

NAME AND ADDRESS OF CONSIGNEE/Название и адрес получателя <b>1</b>		CERTIFICATE NO. / Сертификат № <b>RFP- Serial Number (Preprinted)</b>
NAME AND ADDRESS OF CONSIGNOR/Название и адрес отправителя <b>2</b>		VETERINARY CERTIFICATE FOR FROZEN PORK MEAT AND PORK BY-PRODUCTS EXPORTED FROM THE U.S. INTO THE RUSSIAN FEDERATION Ветеринарный сертификат на экспортируемые из США в Российскую Федерацию замороженные свинину и свиные субпродукты
EXPORTING COUNTRY Страна-экспортер	THE UNITED STATES (USA) Соединенные Штаты Америки (США)	DISTRICT / Административно-территориальная единица <b>3</b>
COMPETENT MINISTRY Компетентное министерство	U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Министерство сельского хозяйства США	ESTABLISHMENT ISSUING THIS CERTIFICATE Учреждение, выдавшее сертификат <b>4</b>

**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 Нетто	STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS (INDICATE IN DEGREES CELSIUS) Условия хранения и транспортировки (указать температуру в градусах по Цельсию)
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>

**2. ORIGIN OF PRODUCT/Происхождение продукции**

**FSIS APPROVED ESTABLISHMENT NUMBER/Номер предприятия, зарегистрированного 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
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>

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

TRANSIT COUNTRIES / Страны транзита

**17**

POINT OF CROSSING BORDER / Пункт пересечения границы

**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: / Настоящим удостоверяется:

4.1 The pork meat and pork by-products exported to the Russian Federation are obtained from the slaughter and processing of swine in establishments that are approved by the Competent Veterinary Service of the USA for exporting to the Russian Federation and that operate under its constant supervision.  
/ Экспортируемые в Российскую Федерацию свинина и свиные субпродукты получены от убой и переработки свиней на предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы США для экспорта продукции в Российскую Федерацию и работающих под ее постоянным надзором.

4.2 Meat and meat by-products are obtained from clinically healthy swine, which originate from administrative localities officially free from the following infectious animal diseases:

- African swine fever – during the last 3 years on the whole territory of the country;
- Classical swine fever – during the last 12 months in the territory of the State;
- Teschovirus encephalomyelitis – during the last 40 days in the territory of the County;
- Foot-and-mouth disease, swine vesicular disease – during the last 12 months on the whole territory of the country.

No clinical symptoms of swine erysipelas were revealed on ante-mortem inspection, and post-mortem veterinary and sanitary examination of pork meat and pork by-products did not reveal systemic symptoms of swine erysipelas.

Мясо и мясные субпродукты получены от клинически здоровых свиней, которые происходят из административных территорий, официально благополучных по инфекционным болезням животных, в т.ч.:

- африканской чумы свиней в течение последних 3-х лет на территории страны;
- классической чумы свиней в течение последних 12 месяцев на территории штата;
- энтеровирусному энцефаломиелиту свиней (болезни Тешена) в течение последних 40 дней на территории графства;
- ящуру, везикулярной болезни свиней в течение последних 12 месяцев на территории страны.

У животных перед убоем отсутствуют клинические признаки рожи свиней, и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов не выявила признаков данного заболевания.

4.3 Animals whose meat and meat by-products are being exported into the Russian Federation were not subjected to exposure to natural or synthetic estrogenic or hormonal substances, thyreostatics, antibiotics or other drugs and pesticides, administered prior to slaughter later than the withdrawal times recommended in their directions for use. / Животные, от которых получены экспортируемые в Российскую Федерацию мясо и мясные субпродукты, не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных или гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков или других лекарственных средств и пестицидов, применяемых перед убоем позже, чем срок ожидания, рекомендованный в правилах по их применению.

4.4 With the goal of destruction of Trichinae fresh pork meat was subjected to freezing according to one of the time-and-temperature regimes listed below (underline which). / В целях уничтожения трихинелл свежее мясо подвергнуто заморозке при одном из нижеуказанных режимов в экспозиции (нужное подчеркнуть).

4.5 Animals whose meat and by-products are intended for export to the Russian Federation were subjected to ante-mortem veterinary examination, and carcasses and internal organs – to post-mortem veterinary and sanitary inspection by the U.S. federal/official veterinary service./ Животные, от которых получены мясо и мясные субпродукты, предназначенные для экспорта в Российскую Федерацию, прошли предубойный осмотр, а туши и внутренние органы – послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу федеральной /официальной ветеринарной службы США.

4.6 Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has alterations indicative of foot-and-mouth disease, classical swine fever, and other contagious diseases. Veterinary post-mortem inspection did not show that meat has indications of parasites (sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc). / При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для ящура, классической чумы свиней и других болезней, а также признаков паразитарных поражений (саркоспориоза, онхоцеркоза, эхинококкоза и других).

4.7 Veterinary post-mortem inspection shows that serous coats were intact and lymphatic nodes were not removed. Meat and meat by-products have no unremoved abscesses, odor or smell unusual for meat (fish, medicinal herbs, drugs, etc.); were stored and transported at proper temperature; do not contain preservatives; do not have bacterial infections subject to Pathogen Reduction/HACCP regulations and are in full compliance with those regulations, and were not treated by coloring substances, ionizing irradiation or ultraviolet rays. Frozen meat was not subject to defrosting during storage prior to the issuance of the veterinary certificate. / Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза показала, что серозные оболочки не зачищались и лимфатические узлы не удалялись. Мясо и мясные субпродукты не имеют неудаленных абсцессов, не свойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, лекарственных средств и др.); хранились и транспортировались с соблюдением температурного режима; не содержат средств консервирования, не содержат возбудителей бактериальных инфекций в соответствии с требованиями Программы по устранению патогенов HACCP, не обрабатывались красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами. Замороженное мясо не подвергалось размораживанию в процессе хранения до момента выпуска ветеринарного сертификата.

4.8 Microbiological, chemico-toxicological and radiological figures for pork and pork by-products are in compliance with the veterinary and sanitary rules and requirements effective in the Russian Federation. / Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели свинины и свиных субпродуктов соответствуют ветеринарным и санитарным правилам и требованиям, действующим в Российской Федерации.

4.9 Pork meat and pork by-products are recognized as fit for consumption. / Мясо и мясные субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу.

4.10 Carcasses (half-carcasses, quarter-carcasses) are marked with the stamp of FSIS inspection with specification of name or number of meat-processing plant (slaughter house), where animals were slaughtered. Processed meat must have stamp on package or polybag. Packaging is designed to be tamper evident. / Туши (полутуши, четверти туш) имеют клеймо прохождения инспекции Службы FSIS с обозначением номера мясоперерабатывающего предприятия (бойни), на котором были забиты животные. Обработанное мясо должно иметь штамп на упаковке. Продукт упакован таким образом, чтобы легко обнаружить незаконное вскрытие.

4.11 Packing material is previously unused and satisfies necessary sanitary-hygiene requirements. / Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

4.12 Means of transport for meat transportation 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.

ALTERNATIVE PERIODS OF FREEZING AT TEMPERATURES INDICATED / Режимы замораживания продукта при различной температуре			
MAXIMUM INTERNAL TEMPERATURE / Максимальная внутренняя температура		MINIMUM TIME / Минимальное время	
DEGREES FAHRENHEIT / Градусы по Фаренгейту	DEGREES CELSIUS / Градусы по Цельсию		
-0	-17.8	106 hours	
-5	-20.6	82 hours	
-10	-23.3	63 hours	
20	-26.1	48 hours	
-20	-28.9	35 hours	
-25	-31.7	22 hours	
-30	-34.5	8 hours	
-35	-37.2	1/2 hour	

OFFICIAL FSIS DOCTOR OF VETERINARY MEDICINE / Официальный ветеринарный врач FSIS

	SIGNATURE (ORIGINAL REQUIRED) / Подпись (оригинал) <p style="text-align: center;">21</p>	INITIALED FSIS EXPORT STAMP Официальный штамп FSIS для экспорта с инициалами ветврача <p style="text-align: center;">25</p>
	FIRST NAME, MIDDLE NAME, LAST NAME; POSITION Ф.и.о., должность <p style="text-align: center;">22</p>	
	MADE ON / Составлено " 23 " 20 24	

## **Guideline for the Completion of FSIS Form 9450-3, Veterinary Certificate for Frozen Pork Meat and By-Products Exported From the U.S. into the Russian Federation**

### **FSIS Issuing District and Applicant Establishment**

1. Enter the name and address of the person or company importing the product into the Russian Federation.
2. Enter the name and address of the person sending the shipment of products to Russia.
3. Enter the name of the FSIS District Office issuing the certificate.
4. Enter the establishment or plant number of the applicant plant (plant completing FSIS Form 9060-6).

### **Product Identification and Storage**

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

### **Origin and Transport of Product**

13. 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.
14. 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.
15. 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 cutting or reboxing is done at a cold storage, enter “Not applicable” in this block.
16. 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.
17. Enter countries other than the United States or Russia that the product will transit.
18. Enter the name of the port of entry, for example, St. Petersburg.
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.

### **Cold Treatment for Destruction of Trichinae**

20. Underline the time/temperature combination used to satisfy the cold treatment used for destruction of trichinae as described above.

**Signature, Date and Stamp (blue ink)**

21. FSIS veterinarian signs certificate.
22. Typed name of FSIS veterinarian, followed by veterinary degree (DVM or equivalent).
23. Enter the date of signature. The date must be entered in day, month, and year format.  
Replacement certificates are to be dated with the original date of signature, not the date they are signed. When issuing a consolidated certificate the oldest date of the original certificates must be used. The oldest date should also be used for any supplemental export certificates.
24. FSIS Public Health Veterinarians (PHVs) that sign FSIS Form 9450-3 (04/21/2010), Veterinary Certificate for Frozen Pork Meat and By-Products Exported From the U.S. into the Russian Federation, are authorized to enter the last two digit of the year the certificate is signed because the certificates have a preprinted partially completed year in the signature (“Made on”) date as 20--. The date must be entered in day, month, year format.
25. The signing official stamps this block with the export stamp adjusted to show no certificate number and enter their initials where the number would normally appear. Stickers bearing the export stamp must not be applied to the export certificate.

Revised: May 2, 2012