

## CZĘŚĆ IV

**WZÓR ŚWIADECTWA URZĘDOWEGO NA POTRZEBY WPROWADZANIA DO UNII W CELU  
WPROWADZENIA DO OBROTU SCHŁODZONYCH, ZAMROŻONYCH, POZBAWIONYCH SKORUP,  
GOTOWANYCH, PRZYGOTOWANYCH LUB KONSERWOWANYCH ŚLIMAKÓW PRZEZNACZONYCH DO  
SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI**

PAŃSTWO				Świadectwo urzędowe dla UE		
Część I: Dane przesyłki	I.1. Nadawca/eksporter  Imię i nazwisko lub nazwa  Adres  Nr tel.			I.2. Nr referencyjny świadectwa		I.2.a. Nr referencyjny IMSOC
				I.3. Właściwy organ centralny		
				I.4. Właściwy organ lokalny		
				I.5. Odbiorca/importer  Imię i nazwisko lub nazwa  Adres Kod pocztowy Nr tel.		
	I.6. Podmiot odpowiedzialny za przesyłkę  Imię i nazwisko lub nazwa  Adres Kod pocztowy					
	I.7. Państwo pochodzenia	ISO	I.8.	I.9. Państwo przeznaczenia	ISO	I.10.
	I.11. Miejsce wysyłki  Nazwa Adres		Nr zatwierdzenia		I.12. Miejsce przeznaczenia  Nazwa Adres	
	I.13. Miejsce załadunku			I.14. Data i godzina wyjazdu		
	I.15. Środek transportu				I.16. PKG wprowadzenia	
	Samolot <input type="checkbox"/>	Statek <input type="checkbox"/>	Inne <input type="checkbox"/>	I.17. Dokumenty towarzyszące  Rodzaj Nr		
Samochód <input type="checkbox"/>	Kolej <input type="checkbox"/>					
I.18. Warunki transportu						
Temp. otoczenia <input type="checkbox"/>	Schłodzony <input type="checkbox"/>	Zamrożony <input type="checkbox"/>				
I.19. Nr kontenera/pojemnika/nr plomby						

## PAŃSTWO

## Świadectwo urzędowe dla UE

I.20. Cel certyfikacji  Spożycie przez ludzi <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Łączna liczba opakowań	I.24. Ilość Łączna liczba	Całkowita masa netto (kg)	Całkowita masa brutto (kg)
I.25. Opis towarów  Nr kod i tytuł CN			
Gatunek (nazwa systematyczna)  Konsument finalny      Liczba opakowań  <input type="checkbox"/>	Zakład produkcyjny  Masa netto                      Nr partii		Rodzaj obróbki Chłodnia  Rodzaj opakowań

## Wzór SNS

## Schłodzone, zamrożone, pozbawione skorup, gotowane, przygotowane lub konserwowane ślimaki przeznaczone do spożycia przez ludzi

## PAŃSTWO

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Nr referencyjny świadectwa	II.b.
-----------------------------	----------------------------------	-------

## II.1. Poświadczenie zdrowia publicznego

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że znam odpowiednie przepisy rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1), rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1) oraz rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55), a także rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1), oraz

zaświadczam, że opisane powyżej ślimaki zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności, że:

- pochodzą z zakładu lub zakładów, w których wdrażany jest program oparty na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004;
- obchodzono się z nimi i były one w stosownych przypadkach przygotowywane, pakowane i przechowywane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z wymogami określonymi w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004; oraz
- zostały poddane obróbce i w stosownych przypadkach pozbawione skorup, były gotowane, przygotowywane, konserwowane, zamrażane, pakowane i przechowywane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z wymogami określonymi w sekcji XI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

## Uwagi

Zob. uwagi w załączniku II do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/628 z dnia 8 kwietnia 2019 r. dotyczącego wzorów świadectw urzędowych dla określonych zwierząt i towarów oraz zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 i rozporządzenie wykonawcze (UE) 2016/759 w odniesieniu do tych wzorów świadectw (Dz.U. L 131 z 17.5.2019, s. 101).

## Część I:

- Rubryka I.25: należy wstawić odpowiednie kody HS/CN, takie jak: 0307 60 00 lub 1605.
- Rubryka I.25: Rodzaj obróbki: świeże, przetworzone.

## Część II:

- Kolor pieczęci i podpisu musi różnić się od koloru pozostałych adnotacji na świadectwie.

Urzędowy inspektor

Imię i nazwisko (wielkimi literami):

Kwalifikacje i tytuł:

Data:

Podpis:

Pieczęć: