

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ
НАДЗОРУ**

**(Россельхознадзор)
Управление ветеринарного
надзора**

Руководителям территориальных
управлений Россельхознадзора
(по списку)

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84 Минроссельхоз
тел/факс: (499) 975-58-50
E-mail: s.v.zaharov@svfk.mcх.ru
<http://www.fsvps.ru>

15.02.2010. № 2-01/189

На № _____

Направляем для использования в работе образец парафированного Еврокомиссией и Россельхознадзором 14 января 2010 года ветеринарного сертификата Австрии на бескостное мясо крупного рогатого скота и сырые говяжьи мясопродукты, экспортируемые из Европейского Союза в Российскую Федерацию.

Приложение: на _____ листах.

Начальник



С.В. Захаров

1. Shipment description / Описание поставки		1.5. Certificate / Сертификат №	
1.1. Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя:		 Veterinary certificate for deboned beef meat and raw meat preparations, exported from the EU to the Russian Federation Ветеринарный сертификат на бескостное мясо крупного рогатого скота и сырые говяжьи мясопродукты, экспортируемые из Европейского Союза в Российскую Федерацию	
1.2. Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя:			
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:		1.6. Country of origin / Страна происхождения продукции:	
		1.7. Certifying Member State in the EU / Страна-член ЕС, 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 груза: 2.5. Net weight (kg)/ Вес нетто (кг) : 2.6. Number of seal / Номер пломбы: 2.7. Identification marks / Идентификационный номер: 2.8. Conditions of storage and transport / Условия хранения и перевозки:			
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: 7 slaughterhouse / скотобойня: 7 cutting plant / разделочное предприятие: 7 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) ¹⁾

Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список) ¹⁾:

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 and raw meat preparations exported to the Russian Federation, are 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.

Экспортируемые в Российскую Федерацию мясо и сырые мясопродукты, получены 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 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 healthy animals originating from premises and/or administrative territory officially free from infectious animal diseases, including ²⁾:

Мясо и сырые мясопродукты происходят от убоя и переработки здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или на административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе ²⁾:

- 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 herds where there is no case of Bovine spongiform encephalopathy (BSE) and do not belong to birth cohorts of BSE positive animals. After slaughter animals older than 30 or 48 months (underline the appropriate) depending on Member states were tested, with negative results ³⁾

Specified risk materials (SRM) were removed at according to the OIE Codex recommendations.

Мясо и сырые мясопродукты получены от животных, которые находились в стадах, благополучных по спонгиформной энцефалопатии крупного рогатого скота (BSE), и не принадлежат к потомству животных, больных BSE. После убоя животные старше 30 или 48 месяцев (нужное подчеркнуть), в зависимости от государства-члена ЕС ³⁾, исследовались на BSE с отрицательным результатом.

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.

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 list of EU Member States is approved by Rosselkhoznadzor / Список стран-членов ЕС утверждает Россельхознадзор.

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 coloring substances, ionizing or ultraviolet rays. <i>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.</i>
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, из 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 and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary requirements and rules of Russian Federation. <i>Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические характеристики мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</i>
4.9	Raw meat and raw meat preparations are recognized fit for human consumption. <i>Сырое мясо и сырые мясопродукты признаны пригодными для употребления в пищу людям.</i>
4.10	Meat was 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. Raw 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 the label. <i>Мясо промаркировано санитарным знаком государственной/официальной ветеринарной инспекции с указанием названия или номера мясокомбината (скотобойни), на котором был произведен убой животных. Сырые мясопродукты должны иметь идентификационную маркировку на упаковке или полиблоке. 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>	