

GUIDELINE FOR THE COMPLETION OF FSIS FORM 9450-5, VETERINARY CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE USA TO THE RUSSIAN FEDERATION

EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES OF AMERICA (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	CERTIFICATE NO. / Сертификат №
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	Serial Number (Preprinted)
DISTRICT OFFICE Региональный отдел	--1--	VETERINARY CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE USA TO THE RUSSIAN FEDERATION / Ветеринарный сертификат на экспортируемые из США в Российскую Федерацию говядину и говяжьи субпродукты
ESTABLISHMENT NUMBER WHERE THIS CERTIFICATE WAS ISSUED Номер предприятия, на котором был выдан сертификат	--2--	

1. PRODUCT IDENTIFICATION / Идентификация продукции

NAME OF PRODUCT Наименование продукции	DATE (OR RANGE OF DATES) OF PRODUCTION Дата (или даты) выработки	NUMBER OF PACKAGES Количество упаковок	KIND OF PACKAGING Тип упаковки	CERTIFICATE NUMBER ON PACKAGE Номер сертификата на упаковке	EST. PLANT NUMBER ON PACKAGE Номер предприятия на упаковке	NET WEIGHT Вес Netto	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
--3--	--4--	--5--	--6--	--7--	--8--	--9--	--10--

2. ORIGIN OF PRODUCT/ Происхождение продукции

FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятия, зарегистрированное FSIS

SLAUGHTERING/PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер бойни/перерабатывающего предприятия	PROCESSING ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия	PROCESSING/COLD STORAGE ESTABLISHMENT NUMBER Номер перерабатывающего предприятия/холодильника	COLD STORAGE FACILITY NUMBER Номер холодильника
--11--	--12--	--13--	--14--

NAME AND ADDRESS OF EXPORTER/ Название и адрес экспортера

--15--

3. PRODUCT'S POINT OF DESTINATION / Конечный пункт доставки продукции

TRANSIT COUNTRIES / Страны транзита

--16--

POINT OF CROSSING BORDER / Пункт пересечения границы

--17--

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE / Название и адрес грузополучателя

--18--

TRANSPORT (CONTAINER #, FLIGHT #, NAME OF VESSEL) / Транспортировка (номер контейнера, номер авиарейса, название судна)

--19--

4. FIT FOR HUMAN CONSUMPTION CERTIFICATE / Свидетельство о пригодности продукции к употреблению в пищу людям

I, the undersigned state/official veterinarian certify that:

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

4.1. Beef and beef by-products exported to the Russian Federation are obtained from slaughter and processing of animals in establishments licensed by the central veterinary service of the country for supplying products for export, which fulfill the necessary veterinary-sanitary requirements and are under permanent control of the state veterinary service.

Экспортируемые в Российскую Федерацию говядина и говяжьи субпродукты получены от уоя и переработки животных на мясоперерабатывающих предприятиях, которые имеют разрешения центральной ветеринарной службы страны поставлять продукцию на экспорт, соответствуют необходимым ветеринарно-санитарным требованиям, и находятся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы.

Beef does not contain harmful residues of the following compounds: natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyrostatics, antibiotics or tranquilizers.

Говядина не содержит вредных остатков следующих соединений: натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, или успокаивающих средств.

4.2. Beef and beef by-products were received from the slaughter and processing of clinically healthy cattle, which originate from premises and administrative localities free from infectious bovine diseases including:

Говядина и говяжьи субпродукты получены от уоя и переработки клинически здорового крупного рогатого скота, заготовленного в хозяйствах и административных территориях, свободных от заразных болезней крупного рогатого скота, включая:

- Foot and mouth disease - during the last 12 months in the territory of the country or zone recognized by OIE, ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или зоны, признанной МЭЗ,
- Rinderpest - during the last 12 months in the territory of the country, in case of stamping out - 6 months, чумы крупного рогатого скота - в течение последних 12 месяцев на территории страны, а в случае поголовного уоя - 6 месяцев,
- Contagious bovine pleuropneumonia - during the last 12 months in the territory of the country, контагиозной плевропневмонии КРС - в течение последних 12 месяцев на территории страны,

