



**Wzór świadectwa weterynaryjnego do celów tranzytu przez Unię Europejską lub
przechowywania na jej terytorium produktów złożonych przeznaczonych do spożycia przez ludzi**

PAŃSTWO: **United States**

Świadectwo weterynaryjne dla UE

Część I: Dane przesyłki	I.1. Wysyłający Nazwa Adres Tel.		I.2. Numer referencyjny świadectwa	I.2.a			
			I.3. Właściwy organ centralny				
			I.4. Właściwy organ lokalny				
	I.5. Odbiorca Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.		I.6. Osoba odpowiedzialna za przesyłkę w UE Nazwa Adres Kod pocztowy Tel.				
	I.7. Państwo pochodzenia	Kod ISO	I.8. Region pochodzenia	Kod	I.9. Państwo przeznaczenia	Kod ISO	I.10.
	I.11. Miejsce pochodzenia Nazwa Adres		Numer zatwierdzenia		I.12. Miejsce przeznaczenia Skład celny <input type="checkbox"/> Podmiot zaopatrujący statek <input type="checkbox"/> Nazwa Adres Kod pocztowy		Numer zatwierdzenia
	I.13. Miejsce załadunku				I.14. Data wyjazdu		
	I.15. Środek transportu Samolot <input type="checkbox"/> Statek <input type="checkbox"/> Kolej <input type="checkbox"/> Samochód <input type="checkbox"/> Inne <input type="checkbox"/> Oznakowanie Dokumenty towarzyszące				I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE		I.17.
	I.18. Opis towaru			I.19. Kod towaru (kod HS)			
							I.20. Ilość
	I.21. Temperatura produktu Otoczenia <input type="checkbox"/> Schłodzony <input type="checkbox"/> Zamrożony <input type="checkbox"/>						I.22. Liczba opakowań
	I.23. Nr plomby/kontenera/pojemnika						I.24. Rodzaj opakowań
	I.25. Cel certyfikacji towarów: Spożycie przez ludzi <input type="checkbox"/>						
I.26. Tranzyt przez UE do państwa trzeciego <input type="checkbox"/> Państwo trzecie		Kod ISO		I.27.			
I.28. Oznakowanie towaru							
Zakład produkcyjny:		Liczba opakowań	Rodzaj towaru	Masa netto	Numer partii		

