

1 DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Deze instructie geldt voor het exporteren van rundvlees naar de landen van de Douane-Unie en beschrijft de voorwaarden die worden gesteld aan de invoer in de landen van de Douane-Unie, de controles die de NVWA hiervoor moet uitvoeren, en de gegevens die het bedrijfsleven moet aanleveren aan de NVWA. Over de certificeringseisen die gelden voor de export van rundvlees naar de landen van de Douane-Unie zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

2 WETTELIJKE BASIS

2.1 EU-regelgeving

- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EG) nr. 854/2004

2.2 Nationale wetgeving

- Gezondheids- en welzijnswet voor dieren, artikel 79.

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen de Douane-Unie en Nederland.

3 DEFINITIES

Douane-Unie : Geïntegreerde economische samenwerking tussen Belarus, Kazachstan en Rusland. Voor diverse producten is met de Douane-Unie een certificaat afgesproken waarmee export naar genoemde landen mogelijk is.

4 WERKWIJZE

De export van rundvlees naar de landen van de Douane-Unie is toegestaan.

- Met ingang van 29 maart 2013 is de export van vers gekoeld rundvlees naar de Russische Federatie tijdelijk niet toegestaan.
Aan het pre-exportcertificaat is een extra verklaring toegevoegd waarin is aangegeven dat het verse vlees niet als dusdanig naar de Russische Federatie geëxporteerd mag worden.
Export van bevroren rundvlees blijft wel mogelijk. Voor de duidelijkheid: export van vers gekoeld rundvlees bestemd voor Kazachstan en Belarus blijft wel mogelijk.
- De export van vers gekoeld kalfsvlees is weer mogelijk voor bedrijven die door Rosselkhoznadzor zijn toegelaten voor deze export en op de lijst van toegelaten bedrijven staan. Deze bedrijven moeten ook een door de NVWA goedgekeurd bedrijfsprotocol voor kalfsvlees hebben en in het bedrijvenregistratiesysteem van de NVWA zijn opgenomen voor de export van kalfsvlees naar de Douane-Unie.
Het gaat hier dus uitsluitend om vers gekoeld kalfsvlees en niet om de slachtbijproducten.
- Sinds oktober 2014 is de export van eetbare slachtbijproducten (HS-codes 0206 en 0210) en vet (HS-codes 1501 en 1502) naar de Russische Federatie tijdelijk niet toegestaan.
Voor Kazachstan en Belarus geldt deze belemmering niet.
- Sinds november 2014 is de export van bereidingen en conserven van vlees, slachtbijproducten en bloed (HS-code 1602) tijdelijk niet toegestaan.
Voor Kazachstan en Belarus geldt deze belemmering niet.
- Sinds december 2017 moeten certificaatteksten bestemd voor de Russische Federatie niet meer worden geprint op waardepapier maar op "gewoon" wit papier, formaat A4. Dit is in tegenstelling met wat vermeld is in de EXA-01, punt 4.6, tweede opsommingstekes.
Teksten met bestemming Belarus of Kazachstan blijven onveranderd geprint op waardepapier.

Pre-notificatie

Zendingen rund-, varkens- en/of pluimveevlees bestemd voor de Russische Federatie en die per boot aanlanden aan de oostkust van de Russische Federatie en bestemd zijn voor vijf met name genoemde regio's, dienen tevoren aangemeld (zogenaamde pre-notificatie) te worden door de exporterende bedrijven. Zie hiervoor de VIP-Nieuwsbrief 08-032 van 24 april 2008.

Voor de certificerende NVWA-dierenarts heeft dit voorsnog geen gevolgen voor de werkwijze.

