

## (ROZDZIAŁ 3(B))

## Świadectwo zdrowia

Dla przetworzonej karmy dla zwierząt domowych innej niż karma dla zwierząt domowych w puszkach, na potrzeby wysyłki do Unii Europejskiej lub przewozu tranzytowego przez jej terytorium (²)

## PAŃSTWO:

## Świadectwo weterynaryjne dla UE

Część I: Dane przesyłki	I.1. Nadawca		I.2. Numer referencyjny świadectwa		I.2. a.					
	Nazwa									
	Adres		I.3. Właściwy organ centralny							
	Tel.		I.4. Właściwy organ lokalny							
	I.5. Odbiorca		I.6. Osoba odpowiedzialna za przesyłkę w UE							
	Nazwa		Imię i nazwisko							
	Adres		Adres							
	Kod pocztowy		Kod pocztowy							
	Tel.		Tel.							
	I.7. Państwo pochodzenia		Kod ISO	I.8. Region pochodzenia		Kod	I.9. Państwo przeznaczenia	Kod ISO	I.10. Region przeznaczenia	
I.11. Miejsce pochodzenia					I.12. Miejsce przeznaczenia					
Nazwa		Numer zatwierdzenia		Nazwa		Skład celny		<input type="checkbox"/>		
Adres		Numer zatwierdzenia		Adres		Numer zatwierdzenia				
Nazwa		Numer zatwierdzenia		Kod pocztowy						
Adres		Numer zatwierdzenia								
Adres										
I.13. Miejsce załadunku					I.14. Data wyjazdu					
I.15. Środek transportu					I.16. Punkt kontroli granicznej na granicy UE					
Samolot <input type="checkbox"/>		Statek <input type="checkbox"/>		Kolej <input type="checkbox"/>						
Samochód <input type="checkbox"/>		Inne <input type="checkbox"/>		I.17.						
Oznakowanie										
Dokumenty towarzyszące										
I.18. Opis towaru					I.19. Kod towaru (kod HS)					
					I.20. Ilość					
I.21. Temperatura produktu					I.22. Liczba opakowań					
Otoczenia <input type="checkbox"/>		Schłodzony <input type="checkbox"/>		Zamrożony <input type="checkbox"/>						
I.23. Nr plomby/kontenera/pojemnika					I.24. Rodzaj opakowań					

I.25. Cel certyfikacji:			
Karma dla zwierząt domowych <input type="checkbox"/>		Użycie techniczne <input type="checkbox"/>	
I.26. Tranzyt przez UE do państwa trzeciego <input type="checkbox"/>		I.27. Przywóz lub dopuszczenie na terytorium UE <input type="checkbox"/>	
Państwo trzecie	Kod ISO		
I.28. Oznakowanie towaru			
Numer zatwierdzenia zakładu			
Gatunek (nazwa systematyczna)	Zakład produkcyjny	Masa netto	Numer partii

## PAŃSTWO

Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż  
karma dla zwierząt domowych w puszkach

II.	Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
	<p>Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, oświadczam, że przeczytałem i zrozumiałem rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 <sup>(1a)</sup>, w szczególności jego art. 8 i 10, oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 <sup>(1b)</sup>, w szczególności załącznik XIII rozdział II oraz załącznik XIV rozdział II do tego rozporządzenia, i zaświadczam, że karma dla zwierząt domowych opisana powyżej:</p>		
II.1.	została przygotowana i była przechowywana w zakładzie, który został zatwierdzony i jest nadzorowany przez właściwe organy zgodnie z art. 24 rozporządzenia (WE) nr 1069/2009;		
II.2.	została przygotowana wyłącznie z następujących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego:		
<sup>(2)</sup>	[- tusze i części tusz zwierząt poddanych ubojowi lub, w przypadku zwierząt łownych, całe uśmiercone zwierzęta lub ich części, które są zdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi, lecz nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- tusze i następujące części pochodzące albo ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni i zostały uznane za zdatne do uboju w celu spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego, albo całe zwierzęta i ich następujące części pochodzące ze zwierząt łownych uśmierconych z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi:		
	(i) tusze lub całe zwierzęta i ich części odrzucone jako niezdatne do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami unijnymi, lecz które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;		
	(ii) łby drobiu;		
	(iii) skóry i skórki, łącznie ze skrawkami i obrzynkami, rogi i stopy, łącznie z paliczkami oraz kośćmi nadgarstka i śródreżca i kośćmi stopy i śródstopia;		
	(iv) szczecina świńska;		
	(v) pióra;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie, zgodnie z art. 1 ust. 3 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(2a)</sup> , które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- krew zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez krew na ludzi lub zwierzęta, uzyskana ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni, po uznaniu ich za zdatne do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi w następstwie badania przedubojowego zgodnie z przepisami unijnymi;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego powstałe podczas wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym odtłuszczone kości, skwarki i osady z centrifuż lub separatorów otrzymane w procesie przetwarzania mleka;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- produkty pochodzenia zwierzęcego lub środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego, które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- karma dla zwierząt domowych oraz pasze pochodzenia zwierzęcego lub pasze zawierające produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego lub produkty pochodne, które nie są już przeznaczone do skarmiania z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- krew, łożysko, wełna, pióra, sierść, rogi, ścinki z kopyt i surowe mleko pochodzące od żywych zwierząt, które nie wykazywały objawów żadnej choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi lub zwierzęta;]		
<sup>(2)</sup> lub	[- zwierzęta wodne i części takich zwierząt, z wyjątkiem ssaków morskich, które nie wykazywały żadnych oznak chorób przenoszonych na ludzi lub zwierzęta;]		

