


1. Popis zásilky / Shipment description / Описание поставки	1.5. Číslo osvědčení / Certificate No / Сертификат № _____
1.1. Jméno a adresa odesílatele / Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя:	<div style="text-align: center;">  <p>Veterinární osvědčení pro vývoz hovězího masa s kostmi z Evropské unie do Ruské federace Veterinary certificate for beef meat with bones exported from the EU to the Russian Federation Ветеринарный сертификат на экспортируемую из Европейского Союза в Российскую Федерацию говядину на кости</p> </div>
1.2. Jméno a adresa příjemce / Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя:	
1.3. Dopravní prostředky / Means of transport / Транспорт: (číslo železničního vagónu, nákladního automobilu, číslo letu, název lodě) / the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.)	1.6. Země původu / Country of origin / Страна происхождения продукции:
	1.7. Členský stát EU vydávající osvědčení / Certifying Member State in the EU / Страна-член ЕС, выдавшая сертификат:
1.4. Země tranzitu / Country of transit / Страна транзита:	1.8. Příslušný orgán v EU / Competent authority in the EU / Компетентное ведомство ЕС:
	1.9. Organizace v EU vydávající toto osvědčení / Organisation in the EU, issuing this certificate / Учреждение ЕС, выдавшее сертификат:
1.10. Místo překročení hranice Ruské federace / Point of crossing the border of the Russian Federation / Пункт пересечения границы Российской Федерации:	
2. Identifikace produktů / Identification of products / Идентификация продукции:	
2.1. Název produktu / Name of the product / Наименование продукции: _____	
2.2. Datum výroby / Date of production / Дата выработки продукции: _____	
2.3. Druh obalu / Type of package / Упаковка: _____	
2.4. Počet kusů / Number of packages / Количество мест груза: _____	
2.5. Čistá hmotnost (kg) / Net weight (kg) / Вес нетто (кг) : _____	
2.6. Číslo plomby/pečetí / Number of seal / Номер пломбы: _____	
2.7. Označení / Identification marks / Маркировка: _____	
2.8. Podmínky skladování a přepravy / Conditions of storage and transport / Условия хранения и перевозки: _____	
3. Původ produktů / Origin of the products / Происхождение продукции:	
3.1. Název, číslo registrace a adresa podniku schváleného příslušnou veterinární službou v EU: Name, approval number and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the EU: <i>Название, регистрационный номер и адрес предприятия, утвержденного компетентной ветеринарной</i>	

službou EC: - jatky / slaughterhouse / скотобойня: _____
- bourárna / cutting plant / разделочное предприятие: _____
- chladírna/mrazírna / cold store / холодильник: _____

3.2. Správní jednotka / Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица: _____

4. Osvědčení o požitelnosti produktů / Certificate on suitability of products in food / Свидетельство о пригодности продукции в пищу

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, tímto potvrzuji, že:

I, the undersigned State/official veterinarian certify that:

Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее:

Osvědčení je vystaveno na základě těchto předvývozních ověření (v případě více než dvou osvědčení viz příložený seznam)¹:

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:

Datum Date Дата	Počet Number Номер	Země původu Country of origin Страна происхождения	Správní území Administrative territory Административная территория	Číslo schválení podniku Approval number of the establishment Регистрационный номер предприятия	Název a množství (čistá hmotnost) Name and quantity (net weight) of the product Вид и количество (вес нетто) продукции

4.1. Maso vyvážené do Ruské federace je získáno ze zdravých zvířat poražených v zařízeních, která byla schválena příslušnou veterinární službou Evropské unie pro dodávání produkce pro vývoz a pracují pod jejím stálým dozorem.

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. Zvířata, jejichž maso má být vyvezeno do Ruské federace, byla podrobena veterinární prohlídce před poražením a jejich jatečně opracovaná těla a vnitřní orgány byly podrobены veterinární prohlídce po poražení provedené státní veterinární službou.

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, проведённой государственной/официальной ветеринарной службой.

¹ Nehodící se škrtněte a potvrďte razítkem a podpisem. / Delete if not relevant and confirm by signature and stamp. / Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью.

4.3. Maso bylo získáno ze zdravých zvířat pocházejících z podniků a/nebo správního území úředně prostých nálezů zvířat včetně²:

Meat was obtained from healthy animals originating from premises and/or administrative territory officially free from infectious animal diseases, including²:

Мясо происходит от убоя и переработки здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или на административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе²:

- slintavky a kulhavky, moru skotu, plicní nákazy skotu, vezikulární stomatitidy a moru malých přežvýkavců – během posledních 12 měsíců na území členského státu EU;

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;

- tuberkulózy a brucelózy – během posledních 6 měsíců v podnicích;

tuberculosis and brucellosis - during the last 6 months in the premises;

туберкулеза и бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

- sněti slezinné a sněti šelestivé – během posledních 20 dnů v podnicích.

