


Final / Окончательный вариант

ORIGINAL / ОРИГИНАЛ COPY / КОПИЯ Total number of copies issued / Количество выданных копий

1.1 Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя:	1.5 Certificate / Сертификат № SE 06
1.2 Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя:	 Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations, exported from the EU into the Russian Federation Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Российскую Федерацию мясо свинину и сырые свиные мясопродукты.
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.)	1.6 Country of origin / Страна происхождения продукции:
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)¹:

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 мясopодукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясopерерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы 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 Russian Federation, 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 Российскую Федерацию, 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 territory officially free from infectious animal diseases, including²:

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

- African swine fever - during the last 3 years in the territory of the EU excluding Sardinia;
африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории ЕС, за исключением Сардинии;
- Foot-and-mouth diseases, - during the last 12 months in the territory of the EU Member State;
ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны-члена ЕС;
- Swine vesicular disease - during the last 12 months in the territory of the EU Member State or administrative territory for countries which have division in federal lands, provinces, departments;
везикулярной болезни свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны-члена ЕС или административной территории для стран с делением на федеральные земли, провинции, департаменты;
- Classical swine fever, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory of the EU Member State (province, land, etc)
классической чумы свиней, энтеровирусного энцефаломиелимита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 12 месяцев на административной территории страны-члена ЕС (провинция, земля и т.д.);
- Aujeszky's disease³ - during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.)
болезни Ауески - в течение последних 12 месяцев на административной территории (муниципалитет, графство, район и т.д.)
- Trichinellosis - within the last 3 years in the premises;
трихинеллеза - в течение последних 3 лет в хозяйстве;
- anthrax - within the last 20 days in the premises;
сибирской язвы - в течение последних 20 дней в хозяйстве;
- swine erysipelas - no clinical signs have been found in the animals in the premises sending the animals for slaughter and during the slaughter.
рожи свиней - у животных в хозяйстве и во время убоя не обнаружены клинические признаки, характерные для рожи свиней.

4.4 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.

4.5 Trichinellosis⁴:

Трихинеллез:

4.5.1. Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.

каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом

От/или

4.5.2. Each individual carcass examined for trichinellosis has shown negative results and the meat has undergone a cold treatment as indicated in the table below:

каждая туша, исследованная на трихинеллез, показала отрицательный результат, и 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

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 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

³ The condition applies only to exports of offal (head and thoracic and abdominal viscera and organs) and trimmings./ Данное условие относится только к экспорту субпродуктов (голова, брюшина, грудные и брюшные внутренние органы) и тримминга

⁴ Delete as appropriate and confirm by signature and stamp / Ненужное зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью

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 ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов не обнаружено изменений, характерных для ящура, классической чумы свиней, анаэробных инфекций и других заразных болезней, поражений 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 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 трав, средств и др.), не дефростировалось 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 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 Russian of Federation. Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясopодуKтов 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.
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 (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного ветеринарного надзора с обозначением названия или номера мясокомбината (мясохладобойни), 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 meet hygienic requirements. Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.
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