Pre-exportcertificering

Voor export van rundvlees geldt dat volledige tracering binnen de keten noodzakelijk wordt geacht. De landen van de Douane-Unie stellen hieraan zeer specifieke eisen. Het volgende geldt:

- Indien vlees afkomstig is uit een bepaalde lidstaat en vanuit een andere lidstaat naar een van de landen van de Douane-Unie zal worden geëxporteerd, dan dient het vlees vergezeld te gaan van een pre-export certificaat in overeenstemming met het hiervoor vastgestelde model, zie bijlage 2.
- Doorcertificering: In geval partijen binnen de EU verhandeld worden met uiteindelijk doel "export naar een van de landen van de Douane-Unie" dan moet steeds in overeenstemming met het hierboven genoemde punt gecertificeerd worden, zodat de keten niet wordt onderbroken.
- Voor certificering naar andere lidstaten dient men een pre-exportcertificaat te gebruiken, zie bijlage 2. Voor de controle van de pre-export certificaten van partijen uit andere lidstaten zijn in de bijlagen van deze instructie de modellen opgenomen.
- Wanneer er wordt gecertificeerd of wanneer er wordt doorgecertificeerd, dan worden in de aanhef van hoofdstuk 4 van het af te geven (pre-export) certificaat alleen de pre-exportcertificaten vermeld waarmee het vlees op het bedrijf waar wordt gecertificeerd zijn aangekomen (laatste schakel van de keten). De documenten die in eventuele eerdere schakels van de keten zijn afgegeven, moeten hier niet worden vermeld.
- Wanneer certificering plaatsvindt op basis van pre-exportcertificaten, dan worden steeds de originele pre-export certificaten gearchiveerd (minimaal 3 jaar) samen met een kopie van het afgegeven certificaat.
- Voor runderen is nog geen pre-exportcertificaat afgesproken.

Algemeen voor het invullen van het certificaat in e-CertNL:

Origine dier = het land waar het dier geboren is

Origine vlees = het land waar het dier geslacht is

Origine product = het land waar de laatste handeling aan het te exporteren product heeft plaats gevonden.

Alle slachterijen, uitsnijderijen, koel- en vrieshuizen waar het vlees is geweest, moeten worden ingevuld.

4.1 Vers rundvlees

- *Certificaat: zie bijlage 1*

Algemeen:

- Indien een bedrijf erkend wil worden voor export naar de landen van de Douane-Unie dan moet eerst een (pre-)audit plaatsvinden. Het bedrijf moet voldoen aan de door de Douane-Unie gestelde specifieke eisen.

Toelichting bij het certificaat:

Verklaring 4.1:

Deze verklaring kan worden afgegeven voor EG-erkende slachthuizen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen, die tevens geregistreerd staan op de website van Rosselkhozdnadzor en erkend moeten zijn door de Douane-Unie.

Verklaring 4.2:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 4.3:

Deze verklaring is af te geven na controle van de dierziektesituatie. E-CertNL controleert automatisch op aangifteplichtige dierziekten. Als een eis op geel gaat, dan is informatie over de dierziektesituatie [hier](#) te vinden. Voor deze verklaring is het noodzakelijk om de origine van de dieren in te vullen.

Verklaring 4.4:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving. Aan de eisen met betrekking tot de residuen wordt voldaan door de uitvoering van het Nationaal Plan op basis van Richtlijn 96/23/EG.

Verklaring 4.5:

Alle delen van deze verklaring kunnen worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving. Rauwe vleesbereidingen mogen geen separatorvlees bevatten, dit moet gecontroleerd worden.

Verklaring 4.6:

Alle delen van deze verklaring kunnen worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving. Daarnaast moet volgens het 7^e deel van de verklaring de temperatuur worden gecontroleerd.

Verklaring 4.7:

Deze verklaring kan worden afgegeven voor door de Douane-Unie erkende bedrijven. Volgens die eisen moet het bedrijf via een apart monitoringsprogramma aantonen dat aan deze eis wordt voldaan.

Verklaring 4.8:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 4.9:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

Verklaring 4.10:

Deze verklaring kan na controle worden afgegeven. Voldaan moet worden aan de eisen van de Douane-Unie. Belanghebbende moet dit aantonen.

Verklaring 4.11:

Deze verklaring kan worden afgegeven op basis van EU- en nationale regelgeving.

4.2 Vers gekoeld kalfsvlees

De export van vers gekoeld kalfsvlees naar de Russische Federatie is toegestaan. Het gaat hier dus uitsluitend om vers gekoeld kalfsvlees en niet om de slachtbijproducten. Voor de slachtbijproducten gelden de restricties zoals beschreven in 4.1.

- *Certificaat: zie bijlage 1*

Algemeen:

Indien een bedrijf erkend wil worden voor export naar de landen van de Douane-Unie dan moet eerst een (pre-)audit plaatsvinden. Het bedrijf moet voldoen aan de door de Douane-Unie gestelde specifieke eisen.

Specifiek voor vers gekoeld kalfsvlees:

De bedrijven moeten beschikken over een door de NVWA goedgekeurd bedrijfsprotocol voor kalfsvlees naar Rusland. In dit protocol moeten onder andere de volgende punten beschreven staan:

- Het vlees moet afkomstig zijn van dieren jonger dan 12 maanden, die geboren en gemest zijn in Nederland. Bekend moet zijn van welke boerderijen deze kalveren afkomstig zijn (dit moet het bedrijf aantonen bijvoorbeeld aan de hand van het I&R-systeem).
- De bedrijven (slachthuizen, uitsnijderijen en dergelijke) moeten minstens 1x per maand door de NVWA bezocht worden en gecontroleerd worden of zij nog voldoen aan de eisen voor de export van vers gekoeld kalfsvlees naar Rusland.
- De bedrijven passen een monitoringssysteem toe, waarbij partijen kalfsvlees regelmatig (iedere 2 weken), op een aantal microbiologische chemische en toxicologische, radiologische en biochemische criteria worden getest (frequenties worden aangegeven in bijlage 3).
- Voordat een bedrijf vers gekoeld kalfsvlees naar Rusland kan exporteren moet het bedrijf 10 opeenvolgende partijen kalfsvlees testen op microbiologische criteria (Salmonella, Listeria, Coliforme bacteriën en totaal kiemgetal) met een negatief resultaat, dat wil zeggen dat de uitslagen moeten voldoen aan de eisen en normen van de Douane-Unie.
- De partij die geëxporteerd gaat worden moet ook getest zijn op microbiologische criteria met een negatief resultaat, dat wil zeggen dat de uitslagen moeten voldoen aan de eisen en normen van de Douane-Unie. De uitslag van de te exporteren partij hoeft nog niet binnen te zijn op het moment van export.
- De acties die het bedrijf onderneemt bij een overtreding.
- Als bedrijf constateert dat een uitslag van de monitoring niet voldoet aan de eisen en normen van de Douane-Unie dan moet het bedrijf dit onmiddellijk melden aan de NVWA-dierenarts die aan het bedrijf verbonden is en aan export@nvwa.nl.

4.2.1 Exportcertificering

- Controle of bedrijf een goedgekeurd bedrijfsprotocol voor kalfsvlees naar Rusland heeft.
- Bij de exportcertificering controleert de NVWA de resultaten van de laatste 10 opeenvolgende partijen kalfsvlees die voorafgaand aan de export zijn getest (tijdens de monitoring). Het bedrijf moet deze

uitslagen overhandigen. (het is dus de bedoeling dat er altijd 10 onderzoeksresultaten van opeenvolgende analyses liggen. Dit hoeven niet altijd exportpartijen te zijn, mits deze maar aan de gestelde eisen voldoen)

Als één van deze testen niet conform de eisen en normen van de Douane-Unie en Rusland blijkt te zijn dan wordt er als volgt gehandeld:

a) De te exporteren partij is nog niet verzonden naar Rusland

- De NVWA zal de certificering van deze zending en alle opeenvolgende zendingen van het vers gekoelde kalfsvlees uit het bedrijf(ven) dat niet aan de eisen en normen voldoet opschorten,
- De NVWA draagt het betrokken bedrijf op een onderzoek in te stellen naar de oorzaak van de overtreding,
- Als de reden van de overtreding is gevonden en gecorrigeerd, dan zal het bedrijf 10 opeenvolgende partijen kalfsvlees moeten onderzoeken,
- De NVWA controleert die resultaten en als de 10 opeenvolgende testen negatief zijn dan kan de exportcertificering worden hervat.

