



Russian Federation
 КОСЭИОН ФЕДЕЛСИОН


Food Import Regulations and Standards

ศพ.ญ.มรกต เบลูจอนบริฎญญาตุล
 สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

Eurasian Economic Union

ความเป็นมา

- * ปี 2550 จัดตั้งสหภาพศุลกากร (Custom Union)
 สมาชิก 3 ประเทศ : รัสเซีย คาซัคสถาน และเบลารุส
- * สหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย (Eurasian Economic Union: EAEU, EEU)
 สนธิสัญญาเริ่มลงนามเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2557 มีผลวันที่ 1 มกราคม 2558
 สมาชิก 5 ประเทศ : รัสเซีย คาซัคสถาน และเบลารุส อาร์เมเนีย คีร์กีซสถาน

The Eurasian Economic Union
 the Republic Armenia, the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan,
 the Kyrgyz Republic and the Russian Federation

182.1 million people
 over 20 million sq. km.
 14% of the world's firm land

Capital : Moscow

Russian Bodies and Legislation on Foodstuff Imports

Authority

- กรมศุลกากรและสุขอนามัยสัตว์ (Rosselkhoznadzor)
 Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance (FSVPS)

Major documents

1. Eurasian Economic Union documents
 - TECHNICAL REGULATION OF CUSTOMS UNION (TR CU)
 - EEC Decision
 - CU Commission Decision
2. Russian Federal Laws (สหพันธรัฐรัสเซีย)
3. Russian Government Regulations (ราชการรัฐ)
4. Russian Competent Authority Regulations:
 - Hygienic Requirements For Foodstuff Safety and Nutrition (SanPIN 2.3.2.1078-01; Sanitary Norms and Rules)

Category

- ⌘ Hygiene and Animal Health requirements
- ⌘ Pesticides and Contaminants requirements
- ⌘ Packaging and container requirements
- ⌘ Labeling requirements

Hygiene and Animal Health

- **CU Commission Decision No.317** : About application of veterinary and sanitary measures in the Customs union
 มีผลบังคับใช้เมื่อ 1 กรกฎาคม 2010
- **TR CU 021/2011** : On safety of Food Products
 มีผลบังคับใช้เมื่อ 1 กรกฎาคม 2013
- **TR CU 034/2013** : On safety of Meat and Meat Products
 มีผลบังคับใช้เมื่อ 1 พฤษภาคม 2014

CU Commission Decision No.317

ว่าด้วยข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทางสัตวแพทย์ในการนำชิ้นเนื้อและชิ้นส่วนที่บริโภคได้เข้าสู่ Custom union
Chapter 22 : ชิ้นเนื้อสัตว์

- ☒ โรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงาน CU
- ☒ สัตว์และซากสัตว์ต้องได้รับการตรวจก่อนและหลังการฆ่าโดยสัตวแพทย์
- ☒ มีการประทับตรา (Health mark : TH number) ผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ ที่ยืนยันว่าได้รับการตรวจสอบแล้วตามระบบการบริโภคโลก
- ☒ ต้องปลอดจากโรค FMD, Anthrax (ทุกประเภทสัตว์) และในสัตว์ที่ปลอดจากโรค African swine fever, Vesicular disease, Classical swine fever, Aujesky's disease, Teschen disease, Trichinellosis, PRRS

CU Commission Decision No.317 (Cont.)

จากสูตรต้องได้รับการตรวจหา trichinellosis ทุกจาก และรายงานผลการตรวจสอบไม่พบหรือผ่านการแช่แข็ง ด้วยระยะเวลา และอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามตาราง (ด้านล่าง)

Time (hours)	Temperature (°C)
106	-18
82	-21
63	-23.5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

CU Commission Decision No.317 (Cont.)

ว่าด้วยข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทางสัตวแพทย์ในการนำชิ้นเนื้อและชิ้นส่วนที่บริโภคได้เข้าสู่ Custom union
Chapter 23 : ชิ้นเนื้อสัตว์ปีก

- ☒ สัตว์ปีกที่เข้าเงื่อนไขต้องมีการตรวจสอบสุขภาพและได้รับการตรวจก่อนและหลังฆ่าโดยสัตวแพทย์
- ☒ มีการประทับตรา (Health mark : TH number) ผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ ที่ยืนยันว่าได้รับการตรวจสอบแล้วตามระบบการบริโภคโลก
- ☒ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกต้องรับวัสดุเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจาก CU แล้ว
- ☒ สัตว์ปีกต้องปลอดจากโรค Bird flu, ND,
- ☒ ไม่มีโปรแกรมการควบคุมการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในสถานที่ผลิตตาม OIE code

