

Форма № 23

(в редакции
Решения Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от 2 июня 2020 г. № 73)

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 свиней
1.2 Название и адрес грузополучателя:	
1.3 Транспорт: (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс 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 продукции в пищу	
Я, ниже подписьавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее:	
Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список):	

Дата	Номер	Страна происхождения	Административная территория	Регистрационный номер предприятия	Вид и количество (вес нетто) товара																		
4.1					<p>Экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях.</p>																		
4.2					<p>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.</p>																		
4.3					<p>Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убое и переработке клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных:</p> <ul style="list-style-type: none">- африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;- ящура, классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;- везикулярной болезни свиней - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией или в течение последних 9 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией, где проводился «стэмпинг аут»;- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (тексовирусного энцефаломиелита свиней, болезни Тешена) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;- болезни Аусеки – на территории страны, в соответствии с рекомендациями Санитарного кодекса наземных животных в случае ввоза (перемещения) голов и внутренних органов;- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;- сибирской язвы - в течение последних 20 дней в хозяйстве.																		
4.4					<p>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.</p>																		
4.5					<p>Трихинеллез¹:</p>																		
4.5.1					<p>Каждая туши исследована на трихинеллез с отрицательным результатом.</p>																		
4.5.2					<p>Свинина подвергнутая заморозке, как указано в нижеследующей таблице:</p>																		
<table border="1"><thead><tr><th>Время (часов)</th><th>Температура(°C)</th></tr></thead><tbody><tr><td>106</td><td>-18</td></tr><tr><td>82</td><td>-21</td></tr><tr><td>63</td><td>-23,5</td></tr><tr><td>48</td><td>-26</td></tr><tr><td>35</td><td>-29</td></tr><tr><td>22</td><td>-32</td></tr><tr><td>8</td><td>-35</td></tr><tr><td>½</td><td>-37</td></tr></tbody></table>		Время (часов)	Температура(°C)	106	-18	82	-21	63	-23,5	48	-26	35	-29	22	-32	8	-35	½	-37				
Время (часов)	Температура(°C)																						
106	-18																						
82	-21																						
63	-23,5																						
48	-26																						
35	-29																						
22	-32																						
8	-35																						
½	-37																						
4.6					<p>Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза:</p> <ul style="list-style-type: none">- не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркосторидиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами;- не подвергнуты дефростации в период хранения;- не имеют признаков порчи;- 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;- без остатков внутренних органов, кровоизлияний в тканях, удалены абсцессы, не имеют личинок оводов, без механических примесей;- не содержат средства консервирования;- не контаминырованы сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными на территории Евразийского экономического союза требованиями;- 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					<p>Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Евразийском экономическом союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</p>																		
4.8					<p>Мясо, мясное сырье и субпродукты признано пригодным для употребления в пищу.</p>																		
4.9					<p>Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственной ветеринарной службы с обозначением названия или номера мясокомбината (мясохладобойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное и упакованное 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.</p>																		
4.10					<p>Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Евразийского экономического союза.</p>																		
4.11					<p>Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере</p>																		

¹ Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью

Место _____

Дата _____

Печать

Подпись государственного/официального ветеринарного врача _____

Ф.И.О. и должность _____

Примечание. Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.