



## ZAŁĄCZNIK I

## Wzór świadectwa zdrowia do celów przywozu do Unii Europejskiej produktów złożonych przeznaczonych do spożycia przez ludzi

PAŃSTWO:

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.				
	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  Nazwa Adres  Numer zatwierdzenia  Nazwa Adres  Numer zatwierdzenia		I.12.				
	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 plomb/kontenera/pojemnika				I.24. Rodzaj opakowań		
	I.25. Cel certyfikacji towarów:  Spożycie przez ludzi <input type="checkbox"/>						
I.26.		I.27. Przywóz lub dopuszczenie na terytorium UE <input type="checkbox"/>					
I.28. Oznakowanie towaru  Zakład produkcyjny:		Liczba opakowań	Rodzaj towaru	Masa netto	Numer partii		



PAŃSTWO

Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

Część II: Zaświadczenie	<b>II. Informacje dot. zdrowia</b>	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii/urzędowy inspektor, niniejszym zaświadczam, że		
	II.1.	znane mi są odpowiednie przepisy rozporządzeń (WE) nr 178/2002, (WE) nr 852/2004 oraz (WE) nr 853/2004, w szczególności jego art. 6 ust. 1 lit. b) dotyczący pochodzenia produktów pochodzenia zwierzęcego użytych do wytworzenia produktów złożonych opisanych powyżej, a także zaświadczam, że produkty złożone opisane powyżej wytworzono zgodnie ze wspomnianymi przepisami, w szczególności że pochodzą z zakładów realizujących program oparty na zasadach HACCP zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004;	
	II.2.	produkty złożone opisane powyżej zawierają:	
	( <sup>1</sup> )	II.2.A. <b>produkty mięsne, przetworzone żołądki, pęcherze i jelita</b> ( <sup>2</sup> ) w dowolnej ilości, spełniające wymogi w zakresie zdrowia zwierząt ustanowione w decyzji Komisji 2007/777/WE, oraz zawierają następujące składniki mięsa spełniające wskazane poniżej kryteria:	
		Gatunek (A)	Obróbka (B)
		Pochodzenie (C)	Zatwierdzone(-e) zakład(-y) (D)
		<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 lowne.</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, wskazanego w części 1 załącznika II do decyzji 2007/777/WE, lub kod państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Państwem pochodzenia produktów mięsnych musi być:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— to samo państwo co państwo wywozu podane w rubryce I.7,</li> <li>— państwo członkowskie Unii Europejskiej,</li> <li>— 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.</li> </ul> <p>(D) Wpisać numer zatwierdzenia UE zakładów pochodzenia produktów mięsnych, przetworzonych żołądków, pęcherzy i jelit zawartych w produkcie złożonym.</p> <p>(E) Jeśli zawierają materiał pochodzący z bydła, owiec lub kóz, świeże mięso lub jelita wykorzystywane w przygotowaniu produktów mięsnych lub przetworzone jelita, podlegają następującym warunkom w zależności od kategorii ryzyka wystąpienia BSE, do której zaklasyfikowane jest państwo pochodzenia:</p> <p>(<sup>1</sup>) (E.1) odnośnie do przywozu z państw lub regionów o znikomym ryzyku wystąpienia BSE, wymienionych w załączniku do decyzji Komisji 2007/453/WE z późniejszymi zmianami:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) dane państwo lub region sklasyfikowane są zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE;</li> <li>(2) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, urodziły się, były przez cały czas hodowane oraz zostały poddane ubojowi w kraju o znikomym ryzyku występowania BSE, a także zostały poddane badaniu przedubojowemu i poubojowemu;</li> </ul> <p>(<sup>1</sup>) (3) jeśli w danym państwie lub regionie wystąpiły rodzime przypadki BSE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(<sup>1</sup>) (a) zwierzęta urodziły się po terminie wprowadzenia zakazu skarmiania przeżuwaczy mączką mięsno-kostną lub skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy; lub</li> <li>(<sup>1</sup>) (b) produktów pochodzenia bydłowego, owczego i koziego nie wytworzono z materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, ani z odkostnionego mechanicznie mięsa bydła, owiec lub kóz.</li> </ul>	