TR CU 021/2011

ว่าด้วยข้อกำหนดการปลอดโรคในผลิตภัณฑ์อาหาร
ครอบคลุมถึง ผลาก บรรจุภัณฑ์ เครื่องมือและการบำรุงรักษา กระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร GMP HACCP การควบคุมและขั้นตอนอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร กำหนด เกณฑ์จุลชีววิทยา สารตกค้างและการกัมมันตรังสี ในเนื้อสัตว์

มาตรา 32 กำหนด สถานประกอบการผู้ผลิตที่ส่งออกไปการขึ้นทะเบียน ได้แก่

- โรงฆ่าสัตว์
- โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์
- ศูนย์รวมน้ำนมดิบ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม
- โรงสกัดไขมันและแปรรูปผลิตภัณฑ์
- โรงงานผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

TR CU 021/2011 (Cont.)

Appendix No. 5

I. ข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ (Requirements to meat and other meat raw materials)

d) สุนัข

- ☒ ต้องปลอดจากโรค African swine fever, Vesicular disease, Classical swine fever, Aujesky's disease, Teschen disease, Trichinellosis, PRRS
- ☒ การตรวจสัตว์ที่ส่งมา ไม่พบการของ plague, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis and other contagious disease, affection by helminths (cysticercosis, trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc.) หรือปนเปื้อนสารพิษ
- ☒ เนื้อสัตว์ต้องไม่ละลายในสภาพการแช่แข็งทันที, อุณหภูมิเนื้อแช่แข็งไม่เกิน -8 °C เมื่อแช่เย็นไม่เกิน 4 °C
- ☒ เนื้อไม่มีการปนเปื้อน content จากค่าไอ้ ไม่มีเนื้อเยื่อไขมันของ จุดดำ ส่วนน้ำแข็ง ไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์
- ☒ เนื้อต้องไม่มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในสภาพแวดล้อมที่ผิดปกติ

TR CU 021/2011 (Cont.)

Appendix No. 5 (cont.)

II. ข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (Requirements to poultry meat) ในบริเวณที่เริ่มหรือจบการเลี้ยง

- ☒ ต้องปลอดจาก notifiable AI (OIE) เป็นระยะเวลา 6 เดือน
- ☒ ต้องปลอดจาก Other AI เป็นระยะเวลา 3 เดือน
- ☒ ต้องปลอดจาก Newcastle virus เป็นระยะเวลา 6 เดือน
- ☒ ต้องปลอดจาก psittacosis (ไข, ไก่, เป็ด) เป็นระยะเวลา 6 เดือน
- ☒ ต้องปลอดจาก viral enteritis, viral hepatitis, plague (ไข้)
- ☒ สัตว์ปีกที่เข้าเงื่อนไขมาจากฟาร์มที่ปลอดเชื้อจากในสถานที่ OIE Code และไม่พบปนเปื้อนในเนื้อ
- ☒ การตรวจสัตว์ที่ส่งมา ไม่มีลักษณะการปนเปื้อนโรคระบาด ท้องเสีย สภาวะเป็นพิษ
- ☒ มีลักษณะทางกายภาพเหมาะสม ไม่เป็นเนื้อที่ถูกต้อง (Condemn) หรือ Partial Condemn
- ☒ อุณหภูมิเนื้อสัตว์ที่แช่แข็ง -18 °C (ไม่ต่ำกว่า -12 °C)
- ☒ ไม่มีการใช้สารเคมีที่กั้น สารอนมออาหาร ionizer ไม่มีการใช้ภาชนะบรรจุแบบ อยุ่บริเวณชายฝั่งทะเล ก่อนนำขึ้นเรือ เว้นแต่มีการควบคุมการใช้และระยะเวลาที่ที่เหมาะสม

TR CU 034/2013

ว่าด้วยความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำหรับกระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง ฉลากสินค้า การจำหน่าย และการดำเนินการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (รวมเนื้อสัตว์ไม่กรอบคอกเนื้อสัตว์กลุ่มเนื้อสัตว์ปีก รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสัดส่วนปริมาณเนื้อสัตว์ปริมาณมากกว่าปริมาณเนื้อสัตว์อื่น)

- สัตว์ต้องได้รับการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า โดยสัตวแพทย์
- กรณีเนื้อสัตว์ป่วย หรือกลุ่มที่สงสัยว่าป่วย ควรทำการคัดแยกในพื้นที่ที่กักกันเพื่อดำเนินการตรวจสอบยืนยันในภายหลังของกรมการสัตวบาลสัตว์ปีก สามารถขอขออนุญาตได้
- ไม่อนุญาตให้นำซากสัตว์ที่ถูกต้องแล้วไปผสมกับเนื้อสัตว์อื่น
- กรณีมีปัญหาลดอุณหภูมิบริเวณที่เก็บหรือขนส่งเนื้อสัตว์ ในกรณีเหตุฉุกเฉินการเกิดโรค
- กรณีการขนส่งต้องนำมาแช่แข็งทันทีเพื่อป้องกันการเกิดของแบคทีเรียก่อโรค
- อุณหภูมิห้อง สำหรับกระบวนการผลิตแช่แข็ง อุดมกรรสูง ไม่เกิน 12 °C
- ขั้วรวมหรือ pallet ในถาดฉนวน ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 8-10 CM. และห่างจากผนังหรืออุปกรณ์ทำความเย็นอย่างน้อย 30 cm.
- ห้องกักกันสัตว์ป่วยและห้องฆ่าสัตว์ที่มีการติดตั้งโมดูลรีไซเคิล และ/หรือระบบบำบัดในมิติสุดท้ายใช้ขนสัตว์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องมีการควบคุมและบันทึกอุณหภูมิในการขนส่ง

Russian – Thai Protocol on safety assurance of pork exported

บันทึกข้อตกลง ข้อมาตรการส่งออกเนื้อสุกรไทยไปยังราชอาณาจักรเชชเชอร์ระหว่างหน่วยงานกรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืช (FSVPS) และกรมปศุสัตว์ (DLD) ดังนี้

1. เมื่อตุลาคม 2013 และจะมีการทบทวนในโรงงานที่ได้รับการรับรองขึ้นบัญชีรายชื่อของ CU และ อยู่ภายใต้การควบคุมกำกับ โดยกรมปศุสัตว์ในฐานะ CA ของประเทศไทย โดยมีกระบวนการผลิต การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และระบบการควบคุม ตลอดจนกักกันฆ่าที่ผ่าน CU
2. ผู้ผลิตเนื้อสุกรในฟาร์มที่ตั้งในเขต (Region) เดียวกันกับโรงฆ่า และโรงแปรรูปสัตว์ตามระบบของ CU และประเทศรัสเซีย และไม่มีกรณีการติดเชื้อแอนแทรกซ์ (เชื้อเป็น) อย่างน้อย 14 วันก่อนส่งเข้าโรงฆ่าสัตว์ หรือตามที่ระบุในคำแนะนำการใช้วัคซีน
3. เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์รัสเซีย ต้องมาอยู่ประจำโรงงาน ในขณะที่มีการเตรียมผลิต และการส่งออกเนื้อไปยังประเทศรัสเซีย และต้องลงนามในเอกสารส่งออก (Veterinary Certificate)
4. เมื่อตุลาคม 2013 ไทยต้องนำเข้าวัคซีนป้องกันโรค 3 แห่ง คือ ด้าน Kaliningrad, Vladivostok และ Saint Petersburg

Russian – Thai Protocol on safety assurance of pork exported

บันทึกข้อตกลง ข้อมาตรการส่งออกเนื้อสุกรไทยไปยังราชอาณาจักรเชชเชอร์ระหว่างหน่วยงานกรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืช (FSVPS) และกรมปศุสัตว์ (DLD) ดังนี้ (ต่อ)

5. เมื่อตุลาคมที่จะส่งออกไปยังรัสเซีย ต้องผ่านกระบวนการหมัก (Maturation) อย่างน้อย 24 ชั่วโมง
6. ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร จะต้องไม่มีตัวนำพา และไวรัสระยะในช่องออกและร่องท้องเป็นอัน
7. ห้องเย็นที่ใช้ในการเก็บเนื้อสุกรที่จะส่งออกต้องรักษาอุณหภูมิให้คงที่และต้องมีการตรวจสอบ
8. การขนส่งใช้บรรจุภัณฑ์ต้องเป็นแบบใช้ซ้ำได้ และต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของอนามัย ในขั้นการขนส่ง (Hygroscopic packaging)
9. เมื่อตุลาคมที่จะส่งออกไปยังประเทศรัสเซีย ต้องส่งไปเพื่อผลิตในอุตสาหกรรมแปรรูปเท่านั้น
10. หน่วยงาน FSVPS จะส่งตรวจสุขภาพสัตว์ โรงงานในประเทศไทย ตามข้อกำหนดและมาตรฐานทางสุขอนามัยและสัตว์ที่เพาะของ CU

