

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country ISO Code		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Consignee Name Address Country ISO Code		I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin ISO Code		I.9. Country of destination ISO Code	
	I.8. Region of origin Code		I.10. Region of destination Code	
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country ISO Code		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country ISO Code	
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country ISO Code		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point	
	Mode	International transport document	Identification	
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents Commercial document reference Date of issue Country Place of issue	
	I.19. Container No / Seal No			
	I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>			
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO Code EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO Code	
I.23. Total number of packages	I.24. Total quantity	I.25. Total net weight	I.25. Total gross weight	
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Fresh or chilled: 020311 Carcasses and half-carcasses 02031190 of wild suidae,				
Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark	

(RU) Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations,
exported from the EU into the Russian Federation

EUROPEAN UNION

II. Health information

I, the undersigned state/official veterinarian certify that [the certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two)(1):

Date:	Number:	Country of origin:	Administrative territory:	Approval number of the Establishment:	Name and quantity (net weight) of the product:
-------	---------	--------------------	---------------------------	---------------------------------------	--

_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____]
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Part II: Certification

SPECIMEN

**(RU) Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations,
exported from the EU into the Russian Federation**

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information			
	II.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.		
	II.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.		
	II.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, including(2): <ul style="list-style-type: none">- African swine fever - during the last 3 years in the territory of the EU, excluding <input type="checkbox"/> Sardinia; the administrative territories envisaged by the applicable Commission Implementing Regulation of the EU introducing changes to Commission Implementing Regulation (EU) 2021/605;· Foot-and-mouth diseases, - during the last 12 months in the territory of the EU Member State;· 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;· Classical swine fever, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory of the EU Member State (province, land, etc.);· <input type="checkbox"/> [Aujeszky's disease (3) – during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.);]· Trichinellosis - within the last 3 years in the premises;· anthrax - within the last 20 days in the premises;· swine erysipelas - no clinical signs have been found in the animals in the premises sending the animals for slaughter and during the slaughter.		
	II.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.		
	II.5.	Trichinellosis: (4) ○ Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.] [II.5.1. or (4) ○ Each individual carcass examined for trichinellosis has shown negative results and the meat has undergone a cold treatment as indicated in the table below: [II.5.1.		
		Time (hrs) Temperature (°C)		
		106 -18		
		82 -21		
		63 -23,5		
	48 -26			
	35 -29			
	22 -32			
	8 -35			
	1/2 -37]			
II.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.			
II.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.			

**(RU) Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations,
exported from the EU into the Russian Federation**

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information		
	II.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.	
	II.9.	The meat is recognized fit for human consumption.	
	II.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.	
	II.11.	Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements.	
	II.12.	The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.	
	Notes		
	Part I		
	.	Box I.6.: Pre-export certificates number.	
	.	Box I.11.: Place of origin: name, number and address of the dispatch establishment.	
.	Box I.16.: Point of crossing the border of the Russian Federation.		
.	Box I.18.: Temperature of storage and transport		
.	Box I.19.: State the total gross weight and total net weight.		
.	Box I.25.: Identification of goods		
.	Customs code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code.		
.	Slaughterhouse, cutting plant, cold store: State the name, address and the approval number of the slaughterhouse, cutting plant or cold store if appropriate.		
Part II			
.	(1) Delete if not relevant and confirm by signature and stamp		
.	(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.		
.	(3) The condition applies only to exports of offal (head and thoracic and abdominal viscera and organs) and trimmings.		
.	(4) Delete as appropriate and confirm by signature and stamp.		
Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Date of signature	Signature		
Stamp			

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
	I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> Krmivo pro domácí zvířata <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																
I.28. Description of consignment 1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0203 Vepřové maso, čerstvé, chlazené nebo zmrazené Čerstvé nebo chlazené 020311 V celku a půlené 02031190 volně žijící prasatovitě																			
Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení															
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky															
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka																

II. Informace týkající se zdraví

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že [toto osvědčení je založeno na těchto předvývozních osvědčeních (viz příložený seznam, je-li počet osvědčení vyšší než dvě)(1):

Datum:	Číslo:	Země původu:	Správní území:	Číslo schválení zařízení:	Název a množství (čistá hmotnost) výrobku:
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____]
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Part II: Certification

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
Part II: Certification	II.1.		
	II.2.		
	II.3.		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	II.8.	Mikrobiologické, chemicko-toxikologické a radiologické vlastnosti masa a polotovarů ze syrového masa odpovídají platným veterinárním a hygienickým předpisům a požadavkům Ruské federace.
	II.9.	Maso je uznáno za vhodné k lidské spotřebě.
	II.10.	Jatečně upravená těla (půlky, čtvrtky jatečně upravených těl) jsou čitelně označena úředním označením zdravotní nezávadnosti v návaznosti na úřední prohlídku po porážce, na němž je uveden název nebo číslo masokombinátu (jatek), kde byla zvířata porážena. Na balení nebo polybloku naporcovaného a baleného masa musí být uvedena úřední identifikační značka. Štítek se na balení umístí tak, aby balení nebylo možné otevřít bez porušení štítku.
	II.11.	Nádoby na jedno použití a obalový materiál odpovídají hygienickým požadavkům.
	II.12.	Dopravní prostředky jsou ošetřeny a připraveny v souladu s pravidly platnými v EU.
	Poznámky	
	Část I	
	·	Kolonka I.6: Číslo předvývozního osvědčení.
	·	Kolonka I.11: Místo původu: název, číslo a adresa expedičního zařízení.
·	Kolonka I.16: Místo překročení hranic Ruské federace.	
·	Kolonka I.18: Teplota skladování a dopravy.	
·	Kolonka I.19: Uvedte celkovou hrubou hmotnost a celkovou čistou hmotnost.	
·	Kolonka I.25: Identifikace zboží	
Celní kód a název: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS).		
Jatky, bourárna nebo chladírenský sklad: Uvedte název, adresu a číslo schválení jatek, bourárny, případně chladírenského skladu.		
Část II		
·	(1) Není-li relevantní, škrtněte a potvrďte podpisem a razítkem.	
·	(2) Správní území, pásma a období lze změnit po vzájemné dohodě na základě memoranda ze dne 4. dubna 2006 o vymezení pásem (zón) a regionalizaci.	
·	(3) Tato podmínka platí pouze pro vývoz drobů (hlava a orgány dutiny hrudní a břišní) a odřezků.	
·	(4) Nehodící se škrtněte a potvrďte podpisem a razítkem.	
Podpis a razítko musí být v jiné barvě, než jakou je vytištěno osvědčení.		
Certifying Officer		
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Datum podpisu	Podpis	
Razítko		

Часть I: Подробная информация об отправке	I.1. Грузоотправитель Имя Адрес Страна Код ISO		I.2. Ссылка на IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Местная ссылка	
	I.5. Грузоотправитель Имя Адрес Страна Код ISO		I.3. Центральный компетентный орган I.4. Местный компетентный орган	
	I.7. Страна происхождения Код ISO		I.9. Страна назначения Код ISO	
	I.8. Регион происхождения Код		I.10. Регион назначения Код	
	I.11. Место отправки Имя Адрес Номер подтверждения Страна Код ISO		I.12. Место назначения Имя Адрес Номер подтверждения Страна Код ISO	
	I.13. Место погрузки Имя Адрес Номер подтверждения Страна Код ISO		I.14. Дата и время отправления	
	I.15. Транспортные средства		I.16. Пункт въезда	
	Режим	Международный транспортный документ	Идентификация	
	I.18. Условия перевозки Окружающая среда <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Охлаждённые <input type="checkbox"/> Замороженные <input type="checkbox"/>		I.17. Сопроводительные документы Ссылка на коммерческий документ Дата выдачи Страна Место выдачи	
	I.19. Контейнер № / Пломба №			
	I.20. Сертифицирован как Употребление в пищу <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Для технических целей <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Другое <input type="checkbox"/> Для фармацевтических целей <input type="checkbox"/>			
I.21. Для транзита через государства-члены <input type="checkbox"/> Страна _____ Код ISO _____ EU Exit Authority _____ ВСП Код _____ EU Entry Authority _____ ВСП Код _____		I.22. Для транзита через государства-члены <input type="checkbox"/> Страна _____ Код ISO _____		
I.23. Общее количество упаковок	I.24. Общее количество	I.25. Общий вес нетто	I.25. Общий вес брутто	
I.28. Описание груза 1. 02 Мясо И ПИЩЕВЫЕ МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ 0203 Свинина свежая, охлажденная или мороженая Fresh or chilled: 020311 (ru) Carcasses and half-carcasses 02031190 (ru) Other				
Товар	Вид	Количество	Номер партии	Завод-изготовитель
Холодильная камера	Режущая установка	Дата замораживания	Дата изготовления	Дата убоя
Вес нетто	Описание продукта	Количество упаковок	Опознавательный знак	

