


1. Popis zásielky/ Shipment description / Описание посылки	1.5 Číslo certifikátu/ Certificate No/ Сертификат №
1.1 Meno a adresa odosielateľa/ Name and address of consignor: / Название и адрес грузоотправителя:	 <p>Veterinárny certifikát pre ovčie a kozie mäso a surové mäsové prípravky vyvážené z EÚ do Colnej únie Veterinary certificate for sheep and goat meat and raw meat preparations, exported from the EU to the Customs Union Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского Союза в Таможенный союз мясо, сырые мясопродукты и субпродукты, полученные при убое и переработке овец и коз</p>
1.2 Meno a adresa príjemcu: / Name and address of consignee: / Название и адрес грузополучателя:	
1.3 Dopravný prostriedok: / Means of transport: / Транспорт: (Číslo železničného vagóna, nákladného auta, kontajnera, číslo letu, meno lode/ No of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомобиля, контейнера, рейса самолета, название судна.)	1.6 Krajina pôvodu tovaru: Country of origin of goods: / Страна происхождения товара:
	1.7 Certifikujúci členský štát EÚ: / Certifying Member State in the EU: / Страна-член ЕС, выдавшая сертификат:
	1.8 Kompetentný orgán v EÚ: / Competent authority in the EU: / Компетентное ведомство ЕС:
	1.9 Organizácia v EÚ, vydávajúca tento certifikát: / Organisation in the EU issuing the certificate: / Учреждение ЕС, выдающее сертификат:
1.4 Krajina(y) tranzitu: / Country (s) of transit: / Страна (ы) транзита:	1.10 Miesto prekročenia hranice Colnej únie: / Point of crossing the border of the Customs Union: / Пункт пересечения границы Таможенного союза:
2. Identifikácia výrobkov / Identification of goods / Идентификация товара	
2.1 Názov výrobku: / Name of goods: / Название товара:	
2.2 Dátum výroby: / Date of production: / Дата изготовления товара:	
2.3 Druh balenia: / Type of packaging: / Упаковка:	
2.4 Počet balení: / Number of packages: / Количество мест:	
2.5 Netto hmotnosť (kg): / Net weight (kg): / Вес нетто (кг):	
2.6 Číslo plomby: / Number of seal: / Номер пломбы:	
2.7 Identifikačné značky: / Identification marks: / Маркировка:	
2.8 Podmienky skladovania a prepravy: / Conditions for storage and transport: / Условия хранения и перевозки:	
3. Pôvod výrobkov / Origin of goods / Происхождение товара	
3.1 Názov, schvalovacie číslo a adresa prevádzkarne: / Name, approval number and address of the establishment: / Название, регистрационный номер и адрес предприятия:	
- bitúnok (mäso spracujúci závod): / slaughterhouse (meat processing plant): / бойня (мясокомбинат):	
- rozrábkareň: / cutting plant: / разделочное предприятие:	
- mraziarenský/chladiarenský sklad: / coldstore: / холодильник:	
3.2 Administratívno-územná jednotka: / Administrative-territorial unit: / Административно-территориальная единица:	
4. Vyhlásenie o vhodnosti pre ľudskú spotrebu / Statement of suitability for human consumption / Свидетельство о пригодности продукции в пищу людям	

Ja, dolu podpísaný štátny/úradný veterinárny lekár potvrdzujem, že: / I, the undersigned State / official veterinarian certify that: / Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее:

Tento certifikát je vydaný na základe nasledujúcich pre-exportných certifikátov (v prípade viac ako dvoch pre-exportných certifikátov je zoznam priložený)⁽¹⁾ / This certificate is based on the following pre-export certificates (in case of more than two pre-export certificates list is attached)⁽¹⁾ / Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список)⁽¹⁾

Dátum/Date/Дата	Číslo/Number/Номер	Krajina pôvodu/ Country of origin/Страна происхождения	Administratívne územie/ Administrative territory/Администра- тивная территория	Registračné číslo prevádzkarne / Registration number of the establishment / Регистрационный номер предприятия	Názov a množstvo (netto hmotnosť) výrobku / Name and quantity (net weight) of the Product / Вид и количество (вес нетто) продукции

4.1 Mäso a mäsové prípravky exportované do Colnej únie sú získané zo zdravých zvierat zabitých a spracovaných v prevádzkarniach, schválených kompetentnou veterinárnou službou v EÚ na dodávanie ich produkcie na vývoz a ktoré vykonávajú svoju činnosť pod jej stálym dozorom. / 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 мясорпродукты и субпродукты получены от убой и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Европейского Союза на поставку продукции на экспорт и находящихся под ее постоянным контролем.

