

<p><b>1. Описание поставки / Shipment details</b></p>	<p>1.5. Сертификат № / Certificate No</p>
<p>1.1. Название и адрес грузоотправителя/ Name and address of consignor :</p>	<p style="text-align: center;">   <b>SUOMI FINLAND</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Ветеринарный сертификат на экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты, полученные при убое и переработке свиней /</b>  <i>Veterinary certificate for export of meat, meat raw materials and offal derived from slaughtered and processed pigs to the customs territory of the Eurasian Economic Union</i> </p>
<p>1.2. Название и адрес грузополучателя/ Name and address of consignee:</p>	
<p>1.3. Транспорт (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна / Means of transport (the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship)</p>	<p>1.6. Страна происхождения товара / Country of origin:</p>
	<p>1.7. Страна выдавшая сертификат/ Certifying country: <b>Finland</b></p>
	<p>1.8. Компетентное ведомство страны-экспортера / Competent authority in the exporting country:</p>
	<p>1.9. Учреждение страны-экспортера, выдавшее сертификат/ Certifying organization in the exporting country:</p>
<p><b>1.4. Страна(ы) транзита / Country(ies) of transit:</b></p>	<p>1.10. Пункт пропуска товаров через таможенную границу/ Point of entry into the Eurasian Economic Union:</p>
<p><b>2. Идентификация товара / Identification of products</b></p>	
<p>2.1 Наименование товара / Name of the product: 2.2 Дата выработки товара / Production date: 2.3 Упаковка / Type of packaging: 2.4 Количество мест / Number of packages: 2.5 Вес нетто (кг) / Net weight (kg): 2.6 Номер пломбы / Seal number: 2.7 Маркировка / Identification marks: 2.8 Условия хранения и перевозки / Storage and transportation conditions;</p>	
<p><b>3. Происхождение товара / Origin of products</b></p>	
<p><b>3.1 Название, регистрационный номер и адрес предприятия / Name, registration number and address of the establishment:</b></p> <p>- бойня (мясокомбинат) / slaughterhouse (meat processing plant):</p> <p>- разделочное предприятие / cutting plant:</p> <p>- холодильник / cold storage facility:</p>	
<p>3.2 Административно-территориальная единица / Administrative territorial unit:</p>	

**4. Свидетельство о пригодности продукции в пищу / "Fit for Human Consumption" Statement**

**Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее: / I, the undersigned state/official veterinarian, do hereby certify that:**

Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список): / The certificate is based on the following pre-export certificates (a list to be attached where there are more than two pre-export certificates)

Дата / Date	Номер / Number	Страна происхождения / Country of origin	Административная территория / Administrative Territory	Регистрационный номер предприятия / Establishment registration number	Вид и количество (вес нетто) товара / Product type and quantity (net weight)

4.1 Экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза мясо, мясное сырье и субпродукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях / Meat, meat raw materials and offal exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union are derived from healthy animals slaughtered and processed in the meat processing plants.

4.2 Животные, мясо, мясное сырье и субпродукты от которых предназначены для экспорта на таможенную территорию Евразийского экономического союза, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши, головы и внутренние органы – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе государственной ветеринарной службой. / Meat, meat raw materials, and offal intended for export to the customs territory of the Eurasian Economic Union are derived from animals that were subject to ante-mortem veterinary inspection and their carcasses, heads and internal organs to post-mortem veterinary and sanitary inspection performed by the State Veterinary Service.

4.3 Мясо, мясное сырье и субпродукты получены при убое и переработке клинически здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и/или административных территориях, свободных от заразных болезней животных: / Meat, meat raw materials and offal are derived from slaughter and processing of clinically healthy animals originating from establishments and/or administrative territories free from contagious animal diseases:

- африканской чумы свиней / African swine fever - в течение последних 3 лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; / during the last 3 years in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalization;
- ящура, классической чумы свиней / Food-and-mouth disease (FMD) and classical swine fever - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; / during the last 12 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalization;
- везикулярной болезни свиней / swine vesicular disease - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией или в течение последних 9 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией, где проводился «стэмпинг аут»; / during the last 24 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalization or during the last 9 months in the stamped-out territory of the country or administrative territory in accordance with regionalization;
- энтеровирусного энцефаломиелимита свиней (тексовирусного энцефаломиелимита свиней, болезни Тешена) / swine enteroviral encephalomyelitis (teschovirus encephalomyelitis, Teschen disease) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией; / during the last 6 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalization;
- болезни Ауески / Aujeszky's disease – на территории страны, в соответствии с рекомендациями Санитарного кодекса наземных животных в случае ввоза (перемещения) голов и внутренних органов; / in the territory of the country pursuant to the Terrestrial Animal Health Code recommendations in case of import (movement) of heads and internal organs;
- трихинеллеза / trichinellosis - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве; / during the last 3 months in the premises;
- сибирской язвы / anthrax - в течение последних 20 дней в хозяйстве; / during the last 20 days in the premises.

4.4 Животные, от которых получено мясо, мясное сырье и субпродукты, не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению. / Animals from which meat, meat raw materials and offal are derived were not subjected to the exposure of pesticides, natural or synthetic estrogenic, hormonal substances, thyreostats, antibiotics or drugs used prior to slaughter no later than authorized by instructions on how to use them.

4.5 Трихинеллез<sup>1</sup> / Trichinellosis<sup>1</sup>:

4.5.1 Каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом. / Each carcass has been tested negative for trichinellosis.

<sup>1</sup> Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью / Delete as appropriate and confirm by signature and stamp

4.5.2 Свинина подвергнутая заморозке, как указано в нижеследующей таблице / *Pork meat has been subjected to freezing as per the table below:*

Время (часов) / Time (hours)	Температура (°C) / Temperature (°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

4.6 Мясо, мясное сырье и субпродукты экспортируемые на таможенную территорию Евразийского экономического союза: / *Meat, meat raw materials and offal exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union:*

- не имеют при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменений, характерных для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др.), а также при отравлениях различными веществами; / *during the post-mortem veterinary and sanitary inspection show no alterations typical of FMD, swine fever, anaerobic infections, tuberculosis and other contagious diseases, helminth infestation (cysticercosis, trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc.) or intoxication caused by different substances:*
- не подвергнуты дефростации в период хранения; / *were not defrosted during storage;*
- не имеют признаков порчи; / *show no signs of spoilage;*
- имеют температуру в толще мышц у кости не выше минус 8 градусов Цельсия для мороженого мяса, и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного; / *the core temperature near the surface of the bone shall not exceed minus 8 degrees Celsius for frozen meat and plus 4 degrees Celsius for chilled meat;*
- без остатков внутренних органов, кровоизлияний в тканях, удалены абсцессы, не имеют личинок оводов, без механических примесей; / *contain no remains of internal organs, haemorrhages in tissues, non-removed abscesses, gadfly larvae or mechanical impurities:*
- не содержат средства консервирования; / *contain no preservatives;*
- не контаминированы сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными на территории Евразийского экономического союза требованиями; / *are not contaminated with salmonella in an amount posing a human health risk according to requirements established within the customs territory of the Eurasian Economic Union;*
- не имеют зачистки серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.) / *contain no serous membrane trimmings or mechanical impurities and have no abnormal odours (that of fish, medicinal herbs, pharmaceuticals, etc.);*
- не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами. / *have not been treated with colourants, ionizing or ultra-violet radiation.*

4.7 Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясопродуктов соответствуют действующим в Евразийском экономическом союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам. / *Microbiological, chemical – toxicological and radiological properties of the meat and raw meat products comply with veterinary and sanitary rules and requirements currently in force in the Eurasian Economic Union.*

4.8 Мясо, мясное сырье и субпродукты признано пригодным для употребления в пищу. / *Meat, meat raw materials and offal have been declared fit for human consumption.*

4.9 Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственной ветеринарной службы 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. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности или прикреплена к упаковке (нанесена на упаковку) таким образом, чтобы она не могла быть использована вторично. В этом случае упаковка сконструирована так, что в случае вскрытия ее первоначальный вид невозможно восстановить. / *Carcasses (half-carcasses and quarters) are marked with readable Official Health Mark specifying the name or number of the meat processing plant (slaughterhouse) where animals were slaughtered. Cut and packaged meat must have official identification mark (veterinary stamps) on the packaging or polyblocks. Stamped label is placed on the package in a way to ensure that opening of the package is impossible without breaking the label or it is attached to the package so that it cannot be reused. In this case, the packaging is designed so that in the case of opening its original appearance cannot be restored.*

4.10 Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Евразийского экономического союза. / *Single-use containers and packaging material comply with the Eurasian Economic Union requirements.*

4.11 Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере. / *The means of transport has been treated and prepared pursuant to the exporting country regulations.*

Место / Place \_\_\_\_\_ Дата / Date \_\_\_\_\_ Печать/ Official Stamp \_\_\_\_\_

Подпись государственного/официального ветеринарного врача / Signature of the state/official veterinarian \_\_\_\_\_

Ф.И.О. и должность / Full name and position \_\_\_\_\_

Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка / Signature and stamp must be of a different color to that in the printed certificate.