

EREDETI / ORIGINAL / ОРИГИНАЛ □

MÁSOLAT / COPY / КОПИЯ □

Az összes kiadott másolat száma / Total number of copies issued / Количество выданных копий:

1. A szállítmány leírása / Shipment description / Описание поставки:	1.7. A bizonyítvány száma / Certificate No / Сертификат № _____
1.1. A feladó neve és címe / Name and address of consignor / Название и адрес грузоотправителя:	 <p style="text-align: center;">Állatorvosi bizonyítvány házinyúl húsának az Orosz Föderációba történő kiviteléhez Veterinary certificate for rabbit meat exported from Hungary to the Russian Federation Ветеринарный сертификат на экспортируемое из Венгерской республики в Российскую Федерацию мясо кроликов</p>
1.2. A címzett neve és címe / Name and address of consignee / Название и адрес грузополучателя:	
1.3. Szállítóeszköz / Means of transport / Транспорт: A vasúti vagon, a kamion vagy a konténer száma, a repülőgép járatszáma, a hajó neve / the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.)	
1.4. A szállítóeszközöket a Magyar Köztársaság jogszabályainak megfelelően kezelték és készítették elő / The means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in Hungary / Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии принятыми в Венгерской республике правилами.	1.5. Transzitország(ok) / Country(s) of transit / Страна(ы) транзита:
	1.6. Határátlépés helye az Orosz Köztársaságba / Point of crossing the border of the Russian Federation / Пункт пересечения границы Российской Федерации:
	1.8. illetékes hatóság / Competent authority / Компетентное ведомство
	1.9. A bizonyítványt kiállító hivatal / Organisation issuing this certificate / Учреждение, выдавшее сертификат:
2.	
A termék azonosítása / Identification of products / Идентификация продукции:	
2.1. A termék neve / Name of the product / Наименование продукции: _____	
2.2. A gyártás ideje / Date of production / Дата выработки продукции: _____	
2.3. Csomagolás módja / Type of package / Упаковка: _____	
2.4. Csomagok száma / Number of packages / Количество мест: _____	
2.5. Nettó tömeg / Net weight (kg) / Вес нетто (кг): _____	
2.6. A vámzár száma / Number of seal / Номер пломбы: _____	
2.7. Azonosító jelek / Identification marks / Маркировка: _____	
2.8. Tárolási és szállítási feltételek / Conditions of storage and transport / Условия хранения и перевозки: _____	
3. A termék származása / Origin of products / Происхождение продукции:	
3.1. A Magyar Köztársaság illetékes állategészségügyi hatósága által jóváhagyott létesítmény neve (No) és címe / Name (No) and address of establishment, approved by the Competent Veterinary Service in Hungary / Название (No) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ветеринарной службой Венгерской республики для экспорта:	
- vágóhíd / slaughterhouse / бойни (мясокомбината): _____	
- daraboló üzem / cutting plant / разделочного предприятия: _____	
- hűtőház / cold store / холодильника: _____	
3.2. Közigazgatás-területi egység / Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица: _____	




4. Az áru fogyaszthatóságának igazolása / Certificate on suitability of products in food / Свидетельство о пригодности продукции в пищу:

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy: / I, the undersigned state/official veterinarian certify that:

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

4.1. Az Orosz Föderációba exportálandó hús és húskészítmény egészséges állatok vágásából és feldolgozásából származik, a vágást és feldolgozást a Magyar Köztársaság Állategészségügyi Szolgálatától exportra jóváhagyott és annak állandó állatorvosi felügyelete alatt álló vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben végezték.

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 Hungary for export and operating under its constant supervision.

Экспортируемые в Российскую Федерацию мясо и сырые мясные продукты, получены от убой и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Венгерской республики о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

4.2. Az állatokat, amelyek húsa az Orosz Föderációba kerül exportálásra, vágás előtt, a testeket és belső szerveket a vágás után a hatósági Állategészségügyi Szolgálat által elvégzett állategészségügyi-higiéniai vizsgálatnak vetették alá.

Animals, whose meat is intended for export to the 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.

Животные, мясо от которых предназначено для экспорта в Российскую Федерацию, подвергнуты предубойному ветеринарному осмотру, а тушки и внутренние органы - послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, проведенной государственной/официальной ветеринарной службой.

4.3. A húst olyan klinikailag egészséges állatok vágásából és feldolgozásából nyerik, amelyek származási gazdasága és közigazgatási területe mentes az alábbi állapotbetegségektől: myxomatosis, tularaemia, nyulak vérzéses betegsége, pasteurellózis, listeriózis – az utolsó 6 hónapban a közigazgatási területen.

Meat were obtained from the slaughter and processing of clinical healthy animals, originating from economies and administrative territories free from infectious animal diseases, including: myxomatosis, tularaemia, viral haemorrhagic disease of rabbits, pasteurellosis, listeriosis – during the last 6 months in the territory of the province.

