

Final / Endgültige Fassung vom 20.10.06

ORIGINAL / ORIGINAL

COPY / KOPIE

Total number of copies issued / Anzahl der ausgestellten Kopien

1.1 Name and address of consignor / <i>Name und Anschrift des Versenders:</i>	1.2 Certificate No / <i>Nr. des Zertifikats:</i>
1.3 Name and address of consignee / <i>Name und Anschrift des Empfängers:</i>	 <p style="text-align: center;">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>Amtliches Vorzertifikat für die Ausfuhr von Schweinefleisch und -zubereitungen aus der Europäischen Union in die Russische Föderation</i></p>
1.4 Place of destination / <i>Bestimmungsort:</i> 1.4.1 Name and approval number of the establishment / <i>Name und Zulassungsnummer des Betriebes:</i>	
1.4.2 Address / <i>Adresse:</i>	
1.5 Means of transport / <i>Transportmittel:</i> (the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / <i>Nr. des Eisenbahnwaggons, Kraftfahrzeuges, Containers, Flugnummer, Schiffsname</i>)	1.6 Member State of origin / <i>Ursprungsmitgliedstaat:</i>
	1.7 Competent authority in the Member State (central) / <i>Zuständige (oberste) Landesbehörde im Mitgliedstaat:</i>
	1.8 Competent authority in the Member State (local) / <i>Zuständige (örtliche) Behörde im Mitgliedstaat:</i>
	1.9 Member State of destination / <i>Bestimmungsmitgliedstaat:</i>
2. Identification of products / <i>Angaben zur Identifizierung der Erzeugnisse:</i>	
2.1 Name of the product / <i>Bezeichnung:</i>	
2.2 Date of production / <i>Herstellungsdatum:</i>	
2.3 Type of package / <i>Art der Verpackung:</i>	
2.4 Number of packages / <i>Anzahl der Packstücke:</i>	
2.5 Net weight (kg) / <i>Nettogewicht (kg):</i>	
2.6 Number of seal / <i>Nr. der Plombe:</i>	
2.7 Identification marks / <i>Kennzeichnung:</i>	
2.8 Conditions of storage and transport / <i>Lagerungs- und Transportbedingungen:</i>	
3. Origin of the products / <i>Angaben zur Herkunft der Erzeugnisse:</i>	
3.1 Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the Member State / <i>Name (Nr.) und Anschrift des durch die zuständige Veterinärbehörde im Mitgliedstaat zugelassenen Betriebes:</i>	
- slaughterhouse / <i>Schlachtbetrieb:</i>	
- cutting plant / <i>Zerlegungsbetrieb:</i>	
- cold store / <i>Kühlhaus:</i>	
3.2 Administrative-territorial unit / <i>Gebietskörperschaft:</i>	

4. Certificate on suitability of products in food / *Genusstauglichkeitsbescheinigung*

I, the undersigned state/official veterinarian certify that /

Ich, der unterzeichnende staatliche/amtliche Tierarzt bescheinige hiermit Folgendes:

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

Die Bescheinigung bezieht sich auf folgende Vorzertifikate (vgl. beiliegende Auflistung, falls mehr als zwei Zertifikate vorliegen)¹:

Date / Datum	Number / Nummer	Country of origin / Ursprungsland	Administrative territory / Gebietskörperschaft	Approval number of the Establishment / Zulassungsnummer des Betriebes	Name and quantity (net weight) of the product / Bezeichnung und Menge (Nettogewicht) des Erzeugnisses

- 4.1 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.
Das (die) zur Ausfuhr in die Russische Föderation bestimmte(n) Fleisch und Frischfleischerzeugnisse stammen aus der Schlachtung und der Verarbeitung gesunder Tiere in Betrieben, denen hierfür von der zuständigen Veterinärbehörde eine Ausfuhrgenehmigung erteilt wurde und von dieser ständig überwacht werden.
- 4.2 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.
Die Tiere, deren Fleisch zur Ausfuhr in die Russische Föderation bestimmt ist, wurden vor der Schlachtung einer Schlachtieruntersuchung und die Schlachtkörper und inneren Organe einer Fleischuntersuchung durch die staatliche/amtliche Veterinärbehörde unterzogen.
- 4.3 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:
Das Fleisch und die Frischfleischerzeugnisse stammen aus der Schlachtung und Verarbeitung klinisch gesunder Tiere, die in Betrieben und/oder in Gebietskörperschaften aufgezogen wurden, die nach amtlicher Kenntnis frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind, darunter²:
- African swine fever - during the last 3 years in the territory of the EU excluding Sardinia;
Afrikanischer Schweinepest – während der letzten 3 Jahre in der EU mit Ausnahme von Sardinien;
 - Foot-and-mouth diseases, - during the last 12 months in the territory of the EU Member State;
Maul- und Klauenseuche – während der letzten 12 Monate im EU-Mitgliedstaat;
 - 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;
Vesikulärer Schweinekrankheit – während der letzten 12 Monate im EU-Mitgliedstaat bzw. innerhalb der Gebietskörperschaft für Länder mit einer Untergliederung in Bundesländer, Provinzen und Départements;
 - Classical swine fever, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory of the EU Member State (province, land, etc);
Klassischer Schweinepest, ansteckender Schweinelähmung (Teschener Krankheit) – während der letzten 12 Monate innerhalb der Gebietskörperschaft des EU-Mitgliedstaates (Provinz, Land etc.);
 - Aujeszky's disease³ – during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.);
Aujeszkyscher Krankheit – während der letzten 12 Monate innerhalb der Gebietskörperschaft (Gemeinde, Grafschaft, Kreis etc.);
 - Trichinellosis - within the last 3 years in the premises;
Trichinellose – während der letzten 3 Jahre im Betrieb;
 - anthrax - within the last 20 days in the premises;
Milzbrand – während der letzten 20 Tage im Betrieb;
 - swine erysipelas - no clinical signs have been found in the animals in the premises sending the animals for slaughter and during the slaughter.
Schweinerotlauf – es wurden keine klinischen Anzeichen für Schweinerotlauf bei Tieren im Betrieb und während des Schlachtvorgangs festgestellt.
- 4.4 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.
Den zur Fleischgewinnung genutzten Tieren wurden vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone, Thyreostatika, Antibiotika, andere Medikamente und Pestizide verabreicht.
- 4.5 Trichinellosis / *Trichinellose*⁴:
- 4.5.1 Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.
Jeder einzelne Schlachtkörper wurde mit negativem Ergebnis auf Trichinellose untersucht.

