

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____				I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU																		
				I.2.a. Local Reference _____																		
I.5. Consignee Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____				I.3. Central competent authority _____																		
				I.4. Local competent authority _____																		
I.7. Country of origin _____			ISO Code _____	I.9. Country of destination _____			ISO Code _____															
I.8. Region of origin _____			Code _____	I.10. Region of destination _____			Code _____															
I.11. Place of Dispatch Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____				I.12. Place of destination Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____																		
I.13. Place of Loading Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____				I.14. Date and time of departure _____																		
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point _____			
				Mode	International transport document	Identification																
I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>				I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference _____</td> <td style="width: 40%;">Date of issue _____</td> </tr> <tr> <td>Country _____</td> <td>Place of issue _____</td> </tr> </table>				Commercial document reference _____	Date of issue _____	Country _____	Place of issue _____											
								Commercial document reference _____	Date of issue _____													
Country _____	Place of issue _____																					
I.19. Container No / Seal No _____				_____																		
I.20. Certified as Other <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>																						
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____				I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____																		
I.23. Total number of packages _____		I.24. Total quantity _____		I.25. Total net weight _____		I.25. Total gross weight _____																
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Fresh or chilled: 020311 Carcasses and half-carcasses 02031190 of wild suidae,																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number		Manufacturing plant														
Cold store		Cutting plant		Date of freezing		Date of production		Date of slaughter														
Net weight		Product Description		Package count		Identification mark																

Part II: Certification

II. Health information		
------------------------	--	--

I, the undersigned state/official veterinarian certify that ☐ [the certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two)(1):

Date:	Number:	Country of origin:	Administrative territory:	Approval number of the Establishment:	Name and quantity (net weight) of the product:
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____]
_____	_____	_____	_____	_____	_____

SPECIMEN

Part II: Certification

II. Health information			
II.1.	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.		
II.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.		
II.3.	<p>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):</p> <ul style="list-style-type: none"> - African swine fever - during the last 3 years in the territory of the EU, excluding <input type="checkbox"/> Sardinia; the administrative territories envisaged by the applicable Commission Implementing Regulation of the EU introducing changes to Commission Implementing Regulation (EU) 2021/605; · Foot-and-mouth diseases, - during the last 12 months in the territory of the EU Member State; · 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; · Classical swine fever, Teschen disease - during the last 12 months in the administrative territory of the EU Member State (province, land, etc.); · <input type="checkbox"/> [Aujeszky's disease (3) – during the last 12 months in the administrative territory (municipality, county, district etc.);] · Trichinellosis - within the last 3 years in the premises; · anthrax - within the last 20 days in the premises; · swine erysipelas - no clinical signs have been found in the animals in the premises sending the animals for slaughter and during the slaughter. 		
II.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.		
II.5.	Trichinellosis:		
(4) ○	Each individual carcass has been examined for trichinellosis with negative results.]		
[II.5.1.			
or			
(4) ○	Each individual carcass examined for trichinellosis has shown negative results and the meat has undergone a cold treatment as indicated in the table below:		
[II.5.1.			
	Time (hrs)	Temperature (°C)	
	106	-18	
	82	-21	
	63	-23,5	
	48	-26	
	35	-29	
	22	-32	
	8	-35	
	1/2	-37]	
II.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.		
II.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 preservative substances, is not contaminated by Salmonella or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing or ultra-violet ray.		

**(RU) Veterinary certificate for pork meat and raw meat preparations,
exported from the EU into the Russian Federation**

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information			
	II.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.		
	II.9.	The meat is recognized fit for human consumption.		
	II.10.	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.		
	II.11.	Single-use containers and packaging material meet hygienic requirements.		
	II.12.	The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.		
	Notes			
	Part I			
	·	Box I.6.: Pre-export certificates number.		
	·	Box I.11.: Place of origin: name, number and address of the dispatch establishment.		
·	Box I.16.: Point of crossing the border of the Russian Federation.			
·	Box I.18.: Temperature of storage and transport			
·	Box I.19.: State the total gross weight and total net weight.			
·	Box I.25.: Identification of goods			
	Customs code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code.			
	Slaughterhouse, cutting plant, cold store: State the name, address and the approval number of the slaughterhouse, cutting plant or cold store if appropriate.			
Part II				
·	(1)	Delete if not relevant and confirm by signature and stamp		
·	(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.		
·	(3)	The condition applies only to exports of offal (head and thoracic and abdominal viscera and organs) and trimmings.		
·	(4)	Delete as appropriate and confirm by signature and stamp.		
Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód			I.2. IMSOC hivatkozási szám Specimen not to be used for exports from EU	
				I.2.a. Local Reference	
	I.5. Címzett Név Cím Ország ISO-kód			I.3. Központi illetékes hatóság	
				I.4. Local competent authority	
	I.7. Származási ország ISO-kód		I.9. Country of destination ISO-kód		
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Rendeltetési régió Kód		
	I.11. Place of Dispatch Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.12. Rendeltetési hely Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód	
	I.13. Berakodás helye Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Szállítóeszköz			I.16 Entry Point	
	Típus	Okmány	Azonosítás		
	I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>			I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye	
	I.19. Konténorszám/Plomba száma				
I.20. Certified as Egyéb <input type="checkbox"/> Műszaki felhasználás <input type="checkbox"/> Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/> Kedvtelésből tartott állatok eledele <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Gyógyszerészeti felhasználás <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kód EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kód		
I.23. Csomagok teljes száma	I.24. Teljes mennyiség	I.25. Nettó össztömeg	I.25. Bruttó össztömeg		
I.28. Description of consignment 1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG 0203 Sertéshús frissen, hűtve vagy fagyasztva Frissen vagy hűtve: 020311 Egész és fél 02031190 vaddisznófélék,					
Áru	Faj	Mennyiség	Tételszám	Gyártóüzem	
Hűtőház	Darabolóüzem	Fagyasztás dátuma	Az előállítás dátuma	Vágás dátuma	
Nettó tömeg	Product Description	Csomagok darabszáma	Azonosító jelölés		

EURÓPAI UNIÓ

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk							
Alulírott állami/hatósági állatorvos igazolom, hogy <input type="checkbox"/> [e bizonyítvány a következő preexport bizonyítványokon alapul (kettőnél több esetén lásd a csatolt listát)(1):							
Dátum:	Szám:	Származási ország:	Közigazgatási területi egység:	A létesítmény engedélyszáma:	A termék neve és mennyisége (nettó tömege):		

SPECIMEN

II. Egészségügyi információk			
II.1.	Az Oroszországi Föderációba exportált húst és nyers húskészítményeket az EU illetékes állat-egészségügyi szolgálata által exportra jóváhagyott, annak folyamatos felügyelete alatt működő létesítményekben levágott és feldolgozott egészséges állatokból nyerték.		
II.2.	Azon állatokat, amelyek húsát az Oroszországi Föderációba irányuló exportra szánják, levágás előtt állat-egészségügyi vizsgálatnak, a vágott testeket és belső szerveket pedig post mortem állat-egészségügyi vizsgálatnak vetette alá az állami/hatósági állat-egészségügyi szolgálat.		
II.3.	A hús és a nyers húskészítmények klinikailag egészséges állatok levágásából és feldolgozásából származnak, és az állatok fertőző állatbetegségektől hivatalosan mentes létesítményekből és/vagy közigazgatási területi egységekből származnak, ideértve a következőket(2): <ul style="list-style-type: none">- afrikai sertéspestis – az uniós tagállam területén az elmúlt 3 évben, kivéve <input type="checkbox"/> Szardíniát; az (EU) 2021/605 bizottsági végrehajtási rendeletet módosító, alkalmazandó bizottsági végrehajtási rendeletben előírt közigazgatási területek;· ragadós száj- és körömfájás – az uniós tagállam területén az elmúlt 12 évben,· sertések hólyagos betegsége – az elmúlt 12 hónapban az uniós tagállam területén, illetve szövetségi államokból, provinciákból vagy tartományokból álló tagállamok esetében a közigazgatási egység területén,· klasszikus sertéspestis, Teschen-betegség – az elmúlt 12 hónapban az uniós tagállam közigazgatási területi egységében (tartomány, provincia stb.),· <input type="checkbox"/> [Aujeszky's-betegség (3) – az elmúlt 12 hónapban a közigazgatási területi egységben (város, megye, járás stb.),]· trichinella – az elmúlt 3 évben a létesítményben,· lépfene – az elmúlt 20 napban a létesítményben,· sertésorobánc – nem figyeltek meg klinikai tüneteket sem abban a létesítményben, ahonnan az állatokat vágásra küldték, sem a vágás során.		
II.4.	A hús olyan állatokból származik, amelyek levágásuk előtt nem voltak kitéve természetes vagy szintetikus ösztrogénszerű, hormonális anyagoknak, tiroosztatikumoknak, antibiotikumoknak vagy egyéb gyógyszereknek és peszticideknek a vonatkozó használati utasításban megengedett időszakon kívül.		
II.5.	Trichinella:		
(4) ○	Minden egyes vágott testen trichinella-vizsgálatot végeztek, negatív eredménnyel.]		
[II.5.1.			
vagy			
(4) ○	Minden egyes trichinella-vizsgálaton átesett vágott test negatív eredményt mutatott, és a hús a		
[II.5.1.	következő táblázat szerinti hűtésen ment át:		
	Idő (óra)	Hőmérséklet (°C)	
	106	-18	
	82	-21	
	63	-23,5	
	48	-26	
	35	-29	
	22	-32	
	8	-35	
	1/2	-37]	
II.6.	A post mortem állat-egészségügyi vizsgálat nem mutatott ki ragadós száj- és körömfájásra, klasszikus sertéspestisre, anaerob fertőzésre vagy más fertőző betegségekre, paraziták jelenlétére (trichinella, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcus stb.) vagy valamilyen mérgezésre utaló elváltozásokat, a savóshártyák érintetlenek voltak, a nyirokcsomókat nem távolították el.		
II.7.	A húsból nincsenek vérrögök, el nem távolított tályogok, mechanikai premixek, húsból nem jellemző szagok vagy ízek (hal, gyógyszer, gyógynövény stb.), tárolás közben nem olvadt ki, a belső hőmérséklete fagyott hús esetében a mínusz 8 Celsius-fokot, hűtött hús esetében a plusz 4 Celsius-fokot nem haladja meg, nem tartalmaz tartósítószer, szalmonellával és más bakteriális kórokozóval nem fertőzött, színezékekkel, ionizáló és ultrahő sugárzással nem kezelték.		

