



RZECZPOSPOLITA POLSKA
REPUBLIC OF POLAND

INSPEKCJA WETERYNARYJNA
VETERINARY INSPECTION

ŚWIADECTWO WETERYNARYJNE

dla kielbas, konserw, sterylizowanych, pasteryzowanych i innych gotowych produktów mięsnych,
poddanych obróbce termicznej przeznaczonych do wysyłki do Republiki Azerbejdżanu

ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ

на экспортируемое в Азербайджанскую Республику колбасы, консервы, стерилизованные,
пастеризованные и другие готовые мясные изделия, прошедшие термическую обработку

VETERINARY CERTIFICATE

for salamis, tinned goods, sterilized, pasteurized and other prepared meat products, exposing
temperature cultivation exported into the Azerbaijan Republic

Nr / № / No: _____

Kraj wysyłki / Страна-экспортер / Exporting – country: _____

Właściwe ministerstwo / Компетентное министерство / Competent Ministry: _____

Urząd wydający świadectwo / Учреждение, выдавшее сертификат / Establishment, issued this certificate: _____

Lokalna jednostka administracyjna / Административно-территориальная единица / Administrative-territorial unit: _____

1. Identyfikacja produktów / Идентификация продукции / Identification of products

Nazwa produktów / Наименование продукции / Name of products: _____

Liczba opakowań / Количество мест / Number of packages: _____

Waga netto / Вес нетто / Net weight: _____

Nazwa (weterynaryjny numer identyfikacyjny) i adres zatwierdzonego przez Inspekcję Weterynaryjną zakładu mięsnego / Название (№) и адрес зарегистрированного ветслужбой мясокомбината / Name (No) and address of the meat establishment approved by the Veterinary Service: _____

2. Rodzaj opakowania / Упаковка / Kind of package: _____

3. Data produkcji / Дата производства / Date of production: _____

4. Oznakowanie / Маркировка / Identification marks: _____

5. Data przydatności do spożycia / Срок годности / Exp. Date: _____

6. Warunki przechowywania i transportu / Условия хранения и перевозки / Conditions of storing and transportation: _____

7. Miejsce przeznaczenia / Назначение продукции / Information about destination

Państwa tranzytu / Страны транзита / Countries of transit: _____

Miejsce przekroczenia granicy / Пункт пересечения границы / Point of crossing the border: _____

Nazwa i adres odbiorcy / Название и адрес получателя / Name and address of consignee: _____

Środki transportu / Транспорт / Means of transport: _____

(Określić numer wagonu, samochodu, lotu, nazwę statku /
указать № вагона, автомашины, рейс самолета, судна /
specify the number of the wagon, truck, flight-number, name of the ship)

8. Świadcstwo przydatności do spożycia / Свидетельство о пригодности продуктов в пищу /
Certificate on the fitness of the goods for the consumer

Niniejszym zaświadcza się, co następuje:

Настоящим удостоверяется следующее:

Herewith it is certified that:

Mięso użyte do produkcji produktów mięsnych pozyskano z klinicznie zdrowych zwierząt (drobiu), które poddane zostały badaniu przedubojowemu, a tusze i narządy wewnętrzne poddane zostały badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez państwowe służby weterynaryjne.

Мясо, из которого произведены мясные продукты, получено от клинически здоровых животных (птицы), прошедших предубойный ветеринарный осмотр, а туши и внутренние органы - послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу, проведённую государственной ветеринарной службой

Meat from which the meat products are manufactured was obtained from clinically healthy animals (poultry) which have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, their carcasses and internal organs - to post mortem veterinary- sanitary inspection, conducted by the State Veterinary Service.

Wołowina, której użyto do produkcji produktów mięsnych, uzyskana została ze zwierząt pochodzących z gospodarstw wolnych od gąbczastej encefalopatii bydła (BSE), nie będących potomstwem zwierząt chorych na BSE. Po uboju bydło w wieku powyżej 96 miesięcy poddano badaniom w kierunku BSE z wynikiem negatywnym.

Говядина, из которой произведены готовые мясные изделия, получена от животных, происходящих из хозяйств, благополучных по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и не принадлежат к потомству животных, больных BSE. После убоя крупный рогатый скот старше 96 месяцев исследован на BSE с отрицательным результатом.

Beef from which the finished product is manufactured is derived from animals that originate from premises free of BSE and do not belong to birth cohorts of BSE positive animals. After the slaughter cattle over 96 months of age were tested for BSE with negative results.

Produkty mięsne zostały wytworzone w zakładach spełniających niezbędne wymagania weterynaryjne i higieniczne, zatwierdzonych przez państwowe służby weterynaryjne Polski do eksportu i znajdujących się pod stałą kontrolą tych służb.

Мясные продукты произведены на предприятиях отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям, имеющих разрешение государственной ветеринарной службы Польши о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

Meat products were processed at establishments which fulfill the necessary veterinary sanitary requirements, approved by the State Veterinary Service of Poland for supplying their production for export and operating under its constant supervision.

Produkty uznano za zdadne do spożycia przez ludzi.

Продукты признаны пригодными для употребления в пищу.

Products are recognised as fit for consumption.

Produkty pochodzą z zakładów przetwórstwa mięsnego lub chłodni znajdujących się na terytorium administracyjnym, które jest wolne od szczególnie niebezpiecznych chorób z Kodeksu OIE i na które są podatne gatunki, z których wytworzono produkty, włączając w to:

Продукты происходят с мясоперерабатывающих предприятий или холодильников, расположенных на административной территории, благополучной по особо опасным болезням из Кодекса МЭБ, к которым восприимчивы виды животных, из которых произведена продукция, в том числе:

Products originate from meat processing establishments or coldstores, in the administrative free from the diseases appearing in the OIE Code and for which the species from which the product originates is susceptible, including:

– **pryszczycza oraz księgosusz – w ciągu ostatnich 12 miesięcy na terytorium kraju.**

ящура и чумы крупного рогатого скота – в течение последних 12 месяцев на территории страны. foot-and-mouth disease and rinderpest during the last 12 months in the territory of the country.

Materiał na opakowanie jest używany po raz pierwszy i odpowiada określonym wymogom sanitarno-higienicznym.

Материал для упаковки используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

Packing material is used for the first time and satisfies the necessary sanitary–hygienical requirements.

Środki transportu zostały przystosowane i przygotowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju wywozu.

Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с правилами принятыми в стране вывоза.

Means of transport for meat transportation are treated and prepared in accordance with the rules approved in exporting country.

Sporządzono w

Составлено _____ **200** _____ **rok / год / year**

Made on

Urzędowy lekarz weterynarii /

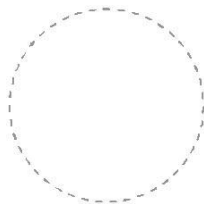
Государственный ветеринарный врач /

Official veterinarian

_____ (stanowisko, nazwisko i imię / должность, ф., и., о. / title, name)

Pieczęć / Печать / Stamp

Podpis / Подпись / Signature _____



Załącznik do świadectwa weterynaryjnego dla konserw mięsnych, kiełbas oraz innych rodzajów gotowych do spożycia produktów mięsnych eksportowanych z Polski do krajów trzecich/Приложение к ветеринарному сертификату для мясных консервов, колбас и других видов готовых к употреблению мясных продуктов, экспортируемых из Польши в третьи страны/Annex to the Veterinary certificate for tinned meat, salamis and other ready for consumption meat products, exported from the Poland into the third country.

Świadectwo nr/Ветеринарный сертификат №/Certificate No./

Wywożone gotowe produkty zawierające wieprzowinę zostały poddane jednej z następujących obróbek:/Экспортируемые готовые продукты, содержащие свинину, были подвергнуты одному из следующих видов обработки/Exported finished products containing pork were subjected to one of the following treatments:

- **obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F_0 w wysokości co najmniej 3,00 (współczynnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia zarodników bakterii; F_0 wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121°C (250 °F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia);/ термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе стерилизации F_0 3,00 или более (F_0 — подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры; значение F_0 равное как минимум 3.00 означает, что самая холодная точка продукта была достаточно прогрета, чтобы добиться такого же поражающего воздействия, которое достигается с помощью мгновенного нагревания и охлаждения (121 оС (250 оF) за три минуты);/thermal treatment in a hermetically sealed container with sterilization index F_0 3,00 or more (F_0 - calculated damaging effect on bacterial spores. F_0 value not less than 3 means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250F) in 3 minutes) /**

- **obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80°C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa/термическая обработка при минимальной температуре 80°C, которую необходимо обеспечить по всей толще мяса;/ thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat;**

- **obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przeprowadzona w temperaturze 60°C przez co najmniej 4 godziny, przy czym w tym czasie przez 30 minut utrzymuje się temperaturę co najmniej 70°C wewnątrz mięsa;/ термическая обработка в герметически закрытом контейнере при температуре 60°C в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум 70°C;/ thermal treatment in a hermetically sealed container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C /**

- **fermentacja naturalna i dojrzewanie, nie krótsze niż 9 miesięcy dla mięsa bez kości, w wyniku których osiągnięto: wartość Aw nie wyższą niż 0,93 lub wartość pH nie wyższą niż 6,0;/ естественная ферментация и созревание в течение не менее 9 месяцев для бескостного мяса, в результате которых достигают следующих показателей: Aw не более 0,93 или pH не более 6,0;/natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators: Aw not more than 0,93 or pH not more than 6,0;/**

- **szynki i polędwice: obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie co najmniej przez 190 dni dla szynki i 140 dni dla polędwicy; /окорок и филе: обработка с применением естественной ферментации и созревания в течение минимум 190 дней для окорока и 140 дней для филе; / ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets.**

Pieczęć urzędowa/Официальная печать/Official stamp

Podpis państwowego/urzędowego lekarza weterynarii/Подпись государственного/официального ветеринарного врача/Signature of state/official veterinarian

Data/Дата/Date