Part I : Details of consignment

I.1. Consignor
Name
Address
Country ISO Code

I.2. IMSOC Reference

I.2.a. Local Reference

I.5. Consignee
Name
Address
Country ISO Code

I.3. Central competent authority

I.4. Local competent authority

I.7. Country of origin ISO Code

I.9. Country of destination ISO Code

I.8. Region of origin Code

I.10. Region of destination Code

I.11. Place of Dispatch
Name
Address
Approval Number
Country ISO Code

I.12. Place of destination
Name
Address
Approval Number
Country ISO Code

I.13. Place of Loading
Name
Address
Approval Number
Country ISO Code

I.14. Date and time of departure

I.15. Means of Transport

Mode	International transport document	Identification

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions
Ambient ☐ Controlled temperature ☐ Chilled ☐ Frozen ☐

I.17. Accompanying documents
Commercial document reference Date of issue
Country Place of issue

I.19. Container No / Seal No

I.20. Certified as
Human consumption ☐ Pet food ☐ Technical use ☐ Production of petfood ☐
Other ☐ Pharmaceutical use ☐

I.21. For transit through a third country ☐
Country ISO Code
EU Exit Authority BCP code
EU Entry Authority BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐
Country ISO Code

I.23. Total number of packages	I.24. Total quantity	I.25. Total net weight	I.25. Total gross weight

I.28. Description of consignment

1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL
0207 Meat and edible offal, of the poultry of heading|0105, fresh, chilled or frozen turkeys
020724 Not cut in pieces, fresh or chilled

Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant

Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter

Net weight	Product Description	Package count	Identification mark

Part II: Certification

II. Health information

II.1. Animal health attestation

II.1.1. The turkey meat or turkey meat product (meat or meat product hereafter), described in this certificate, complies with the relevant European Union standards and requirements which have been recognised as equivalent to the New Zealand standards and requirements as prescribed in the European Union/New Zealand Agreement on sanitary measures (Council Decision 97/132/EC). II.1.2 The meat or meat product(1) is eligible for intra-Union trade without restriction.

For the purpose of this certificate:

II.1.2.1 meat means:

(a) bone-in turkey meat products such as wings or legs.

(b) boneless turkey meat such as breasts and boned-out thighs.

(c) reconstituted turkey meat comprised of meat and skin.

II.1.2.2 meat product means: Turkey meat that has undergone one of the heat treatments described in this certificate.

II.1.3 Samples were collected under the supervision of the Official Veterinarian.

II.1.4 Where sampling and diagnostic laboratory testing of turkeys is carried out, it should be done in accordance with the respective EU legislation (AI diagnostic manual Decision 2006/437/EC, ND Directive 92/66/EEC and Directive 2009/158/EC) or the recommendations of the OIE Terrestrial Code and/or Manual, and/or as specified in the MPI document: Approved Diagnostic Tests, Vaccines, Treatments and Post-Arrival Testing Laboratories for Animal Import Health Standards (MPI-STD-TVTL)(3).

II.1.5 Conditions for Avian paramyxovirus type 1 (APMV-1), Newcastle disease virus (NDV)

II.1.5.1 The meat or meat product was derived from flocks:

(1) either ○ [II.1.5.1.1 kept in a country, zone or compartment(s)(1) free from Newcastle disease as defined in the OIE Terrestrial Code since hatching or for the 21 days before slaughter for export. Compartments must have been approved by the Competent Authority and a biosecurity plan endorsed by the Competent Authority must be approved by MPI; and which

(1) either ○ [were not vaccinated for ND],

(1) or ○ [which were vaccinated for ND; using an inactivated vaccine;]

(1) or ○ [which were vaccinated for ND with a live lentogenic vaccine strain where the master seed virus has been demonstrated to have an intracerebral pathogenicity index (ICPI) not exceeding 0.4 _____ (enter name of vaccine, manufacturer, active ingredient);]]

(1) or ○ [II.1.5.1.1 The meat product has been cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations for inactivation of NDV in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least:

(1) either ○ [65°C for 39.8 seconds]

(1) or ○ [70°C for 3.6 seconds]

(1) or ○ [74 °C for 0.5 seconds]

(1) or ○ [80 °C for 0.03 seconds]].

II.1.6 Conditions for Avian paramyxovirus type 2 (APMV-2) and APMV-3

(1) either ○ [II.1.6.1 The meat or meat product does not include cuts of turkey that may contain remnants of adherent viscera, such as bone-in breast and leg quarter or thighs with back bone;]

Part II: Certification

II. Health information		

(1) or ○ [II.1.6.1 Has been cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations for inactivation of NDV in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least:

(1) either ○ [65°C for 39.8 seconds]

(1) or ○ [70°C for 3.6 seconds]

(1) or ○ [74°C for 0.5 seconds]

(1) or ○ [80°C for 0.03 seconds.]]

II.1.7 Conditions for Highly pathogenic avian influenza (HPAI)

(1) either ○ [II.1.7.1 The meat or meat product was derived from flocks kept in a country, zone or compartment(1) free from HPAI as defined in the OIE Terrestrial Code since hatching or for the 21 days before slaughter for export. Compartments must have been approved by the Competent Authority and a biosecurity plan endorsed by the Competent Authority must be approved by MPI;]

(1) or ○ [II.1.7.1. The meat product was cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations for inactivation of avian influenza virus in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least::

(1) either ○ [60.0°C for 507 seconds]

(1) or ○ [65.0°C for 42 seconds]

(1) or ○ [70.0°C for 3.5 seconds]

(1) or ○ [73.9°C for 0.51 seconds.]]

II.1.8 Conditions for turkey corona virus (TCV)

(1) either ○ [II.1.8.1 The meat or meat product does not include entire turkey carcasses and are free from tissue of Bursa of Fabricius tissue;]

(1) or ○ [II.1.8.1 The meat product has been cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations applicable for inactivation of NDV in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least:

(1) either ○ [65°C for 39.8 seconds]

(1) or ○ [70°C for 3.6 seconds]

(1) or ○ [74°C for 0.5 seconds]

(1) or ○ [80°C for 0.03 seconds]].

II.1.9 Conditions for Turkey viral hepatitis

(1) either ○ [II.1.9.1 The meat or meat product is free from liver, pancreatic and intestinal tissue;]

(1) or ○ [II.1.9.1 The meat or meat product was derived from a flock where the birds were slaughtered in a Competent Authority approved slaughterhouse with documented evidence that demonstrates liver condemnation rates are less than 2%.]

II.1.10. Conditions for Salmonella arizonae

(1) either ○ [I.1.10.1 The meat or meat product was derived from parent flocks which are members of a government supervised poultry health scheme which conforms with the OIE Terrestrial Code and EU Directive 2009/158/EC, and as such they are routinely monitored for Salmonella Pullorum, S. Gallinarum and S.arizonae and they have consistantly shown negative results for the past 12 months;]

Part II: Certification

II. Health information

(1) or ○ [II.1.10.1 The meat or meat product was derived from flocks demonstrated to be free from S. arizonae by randomised, representative testing of turkeys from each flock at slaughter using a sufficient sample size to give 95% confidence of detecting infection where there is at least a 5% prevalence in the flock, or as specified in the MPI-IHS(2) using the following test _____ (enter test type) described in Directive 2009/158/EC or by a testing method as listed in MPI-STD-TVTL(3)]

(1) or ○ [II.1.10.1 The meat or meat product was derived from flocks demonstrated to be free from S. arizonae by testing at least 60 birds within the 7 day period before slaughter with either Salmonella culture on samples of pooled faeces or intestinal content, or the following test _____ (insert test) described in Directive 2009/158/EC or by a testing method as listed in MPI-STD-TVTL(3);]

(1) or ○ [II.1.10.1 The meat product has been cooked reaching a core temperature of at least:

(1) either ○ [60°C for 2030 seconds]

(1) or ○ [62°C for 1073 seconds]

(1) or ○ [65°C for 370 seconds]

(1) or ○ [70°C for 41 seconds]

(1) or ○ [72°C for 19 seconds]

(1) or ○ [74°C for 9 seconds]

(1) or ○ [76°C for 4 seconds]

(1) or ○ [79°C for 1 second.]]

II.2. Public health attestation

II.2.1 Turkeys have passed ante-mortem inspection at the establishment and/or in the slaughter house and post-mortem inspection in the slaughter house which operates as well as the cutting/manufacturing/processing plants under GMP and HACCP programmes according to EU legislation (Regulations (EU) Nos 852/2004, 853/2004 and 853/2004) to the satisfaction of the Competent Authority.

II.2.2 The meat or meat product for export is packaged in sealed, leak proof packaging.

II.2.3 The commercially prepared and packaged meat or meat product for export has been stored and subsequently transported in a hygienic manner and measures have been taken to avoid re-contamination.

II.2.4 The container in which the meat or meat product for export is to be transported has been sealed under Competent Authority supervision, and the unique seal number and date of sealing is recorded on the veterinary certificate.

Notes

This health certificate is for veterinary purposes only

Part I

Box I.19.: Enter the 'Total gross weight (kg)' and Total net weight (kg)'.

Box I.22.: Enter the purpose of import or intended use for animal products.

Box I.23.: Complete only in case of transit through the Union.

Box I.25.: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings:

For meat: 0207, 0208, 0504 and for meat products: 0210, 1601, 1602.

Under “Nature of commodity” indicate: chilled or frozen meat or meat product.

Part II

(1) Keep as appropriate.

(2) New Zealand Import Health Standard: https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/

(3) Refers to: http://mpi.govt.nz/document-vault/2040

Certifying Officer

Part II: Certification

II. Health information		
Name (in capital letters) Date of signature Stamp	Qualification and title Signature	

Časť I

I.1. Odosielateľ
Meno/názov
Adresa
Krajina Kód ISO

I.2. Referenčný kód IMSOC

I.2.a. Local Reference

I.5. Príjemca
Meno/názov
Adresa
Krajina Kód ISO

I.3. Príslušný ústredný orgán

I.4. Local competent authority

I.7. Krajina pôvodu Kód ISO

I.9. Country of destination Kód ISO

I.8. Region of origin Kód

I.10. Región určenia Kód

I.11. Place of Dispatch
Meno/názov
Adresa
Číslo schválenia
Krajina Kód ISO

I.12. Miesto určenia
Meno/názov
Adresa
Číslo schválenia
Krajina Kód ISO

I.13. Miesto nakládky
Meno/názov
Adresa
Číslo schválenia
Krajina Kód ISO

I.14. Date and time of departure

I.15. Dopravný prostriedok

Druh	Dokument	Identifikácia

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions
Teplota okolia ☐ Controlled temperature ☐ Chladené ☐ Mrazené ☐

I.17. Sprievodné doklady
Číslo obchodného dokladu Dátum vydania
Krajina Miesto vydania

I.19. Číslo kontajnera/číslo pečate

I.20. Certified as
Ľudská spotreba ☐ krmivo pre spoločenské zvieratá ☐ Technické použitie ☐ Production of petfood ☐
Iné ☐ Farmaceutické použitie ☐

I.21. For transit through a third country ☐
Country Kód ISO
EU Exit Authority BCP code
EU Entry Authority BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐
Country Kód ISO

I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množstvo	I.25. Celková čistá hmotnosť	I.25. Celková hrubá hmotnosť

I.28. Description of consignment

1. 02 MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY
0207 Mäso a jedlé droby, z hydiny položky 0105, čerstvé, chladené alebo mrazené
Z moriakov a moriek
020724 V celku, čerstvé alebo chladené

Tovar	Druh	Množstvo	Číslo šarže	Výrobný závod

Chladiareň	Rozrábkareň	Dátum zmrazenia	Dátum produkcie	Dátum zabitia

Čistá hmotnosť	Product Description	Počet balení	Identifikačný znak

Part II: Certification

II. Zdravotné informácie

II.1. Potvrdenie o zdravotnom stave zvierat

II.1.1 Morčacie mäso alebo výrobok z morčacieho mäsa (ďalej len „mäso alebo mäsový výrobok“) opísané v tomto certifikáte spĺňajú príslušné normy a požiadavky Európskej únie, ktoré boli uznané za rovnocenné s normami a požiadavkami Nového Zélandu stanovenými v dohode medzi Európskou úniou a Novým Zélandom o sanitárnych opatreniach (rozhodnutie Rady 97/132/ES). II.1.2 Mäso alebo mäsový výrobok(1) sú spôsobilé na obchod vnútri Únie bez obmedzenia.

Na účely tohto certifikátu:

II.1.2.1 mäso je (sú):

a) výrobky z morčacieho mäsa s kosťou, ako sú krídla alebo stehná;

b) vykostené morčacie mäso, ako sú prsia a vykostené stehná;

c) rekonštituované morčacie mäso pozostávajúce z mäsa a kože.

II.1.2.2 mäsový výrobok je: morčacie mäso, ktoré prešlo jednou z tepelných úprav opísaných v tomto certifikáte.

II.1.3 Vzorky boli odobraté pod dohľadom úradného veterinárneho lekára.

II.1.4 Ak sa vykonáva odber vzoriek a diagnostické laboratórne testovanie moriek, mali by sa vykonať v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ (rozhodnutie 2006/437/ES o diagnostickej príručke pre vtáčiu chrípku, smernica 92/66/EHS o pseudomore hydiny a smernica 2009/158/ES) alebo odporúčaniami Kódexu zdravia suchozemských zvierat Svetovej organizácie pre zdravie zvierat (OIE) a/alebo príručky OIE, a/alebo ako sa uvádza v dokumente ministerstva prvovýroby (MPI) s názvom Approved Diagnostic Tests, Vaccines, Treatments and Post-Arrival Testing Laboratories for Animal Import Health Standards (Schválené diagnostické testy, vakcíny, druhy ošetrenia a laboratóriá na testovanie po privezení na účely zdravotných noriem pre dovoz zvierat) (MPI-STD-TVTL)(3).

II.1.5 Podmienky v prípade aviárneho paramyxovírusu typu 1 (APMV-1), vírusu pseudomoru hydiny (NDV)

II.1.5.1 Mäso alebo mäsový výrobok boli získané z kŕdľov:

(1) buď ○ [II.1.5.1.1 ktoré boli držané v krajine, pásme alebo kompartmente(-och)(1) bez výskytu pseudomoru hydiny podľa vymedzenia v Kódexe zdravia suchozemských zvierat OIE, a to od vyliahnutia alebo počas 21 dní pred zabitím na vývoz. Kompartmenty musí schváliť príslušný orgán a plán biologickej bezpečnosti odsúhlasený príslušným orgánom musí schváliť ministerstvo prvovýroby (MPI); a ktoré

(1) buď ○ [neboli vakcinované proti pseudomoru hydiny],

(1) alebo ○ [ktoré boli vakcinované proti pseudomoru hydiny inaktivovanou vakcínou;]

(1) alebo ○ [ktoré boli vakcinované proti pseudomoru hydiny živým lentogénnym vakcinačným kmeňom, pričom sa preukázalo, že primárne inokulum vírusu má index intracerebrálnej patogenity (ICPI) neprevyšujúci 0,4 _____ (uveďte názov vakcíny, výrobcu, účinnú látku);]]

(1) alebo ○ [II.1.5.1.1 Mäsový výrobok bol varený v súlade s odporúčaniami Kódexu zdravia suchozemských zvierat OIE na účely inaktivácie vírusu pseudomoru hydiny v mäse (ako sa uvádza ďalej) a výrobok dosiahol teplotu v jadre najmenej:

(1) buď ○ [65 °C počas 39,8 sekundy]

(1) alebo ○ [70 °C počas 3,6 sekundy]

(1) alebo ○ [74 °C počas 0,5 sekundy]

(1) alebo ○ [80 °C počas 0,03 sekundy]].

