



ORIGINÁL / ORIGINAL / *ОРИГИНАЛ*  KOPIE / COPY / *КОПИЯ*  Celkový počet vydaných kopií / Total number of copies issued / *Количество выданных копий*

1.1 Jméno a adresa odesílatele / Name and address of consignor / <i>Название и адрес грузоотправителя:</i>	1.5 Číslo osvědčení / Certificate / <i>Сертификат №</i>
1.2 Jméno a adresa příjemce / Name and address of consignee / <i>Название и адрес грузополучателя:</i>	<b><i>Veterinární osvědčení pro vývoz vepřového masa a syrových polotovarů z vepřového masa z České republiky do Mongolska</i></b> <b><i>Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations, exported from the Czech Republic into Mongolia</i></b> <b><i>Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Чешской Республики в Монголию мясо свинину и сырые свиные мясопродукты.</i></b>
1.3 Dopravní prostředky / Means of transport / <i>Транспорт: (číslo železničního vagónu, nákladního automobilu, kontejneru, letu, název lodi / the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.)</i>	1.6 Země původu / Country of origin / <i>Страна происхождения продукции:</i>
	1.7 Stát vydávající osvědčení / Certifying state / <i>Страна, выдающая сертификат:</i>
	1.8 Příslušný orgán v ČR / Competent authority in the CR / <i>Компетентное ведомство ЧР:</i>
	1.9 Organizace v ČR vydávající toto osvědčení / Organisation in the CR, issuing this certificate / <i>Учреждение ЧР, выдавшее сертификат:</i>
1.4 Země tranzitu / Country of transit / <i>Страна транзита:</i>	1.10 Místo přechodu přes hranici Mongolska / Point of crossing the border of Mongolia / <i>Пункт пересечения границы Монголии:</i>

## 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:* \_\_\_\_\_
- 2.5 Čistá hmotnost (kg) / Net weight (kg) / *Вес нетто (кг):* \_\_\_\_\_
- 2.6 Číslo plomby/pečeti / 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) a adresa zařízení schváleného příslušnou veterinární službou v ČR pro vývoz:  
Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the CR:  
*Название (№) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ветеринарной службой ЧР для экспорта:*

– jatek / slaughterhouse / *бойни (мясокомбината):* \_\_\_\_\_

– bourárny / cutting plant / *разделочного предприятия:* \_\_\_\_\_

– chladírny/mrazírny / cold store / *холодильника:* \_\_\_\_\_

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 bylo vydáno na základě následujících předvývozních osvědčení (v případě více než dvou osvědčení viz příložený seznam)<sup>1</sup>:

The certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two)<sup>1</sup>:

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

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

4.1 Maso a syrové polotovary z masa vyvážené do Mongolska jsou získány poražením a jatečným opracováním těl zdravých zvířat v podnicích, které jsou schváleny příslušnou veterinární službou České republiky pro výrobu pro vývoz a pracují pod jejím stálým dozorem.

Meat and raw meat preparations exported to Mongolia are obtained from slaughter and processing of healthy animals in establishments approved by the Competent Veterinary Service in the Czech Republic for export and operating under its constant supervision.

Экспортируемые в Монголию мясо и сырые мясные продукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Чешской Республики о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2 Zvířata, jejichž maso má být vyvezeno do Mongolska, 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, the meat from which is intended to be exported to Mongolia, 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.

Животные, мясо от которых предназначено для экспорта в Монголию, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши и внутренние органы - послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3 Maso a syrové polotovary z masa byla získány poražením a jatečným opracováním těl klinicky zdravých zvířat, která pocházejí z podniků a/nebo správního území úředně prostého nálezů zvířat včetně<sup>2</sup>:

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<sup>2</sup>:

Мясо и сырые мясные продукты происходят от убоя и переработки клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе<sup>2</sup>:

- afrického moru prasat – v posledních 3 letech na území ČR;  
African swine fever – during the last 3 years in the territory of the CR;  
африканской чумы свиней – в течение последних 3 лет на территории ЧР;
- slintavky a kulhavky, vezikulární choroby prasat – v posledních 12 měsících na území ČR;  
foot-and-mouth diseases, swine vesicular disease – during the last 12 months in the territory of the CR;  
ящура, везикулярная болезнь свиней – в течение последних 12 месяцев на территории ЧР;
- klasického moru prasat, enterovirové encefalomyelitidy prasat (těšinské choroby) – v posledních 12 měsících na správním území ČR;  
classical swine fever, Teschen disease – during the last 12 months in the administrative territory of the CR;  
классической чумы свиней, энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) – в течение последних 12 месяцев на административной территории ЧР;
- Aujeszkyho choroby<sup>3</sup> – v posledních 12 měsících na správním území (město, kraj atd.);  
Aujeszky's disease<sup>3</sup> – during the last 12 months in the administrative territory (municipality, district etc.);  
болезни Ауески<sup>3</sup> – в течение последних 12 месяцев на административной территории (муниципалитет, район и т.д.);
- trichinelózy – v posledních 3 letech v podnicích;  
trichinellosis – within the last 3 years in the premises;  
трихинеллеза – в течение последних 3 лет в хозяйстве;
- sněti slezinné – v posledních 20 dnech v podnicích;  
anthrax – within the last 20 days in the premises;  
сибирской язвы – в течение последних 20 дней в хозяйстве;
- červenky prasat – u zvířat v podnicích odesílajících zvířata na jatky a v době porážky nebyly zjištěny klinické příznaky charakteristické pro červenku prasat.  
swine erysipelas – no clinical signs have been found in the animals in the premises sending the animals for slaughter and during the slaughter.  
рожи свиней – у животных в хозяйстве и во время убоя не обнаружены клинические признаки, характерные для рожи свиней.

4.4 Zvířata, z nichž je maso získáno, nebyla před porážkou vystavena působení přírodních nebo syntetických estrogenů, hormonálních látek, tyreostatik, antibiotik, jiných medikamentózních látek a pesticidů 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 synthetic estrogenic, hormonal substances, thyrostatics, 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 эстрогенов, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

#### 4.5 Trichinelóza<sup>1</sup>:

Trichinellosis<sup>1</sup>:

Трихинеллез<sup>1</sup>:

4.5.1. Každé jatečně opracované tělo bylo jednotlivě vyšetřeno na trichinelózu s negativním výsledkem

Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results

Каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом

nebo/от/или

4.5.2. Každé jatečně opracované tělo bylo jednotlivě vyšetřeno na trichinelózu s negativním výsledkem a maso bylo podrobena úpravě zmrazením, jak je uvedeno v tabulce níže.

Each individual carcass examined for trichinellosis has shown negative results and the meat has undergone a cold treatment as indicated in the table below:

Каждая туша, исследованная на трихинеллез, показала отрицательный результат, и мясо было подвергнуто заморозке как указано в нижеследующей таблице:

Doba (hodiny) Time (hrs) Время (часов)	Teplota (°C) Temperature (°C) Температура(°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
1/2	-37

4.6 Veterinární prohlídkou po poražení nebyly v mase nalezeny změny charakteristické pro slintavku a kulhavku, klasický mor prasat, anaerobní infekce a ostatní nákazy, napadení parazity (trichinelózou, sarkosporidiózou, onchocerkózou, echinokokózou atd.), přítomnost toxických látek, nebyly narušeny serózní blány a odstraněny mizní uzliny.

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.

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.

4.7 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 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 barvivou ani ionizačními nebo ultrafialovými paprsky.

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.

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 градуса Цельсия - для охлажденного, не содержит средств консервирования, не обсеменено сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

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

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

Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Монголии ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.

4.9 Maso je uznáno jako vhodné k lidské spotřebě.

The meat is recognized fit for human consumption.

Мясо признано пригодным для употребления в пищу.

4.10 Jatečně opracovaná těla (půlky, čtvrtě) jsou označena čitelným razítkem úřední prohlídky po poražení s uvedením názvu nebo čísla masného závodu (jatek), v němž byla zvířata poražena. Dělené a balené maso musí mít označení (úřední veterinární značku) na obalu nebo balení. Orazítkováná etiketa musí být nalepena takovým způsobem, aby otevření obalu nebylo možné bez porušení celistvosti etikety.

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.

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.

4.11 Jednorázové kontejnery a obalový materiál odpovídají hygienickým požadavkům.

Single-use containers and packaging material meet 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 ČR.

The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the CR.

Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в ЧР правилами.

Místo  
Place  
Место

Datum  
Date  
Дата

Úřední razítko<sup>4</sup>  
Official stamp<sup>4</sup>  
Печать<sup>4</sup>

Podpis úředního veterinárního lékaře<sup>4</sup>  
Signature of state/official veterinarian<sup>4</sup>  
Подпись государственного/официального ветеринарного врача<sup>4</sup>

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

- 1 Nehodící se škrtněte a potvrďte podpisem a razítkem.  
Delete if not relevant and confirm by signature and stamp.  
*Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью.*
- 2 Správní 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.  
*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 Podmínka platí pouze pro vývozy drobů (hlav, pobřišnice, hrudních a břišních vnitřností) a odřezků.  
The condition applies only to exports of offal (head and thoracic and abdominal viscera and organs) and trimmings.  
*Данное условие относится только к экспорту субпродуктов (голова, брюшина, грудные и брюшные внутренние органы) и тримминга*
- 4 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.*