

**Form No. 25 / Форма № 25**  
**Version of 18 July 2012/ Версия 18 июля 2012**

<b>1. Shipment description / Описание поставки</b>		1.5 Certificate № / Сертификат № _____
1.1 Name and address of consignor :/ Название и адрес грузоотправителя:		 <b>Veterinary certificate for horse meat and raw meat preparations, exported from the EU to the Customs Union</b> <i>Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Таможенный союз мясо, сырые мясопродукты и субпродукты, полученные при убое и переработке лошадей</i>
1.2 Name and address of consignee: / Название и адрес грузополучателя:		
1.3 Means of Transport: / Транспорт: (the number 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:	
<b>2. Identification of goods / Идентификация товара</b>		
2.1 Name of goods: / Наименование товара: _____		
2.2 Date of production: / Дата выработки товара: _____		
2.3 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: _____		
<b>3. Origin of products/ Происхождение товара</b>		
3.1 Name, approval number and address of the establishment: / Название, регистрационный номер предприятия и адрес предприятия: - slaughterhouse (meat processing plant) establishment: / бойня (мясокомбинат): _____ - cutting plant: / разделочное предприятие: _____ - cold storage: / холодильник: _____		
3.2 Administrative-territorial unit: / Административно-территориальная единица: _____		

**4. Certificate on 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:**

The certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two) <sup>(1)</sup>; / Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список) <sup>(1)</sup>:

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

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 мясопродукты и субпродукты получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Европейского Союза о поставке 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 and internal organs – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service/ Мясо и сырые мясопродукты, предназначенные для экспорта в Таможенный союз получены от животных, подвергнутых предубойному ветеринарному осмотру, а туши и субпродукты – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3 <sup>(2)</sup> Meat, raw meat preparations and offals were obtained from slaughter and processing of animals originating from premises or administrative territories / <sup>(2)</sup> Мясо, сырые мясопродукты и субпродукты получены при убое и переработке животных, заготовленных в хозяйствах или административных территориях:

a) officially free from the following contagious diseases: / официально свободных от следующих заразных болезней:

African horse sickness - during the last 24 months in the territory of the country or administrative territory according to regionalisation or 6 months on the holding when control programme is carried out / африканской чумы лошадей – в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией либо 6 месяцев на территории хозяйства, если в стране реализуется программа надзора;

- Glanders - during the last 36 months in the territory of the country or administrative territory according to regionalisation or 6 months on the holding when control programme is carried out / сана - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией, либо 6 месяцев на территории хозяйства, если в стране реализуется программа надзора;

- equine infectious anaemia – during the last 3 months in the holding / инфекционной анемии лошадей – в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- anthrax – for 20 days in the territory of the holding / сибирской язвы - в течение 20 дней на территории хозяйства.

b) that there were no cases of lymphangitis –during the last 2 months in the holding./ не было зарегистрировано случаев эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства.

4.4. Animals from which meat and meat products are derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal, substances, thyrostatics, 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 мясопродукты и субпродукты не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов, а также лекарственных средств, введённых перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.5 Immediately prior slaughter horses were subject to clinical examination for glanders with negative outcome./ Лошади непосредственно перед убоем подвергнуты клиническому осмотру с отрицательным результатом исследования на сана.

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

- post-mortem examination has not indicated characteristics typical to African horse sickness, anaerobic infections, tuberculosis and other contagious diseases, helminth infestation or contamination by other substances / не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для африканской чумы лошадей, анаэробных инфекций, туберкулеза 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 охлаждённого;

- 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 зачинок серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.)

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

<sup>2</sup> 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.

<p>- was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays/ <i>не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.</i></p>		
<p>4.7. Each individual carcass was tested with negative results for trichinella. / <i>Каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом.</i></p>		
<p>4.8 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary –sanitary rules and requirements of the Customs Union. / <i>Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса, сырых мясорпродуктов и субпродуктов соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</i></p>		
<p>4.9 Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption. / <i>Мясо, сырые мясорпродукты и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу людям.</i></p>		
<p>4.10 Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are 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 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. / <i>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.</i></p>		
<p>4.11 Package and packaging material are used only once and comply with requirements of the Customs Union. / <i>Тара и упаковочный материал однократные и соответствуют требованиям Таможенного союза.</i></p>		
<p>4.12 The means of transport was treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country. / <i>Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.</i></p>		
<p>Place <i>Место</i> _____</p>	<p>Date <i>Дата</i> _____</p>	<p>Official stamp <i>Печать</i></p>
<p>Signature of State/official veterinarian <i>Подпись государственного/официального ветеринарного врача</i></p>		
<p>Name and position in capital letters <i>Ф.И.О. и должность заглавными буквами</i></p>		
<p>Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / <i>Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка</i></p>		