Part II: Certification

II. Zdravotné informácie

	II.1.6	Podmienky v prípade aviárneho paramyxovírusu typu 2 (APMV-2) a APMV-3	
(1)		buď ○ [II.1.6.1	Mäso ani mäsový výrobok neobsahujú kusy morky, ktoré môžu obsahovať zvyšky priľahlých vnútorností, ako napríklad nevykostené prsia a zadná štvrtka alebo stehná s chrbticou;]
(1)		alebo ○ [II.1.6.1	Mäso alebo mäsový výrobok boli varené v súlade s odporúčaniami Kódexu zdravia suchozemských zvierat OIE na účely inaktivácie vírusu pseudomoru hydiny v mäse (ako sa uvádza ďalej) a výrobok dosiahol teplotu v jadre najmenej:
	(1)		buď ○ [65 °C počas 39,8 sekundy]
	(1)		alebo ○ [70 °C počas 3,6 sekundy]
	(1)		alebo ○ [74 °C počas 0,5 sekundy]
	(1)		alebo ○ [80 °C počas 0,03 sekundy.]]
	II.1.7	Podmienky v prípade vysokopatogénnej aviárnej influenzy (HPAI)	
(1)		buď ○ [II.1.7.1	Mäso alebo mäsový výrobok boli získané z kŕdľov držaných v krajine, pásme alebo kompartmente(1) bez výskytu HPAI podľa vymedzenia v Kódexe zdravia suchozemských zvierat OIE, a to od vyliahnutia alebo počas 21 dní pred zabitím na vývoz. Kompartmenty musí schváliť príslušný orgán a plán biologickej bezpečnosti odsúhlasený príslušným orgánom musí chváliť ministerstvo prvovýroby (MPI);]
(1)		alebo ○ [II.1.7.1.	Mäsový výrobok bol varený v súlade s odporúčaniami Kódexu zdravia suchozemských zvierat OIE na účely inaktivácie vírusu aviárnej influenzy v mäse (ako sa uvádza ďalej) a výrobok dosiahol teplotu v jadre najmenej:
	(1)		buď ○ [60,0 °C počas 507 sekúnd]
	(1)		alebo ○ [65,0 °C počas 42 sekúnd]
	(1)		alebo ○ [70,0 °C počas 3,5 sekundy]
	(1)		alebo ○ [73,9 °C počas 0,51 sekundy.]]
	II.1.8	Podmienky v prípade koronavírusovej enteritídy moriek (TCV)	
(1)		buď ○ [II.1.8.1	Mäso ani mäsový výrobok neobsahujú celé telá moriek a neobsahujú tkanivo Fabriciovej burzy;]
(1)		alebo ○ [II.1.8.1	Mäsový výrobok bol varený v súlade s odporúčaniami Kódexu zdravia suchozemských zvierat OIE platnými na účely inaktivácie vírusu pseudomoru hydiny v mäse (ako sa uvádza ďalej) a výrobok dosiahol teplotu v jadre najmenej:
	(1)		buď ○ [65 °C počas 39,8 sekundy]
	(1)		alebo ○ [70 °C počas 3,6 sekundy]
	(1)		alebo ○ [74 °C počas 0,5 sekundy]
	(1)		alebo ○ [80 °C počas 0,03 sekundy]].
	II.1.9	Podmienky v prípade vírusovej hepatitídy moriek	
(1)		buď ○ [II.1.9.1 Mäso ani mäsový výrobok neobsahujú pečeňové, pankreatické ani črevné tkanivo;]	
(1)		alebo ○ [II.1.9.1 Mäso alebo mäsový výrobok boli získané z kŕdľa, v ktorom boli vtáky zabité na bitúnku schválenom príslušným orgánom so zdokumentovanými dôkazmi, ktoré preukazujú, že miera nevyhovujúcich pečení je nižšia ako 2 %.]	
	II.1.10.	Podmienky v prípade baktérie Salmonella arizonae	

Part II: Certification

II. Zdravotné informácie

(1) buď ○ [I.1.10.1 Mäso alebo mäsový výrobok boli získané z rodičovských kŕdľov zaradených do vládou kontrolovaného programu zdravia hydiny, ktorý je v súlade s Kódexom zdravia suchozemských zvierat OIE a so smernicou 2009/158/ES, a ako také sa bežne monitorujú v súvislosti s výskytom baktérií Salmonella Pullorum, S. Gallinarum a S. arizonae, pričom za posledných 12 mesiacov nepretržite vykazovali negatívne výsledky;]