Мясо происходит от убой здоровых животных, заготовленных в хозяйствах и административных территориях, официально свободных от болезней животных, в том числе: миксоматоза, туляремии, вирусной геморрагической болезни кроликов, пастереллёза, листериоза – в течение последних 6 месяцев на территории провинции.

4.4. A hús állategészségügyi-higiéniai vizsgálata nem mutatott ki olyan elváltozást, ami fertőző betegségekre, bélférgességre jellemző, valamint különböző anyagokkal történő mérgezés tünetei sem láthatóak, a savós hárttyák sértetlenek voltak, a nyirokcsomókat nem távolították el.

Veterinary-sanitary examination did not show, that meat has alterations peculiar for contagious diseases, was not affected by helminthes, and for being poisoned with various substances, serous coats were intact, lymphatic nodes were not removed.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса не обнаружено изменений, характерных для заразных болезней, поражений гельминтами, а также при отравлениях различными веществами, серозные оболочки не зачищались, лимфатические узлы не удалялись.

4.5. A húsban nincsenek bevérzések, tályogok, mechanikai sérülések, húsról nem jellemző illat- és ízanyagok (hal, gyógyszerek, gyógynövények stb.), a húst nem engedték fel a tárolás folyamán, maghőmérséklete nem magasabb –18 Celsius foknál, nem tartalmaz tartósító anyagokat, nem fertőzött Salmonellával vagy egyéb, baktériumfertőzést kiváltó kórokozók, nem kezelték színező anyagokkal, ionizáló- vagy UV sugárzással. /

Meat has no blood clots, unresolved abscesses, mechanical premixes, odour and smack untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc), it was not defrosted during the storage, has the temperature in flesh not higher than minus 18 degree by Celsius, does not contain means of preserving, is not contaminated by Salmonella or other bacterial infections, was not treated by coloring substances, ionizing or ultra-violet rays.

Мясо не имеет сгустков крови, неудаленных абсцессов, механических примесей, несвойственного мясу запаха и привкуса (рыбы, лекарственных трав, средств и др.), не дефростировалось в период хранения, имеет температуру в толще мышц у костей не выше минус 18 градусов Цельсия, не содержит средств консервирования, не обсеменено сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не обрабатывалось красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами.

4.6. A nyulakat, amelyekből a hús származik, a vágás előtt nem kezelték természetes vagy szintetikus ösztrogén és hormonális preparátumokkal, tirostatikumokkal, antibiotikumokkal, peszticidekkel és más gyógyszerekkel a készítmények felhasználási utasításában megengedett határidőn túl.

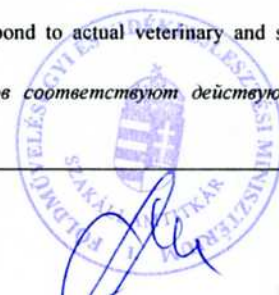
Rabbits, from which meat is derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetically estrogenic, hormonal substances, thyrostatics, antibiotics, pesticides and drugs, used prior slaughter in later terms, then authorized by the instructions.

Кролики, от которых получено мясо, не подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиростатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4.7. A hús és húskészítmény mikrobiológiai, vegyi-toxicológiai és radiológiai jellemzői megfelelnek az Orosz Föderációban érvényes állategészségügyi és higiéniai előírásoknak.

Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary requirements and rules of Russian Federation.

Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса и сырых мясных продуктов соответствуют действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.



4.8. A hús emberi fogyasztásra alkalmas.

The meat is recognized fit for human consumption.

Мясо признано пригодным для употребления в пищу людям.

4.9. A csomagolt húsnak hivatalos azonosító jellel kell rendelkezni a csomagoláson vagy a fóliás egységcsomagon. A bélyegzővel ellátott címke olyan módon van felragasztva a csomagolásra, hogy a csomagolás felbontása nem lehetséges a címke megsértése nélkül.

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.

Упакованное мясо имеет маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркированная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.

4.10. A csomagolás és a csomagolóanyag egyszer használatos és megfelel a higiéniai előírásoknak.

Single-use containers and packaging material correspond to hygienic requirements.

Тара и упаковочный материал, одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.

Kelt	Dátum	Hatósági pecsét
Place	Date	Official stamp
Место: _____	Дата: _____	Печать

Az állami/hatósági állatorvos aláírása

Signature of state/official veterinarian

Подпись государственного/официального ветеринарного врача: _____

Név és beosztás nagybetűvel

Name and position in capital letters

Ф.И.О. и должность: _____

Az aláírásnak és a pecsétnek a bizonyítvány nyomtatásától eltérő színűnek kell lennie.

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate.

Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка.

HOLOGRAM HELYE



Заместитель Руководителя
Россельхознадзора

Н.А. Власов

«29» января 2010 г.