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. Maso bylo získáno ze zvířat, která pocházejí ze stád, ve kterých se nevyskytl případ boviní spongiformní encefalopatie (BSE) ani klusavky ovcí, a která nepatří ke kohortám zvířat s pozitivním nálezem BSE. Maso je získáno ze zdravých zvířat, která v případě, že byla starší 72 měsíců, byla vyšetřena na BSE s negativními výsledky, avšak za podmínky, že v členském státu nebyl v posledních 3 letech zjištěn klasický případ BSE u zvířat mladších 5 let. V ostatních případech bylo maso získáno ze skotu, který pokud byl starší 48 měsíců, byl vyšetřen na BSE s negativními výsledky.

Specifikované rizikové materiály (SRM) byly odstraněny podle doporučení Veterinárního kodexu OIE pro suchozemská zvířata.

Meat was derived from animals that originate from herds where there is no case of bovine spongiform encephalopathy (BSE) or scrapie respectively 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, происходящих из стад, благополучных по сpongiformной энцефалопатии крупного рогатого скота (BSE) или скрепи овец соответственно, 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. Veterinární prohlídkou po porážení nebyly v mase nalezeny změny charakteristické pro slintavku a kulhavku, mor skotu, anaerobní infekce, tuberkulózu, brucelózu, enzootickou leukózu skotu a ostatní nákazy, napadení helminty a přítomnost toxických látek, nebyly narušeny serózní blány a odstraněny mízní uzliny.

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.

² Správní území, pásma a časová období mohou být změněny vzájemnými dohodami stran na základě Memoranda ze dne 4. dubna 2006 o tvorbě pásem a regionalizaci. / 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.

4.6. Maso neobsahuje krevní sraženiny, neodstraněné abscesy, larvy střečků, mechanické nečistoty, je bez pachů a příchutí netypických pro maso (ryb, léčiv, léčivých rostlin atd.), během skladování nebylo rozmrazeno a teplota v jádře u mraženého masa nepřesáhla minus 8 °C a teplota v jádře u chlazeného masa nepřesáhla plus 4 °C, maso neobsahuje konzervační prostředky, není kontaminováno salmonelami nebo jinými původci bakteriálních onemocnění, nebylo ošetřeno barvivy ani ionizačními nebo ultrafialovými paprsky.

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 мышцы 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.

4.7. Zvířata, z nichž je maso získáno, nebyla před porážkou vystavena působení přírodních nebo syntetických estrogenních hormonálních látek, tyreostatik, antibiotik, pesticidů a jiných medikamentózních látek podávaných před porážkou později, než je povoleno v návodech k jejich použití.

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, других лекарственных средств и пестицидов, введенных перед убоем позднее сроков, указанных в инструкциях по их применению.

4.8. Mikrobiologické, chemicko-toxikologické a radiologické ukazatele hovězího masa a syrových polotovarů z hovězího masa odpovídají veterinárním a hygienickým předpisům a požadavkům platným v Ruské federaci.

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

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

4.9. Syrové maso bylo uznáno vhodným k lidské spotřebě.

Raw meat is recognized fit for human consumption.

Сырое мясо признано пригодным для употребления в пищу людям.

4.10. Maso bylo označeno veterinární nebo identifikační značkou státní veterinární inspekce s uvedením názvu nebo čísla masného závodu (jatek), v němž byla zvířata porážena. Orazítkovaná etiketa je umístěna na obalu takovým způsobem, aby otevření obalu nebylo možné bez porušení celistvosti této etikety.

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.

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.

4.11. Jednorázové kontejnery a obalový materiál odpovídají hygienickým požadavkům.

Single-use containers and packaging material correspond to hygienic requirements.

Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.

4.12. Dopravní prostředky jsou upraveny a připraveny v souladu s předpisy schválenými v EU.

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.

Místo
Place
Место _____

Datum
Date
Дата _____

Úřední razítko
Official stamp
Печать

Podpis úředního veterinárního lékaře
Signature of State/official veterinarian
Подпись государственного/официального ветеринарного врача

Název a funkce hůlkovým písmem
Name and position in capital letters
Ф.И.О. и должность заглавными буквами

Podpis a razítko musí být v barvě odlišné od barvy vytištěných údajů. / Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate. / *Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.*

WORLD