Signature of Official Veterinarian or Official Inspector



PAŃSTWO

Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

United States

Tranzyt/Przechowywanie

Część II: Zaświadczenie

II.	Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.			
<p>Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor, niniejszym zaświadczam, że produkty złożone opisane powyżej zawierają:</p> <p>⁽¹⁾ [II.1.A produkty mięsne, przetworzone żołądki, pęcherze i jelita(2) w dowolnej ilości i że takie produkty mięsne, przetworzone żołądki, pęcherze i jelita zostały wyprodukowane zgodnie z decyzją Komisji 2007/777/WE i zawierają następujące składniki mięsa oraz spełniają wskazane poniżej kryteria:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Gatunek (A)</td> <td style="width: 33%;">Obróbka (B)</td> <td style="width: 33%;">Pochodzenie (C)</td> </tr> </table> <p>(A) Wpisać kod odpowiedniego gatunku produktu mięsnego, przetworzonych żołądków, pęcherzy i jelit, gdzie BOV = bydło gospodarskie (<i>Bos taurus</i>, <i>Bison bison</i>, <i>Bubalus bubalis</i> i ich krzyżówki); OVI = owce domowe (<i>Ovis aries</i>) i kozy (<i>Capra hircus</i>); EQI = koniowate gospodarskie (<i>Equus caballus</i>, <i>Equus asinus</i> i ich krzyżówki), POR = trzoda chlewna (<i>Sus scrofa</i>); RM = króliki gospodarskie, PFG = drób i dzikie ptactwo utrzymywane w warunkach fermowych; RUF = zwierzęta nieudomowione utrzymywane w warunkach fermowych inne niż świniowate i nieparzystokopytne; RUW = dzikie zwierzęta nieudomowione inne niż świniowate i nieparzystokopytne; SUW = dzikie świniowate nieudomowione; EQW = dzikie zwierzęta nieparzystokopytne, nieudomowione, WL = dzikie zającowate, WGB = dzikie ptactwo łowne.</p> <p>(B) Wpisać A, B, C, D, E lub F dla wymaganej obróbki określonej i zdefiniowanej w części 2, 3 i 4 załącznika II do decyzji 2007/777/WE.</p> <p>(C) Wpisać kod ISO państwa pochodzenia produktu mięsnego, przetworzonych żołądków, pęcherzy i jelit, wyszczególnionego w części 2 załącznika II do decyzji 2007/777/WE oraz, w przypadku regionalizacji przewidzianej przez przepisy unijne w odniesieniu do odpowiednich składników mięsa, regionu, wskazany w części 1 załącznika II do decyzji 2007/777/WE, lub państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Państwem pochodzenia produktów mięsnych musi być:</p> <ul style="list-style-type: none"> - to samo państwo, co państwo wywozu podane w rubryce 1.7; - państwo członkowskie Unii Europejskiej; - państwo trzecie lub część jego terytorium posiadające zezwolenie na wywóz do Unii produktów mięsnych poddanych obróbce A, jak określono w załączniku II do decyzji 2007/777/WE, jeśli państwo trzecie, w którym produkt złożony jest wytworzony, również posiada zezwolenie na wywóz do Unii produktów mięsnych poddawanych tej obróbce. <p>⁽⁴⁾ lub [II.1.B przetworzone produkty mleczne(3) stanowiące połowę lub więcej produktu złożonego, lub produkty mleczne inne niż przedłużonej trwałości w dowolnej ilości, które:</p> <p>(a) zostały wyprodukowane w państwie Państwem pochodzenia produktów mlecznych musi być:</p> <ul style="list-style-type: none"> — to samo państwo, co państwo wywozu podane w rubryce 1.7; — państwo członkowskie Unii Europejskiej; — państwo trzecie posiadające zezwolenie na wywóz do Unii produktów mlecznych w kolumnie A lub B załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 605/2010, jeśli państwo trzecie, w którym produkt złożony jest wytworzony, również posiada zezwolenie na wywóz do Unii na tych samych warunkach mleka i produktów mlecznych. <p>Państwo pochodzenia podane w rubryce 1.7 musi być wymienione w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 605/2010, a zastosowana obróbka musi odpowiadać obróbce</p>				Gatunek (A)	Obróbka (B)	Pochodzenie (C)
Gatunek (A)	Obróbka (B)	Pochodzenie (C)				

