


ORIGINÁL
 ORIGINAL
 ОРИГИНАЛ

KOPIE
 COPY
 КОПИЯ

Celkový počet vystavených kopií
 Total number of copies issued
 Количество выданных копий

1.1 Jméno a adresa odesílatele: <i>Name and address of consignor:</i> Название и адрес грузоотправителя:	1.2 Číslo osvědčení: <i>Certificate No:</i> Сертификат №:
1.3 Jméno a adresa příjemce: <i>Name and address of consignee:</i> Название и адрес грузополучателя:	<div style="text-align: center;">  Úřední předvývozní dílčí osvědčení pro vepřové maso a syrové polotovary z vepřového masa přepravované mezi členskými státy EU a určené k vývozu do Ruské federace <i>Official pre-export support certificate for pork meat and raw meat preparations moved between Member States of the EU and intended for export to the Russian Federation</i> Официальный до-экспортный пособный сертификат на транспортируемые между странами-членами Европейского союза и предназначенные к экспорту в Российскую Федерацию мясо свинину и сырые свиные мясопродукты </div>
1.4 Místo určení: <i>Place of destination:</i> Место направления: 1.4.1 Název a číslo schválení zařízení: <i>Name and approval number of the establishment:</i> Название и номер регистрации предприятия: 1.4.2 Adresa: <i>Address:</i> Адрес:	
1.6 Dopravní prostředek: <i>Means of transport:</i> Транспорт: (číslo železničního vagonu, nákladního automobilu, kontejneru, číslo letu, jméno lodi / <i>No of the rail wagon, lorry, container, flight-number, name of the ship</i> / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна)	
	1.7 Příslušný orgán členského státu (ústřední): <i>Competent authority in the Member State (central):</i> Компетентное ведомство в стране-члену (центральное):
	1.8 Příslušný orgán členského státu (místní): <i>Competent authority in the Member State (local):</i> Компетентное ведомство в стране-члену (местное):
	1.9 Členský stát určení: <i>Member State of destination:</i> Страна-член направления:

- 2. Identifikace produktů:**
Identification of the 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 продуктов:
- 3.1 Název (číslo) a adresa zařízení schváleného příslušnou veterinární službou v členském státě:
Name(No) and address of the establishment approved by the Competent Veterinary Service in the Member State:
 Название (№) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ветеринарной службой страны-члена:
- jaty:
 slaughterhouse:
 бойни (мясокомбината):
- bourárna:
 cutting plant:
 разделочного предприятия:
- chladárna/mrazárna:
 cold store:
 холодильника:
- 3.2 Územně-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, potvrzuji, že:
 I, the undersigned official veterinarian certify that:

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

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⁾:

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

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

- 4.1 Maso a syrové polotovary z masa jsou získány poražením a jatečným opracováním těl zdravých zvířat v zařízeních, která jsou schválena příslušnou veterinární službou 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 for export and operating under its constant supervision.
 Мясо и сырые мясопродукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2 Zvířata, jejichž maso má být vyvezeno do Ruské federace, byla před poražením veterinárně prohlédnuta 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 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.

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

4.3 Maso a syrové polotovary z masa byly získány poražením a jatečným opracováním těl klinicky zdravých zvířat, která pocházejí z hospodářství a/nebo správního území úředně prostého nákaz zvířat včetně⁽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⁾:

Мясо и сырые мясопродукты происходят от убоя и переработки клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и административных территориях, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе⁽²⁾:

- afrického moru prasat – v posledních 3 letech na území EU s výjimkou Sardinie;
African swine fever – during the last 3 years in the territory of the EU excluding Sardinia;
африканской чумы свиней – в течение последних 3 лет на территории ЕС, за исключением Сардинии;
- slintavky a kulhavky – v posledních 12 měsících na území členského státu EU;
foot-and-mouth diseases – during the last 12 months in the territory of the EU Member State;
ящура – в течение последних 12 месяцев на территории страны-члена ЕС;
- vezikulární choroby prasat – v posledních 12 měsících na území členského státu EU nebo správní jednotky u země, které se dělí na spolkové země, provincie, departmány;
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;
vezikulární choroby prasat – в течение последних 12 месяцев на территории страны-члена ЕС, или административной территории для стран с делением на федеративные земли, провинции, департаменты;
- klasického moru prasat, enterovirové encefalomyelitidy prasat (těšinské choroby) – v posledních 12 měsících na správním území členského státu EU (provincie, země atd.);
classical swine fever, Teschen disease – during the last 12 months in the administrative territory of the EU Member State (province, land, etc);
классической чумы свиней, энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) – в течение последних 12 месяцев на административной территории страны-члена ЕС (провинция, земля и т. д.);
- Aujeszkyho choroby⁽³⁾ – v posledních 12 měsících na správním území (město, hrabství, kraj atd.);
Aujeszky's disease⁽³⁾ – during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.);
боллезни Ауески⁽³⁾ – в течение последних 12 месяцев на административной территории (муниципалитет, графство, район и т. д.);
- trichinelózy – v posledních 3 letech v hospodářstvích;
trichinellosis – within the last 3 years in the premises;
трихинеллеза – в течение последних 3 лет в хозяйстве;
- sněti slezinné – v posledních 20 dnech v hospodářstvích;
anthrax – within the last 20 days in the premises;
сибирской язвы – в течение последних 20 дней в хозяйстве;
- červenky prasat – u zvířat v hospodářstvích 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 léčiv a pesticidů podaných 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, 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 эстрогенов, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, других лекарств и пестицидов, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.5 Trichinelóza⁽¹⁾:

Trichinellosis⁽¹⁾:

Трихинеллез⁽¹⁾:

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/Or/Или

4.5.2 Každé jatečně opracované tělo bylo jednotlivě vyšetřeno na trichinelózu s negativním výsledkem a maso bylo podrobeno 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 mízní 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 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 защищались, лимфатические узлы не удалялись.
- 4.7 Maso neobsahuje krevní sraženiny, neodstraněné abscesy, larvy střechů, mechanické nečistoty, je bez zápachů a příchutí netypických pro maso (ryb, léčiv, léčivých rostlin atd.), během skladování nebylo rozmrazeno a teplota v jádře u zmraženého 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 premises, 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 conservative 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, личинок оводов, механических примесей, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарств, лекарственных растений 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.
- 4.8 Mikrobiologické, chemicko-toxikologické a radiologické vlastnosti masa a syrových polotovarů z masa odpovídají veterinárním a hygienickým předpisům platným v Ruské federaci.
Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary rules and requirements of the Russian of Federation.
Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых продуктов соответствуют действующим в Российской Федерации 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 людям.
- 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 zabalené maso musí mít označení (úřední veterinární značku) na obalu nebo balení. Orazítkovaná etiketa musí být nalepena takovým způsobem, aby otevření obalu nebylo možné bez porušení celistvosti etikety.
Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are marked with clear stamp 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. Простемпелеванная 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 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.
- 4.11 Drůbeží maso musí mít úřední značku na obalu nebo balení. Orazítkovaná etiketa musí být nalepena takovým způsobem, aby otevření obalu nebylo možné bez porušení celistvosti etikety.
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 должно иметь официальную маркировку на упаковке или полиблоке. Простемпелеванная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.

4.12 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.

4.13 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 the official veterinarian:

Подпись государственного/официального ветеринарного врача:

Jméno a funkce hůlkovým písmem:

Name and position in capital letters:

Ф.И.О. и должность печатными буквами:

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.

Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.

- (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, hrudních a břišních vnitřností a orgánů) 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 (голов, грудных и брюшных внутренних органов) и тримминга.