

**PRZEDSTAWIENIE KANADYJSKIEJ AGENCJI INSPEKCJI ŻYWNOSCI (CFIA) UNIJNYCH ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH DO EKSPORTOWANIA PRODUKTÓW MIĘSNYCH DO KANADY**

*Dla krajów, których systemy zostały uprzednio zatwierdzone przez CFIA*

- (1) **PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE UE:**
  
- (2) **WŁAŚCIWY ORGAN ODPOWIEDZIALNY ZA KONTROLĘ I WYDAWANIE CERTYFIKATÓW  
PRODUKTOM:**
  
- (3) **DEKLARACJA WŁAŚCIWEGO ORGANU:**

*Rekomenduję załączone zakłady do wprowadzenia na listę zakładów uprawnionych do eksportowania mięsa i produktów mięsnych do Kanady oraz niniejszy zaświadczam, że zakłady te są uprawnione do handlu wewnątrzspółnotowego w Unii Europejskiej. Załączone zakłady spełniają wszystkie standardy stosowane w Unii Europejskiej, państwie członkowskim i w Kanadzie<sup>1</sup>, dotyczące wprowadzania na rynek świeżego mięsa, mięsa drobiowego lub produktów mięsnych (w stosownych przypadkach).*

*Dołożymy wszelkich starań by powiadomić Kanadyjską Agencję Inspekcji Żywności o jakichkolwiek zmianach lub wykluczeniach na liście zakładów uprawnionych do eksportowania do Kanady.*

*Certyfikaty dla produktów pochodzących z tych zakładów będą wydawane na podstawie Oficjalnych Certyfikatów Inspekcji Mięsa (O.M.I.C.)<sup>2</sup>, negocjowanych uprzednio z CFIA, wymagania związane ze stanem zdrowia zwierząt mogą być również stosowane.*

**Nazwisko i podpis:**

**Stanowisko:**

**Data:**

**Organizacja:**

---

<sup>1</sup> Kanadyjskie normy określone w załączniku V Porozumienia weterynaryjnego między Kanadą i WE

<sup>2</sup> Dalsze informacje o O.M.I.C. oraz wymaganiach dotyczących certyfikatów eksportowych dla poszczególnych krajów znajdują się pod adresem: <http://inspection.gc.ca/english/fssa/meavia/man/ch10/annexce.shtml>



## Załącznik 1 – Kody działalności

<p><b>1. Ubój</b> (1a) Bydło (1b) Cielęta (1c) Owce, Jagnięta i kozy (1d) Świnie (1e) Konie (1f) Drób (1g) Króliki (1h) Inne<sup>4</sup> (1i) Rytualny ubój – zgodnie z regułami Halal (1j) Rytualny ubój – koszerny</p> <p><b>2. Umieszczanie w puszkach</b> (2f) Mięso drobiowe (2x) Czerwone mięso (2g) Mięso królicze (2h) Inne</p> <p><b>3. Usuwanie kości i rozbiór mięsa</b> (3f) Mięso drobiowe (3x) Czerwone mięso (3g) Mięso królicze (3h) Inne</p> <p><b>4. Jadalne pozostałości – Zwierzęce produkty uboczne przeznaczone do spożycia przez ludzi</b></p>	<p><b>5. Przygotowywanie jelit</b></p> <p><b>6. Inne rodzaje przetwarzania</b> (6f) Mięso drobiowe (6x) Czerwone mięso (6g) Mięso królicze (6h) Inne</p> <p><b>7. Opakowania, etykiety i magazynowanie</b></p> <p><b>8. Niejadalne pozostałości – Zwierzęce produkty uboczne nie przeznaczone do spożycia przez ludzi</b></p> <p><b>10. Tylko magazynowanie</b> (10a) Składowanie w chłodni (10b) Składowanie suche</p> <p><b>12. Zakłady badania włośnicy</b></p>
---	--

## Załącznik 2 – Informacje kontaktowe

Wszelkie pytania dotyczące eksportu produktów mięsnych do Kanady i związanych z tym wymaganiami certyfikacyjnymi należy kierować do:

National Specialist, Import Programs, Canadian Food Inspection Agency, Meat Program Division, 1400 Metivale rd., - Ottawa, Ontario CANADA K1A 0Y9, Tel; (613) 773-6164, Fax: (613) 773-5692

---

<sup>4</sup> Przywóz mięsa dzikiej zwierzyny do Kanady jest zabroniony.

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej****1. Zatwierdzenie systemu inspekcji mięsa:\*\*\*\*\***

- 1.1. wołowina i cielęcina: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby, naturalne solone jelita zwierząt **(obecnie handel wołowiną jest niemożliwy)**
- 1.2. jagnięcina, baranina i mięso kozie: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby, naturalne solone jelita zwierząt.
- 1.3. hodowlane dzikie zwierzęta przeżuwające: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby, naturalne solone jelita zwierząt.
- 1.4. wieprzowina i hodowlane dziki: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby, naturalne solone jelita zwierząt.
- 1.5. drób i hodowlane dzikie ptactwo: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby.
- 1.6. króliki: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby.
- 1.7. ptaki bezgrzebieniowe – strusie, emu, nandu: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby.
- 1.8. koniowate: ubój, rozbiór, usuwanie kości i podroby.
- 1.9. przetwarzanie: rozdrabnianie, formowanie, wędzenie, gotowanie i puszgowanie.

**2. Rodzaje produktów mięsnych dopuszczonych do przywozu:****(Na podstawie ograniczeń zdrowotnych dla zwierząt)***2.1. Świeże mięso i surowe, przetworzone produkty mięsne (chłodzone lub mrożone):*

- 2.1.1. mięso i produkty mięsne z wołowiny z Unii Europejskiej, w tym naturalne, solone jelita – zob. 3.1, 3.2 i 4.1 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów i dokumentów. **(obecnie handel wołowiną jest niemożliwy)**
- 2.1.2. mięso i produkty mięsne z wieprzowiny, w tym z hodowlanych dzików – zob. 3.3, 3.4 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów.
- 2.1.3. mięso i produkty mięsne pochodzące od drobiu i innych ptaków – zob. 3.7 i 3.8 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów.
- 2.1.4. mięso i produkty mięsne pochodzące od królików – zob. 3.9 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów.
- 2.1.5. mięso i produkty mięsne pochodzące od zwierząt koniowatych – bez ograniczeń zdrowotnych dla zwierząt.

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**

2.2. *Wszystkie przetworzone produkty mięsne (poddane obróbce cieplnej i surowe), inne niż sterylizowane produkty mięsne o przedłużonej trwałości pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne:*

2.2.1. mięso i produkty mięsne z wołowiny z Unii Europejskiej, w tym naturalne, solone jelita – zob. 3.1, 3.2 i 4.1 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów i dokumentów. (obecnie handel wołowiną jest niemożliwy.)

2.2.2. mięso i produkty mięsne z wieprzowiny, w tym z hodowlanych dzików – zob. 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 i 4.3 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów i dokumentów.

2.2.3. mięso i produkty mięsne pochodzące od drobiu i innych ptaków – zob. 3.7 i 3.8 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów.

2.2.4. mięso i produkty mięsne pochodzące od królików, inne niż produkty pasteryzowane – zob. 3.9 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów.

2.2.4.1. pasteryzowane produkty mięsne pochodzące od królików – bez ograniczeń zdrowotnych dla zwierząt.

2.2.5. mięso i produkty mięsne pochodzące od zwierząt koniowatych – bez ograniczeń zdrowotnych dla zwierząt.

2.3. *Sterylizowane produkty mięsne o przedłużonej trwałości pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne:*

2.3.1. produkty mięsne z wołowiny z Unii Europejskiej – zob. 3.2 i 4.1 dla wymaganych dodatkowych certyfikatów i dokumentów. (obecnie handel wołowiną jest niemożliwy.)

2.3.2. dla puszkowanych produktów wołowych produkowanych z brazylijskiej wołowiny zob. 4.2 dla dodatkowych wymaganych certyfikatów.

2.3.3. wszystkie inne produkty mięsne nie pochodzące od przeżuwaczy i produkowane przez zakłady zatwierdzone przez CFIA\*\* – bez ograniczeń zdrowotnych dla zwierząt.