(1) alebo ○ [II.1.10.1 Mäso alebo mäsový výrobok boli získané z kŕdľov, pri ktorých sa preukázalo, že sú bez výskytu baktérie S. arizonae, a to na základe náhodného reprezentatívneho testovania moriek z každého kŕdľa pri zabití s použitím vzorky, ktorá je dostatočne veľká na to, aby sa vďaka nej dala s 95 % istotou odhaliť infekcia, ak v kŕdli existuje aspoň 5 % prevalencia, alebo ako sa špecifikuje v dokumente MPI-IHS(2) s použitím tohto testu _____ (uveďte typ testu) opísaného v smernici 2009/158/ES alebo testovacej metódy uvedenej v dokumente MPI-STD-TVTL(3)]

(1) alebo ○ [II.1.10.1 Mäso alebo mäsový výrobok boli získané z kŕdľov, pri ktorých sa preukázalo, že sú bez výskytu baktérie S. arizonae, a to testovaním najmenej 60 vtákov v priebehu siedmich dní pred zabitím, buď s použitím kultúry Salmonella na vzorkách nahromadeného trusu alebo obsahu čriev, alebo tohto testu _____ (uveďte test) opísaného v smernici 2009/158/ES či testovacej metódy uvedenej v dokumente MPI-STD-TVTL(3);]

(1) alebo ○ [II.1.10.1 Mäsový výrobok bol varený, pričom dosiahol teplotu v jadre najmenej:

(1) buď ○ [60 °C počas 2 030 sekúnd]

(1) alebo ○ [62 °C počas 1 073 sekúnd]

(1) alebo ○ [65 °C počas 370 sekúnd]

(1) alebo ○ [70 °C počas 41 sekúnd]

(1) alebo ○ [72 °C počas 19 sekúnd]

(1) alebo ○ [74 °C počas 9 sekúnd]

(1) alebo ○ [76 °C počas 4 sekúnd]

(1) alebo ○ [79 °C počas 1 sekundy.]]

II.2. Potvrdenie o zdravotnej neškodnosti

II.2.1 Morky prešli prehliadkou ante mortem pred zabitím v zariadení a/alebo v bitúnku a prehliadkou post mortem v bitúnku, ktorý funguje aj ako rozrábkareň/výrobný podnik/spracovateľský závod v rámci programov správnej výrobnej praxe a analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov, a to podľa právnych predpisov EÚ [nariadenie (ES) č. 852/2004 a nariadenie (ES) č. 853/2004] a k spokojnosti príslušného orgánu.

II.2.2 Mäso alebo mäsový výrobok na vývoz sa balia do zapečateného a nepriepustného obalu.

II.2.3 Komerčne pripravené a zabalené mäso alebo mäsový výrobok na vývoz boli uskladnené a následne prepravené hygienickým spôsobom, pričom sa prijali opatrenia na zabránenie rekontaminácii.

II.2.4 Kontajner, v ktorom sa má mäso alebo mäsový výrobok na vývoz prepravovať, bol zapečatený pod dohľadom príslušného orgánu a jedinečné číslo plomby a dátum zapečatenia sú zaznamenané vo veterinárnom certifikáte.

Part II: Certification

II. Zdravotné informácie

Poznámky

Tento zdravotný certifikát slúži iba na veterinárne účely.

Časť I

Kolónka I.19.: Uveďte „celkovú hrubú hmotnosť (kg)“ a „celkovú čistú hmotnosť (kg)“.

Kolónka I.22.: Uveďte účel dovozu alebo zamýšľané použitie živočíšnych produktov.

Kolónka I.23.: Vyplňte iba v prípade tranzitu cez Úniu.

Kolónka I.25.: Uveďte príslušný kód harmonizovaného systému (HS) pri týchto položkách:

V prípade mäsa: 0207, 0208, 0504 a v prípade mäsových výrobkov: 0210, 1601, 1602.

V kolónke „Druh komodity“ uveďte: chladené alebo mrazené mäso alebo mäsový výrobok.

Časť II

(1) Nehodiace sa prečiarknite.

(2) Zdravotná norma Nového Zélandu pre dovoz: https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/.

(3) Odkazuje na: http://mpi.govt.nz/document-vault/2040.

Certifying Officer

Name (in capital letters) | Qualification and title

Dátum podpisu | Podpis

Pečiatka