

II/ Renseignements sur la salubrité des produits /Informacje na temat warunków zdrowotnych produktów

Je soussigné, vétérinaire officiel certifié, que:/ Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

II-1: La santé animale/Zdrowie zwierząt

- 1- **Les animaux proviennent d'élevages indemnes de maladies contagieuses dont les bovines sont sensibles conformément aux recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE);/** Zwierzęta pochodzą z gospodarstw hodowlanych wolnych od chorób zakaźnych na które wrażliwe jest bydło, zgodnie z zaleceniami Światowej Organizacji ds. Zdrowia Zwierząt (OIE) ;
- 2- **Le pays d'origine est a' risque contrôlé ou a' risque négligeable vis-a'-vis de Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB), conformément aux recommandations de l'OIE ;/** Kraj pochodzenia jest krajem o kontrolowanym lub znikomym ryzyku wystąpienia gąbczastej encefalopatii bydła (BSE) zgodnie z zaleceniami OIE ;
- 3- **L'Encéphalopathie Spongiforme Bovine est une maladie a' déclaration obligatoire et qu'un plan de surveillance de la maladie est mis en place par les autorités compétentes ;/** Gąbczasta encefalopatia bydła jest chorobą, której zgłoszenie jest obowiązkowe i program nadzoru choroby został wdrożony przez właściwe władze;
- 4- **Le pays d'origine est indemne de la Fièvre aphteuse avec vaccination/sans vaccination⁽²⁾ conformément aux recommandations de l'OIE, les animaux dont sont issus les viandes ont séjourné pendant au moins les 30 jours ayant précédé leur abattage et ne présentaient aucun signe clinique de fièvre aphteuse le jour de leur abattage./** Kraj pochodzenia jest wolny od pryszczycy ze szczepieniami/bez szczepień⁽²⁾ zgodnie z zaleceniami OIE, zwierzęta, od których pochodzi mięso przebywały na jego terytorium, przez co najmniej 30 dni poprzedzających ubój i nie przedstawiały żadnych oznak klinicznych pryszczycy w dniu uboju.

II-2: Les viandes ou les produits à base de viande / Mięso lub produkty z mięsa :

- 5- **sont issues de bovins qui :** /pochodzą od bydła, które :
 - a. **n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons provenant de ruminants dans leur alimentation ;/** nie otrzymywało w swojej paszy mączek mięsnych i kostnych, ani skwarek pochodzących od przeżuwaczy ;
 - b. **ont présenté des résultats satisfaisants aux inspections ante mortem et post-mortem dans des abattoirs agréés et régulièrement surveillés par les autorités compétentes ;/** przedstawiały zadowalające wyniki w czasie badania przedubojowego i poubojowego w zatwierdzonych rzeźniach regularnie nadzorowanych przez właściwe władze;
 - c. **n'ont pas été éliminés dans le cadre de programme d'éradication de maladies contagieuses propres a' l'espèce ;/** nie zostały wyeliminowane w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych właściwych dla tego gatunku ;
- 6- **ont été préparés et manipulés de manière a' garantir que ces produits ne contiennent pas et n'ont pas été dérivés de matériels à risque spécifiés énumérés à l'annexe V du règlement (CE) n ° 999/2001 et de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins et de caprins ;/** zostały wytworzone i były poddane obróbce tak, aby zagwarantować, że produkty nie zawierają i nie zostały uzyskane z materiału szczególnego ryzyka wymienionego w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001 oraz mięsa oddzielonego mechanicznie uzyskanego z kości bydła, owiec i kóz ;
- 7- **sont obtenues uniquement a' partir de viandes ayant été soumises a' un processus de maturation a' une température supérieure a' + 2°C, pendant une période minimale de 24 heures après l'abattage et dans lesquelles le pH de la viande atteint une valeur inférieure a' 6 ; /** pochodzą wyłącznie z mięsa, które zostało poddane procesowi dojrzewania w temperaturze powyżej +2°C, w okresie nie krótszym niż 24 godziny po uboju i w którym pH mięsa osiąga wartość niższą od 6 ;
- 8- **ont subi un traitement thermique qui a permis la destruction de tous les agents pathogènes⁽⁴⁾ ;/** zostały poddane obróbce termicznej, która umożliwiła zniszczenie wszystkich czynników patogennych⁽⁴⁾ ;
- 9- **ne contiennent aucune substance ou additifs ou colorants non autorisés et compte tenu des plans de surveillance mis en place par les autorités sanitaires compétentes, elles ne renferment pas de résidus d' antibiotiques, d' anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs et de contaminants de l'environnement (PCB, Dioxines) en quantité excédant les niveaux admissibles susceptibles de les rendre dangereuses ou nocives pour la santé humaine;/** nie zawierają żadnej substancji albo dodatków lub barwników niedozwolonych

