

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country ISO Code		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Consignee Name Address Country ISO Code		I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin ISO Code		I.9. Country of destination ISO Code	
	I.8. Region of origin Code		I.10. Region of destination Code	
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country ISO Code		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country ISO Code	
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country ISO Code		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point	
	Mode	International transport document	Identification	
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents Commercial document reference Date of issue Country Place of issue	
	I.19. Container No / Seal No			
I.20. Certified as Transhumance <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Fattening <input type="checkbox"/> Registered equidae <input type="checkbox"/> Quarantine <input type="checkbox"/> Artificial reproduction <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Further process <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Pets <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Relaying <input type="checkbox"/> Slaughter <input type="checkbox"/> Approved Bodies <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Circus exhibition <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____		
I.23. Total number of packages	I.24. Total quantity	I.25. Total net weight	I.25. Total gross weight	

Part I : Details of consignment	I.28. Description of consignment				
	1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0408 Birds' eggs, not in shell, and egg yolks, fresh, dried, cooked by steaming or by boiling in water, moulded, frozen or otherwise preserved, whether or not containing added sugar or other sweetening matter				
	Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant
	Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark		

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Health information		
	<p>I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council, and in particular Articles 8 and 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011, and in particular Chapter II of Annex XIII and Chapter II of Annex XIV thereto, and certify that the petfood described above:</p>		
<p>II.1. has been prepared and stored in a plant approved and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1069/2009;</p>			
<p>II.2. has been prepared exclusively with the following animal by-products:</p>			
<p>(2) either <input type="checkbox"/> [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with retained EU law, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with retained EU law:</p>			
<p>(i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with retained EU law, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;</p>			
<p>(ii) heads of poultry;</p>			
<p>(iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones;</p>			
<p>(iv) pig bristles;</p>			
<p>(v) feathers;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- animal by-products from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm as referred to in Article 1(3)(d) of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council, which did not show any signs of disease communicable to humans or animals]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection in accordance with retained EU law;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, greaves and centrifuge or separator sludge from milk processing;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- petfood and feedingstuffs of animal origin, or feedingstuffs containing animal by-products or derived products, which are no longer intended for feeding for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]</p>			
<p>(2) and/or <input type="checkbox"/> [- animal by-products from aquatic animals originating from plants or establishments manufacturing products for human consumption;]</p>			

Part II: Certification	II. Health information			
	(2)	and/or <input type="checkbox"/>	the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:	
		[-	(i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;	
			(ii) the following originating from terrestrial animals:	
			— hatchery by-products,	
			— eggs,	
			— egg by-products, including egg shells,	
			(iii) day-old chicks killed for commercial reasons;]	
	(2)	and/or <input type="checkbox"/>	animal by-products from aquatic or terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]	
	(2)	and/or <input type="checkbox"/>	animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) of Regulation (EC) No 1069/2009 and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of that Regulation;]	
(2)	and/or <input type="checkbox"/>	material from animals which have been treated with certain substances which are prohibited by Council Directive 96/22/EC, the import of the material being permitted in accordance with Article 35(a)(ii) of Regulation (EC) No 1069/2009;]		
II.3.				
(2)	either <input type="checkbox"/>	[was subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;]		
(2)	or <input type="checkbox"/>	[was produced as regards ingredients of animal origin using exclusively products which had been:		
	(a)	in the case of animal by-products or derived products from meat or meat products subjected to a heat treatment of at least 90 °C throughout its substance;		
	(b)	in the case of milk and milk based products,		
	(i)	if they are from third countries or parts of third countries listed in column B of Annex I to Commission Regulation (EU) No 605/2010 submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;		
	(ii)	with a pH reduced to less than 6 from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, first submitted to a pasteurisation treatment sufficient to produce a negative phosphatase test;		
	(iii)	if they are from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, submitted to a sterilisation process or a double heat treatment where each treatment was sufficient to produce a negative phosphatase test on its own;		
	(iv)	if they are from third countries or parts of third countries listed in column C of Annex I to Regulation (EU) No 605/2010, where there has been an outbreak of foot-and-mouth disease in the preceding 12 months or where vaccination against foot-and-mouth disease has been carried out in the preceding 12 months, submitted to either		
		— a sterilisation process whereby an Fc value equal or greater than 3 is achieved		
		or		

