


1. Shipment description / Описание поставки	1.5 Certificate № / Сертификат № SE 07
1.1 Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя:	 <p>Veterinary certificate for poultry meat and raw meat preparations, exported from the EU to the Customs Union Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Таможенный союз мясо птицы и сырые мясoproductы из птицы</p>
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:
1.4 Country(s) of transit / Страна(ы) транзита:	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 Organization in the EU issuing this certificate / Учреждение ЕС выдавшее сертификат:
	1.10 Point of crossing the border of the Customs Union / Пункт пересечения границы Таможенного союза:

2. Identification of goods / Идентификация товара:

- 2.1 Name of the 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: _____

3. Origin of goods/ Происхождение товара:

- 3.1 Name, approval/registration number and address of the establishment: / Название, номер утверждения/регистраций и адрес предприятия:
- slaughter (processing) establishment / бойня (мясокомбинат): _____
- cutting establishment / разделочное предприятие: _____
- cold storage / холодильник: _____
- 3.2 Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица: _____

4. Certificate on suitability for human consumption / Свидетельство о пригодности товара в пищу:

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) ⁽¹⁾:
Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список) ⁽¹⁾:

Date/ Дата:	Number/ Номер:	Country of origin/ Страна происхождения:	Administrative territor Административная территория:	Approval/registration number of the Establishment/ Номер утверждения/регистраций предприятия:	Name and quantity (net weight) of the goods/ Вид и количество (вес нетто) товара:

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

<p>4.1 Poultry meat and raw meat preparations exported to the Customs Union, are obtained from healthy birds slaughtered 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 и сырые мясопродукты получены от уояя здоровой птицы на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Европейского Союза о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.</p>
<p>4.2 Birds, poultry meat and raw meat preparations intended for export to the Customs Union originate from birds 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. /Птица, мясо и сырые мясопродукты от которых предназначены для экспорта в Таможенный союз, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а тушки и внутренние органы – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.</p>
<p>4.3 ⁽²⁾ Poultry meat and raw meat preparations were obtained from slaughter and processing of birds originating from premises and/or administrative territories free from the following contagious bird diseases: / ⁽²⁾ Мясо и сырые мясопродукты получены при убое и переработке птиц, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от следующих заразных болезней птиц:</p> <p>4.3.1 Highly pathogenic avian influenza (as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code) – during the last 12 months in the country or administrative territory according to regionalisation; / высокопатогенного гриппа птиц (в соответствии с Санитарным кодексом наземных животных МЭБ) – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; От / или during the last 3 months in the country or administrative territory according to regionalisation provided the relevant OIE requirements have been fulfilled (stamping out, disinfection and surveillance) and poultry, from which the poultry meat and raw meat preparations were derived, come from holdings not restricted for notifiable avian influenza; / в течение последних 3 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией при условии соблюдения соответствующих требований МЭБ («стэмпинг аут», дезинфекция, эпизоотический контроль) и птица, от которой получено мясо и сырые мясопродукты, содержалась в хозяйстве не имеющем ограничения по гриппу птиц подлежащему обязательной декларации;</p> <p>4.3.2 Newcastle disease (as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code) - within the last 12 months in the country or administrative territory according to regionalisation; / Болезни Ньюкасла (в соответствии с Санитарным кодексом наземных животных МЭБ) - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; От / Или within the last 3 months provided that stamping out is applied in the country or administrative territory according to regionalisation provided the relevant OIE requirements have been fulfilled (disinfection and surveillance) with negative results. / в течение последних 3 месяцев при проведении «стэмпинг аут» на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией при условии соблюдения соответствующих требований МЭБ (дезинфекция и эпизоотический контроль) при отрицательных результатах эпизоотического контроля.</p>
<p>4.4. Poultry, from which meat and raw meat preparations 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. / Птица, от которой получено мясо и сырые мясопродукты не подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.</p>
<p>4.5 Birds intended for slaughter originate from premises considered safe from Salmonella in accordance with requirements of the OIE Terrestrial Animal Health Code. / Птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллезу в соответствии с требованиями Кодекса наземных животных МЭБ.</p>
<p>4.6 Meat and raw meat preparations intended for export to the Customs Union: / Мясо и сырые мясопродукты экспортируемые в Таможенный союз:</p> <ul style="list-style-type: none"> - are of good organoleptic quality; /доброкачественные по органолептическим показателям; - veterinary post-mortem inspection did not show that meat and internal organs have alterations indicative for contagious diseases, for being affected by helminths and for poisoning by various substances. / При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы в мясе и внутренних органах не обнаружено изменений, характерных для заразных болезней, поражений гельминтами, а также при отравлениях различными веществами; - have in the thickness of the muscles, temperature no higher than minus 1°C in case of frozen poultry meat (temperature during storage must be minus 18 C) / имеют температуру в толще мышцы не выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия) - do not contain preservatives/ не содержат средства консервирования; - do not have dark pigmentation (except turkeys and guinea fowls), were not treated with colouring substances, odorous agents, ionizing irradiation or ultraviolet rays/ не обработаны красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;/ не имеют темную пигментацию (кроме индеек и цесарок); - show no signs of spoilage. / не имеют признаки порчи.
<p>4.7 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary and sanitary requirements of the Customs Union. /Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</p>
<p>4.8 Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption. / Мясо и сырые мясопродукты признаны пригодными для употребления в пищу.</p>

² Administrative territories, zones and time periods may be modified with a mutual agreement on the basis of the European Union and Customs Union Memorandum on zoning and regionalisation or the European Union and Russian Federation Memorandum on zoning and regionalisation, as applicable. / Административные территории, зоны и сроки могут быть изменены по взаимному согласию сторон на основе Меморандума Европейского Союза и Таможенного Союза по регионализации и зонированию или, соответственно, на основе Меморандума Европейского Союза и Российской Федерации по регионализации и зонированию.

4.9 Meat and raw meat preparations have identification mark (veterinary stamp) on package or block. Identification label is placed on the package in such a way that unpacking is impossible without damage of the integrity of identification label. / Мясо и сырые мясопродукты имеют маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полюблоке. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения целостности маркировочной этикетки.

4.10 Package and packaging material are used only once and comply with requirements of the Customs Union. /Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Таможенного союза.

4.11 The means of transport are treated and prepared in accordance with the requirements approved by the exporting country. / Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.

Place

Место _____

Date

Дата _____

Official stamp

Печать

Signature of State/official veterinarian

Подпись государственного/официального ветеринарного врача

Name and position in capital letters

Ф.И.О. и должность заглавными буквами

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