Signature of Official Veterinarian or Official Inspector



PAŃSTWO

Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

United States

Tranzyt/Przechowywanie

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>wskazanej we wspomnianym załączniku dla odnośnego państwa.</p> <p>(b) zostały wyprodukowane z mleka zwierząt:</p> <p>(i) pod kontrolą urzędowych służb weterynaryjnych,</p> <p>(ii) należących do gospodarstw, które nie podlegały ograniczeniom wynikającym z występowania pryszczycy lub księżosuszu, oraz</p> <p>(iii) będących przedmiotem regularnych inspekcji weterynaryjnych w celu zapewnienia spełniania przez te zwierzęta warunków dotyczących zdrowia zwierząt ustanowionych w rozdziale I sekcji IX załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i dyrektywy 2002/99/WE;</p> <p>(e) są produktami mlecznymi wytworzonymi z mleka surowego</p> <p>⁽⁺⁾ [krowiego, owczego, koziego lub bawolego i przed przywozem na terytorium Unii Europejskiej były poddane, bądź wytworzono je z mleka surowego, które poddano</p> <p>⁽⁺⁾ [pasteryzacji obejmującej jedną obróbkę cieplną wywołującą efekt cieplny co najmniej równoważny efektowi uzyskiwanemu w procesie pasteryzacji w temperaturze co najmniej 72°C przez 15 sekund i, w stosownych przypadkach, wystarczający do zapewnienia wyniku ujemnego w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej przeprowadzanym bezpośrednio po obróbce cieplnej]</p> <p>⁽⁺⁾ albo [procesowi sterylizacji w celu osiągnięcia wartości F0 równej lub większej niż trzy;]</p> <p>⁽⁺⁾ albo [sterylizacji UHT w temperaturze co najmniej 135°C w połączeniu z odpowiednim czasem przetrzymywania;]</p> <p>⁽⁺⁾ albo [pasteryzacji HTST w temperaturze 72°C przez 15 sekund, lub obróbkę zapewniającą równoważny efekt pasteryzacji, stosowanej do mleka o pH niższym niż 7,0 prowadzącej do osiągnięcia, w stosownych przypadkach, wyniku ujemnego w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej];</p> <p>⁽⁺⁾ albo [pasteryzacji HTST w temperaturze 72°C przez 15 sekund, lub obróbkę zapewniającą równoważny efekt pasteryzacji, stosowanej dwukrotnie do mleka o pH równym lub większym niż 7,0, prowadzącej do osiągnięcia, w stosownych przypadkach, wyniku ujemnego w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej, po której następuje</p> <p>⁽⁺⁾ [obniżenie pH do wartości poniżej 6 przez godzinę;]</p> <p>⁽⁺⁾ albo [dodatkowe podgrzanie w temperaturze co najmniej 72 °C w połączeniu z osuszaniem;]</p> <p>⁽⁺⁾ albo [zwierząt innych niż krowy, owce, kozy lub bawolice i przed przywozem na terytorium Unii Europejskiej były poddane, bądź wytworzono je z mleka surowego, które poddano</p> <p>⁽⁺⁾ [procesowi sterylizacji w celu osiągnięcia wartości F0 równej lub większej niż trzy;]</p> <p>⁽⁺⁾ albo [sterylizacji UHT w temperaturze co najmniej 135°C w połączeniu z odpowiednim czasem przetrzymywania;]</p> <p>(d) wyprodukowano dnia r. lub między dniem r. a dniem r. ⁽⁴⁾ ;]</p> <p><i>lub</i> II.1.C przetworzone produkty jajeczne pochodzące z zatwierzonego państwa⁽⁵⁾</p>		

Signature of Official Veterinarian or Official Inspector



PAŃSTWO

Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

United States

Tranzyt/Przechowywanie

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>wyprodukowane zostały z jaj pochodzących z zakładu spełniającego wymogi określone w sekcji X załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, który w dniu wystawienia świadectwa jest wolny od wysoce zjadliwej grypy ptaków określonej w rozporządzeniu (WE) nr 798/2008 oraz</p> <p>(1) II.1.C.1 [wokół którego w promieniu 10 km, włączając, w stosownych przypadkach, terytorium państwa sąsiedniego, w ciągu co najmniej ostatnich 30 dni nie wystąpiły ogniska wysoce zjadliwej grypy ptaków ani rzekomego pomoru drobiu.]</p> <p><i>albo</i></p> <p>(1) II.1.C.2 [produkty jajeczne zostały poddane obróbce:</p> <p>(1) [płynne białko jaj zostało poddane obróbce:</p> <p>(1) [w temp. 55,6 °C przez 870 sekund.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [w temp. 56,7 °C przez 232 sekundy.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [10 % solone żółtko zostało poddane obróbce w temp. 62,2°C przez 138 sekund.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [suszone białko jaj zostało poddane obróbce:</p> <p>(1) [w temp. 67 °C przez 20 godzin.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [w temp. 54,4 °C przez 513 godzin.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [całe jaja zostały poddane przynajmniej następującej obróbce:</p> <p>(1) [w temp. 60°C przez 188 sekund.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [całkowicie ugotowane.]</p> <p>[masa jajeczna z całych jaj została poddana przynajmniej następującej obróbce]:</p> <p>(1) [w temp. 60 °C przez 188 sekund.]</p> <p>(1) <i>albo</i> [w temp. 61,1°C przez 94 sekundy.]</p>		
<p>Uwagi</p> <p>Część I:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rubryka I.7: Wpisać kod ISO państwa pochodzenia produktu mięsnego, przetworzonych żołądków, pęcherzy i jelit, wyszczególnionego w części 2 załącznika II do decyzji 2007/777/WE, lub – w przypadku przetworzonego produktu mlecznego – wyszczególnionego w załączniku I do rozporządzenia Komisji (UE) nr 605/2010. • Rubryka I.11: Nazwa, i adres zakładów produkujących produkty złożone. Nazwa państwa pochodzenia, które musi być takie samo, jak państwo pochodzenia w rubryce I.7. Numer zatwierdzenia nie jest dostępny. • Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i pojazdy drogowe), numer lotu (samolot) albo nazwa (statek). W przypadku transportu w kontenerach, w rubryce I.23 należy podać łączną liczbę kontenerów i ich numer rejestracyjny oraz, jeśli plomba ma numer seryjny, także ten numer. W przypadku rozładunku i ponownego załadunku, wysyłający musi poinformować punkt kontroli granicznej miejsca wprowadzenia do Unii Europejskiej. • Rubryka I.19: Użyć właściwego kodu Systemu Zharmonizowanego (HS) Światowej Organizacji Celnej: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06. • Rubryka I.20: Podać całkowitą masę brutto oraz całkowitą masę netto. 		

Signature of Official Veterinarian or Official Inspector



PAŃSTWO

Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

United States

Tranzyt/Przechowywanie

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> • Rubryka I.23: W przypadku transportu w kontenerach lub skrzyniach podać numer kontenera i numer plomby (w stosownych przypadkach). • Rubryka I.28: <i>Zakład produkcyjny:</i> Podać nazwę i numer zatwierdzenia, jeśli dostępny, zakładów produkujących produkty złożone. Rodzaj towaru: W przypadku produktów złożonych zawierających produkty mięsne, przetworzone żołądki, pęcherze i jelita, podać „produkt mięsny”, „przetworzone żołądki”, „pęcherze” lub „jelita”. W przypadku produktu złożonego zawierającego produkty mleczne – podać „produkt mleczny”. <p>Część II:</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) Niepotrzebne skreślić. (2) Produkty mięsne, określone w pkt 7.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oraz przetworzone żołądki, pęcherze i jelita, określone w pkt 7.9 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, które zostały poddane jednej z obróbek określonych w części 4 załącznika II do decyzji 2007/777/WE. (3) Mleko surowe i produkty mleczne oznaczają mleko surowe i produkty mleczne przeznaczone do spożycia przez ludzi, określone w pkt 7.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. (4) Data lub daty produkcji. Przywóz mleka surowego i produktów mlecznych jest niedozwolony, jeśli zostały one uzyskane przed datą otrzymania pozwolenia na wywóz do Unii Europejskiej z państwa trzeciego lub jego części wymienionych w rubrykach I.7 i I.8 bądź w okresie stosowania przez Unię Europejską środków ograniczających skierowanych przeciw przywózowi mleka surowego i przetworów mlecznych z tego państwa trzeciego lub jego części. (5) Państwo pochodzenia, z którego jest dozwolony wywóz do UE. • Kolor podpisu powinien być inny niż koloru druku. Ta sama zasada dotyczy także pieczęci innych niż pieczęci tłoczone lub znaki wodne. 		
<p>Urzędowy lekarz weterynarii/Urzędowy inspektor</p> <p>Imię i nazwisko (wielkimi literami):</p> <p>Data:</p> <p>Pieczęć:</p> <p style="text-align: right;">Kwalifikacje i tytuł</p> <p style="text-align: right;">Podpis:</p>		

Signature of Official Veterinarian or Official Inspector