


26-01-2010

ORIGINÁL
ORIGINAL

KOPIE
COPY

Celkový počet vystavených kopií
Total number of copies issued

1.1 Jméno a adresa odesílatele: <i>Name and address of consignor:</i>	1.2 Číslo osvědčení: <i>Certificate No:</i>
1.3 Jméno a adresa příjemce: <i>Name and address of consignee:</i>	 <p style="text-align: center;">Úřední předvývozní podpůrné osvědčení pro vykostěné hovězí maso a syrové masné polotovary přepravované mezi členskými státy EU a určené k vývozu do Ruské federace</p> <p style="text-align: center;"><i>Official pre-export support certificate for deboned beef meat and raw meat preparations moved between Member States of the EU and intended for export to the Russian Federation</i></p>
1.4 Místo určení: <i>Place of destination:</i> 1.4.1 Název a číslo schválení zařízení: <i>Name and approval number of the establishment:</i> 1.4.2 Adresa: <i>Address:</i>	
1.5 Dopravní prostředek: <i>Means of transport:</i> (registrační číslo železničního vagonu, nákladního automobilu, kontejneru, číslo letu, jméno lodi) (<i>reg. No of the rail wagon, lorry, container, flight-number, name of the ship</i>)	1.7 Příslušný orgán členského státu (ústřední): <i>Competent authority in the Member State (central):</i>
2. Identifikace produktů: <i>Identification of the products:</i>	1.8 Příslušný orgán členského státu (místní): <i>Competent authority in the Member State (local):</i>
2.1 Název produktu: <i>Name of the product:</i> 2.2 Datum výroby: <i>Date of production:</i> 2.3 Druh obalu: <i>Type of package:</i> 2.4 Počet kusů: <i>Number of packages:</i> 2.5 Čistá hmotnost (kg): <i>Net weight (kg):</i> 2.6 Číslo plomby/pečeti: <i>Number of seal:</i> 2.7 Označení: <i>Identification marks:</i> 2.8 Podmínky skladování a přepravy: <i>Conditions of storage and transport:</i>	1.9 Členský stát určení: <i>Member State of destination:</i>

3. Původ produktů:
Origin of the products:

3.1 Název, číslo schválení a adresa zařízení schváleného příslušnou veterinární službou v EU:
Name, approval number and address of the establishment approved by the Competent Veterinary Service in the EU:

jatky:
slaughterhouse:

bourárna:
cutting plant:

chladárna/mrazárna:
cold store:

3.2 Územně-správní jednotka:
Administrative-territorial unit:

4. Osvědčení o požitelnosti produktů
Certificate on suitability of products in food

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:
I, the undersigned official veterinarian certify that:

Osvědčení je vydáno na základě těchto předvývozních osvědčení (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⁾:

Datum: <i>Date:</i>	Číslo: <i>Number:</i>	Země původu: <i>Country of origin:</i>	Správní území: <i>Administrative territory:</i>	Číslo schválení zařízení: <i>Approval number of the establishment:</i>	Název a množství (čistá hmotnost) produktu: <i>Name and quantity (net weight) of the product:</i>

4.1 Maso a syrové masné polotovary byly získány poražením a jatečným opracováním těl zdravých zvířat v zařízeních, která byla schválena příslušnou veterinární službou v EU pro dodávání produkce pro vývoz a pracují pod jejím stálým dozorem.
Meat and raw meat preparations are obtained from slaughter and processing of healthy animals in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision.

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 podrobeny veterinární prohlídce po poražení provedené státní veterinární službou.
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.

4.3 Maso a syrové masné polotovary byly získány poražením a jatečným opracováním těl klinicky zdravých zvířat pocházejících z hospodářství a/nebo správních území úředně prostých nálezů zoonozních onemocnění ⁽²⁾:
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⁾:

- slintavky a kulhavky, moru skotu, plicní nákazy skotu, vezikulární stomatitidy a moru malých přežvýkavců – v posledních 12 měsících na území členského státu EU;
foot-and-mouth disease, rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, vesicular stomatitis and peste des petits ruminants – during the last 12 months in the territory of the EU Member State;
- tuberkulózy a brucelózy – v posledních 6 měsících v hospodářstvích;
tuberculosis and brucellosis – during the last 6 months in the premises;
- sněti slezinové a sněti šelestivé – v posledních 20 dnech v hospodářstvích.
anthrax and blackleg – within the last 20 days in the premises.

4.4 Vykostěné hovězí maso a syrové masné polotovary byly získány ze zvířat, která pocházejí ze stád, ve kterých se nevyskytl případ boviní spongiformní encefalopatie (BSE) ani klusavky ovcí, a která nepatří ke kohortám BSE pozitivních zvířat, a:
Deboned beef meat and raw meat preparations are 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, and:

⁽³⁾ buď / either:

[4.3.1. v posledních 3 letech nebyl v členském státě zjištěn případ klasické BSE u zvířat mladších 5 let. Maso je získáno ze skotu, který byl vyšetřen na BSE, pokud byl v době porážení starší 72 měsíců, s negativním výsledkem (platí od 6. července 2011);
no classical BSE case in animals younger than 5 years has been detected in the Member State over the last 3 years. The meat is obtained from bovine animals which have been submitted to BSE test if they were older than 72 months at the time of slaughter, with negative result (applicable as from 6 July 2011);]

⁽³⁾ nebo / or:

[4.3.1. maso bylo získáno ze skotu, který pokud byl starší 48 měsíců, byl na jatkách vyšetřen na BSE s negativními výsledky;
the meat is obtained from bovine animals which have been tested for BSE, with negative results, when they were over 48 months at slaughterhouse;]

⁽³⁾ nebo / or:

[4.3.1. maso bylo získáno ze skotu, který pokud byl starší 30 měsíců, byl na jatkách vyšetřen na BSE s negativními výsledky;
the meat is obtained from bovine animals which have been tested for BSE, with negative results, when they were over 30 months at slaughterhouse.]

Specifikované rizikové materiály (SRM) byly odstraněny podle doporučení Veterinárního kodexu pro suchozemská zvířata OIE.
Specified risk materials (SRM) were removed according to the OIE Code recommendations.

4.5 Veterinární prohlídkou po poražení 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 nebyly 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.

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.), nebylo během skladování rozmrazeno a teplota v jádře u zmrazeného masa nepřesáhla minus 8 °C a teplota v jádře u chlazeného masa nepřesáhla plus 4 °C, maso neobsahuje konzervační prostředky, není kontaminováno salmonelami, nebylo ošetřeno barvivy ani ionizačními nebo ultrafialovými paprsky.

Meat has no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical premises, 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 conservative substances, is not contaminated by Salmonella, was not treated by coloring substances, ionizing or ultraviolet rays.

4.7 Zvířata, ze kterých bylo maso získáno, nebyla 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.

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

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

4.9 Maso a syrové masné polotovary jsou uznány jako vhodné k lidské spotřebě.

The meat and raw meat preparations are recognized fit for human consumption.

4.10 Maso bylo označeno veterinární značkou státní/úřední veterinární inspekce s uvedením názvu nebo čísla masného závodu (jatek), ve kterém byla zvířata poražena. Syrové masné polotovary musí být označeny identifikační značkou na obalu nebo balení.

Orazítkováná etiketa je umístěna na obalu způsobem zaručujícím, že otevření obalu není možné bez porušení celistvosti etikety. 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.

4.11 Jednorázové kontejnery a obalový materiál odpovídají hygienickým požadavkům.

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

4.12 Dopravní prostředek byl ošetřen a připraven v souladu s předpisy schválenými v EU.

Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.

Místo: Datum: Úřední razítko:
Place: Date: Official stamp:

Podpis úředního veterinárního lékaře:
Signature of the official veterinarian:

Jméno a funkce hůlkovým písmem:
Name and position in capital letters:

Podpis a razítko musí mít jinou barvu, než je barva tisku osvědčení.
Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate.

(1) Nehodící se škrtněte a potvrďte podpisem a razítkem.
Delete if not relevant and confirm by signature and stamp.

(2) Správné území, zóny a termíny mohou být změněny vzájemnými dohodami na základě Memoranda o členění na zóny a regionalizaci ze dne 4. dubna 2006.
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) Nehodící se škrtněte.
Keep as appropriate.