## PAŃSTWO

## Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>(<sup>1</sup>) (E.2) odnośnie do przywozu z kraju lub regionu o kontrolowanym ryzyku występowania BSE, wymienionego w załączniku do decyzji Komisji 2007/453/WE z późniejszymi zmianami:</p> <p>(1) dany kraj lub region sklasyfikowany jest zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 jako kraj lub region o kontrolowanym ryzyku BSE;</p> <p>(2) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, zostały poddane badaniu przedubojowemu i poubojowemu;</p> <p>(3) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone na wywóz, nie zostały poddane ubojowi po uprzednim ogłuszeniu poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki ani zabite z zastosowaniem tej samej metody, ani poddane ubojowi po ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego za pomocą wydłużonego narzędzia w kształcie pręta, wprowadzonego do jamy czaszki;</p> <p>(<sup>1</sup>) (<sup>2</sup>) (4) produktów pochodzenia bydłowego, owczego i koziego nie wytworzono z materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, ani z odkostnionego mechanicznie mięsa bydła, owiec lub kóz.</p> <p>(<sup>1</sup>) (<sup>4</sup>) (5) w przypadku jelit pochodzących pierwotnie z kraju lub regionu o znikomym ryzyku występowania BSE, przywóz przetworzonych jelit podlega następującym warunkom:</p> <p>(a) dany kraj lub region sklasyfikowany jest zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 jako kraj lub region o kontrolowanym ryzyku BSE;</p> <p>(b) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, urodziły się, były przez cały czas hodowane oraz zostały poddane ubojowi w kraju lub regionie o znikomym ryzyku występowania BSE, a także zostały poddane badaniu przedubojowemu i poubojowemu;</p> <p>(<sup>1</sup>) (c) jeśli jelita pochodzą z państwa lub regionu, w których wystąpiły rodzime przypadki BSE:</p> <p>(<sup>1</sup>) (i) zwierzęta urodziły się po terminie wprowadzenia zakazu skarmiania przeżuwaczy mączką mięsno-kostną lub skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy; lub</p> <p>(<sup>1</sup>) (ii) produkty pochodzenia bydłowego, owczego i koziego nie zawierają materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, ani nie zostały z niego uzyskane.</p> <p>(<sup>1</sup>) (E.3) odnośnie do przywozu z państw lub regionów o nieokreślonym ryzyku wystąpienia BSE, wymienionych w załączniku do decyzji Komisji 2007/453/WE:</p> <p>(1) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, nie były skarmiane mączką mięsno-kostną ani skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy, a także zostały poddane badaniu przedubojowemu i poubojowemu;</p> <p>(2) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, nie zostały poddane ubojowi po uprzednim ogłuszeniu poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki ani zabite z zastosowaniem tej samej metody, ani poddane ubojowi po ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego za pomocą wydłużonego narzędzia w kształcie pręta, wprowadzonego do jamy czaszki;</p> <p>(<sup>1</sup>) (<sup>2</sup>) (3) produkty pochodzenia zwierzęcego, pochodzące od bydła, owiec i kóz, nie zostały uzyskane z:</p> <p>(i) materiału szczególnego ryzyka, zdefiniowanego w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001;</p> <p>(ii) tkanek układu nerwowego i limfatycznego odsłoniętych podczas usuwania kości;</p> <p>(iii) odkostnionego mechanicznie mięsa bydła, owiec i kóz;</p> <p>(<sup>1</sup>) (<sup>4</sup>) (4) w przypadku jelit pochodzących pierwotnie z kraju lub regionu o znikomym ryzyku występowania BSE, przywóz przetworzonych jelit podlega następującym warunkom:</p> <p>(a) dane państwo lub region są sklasyfikowane zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 jako państwo lub region o nieokreślonym ryzyku wystąpienia BSE;</p> <p>(b) bydło, owce lub kozy, z których uzyskano produkty pochodzenia zwierzęcego, urodziły się, były przez cały czas hodowane oraz zostały poddane ubojowi w kraju lub regionie o znikomym ryzyku występowania BSE, a także zostały poddane badaniu przedubojowemu i poubojowemu;</p>		



## PAŃSTWO

## Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

II.	Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	(1) (c) jeśli jelita pochodzą z państwa lub regionu, w których wystąpiły rodzime przypadki BSE:		
	(1) (i) zwierzęta urodziły się po terminie wprowadzenia zakazu skarmiania przeżuwaczy mączką mięsno-kostną lub skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy; lub		
	(1) (ii) produkty pochodzenia bydłowego, owczego i koziego nie zawierają materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, ani nie zostały z niego uzyskane.]		
(1) lub	II.2.B. <b>Przetworzone produkty mleczne</b> (6) stanowiące połowę lub więcej produktu złożonego lub produkty mleczne inne niż przedłużonej trwałości, w dowolnej ilości, które:		
	(a) zostały wyprodukowane w państwie ..... w zakładzie ..... (numer zatwierdzenia zakładów pochodzenia produktów mlecznych zawartych w produkcie złożonym, posiadających w chwili produkcji pozwolenie na wywóz produktów mlecznych do UE). Państwem pochodzenia produktów mlecznych musi być:		
	— to samo państwo co państwo wywozu podane w rubryce I.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.		
	Państwo pochodzenia podane w rubryce I.7 musi być wymienione w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 605/2010, a zastosowana obróbka musi odpowiadać obróbce wskazanej we wspomnianym załączniku dla odnośnego państwa.		
	(b) zostały wyprodukowane z mleka zwierząt:		
	(i) pod kontrolą urzędowych służb weterynaryjnych,		
	(ii) należących do gospodarstw, które nie podlegały ograniczeniom wynikającym z występowania pryszczycy lub księgosuszu, oraz		
	(iii) będących przedmiotem regularnych inspekcji weterynaryjnych w celu zapewnienia spełnienia 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;		
	(c) są produktami mlecznymi wytworzonymi z mleka surowego		
	(1) [krowiego, owczego, koziego lub bawolego i przed przywozem na terytorium Unii Europejskiej były poddane, bądź wytworzono je z mleka surowego, które poddano		
	(1) [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]		
	(1) albo [procesowi sterylizacji w celu osiągnięcia wartości F <sub>0</sub> równej lub większej niż trzy;]		
	(1) albo [sterylizacji UHT w temperaturze co najmniej 135 °C w połączeniu z odpowiednim czasem przetrzymywania;]		
	(1) albo [pasteryzacji HTST w temperaturze 72 °C przez 15 sekund lub obróbce zapewniającej 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]		
	(1) albo [pasteryzacji HTST w temperaturze 72 °C przez 15 sekund, lub obróbce zapewniającej 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		
	(1) [obniżenie pH do wartości poniżej 6 przez godzinę;]		
	(1) albo [dodatkowe podgrzanie w temperaturze co najmniej 72 °C w połączeniu z osuszaniem;]		
	(1) 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		



## PAŃSTWO

## Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>(<sup>1</sup>) [procesowi sterylizacji w celu osiągnięcia wartości <math>F_0</math> równej lub większej niż trzy;]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [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. (<sup>7</sup>).]</p>		
<p>(<sup>1</sup>) <i>lub</i> [II.2.C. <b>Przetworzone produkty rybołówstwa</b> pochodzące z zatwierzonego zakładu nr (<sup>8</sup>) ..... znajdującego się w państwie (<sup>9</sup>) .....]</p>		
<p>(<sup>1</sup>) <i>lub</i> [II.2.D. <b>Przetworzone produkty jajeczne</b> pochodzące z zatwierzonego państwa (<sup>9</sup>) .....]</p> <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>(<sup>1</sup>) II.2.D.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>(<sup>1</sup>) II.2.D.2. [produkty jajeczne zostały poddane obróbce:</p> <p>(<sup>1</sup>) [płynne białko jaj zostało poddane obróbce:</p> <p>(<sup>1</sup>) [w temp. 55,6 °C przez 870 sekund.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [w temp. 56,7 °C przez 232 sekundy.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [10 % solone żółtko zostało poddane obróbce w temp. 62,2 °C przez 138 sekund.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> suszone białko jaj zostało poddane obróbce:</p> <p>(<sup>1</sup>) [w temp. 67 °C przez 20 godzin.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [w temp. 54,4 °C przez 513 godzin.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [całe jaja zostały poddane przynajmniej następującej obróbce:</p> <p>(<sup>1</sup>) [w temp. 60 °C przez 188 sekund.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [całkowicie ugotowane.]</p> <p>[masa jajeczna z całych jaj została poddana przynajmniej następującej obróbce]:</p> <p>(<sup>1</sup>) [w temp. 60 °C przez 188 sekund.]</p> <p>(<sup>1</sup>) <i>albo</i> [w temp. 61,1 °C przez 94 sekundy.]</p>		
<p><b>Uwagi</b></p> <p><b>Część I:</b></p> <p>— Rubryka I.7: Wpisać kod ISO państwa pochodzenia produktu złożonego zawierającego produkt mięsny, przetworzone żołądki, pęcherze i jelita, wyszczególnionego w części 2 załącznika II do decyzji 2007/777/WE, lub – w przypadku przetworzonych produktów mlecznych – wyszczególnionego w załączniku I do rozporządzenia Komisji (UE) nr 605/2010, lub – w przypadku przetworzonych produktów rybołówstwa – wyszczególnionego w załącznikach I i II do decyzji Komisji 2006/766/WE, lub – w przypadku przetworzonych produktów jajecznych – wyszczególnionego w części 1 załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 798/2008.</p> <p>— Rubryka I.11: Nazwa, adres i numer rejestracyjny/zatwierdzenia, jeśli jest dostępny, zakładów produkujących produkty złożone). Nazwa państwa pochodzenia, które musi być takie samo jak państwo pochodzenia w rubryce I.7.</p> <p>— Rubryka I.15: Numer rejestracyjny (wagon kolejowy 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.</p> <p>— 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.</p> <p>— Rubryka I.20: Podać całkowitą masę brutto oraz całkowitą masę netto.</p>		



## PAŃSTWO

## Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
— 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”. W przypadku produktu złożonego zawierającego przetworzone produkty rybołówstwa – podać, czy pochodzą z akwakultury czy z dzikich zwierząt. W przypadku produktu złożonego zawierającego produkty jajeczne – podać procentową zawartość jaj.		
<b>Część II:</b>		
(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) W drodze odstępstwa od pkt 4 tusze, półtusze lub półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części hurtowe oraz ówierćtusze, niezawierające żadnego materiału szczególnego ryzyka poza kręgosłupem łącznie ze zwojami korzonków grzbietowych mogą być przywożone.		
Jeśli usunięcie kręgosłupa nie jest wymagane, tusze i hurtowe części tusz bydłych zawierające kręgosłup oznakowuje się niebieskim paskiem na etykiecie, o której mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000.		
W przypadku przywozu, w dokumencie, o którym mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 136/2004, podaje się liczbę tusz wołowych lub ich części hurtowych, z których jest wymagane usunięcie kręgosłupa, a także liczbę tych, z których usunięcie kręgosłupa nie jest wymagane.		
(4) Stosuje się wyłącznie w przypadku przywozu przetworzonych jelit.		
(5) W drodze odstępstwa od pkt 3 tusze, półtusze lub półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części hurtowe oraz ówierćtusze, niezawierające żadnego materiału szczególnego ryzyka poza kręgosłupem łącznie ze zwojami korzonków grzbietowych mogą być przywożone.		
Jeśli usunięcie kręgosłupa nie jest wymagane, tusze lub części hurtowe tusz wołowych zawierające kręgosłup oznakowuje się wyraźnie widocznym niebieskim paskiem na etykiecie, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000.		
W przypadku przywozu, w dokumencie, o którym mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 136/2004, umieszcza się szczegółowe informacje dotyczące liczby tusz wołowych lub ich części hurtowych, z których wymagane jest usunięcie kręgosłupa, a także liczby tych, z których usunięcie kręgosłupa nie jest wymagane.		
(6) 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.		
(7) Data lub daty produkcji. Przywóz mleka surowego i produktów mlecznych jest niedozwolony, jeśli zostały one uzyskane przed datą otrzymania zezwolenia 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 produktów mlecznych z tego państwa trzeciego lub jego części.		
(8) Numer zakładu wytwarzającego produkty rybołówstwa, posiadającego zezwolenie na wywóz do UE.		
(9) Państwo pochodzenia, z którego jest dozwolony wywóz do UE.		
(10) W przypadku produktów złożonych zawierających tylko produkty jajeczne lub produkty rybołówstwa można przyjąć podpis urzędowego inspektora.		
— Kolor podpisu powinien być inny niż koloru druku. Ta sama zasada dotyczy także pieczęci innych niż pieczęci tłoczone lub znaki wodne.		



PAŃSTWO

Produkty złożone przeznaczone do spożycia przez ludzi

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>Urzędowy lekarz weterynarii/Urzędowy inspektor <sup>(10)</sup></p> <p>Imię i nazwisko (wielkimi literami):</p> <p>Data:</p> <p>Pieczęć:</p> <p>Kwalifikacje i tytuł</p> <p>Podpis:</p>		