b) De te exporteren partij is al verzonden naar Rusland

- De NVWA zal de volgende certificering van een zending vers gekoeld kalfsvlees uit het bedrijf(ven) dat niet aan de eisen en normen voldoet opschorten,
 - De NVWA draagt het betrokken bedrijf op een onderzoek in te stellen naar de oorzaak van de overtreding,
 - De NVWA meldt deze overtreding onmiddellijk aan export@nvwa.nl .
 - Team Import en Export meldt vervolgens binnen 12 uur aan Rosselkhoznadzor over deze zending. De notificatie moet per e-mail verzonden worden aan: m.tsukanov@svfk.mcx.ru en monitoring-cnmvl@email.ru
 - Als de reden van de overtreding is gevonden en gecorrigeerd, dan zal het bedrijf 10 opeenvolgende partijen kalfsvlees moeten onderzoeken,
 - De NVWA controleert de resultaten en als de 10 opeenvolgende testen negatief zijn dan kan de exportcertificering worden hervat.
- Als de te exporteren partij volledig is gecontroleerd en gecertificeerd dan worden de containers door de NVWA verzegeld.
- De transportmiddelen moeten voor vertrek naar Rusland door de NVWA gecontroleerd worden op temperatuur en hygiëne.

4.2.2 Monitoring

Het bedrijf voert een monitoring uit op microbiologische, chemische en toxicologische, radiologische en biochemische criteria conform de eisen en normen van de Douane-Unie en Rusland.

Deze monsternamen dient aan het eind van de productieketen te gebeuren, voordat het vlees naar een ander bedrijf (erkenningnummer) of naar de Douane-Unie wordt getransporteerd. (zie bijlage 3).

Als tijdens deze monitoring blijkt dat het product niet voldoet aan bijvoorbeeld één of meerdere microbiologische criteria zal het product door middel van een specifieke laboratoriumtest getest worden op alle microbiologische criteria. Hetzelfde geldt voor een afwijking in de chemische en toxische, radiologische en biochemische criteria. (Bijvoorbeeld voor antibioticatesten kan gebruik worden gemaakt van algemene groeiremmende testen. Als hier iets afwijkends op wordt gevonden dan worden er specifieke testen gedaan. Dit maakt het mogelijk met algemene testen te screenen en indien nodig gericht te zoeken.)

Vervolgens stelt de NVWA dezelfde maatregelen als hierboven is beschreven voor als de partij nog niet is verzonden naar Rusland of als de partij al wel is verzonden naar Rusland: bedrijf moet een onderzoek instellen naar de oorzaak van de overtreding en als deze is gevonden en gecorrigeerd, worden er 10 opeenvolgende partijen getest waarna de export hervat kan worden.

Als Rosselkhoznadzor op basis van de monitoring op microbiologische criteria vaststelt dat er verboden en schadelijke stoffen voorkomen in de in Rusland geïmporteerde zendingen, zal de NVWA de certificering bij het betreffende bedrijf stopzetten totdat het onderzoek is voltooid en maatregelen zijn genomen om de overtreding te voorkomen. Dit moet dan gemeld worden aan Rosselkhoznadzor.

Toelichting bij het certificaat:

Zie de toelichting onder 4.1

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

De NVWA-dierenarts is bevoegd en verantwoordelijk voor het afgeven van het certificaat.

6 TOELICHTING

In november 2019 is de instructie geactualiseerd. Het gaat om niet-inhoudelijke aanpassingen zoals naamswijzigingen en de verwijzing naar de instructie over de dierziektesituatie.