**3. Dodatkowe certyfikaty:**

3.1. *Dla mięsa wołowego i produktów mięsnych innych niż sterylizowane produkty mięsne o przedłużonej trwałości pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne.*

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**Niniejszym oświadczam, że:

- 3.1.1. Mięso wołowe lub produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:
- 3.1.1.1. przebywały w WE od narodzin lub przebywały w WE przez 90 dni poprzedzających ubój
- 3.1.1.2. przez ostatnie 90 dni nie miały kontaktu ze zwierzętami z kraju lub strefy podlegającej ograniczeniom, w czasie uboju, związanym z pryszczycą.
- 3.1.2. Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas uboju, przetwarzania lub pakowania mięsa, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.
- 3.1.3. Mięso wołowe lub produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:
- 3.1.3.1. nie były poddawane procesowi ogłuszania przed ubojem, za pomocą urządzenia wstrzykującego skompresowane powietrze lub gaz do jamy czaszkowej, lub procesowi odcięcia rdzenia przedłużonego i były humanitarnie pozbawione przytomności przed upuszczeniem krwi, lub były zabite zgodnie z prawem żydowskim lub islamskim.
- 3.1.3.2. przeszły badania przed- i poubojowe.
- 3.1.3.3. mięso nie zawiera poniższych tkanek i było przygotowane w sposób pozwalający uniknąć skażenia.
- a) czaszki w tym mózgu, zwojów trójdzielnych i oczu, rdzenia kręgowego i kręgosłupa, dla bydła w wieku 30 miesięcy lub starszego, oraz jelita cienkiego i migdałków dla bydła w każdym wieku
- b) mechanicznie oddzielonego mięsa z czaszki i kręgosłupa zwierząt w wieku 30 miesięcy lub starszych
- 3.2. *Dla wszystkich sterylizowanych mięsnych produktów wołowych o przedłużonej trwałości pakowanych w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zup w proszku o przedłużonej trwałości, kostek bulionowych i ekstraktów mięsnych.*

Niniejszym oświadczam, że:

Mięso wołowe lub produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:

- 3.2.1. Przebywały w WE od narodzin lub przebywały w WE przez 90 dni poprzedzających ubój.
- 3.2.2. nie były poddawane procesowi ogłuszania przed ubojem, za pomocą urządzenia wstrzykującego skompresowane powietrze lub gaz do jamy czaszkowej, lub procesowi

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**

odcienia rdzenia przedłużonego i były humanitarnie pozbawione przytomności przed upuszczeniem krwi, lub były zabite zgodnie z prawem żydowskim lub islamskim.

3.2.3. Przeszły badania przed- i poubojowe.

3.2.4. Mięso nie zawiera poniższych tkanek i było przygotowane w sposób pozwalający uniknąć skażenia tymi tkankami.

a) czaszki w tym mózgu, zwojów trójdzielnych i oczu, rdzenia kręgowego i kręgosłupa, dla bydła w wieku 30 miesięcy lub starszego, oraz jelita cienkiego i migdałków dla bydła w każdym wieku

b) mechanicznie oddzielonego mięsa z czaszki i kręgosłupa zwierząt w wieku 30 miesięcy lub starszych

3.3. *Dla mięsa wieprzowego i produktów mięsnych ze świń urodzonych i hodowanych w państwie członkowskim WE oficjalnie uznanym za wolne od choroby pęcherzykowej świń (SVD) lub ze świń importowanych i hodowanych w państwie członkowskim WE oficjalnie uznanym za wolne od choroby pęcherzykowej świń (SVD) przez przynajmniej 90 dni poprzedzających ubój, innych niż sterylizowane mięsne produkty wieprzowe o przedłużonej trwałości, pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne:*

Niniejszym oświadczam, że:

Mięso wieprzowe lub produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:

3.3.1. Przebywały w państwie członkowskim WE oficjalnie uznanym za wolne od choroby pęcherzykowej świń (SVD) od narodzin lub przez 90 dni poprzedzających ubój.

3.3.2. Przez ostatnie 90 dni nie miały kontaktu ze zwierzętami z państwa, strefy lub regionu w kraju nie uznanego oficjalnie za wolny od pryszczycy, klasycznego pomoru świń, afrykańskiego pomoru świń i choroby pęcherzykowej świń.

3.3.3. Przebywały na terenie nie usytuowanym na obszarze kontrolnym klasycznego pomoru świń dla dzików, lub przebywały na obszarze kontrolnym klasycznego pomoru świń dla dzików, który znajdował się pod obserwacją i na którym stwierdzono brak klasycznego pomoru świń zgodnie z poprawioną decyzją Komisji nr 2008/855/WE.

3.3.4. Zostały zabite w zatwierdzonym zakładzie i u których nie stwierdzono śladów występowania klasycznego pomoru świń, pryszczycy, afrykańskiego pomoru świń i choroby pęcherzykowej świń w czasie przed- i poubojowego badania.

3.3.5. Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas uboju, przetwarzania lub pakowania mięsa

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**

wieprzowego, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.

- 3.4. *Dla wszystkich mięsnych produktów wieprzowych, innych niż sterylizowane mięsne produkty wieprzowe o przedłużonej trwałości pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne, produkowane z mięsa wieprzowego importowanego do WE:*

Niniejszym oświadczam, że:

- 3.4.1. Mięsne produkty wieprzowe objęte niniejszym certyfikatem zostały wyprodukowane z mięsa wieprzowego importowanego z krajów lub stref oficjalnie uznanych przez CFIA jako wolne od klasycznego pomoru świń, afrykańskiego pomoru świń, choroby pęcherzykowej świń i pryszczycy.
- 3.4.2. Mięso wieprzowe zostało importowane do WE na tych samych wymogach zoosanitarnych i zdrowia publicznego co mięso importowane bezpośrednio do Kanady.
- 3.4.3. Świnie z których wyprodukowano produkty mięsne przebywały w krajach lub strefach pochodzenia przez przynajmniej 90 dni poprzedzających ubój lub od urodzenia.
- 3.4.4. Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas przenoszenia, przetwarzania lub pakowania wieprzowych produktów mięsnych, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.
- 3.5. *Dla wieprzowych produktów mięsnych, gotowanych, bez kości, pasteryzowanych, puszkowanych lub wędzonych, jeśli nie spełniają wymogów określonych w 3.3 lub 3.4:*

Niniejszym oświadczam, że:

- 3.5.1 Wieprzowe produkty mięsne bez kości objęte niniejszym certyfikatem zostały podgrzane do przynajmniej 70°C i utrzymane w tej temperaturze przez minimum 30 minut.
- 3.5.2 Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas przenoszenia, przetwarzania lub pakowania wieprzowych produktów mięsnych, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.
- 3.6 *Dla wieprzowych produktów mięsnych ze świń pochodzących z kraju nie uznanego oficjalnie za wolny od choroby pęcherzykowej świń (SVD), jeśli nie spełniają one wymogów określonych w 3.5*

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**

Niniejszym oświadczam, że:

3.6.1. Wieprzowe produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:

3.6.1.1. Przez ostatnie 90 dni nie miały kontaktu ze zwierzętami z państwa, strefy lub regionu w kraju nie uznanego oficjalnie za wolny od pryszczycy, klasycznego pomoru świń i afrykańskiego pomoru świń.

3.6.1.2. Przebywały na terenie nie usytuowanym na obszarze kontrolnym klasycznego pomoru świń dla dzików, lub przebywały na obszarze kontrolnym klasycznego pomoru świń dla dzików, który znajdował się pod obserwacją i na którym stwierdzono brak klasycznego pomoru świń zgodnie z poprawioną decyzją Komisji nr 2008/855/WE.

3.6.1.3. Zostały zabite w zatwierdzonym zakładzie i u których nie stwierdzono śladów występowania klasycznego pomoru świń, pryszczycy, afrykańskiego pomoru świń i choroby pęcherzykowej świń w czasie przed- i poubojowego badania.

3.6.2. Wieprzowe produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:

3.6.2.1. Albo

(i) przebywały w regionie uznanym za wolny od SVD zgodnie z poprawioną decyzją Komisji nr 2005/779/WE, od urodzenia

lub

(ii) zostały importowane z kraju wolnego od SVD

lub

(iii) zostały przetransportowane z zainfekowanego regionu przynajmniej na 90 dni przed ubojem a transport odbył się zgodnie z pkt. a do h artykułu 8 decyzji Komisji nr 2005/779/WE

Oraz

że, wieprzowe produkty mięsne były wędzone przez co najmniej 30 dni; w przypadku wykorzystywania naturalnych jelit w produkcji, pochodziły one od zwierząt z krajów lub regionów wolnych od SVD.