II. Информация о здоровье

[Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее [Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список)(1):

Дата:	Номер:	Страна происхождения:	Административная территория:	Регистрационный номер предприятия:	Вид и количество (вес нетто) продукции:
-------	--------	-----------------------	------------------------------	------------------------------------	---

_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____]
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Часть II: Сертификация

SPECIMEN

Часть II: Сертификация	II. Информация о здоровье																		
	II.1.	Экспортируемые в Российскую Федерацию мясо и сырые мясопродукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы ЕС о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.																	
	II.2.	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.																	
	II.3.	Мясо и сырые мясопродукты происходят от убоя и переработки клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе(2): - африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории ЕС, <input type="checkbox"/> за исключением Сардинии; кроме административных территорий в соответствии с актуальным Имплементирующим решением ЕС о внесении изменений в Имплементирующее решение ЕС № 2021/605/EU. · ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны-члена ЕС; · 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; · классической чумы свиней, энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 12 месяцев на административной территории страны-члена ЕС (провинция, земля и т.д.); · <input type="checkbox"/> [болезни Ауески(3) – в течение последних 12 месяцев на административной территории (муниципалитет, графство, район и т.д.);] · трихинеллеза - в течение последних 3 лет в хозяйстве; · сибирской язвы - в течение последних 20 дней в хозяйстве; · рожи свиней - у животных в хозяйстве и во время убоя не обнаружены клинические признаки, характерные для рожи свиней.																	
	II.4.	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.																	
	II.5.	Трихинеллез:																	
	(4) ○	каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом]																	
	II.5.1.	или																	
	(4) ○	каждая туша, исследованная на трихинеллез, показала отрицательный результат, и мясо было подвергнуто заморозке как указано в нижеследующей таблице:																	
	II.5.1.	<table border="1"><thead><tr><th>Время (часов)</th><th>Температура(°C)</th></tr></thead><tbody><tr><td>106</td><td>-18</td></tr><tr><td>82</td><td>-21</td></tr><tr><td>63</td><td>-23,5</td></tr><tr><td>48</td><td>-26</td></tr><tr><td>35</td><td>-29</td></tr><tr><td>22</td><td>-32</td></tr><tr><td>8</td><td>-35</td></tr><tr><td>1/2</td><td>-37]</td></tr></tbody></table>	Время (часов)	Температура(°C)	106	-18	82	-21	63	-23,5	48	-26	35	-29	22	-32	8	-35	1/2
Время (часов)	Температура(°C)																		
106	-18																		
82	-21																		
63	-23,5																		
48	-26																		
35	-29																		
22	-32																		
8	-35																		
1/2	-37]																		
II.6.	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.																		

Часть II: Сертификация	II. Информация о здоровье		
	II.7.	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.	
	II.8.	Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.	
	II.9.	Мясо признано пригодным для употребления в пищу.	
	II.10.	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.	
	II.11.	Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.	
	II.12.	Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в ЕС правилами.	
	Заметки		
	Часть I		
	·	Клетка I.6.: до-экспортных сертификатов номер.	
	·	Клетка I.11.: Место происхождения: название, регистрационный номер и адрес предприятия-отправителя.	
	·	Клетка I.16.: Пункт пересечения границы Российской Федерации.	
·	Клетка I.18.: температура хранения и перевозки.		
·	Клетка I.19.: Указать общий вес нетто и общий вес брутто.		
·	Клетка I.25.: Идентификация товара		
	Таможенный код и название: Используйте соответствующий код Гармонизированной системы (ГС).		
	Бойня, Предприятие резания, Холодный склад: Указать, в случае необходимости, название, адрес и регистрационный номер Бойня, Предприятие резания, Холодный склад.		
Часть II			
·	(1) Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печать		
·	(2) 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) Данное условие относится только к экспорту субпродуктов (голова, брюшина, грудные и брюшные внутренние органы) и тримминга.		
·	(4) Ненужное зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью.		
Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка			
Удостоверяющий сотрудник			
Имя (прописными буквами)	Квалификация и звание		
Дата подписания	Подпись		
Печать			