Bijlage 1: certificaat

1. Shipment description / Описание поставки	1.5 Certificate №. / Сертификат №	Page 6 of 12
1.1 Name and address of consignor: / Название и адрес грузоотправителя:	 Veterinary certificate for meat and raw meat preparations derived from cattle, exported from the EU to the Customs Union / Ветеринарный сертификат на экспортируемые из Европейского союза в Таможенный союз сырые мясопродукты и субпродукты полученные при переработке крупного рогатого скота	
1.2 Name and address of consignee: / Название и адрес грузополучателя:		
1.3 Means of Transport: / Транспорт: (№ of the railway wagon, truck, container, flight, name of the ship) / (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна)	1.6 Country of origin of goods: / Страна происхождения товара:	1.7 Certifying Member State in the EU: / Страна-член ЕС, выдавшая сертификат:
1.4 Country(s) of transit: / Страна(ы) транзита:	1.8 Competent authority in the EU: / Компетентное ведомство ЕС:	1.9 Organisation in the EU issuing the certificate: / Учреждение ЕС, выдавшее сертификат:
	1.10 Point of crossing the border of the Customs Union: / Пункт пересечения границы Таможенного союза	
	2 Identification of goods / Идентификация товара	
2.1 Name of goods: / Наименование товара:		
2.2 Date of production: / Дата выработки товара:		
2.3 Type of package: / Упаковка:		
2.4 Number of packages: / Количество мест:		
2.5 Net weight (kg): / Вес нетто (кг):		
2.6 Number of seal: / Номер пломбы:		
2.7 Identification marks : / Идентификационный номер:		
2.8 Conditions for storage and transport: / Условия хранения и перевозки:		
3 Origin of goods / Происхождение товара		
3.1 Name, approval number and address of the establishment / Название, регистрационный номер и адрес предприятия: - slaughterhouse (meat processing plant): / скотобойня (мясокомбинат): - cutting plant: / разделочное предприятие: - cold store: / холодильник:		

3.2 Administrative-territorial unit: / <i>Административно-территориальная единица:</i>					
4 Statement on suitability for human consumption /Свидетельство о пригодности товара в пищу людям:					
I, the undersigned State/official veterinarian, certify that: / Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующее: The certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two) ⁽¹⁾ / <i>Сертификат выдан на основе следующих до-экспортных сертификатов (при наличии более двух до-экспортных сертификатов прилагается список) ⁽¹⁾:</i>					
Date/ <i>Дата</i>	Number/ <i>Номер</i>	Country of origin/ <i>Страна происхождения</i>	Administrative territory/ <i>Административная территория</i>	Approval number of the establishment/ <i>Регистрационный номер предприятия</i>	Name and quantity (net weight) of goods/ <i>Вид и количество (вес нетто) товара</i>
4.1 Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union, are obtained from healthy animals slaughtered and processed in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision. / <i>Экспортируемые в Таможенный союз мясо, сырые мясопродукты и субпродукты, получены от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение компетентной ветеринарной службы Европейского Союза о поставке продукции на экспорт и находящиеся под её постоянным контролем..</i>					
4.2 Meat and raw meat preparations intended for export to the Customs Union originate from animals that have been subject to ante-mortem veterinary inspection, their carcasses, heads and internal organs – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service. / <i>Мясо, сырые мясопродукты и субпродукты, предназначенные для экспорта в Таможенный союз получены от животных, подвергнутых предубойному ветеринарному осмотру, туши, головы и внутренние органы – послеубойной ветеринарной-санитарной экспертизе государственной/официальной ветеринарной службой.</i>					
4.3 Meat and raw meat preparations were obtained from slaughter and processing of animals originating from premises or administrative territories that are officially free from the following contagious animal diseases ⁽²⁾ : / <i>Мясо, сырые мясопродукты и субпродукты получены при убое и переработке животных, заготовленных в хозяйствах или административных территориях, официально свободных от следующих заразных болезней животных⁽²⁾:</i> <ul style="list-style-type: none"> - foot and mouth disease during the last 12 months in the country or administrative territories according to regionalisation; / <i>ящура – в течение последних 12 месяцев в стране или административных территориях в соответствии с регионализацией;</i> - rinderpest and contagious bovine Pleuropneumonie (apply only for lungs) – during the last 24 months in the country or administrative territories according to regionalisation; / <i>чумы крупного рогатого скота и контагиозной плевропневмонии (в случае экспорта легких) – в течение последних 24 месяцев в стране или административных территориях в соответствии с регионализацией;</i> - anthrax – during last 20 days in the premises. / <i>сибирской язвы – в течение последних 20 дней на территории хозяйства.</i> 					
4.4 Animals, from which meat and raw meat preparations are 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. / <i>Животные, от которых получено мясо, сырые мясопродукты и субпродукты не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.</i>					
4.5 Meat and raw meat preparations are derived from healthy animals that: / <i>Мясо, сырые мясопродукты и субпродукты получены от здоровых животных:</i> <ul style="list-style-type: none"> - originate from herds where there is no case of Bovine spongiform encephalopathy (BSE) and do not belong to birth cohorts of BSE positive animals; / <i>которые происходят из стад, благополучных по спонгиозной энцефалопатии крупного рогатого скота (BSE), и не принадлежат к потомству животных, больных BSE;</i> - have not received feed of animal origin, manufactured from protein processed from ruminant animals, excluding components permitted by the OIE Terrestrial Animal Health Code; / <i>для кормления которых не использовались белки, полученные от жвачных животных, за исключением компонентов, используемых которых допускается Санитарным кодексом наземных животных МЭБ;</i> - were not subject to a stunning process prior to slaughter with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process; / <i>которые перед убоем не были оглушены с помощью механизма, вводящего сжатый воздух или газ в черепную коробку животных, и не были подвергнуты проколу головного мозга;</i> - Specified risk materials (SRM) were removed according to the OIE Terrestrial Animal Health Code. / <i>у которых материалы специфического риска (SRM) были удалены в соответствии с Санитарным кодексом наземных животных МЭБ.</i> <p>Raw meat preparations do not contain mechanically separated meat from bovine animals. /</p>					

