


1.1 Name and address of consignor / <i>Nazwa i adres eksportera</i>	1.5 Certificate No. / <i>Świadectwo nr</i> Code/Kod <b>01</b>
1.2 Name and address of consignee / <i>Nazwa i adres odbiorcy:</i>	 <b>VETERINARY CERTIFICATE for pork meat exported to Georgia</b>  <b>ŚWIADECTWO ZDROWIA dla eksportowanego do Gruzji mięsa wieprzowego</b>
1.3 Means of transport / <i>Środek transportu:</i> (Numer of railway carriage, truck, flight, name of the vessel / <i>Numer wagonu, samochodu, rejsu samolotu, nazwa statku</i> )	1.6 Country of origin / <i>Państwo pochodzenia:</i>
1.4 Country of transit / <i>Państwo tranzytu:</i>	1.7 Exporting country / <i>Państwo eksportujące</i>
	1.8 Competent authority / <i>Właściwe władze:</i> <b>Veterinary Inspection/Inspekcja Weterynaryjna</b>
	1.9 Authority issuing the certificate / <i>Organ wystawiający świadectwo:</i>
	1.10 Border crossing point / <i>Przejście graniczne:</i>
<b>2. Identification of products / Identyfikacja produktów:</b>  2.1 Name of products / <i>Nazwa produktów:</i> _____ 2.2 Date of production / <i>Data produkcji:</i> _____ 2.3 Nature of packaging / <i>Rodzaj opakowania:</i> _____ 2.4 Number of packages / <i>Liczba opakowań:</i> _____ 2.5 Net weight (kg) / <i>Waga netto:</i> _____ 2.6 Seal number / <i>Numer plomby:</i> _____ 2.7 Identification mark / <i>Oznakowanie:</i> _____ 2.8 Conditions of storage and transportation / <i>Warunki składowania i transportu:</i> _____ _____	
<b>3. Origin of products / Pochodzenie produktów:</b>  Name (No.) and address of an establishment approved for export by the competent veterinary service: <i>Nazwa (nr) i adres zakładu zatwierdzonego do eksportu przez właściwą służbę weterynaryjną:</i>  - slaughterhouse (meat processing plant) / <i>rzeźni (zakładu przetwórstwa mięsnego):</i> _____ _____ _____ - cutting plant / <i>zakładu rozbioru mięsa:</i> _____ _____ _____ - cold store / <i>chłodni:</i> _____ _____	

#### 4. Certificate on products suitability for consumption *Poświadczenie przydatności produktów do spożycia*

I, the undersigned state/official veterinarian, hereby certify that:

*Ja, niżej podpisany państwowy/urzędowy lekarz weterynarii, niniejszym zaświadczam, co następuje:*

4.1 Meat exported to Georgia has been obtained as a result of slaughtering healthy animals at meat establishments approved for export by the competent veterinary service of the European Union and subject to its constant control.

*Mięso eksportowane do Gruzji pochodzi z uboju zdrowych zwierząt w zakładach mięsnych zatwierdzonych do eksportu przez właściwą służbę weterynaryjną Unii Europejskiej i znajdujących się pod stałą kontrolą tej służby.*

4.2 Animals, meat of which is intended for exportation to Georgia, have undergone an ante-mortem veterinary inspection, and their carcasses and internal organs have undergone a post-mortem inspection carried out by the state/official veterinary service.

*Zwierzęta, których mięso przeznaczone jest na eksport do Gruzji, poddane zostały badaniu przedubojowemu, a ich tusze i organy wewnętrzne poddane zostały badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez państwową/urzędową służbę weterynaryjną.*

4.3 Meat has been obtained as a result of slaughtering and processing of clinically healthy animals from the premises and/or administrative territories officially free from the following animal infectious diseases:

*Mięso pochodzi z uboju i przetwórstwa klinicznie zdrowych zwierząt pochodzących z gospodarstw i/lub terytoriów administracyjnych urzędowo uznanych za wolne od następujących chorób zakaźnych zwierząt:*

- African swine fever – within the last 3 years in accordance with the OIE Code;  
*afrykańskiego pomoru świń – w ciągu ostatnich 3 lat zgodnie z kodeksem OIE*
- foot-and-mouth disease and swine vesicular disease – within the last 12 months in the territory of the country or administrative territory;  
*pryszczycy i choroby pęcherzykowej świń – w ciągu ostatnich 12 miesięcy na terytorium kraju lub terytorium administracyjnym;*
- classical swine fever – within the last 12 months in the administrative territory;  
*klasycznego pomoru świń - w ciągu ostatnich 12 miesięcy na terytorium administracyjnym;*
- Aujeszky's disease, enteroviral encephalomyelitis (Teschen disease) – within the last 12 months on the premises  
*choroby Aujeszky'ego, enterowirusowego zapalenia mózgu i rdzenia u świń (choroba cieszyńska) - w ciągu ostatnich 12 miesięcy na terytorium gospodarstwa;*
- anthrax – within the last 20 days on the premises.
- *wąglika – w ciągu ostatnich 20 dni w gospodarstwie.*

4.4 Meat has been examined for trichinellosis with negative results or it has been obtained from animals originating from the premises officially free from trichinellosis.