4.2 Mäso a surové mäsové prípravky určené na vývoz do Colnej únie pochádzajú zo zvierat, ktoré boli podrobené ante-mortem veterinárnej prehliadke, a ich telá (hlavy a vnútorné orgány) – post-mortem veterinárno-sanitárnej prehliadke vykonanou štátnou/úradnou veterinárnou službou. / 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 (heads and internal organs) – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service. / Мясо и сырые мясорпродукты, предназначенные для экспорта в Таможенный союз получены от животных, подвергнутых предубойному ветеринарному осмотру, и туши и субпродукты (головы и внутренние органы) – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3

a) ⁽²⁾ Mäso a surové mäsové prípravky boli získané zo zabitia a spracovania zvierat pochádzajúcich z chovu alebo administratívnych území ktoré sú úradne bez výskytu nasledujúcich nákazlivých ochorení: / ⁽²⁾ Meat and raw meat preparations were obtained from slaughter and processing of animals originating from premises or administrative territories officially free from the following contagious animal diseases: / ⁽²⁾ Мясо, сырые мясорпродукты и субпродукты получены при убой и переработке животных, заготовленных от хозяйств или административных территориях, официально свободных от следующих заразных болезней животных:

- slintačky a krívačky - v priebehu posledných 12 mesiacov na území krajiny alebo administratívneho územia podľa regionalizácie; / foot-and-mouth disease - during the last 12 months in the country or administrative territory according to regionalisation; / ящура – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- moru hovädzieho dobytku - v priebehu posledných 24 mesiacov na území krajiny alebo administratívneho územia podľa regionalizácie; / rinderpest- during the last 24 months in the country or administrative territory according to regionalisation; / чумы крупного рогатого скота- в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- moru malých ruminantov - v priebehu posledných 36 mesiacov na území krajiny alebo administratívneho územia v súlade s regionalizáciou; / peste des petits ruminants - during the last 36 months in the country or the administrative territory in accordance with regionalisation; / чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- sneti slezinovej - v priebehu posledných 20 dní v chovoch; / anthrax - during the last 20 days in the premises; / сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;

- v prípade vývozu pľúc kôz: infekčnej pleuropneumónie kôz - v priebehu posledných 24 mesiacov v chovoch / in case of export of lungs of goats: caprine contagious pleuropneumonia - during the last 24 months in the premises / В случае экспорта легких коз: контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев в хозяйстве.

b) scrapie - podľa odporúčania Zákonníka zdravia suchozemských zvierat OIE; /Scrapie - according to the OIE Animal Health Terrestrial Code recommendations; / скрепи в соответствии с рекомендациями Санитарного Кодекса наземных животных МЭЗ;

c) neboli zaznamenané žiadne prípady brucelózy - v priebehu posledných 6 mesiacov v chovoch. /that there were no cases of brucellosis - during the last 6 months in the premises; / не было зарегистрировано случаев бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

4.4 Zvieratám, z ktorých sú mäso a surové mäsové prípravky získavané neboli pred zabitím podávané prirodne alebo syntetické estrogénne, hormonálne látky, tyreostatiká, antibiotiká, iné liečivá a pesticídy, a to nie neskôr ako to povoľujú návody na ich použitie. / Animals, from which meat and raw meat preparations are derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetic 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, сырые мясорпродукты и субпродукты не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенов, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

¹ Nehodí sa prečiarknite a potvrd'te podpisom a pečiatkou / Delete if not relevant and confirm by signature and stamp / Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью

² Administratívne územia, zóny a termíny môžu byť zmenené vzájomnou dohodou zmluvných strán podľa kódexu OIE. / 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

4.5 Zvieratám nebolo podávané krmivo živočíšneho pôvodu vyrobené zo spracovaných bielkovín z prežúvavcov, s výnimkou komponentov povolených podľa Zákonníka zdravia suchozemských zvierat OIE. / Animals have not received feed of animal origin, manufactured from protein processed from ruminant animals, excluding components permitted by the OIE Terrestrial Animal Health Code. / Животные не получали корма животного происхождения, при производстве которых использовались белки, полученные от жвачных животных, за исключением компонентов, использование которых допускается Кодексом МЭБ.