	<p><i>Сырые мясные продукты не содержат механически разделенное мясо крупного рогатого скота.</i></p> <p>All measures in place in the EU Member States for the BSE control have been applied when preparing for export meat and raw meat preparations to the Customs Union. /</p> <p><i>Все меры которые были приняты странами-членами ЕС по контролю за BSE применялись в период подготовки к экспорту мяса, сырых мясных продуктов и субпродуктов в Таможенный союз.</i></p>
4.6	<p>Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union: /</p> <p><i>Экспортируемые в Таможенный союз мясо, сырые мясные продукты и субпродукты:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- post-mortem examination has not indicated characteristics typical to foot and mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis, brucellosis and other contagious diseases; / <i>при проведении послепойной ветеринарно-санитарной экспертизы не имеют изменений, характерных для ящура, чумы крупного рогатого скота, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза, бруцеллеза и других заразных болезней;</i>- not indicated helminth infestation or contamination by other substances; / <i>не имеют поражений гельминтами, а также изменений характерных, при отравлениях различными веществами;</i>- have no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae; / <i>не имеют сгустков крови, неудаленных абсцессов, личинок оводов;</i>- was not defrosted during storage; / <i>не подвергались дефростации в период хранения;</i>- do not show signs of spoiling; / <i>не имеют признаков порчи;</i>- has the core temperature in flesh not exceeding minus 18 degrees Celsius for the frozen meat and not exceeding plus 4 degrees Celsius for chilled meat; / <i>имеют температуру в толще мышц у кости не выше минус 18 градусов Цельсия для мороженого мяса, и не выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;</i>- do not have traces of innards or bleedings; / <i>без остатков внутренних органов и кровоизлияний в тканях;</i>- do not contain preservative substances; / <i>не содержат средства консервации;</i>- do not contain trimmings of serosa membranes, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc); / <i>не имеют зачинок серозных оболочек, механических примесей, несвойственного мясу запаха (рыбы, лекарственных трав, средств и др.);</i>- was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. / <i>не обработаны красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.</i>
4.7	<p>Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary –sanitary rules and requirements of the Customs Union. /</p> <p><i>Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса, сырых мясных продуктов и субпродуктов соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям и правилам.</i></p>
4.8	<p>Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption. /</p> <p><i>Мясо, сырые мясные продукты и субпродукты признаны пригодными для употребления в пищу людям.</i></p>
4.9	<p>Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) 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. 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 of its wholeness. /</p> <p><i>Туши (полутуши, четвертины) имеют четкое клеймо государственного/официального ветеринарного надзора с обозначением названия или номера мясокомбината (скотобойни), на котором был произведен убой животных. Разделанное мясо имеет идентификационную маркировку на упаковке или полиблоке. Маркировочная этикетка наклеена на упаковке таким образом, что вскрытие упаковки невозможно без нарушения ее целостности.</i></p>
4.10	<p>Containers and packaging material used only once and comply with requirements of the Customs Union. /</p> <p><i>Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Таможенного союза.</i></p>
4.11	<p>The means of transport was treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country. /</p> <p><i>Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.</i></p>