i mając na uwadze plany nadzoru wprowadzone przez właściwe władze sanitarne, nie zawierają pozostałości antybiotyków, kokcydiostatyków, hormonów, pestycydów, pierwiastków radioaktywnych zanieczyszczeń ze środowiska (PCB, dioksyny) w ilościach przekraczających poziomy dopuszczalne, które mogłyby spowodować zagrożenie lub ich szkodliwość dla zdrowia ludzkiego ;

10- **sont propres a' la consommation humaine** ;/są zdadne do spożycia przez ludzi ;

11-**sont expédiées de telle manière que le moyen de transport ne présente aucun risque sanitaire pour les viandes** ; / wysyłane są w taki sposób, że środek transportu nie stanowi dla nich żadnego zagrożenia sanitarnego;

12-**Les carcasses (demi-carcasses, quart-carcasses) portent une marque officielle de salubrité attestant que la viande a été obtenu et inspecté dans les établissements agréés conformément aux exigences définies dans la législation de l'Union européenne. Les emballages de viandes découpées ou de produits à base de viandes portent l'étiquette avec une marque d'identification. La marque d'identification atteste que des viandes découpées ou de produits à base de viandes ont été produites dans des établissements agréés, supervisée par l'autorité vétérinaire compétente. L'Étiquette avec la marque d'identification a été apposée sur l'emballage de telle manière qu'il n'est pas possible d'ouvrir l'emballage sans de le détériorer** ; / Tusze (póltusze, ćwierćtusze) posiadają urzędowy znak jakości zdrowotnej poświadczający, że mięso zostało pozyskane i zbadane w zakładach zatwierdzonych zgodnie z wymaganiami ustanowionymi w prawodawstwie Unii Europejskiej. Opakowania z mięsem poddanym rozbiorowi lub produktami mięsnymi opatrzone są etykietami ze znakiem identyfikacyjnym. Znak identyfikacyjny poświadczają, że mięso poddane rozbiorowi lub produkty mięsne zostały wytworzone w zakładach zatwierdzonych, nadzorowanych przez właściwe władze weterynaryjne. Etykieta ze znakiem identyfikacyjnym została naklejona na opakowaniu zbiorczym w taki sposób, aby niemożliwe było otwarcie opakowania bez jej uszkodzenia ;

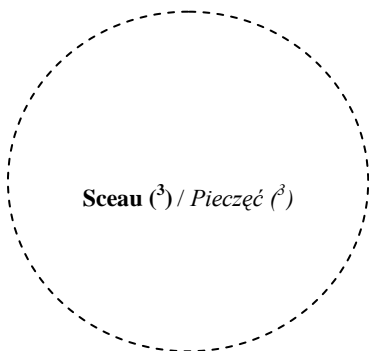
13-**Les moyens de transport sont équipés de maniere a' ce que les températures indiquées ne dépassent pas celles précisées sur l'étiquetage.**/ Środki transportu są wyposażone w taki sposób, żeby wskazywane temperatury nie przekraczały wartości wyszczególnionych na etykietach.

Fait à / Sporządzono w

Le /Dnia

Sceau officiel⁽³⁾

Pieczęć urzędowa⁽³⁾



.....
(Nom et prénom en lettres capitales de vétérinaire officiel) /
(Nazwisko i imię urzędowego lekarza weterynarii literami drukowanymi)

(Cachet et signature)⁽³⁾/(Pieczęć i podpis)⁽³⁾

(1) **Cocher la mention qui convient** ; / Zaznaczyć właściwe ;

(2) **Rayer la mention inutile** ;/Niepotrzebne skreślić ;

(3) **La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat** ;/ Pieczęć i podpis musi być w kolorze odmiennym od koloru innych zapisów świadectwa ;

(4) **Biffer l'exigence s'il s'agit des produits qui ne sont pas traités thermiquement.**/ Skreślić wymóg w przypadku produktów, które nie zostały poddane obróbce cieplnej.