4.6 Mäso a surové mäsové prípravky vyvážené do Colnej únie / Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union / Экспортируемые в Таможенный союз мясо, сырые мясopодукты и субпродукты:

- pri vyšetrení post-mortem neboli zistené žiadne nálezy typické pre sliatačku a krivačku, mor hovädzieho dobytku, anaerobné infekcie, tuberkulózu, leukózu a iné nákazlivé ochorenia, kontaminácia parazitickými červami alebo inými látkami / post-mortem examination has not indicated characteristics typical to foot and mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis and other contagious diseases, helminth infestation or contamination by other substances / не имеют при послеморальной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для лиуры, чумы крупного рогатого скота, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражений гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;

- nemajú žiadne krvné zrazeniny, neodstránené abscesy, larvy strečkov / have no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae / не имеют сгустков крови, не удаленных абсцессов, личинок оводов,

- počas skladovania neboli rozmrazované / was not defrosted during storage / не подвергнуты дефростации в период хранения;

- nevykazujú známky kazenia / do not show signs of spoiling / не имеют признаков порчи;

- majú teplotu v jadre, ktorá nepresahuje mínus 18 stupňov Celzia v prípade mrazeného mäsa a neprekračuje plus 4 stupne Celzia v prípade chladeného mäsa / 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 мяса у кости не выше минус 18 градусов Цельсия для мороженого мяса, и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;

- neobsahujú zvyšky vnútornosti alebo krvácaniny / do not have traces of innards or bleedings / без остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях;

- neobsahujú konzervačné látky / do not contain preservative substances / не содержат средств консервирования;

- neobsahujú zrásky seróznych membrán, mechanické nečistoty, vôňu a chuť netypickú pre mäso (ryby, lieky, liečivé byliny, atď) / do not contain trimmings of serosa membranes, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc.) / не имеют зачисток серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средства и др.)

- neboli ošetrované farbivami, ionizujúcimi alebo ultrafialovými lúčmi / was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays / не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

4.7 Mikrobiologické, chemicko-toxikologické a rádiologické vlastnosti mäsa a surových mäsových prípravkov sú v súlade s veterinárno-sanitárnymi predpismi a požiadavkami Colnej únie. / Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary-sanitary rules and requirements of the Customs Union. / Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса, сырых мясopодуктов и субпродуктов соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и предписаниям.

4.8 Mäso a surové mäsové prípravky sú považované za vhodné na ľudskú spotrebu. / Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption. / Мясо, сырые мясopодукты и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу людям.

4.9 Jatočné telá (polovičky, štvrtky) boli označené so zdravotnou značkou štátnym/úradným veterinárnym inšpektorom s určením názvu alebo čísla mäso spracovávacieho závodu (bitúnok), kde boli zvieratá zabité. Mäsové prípravky musia mať identifikačnú značku na obale alebo vonkajšom obale. Opečiatkovaná etiketa je umiestnená na balení spôsobom ktorý zabezpečí, že otvorenie balenia nie je možné bez poškodenia etikety. / Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) 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 must 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. / Туши (полотуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного/официального ветеринарного надзора с обозначением названия или номера мясокомбината (скотобойни), на котором была произведена 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.

4.10 Kontajnery a obalový materiál sú použité iba raz, a sú v súlade s požiadavkami Colnej únie. / Containers and packaging materials are used only once and comply with requirements of the Customs Union. / Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Таможенного союза.

4.11 Dopravné prostriedky boli ošetrované a pripravené v súlade s požiadavkami exportujúcej krajiny. / The means of transport was treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country. / Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.

Miesto

Place

Место

Dátum

Date

Дата

Úradná pečiatka

Official stamp

Печать

Podpis štátneho/úradného veterinárneho lekára

Signature of State/official veterinarian

Подпись государственного/официального ветеринарного врача

Meno a funkcia veľkými písmenami

Name and position in capital letters

Ф.И.О. и должность заглавными буквами

Podpis a pečiatka musia byť vo farbe odlišnej od farby tlače certifikátu / Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка