

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE / Название и адрес получателя		CERTIFICATE NO. / Сертификат №
NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR/ Название и адрес отправителя		VETERINARY CERTIFICATE FOR FROZEN PORK MEAT AND PORK BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE U.S. INTO THE RUSSIAN FEDERATION / Ветеринарный сертификат на экспортируемые из США в Российскую Федерацию замороженные свинину и свиные субпродукты
EXPORTING COUNTRY / Страна-экспортер	THE UNITED STATES (USA) / Соединенные Штаты Америки (США)	DISTRICT / Административно-территориальная единица
COMPETENT MINISTRY / Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE / Министерство сельского хозяйства США	ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE / Учреждение, выдавшее сертификат

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT/ Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION/ Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES/ Количество упаковок	KIND OF PACKAGING/ Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE/Номер сертификата на упаковке	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE/ Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT/ Вес Нетто	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) / Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)

2. ORIGIN OF PRODUCT/ Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятия, зарегистрированного FSIS

SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER/Номер бойни/перерабатывающего предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER/ Номер перерабатывающего предприятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER/Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER/ Номер холодильника
--	--	---	--

3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции

TRANSIT COUNTRIES / Страны транзита
POINT OF CROSSING BORDER / Пункт пересечения границы
TRANSPORT (CONTAINER #, FLIGHT #, NAME OF VESSEL) / Транспортировка (номер контейнера, номер авиарейса, название судна)

4. FIT FOR HUMAN CONSUMPTION CERTIFICATE /

Свидетельство о пригодности продукции к употреблению в пищу людям

I the undersigned state/official veterinarian certify that: / Настоящим удостоверяется:

4.1 The pork meat and pork by-products exported to the Russian Federation are obtained from the slaughter and processing of swine in establishments that are approved by the Competent Veterinary Service of the USA for exporting to the Russian Federation and that operate under its constant supervision. / Экспортируемые в Российскую Федерацию свинина и свиные субпродукты получены от убоя и переработки свиней на предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы США для экспорта продукции в Российскую Федерацию и работающих под ее постоянным надзором.

4.2 Meat and meat by-products are obtained from clinically healthy swine, which originate from administrative localities officially free from the following infectious animal diseases:

- African swine fever – during the last 3 years on the whole territory of the country;
- Classical swine fever – during the last 12 months in the territory of the State;
- Teschovirus encephalomyelitis – during the last 40 days in the territory of the County;
- Foot-and-mouth disease, swine vesicular disease – during the last 12 months on the whole territory of the country.

No clinical symptoms of swine erysipelas were revealed on ante-mortem inspection, and post-mortem veterinary and sanitary examination of pork meat and pork by-products did not reveal systemic symptoms of swine erysipelas.

/ Мясо и мясные субпродукты получены от клинически здоровых свиней, которые происходят из административных территорий, официально благополучных по инфекционным болезням животных, в т.ч.:

- африканской чуме свиней в течение последних 3-х лет на территории страны;
- классической чуме свиней в течение последних 12 месяцев на территории штата;
- энтеровирусному энцефаломиелиту свиней (болезни Тешена) в течение последних 40 дней на территории графства;
- ящуру, везикулярной болезни свиней в течение последних 12 месяцев на территории страны.

У животных перед убоем отсутствуют клинические признаки рожи свиней, и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов не выявила признаков данного заболевания.

4.3 Animals whose meat and meat by-products are being exported into the Russian Federation were not subjected to exposure to natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics or other drugs and pesticides, administered prior to slaughter later than the withdrawal times recommended in their directions for use. / Животные, от которых получены экспортируемые в Российскую Федерацию мясо и мясные субпродукты, не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков или других

лекарственных средств и пестицидов, применяемых перед убоем позже, чем срок ожидания, рекомендованный в правилах по их применению.

4.4 With the goal of destruction of Trichinae fresh pork meat was subjected to freezing according to one of the time-and-temperature regimes listed below (underline which). / В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных режимов в экспозиции (нужное подчеркнуть).

ALTERNATIVE PERIODS OF FREEZING AT TEMPERATURES INDICATED Режимы замораживания продукта при различной температуре		
MAXIMUM INTERNAL TEMPERATURE Максимальная внутренняя температура		MINIMUM TIME Минимальное время
DEGREES FAHRENHEIT Градусы по Фаренгейту	DEGREES CELSIUS Градусы по Цельсию	
-0	-17.8	106 hours
-5	-20.6	82 hours
-10	-23.3	63 hours
-15	-26.1	48 hours
-20	-28.9	35 hours
-25	-31.7	22 hours
-30	-34.5	8 hours
-35	-37.2	1/2 hour

4.5 Animals whose meat and by-products are intended for export to the Russian Federation were subjected to ante-mortem veterinary examination, and carcasses and internal organs – to post-mortem veterinary and sanitary inspection by the U.S. federal/official veterinary service./ Животные, от которых получены мясо и мясные субпродукты, предназначенные для экспорта в Российскую Федерацию, прошли предубойный осмотр, а туши и внутренние органы – послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу федеральной /официальной ветеринарной службы США.

4.6 Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has alterations indicative of foot-and-mouth disease, classical swine fever, and other contagious diseases. Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has indications of parasites (sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc). / При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для ящура, классической чумы свиней и других болезней, а также признаков паразитарных поражений (саркоспоридиоза, онхоцеркоза, эхинококкоза и других).

4.7 Veterinary post-mortem inspection shows that serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed. Meat and meat by-products have no unremoved abscesses, odor or smell unusual for meat (fish, medicinal herbs, drugs, etc.); were stored and transported at proper temperature; do not contain preservatives; do not have bacterial infections subject to Pathogen Reduction/HACCP regulations and are in full compliance with those regulations, and were not treated by coloring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays. Frozen meat was not subject to defrosting during storage prior to the issuance of the veterinary certificate. /

Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза показала, что серозные оболочки не зачищались и лимфатические узлы не удалялись. Мясо и мясные субпродукты не имеют неудаленных абсцессов, не свойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, лекарственных средств и др.); хранились и транспортировались с соблюдением температурного режима; не содержат средств консервирования, не содержат возбудителей бактериальных инфекций в соответствии с требованиями Программы по устранению патогенов HACCP, не обрабатывались красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами. Замороженное мясо не подвергалось размораживанию в процессе хранения до момента выпуска ветеринарного сертификата.

4.8 Microbiological, chemico-toxicological and radiological figures for pork and pork by-products are in compliance with the veterinary and sanitary rules and requirements effective in the Russian Federation. / Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели свинины и свиных субпродуктов соответствуют ветеринарным и санитарным правилам и требованиям, действующим в Российской Федерации.

4.9 Pork meat and pork by-products are recognized as fit for consumption. / Мясо и мясные субпродукты признаны пригодным для употребления в пищу.

4.10 Carcasses (half-carcasses, quarter-carcasses) are marked with the stamp of FSIS inspection with specification of name or number of meat-processing plant (slaughter house), where animals were slaughtered. Processed meat must have stamp on package or polybag. Packaging is designed to be tamper evident. / Туши (полутуши, четверти туш) имеют клеймо прохождения инспекции Службы FSIS с обозначением номера мясоперерабатывающего предприятия (бойни), на котором были забиты животные. Обработанное мясо должно иметь штамп на упаковке. Продукт упакован таким образом, чтобы легко обнаружить незаконное вскрытие.

4.11 Packing material is previously unused and satisfies necessary sanitary-hygiene requirements. / Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

4.12 Means of transport for meat transportation are treated and prepared in accordance with the rules approved in the USA. / Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в США правилами.

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS		
INITIALED FSIS EXPORT STAMP Официальный штамп FSIS для экспорта с инициалами ветврача	SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) Подпись (оригинал)	MADE ON / Составлено * - * - _____ 20__
	FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME; POSITION Ф.и.о., должность	

Dr. Ronald K. Jones
Assistant Administrator
Office of International Affairs

Ronald K. Jones (for R.K.J.)

Дата
Date: 02/03/2010

Д-р Н.А.Власов
Заместитель Руководителя Россельхознадзора
Dr. N.A. Vlasov
Deputy Head of Federal Service for Veterinary and
Phytosanitary Surveillance of the Russian Federation

Дата
Date: 24.02.2010.

N.A. Vlasov

EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	CERTIFICATE No. (transfer serial number from veterinary certificate) Сертификат № (указать серийный номер, напечатанный на первой странице сертификата)
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	
DISTRICT OFFICE Региональный отдел	CONTINUATION SHEET FOR THE VETERINARY CERTIFICATE FOR FROZEN PORK MEAT AND PORK BY- PRODUCTS EXPORTED INTO THE RUSSIAN FEDERATION / Приложение к ветеринарному сертификату на экспортируемые в Российскую Федерацию замороженные мясо свинину и субпродукты	
ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE Учреждение, выдавшее сертификат		

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT/ Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION/ Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES/ Количество упаковок	KIND OF PACKAGING/ Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE/ Номер сертификата на упаковке	EST/PLANT NUMBER ON PACKAGE/ Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT/ Вес Нетто	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) / Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)

2. ORIGIN OF PRODUCT/ Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятие, зарегистрированное FSIS			
SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER/Номер бойни/перерабатывающего предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER/Номер перерабатывающего предприятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER/Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER/Номер холодильника
OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS			
SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED)/ Подпись (оригинал)		MADE ON / Составлено "___" _____ 20__	
FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME, POSITION/ Ф. и. о., должность			