

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><b>Veterinary certificate for poultry<sup>1</sup> 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 мясо птицы и сырые мясopодукты из птицы.</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.)	1.6 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 (№) 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:  
 \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Fowl, guinea fowl, turkey, duck, goose / куры, цесарки, индейки, утки, гуси

#### 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>2</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 Poultry meat and raw meat preparations were obtained from slaughter and processing of healthy poultry at the poultry establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision.

Мясо птицы и сырые мясородукты получены от убоя и переработки здоровой птицы на птицеперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы ЕС на поставку продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2 Poultry 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 by the State/official Veterinary Service.

Птица, мясо которой экспортируется в Российскую Федерацию, прошла предубойный ветеринарный осмотр, а тушки и внутренние органы - послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу, проведённую государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3 Poultry meat and raw meat preparations are derived from clinically healthy birds that have been held in the territory of EU since hatching and originate from the premises and/or administrative territory, officially free from infectious diseases, including<sup>3</sup>:

Мясо и сырые мясородукты получены от здоровой птицы, содержащейся на территории ЕС с момента выведения и происходящей из хозяйств и административных территорий, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- Notifiable (as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code) avian influenza - during the last 6 months in the territory of the EU Member State; гриппа птиц, подлежащего (в соответствии с Санитарным кодексом наземных животных МЭБ) обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев на территории страны-члена ЕС;
- Other avian influenza viruses - during the last 3 months in the premises  
Других вирусов гриппа птиц – в течение последних 3 месяцев в хозяйстве
- Newcastle disease - during the last 6 months in the administrative territory of the EU Member State (province, land, etc);  
болезни Ньюкасла - в течение последних 6 месяцев на административной территории страны-члена ЕС (провинция, земля и пр.) ;
- ornithosis (psittacosis) - during the last 6 months in the premises;  
орнитоза (пситтакоза) - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

4.4 Poultry originates from premises, considered safe on salmonellosis in accordance with the guidelines of the OIE Terrestrial Animal Health Code.

Птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллезу в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ о здоровье наземных животных.

4.5 Poultry meat and raw meat preparations with poor organoleptic quality is not allowed for the export to the Russian Federation

К экспорту в Российскую Федерацию не допускается мясо и сырые мясородукты, недоброкачественные по органолептическим показателям.

4.6 Veterinary post-mortem inspection did not show that meat and internal organs have alterations indicative for contagious diseases, for being affected by helminths and for poisoning by various substances.

При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы в мясе и внутренних органах не обнаружено изменений, характерных для заразных болезней, поражений гельминтами, а также при отравлениях различными веществами

4.7 The temperature of the frozen poultry meat does not exceed minus 18 degrees Celsius. Meat does not contain preservative substances, is not contaminated by salmonella, was not treated by colouring and odorizing substances, ionizing or ultra-violet rays, does not have dark pigmentation (except turkey and guinea fowl).

Мясо имеет температуру в толще мышцы не выше минус 18 градусов Цельсия для мороженой птицы, не содержит средств консервирования, не обсеменено сальмонеллами, не обрабатывалось красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами, не имеет темную пигментацию (кроме индеек и цесарок).

4.8 Poultry, from which meat is derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal, substances, thyrostatics, antibiotics, other drugs and pesticides, used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them.

Птица, от которой получено мясо, не подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов, а также лекарственных средств, введённых перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

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

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

4.10 The meat is recognized fit for human consumption.

Мясо признано пригодным для употребления в пищу людям.

4.11 Poultry meat must have official identification mark on package or block. Stamped label is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking the label.

Мясо птицы имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркированная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.

4.12 Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements.

Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.

4.13 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.

<sup>2</sup> Delete if not relevant and confirm by signature and stamp

Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью

<sup>3</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

Place  
*Место*-----

Date  
*Дата* -----

Official stamp :  
*Печать*

Signature of state/official veterinarian  
*Подпись государственного/официального ветеринарного врача*

Name and position in capital letters  
ФИ.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.**