

ORIGINAL / ОРИГИНАЛ <input type="checkbox"/> COPY / КОПИЯ <input type="checkbox"/> Total number of copies issued / Количество выданных копий <input type="checkbox"/>	
1. Shipment description/ Описание поставки	
1.1 Name and address of consignor:/ Название и адрес грузоотправителя:	1.5 Certificate No./ Сертификат №:
1.2 Name and address of consignee:/ Название и адрес грузополучателя:	 <p>Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations, exported from the EU to the Republic of Kazakhstan/ Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Республику Казахстан свинину и сырые свиные мясопродукты</p>
1.3. Means of transport:/ Транспорт: (No. of the railway wagon, truck, container, flight, name of the ship/ № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна)	
1.4 Country(-ies) of transit:/ Страна(ы) транзита:	1.7 Certifying Member State of 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:
	1.10 Point of crossing the border of the Customs union:/ Пункт пересечения границы Таможенного союза:
2. Identification of goods/ Идентификация товара:	
2.1 Name of goods:/ Наименование товара: _____	
2.2 Date of production:/ Дата выработки продукции: _____	
2.3 Type of package:/ 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:/ Идентификационный номер (Маркировка): _____	
2.8 Conditions of 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/регистрации и адрес предприятия:	
- slaughterhouse:/ бойни (мясокомбината): _____	
- cutting plant:/ разделочного предприятия: _____	
- cold store:/ холодильника: _____	
3.2 Administrative-territorial unit:/ Административно-территориальная единица: _____	

R. P. → 11/4/2015



4. Statement on suitability of goods for human consumption/ Свидетельство о пригодности товара к употреблению в пищу человеком

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 territory:/ Административная территория:	Approval/registration number of the Establishment:/ Номер утверждения/ регистрации предприятия:	Name and quantity (net weight) of goods:/ Вид и количество (вес нетто) товара:

4.1 Meat and raw meat preparations exported to the Republic of Kazakhstan are obtained from slaughter and processing of healthy animals in establishments approved/registered by the Competent Authority in the EU for export and operating under its constant supervision./ Экспортируемые в Республику Казахстан мясо и сырые мясопродукты, получены от уоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, утвержденных/зарегистрированных компетентным ведомством ЕС о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2 Animals, the meat from which is intended to be exported to the Republic of Kazakhstan have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service./ Животные, мясо от которых предназначено для экспорта в Республику Казахстан, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши и внутренние органы - послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3 Meat and raw meat preparations were obtained from the slaughter and processing of clinically healthy animals, originating from premises and/or administrative territories officially free from the following infectious animal diseases⁽²⁾:/ Мясо и сырые мясопродукты происходят от уоя и переработки клинически здоровых животных, происходящих из хозяйств и/или административных территорий, официально свободных от следующих заразных болезней животных⁽²⁾

a.) territory of the EU Member State or administrative territory according to the EU regionalisation that are officially free from the following contagious diseases:/ территории страны-члена ЕС или административной территории в соответствии с регионализацией ЕС официально свободной от следующих заразных болезней:

- African swine fever - during the last 36 months in the territory of the EU Member State or administrative territory according to the EU regionalisation:/ Африканской чумы свиней - в течение последних 36 месяцев на территории страны-члена ЕС или административной территории в соответствии с регионализацией ЕС;
- Foot and mouth disease and classical swine fever – during the last 12 months:/ ящура и классической чумы свиней – в течение последних 12 месяцев;
- Swine vesicular disease - during the last 12 months or during the last 9 months on the territory of the EU Member State or administrative territory according to regionalization, where stamping out was carried out:/ везикулярная болезнь свиней – в течение последних 12 месяцев или в течение последних 9 месяцев на территории страны-члена ЕС или административной территории в соответствии с регионализацией при проведении «стемпинг аут»;

b.) premise(s) where no cases of the following contagious diseases were recorded:/ хозяйств(а), в которых (-ом) нет зарегистрированных случаев следующих заразных болезней:

- Ауески disease – during the last 12 months:/ Болезнь Ауески – в течение последних 12 месяцев;
- Anthrax - during the last 20 days./ сибирской язвы - в течение последних 20 дней.

4.4 Raw materials are derived from animals that were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal substances, thyreostatics, 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, не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, других лекарственных средств и пестицидов, введенных перед убоем не позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

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

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.

R. R. 21/12/2015

4.5 Trichinellosis⁽¹⁾/ Трихинеллез⁽¹⁾:

4.5.1. The carcasses have been examined for trichinellosis in accordance with the legislation of the exporting country with negative results./ Туши были проверены на трихинеллез в соответствии с законодательством экспортирующей страны, с отрицательным результатом.
or /или

4.5.2 The meat has undergone a cold treatment as indicated in the table below./ Мясо было подвергнуто заморозке как указано в нижеследующей таблице:

Time (hrs)/ Время (часов)	Temperature (°C)/ Температура (°C)
106	-18
82	-21
63	-23.5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
1/2	-37

4.6 Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has alterations indicative for foot-and-mouth disease, classical swine fever, anaerobic infections and other contagious diseases, for being affected by parasites (trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc.), for poisoning with various substances, serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed./ При проведении послеубойной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для ящура, классической чумы свиней, анаэробных инфекций и других заразных болезней, пораженных паразитами (трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами, серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись.

4.7 Meat has no blood clots, unremoved abscesses, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc.), it was not defrosted during the storage, has the temperature in flesh not exceeding minus 8 degrees Celsius for the frozen meat and not exceeding plus 4 degrees Celsius for chilled meat, does not contain preservative substances, is not contaminated by Salmonella (in quantity dangerous for human health, in compliance with the requirements of the Customs union) or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing or ultra-violet ray./ Мясо не имеет сгустков крови, неудаленных абсцессов, механических примесей, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных средств, медицинских трав, и др.), не размораживалось в период хранения, имеет температуру в толще мышц у костей не выше минус 8 градусов Цельсия для мороженого мяса и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного, не содержит средств консервирования, не обсеменено сальмонеллами (в количестве опасном для здоровья человека, в соответствии с требованиями Таможенного союза) или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

4.8 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary rules and requirements of the Customs union./ Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.

4.9 The meat is recognized fit for human consumption./ Мясо признано пригодным для употребления в пищу человеком.

4.10 Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are marked with readable official health mark of state/official post-mortem inspection with specification of name or number of meat establishment (slaughterhouse), where animals were slaughtered. Cut and packaged meat must have official 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 the label./ Туши (полтуши, четвертины) имеют четкое официальное клеймо государственного/официального ветеринарного надзора с обозначением названия или номера мясокомбината (бойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное и упакованное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркированная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.

4.11 Single-use containers and packaging material are intact and correspond to hygienic requirements of the Customs union./ Одноразовая тара и упаковочный материал не повреждены и соответствуют гигиеническим требованиям Таможенного союза.

4.12 The means of transport are treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country./ Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с требованиями, принятыми в стране-экспортере.

R. B. 11/12/15

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.*

R. P. 11/4/2015

