

CZĘŚĆ III

**WZÓR ŚWIADECTWA URZĘDOWEGO NA POTRZEBY WPROWADZANIA DO UNII W CELU
WPROWADZENIA DO OBROTU SCHŁODZONYCH, ZAMROŻONYCH LUB PRZYGOTOWANYCH ŻABI
UDEK 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 FRG

Schłodzone, zamrożone lub przygotowane żabie udka przeznaczone do spożycia przez ludzi

PAŃSTWO

II. Informacje dot. zdrowia	II.a. Nr referencyjny świadectwa	II.b.
II.1. Poświadczenie zdrowia publicznego		
<p>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</p>		
zaświadczam, że opisane powyżej żabie udka zostały wyprodukowane zgodnie z tymi wymogami, a w szczególności, że:		
<ul style="list-style-type: none"> — 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 — pochodzą z zab, które zostały wykrwawione, przygotowane i w stosownych przypadkach schłodzone, zamrożone lub przetworzone oraz były pakowane i przechowywane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z wymogami określonymi w sekcji XI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. 		
Uwagi		
<p>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).</p>		
Część I:		
<ul style="list-style-type: none"> — Rubryka I.25: należy wstawić odpowiednie kody CN, takie jak: 0208 90 70, 0210 99 39 lub 1602 90 99. — Rubryka I.25: <i>Rodzaj obróbki</i>: świeże, przetworzone. 		
Część II:		
<ul style="list-style-type: none"> — Kolor pieczęci i podpisu musi różnić się od koloru pozostałych adnotacji na świadectwie. 		
<p>Urzędowy inspektor</p> <p>Imię i nazwisko (wielkimi literami):</p> <p>Data:</p> <p>Pieczęć:</p> <p>Kwalifikacje i tytuł:</p> <p>Podpis:</p>		