

Форма № 39/ Form 39

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

1. Описание поставки/ Shipment description	1.5 Сертификат №/ Certificate No. _____
1.1 Название и адрес грузоотправителя/ Name and address of consignor:	<p align="center">Ветеринарный сертификат на экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза баранину, козлятину, мясное сырьё и субпродукты, полученные при убое и переработке овец и коз/ Veterinary certificate for sheep meat and goat meat and raw meat materials and offal derived from slaughtered and processed sheep and goats exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union</p>
1.2 Название и адрес грузополучателя/ Name and address of consignee:	
1.3 Транспорт: (№ вагона, автомашины, контейнера, рейса самолета, название судна) / Means of transport: (Railway carriage, container, flight number, road vehicle reg. No., ship name)	1.6 Страна происхождения товара / 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 of the exporting country:
1.4 Страна(ы) транзита / Country (countries) of transit:	1.10 Пункт пропуска товаров через таможенную границу / Point of entry into the customs territory:
2. Идентификация товара/ Identification of products	
2.1 Наименование товара Product name:	
2.2 Дата выработки товара/ Production date:	
2.3 Упаковка/ Package: type:	
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:	
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 store facility:	
3.2 Административно-территориальная единица/ Administrative-territorial unit:	

4. Свидетельство о пригодности продукции 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 issued based on the following pre-export certificates (a list is to be attached when 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 Экспортируемое на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясосырье и субпродукты получены от убоя и переработки здоровых животных на боенских, мясоперерабатывающих предприятиях/ Meat, raw meat materials and offal exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union are derived from healthy animals slaughtered and processed at slaughterhouses and meat processing plants.

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 subject to ante-mortem veterinary inspection and their carcasses, heads and internal organs were subjected to post-mortem veterinary and sanitary inspection performed by the State Veterinary Service.

4.3 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убое и переработке животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных/ Meat, raw meat materials and offal are derived from slaughtered and processed animals originating from premises and/or administrative territories free from contagious animal diseases:

- скрепи овец - в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ/ scrapie - in accordance with the recommendations of the OIE Code;
- 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;
- чумы мелких жвачных – в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией или в течение 6 месяцев при проведении «стэмпинг аут» с даты убоя последнего пораженного животного/ peste des petits ruminants – for the last 36 months in the country or administrative territory according to regionalization or for 6 months after the date of the last affected animal slaughter when stamping out was performed;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства/ anthrax – for the last 20 days on the premises;
- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства/ tuberculosis, brucellosis - for the last 6 months on the premises.

4.4 Животные, от которых получено мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению./ Meat, raw meat materials and offal are derived from animals that were not exposed to pesticides, natural or synthetic estrogenic, hormonal substances, thyrostatics, antibiotics, and other drugs administered prior to slaughter later than recommended in the instructions on their application.

4.5 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены от убоя 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, raw meat materials and offal are derived from slaughtered animals which were not fed with feeds of animal origin manufactured with ruminant internal organs and tissues, except for components permitted by the OIE Terrestrial Animal Health Code.

4.6 Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза/ Meat, raw meat materials and offal exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union:

- не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза и других заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами/ during the post-mortem veterinary and sanitary inspection, show no lesions typical of FMD, rinderpest/peste des petits ruminants, 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, gadfly larvae;
- не подвергнуты дефростации в период хранения/ were not 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 градуса 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 the 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 at the level posing a risk to human health pursuant to requirements established in the Eurasian Economic Union;
- не имеют зачистки серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.)/ demonstrate no serous membrane trimmings, have no mechanical impurities and no abnormal odors (that of fish, medicinal

<p><i>herbs, pharmaceuticals, etc.);</i></p> <p>- <i>не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами / have not been treated with colourants, ionizing or ultra-violet radiation.</i></p>
<p>4.7 <i>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.</i></p>
<p>4.8 <i>Мясо, мясное сырье и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу / Meat, raw meat materials and offal are declared fit for human consumption.</i></p>
<p>4.9 <i>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.</i></p>
<p>4.10 <i>Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Евразийского экономического союза / Single-use containers and packaging material comply with the Eurasian Economic Union requirements.</i></p>
<p>4.11 <i>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.</i></p>

Место/ Place _____

Дата/ Date _____

Печать/ Seal _____

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/ Note. Signature and seal shall be in a different colour to that in the printed certificate.