*Mięso zostało zbadane pod kątem włośnicy z wynikiem negatywnym lub zostało pozyskane od zwierząt pochodzących z gospodarstw urzędowo uznanych za wolne od włośnicy.*

4.5 Veterinary post-mortem inspection of meat and internal organs has not shown changes typical for foot-and-mouth disease and other infectious diseases, including parasitic invasion. It has shown, however, that serous coats had been untouched and lymphatic nodes had not been removed.

*Badanie poubojowe mięsa i organów wewnętrznych nie wykazało zmian charakterystycznych dla pryszczycy i innych chorób zakaźnych, również inwazji pasożytów. Wykazało natomiast, że błony surowicze nie były naruszone, a węzły chłonne nie zostały usunięte.*

4.6 In the meat, there are no blood clots, unremoved abscesses and mechanical premixes. It does not have an odor and flavor untypical for meat (fish, herbs, veterinary drugs, etc.) and it had not been defrosted during the storage period. The temperature of frozen meat in the flesh does not exceed -8°C, and the temperature of chilled meat is not higher than +4°C. It does not contain preservatives, it had not been treated with coloring substances, ionizing or ultra-violet radiation.

*W mięsie brak zakrzepów, nieusuniętych ropni, zanieczyszczeń mechanicznych, zapachu i smaku nietypowego dla mięsa (ryb, ziół, weterynaryjnych produktów leczniczych itp.), nie było rozmrażane podczas przechowywania, posiada temperaturę w głębi masy mięśniowej przy kości nieprzekraczającą – 8°C dla mięsa mrożonego i nie wyższą niż + 4°C dla mięsa schłodzonego, nie zawiera środków konserwujących, nie było poddane działaniu barwników, promieniowaniu jonizującemu ani ultrafioletowemu.*

4.7 Animals, from which meat has been derived, had not been subjected to the exposure of natural or synthetic estrogenic and hormonal substances, thyreostatics, antibiotics, pesticides or any other veterinary drug used prior to slaughter, later than recommended in the instructions on their use.

*Zwierzęta, od których pozyskano mięso, nie były poddawane działaniu naturalnych ani syntetycznych substancji estrogennych i hormonalnych, tyreostatyków, antybiotyków, pestycydów ani innych weterynaryjnych produktów leczniczych zastosowanych przed ubojem w terminach późniejszych, niż jest to zalecane w instrukcjach dotyczących ich stosowania.*

4.8 Microbiological, chemical, toxicological and radiological characteristics of meat correspond to current veterinary and sanitary provisions and requirements of the European Union.

*Cechy mikrobiologiczne, chemiczno-toksykologiczne i radiologiczne mięsa odpowiadają aktualnym przepisom oraz wymogom weterynaryjnym i sanitarnym obowiązującym na terytorium Unii Europejskiej.*

4.9 Meat has been recognized fit for human consumption.

*Mięso zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.*

4.10 Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are clearly marked with an official health mark of the state/official veterinary surveillance with the name or number of the meat establishment (slaughterhouse) where animals had been slaughtered. Cut and packaged meat bears an identification mark (veterinary stamp) on the package or polyblock. The label with the identification mark is attached to the package in such a way as to ensure that opening of the package is impossible without breaking the label.

*Tusze (półtusze, ćwierćtusze) posiadają wyraźne oznakowanie państwowego/urzędowego nadzoru weterynaryjnego ze wskazaniem nazwy lub numeru zakładu mięsnego (rzeźni), w którym dokonano uboju zwierząt. Poddane rozbiorowi i zapakowane mięso posiada oznaczenie (pieczęć weterynaryjną) na opakowaniu lub polibloku. Etykieta z oznakowaniem została naklejona na opakowanie w taki sposób, aby niemożliwe było otwarcie opakowania bez jej uszkodzenia.*

4.11 Containers and packaging materials are disposable and meet hygienic requirements.

*Opakowanie i materiały opakowaniowe są jednorazowe i odpowiadają wymogom higienicznym.*

4.12 Means of transport have been treated and prepared in accordance with the rules approved in the EU.

*Środki transportu zostały oczyszczone i przygotowane zgodnie z zasadami przyjętymi w Unii Europejskiej.*

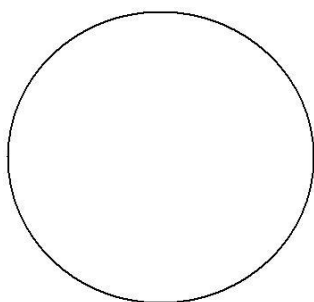
Done at / Sporządzono w \_\_\_\_\_

Date / Data \_\_\_\_\_

Official veterinarian / Urzędowy lekarz weterynarii

---

(Name and position in capital letters / Nazwisko i imię drukowanymi literami, stanowisko)



Seal / Pieczęć

---

Signature / Podpis