Or / Oder

¹ Delete if not relevant and confirm by signature and stamp / *Nichtzutreffendes bitte streichen und durch Siegel und Unterschrift bestätigen*

² 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. / *Änderungen der Gebietskörperschaften, der Zonen und Zeiträume sind im gegenseitigen Einverständnis auf der Grundlage des am 4. April 2006 unterzeichneten Memorandums über die Zoneneinteilung und die Regionalisierung möglich.*

³ The condition applies only to exports of offal (head and thoracic and abdominal viscera and organs) and trimmings. / *Diese Bedingung gilt nur für die Ausfuhr von Schlachtnebenprodukten (Kopf, innere Brust- und Bauchorgane) und Fleischabschnitten.*

⁴ Delete as appropriate and confirm by signature and stamp / *Nichtzutreffendes bitte streichen und durch Siegel und Unterschrift bestätigen*

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

Jeder einzelne auf Trichinellose untersuchte Schlachtkörper wies ein negatives Ergebnis auf. Das Fleisch wurde einer wie in u. g. Tabelle ausgewiesenen Kältebehandlung unterzogen:

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

- 4.6 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.
Während der Fleischuntersuchung konnten beim Fleisch keine Veränderungen festgestellt werden, die auf Maul- und Klauenseuche, Klassische Schweinepest, anaerobe Infektionen und andere ansteckende Krankheiten, Parasitenbefall (Trichinellose, Sarkosporidenbefall, Onkozerkose, Echinokokkenbefall u. a.) sowie auf durch verschiedene Stoffe hervorgerufene Vergiftungen hinweisen, die serösen Häute sind intakt, die Lymphknoten wurden nicht entfernt.
- 4.7 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 conservative substances, is not contaminated by Salmonella or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing or ultra-violet ray.
Das Fleisch weist keine Blutgerinnsel, nicht entfernte Abszesse, mechanische Verunreinigungen und einen für Fleisch untypischen Geruch und Geschmack (nach Fisch, Arzneimitteln, Arzneipflanzen etc.) auf, es wurde während der Lagerung nicht aufgetaut, die Temperatur im Fleisch beträgt bei gefrorenem Fleisch max. minus 8°C und bei gekühltem Fleisch max. plus 4°C, es enthält keine Konservierungsstoffe, ist frei von Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionen, wurde nicht mit Farbstoffen behandelt und keiner ionisierenden oder ultravioletten Strahlung ausgesetzt.
- 4.8 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.
Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte des Fleisches und der Frischfleischerzeugnisse entsprechen den in der Russischen Föderation geltenden Veterinärbestimmungen und gesundheitlichen Anforderungen.
- 4.9 The meat is recognized fit for human consumption.
Das Fleisch ist zum menschlichen Verzehr geeignet.
- 4.10 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.
Die Schlachtkörper (Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviiertel) sind mit einem lesbaren Genusstauglichkeitskennzeichen der staatlichen/amtlichen Fleischuntersuchung gekennzeichnet, das die Angaben zur Bezeichnung und Zulassungsnummer des Schlachthofes trägt, in dem die Tiere geschlachtet wurden. Das zerlegte und verpackte Fleisch trägt auf der Verpackung oder dem Polyblock ein Identitätskennzeichen. Die Kennzeichnung ist so auf der Verpackung angebracht, dass ein Öffnen der Verpackung ohne die Zerstörung der Kennzeichnung unmöglich ist.
- 4.11 Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements.
Die Verpackung und das Verpackungsmaterial sind zum einmaligen Gebrauch bestimmt und entsprechen den Hygienevorschriften.
- 4.12 The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.
Die Transportmittel wurden gemäß den in der EU geltenden Vorschriften behandelt und vorbereitet.

Place	Date	Official stamp
Ort	Datum	Siegel

Signature of state/official veterinarian
Unterschrift des staatlichen/amtlichen Tierarztes
Name and position in capital letters
Name und Dienststellung in Großbuchstaben

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate / *Unterschrift und Amtssiegel müssen sich farblich vom Druck der Bescheinigung unterscheiden*