Pesticides and Contaminants

- **CU Commission Decision No.299** : Requirement For Pesticides and Agrochemicals
มีผลบังคับใช้เมื่อ 28 เมษายน 2010
- **TR CU 021/2011** : On safety of Food Products
มีผลบังคับใช้เมื่อ 1 กรกฎาคม 2013
- **EEC Decision No.149** : new list of MRLs for Pesticides in agricultural and food products
มีผลบังคับใช้เมื่อ 18 ธันวาคม 2015
- **SanPIN 2.3.2.1078-01** : Hygienic requirements for safety and nutrition Value of food products
มีผลบังคับใช้เมื่อ 1 กรกฎาคม 2002

CU Commission Decision No.299

ว่าด้วยการควบคุมรายการสินค้าที่อยู่ในข่ายกำกับดูแลด้านสุขอนามัยและระบบการตรวจสุขภาพศุลกากร (Custom Union) : อาหารและผลิตภัณฑ์ จัดอยู่ในกลุ่มสินค้าที่ต้องมีการควบคุม

Chapter 2, Section 1. 1.5. ข้อกำหนดทางด้านสุขอนามัยสำหรับความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหาร

- ผลิตภัณฑ์อาหารไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพภายนอก (กลิ่น, สี) ที่บ่งชี้ถึงความผิดปกติของผลิตภัณฑ์อาหาร
- วัตถุอันตราย (ตุกร, โท) ไม่ควรพบมีการปนเปื้อนโรคพยาธิ (Cysticercus, Trichinella larvae, Sarcocyst, Toxoplasma)
- ในกระบวนการผลิตอาหารที่มาจากสัตว์ไม่อนุญาตให้มีการใช้ ABO, Feed Additive, Growth promotor ที่ไม่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของ CU

Annex No.9 ไม่อนุญาตให้มีการใช้สารเคมีสังเคราะห์ ในผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงกลุ่มเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์นมภายใต้ระบบ UHT

Pesticides and Contaminants

Name of products	Indices	Permissible levels, mg/kg not more than	Notes
1.1. Meat, including ready-to-cook products, stewed, chilled, frozen, frozen (all types of bovine, ovine and wild animals), including	Toxic elements		
	lead	0.5	
	arsenic	0.1	
	cadmium	0.05	
	mercury	0.05	
Antibiotics (except for wild poultry):	tetracycline group	not allowed	<0.01 mg/kg
	streptomycin	not allowed	<0.0003 mg/kg (0.01, 2012)
(as stipulated by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)	penicillins**	not allowed	<0.01 mg/kg
	bacitracin	not allowed	<0.01 mg/kg
1.9. Poultry meat, including ready-to-cook products, chilled, frozen (all types of poultry for slaughter, wild fowl)	HCCH (for E. coli - listeria)	0.1	Fresh, Cooled, Frozen
	DDT and its derivatives	0.1	0.2 : EEC Decision No.149
	Dioxins***	0.000662 - poultry (in terms of fat)	
		0.000005 beef, lamb (in terms of fat)	
		0.000001 pork (in terms of fat)	

TR CU 021/2011

Pesticides and Contaminants

Micro criteria

1.1.2. Frozen meat of butchers: - in trunks, semitrunks, quarters, junctures	Microbiological indices: QMAFAnM, CFU/g, not more than	1x10 ⁴
	CGB (coliforms) in 0.01 g	not allowed
	pathogenic, including salmonella in 25 g	not allowed
	L. monocytogenes in 25 g	not allowed
1.9.1. Poultry trunks and meat: - chilled	Microbiological indicators: QMAFAnM, CFU/g, not more than	1x10 ⁴
	pathogenic, including salmonella in 25 g	not allowed
	L. monocytogenes in 25g	not allowed
- frozen	QMAFAnM, CFU/g, not more than	1x10 ⁴
	pathogenic, including salmonella in 25 g	not allowed
	L. monocytogenes in 25g	not allowed

TR CU 021/2011

Pesticides and Contaminants

Accepted Levels of Radionuclides of Caesium-137 and Strontium-90

No.	Food groups	Specific activity of	
		caesium-137, Bq/kg (L)	strontium-90, Bq/kg (L)
1.	Meat, meat products and by-products	200	-

TR CU 021/2011

Packaging and Container Requirements

➤ **TR CU 005/2011 : On Safety of Packaging**
มีผลบังคับใช้ 15 กุมภาพันธ์ 2014

ว่าด้วยเรื่องความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (กล่องกระดาษ, โฟลิดเมอร์, พลาสติก, ขวด, กระจก, ฯลฯ) ที่ใช้กับสินค้าประเภทต่างๆ รวมไปถึงผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องได้รับการรับรองตามข้อกำหนด ไม่มีส่วนประกอบของสารที่เป็นพิษ เช่น สารตะกั่ว, สารหนู, สารปรอท และไม่มีปฏิกิริยาอันตรายทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งคงคุณภาพของอาหารและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

