


ORIGINALE/ORIGINAL COPIA/COPY Numero totale di copie emesse/Total number of copies issued

1.1 Nome ed indirizzo dello speditore/Name and address of consignor:	1.2 Numero certificato/Certificate No
1.3 Nome ed indirizzo del destinatario/Name and address of consignee:	<p style="text-align: center;"><i>Logo dello Stato membro/The logo of the Member State</i></p>  <p style="text-align: center;"><i>Certificato ufficiale di pre-export per la movimentazione di carni bovine disossate e di preparazioni a base di carne tra gli Stati membri della UE destinate all'esportazione verso la Federazione Russa /Official pre-export support certificate for deboned beef meat and raw meat preparations moved between Member States of the EU and intended for export to the Russian Federation</i></p>
1.4 Luogo di destinazione/Place of destination: 1.4.1 Nome e numero di riconoscimento dello stabilimento/Name and approval number of the establishment: 1.4.2 Indirizzo/Address	
1.5 Mezzo di trasporto/Means of transport: <i>(numero del vagone ferroviario, autocarro, container, numero di volo, nome della nave/the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship)</i>	
1.6 Stato membro di origine/ Member State of origin:	1.7 Autorità competente dello Stato membro (centrale)/ Competent authority in the Member State (central):
1.8 Autorità competente dello stato membro (locale)/ Competent authority in the Member State (local):	1.9 Stato membro di destinazione/ Member State of destination:

2. Identificazione dei prodotti/Identification of products:

- 2.1 Nome del prodotto / Name of the product _____
- 2.2 Data di produzione/ Date of production: _____
- 2.3 Tipo di imballaggio/ Type of package: _____
- 2.4 Numero di colli/ Number of packages: _____
- 2.5 Peso netto/ Net weight (kg) : _____
- 2.6 Numero di sigillo/ Number of seal: _____
- 2.7 Marchi identificativi/ Identification marks: _____
- 2.8 Condizioni di stoccaggio e di trasporto/Conditions of storage and transport: _____

3. Origine dei prodotti/Origin of the products:

- 3.1 Nome (Num.) ed indirizzo dello stabilimento approvato dal Servizio veterinario competente dello Stato membro/ Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in the Member State:
 - macello/slaughterhouse: _____
 - impianto di sezionamento/cutting plant: _____
 - deposito frigorifero/ cold store: _____
- 3.2 Unità territoriale-amministrativa/ Administrative-territorial unit: _____

4. Certificato di idoneità dei prodotti alimentari/Certificate on suitability of products in food

Io, sottoscritto veterinario pubblico/ufficiale, certifico che:/I, the undersigned state/official veterinarian certify that:

Il certificato si basa sui seguenti certificati pre-export (vedi lista allegata in caso di più di due certificati)/ The certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two)¹:

Data/Date	Numero/ Number:	Paese di origine/ Country of origin:	Territorio amministrativo/ Administrative territory:	Numero di riconoscimento dello stabilimento / Approval number of the establishment:	Nome e quantità (peso netto) del prodotto/Name and quantity (net weight) of the product:

- 4.1 Le carni e le preparazioni a base di carne derivano dalla macellazione e lavorazione di animali sani in stabilimenti riconosciuti per l'esportazione da parte del Servizio veterinario competente ed operanti sotto la sua costante supervisione/ 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.
- 4.2 Gli animali le cui carni sono destinate all'esportazione verso la Federazione Russa sono stati sottoposti ad ispezione veterinaria prima della macellazione, e le loro carcasse ed organi interni sono stati oggetto di ispezione veterinaria e sanitaria post-mortem, effettuate dal Servizio veterinario pubblico/ufficiale/ Animals, whose meat is intended for export into Russian Federation, have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post-mortem veterinary-sanitary inspection, conducted by State/official Veterinary Service.
- 4.3 Le carni e le preparazioni a base di carne derivano dalla macellazione e lavorazione di animali clinicamente sani provenienti da aziende e/o territori amministrativi ufficialmente indenni da malattie infettive degli animali, incluse: /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:
 - afta epizootica, peste bovina, pleuropolmonite contagiosa dei bovini, stomatite vescicolare e peste dei piccoli ruminanti –durante gli ultimi 12 mesi nel territorio dello Stato membro/ foot-and-mouth diseases, rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, vesicular stomatitis and peste des petits ruminants - during the last 12 months in the territory of the EU Member State;
 - tubercolosi e brucellosi durante gli ultimi 6 mesi nell'azienda/tuberculosis and brucellosis - during the last 6 months in the premises;
 - carbonchio ematico e sintomatico – durante gli ultimi 20 giorni nell'azienda/ anthrax and blackleg - within the last 20 days in the premises.
- 4.4 Le carni e le preparazioni a base di carne derivano da animali provenienti da allevamenti in cui non si siano verificati casi di Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) e non appartengono a coorti di animali risultati positivi alla BSE. In seguito alla macellazione gli animali di età superiore a 30 o 48 mesi (sottolineare la dicitura appropriata) a seconda dello Stato membro sono stati sottoposti ad esame con esito negativo. I materiali specifici a rischio (MSR) sono stati rimossi nel rispetto delle raccomandazioni contenute nel Codice dell'OIE/ Meat and raw meat preparations are derived from animals that originate from herds where there is no case of Bovine spongiform encephalopathy (BSE) and do not belong to birth cohorts of BSE positive animals. After slaughter animals older than 30 or 48 months (underline the appropriate) depending on Member States³ were tested, with negative results. Specified risk materials (SRM) were removed according to the OIE Code recommendations.
- 4.5 L'ispezione veterinaria post-mortem non ha evidenziato nella carne alterazioni indicanti la presenza di afta epizootica, peste bovina, infezioni anaerobiche, tubercolosi, leucomi ed altre patologie contagiose, la possibilità che gli animali fossero affetti da elminti, né uno stato di avvelenamento da sostanze di vario genere. Le sierose erano inoltre intatte e i linfonodi non sono stati asportati./ Veterinary post-mortem inspection did not show, that meat has alterations indicative for foot-and-mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis and other contagious diseases, was not affected by helminths, and for being poisoned with various substances, serous coats were intact, lymphatic nodes were not removed.
- 4.6 La carne non presenta coaguli ematici, ascessi non rimossi, larve di tafani, corpi estranei, odori e sapori non caratteristici della carne (pesce, farmaci, erbe medicinali, ecc.), non è stata scongelata durante la conservazione, ha una temperatura non superiore ai - 8° Celsius per le carni congelate e non superiore ai + 4° Celsius per le carni refrigerate, non contiene sostanze conservanti, non è contaminata da Salmonella, non è stata trattata con sostanze coloranti, radiazioni ionizzanti o ultraviolette/ Meat has no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc), it was not defrosted during the storage, has the core 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, was not treated by coloring substances, ionizing or ultraviolet rays.
- 4.7 Gli animali, da cui derivano le carni, non sono stati sottoposti ad esposizione a sostanze ormonali ed estrogeni naturali o sintetiche, tireostatici, antibiotici, ad altri farmaci e pesticidi utilizzati prima della macellazione nel mancato rispetto dei tempi di sospensione previsti dalla relativa posologia d'uso/ Animals, from which meat is derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetic hormonal substances, thyreostatics, antibiotics, other drugs and pesticides used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them.
- 4.8 Le caratteristiche microbiologiche, chimico-tossicologiche e radiologiche della carne e delle preparazioni a base di carne sono conformi alle norme e ai requisiti veterinari e sanitari attualmente in vigore nella Federazione Russa /Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary requirements and rules of Russian Federation.
- 4.9 La carne e le preparazioni a base di carne sono riconosciute idonee al consumo umano/The meat and raw meat preparations are recognized fit for human consumption.

¹ Cancellare se non pertinente e vidimare con timbro e firma/Delete if not relevant and confirm by signature and stamp

² I territori amministrativi, zone e periodi di tempo possono essere modificati con un mutuo accordo sulla base del Memorandum del 4 Aprile 2006 sulla suddivisione in zone e sulla regionalizzazione./ 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.

- 4.10 La carne è stata contrassegnata con un bollo sanitario attestante l'ispezione del veterinario pubblico/ufficiale e che riporta il nome o il numero dell'impianto di lavorazione della stessa (macello), nel quale gli animali sono stati macellati. Le preparazioni a base di carne devono riportare un bollo di identificazione ufficiale sul contenitore o sull'imballaggio. L'etichetta con il bollo deve essere collocata sull'imballaggio in modo da assicurare che l'apertura dello stesso sia impossibile senza rompere l'etichetta./ Meat was marked with health mark of State/official veterinary inspection with specification of name or number of meat - processing plant (slaughter house) where animals were slaughtered. Raw meat preparations must have 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.
- 4.11 I contenitori monouso ed il materiale da imballaggio utilizzati sono conformi ai requisiti igienici./ Single-use containers and packaging material correspond to hygienic requirements.
- 4.12 I mezzi di trasporto sono trattati e preparati in conformità con le norme approvate nell'UE./ The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.

Luogo/Place

Data/Date

Timbro ufficiale
Official stamp

Firma del veterinario pubblico/ufficiale
Signature of State/official veterinarian

Nome e qualifica in stampatello
Name and position in capital letters

Timbro e firma devono essere di colore diverso rispetto a quello del certificato stampato
Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate