</p>
<p>4.8 Мясо, мясное сырье и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу. / Meat, meat raw materials and offal are declared fit for human consumption.</p>
<p>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. / Carcasses (half-carcasses and quarters) bear readable official veterinary inspection stamps specifying the name or number of the slaughterhouse (meat processing plant), where animals were slaughtered. Processed meat bears identification marks (veterinary stamps) on the packaging or polyblocks. Identification labels are stuck onto the packaging so that to make it tamper-evident or are attached (applied) to the packaging so that it cannot be reused. In this case, the packaging design prevents its original form recovery after unpacking.</p>
<p>4.10 Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Евразийского экономического союза. / Single-use containers and packaging material comply with the Eurasian Economic Union requirements.</p>
<p>4.11 Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере. / The means of transport has been treated and prepared pursuant to the exporting country regulations.</p>

Место / Place _____

Дата / Date _____

Печать / Stamp _____

Подпись государственного/официального ветеринарного врача / Signature of state/official veterinarian _____

Ф.И.О. и должность / Full name and position _____

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