- Peste des petits ruminants – during the last 12 months in the territory of the country, in case of stamping out – 6 months, чумы мелких жвачных – в течение последних 12 месяцев на территории страны, а в случае поголовного уоя – 6 месяцев,
 - Anthrax – during the last 20 days in the establishment, сибирской язвы – в течение последних 20 дней в хозяйстве,
 - Tuberculosis and brucellosis – Beef and beef by-products are derived only from herds not under official quarantine for tuberculosis or brucellosis. туберкулеза и бруцеллеза – Говядина и говяжьи субпродукты происходят только от стад, не находящихся под официальным карантином по туберкулезу или бруцеллезу.
- 4.3. Animals, meat of which is exported to the Russian Federation, have been subjected to veterinary inspection at the official slaughter establishment prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post-mortem inspection, made by the official Veterinary Service.
Животные, мясо от которых экспортируется в Российскую Федерацию, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а туши и внутренние органы - послеубойной экспертизе, проведенной официальной ветеринарной службой.
- Beef was examined for cysticercosis with negative results.
Говядина исследована на цистицеркоз с отрицательным результатом.
- Beef and beef by-products do not contain any visible abscesses, hematomas, larvae, mechanical contamination, unusual smell or taste (fish, medicinal herbs, medicines, etc.).
Говядина и говяжьи субпродукты не имеют видимых абсцессов, гематом, личинок, механических загрязнений, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, лекарственных средств и др.).
- The beef and beef by-products show no evidence of infection with Salmonella or other bacterial infections.
Говядина и говяжьи субпродукты не имеют признаков обсеменения сальмонеллами или другими возбудителями бактериальных инфекций.
- 4.4. Cattle, from which beef and beef by-products were derived, were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process, and were subject to ante-mortem and post-mortem inspections and were not suspected or confirmed cases of Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE).
Крупный рогатый скот, от которого получены говядина и говяжьи субпродукты, не был перед убоем подвергнут оглушению с помощью механизма, вводящего сжатый воздух или газ в черепную коробку, или прокалыванию спинного мозга (питтингу), и был подвергнут предубойной и послеубойной экспертизе, в ходе которой не было установлено диагноза или подозрения на губчатобразную энцефалопатию крупного рогатого скота (ГЭ КРС).
- The beef and beef by-products were produced and handled in a manner which ensures that such beef and beef by-products do not contain and are not contaminated with the following tissues of cattle: brains, spinal cord, eyes, skull, vertebral column, tonsils and distal ileum of the small intestine.
Говядина и говяжьи субпродукты были получены и обработаны способом, который гарантирует, что эти говядина и говяжьи субпродукты не содержат и не контаминированы следующими тканями крупного рогатого скота: мозг головной, мозг спинной, глаза, череп, позвоночник, миндалевидная железа, подвздошная кишка.
- De-boned meat (excluding mechanically separated meat) is derived from cattle raised in the United States that are less than 30 months of age (determined by dentition or on the basis of individual or group identification) which are slaughtered at certified facilities.
Бескостное мясо (исключая механически отделенное мясо) получено от выращенного в США крупного рогатого скота в возрасте до 30 месяцев (определяется путем денитации или на основе индивидуальной или групповой идентификации) путем уоя на аттестованных предприятиях.
- Bone-in beef, mechanically separated beef (not derived from the skull and vertebral column), and beef by-products are derived from cattle raised in the United States that are less than 30 months of age (determined by dentition or on the basis of individual or group identification), under condition that.
Говядина на кости, говядина, механически отделенная от кости (исключая отделенную от черепа и позвоночника), и говяжьи субпродукты получены от выращенного в США крупного рогатого скота в возрасте до 30 месяцев (определяется путем денитации или на основе индивидуальной или групповой идентификации), при условии, что:
- the feeding of ruminants with ruminant-origin meat-and-bone meal and greaves is prohibited, кормление жвачных мясокостной мукой и белковыми брикетами происхождения от жвачных запрещено,
 - the beef and beef by-products are derived from an animal which is not known to be: говядина и говяжьи субпродукты получены от животных, о которых неизвестно, что:
 - (A) the offspring of an animal diagnosed with BSE, or они являются потомками животного, у которого была диагностирована ГЭ КРС, или
 - (B) a member of a feed cohort (as described in the OIE) of an animal diagnosed with BSE. являются представителями когорты по кормлению (как это определено в МЭВ) животного, у которого была диагностирована ГЭ КРС.
- 4.5. The temperature of the product has been maintained at a constant temperature of not higher than minus 8 degrees Celsius (frozen product) during the freezing cycle and 4 degrees Celsius (for chilled product) during the chilling cycle.
Температура продукта поддерживается постоянно не выше минус 8 градусов Цельсия (для замороженного продукта) и плюс 4 градуса Цельсия (для охлажденного продукта) в течение цикла охлаждения.
- Beef and beef by-products have not been treated with colorings, ionizing or ultraviolet irradiation.
Говядина и говяжьи субпродукты не обрабатывались красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.
- 4.6. The meat is recognized as fit for human consumption.
Мясо признано пригодным для употребления в пищу людям.
- 4.7. Packing material is previously unused and satisfies necessary sanitary-hygiene requirements.
Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют санитарным-гигиеническим требованиям.
- 4.8. The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the USA.
Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в США правилами.

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS	
SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал)	INITIALED FSIS EXPORT STAMP Официальный штамп FSIS для экспорта с инициалами ветврача
--20--	
FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME; POSITION Ф.и.о., должность	
--21--	--23--
MADE ON / Составлено " _____ " --22-- _____ 200__	

GUIDELINE FOR THE COMPLETION OF FSIS FORM 9450-5, VETERINARY CERTIFICATE FOR BEEF AND BEEF BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE USA TO THE RUSSIAN FEDERATION

FSIS Issuing District and Applicant Establishment

1. Enter the name and number of FSIS the District Office issuing the certificate.
2. Enter the establishment or plant number of the applicant plant (plant completing FSIS Form 9060-6)

1. Product Identification

3. Enter the product name as labeled.
4. Enter the range of dates covering all packing dates on shipping containers.
5. Enter the number of shipping containers in the consignment
6. Enter a description of the packaging method used, (e.g., boxes, combos, etc.)
7. Enter the number stamped on containers (this is the number from the original certificate).
8. Enter the establishment number / plant number on shipping containers
9. Enter the metric net weight of the consignment (pounds and kilograms may be entered if desired)
10. Enter the storage and transportation temperature. Indicate with numbers only (at least -18 C is required).

2. Origin of Product

11. Enter the number of the approved slaughter establishment (the term “slaughter/processing” is used to recognize that some slaughter plants may also perform cutting). This is a required entry.
12. Enter the approved processing (cutting) plant number. If cutting is performed at the slaughter plant and this block is not used, “Not applicable” should be entered.
13. Enter the approved cold storage plant number if different than the slaughter or processing plant and the plant number of the approved cold storage plant number appears on containers. If no reboxing is done at a cold storage, enter “Not applicable” in this block.
14. Enter the plant number of the approved cold storage if the export originates from a cold storage. If the product is shipped directly from the slaughter or processing establishment, enter “Not Applicable” in this block.
15. Enter the name and address of the person or company exporting the product into the Russian Federation – the consignor or “exported by” .

3. Product’s Point of Destination

16. Enter countries other than the United States or Russia that the product is likely to transit.
17. Enter the name of the port of entry, for example, St. Petersburg.
18. Enter the name and address of the consignee or importing person or company in Russia.
19. Enter the name of the ship if shipped “break bulk,” container number(s) if shipped in ocean-going containers, or the airline flight number if shipped by air.