Bijlage 2: pre-export certificaat

1. Shipment description		Page 1 of 2
1.1 Name and address of consignor:	1.5 Certificate No: NL-	
1.2 Name and address of consignee:	 KINGDOM OF THE NETHERLANDS	
1.3 Place of destination	<i>Official pre-export support certificate for meat and raw meat preparations derived from cattle moved between Member States of the EU and intended for export to the Customs Union</i>	
1.3.1 Name and approval number of the establishment:		
1.3.2 Address:		
1.4 Means of Transport: (the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship)	1.6 Member State of origin:	1.7 Competent authority in the Member State (central):
		1.8 Competent authority in the Member State (local):
	1.9 Member State of destination:	
2 Identification of goods:		
2.1 Name of goods:		
2.2 Date of production:		
2.3 Type of packaging:		
2.4 Number of packages:		
2.5 Net weight (kg):		
2.6 Number of seal:		
2.7 Identification marks:		
2.8 Conditions of storage and transport:		
3 Origin of goods:		
3.1 Name, approval number and address of the establishment:		
- slaughterhouse (meat processing plant):		
- cutting plant:		
- cold store:		
3.2 Administrative-territorial unit:		
4 Statement on suitability for human consumption:		

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 goods

- 4.1 Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union, are obtained from healthy animals slaughtered and processed in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision.
- 4.2 Meat and raw meat preparations intended for export to the Customs Union originate from animals that have been subject to ante-mortem veterinary inspection, their carcasses, heads and internal organs – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service.
- 4.3 Meat and raw meat preparations were obtained from slaughter and processing of animals originating from premises or administrative territories that are officially free from the following contagious animal diseases ⁽²⁾:
- foot-and-mouth disease during the last 12 months in the country or administrative territories according to regionalisation;
 - rinderpest and contagious bovine pleuropneumonia (apply only for lungs) - during the last 24 months in the country or administrative territories according to regionalisation;
 - anthrax – during last 20 days in the premises
- 4.4 Animals, from which meat and raw meat preparations are 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.
- 4.5 Meat and raw meat preparations are derived from healthy 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
 - have not received feed of animal origin, manufactured from protein processed from ruminant animals, excluding components permitted by the OIE Terrestrial Animal Health Code;
 - were not subject to a stunning process prior to slaughter with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process;
 - Specified risk materials (SRM) were removed according to the OIE Terrestrial Animal Health Code.
- Raw meat preparations do not contain mechanically separated meat from bovine animals. All measures in place in the EU Member States for the BSE control have been applied when preparing for export meat and raw meat preparations to the Customs Union.
- 4.6 Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union:
- post-mortem examination has not indicated characteristics typical to foot and mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis, brucellosis and other contagious diseases;
 - not indicated helminth infestation or contamination by other substances;
 - have no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae;
 - was not defrosted during storage;
 - do not show signs of spoiling;
 - has the core temperature in flesh not exceeding minus 18 degrees Celsius for the frozen meat and not exceeding plus 4 degrees Celsius for chilled meat;
 - do not have traces of innards or bleedings;
 - do not contain preservative substances;
 - do not contain trimmings of serosa membranes, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc);
 - was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays.
- 4.7 Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary –sanitary rules and requirements of the Customs Union.
- 4.8 Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption.
- 4.9 Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) 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. 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 of its wholeness.
- 4.10 Containers and packaging material used only once and comply with requirements of the Customs Union.
- 4.11 The means of transport was treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country.