3.6.2.2. Lub zwierzęta pochodziły z regionu WE nie uznanego za wolny od SVD lub z regionu zawieszono na wolnym obszarze zgodnie z poprawioną decyzją Komisji nr ....., oraz

3.6.2.2.1. że wieprzowe produkty mięsne są peklowane na sucho lub są to solone szynki przetwarzane tylko w jednym zakładzie przez okres nie krótszy niż 400 dni zgodnie z następującymi warunkami: po uboju szynka była przechowywana w temperaturze 0 – 3

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**

°C przez co najmniej 72 godziny, podczas których kość krzyżowa i kości stopy zostały usunięte a naczynia krwionośne na zakończeniu kości udowej zostały opróżnione z pozostałej krwi; następnie szynka została pokryta solą w ilości od 4 do 6% wagi szynki, z dodatkiem wystarczającej ilości wody by zapewnić przyleganie soli do szynki; następnie szynka została odłożona na 5 do 7 dni na półkę w pomieszczeniu o temperaturze 0 - 4 °C i wilgotności 70 - 85 procent; następnie szynka została pokryta ilością soli równą 4-6 procentom wagi szynki, z dodatkiem wystarczającej ilości wody by zapewnić, że sól będzie przylegać do szynki; następnie szynka była przechowywana przez 21 dni w pomieszczeniu o temperaturze 0 - 4 °C i wilgotności 70 - 85%; następnie szynka została oczyszczona z soli i umieszczona w pomieszczeniu o temperaturze od 1 do 6 C i wilgotności 65 - 80% przez okres od 52 do 72 dni; następnie szynka została oczyszczana i opłukiwana wodą; następnie umieszczona w pomieszczeniu o temperaturze 15 - 23 °C i wilgotności 55 - 85% na 5 do 7 dni; następnie była wędzona w pomieszczeniu o temperaturze 15 - 20 °C i wilgotności 65 - 80% przez 314 dni zwiększając co 2 i pół miesiąca wilgotność o 5% aż dojdzie ona do 85%; podczas wszystkich procedur opisanych powyżej szynka nie miała kontaktu z mięsem lub produktami zwierzęcymi innymi niż tłuszcz wieprzowy przetwarzany w temperaturze co najmniej 76 °C, które mogły zostać położone na szynkę podczas wędzenia.

- 3.6.2.2.2 Eksportowane szynki były odkostniane w zakładach zatwierdzonych zgonie z normami WE. Całe szynki zostały skontrolowane przed odkostnieniem lub krojeniem przez pełnoetatowego weterynarza zatrudnionego przez rząd państwa członkowskiego w zakładzie zajmującym się odkostnianiem/krojeniem/pakowaniem. Osoba ta poświadczyła, że osobiście nadzorowała cały proces odkostniania, krojenia i pakowania każdej partii szynki wędzonych na sucho w zakładzie zajmującym się odkostnianiem/krojeniem/pakowaniem; że każda partia szynki wędzonych na sucho została pozbawiona kości, pokrojona i zapakowana zgodnie z kanadyjskimi wymaganiami. Każda partia została pozbawiona kości, pokrojona i zapakowana zgodnie z paragrafem 3.6.3 niniejszego dodatkowego certyfikatu. Szynki wędzone na sucho, które zostały pozbawione kości, pokrojone i zapakowane, otrzymały etykietę z datą solenia i datą krojenia i pakowania mięsa.
- 3.6.3. Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas uboju, przetwarzania lub pakowania wieprzowego produktu mięsnego, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.
- 3.7. *Dla mięsa i produktów mięsnych z drobiu i innego ptactwa, innych niż sterylizowane drobiowe produkty mięsne o przedłużonej trwałości pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne:*

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej**

Niniejszym oświadczam, że:

- 3.7.1. Mięso drobiowe lub drobiowe produkty mięsne pochodzą od ptaków, które przebywały w WE od wyklucia lub co najmniej przez 21 dni przed ubojem.
- 3.7.2. Mięso drobiowe lub drobiowe produkty mięsne pochodzą od ptaków, które przez ostatnie 21 dni nie miały kontaktu ze zwierzętami z kraju lub strefy\*\*\* podlegającej ograniczeniom, w czasie uboju, związanym z wysoce zjadliwą grypą ptaków lub rzekomym pomorem drobiu wśród ptaków domowych.
- 3.7.3. Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas przenoszenia, przetwarzania lub pakowania drobiowych produktów mięsnych, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.
- 3.8. *Dla gotowanych drobiowych produktów mięsnych, jeśli nie spełniają wymogów określonych w 3.7:*

Niniejszym oświadczam, że:

- 3.8.1. Mięso drobiowe lub drobiowe produkty mięsne pochodzą od ptaków, które przebywały w WE od wyklucia lub co najmniej przez 21 dni przed ubojem.
- 3.8.2. Drobiowe produkty mięsne były gotowane w temperaturze 72°C
- 3.8.3. Drobiowe produkty mięsne były przenoszone w sposób zapobiegający bezpośredniemu lub pośredniemu, ponownemu skażeniu gotowanych drobiowych produktów mięsnych przez surowe drobiowe produkty mięsne.
- 3.9. *Dla mięsa króliczego i króliczych produktów mięsnych innych niż pasteryzowane królicze produkty mięsne i sterylizowane królicze produkty mięsne o przedłużonej trwałości pakowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach (puszkach lub plastikowych woreczkach) oraz zupy w proszku o przedłużonej trwałości, kostki bulionowe i ekstrakty mięsne.*

Niniejszym oświadczam, że:

- 3.9.1. Mięso królicze i królicze produkty mięsne pochodzą od zwierząt przebywających w zakładach gdzie nie stwierdzono króliczej choroby krwotocznej w okresie 60 dni poprzedzających transport do zatwierdzonej rzeźni.
- 3.9.2. Wszelkie środki ostrożności zostały podjęte w celu zapobiegnięcia bezpośredniemu lub pośredniemu kontaktowi podczas uboju, przetwarzania lub pakowania mięsa, z jakimikolwiek produktami zwierzęcymi lub ubocznymi produktami pochodzącymi od zwierząt o niższym statusie zoosanitarnym.

**Warunki przywozu produktów mięsnych ze Wspólnoty Europejskiej****4. Dodatkowe wymagane certyfikaty (dokumenty):**4.1 *Dla wołowych produktów mięsnych:*

Weterynaryjne pozwolenie na przywóz wydane przez Wydział Zdrowia Zwierząt Lądowych CFIA.

4.2 *Dla puszkowanych produktów wołowych produkowanych z brazylijskiej wołowiny:*

Weterynaryjne pozwolenie na przywóz wydane przez Wydział Zdrowia Zwierząt Lądowych CFIA.

Kopia brazylijskiego certyfikatu zezwalającego na przywóz do państwa członkowskiego WE.

## 4.2.1 Brazylijski certyfikat musi zawierać następujące zaświadczenie o zdrowiu zwierzęcia, by wołowina mogła kwalifikować się do wjazdu do Kanady:

Wołowe produkty mięsne pochodzą od zwierząt, które:

4.2.1.1 urodziły się i były hodowane w Brazylii a nie z importowanych źródeł wołowiny; oraz,

4.2.1.2 urodziły się po 3 lipca 1996 r., gdy przyjęto zakaz karmienia przeżuwaczy paszą wyprodukowaną z przeżuwaczy; oraz,

4.2.1.3 były karmione wyłącznie trawą a nie proteinami zwierzęcymi, z wyjątkiem mleka.

4.3 *Dla wszystkich niegotowanych wieprzowych produktów mięsnych z krajów, w których stwierdzono chorobę pęcherzykową świń:*

Weterynaryjne pozwolenie na przywóz wydane przez Wydział Zdrowia Zwierząt Lądowych CFIA.

**5. Zakłady uprawnione do eksportowania do Kanady:**

5.1 Lista dostępna na życzenie.

**6. Szczególne warunki i ograniczenia dotyczące przywozu i użytku końcowego:**

6.1. Zob. Rozdział 11 dla ewentualnych ograniczeń eksportowych