EURÓPAI UNIÓ

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk			
II.8. II.8.	A hús és nyers húskészítmények mikrobiológiai, kémiai-toxikológiai és radiológiai jellemzői megfelelnek az Oroszországi Föderáció jelenlegi állat-egészségügyi és egészségügyi szabályainak és előírásainak.		
II.9.	A hús emberi fogyasztásra alkalmasként elismert.		
II.10.	A vágott (egész, fél, negyed) testek az állami/hatósági post mortem vizsgálat olvasható állategészségügyi jelölésével el vannak látva, azon húsipari létesítmény (vágóhíd) nevének és számának megjelölésével, ahol az állatot levágták. Darabolt, csomagolt hús esetében a csomagoláson vagy tömbön szerepelnie kell a hivatalos azonosító jelnek. A lebélyezett címke oly módon van a csomagra helyezve, hogy a csomag a címke sérülése nélkül ne legyen kinyitható.		
II.11.	Az egyszer használatos edényzetek és a csomagolóanyagok megfelelnek a higiéniai előírásoknak.		
II.12.	A szállítóeszközöket az EU-ban érvényes szabályoknak megfelelően kezelték és előkészítették.		
Megjegyzések			
I. rész			
· I.6. rovat: Preexport bizonyítványok száma.			
· I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve, száma és címe.			
· I.16. rovat: Az Oroszországi Föderáció határa átlépésének helye.			
· I.18. rovat: Tárolási és szállítási hőmérséklet			
· I.19. rovat: A teljes bruttó és a teljes nettó tömeg.			
· I.25. rovat: Az áruk azonosítása			
Vámkód és megnevezés: Adja meg a harmonizált rendszer szerinti kódot (HR-kód).			
Vágóhíd, darabolóüzem, hűtőraktár: Adja meg az adott esetben megfelelően a vágóhíd, a darabolóüzem vagy a hűtőraktár nevét, címét és engedélyének számát.			
II. rész			
· (1) Ha nem releváns, törölje, és igazolja aláírással és bélyegzővel			
· (2) A közigazgatási területi egységek, övezetek és időtartamok az övezetbe és régióba sorolásról szóló 2006. április 4-i megállapodás alapján közös megállapodással módosíthatók.			
· (3) Ez a feltétel csak belsőségek (fej és mell- és hasüregi zsigerek és szervek) és nyesedékek exportjára vonatkozik.			
· (4) Ha nem releváns, törölje, és igazolja aláírással és bélyegzővel.			
A bélyegzőnek és az aláírásnak a kinyomtatott bizonyítvány szövegétől eltérő színűnek kell lennie			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Aláírás dátuma		Aláírás	
Bélyegző			