## PAŃSTWO

Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż  
karma dla zwierząt domowych w puszkach

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
(2) <i>lub</i>	[- produkty uboczne ze zwierząt wodnych pochodzące z przedsiębiorstw lub zakładów wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi;]	
(2) <i>lub</i>	[- następujący materiał pochodzący ze zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez ten materiał na ludzi lub zwierzęta:  (i) skorupy skorupiaków i mięczaków;  (ii) materiały pochodzące ze zwierząt lądowych: — produkty uboczne z wylęgarni, — jaja, — jajeczne produkty uboczne, w tym skorupy jaj;  (iii) jednodniowe kurczęta uśmiercone w celach handlowych;]	
(2) <i>lub</i>	[- produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z bezkręgowców wodnych lub lądowych, innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi lub zwierząt;]	
(2) <i>lub</i>	[- zwierzęta należące do rzędów gryzoni i zajęczaków oraz ich części, z wyjątkiem materiału kategorii 1, o którym mowa w art. 8 lit. a) pkt (iii), (iv) i (v) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009, oraz materiału kategorii 2, o którym mowa w art. 9 lit. a) do g) tego rozporządzenia;]	
(2) <i>lub</i>	[- materiał otrzymany ze zwierząt, które były leczone niektórymi substancjami zabronionymi dyrektywą Rady 96/22/WE (2b), gdy na przywóz materiału zezwolono zgodnie z art. 35 lit. a) pkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 1069/2009;]	
II.3.		
(2)	[została poddana w całości obróbce cieplnej w temperaturze co najmniej 90 °C;]	
(2) <i>albo</i>	[jeśli chodzi o składniki pochodzenia zwierzęcego, została wyprodukowana wyłącznie z produktów, które:  a) w przypadku produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego lub produktów otrzymanych z mięsa lub wyrobów mięsnych – zostały poddane w całości obróbce cieplnej w temperaturze co najmniej 90 °C;  b) w przypadku mleka i produktów na bazie mleka  (i) jeżeli pochodzą z państw trzecich lub ich części wymienionych w załączniku I do rozporządzenia Komisji (UE) nr 605/2010 (3) w kolumnie B, zostały poddane procesowi pasteryzacji wystarczającemu do uzyskania ujemnego wyniku w badaniu fosfatazy;  (ii) o odczynie pH zmniejszonym poniżej 6 pochodzących z państw trzecich lub ich części wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 605/2010 w kolumnie C, zostały najpierw poddane procesowi pasteryzacji wystarczającemu do uzyskania ujemnego wyniku w badaniu fosfatazy;  (iii) jeżeli pochodzą z państw trzecich lub ich części wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 605/2010 w kolumnie C, zostały poddane procesowi sterylizacji lub podwójnej obróbce cieplnej, przy czym każdy z procesów był wystarczający do uzyskania ujemnego wyniku w badaniu fosfatazy;  (iv) jeżeli pochodzą z państw trzecich lub ich części wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 605/2010 w kolumnie C, w których w ciągu poprzednich 12 miesięcy wystąpiło ognisko pryszczycy lub w ciągu poprzednich 12 miesięcy przeprowadzono szczepienia przeciwko tej chorobie, zostały poddane — procesowi sterylizacji, w wyniku którego osiągnięta została wartość Fc równa lub większa od 3  albo — wstępnej obróbce cieplnej wywołującej efekt cieplny co najmniej równoważny z efektem uzyskiwanym w procesie pasteryzacji w temperaturze co najmniej 72° C przez co najmniej 15 sekund oraz wystarczającej do uzyskania ujemnego wyniku w badaniu fosfatazy, a następnie	

