


<b>1. Shipment description / <i>Описание поставки</i></b>	1.5. Certificate / <i>Сертификат №</i> <b>SE 22</b>
1.1. Name and address of consignor / <i>Название и адрес грузоотправителя:</i>	 <p><b>Veterinary certificate for beef meat with bones exported from the EU to the Russian Federation</b> <b><i>Ветеринарный сертификат на экспортируемую из Европейского Союза в Российскую Федерацию говядину на кости</i></b></p>
1.2. Name and address of consignee / <i>Название и адрес грузополучателя:</i>	
1.3. Means of transport / <i>Транспорт:</i> (the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / <i>№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.</i> )	1.6. Country of origin / <i>Страна происхождения продукции:</i>
	1.7. Certifying Member State in the EU / <i>Страна-член ЕС, выдавшая сертификат:</i>
	1.8. Competent authority in the EU / <i>Компетентное ведомство ЕС:</i>
1.4. Country of transit / <i>Страна транзита:</i>	1.9. Organisation in the EU, issuing this certificate / <i>Учреждение ЕС, выдавшее сертификат:</i>
<b>2. Identification of products / <i>Идентификация продукции:</i></b>	1.10. Point of crossing the border of the Russian Federation / <i>Пункт пересечения границы Российской Федерации:</i>
<p>2.1. Name of the product / <i>Наименование продукции:</i> _____</p> <p>2.2. Date of production / <i>Дата выработки продукции:</i> _____</p> <p>2.3. Type of package / <i>Упаковка:</i> _____</p> <p>2.4. Number of packages / <i>Количество мест груза:</i> _____</p> <p>2.5. Net weight (kg) / <i>Вес нетто (кг):</i> _____</p> <p>2.6. Number of seal / <i>Номер пломбы:</i> _____</p> <p>2.7. Identification marks / <i>маркировка:</i> _____</p> <p>2.8. Conditions of storage and transport / <i>Условия хранения и перевозки</i> _____ :</p> <p>_____</p>	

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

3.1 Name, approval number and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the EU:  
*Название, регистрационный номер и адрес предприятия, утвержденного компетентной ветеринарной службой ЕС:*

- slaughterhouse / *скотобойня:*

\_\_\_\_\_

- cutting plant / *разделочное предприятие:*

\_\_\_\_\_

- cold store / *холодильник:*

\_\_\_\_\_

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)<sup>1</sup>:*

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

4.1 Meat exported to the Russian Federation, is obtained from healthy animals slaughtered in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision.

*Экспортируемое в Российскую Федерацию мясо получено от убоя 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 to the 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, проведенной государственной/официальной ветеринарной службой.*

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

4.3 Meat was obtained from healthy animals originating from premises and/or administrative territory officially free from infectious animal diseases, including<sup>2</sup>:

*Мясо происходит от убоя и переработки здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или на административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе<sup>2</sup>:*

- 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 was derived from animals that originate from herds where there is no case of Bovine spongiform encephalopathy (BSE) and do not belong to birth cohorts of BSE positive animals. The meat is obtained from animals which have been tested for BSE, with negative results, when they are over 72 months at slaughterhouse if no classical BSE case in animals younger than 5 years has been detected in the Member State over the last 3 years. In other cases, the meat is obtained from bovine animals which have been tested for BSE, with negative results, when they are over 48 months at slaughterhouse.

Specified risk materials (SRM) were removed according to the OIE Code recommendations. /

*Мясо получено от животных, которые находились в стадах, благополучных по спонгиозной энцефалопатии крупного рогатого скота (BSE), и не принадлежат к потомству животных, больных BSE. Мясо получено от здоровых животных, которые были исследованы на BSE с отрицательным результатом у животных старше чем 72 месяцев на бойне, если не было обнаружено классического случая BSE у животных в возрасте до 5 лет в государстве-члене в течение последних 3 лет. В других случаях, мясо получено от крупного рогатого скота, который был исследован на BSE с отрицательным результатом, у животных старше чем 48 месяцев на бойне..*

*Материалы специфического риска (SRM) были удалены в соответствии с рекомендациями Санитарного кодекса наземных животных МЭБ.*

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 обнаружены изменения, характерные 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 core 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, was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays.

*Мясо не имеет сгустков крови, не удаленных абсцессов, личинок оводов, механических примесей, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, медикаментов 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 мяса, не содержит средств консервирования, не обсеменено сальмонеллами не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.*

<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 год

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. <i>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 позднее сроков, указанных в инструкциях по их применению.</i>	
4.8	Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat correspond to actual veterinary and sanitary requirements and rules of the Russian Federation. <i>Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</i>	
4.9	Raw meat is recognized fit for human consumption. <i>Сырое мясо признано пригодным для употребления в пищу людям.</i>	
4.10	Meat was marked with health mark or identification mark of State/official veterinary inspection with specification of name or number of meat - processing plant (slaughter house), where animals were slaughtered. In the case of packaging, stamped label is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking the label. <i>Мясо промаркировано санитарным знаком государственной/официальной ветеринарной инспекции с указанием названия или номера мясокомбината (скотобойни), на котором был произведен убой животных. Если мясо упаковано, маркированная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.</i>	
4.11	Single-use containers and packaging material correspond to hygienic requirements. <i>Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.</i>	
4.12	The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU. <i>Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в ЕС правилами.</i>	
Place <i>Место</i> _____	Date <i>Дата</i> _____	Official stamp : <i>Печать</i>
Signature of State/official veterinarian <i>Подпись государственного/официального ветеринарного врача</i>		
Name and position in capital letters <i>Ф.И.О. и должность заглавными буквами</i>		
Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / <i>Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка</i>		