


<p>1.1 Ime in naslov pošiljatelja / Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя :</p>	<p>1.5 Spričevalo št. / Certificate / Сертификат №</p>
<p>1.2 Ime in naslov prejemnika / Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя :</p>	<p style="text-align: center;">  Veterinarsko spričevalo za meso prašičev in surove pripravke iz mesa prašičev, ki se izvažajo iz EU v Rusko federacijo Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations, exported from the EU into the Russian Federation Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Российскую Федерацию мясо свинину и сырые свиные мясопродукты. </p>
<p>1.3 Prevozno sredstvo / Means of transport / Транспорт: (števila železniškega vagona, tovornjaka, kontejnerja, številka poleta, ime ladje / the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.)</p>	<p>1.6 Država izvora / Country of origin / Страна происхождения продукции :</p>
<p>1.4 Tranzitna država / Country of transit / Страна транзита:</p>	<p>1.7 Država članica, ki izvaja certificiranje / Certifying Member State / Страна, выдавшая сертификат: :</p> <p>1.8 Pristojni organ v EU / Competent authority in the EU / Компетентное ведомство ЕС:</p> <p>1.9 Organizacija v EU, ki izdaja to spričevalo / Organisation in the EU, issuing this certificate / Учреждение ЕС, выдавшее сертификат :</p>
<p>1.4 Tranzitna država / Country of transit / Страна транзита:</p>	<p>1.10 Točka prehoda meje z Rusko federacijo / Point of crossing the border of the Russian Federation / Пункт пересечения границы Российской Федерации:</p>

2. Identifikacija proizvodov / Identification of products / Идентификация продукции:

2.1 Ime proizvoda / Name of the product / Наименование продукции: _____

2.2 Datum proizvodnje / Date of production / Дата выработки продукции: _____

2.3 Vrsta pakiranja / Type of package / Упаковка : _____

2.4 Število pakiranj / Number of packages / Количество мест : _____

2.5 Neto teža (kg)/ Net weight (kg)/ Вес нетто (кг) : _____

2.6 Številka zalivke / Number of seal / Номер пломбы: _____

2.7 Identifikacijske oznake / Identification marks / Маркировка: _____

2.8 Pogoji skladiščenja in prevoza / Conditions of storage and transport / Условия хранения и перевозки: _____

3. Izvor proizvodov / Origin of the products / Происхождение продукции:

3.1 Ime (št.) in naslov obrata, ki ga je odobril pristojni veterinarski organ v EU: / Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the EU: / Название (No) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ветеринарной службой ЕС для экспорта:

- klavnica / slaughterhouse / бойни (мясокомбината): _____

- razsekovalnica / cutting plant / разделочного предприятия: _____

- hladilnica / cold store / холодильника: _____

3.2 Upravno-območna enota / Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица:

4. Potrdilo o zdravstveni ustreznosti proizvodov / Certificate on suitability of products in food / Свидетельство о пригодности продукции в пищу

Podpisani uradni veterinar s tem potrjujem, da:

I, the undersigned state/official veterinarian certify that:

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

to spričevalo temelji na naslednjih pred-izvoznih spričevalih (glej priloženi seznam v primeru več kot dveh spričeval)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):

Datum: Date: Дата	Številka: Number: Номер	Država izvora: Country of origin: Страна происхождения	Upravno območje: Administrative territory: Административная территория:	Številka odobritve obrata: Approval number of the Establishment: Регистрационный номер предприятия:	Ime in količina (neto teža) proizvoda: / Name and quantity (net weight) of the product: Вид и количество (вес нетто) продукции:

4.1 so meso in surovi pripravki, ki se izvažajo v Rusko federacijo, pridobljeni z zakolom in predelavo zdravih živali v obratih, ki jih je za izvoz odobril pristojni veterinarski organ v EU in v njih izvaja stalni veterinarski nadzor.

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.

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.

4.2 so bile živali, katerih meso je namenjeno izvozu v Rusko federacijo, pregledane z veterinarskim pregledom pred zakolom, njihovi trupi in notranji organi pa z veterinarsko-sanitarnim pregledom po zakolu, ki ju je izvedel uradni veterinar.

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 государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3 so bili meso in surovi pripravki pridobljeni z zakolom in predelavo klinično zdravih živali, ki so izvirale z gospodarstva in/ali upravnega območja, uradno prostega infekcijskih bolezni živali, vključno z 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/или административной территории, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- afriško prašičjo kugo v zadnjih 3 letih na ozemlju EU, razen Sardinije;
African swine fever - during the last 3 years in the territory of the EU excluding Sardinia;
- africansko čumo svinей - в течение последних 3 лет на территории ЕС, за исключением Сардинии;
- slinavko in parkljevko – v zadnjih 12 mesecih na ozemlju države članice 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;
- vezikularno boleznijo prašičev – v zadnjih 12 mesecih na ozemlju države članice EU ali upravnega območja držav, ki so razdeljene v zvezne pokrajine, province ali departmaje;
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;
- 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;
- klasično prašičjo kugo, nalezljivo ohromelostjo prašičev – v zadnjih 12 mesecih znotraj upravnega območja države članice EU (province, pokrajine itd.);
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.);
- boleznijo Aujeszkega ³ – v zadnjih 12 mesecih znotraj upravnega območja (mestne občine, okraja, okrožja itd.);
Aujeszky's disease ³ – during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.)
- болезни Ауески – в течение последних 12 месяцев на административной территории (муниципалитет, графство, район и т.д.)
- trihinelozo – v zadnjih 3 letih na gospodarstvu;
Trichinellosis - within the last 3 years in the premises;
- трихинеллеза - в течение последних 3 лет в хозяйстве;
- vraničnim prisadom – v zadnjih 20 dneh na gospodarstvu;
anthrax - within the last 20 days in the premises;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней в хозяйстве;
- rdečico – nobeni klinični znaki niso bili ugotovljeni pri živalih na gospodarstvu pred pošiljanjem v zakol, in med zakolom.
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 živali, iz katerih je pridobljeno meso, niso bile izpostavljene naravnim ali sintetičnim estrogenim, hormonskim substancam, tireostatikom, antibiotikom, drugim zdravilom in pesticidom, uporabljenim pred zakolom pozneje, kakor je dovoljeno v navodilih o njihovi uporabi.

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.

¹ Neustrezno črtajte in potrdite s podpisom in žigom. / Delete if not relevant and confirm by signature and stamp / Если не нужно, зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью.

² Upravna območja, cone in obdobja se lahko spremenijo v medsebojnemu dogovoru na podlagi Memoranduma z dne 4. aprila 2006, o razdelitvi v cone in regionalizaciji 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 Ta pogoj velja le za izvoz drobovine (glava ter prsna in trebušna drobovina in notranji organi) in obrezin./ 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.

	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.																		
4.5	Trihinelozā ⁴ : Trichinellosis ⁴ : Трихинеллез:																		
4.5.1.	je bil vsak posamezni trup pregledan na trihinelozo, z negativnimi rezultati. Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results. каждая туша исследована на трихинеллез с отрицательным результатом Ali / Or / или																		
4.5.2.	je bil pregled vsakega posameznega trupa na trihinelozo negativen in je bilo meso zamrznjeno, kakor je prikazano v spodnji tabeli: / 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:																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Čas (h) / Time (hrs) / Время (часов)</th> <th>Temperatura (°C) / Temperature (°C) / 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>	Čas (h) / Time (hrs) / Время (часов)	Temperatura (°C) / Temperature (°C) / Температура(°C)	106	-18	82	-21	63	-23,5	48	-26	35	-29	22	-32	8	-35	1/2	-37
Čas (h) / Time (hrs) / Время (часов)	Temperatura (°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	z veterinarskim pregledom po zakolu niso bile ugotovljene nobene spremembe mesa, ki bi kazale na slinavko in parkljevko, klasično prašičjo kugo, anaerobne infekcije ter druge kužne bolezni živali, na infestacijo s paraziti (trihinelozā, sarkosporidioza, onkocerkozā, ehinokokozā itd.), na zastrupitev z različni substancami; da so bile serozne membrane nedotaknjene in bezgavke niso bile odstranjene. 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	meso ne vsebuje krvnih strdkov, neodstranjenih abscesov, mehanskih primesi, ali vonja in okusa, ki nista značilna za meso (ribe, zdravila, zdravilna zelišča itd.), med skladiščenjem ni bilo odmrznjeno, temperatura v jedru mesa ne presega minus 8 stopinj Celzija v primeru zamrznjenega mesa, in ne presega plus 4 stopinj v primeru ohlajenega mesa, meso ne vsebuje konzervansov, ni kontaminirano s Salmonelo ali drugimi bakterijskimi infekcijami, in ni bilo obdelano z barvili, ionizirajočim sevanjem ali ultravijoličnimi žarki. / 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 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	mikrobiološke, kemijsko-toksikološke in radiološke značilnosti mesa in surovih pripravkov iz mesa ustrezajo veljavnim veterinarsko-sanitarnim predpisom in zahtevam Ruske federacije. / 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. / Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясopодунктов соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.																		
4.9	je meso potrjeno, da je ustrezno za prehrano ljudi. / The meat is recognized fit for human consumption. / Мясо признано пригодным для употребления в пищу.																		
4.10	so trupi (polovice, četrtine) označeni s čitljivo uradno oznako zdravstvene ustreznosti uradnega inšpekcijskega pregleda po zakolu, z navedbo imena ali številke obrata (klavnice), kjer so bile živali zaklane. Razsekano in zapakirano meso mora biti označeno z uradno identifikacijsko oznako na pakiranju ali polibloku. Nalepka z uradno identifikacijsko oznako mora biti nameščena na pakiranju tako, da se pri odpiranju nepopravljivo uniči. / 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	vsebniki za enkratno uporabo in embalaža ustrezajo higienskim zahtevam. / Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements. / Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.																		
4.12	so bila prevozna sredstva obravnavana in pripravljena v skladu s pravili, odobrenimi 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.																		

Kraj
Place
Место-----

Datum
Date
Дата -----

Uradni žig
Official stamp :
Печать

Podpis uradnega veterinarja
Signature of state/official veterinarian
Подпись государственного/официального ветеринарного врача

Ime in funkcija s tiskanimi črkami
Name and position in capital letters
Ф.И.О. и должность

⁴ Črtajte kot ustreza in potrdite s podpisom in žigom. / Delete as appropriate and confirm by signature and stamp / Ненужное зачеркнуть и подтвердить подписью и печатью

Podpis in žig morata biti v drugi barvi kot tisk spričevala. / Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка

VZOREC - SAMPLE