Labeling Requirements

➤ **TR CU 022/2011 : On Food Labeling**
มีผลบังคับใช้ 1 กรกฎาคม 2013

ว่าด้วยข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากในสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีการระบุข้อความบนบรรจุภัณฑ์ ดังนี้ (ภาษาไทย)

1. ชื่อสินค้าและผลิตภัณฑ์	7. ส่วนบริโภคในไร่
2. รายการส่วนผสม	8. รับประทาน
3. น้ำหนัก (หน่วยมตริก)	9. สถานที่เก็บรักษา
4. ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต	
5. ข้อมูลโภชนาการ	
6. วันผลิตและอายุผลิตภัณฑ์ (shelf life)	

List of Approved Establishments : FSVPS

Fodder
Meat : Poultry Meat
Meat : Pork
Meat : Poultry Offal and Fats
Food : Finished poultry meat products
Food : Ready to eat food products



List ; Meat : Poultry Meat

www.fsvps.ru

No	Enterprise	Address	State
1	41 SINCEK PRODUCTIONS SINCEK PRODUCTIONS CO., LTD. 20/100 Moo 10, Highway 10, Km. 10, Bangkok, Thailand	Thailand	Import in approved: Meat / poultry meat since 18/02/2010 duration: 05/02/2010-18/02/2015
2	42 SINCEK PRODUCTIONS CO., LTD. 20/100 Moo 10, Highway 10, Km. 10, Bangkok, Thailand	Thailand	Import in approved: Meat / poultry meat since 18/02/2010 duration: 05/02/2010-18/02/2015
3	43 SINCEK PRODUCTIONS CO., LTD. 20/100 Moo 10, Highway 10, Km. 10, Bangkok, Thailand	Thailand	Import in approved: Meat / poultry meat since 18/02/2010 duration: 05/02/2010-18/02/2015
4	44 SINCEK PRODUCTIONS CO., LTD. 20/100 Moo 10, Highway 10, Km. 10, Bangkok, Thailand	Thailand	Import in approved: Meat / poultry meat since 18/02/2010 duration: 05/02/2010-18/02/2015
5	45 SINCEK PRODUCTIONS CO., LTD. 20/100 Moo 10, Highway 10, Km. 10, Bangkok, Thailand	Thailand	Import in approved: Meat / poultry meat since 18/02/2010 duration: 05/02/2010-18/02/2015
6	46 SINCEK PRODUCTIONS CO., LTD. 20/100 Moo 10, Highway 10, Km. 10, Bangkok, Thailand	Thailand	Import in approved: Meat / poultry meat since 18/02/2010 duration: 05/02/2010-18/02/2015

ปัจจุบันได้รับการรับรองแล้ว 25 โรงงาน ; 2017

List ; Meat : Pork

www.fsvps.ru

Green - No inspection status - 2 means that currently the establishment may export the regulated goods to the EU without any bans and additional restrictions.

Yellow - Reduced laboratory monitoring - Means that exportation is possible but with compliance of additional goods should be sampled for laboratory testing.

Red - Temporarily restricted - Means that importation of regulated goods from the establishment is temporarily restricted.

Purple - Suspended Certificate - Means that the export of regulated goods from that establishment is currently suspended until further notification of the competent authority of the exporting country.

Blue - Means that product sampling for within of laboratory monitoring has been finished but the laboratory testing of collected samples is still in process.

In case erroneous information about enterprises is detected, send the corresponding reports to svetlana@fsvps.ru. Our experts will immediately correct it.

No	Enterprise	Address	Status/Tag
1	ESF 002 SIA "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA" JSC "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA"	Tambov / 142010, ul. 100 St. Beryoz, Chernogolovka 24110, TOL'CATO	Import to approved; Meat/pork Since 10.10.2014, Expires: 31.03.2015 (10=10.10.2014)
2	ESF 014 SIA "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA" JSC "SIA" SIA "SIA" SIA "SIA"	Tambov / 210 St. St. Pribludnaya, ul. 10, Chernogolovka, Pribludnaya ul. Lopatin'Yanov	Temporary restrictions; Meat/pork Since 10.12.2014, Expires: 30.06.2015 (10=10.12.2014)

ปฏิทินได้รับทราบข้อมูลแล้ว 2 ไร่แรก ; 2017