The export of chilled beef, pork and poultry meat from the Netherlands to the Russian Federation is temporarily restricted. Export to the Russian Federation of the fresh chilled meat described above is prohibited by Rosselkhozadzor.

Bijlage 3: A Monitoren fysische en chemische contaminanten

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype			
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag
Antibiotica							
Levomitsetin (Chloramphenicol)	Vlees(product)	0.0003 mg/kg	ieder kwartaal	X			
Tetracycline	Vlees(product)	0.01 mg/kg	maandelijks	X			
Bacitracine	Vlees(product)	0.02 mg/kg	ieder kwartaal	X			
Pesticiden							
Hexachloorcyclohexan (HCH) (alpha, beta, gamma)	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X			
DDT Alle isomeren	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X			
Zware metalen							
Lood	Vlees(product)	0.5 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X	
Arsenicum	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X	
Cadmium	Vlees(product))	0.05 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X	
Kwik	Vlees(product)	0.03 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X	
Lood	Slachtbijproducten	0.6 mg/kg 0.1 mg/kg nier	ieder kwartaal	X	X	X	
Arsenicum	Slachtbijproducten	1.0 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X	
Cadmium	Slachtbijproducten	0.3 mg/kg 0.1 mg/kg nier	ieder kwartaal	X	X	X	
Kwik	Slachtbijproducten	0.1 mg/kg 0.2 mg/kg nier	ieder kwartaal	X	X	X	
Radioactiviteit							
Cesium-137(geen strontium meer).	Vlees	200 Bk/kg	ieder kwartaal	X	X	X	
Dioxine ***							
	Rundvlees	0.000003 mg/kg	*	X	X	X	
	Lever	0.000006 mg/kg	*	X	X	X	
Ranzigheid							
Peroxide of TBARS test 1	Vers vet vlees dat meer dan 3 weken is opgeslagen	Na 3 weken: -PV value boven 20 óf -TBARS boven 0,6	ieder kwartaal				X
Peroxide of TBARS test 1	Bevroren vet vlees dat meer dan 12 weken is opgeslagen	Na 12 weken: -PV value boven 20 óf -TBARS boven 0,6	ieder kwartaal				X

Zie het rapport: Measuring fat stability in fresh meat *** only in case of environment deterioration due to accidents, anthropogenic and natural disasters leading to formation and appearance of dioxins in the environment, and in case of reasonable supposition of their possible presence in food raw materials

Bijlage 3: B. Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die rundvlees naar de DU exporteren

	Methode	Microbiologische contaminant				
		TVC	Coliforms	Salmonella	Listeria monocy	Aanvullende analyses
		(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	
Warme karkassen	Diep weefsel	<10	1 gram	25 gram	25 gram	-
Gekoeld						
Karkassen en delen daarvan, onverpakt	Diep weefsel	<1x 10 ³	0.1 gram	25 gram	25 gram	-
Vleesdelen met of zonder been	Diep weefsel	<1x 10 ³	0.1 gram	25 gram	25 gram	Proteus afwezig in 0.1 gram*
Vleesdelen met of zonder been, verpakt in vacuüm of onder beschermende atmosfeer	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	0.01 gram	25 gram	25 gram	Gist (CFU/g) <1x10 ³ Sulfiet reducerende Clostridea, afwezig in 0.01 gram
Bevroren						
Karkassen en delen daarvan	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	0.01gram	25 gram	25 gram	-
Blokken vlees, met of zonder been getrimd	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	0.001 gram	25 gram	25 gram	-
Separatorvlees	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<5x 10 ⁶	0.0001 gram	25 gram	25 gram	-
Consumentenverpakkingen (Kant-en-klaar vlees, zonder been, gekoeld en bevroren, inclusief gemarineerd vlees)						
Grote delen	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	0.001 gram	25 gram	25 gram	
Kleine porties	Diep weefsel	<1x 10 ⁶	0.001 gram	25 gram	25 gram	-
Slachtbijproducten:						
Gekoeld of bevroren in blokken	Na flamberen	-	-	25 gram	25 gram	-