## PAŃSTWO

Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż  
karma dla zwierząt domowych w puszkach

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
		<p>— powtórnej obróbce cieplnej wywołującej efekt cieplny co najmniej równoważny z efektem uzyskiwanym w wyniku wstępnej obróbki cieplnej oraz wystarczającej do uzyskania ujemnego wyniku w badaniu fosfatazy, w przypadku mleka w proszku lub produktów na bazie mleka w proszku uzupełnionej procesem suszenia</p> <p>albo</p> <p>— procesowi zakwaszania, w którym odczyn pH zostaje utrzymany poniżej 6 przez co najmniej godzinę;</p> <p>c) w przypadku żelatyny – została wyprodukowana z zastosowaniem procesu, który zapewnia potraktowanie nieprzetworzonego materiału kategorii 3 kwasem lub zasadą wraz z co najmniej jednym płukaniem, a następnie wyregulowanie odczynu pH oraz następujące po nim i w razie potrzeby powtórzone wyekstrahowanie żelatyny poprzez podgrzewanie, a następnie oczyszczenie jej za pomocą filtrowania i sterylizacji;</p> <p>d) w przypadku hydrolizatu białkowego – został wyprodukowany z zastosowaniem procesu produkcyjnego, który obejmuje właściwe środki służące ograniczeniu do minimum zanieczyszczenia nieprzetworzonego materiału kategorii 3, oraz, w przypadku hydrolizatu białkowego pochodzącego całkowicie lub częściowo ze skór i skórek przeżuwaczy, zostały wyprodukowane w zakładzie przetwórczym wykorzystywanym wyłącznie do celów produkcji hydrolizatu białkowego, z zastosowaniem wyłącznie materiału o masie cząsteczkowej poniżej 10000 jednostek Daltona i procesu obejmującego przygotowanie nieprzetworzonego materiału kategorii 3 za pomocą kąpieli solankowych, wapnowania i intensywnego przemywania, po którym materiał został poddany:</p> <p>(i) działaniu roztworu o odczynie pH powyżej 11 przez ponad trzy godziny w temperaturze ponad 80 °C, a następnie obróbce cieplnej w temperaturze ponad 140 °C przez 30 minut pod ciśnieniem wyższym niż 3,6 bara; lub</p> <p>(ii) działaniu roztworu o odczynie pH od 1 do 2, a dalej powyżej 11 i następnie obróbce cieplnej w temperaturze 140 °C przez 30 minut pod ciśnieniem 3 barów;</p> <p>e) w przypadku produktów jajecznych – zostały poddane dowolnej z metod przetwarzania nr 1–5 lub nr 7, o których mowa w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011; lub zostały poddane obróbce zgodnie z sekcją X rozdział II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;</p> <p>f) w przypadku kolagenu – został wyprodukowany z zastosowaniem procesu, który zapewnia poddanie nieprzetworzonego materiału kategorii 3 działaniom takim, jak mycie, wyregulowanie odczynu pH przy użyciu kwasu lub zasady, po którym następuje co najmniej jedno płukanie, filtracja i wyłaczanie, przy czym zabrania się używania konserwantów innych niż dozwolone przez prawo unijne;</p> <p>g) w przypadku produktów z krwi – zostały wyprodukowane z wykorzystaniem dowolnej z metod przetwarzania nr 1–5 lub nr 7, o których mowa w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011;</p> <p>h) w przypadku przetworzonego białka zwierzęcego ssaków – zostało poddane dowolnej z metod przetwarzania nr 1–5 lub nr 7 oraz, w przypadku krwi pozyskanej od świń, zostało poddane dowolnej z metod przetwarzania nr 1–5 lub nr 7, pod warunkiem że w przypadku metody nr 7 zastosowano obróbkę cieplną w temperaturze co najmniej 80 °C, obejmującą całość substancji;</p> <p>i) w przypadku przetworzonego białka zwierząt innych niż ssaki poza mączką rybną – zostało poddane dowolnej z metod przetwarzania nr 1–5 lub nr 7, o których mowa w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011;</p> <p>j) w przypadku mączki rybnej – została poddana dowolnej z metod przetwarzania 1–7, o których mowa w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011, lub działaniu metody i parametrom, które zapewniają zgodność produktu z normami mikrobiologicznymi odnoszącymi się do produktów pochodnych określonymi w rozdziale I załącznika X do rozporządzenia (UE) nr 142/2011;</p> <p>k) w przypadku tłuszczu wytopionego, w tym oleju z ryb – został poddany dowolnej z metod przetwarzania nr 1–5 lub nr 7 (oraz metodzie nr 6 w przypadku oleju z ryb), o których mowa w rozdziale III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 142/2011, lub wyprodukowany zgodnie z sekcją XII rozdział II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004; tłuszcze wytopione pochodzące od przeżuwaczy muszą być oczyszczone w taki sposób, aby maksymalny poziom wszystkich pozostałych nierozpuszczalnych zanieczyszczeń nie przekraczał 0,15 % wagi;</p>

## PAŃSTWO

Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż  
karma dla zwierząt domowych w puszkach

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>l) w przypadku fosforanu diwapniowego – został wyprodukowany w procesie, który</p> <p>(i) zapewnia rozkruszenie na drobne cząstki i odtłuszczenie całego materiału kostnego kategorii 3 przy użyciu gorącej wody i potraktowanie rozcieńczonym kwasem solnym (o minimalnym stężeniu 4 % i odczynie pH poniżej 1,5) przez okres co najmniej dwóch dni;</p> <p>(ii) po procedurze, o której mowa w ppkt (i), przewiduje obróbkę otrzymanego roztworu fosforowego przy użyciu wapna, powodując powstanie osadu fosforanu diwapniowego o odczynie pH 4–7; oraz</p> <p>(iii) kończy się suszeniem osadu fosforanu diwapniowego powietrzem, w temperaturze początkowej 65–325 °C i temperaturze końcowej 30–65 °C;</p> <p>m) w przypadku fosforanu triwapniowego – został wyprodukowany w procesie zapewniającym</p> <p>(i) rozkruszenie na drobne cząstki i odtłuszczenie całego materiału kostnego kategorii 3 przy zastosowaniu przepływu przeciwaprowadnego gorącej wody (odłamki kostne mniejsze niż 14 mm);</p> <p>(ii) gotowanie ciągle na parze w temperaturze 145 °C przez 30 minut pod ciśnieniem 4 barów;</p> <p>(iii) oddzielenie bulionu białkowego od hydroksyapatytu (fosforanu triwapniowego) przez odwirowanie oraz</p> <p>(iv) granulację fosforanu triwapniowego po wysuszeniu w złożu fluidalnym powietrzem w temperaturze 200 °C;</p> <p>n) w przypadku dodatków smakowych – zostały wyprodukowane zgodnie z metodą przetwarzania i parametrami, które zapewniają zgodność produktu z normami mikrobiologicznymi określonymi w pkt II.4.]</p> <p>(<sup>2</sup>) albo [została poddana działaniu takiemu, jak suszenie lub fermentacja, które zostało zatwierdzone przez właściwe organy;]</p> <p>(<sup>2</sup>) albo [w przypadku bezkręgowców wodnych i lądowych innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi lub zwierząt – została poddana działaniu zatwierdzonemu przez właściwe organy i gwarantującemu, że karma dla zwierząt domowych nie będzie stanowiła niedopuszczalnego zagrożenia dla zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt;]</p>		
<p>II.4. została przebadana poprzez pobranie wyrywkowo przynajmniej pięciu próbek z każdej przetworzonej partii, pobranych wyrywkowo podczas składowania lub po składowaniu w zakładzie przetwórczym i stwierdzono, że spełniają one następujące normy (<sup>4</sup>):</p> <p>Salmonella: nieobecna w 25g; n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,</p> <p>Enterobakterie: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 w 1 gramie;</p>		
<p>II.5. zastosowano wszelkie środki ostrożności, aby uniknąć skażenia czynnikami chorobotwórczymi po obróbce;</p>		
<p>II.6. została zapakowana w nowe opakowania, które, jeżeli karma dla zwierząt domowych nie jest wysyłana w opakowaniach gotowych do sprzedaży z wyraźnym zaznaczeniem, że zawartość przeznaczona jest wyłącznie do karmienia zwierząt domowych, opatrzone są etykietą z informacją »NIEPRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI«;</p>		
<p>(<sup>2</sup>) [II.7. karma dla zwierząt domowych opisana powyżej:</p> <p>(<sup>2</sup>) [pochodzi od innych przeżuwaczy niż bydło, owce lub kozy.]</p> <p>(<sup>2</sup>) albo [pochodzi od bydła, owiec lub kóz i nie zawiera ani nie została uzyskana z:</p> <p>(<sup>2</sup>) [materiału bydłowego, owczego ani koziego innego niż materiał pochodzący od zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku występowania BSE.]]</p> <p>(<sup>2</sup>) albo [a) materiału szczególnego ryzyka, o którym mowa w pkt 1 załącznika V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 (<sup>5</sup>);</p>		

## PAŃSTWO

Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż  
karma dla zwierząt domowych w puszkach

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>b)</p> <p>c)</p>	<p>mechanicznie odkostnionego mięsa bydła, owiec lub kóz, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją Komisji 2007/453/WE <sup>(6)</sup> jako państwo lub region o znikomym ryzyku występowania BSE, w którym nie odnotowano żadnego rodzimego przypadku BSE;</p> <p>produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych uzyskanych z bydła, owiec lub kóz, które zostały uśmiercone po ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego za pomocą wydłużonego narzędzia w kształcie pręta wprowadzonego do jamy czaszki lub poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki, z wyjątkiem zwierząt, które urodziły się, były nieprzerwanie hodowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z decyzją 2007/453/WE jako państwo lub region o znikomym ryzyku występowania BSE.]]]</p>	
<b>Uwagi</b>		
<b>Część I:</b>		
— Rubryka I.6: osoba odpowiedzialna za przesyłkę w Unii Europejskiej: wypełnienie rubryki jest wymagane jedynie w przypadku świadectwa dla towaru, który ma być przewożony tranzytem przez Unię Europejską; można ją wypełnić, jeżeli jest to świadectwo dla towaru, który ma zostać przywieziony do Unii Europejskiej.		
— Rubryka I.12: miejsce przeznaczenia: wypełnić jedynie w przypadku świadectwa dla przesyłki tranzytowej. Produkty przewożone tranzytem mogą być przechowywane jedynie w wolnych obszarach celnych, składach wolnocłowych i składach celnych.		
— Rubryka I.15: Podać numer rejestracyjny (wagon kolejowy lub kontenery i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku nadawca musi zgłosić ten fakt w punkcie kontroli granicznej w miejscu wprowadzenia do Unii Europejskiej.		
— Rubryka I.19: użyć właściwego kodu systemu zharmonizowanego (HS) w ramach następujących pozycji: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08, 05.04, 05.05, 05.06; 05.11, 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 23.01, 23.09; 28.35.25; 28.35.26; 35.01; 35.02; 35.03 lub 35.04;		
— Rubryka I.23: w przypadku kontenerów masowych podać numer kontenera oraz numer plomby (jeżeli dotyczy).		
— Rubryka I.25: użycie techniczne: wszelkie użycie do celów innych niż skarmianie zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe i produkcja karmy dla zwierząt domowych.		
— Rubryka I.26 i I.27: wypełnić zależnie od tego, czy jest to świadectwo tranzytowe, czy przywozowe.		
— Rubryka I.28: gatunek: wybrać spośród następujących: <i>Aves</i> , <i>Ruminantia</i> , <i>Suidae</i> , <i>Mammalia</i> inne niż <i>Ruminantia</i> lub <i>Suidae</i> , <i>Pesca</i> , <i>Mollusca</i> , <i>Crustacea</i> , bezkręgowce inne niż <i>Mollusca</i> i <i>Crustacea</i> .		
<b>Część II:</b>		
<sup>(1a)</sup> Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1.		
<sup>(1b)</sup> Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1.		
<sup>(2)</sup> Niepotrzebne skreślić.		
<sup>(2a)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.		
<sup>(2b)</sup> Dz.U. L 125 z 23.5.1996, s. 3.		
<sup>(3)</sup> Dz.U. L 175 z 10.7.2010, s. 1.		

## PAŃSTWO

Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż  
karma dla zwierząt domowych w puszkach

II. Informacje zdrowotne	II.a. Numer referencyjny świadectwa	II.b.
<p>(<sup>4</sup>) gdzie:</p> <p>n = liczba badanych próbek;</p> <p>m = wartość graniczna liczby bakterii; wynik jest uznawany za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza m;</p> <p>M = maksymalna wartość dla liczby bakterii; wynik jest uznawany za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub kilku próbkach jest równa lub większa od M; oraz</p> <p>c = liczba próbek, w których liczba bakterii zawiera się między m i M, próbka jest w dalszym ciągu uznawana za zadowalającą, jeżeli liczba bakterii pozostałych próbek jest równa lub mniejsza od m.</p> <p>(<sup>5</sup>) Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.</p> <p>(<sup>6</sup>) Dz.U. L 172 z 30.6.2007, s. 84.</p> <p>— Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.</p> <p>— Uwaga dla osoby odpowiedzialnej za przesyłkę w Unii Europejskiej: niniejsze świadectwo służy jedynie celom weterynaryjnym i musi towarzyszyć przesyłce do momentu przybycia do punktu kontroli granicznej w miejscu wprowadzenia do Unii Europejskiej.</p>		
<p>Urzędowy lekarz weterynarii / urzędowy inspektor</p> <p>Imię i nazwisko (wielkimi literami):</p> <p>Data:</p> <p>Pieczęć:</p> <p>Kwalifikacje i tytuł:</p> <p>Podpis:</p>		