


1.1 Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя :	1.5 Certificate / Сертификат №
1.2 Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя :	 <p style="text-align: center;"><b>Veterinary certificate for deboned beef meat and raw meat preparations, exported from the EU into the Russian Federation</b> <b>Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Российскую Федерацию бескостное мясо крупного рогатого скота и сырые говяжьи мясопродукты.</b></p>
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.)	
1.4 Country of transit / Страна транзита:	1.7 Certifying Member State / Страна, выдавшая сертификат:
	1.8 Competent authority in the EU / Компетентное ведомство ЕС:
	1.9 Organisation in the EU, issuing this certificate / Учреждение ЕС, выдавшее сертификат :
	1.10 Point of crossing the border of the Russian Federation / Пункт пересечения границы Российской Федерации:

**2. Identification of products / Идентификация продукции:**

2.1 Name of the product / Наименование продукции: \_\_\_\_\_

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 / Маркировка: \_\_\_\_\_

2.8 Conditions of storage and transport / Условия хранения и перевозки: \_\_\_\_\_

**3. Origin of the products / Происхождение продукции:**

3.1 Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the EU:

Название (No) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ветеринарной службой ЕС для экспорта:

- slaughterhouse / бойни (мясокомбината): . \_\_\_\_\_

- cutting plant / разделочного предприятия: \_\_\_\_\_

- cold store / холодильника: \_\_\_\_\_

3.2 Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4. Certificate on suitability of products in food / Свидетельство о пригодности продукции 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)<sup>1</sup>:

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

Date: Дата	Number: Номер	Country of origin: Страна происхождения	Administrative territory: Административная территория:	Approval number of the Establishment: Регистрационный номер предприятия:	Name and quantity (net weight) of the product: Вид и количество (вес нетто) продукции:

4.1 Meat and raw meat preparations exported to the Russian Federation, are obtained from slaughter and processing of healthy animals in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for export and operating under its constant supervision.

Экспортируемые в Российскую Федерацию мясо и сырые мясопродукты, получены от уоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Европейского союза о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2 Animals, whose meat is intended for export into Russian Federation, have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post-mortem veterinary-sanitary inspection, conducted by State/official Veterinary Service.

Животные, мясо от которых предназначено для экспорта в Российскую Федерацию, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши и внутренние органы - послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, проведённой 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 territory officially free from infectious animal diseases, including<sup>2</sup>:

Мясо и сырые мясопродукты происходят от уоя и переработки клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- foot-and-mouth diseases, rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, vesicular stomatitis and peste des petits ruminants - during the last 12 months in the territory of the EU Member State;  
ящура, чумы крупного рогатого скота, контагиозной плевропневмонии, везикулярного стоматита и чумы мелких жвачных - в течение последних 12 месяцев на территории страны-члена ЕС;
- tuberculosis and brucellosis - during the last 6 months in the premises;  
туберкулеза и бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
- anthrax and blackleg - within the last 20 days in the premises.  
сибирской язвы и эмфизематозного карбункула - в течение последних 20 дней в хозяйстве.

4.4 Meat and raw meat preparations are derived from animals that originate from premises, free of Bovine spongiform encephalopathy (BSE) and do not belong to birth cohorts of BSE positive animals. After slaughter the animals of the age over 30 months were tested for BSE with negative results.

Мясо и сырые мясопродукты получены от животных, происходящих из хозяйств, благополучных по спонгиозной энцефалопатии крупного рогатого скота (BSE) и не принадлежат к потомству животных, больных BSE. После уоя животные старше 30 месяцев исследованы на BSE с отрицательными результатами.

4.5 Veterinary post-mortem inspection did not show, that meat has alterations indicative for foot-and-mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, brucellosis, leucosis and other contagious diseases, was not affected by helminths, and for being poisoned with various substances, serous coats were intact, lymphatic nodes were not removed.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов не обнаружено изменений, характерных для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, бруцеллеза, лейкоза и других заразных болезней, поражений гельминтами, а также при отравлениях различными веществами, серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись.

4.6 Meat has no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae, 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 or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing or ultraviolet rays.

Мясо не имеет сгустков крови, неудаленных абсцессов, личинок оводов, механических примесей, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, средств и др.), не дефростировалось в период хранения, имеет температуру в толще мышц 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 или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

4.7 Animals, from which meat is derived, 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, пестицидов, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.8 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary requirements and rules of Russian Federation.

Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.

4.9 The meat is recognized fit for human consumption.

Мясо признано пригодным для употребления в пищу людям.

4.10 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.

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 correspond to hygienic requirements.

Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.

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

<sup>2</sup> Administrative territories, zones and time periods may be modified with a mutual agreement on the basis of the Memorandum of 4 April 2006 on zoning and regionalisation./Административные территории, зоны и сроки могут быть изменены по взаимному согласию сторон на основе Меморандума по регионализации и зонированию от 4 апреля 2006 года

4.12 The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.  
Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в ЕС правилами.

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

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

**Е.А. Непоклонов**  
**И.о. Руководителя Федеральной службы  
по ветеринарному и фитосанитарному  
надзору**

«    » августа 2006 г.