II. Health information

— an initial heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by a pasteurisation process of at least 72 °C for at least 15 seconds and sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed by

either

— a second heat treatment with a heating effect at least equal to that achieved by the initial heat treatment, and which would be sufficient to produce a negative reaction to a phosphatase test, followed, in the case of dried milk, or dried milk-based products by a drying process

or

— an acidification process such that the pH has been maintained at less than 6 for at least one hour;

- (c) in the case of gelatine, produced using a process that ensures that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses with subsequent adjustment of the pH and subsequent, if necessary repeated, extraction by heat, followed by purification by means of filtration and sterilisation;
- (d) in the case of hydrolysed protein produced using a production process involving appropriate measures to minimise contamination of raw Category 3 material, and, in the case of hydrolysed protein entirely or partly derived from ruminant hides and skins produced in a processing plant dedicated only to hydrolysed protein production, using only material with a molecular weight below 10000 Dalton and a process involving the preparation of raw Category 3 material by brining, liming and intensive washing followed by:
- (i) exposure of the material to a pH of more than 11 for more than three hours at a temperature of more than 80 °C and subsequently by heat treatment at more than 140 °C for 30 minutes at more than 3,6 bar; or
- (ii) exposure of the material to a pH of 1 to 2, followed by a pH of more than 11, followed by heat treatment at 140 °C for 30 minutes at 3 bar;
- (e) in the case of egg products submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011; or treated in accordance with Chapter II of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 ;
- (f) in the case of collagen submitted to a process ensuring that unprocessed Category 3 material is subjected to a treatment involving washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion, the use of preservatives other than those permitted by retained EU law being prohibited;
- (g) in the case of blood products, produced using any of the processing methods 1 to 5 or 7, as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;

Part II: Certification	II. Health information			
		(h)	in the case of mammalian processed animal protein submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 and, in the case of porcine blood, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 provided that in the case of method 7 a heat treatment throughout its substance at a minimum temperature of 80 °C has been applied;	
		(i)	in the case of non-mammalian processed protein with the exclusion of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011;	
		(j)	in the case of fishmeal submitted to any of the processing methods 1 to 7 as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or to a method and parameters which ensure that the product complies with the microbiological standards for derived products set out in Chapter I of Annex X to Regulation (EU) No 142/2011;	
		(k)	in the case of rendered fat, including fish oils, submitted to any of the processing methods 1 to 5 or 7 (and method 6 in the case of fish oil) as referred to in Chapter III of Annex IV to Regulation (EU) No 142/2011 or produced in accordance with Chapter II of Section XII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; rendered fats from ruminant animals must be purified in such a way that the maximum level of the remaining total insoluble impurities does not exceed 0,15 % in weight;	
		(l)	in the case of dicalcium phosphate produced by a process that	
			(i) ensures that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4 % and a pH of less than 1,5) over a period of at least two days;	
			(ii) following the procedure referred to in (i), applies a treatment of the obtained phosphoric liquor with lime, resulting in a precipitate of dicalcium phosphate at pH 4 to 7; and	
			(iii) finally, air dries the precipitate of dicalcium phosphate with inlet temperature of 65 °C to 325 °C and end temperature between 30 °C and 65 °C ;	
		(m)	in the case of tricalcium phosphate produced by a process that ensures	
		(i) that all Category 3 bone-material is finely crushed and degreased in counter-flow with hot water (bone chips less than 14 mm);		
		(ii) continuous cooking with steam at 145 °C during 30 minutes at 4 bar;		
		(iii) separation of the protein broth from the hydroxyapatite (tricalcium phosphate) by centrifugation; and		
		(iv) granulation of the tricalcium phosphate after drying in a fluid bed with air at 200 °C ;		
	(n)	in the case of flavouring innards, produced according to a treatment method and parameters, which ensure that the product complies with the microbiological standards referred to in point II.4.]		
	(2)	or ○ [was subject to a treatment such as drying or fermentation, which has been authorised by the competent authority;]		

Part II: Certification	II. Health information	
	(2)	or <input type="radio"/> [in the case of aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals, has been subject to a treatment which has been authorised by the competent authority and which ensures that the petfood poses no unacceptable risks to public and animal health;]
	II.4.	was analysed by a random sampling of at least five samples from each processed batch taken during or after storage at the processing plant and complies with the following standards (4): Salmonella: absence in 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0, Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 gramme;
	II.5.	has undergone all precautions to avoid contamination with pathogenic agents after treatment;
	II.6.	was packed in new packaging. Which, if the petfood is not dispatched in ready-to-sell packages on which it is clearly indicated that the content is destined for feeding to pets only, bear labels indicating "NOT FOR HUMAN CONSUMPTION";
	(2) <input type="checkbox"/>	II.7. the petfood described above
	(2)	either <input type="radio"/> [is derived from other ruminants than bovine, ovine or caprine animals.]
	(2)	or <input type="radio"/> [is derived from bovine, ovine or caprine animals and does not contain and is not derived from: (2) either <input type="radio"/> [bovine, ovine and caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]] (2) or <input type="radio"/> [(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council; (b) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals, except from those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Commission Decision 2007/453/EC, in which there has been no indigenous BSE case, (c) animal by-product or derived product obtained from bovine, ovine or caprine animals which have been killed, after stunning, by laceration of the central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity, except for those animals that were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk in accordance with Decision 2007/453/EC.]]]

II. Health information				
Part II: Certification	Notes			
	(*) Those countries subject to the transitional import arrangements include: an EU member State; Liechtenstein; Norway; Iceland and Switzerland.			
	References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018).			
	References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.			
	Part I:			
	—	Box reference I.6:	Person responsible for the consignment in Great Britain, Channel Islands or Isle of Man: this box is required to be filled in only if it is a certificate for a commodity to be transited through Great Britain, Channel Islands or Isle of Man; it may be filled in if the certificate is for a commodity to be imported into Great Britain, Channel Islands or Isle of Man.	
	—	Box reference I.12:	Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for a transit commodity. Products in transit may only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.	
	—	Box reference I.15:	Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the border control post of entry into Great Britain, Channel Islands or Isle of Man	
	—	Box reference I.16:	Do not use this box until the end of the transitional staging period.	
	—	Box reference I.19:	use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 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 or 35.04.	
—	Box reference I.23:	for bulk containers; the container number and the seal number (if applicable) must be given.		
—	Box reference I.25:	technical use: any use other than feeding of farmed animals, other than fur animals, and the production or manufacturing of pet food.		
—	Box reference I.26 and I.27:	fill in according to whether it is a transit or an import certificate.		
—	Box reference I.28:	Species: select from the following: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia other than Ruminantia or Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, Invertebrates other than Mollusca and crustacea.		
PART II:				
(2)	Delete as appropriate.			
(4)	Where:			
	n = number of samples to be tested;			
	m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;			
	M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and			
	c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.			
—	The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.			
—	Note for the person responsible for the consignment in Great Britain, Channel Islands or Isle of Man: This certificate is only for veterinary purposes and must accompany the consignment until it reaches the border control post of entry into Great Britain, Channel Islands or Isle of Man.			
Certifying Officer				

Part II: Certification	II. Health information			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Date of signature		Signature	
Stamp				
SPECIMEN				

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16. Entry Point																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Doklad</th> <th>Identifikace</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Transhumance <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Krmivo pro zvířata <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Výkrmová <input type="checkbox"/> Evidování koňovití <input type="checkbox"/> Karanténa <input type="checkbox"/> Umělé rozmnožování <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Další postup <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Zvířata v zájmovém chovu <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Sádkování <input type="checkbox"/> Porážka <input type="checkbox"/> Schválené orgány <input type="checkbox"/> Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> Krmivo pro domácí zvířata <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Cirkus/výstava <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země _____ Kód ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země _____ Kód ISO _____																	
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																

I.28. Description of consignment

1. 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0408 Ptačí vejce, bez skořápky, a žloutky, čerstvé, sušené, vařené ve vodě nebo v páře, lisované, zmrazené nebo jinak konzervované, též obsahující přidaný cukr nebo jiná sladidla

Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka	

Část I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, prohlašuji, že jsem přečetl a porozuměl nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009, zejména pokud jde o články 8 a 10 uvedeného nařízení, a nařízení Komise (EU) č. 142/2011, zejména pokud jde o přílohu XIII kapitolu II a přílohu XIV kapitolu II uvedeného nařízení, a potvrzují, že výše popsané krmivo pro zvířata v zájmovém chovu:</p>		
II.1.	bylo připraveno a skladováno v podniku schváleném a dozorovaném příslušným orgánem v souladu s článkem 24 nařízení (ES) č. 1069/2009;		
II.2.	bylo připraveno výhradně z těchto vedlejších produktů živočišného původu:		
(2)	<input type="checkbox"/> [- těla poražených zvířat a jejich části, nebo v případě zvěře těla usmrčených zvířat nebo jejich části, které jsou podle zachovaného práva EU vhodné k lidské spotřebě, avšak z obchodních důvodů nejsou k lidské spotřebě určeny;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- jatečně upravená těla a níže uvedené části pocházející buď ze zvířat, která byla poražena na jatkách a po prohlídce před porážkou byla shledána jako způsobilá k porážce k lidské spotřebě, nebo těla a níže uvedené části zvěře usmrčené k lidské spotřebě v souladu se zachovaným právem EU:		
i)	jatečně upravená těla nebo těla zvířat a jejich části, které byly v souladu se zachovaným právem EU prohlášeny za nevhodné k lidské spotřebě, avšak nevykazovaly žádné příznaky onemocnění přenosného na člověka nebo zvířata;		
ii)	hlavy drůbeže;		
iii)	kůže a kožky, včetně jejich odřezků a plátek, rohy a končetiny, včetně článků prstů, zápěstních a záprstních kůstek, nártů a zánártí;		
iv)	prasečí štětiny;		
v)	peří;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- vedlejší produkty živočišného původu z drůbeže a ze zajícovců poražených na farmě, jak je uvedeno v čl. 1 odst. 3 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kteří nevykazovali příznaky onemocnění přenosného na člověka nebo zvířata]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- krev zvířat, která nevykazovala žádné příznaky onemocnění přenosného krví na člověka nebo zvířata, která byla poražena na jatkách a která byla po prohlídce před porážkou shledána způsobilými k porážce k lidské spotřebě v souladu se zachovaným právem EU;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- vedlejší produkty živočišného původu, které vznikají při výrobě produktů určených k lidské spotřebě, včetně odtučněných kostí, škvarků nebo kalu z odstředivky nebo separátoru ze zpracování mléka;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- produkty živočišného původu nebo potraviny obsahující produkty živočišného původu, které z obchodních důvodů nebo z důvodů problémů způsobených výrobními vadami, vadami balení nebo jinými závadami, z nichž nevzniká žádné riziko pro zdraví lidí ani zvířat, již nejsou určeny k lidské spotřebě;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- krmivo pro zvířata v zájmovém chovu a krmivo živočišného původu nebo krmivo obsahující vedlejší produkty živočišného původu či získané produkty, které z obchodních důvodů nebo z důvodu problémů způsobených výrobními vadami, vadami balení nebo jinými závadami, z nichž nevzniká žádné riziko pro zdraví lidí ani zvířat, již nejsou určeny ke krmení;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- krev, placenta, vlna, peří, srst, rohy, odřezky kopyt a paznehtů a syrové mléko pocházející ze živých zvířat, která nevykazovala žádné příznaky onemocnění přenosného tímto produktem na člověka nebo zvířata;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- vodní živočichové a jejich části, kromě mořských savců, kteří nevykazovali žádné příznaky onemocnění přenosných na člověka nebo zvířata;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- vedlejší produkty živočišného původu z vodních živočichů pocházející z podniků nebo zařízení na výrobu produktů určených k lidské spotřebě;]		
(2)	<input type="checkbox"/> a/nebo [- níže uvedený materiál pocházející ze zvířat, která nevykazovala žádné příznaky onemocnění přenosného tímto materiálem na člověka nebo zvířata:		
i)	ulity měkkýšů a korýšů s měkkými tkáněmi nebo masem;		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
		ii)	tento materiál pocházející se suchozemských zvířat: <ul style="list-style-type: none"> — vedlejší produkty z lžní, — vejce, — vedlejší produkty z vajec, včetně vaječných skořápek;
		iii)	jednodenní kuřata usmrčená z obchodních důvodů;]
	(2)	a/nebo <input type="checkbox"/>	vedlejší produkty živočišného původu z vodních nebo suchozemských bezobratlých živočichů, kromě druhů patogenních pro člověka nebo zvířata;]
	(2)	a/nebo <input type="checkbox"/>	zvířata z řádů hlodavců (Rodentia) a zajícovců (Lagomorpha) a jejich části, kromě materiálu kategorie 1 uvedeného v čl. 8 písm. a) bodech iii), iv) a v) nařízení (ES) č. 1069/2009 a materiálu kategorie 2 uvedeného v čl. 9 písm. a) až g) uvedeného nařízení;]
	(2)	a/nebo <input type="checkbox"/>	materiál ze zvířat, která byla ošetřena některými látkami zakázanými podle směrnice Rady 96/22/ES, přičemž dovoz tohoto materiálu byl povolen v souladu s čl. 35 písm. a) bodem ii) nařízení (ES) č. 1069/2009;]
	II.3.		
	(2)	buď ◦	[bylo podrobena tepelnému ošetření dosahujícímu alespoň 90 °C v celé hmotě;]
	(2)	nebo ◦	[bylo vyrobeno, pokud jde o složky živočišného původu, výhradně za použití produktů, které: <ul style="list-style-type: none"> a) v případě vedlejších produktů živočišného původu nebo produktů získaných z masa nebo masných výrobků byly podrobeny tepelnému ošetření při teplotě alespoň 90 °C v celé hmotě; b) v případě mléka a mléčných výrobků, <ul style="list-style-type: none"> i) pokud pocházejí ze třetích zemí nebo částí třetích zemí uvedených v příloze I sloupci B nařízení Komise (EU) č. 605/2010, prošly pasterizačním ošetřením dostatečným k dosažení negativního fosfatázového testu; ii) s pH sníženým na méně než 6, pokud pocházejí ze třetích zemí nebo částí třetích zemí uvedených v příloze I sloupci C nařízení (EU) č. 605/2010, prošly nejprve pasterizačním ošetřením dostatečným k dosažení negativního fosfatázového testu; iii) pokud pocházejí ze třetích zemí nebo částí třetích zemí uvedených v příloze I sloupci C nařízení (EU) č. 605/2010, prošly sterilizačním procesem nebo dvojitým tepelným ošetřením, přičemž každé z těchto ošetření bylo samo o sobě dostatečné k dosažení negativního fosfatázového testu; iv) pokud pocházejí ze třetích zemí nebo částí třetích zemí uvedených v příloze I sloupci C nařízení (EU) č. 605/2010, ve kterých se v posledních 12 měsících vyskytlo ohnisko slintavky a kulhavky, nebo kde v posledních 12 měsících proběhlo očkování proti slintavce a kulhavce, byly podrobeny: <ul style="list-style-type: none"> buď <ul style="list-style-type: none"> — sterilizačnímu procesu, při kterém je dosaženo hodnoty Fc rovné nebo vyšší než 3, nebo <ul style="list-style-type: none"> — počátečnímu tepelnému ošetření s tepelným účinkem alespoň rovnocenným účinku dosaženému pasterizačním procesem o teplotě alespoň 72 °C po dobu nejméně 15 sekund a dostatečným k dosažení negativní reakce na fosfatázový test, následovaným:

II. Informace týkající se zdraví

buď

— druhým tepelným ošetřením s tepelným účinkem alespoň rovnocenným účinku počátečního tepelného ošetření a dostatečným k dosažení negativní reakce na fosfatázový test, následovaným v případě sušeného mléka nebo sušených mléčných výrobků procesem sušení,

nebo

— acidifikačním procesem, při kterém bylo pH udržováno na hodnotě nižší než 6 po dobu nejméně jedné hodiny;

- c) v případě želatiny byly vyrobeny postupem, který zajišťuje, že nezpracovaný materiál kategorie 3 je podroben ošetření kyselinou či zásadou následovanému jedním nebo několikerým propláchnutím, dále úpravou pH a extrakcí zahřátím (podle potřeby opakovaně), po níž následuje pročištění prostřednictvím filtrace a sterilizace;
- d) v případě hydrolyzovaných bílkovin byly vyrobeny výrobním postupem, který zahrnuje vhodná opatření k co největšímu omezení kontaminace surového materiálu kategorie 3, a v případě hydrolyzovaných bílkovin zcela nebo zčásti získaných z kůží přežvýkavců byly vyrobeny ve zpracovatelském zařízení určeném výhradně k výrobě hydrolyzovaných bílkovin, výhradně za použití materiálu, jehož molekulární hmotnost je nižší než 10 000 daltonů, a za použití postupu zahrnujícího přípravu surového materiálu kategorie 3 nakládáním do solného láku, loužením a intenzivním praním, po němž následuje:
- i) vystavení materiálu pH o hodnotě vyšší než 11 po dobu delší než tři hodiny při teplotě vyšší než 80 °C a následně tepelné ošetření při teplotě vyšší než 140 °C po dobu 30 minut při tlaku vyšším než 3,6 baru; nebo
- ii) vystavení materiálu pH v rozmezí hodnot 1 až 2 následované vystavením pH o hodnotě vyšší než 11 a následně tepelné ošetření při teplotě 140 °C po dobu 30 minut při tlaku 3 bary;
- e) v případě vaječných výrobků byly podrobeny jakékoli ze zpracovatelských metod 1 až 5 nebo 7 uvedených v příloze IV kapitole III nařízení (EU) č. 142/2011, nebo byly ošetřeny v souladu s kapitolou II oddílu X přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004;
- f) v případě kolagenu byly podrobeny postupu, který zajišťuje, že nezpracovaný materiál kategorie 3 je podroben ošetření, které zahrnuje promytí, úpravu pH pomocí kyseliny či zásady s následným jedním či několikerým propláchnutím, filtrací a extruzí, přičemž se zakazuje používání konzervačních prostředků jiných než prostředků povolených zachovaným právem EU;
- g) v případě krevních výrobků byly podrobeny jakékoli ze zpracovatelských metod 1 až 5 nebo 7 uvedených v příloze IV kapitole III nařízení (EU) č. 142/2011;
- h) v případě zpracovaných živočišných bílkovin pocházejících ze savců byly podrobeny jakékoli ze zpracovatelských metod 1 až 5 nebo 7, a v případě prasečí krve byly podrobeny jakékoli ze zpracovatelských metod 1 až 5 nebo 7, pokud se v případě zpracovatelské metody 7 použilo na celou hmotu tepelné ošetření při minimální teplotě 80 °C;

II. Informace týkající se zdraví

- i) v případě zpracovaných živočišných bílkovin nepocházejících ze savců s výjimkou rybí moučky byly podrobeny jakékoli ze zpracovatelských metod 1 až 5 nebo 7 uvedených v příloze IV kapitole III nařízení (EU) č. 142/2011;
- j) v případě rybí moučky byly podrobeny jakékoli ze zpracovatelských metod 1 až 7 uvedených v příloze IV kapitole III nařízení (EU) č. 142/2011 nebo metodě a parametrům, které zajišťují soulad výrobku s mikrobiologickými normami pro získané produkty stanovenými v příloze X kapitole I nařízení (EU) č. 142/2011;
- k) v případě taveného/škvařeného tuku, včetně rybího tuku, byly podrobeny některé ze zpracovatelských metod 1 až 5 nebo 7 (a metodě 6 v případě rybího tuku) uvedených v příloze IV kapitole III nařízení (EU) č. 142/2011, nebo byly vyrobeny v souladu s přílohou III oddílem XII kapitolou II nařízení (ES) č. 853/2004; tavené/škvařené tuky z přežvýkavců musí být pročištěny tak, aby maximální úroveň zbývajících nerozpustných nečistot nepřesahovala 0,15 % hmotnostních;
- l) v případě hydrogenfosforečnanu vápenatého byly vyrobeny postupem, jenž
- i) zajišťuje, že všechny kostní materiál kategorie 3 je nejmenno nadrcen a pomocí horké vody odtučněn a ošetřen zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (při minimální koncentraci 4 % a pH nižším než 1,5) po dobu alespoň dvou dnů;
- ii) po skončení postupu uvedeného v bodě i) pokračuje ošetřením získaného fosforečného výluhu vápnem, což vede k získání výsledné sraženiny hydrogenfosforečnanu vápenatého při pH 4 až 7; a
- iii) tuto sraženinu hydrogenfosforečnanu vápenatého nakonec vysuší vzduchem při vstupní teplotě v rozmezí od 65 °C do 325 °C a konečné teplotě v rozmezí od 30 °C do 65 °C;
- m) v případě fosforečnanu vápenatého byly vyrobeny postupem, jenž zajišťuje
- i) že všechny kostní materiál kategorie 3 je nejmenno nadrcen a pomocí protiproudou horké vody odtučněn (úlomky kostí menší než 14 mm);
- ii) nepřetržité vaření v páře při teplotě 145 °C po dobu 30 minut při tlaku 4 bary;
- iii) že vývar z bílkovin se odstředěním oddělí od hydroxyapatitu (fosforečnanu vápenatého); a
- iv) že ke granulaci fosforečnanu vápenatého dojde po sušení ve fluidní vrstvě vzduchem o teplotě 200 °C;
- n) v případě dochucovacích masových výtažků byly vyrobeny podle zpracovatelské metody a parametrů, které zajišťují soulad výrobku s mikrobiologickými normami uvedenými v bodě II.4.;
- (2) nebo o [bylo podrobena ošetření sušením nebo kvašením, které bylo schváleno příslušným orgánem;]
- (2) nebo o [v případě vodních a suchozemských bezobratlých živočichů, kromě druhů patogenních pro člověka nebo zvířata, bylo podrobena ošetření, které bylo schváleno příslušným orgánem a které zajišťuje, že toto krmivo pro zvířata v zájmovém chovu nepředstavuje žádné nepřipustné riziko pro zdraví lidí a zvířat;]

II.4. bylo analyzováno pomocí alespoň pěti vzorků z každé zpracované šarže namátkově odebraných během skladování nebo při vyskladnění ve zpracovatelském zařízení a vyhovuje těmto normám (4):

II. Informace týkající se zdraví

Salmonella: nepřítomnost v 25 g produktu: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 v 1 g;

- II.5. prošlo všemi preventivními opatřeními k zabránění kontaminace patogenními původci po ošetření;
- II.6. bylo zabaleno do nového obalu opatřeného etiketami s nápisem „NENÍ URČENO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ“, není-li krmivo pro zvířata v zájmovém chovu odesíláno v balení připraveném k prodeji, na němž je jasně uvedeno, že obsah je určen výhradně ke krmení zvířat v zájmovém chovu;
- (2) II.7. výše popsané krmivo pro zvířata v zájmovém chovu
- (2) bud' [je získáno z přežvýkavců jiných než skot, ovce nebo kozy.]
- (2) nebo [je získáno ze skotu, ovcí nebo koz a neobsahuje dále uvedené složky ani z nich nebylo získáno:
- (2) bud' [materiál pocházející ze skotu, ovcí a koz jiný než získaný ze zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v zemi nebo oblasti zařazené v souladu s rozhodnutím 2007/453/ES do kategorie země nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE.]]
- (2) nebo [a) specifikovaný rizikový materiál, jak je definován v bodě 1 přílohy V nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001;
- b) strojně oddělené maso získané z kostí skotu, ovcí nebo koz s výjimkou zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v zemi nebo oblasti zařazené v souladu s rozhodnutím Komise 2007/453/ES do kategorie země nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE, v nichž nebyl zjištěn žádný domácí případ BSE;
- c) vedlejší produkt živočišného původu nebo získaný produkt ze skotu, ovcí nebo koz, které byly po omráčení usmrčeny lacerací centrální nervové tkáně pomocí podlouhlého tyčovitého nástroje zavedeného do dutiny lebeční nebo prostřednictvím plynové injekce do dutiny lebeční, s výjimkou zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v zemi nebo oblasti zařazené v souladu s rozhodnutím 2007/453/ES do kategorie země nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE.]]]

II. Informace týkající se zdraví			
Part II: Certification	Poznámky		
	(*) Mezi země, na něž se vztahují přechodná dovozní opatření, patří: členský stát EU, Lichtenštejnsko, Norsko, Island a Švýcarsko.		
	Odkazy na právní předpisy Evropské unie v tomto osvědčení jsou odkazy na přímé právní předpisy EU, které byly zachovány ve Velké Británii (zachované právo EU ve smyslu zákona o Evropské unii (o vystoupení z Evropské unie) z roku 2018).		
	Odkazy na Velkou Británii v tomto osvědčení zahrnují Normanské ostrovy a Ostrov Man.		
	Část I:		
	—	Kolonka I.6:	Osoba zodpovědná za zásilku ve Velké Británii, na Normanských ostrovech nebo na Ostrově Man: tuto kolonku je třeba vyplnit pouze tehdy, jedná-li se o osvědčení pro zboží určené pro tranzit přes Velkou Británii, Normanské ostrovy nebo Ostrov Man; může se vyplnit, jedná-li se o osvědčení pro zboží, jež má být dovezeno do Velké Británie, na Normanské ostrovy nebo na Ostrov Man.
	—	Kolonka I.12:	Místo určení: tuto kolonku je třeba vyplnit pouze tehdy, jedná-li se o osvědčení pro zboží určené pro tranzit. Produkty smí být při tranzitu skladovány pouze ve svobodných pásmech, svobodných skladech a celních skladech.
	—	Kolonka I.15:	Je třeba uvést registrační číslo (vagony nebo kontejnery a nákladní automobily), číslo letu (letadlo) nebo název (plavidlo). V případě vykládky a opětovného naložení musí odesílatel informovat stanoviště hraniční kontroly v místě vstupu do Velké Británie, na Normanské ostrovy nebo na Ostrov Man.
	—	Kolonka I.16:	Tuto kolonku nepoužívejte do konce přechodného období.
	—	Kolonka I.19:	Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 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 nebo 35.04.
	—	Kolonka I.23:	V případě kontejnerů pro volně ložené látky musí být uvedeno číslo kontejneru a (případně) číslo plomby.
	—	Kolonka I.25:	Technické využití: jakékoli jiné využití kromě krmení hospodářských zvířat jiných než kozešinových zvířat a výroba nebo zpracování krmiv pro zvířata v zájmovém chovu.
	—	Kolony I.26 a I.27:	Vyplňte podle toho, jedná-li se o osvědčení pro tranzit nebo pro dovoz.
	—	Kolonka I.28:	Druh: vyberte: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia kromě Ruminantia nebo Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, bezobratlí kromě Mollusca a Crustacea.
	ČÁST II:		
(2)	Nehodící se škrtněte.		
(4)	Kde:		
	n = počet vzorků, které mají být vyšetřeny;		
	m = prahová hodnota počtu bakterií; výsledek je považován za uspokojivý, jestliže počet bakterií ve všech vzorcích nepřekročí m;		
	M = maximální hodnota počtu bakterií; výsledek je považován za neuspokojivý, pokud počet bakterií v jednom nebo více vzorcích je roven nebo vyšší než M; a		
	c = počet vzorků, jejichž bakteriální počet smí být v rozmezí mezi m a M, přičemž vzorek je ještě stále považován za přípustný, pokud je bakteriální počet ostatních vzorků roven m nebo nižší.		
—	Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.		
—	Poznámka pro osobu zodpovědnou za zásilku ve Velké Británii, na Normanských ostrovech nebo na Ostrově Man: toto osvědčení slouží pouze k veterinárním účelům a musí zásilku provázet až do okamžiku, kdy dosáhne stanoviště hraniční kontroly v místě vstupu do Velké Británie, na Normanské ostrovy nebo na Ostrov Man.		
Certifying Officer			

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví			
	Name (in capital letters) Datum podpisu Razítko	Qualification and title Podpis		
	SPECIMEN			