		_		Certificat vétérinaire vers l'EU
I		Nom	I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence TRACES :
_	enté	Adresse	I.3. Autorité centrale compétente	
ı	e		I 4 Autorité locale compétente	

Partie I: Détails concernant le lot prés Pays Téléphone .5. Destinataire I.6 Intéressé au chargement au sein de l'UE Nom Adresse Téléphone .7. Pays d'origine, ISO Code I.8. Région d'origine, Code I.9. Pays de destination ISO Code I.10. Région de destination Code I.11. Lieu d'origine I.12. Lieu de destination Numéro d'agrément Adresse I.13 Lieu de chargement I.14. Date et heure du départ Adresse I.15. Moyens de transport I.16. PIF d'entrée dans l'UE Avion Wagon Navire N° du PIF Nom Autres Véhicule routier Identification:: I.17.N° CITES Document: I.21 Température produits I.20. Quantité I.22. Nombre total de conditionnements Réfrigérée Ambiante Congelée I.23. N° du scellé et n° du conteneur I.25. Marchandises certifiées aux fins de: I.26. Pour transit par l'UE vers un pays tiers I.27. Pour importation ou admission temporaire dans l'UE Importation définitive Réadmission de chevaux Admission temporaire des chevaux I.28. Identification des marchandises

fr 1/ 3

	nire			II.a. N° de référence du certificat		II.b. N° de référence TRACES		
The state of same				That IV do reference du certificat		north de leichead Flatens		
	Lo ou los onim	ouv vivomto ou lo ou los moduito omimos	uv dásmita doma la meásant	antificat cont conformed over normal of		zélandaises applicables, qui ont été reconnues		
		•	•		-	** . *		
	comme équivalentes aux normes et exigences de l'Union européenne, comme le prévoit l'accord entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande relatif à des 97/132/CE du Conseil).							
(1) [III.								
(1) [111.	Attestation sanitaire supplémentaire							
(1) [III.1.	Le ou les anima	aux vivants ou le ou les produits animat	ıx décrits dans le présent	certificat sont conformes aux conditions	particulières a	pplicables énoncées à l'annexe V, section 5,		
	chapitre 28, de	la décision 97/132/CE:	-					
(1)(5) [III.1.1.	ESB:							
	III.1.1.1. le pays ou la région est classé(e), conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001, dans la catégorie des pays ou régions présente							
(1) [III.1. Le ou les animaux vivants ou le ou les produits animaux décrits dans le présent certificat sont conformes aux conditions particulières applicables énoncées à chapitre 28, de la décision 97/132/CE: (1)(5) [III.1.1. ESB: III.1.1.1. le pays ou la région est classé(e), conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001, dans la catégorie des pays ou d'ESB négligeable; III.1.1.2. les animaux dont les produits d'origine bovine, ovine et caprine sont dérivés sont nés, ont été élevés sans discontinuité et ont été abattus de								
		risque d'ESB négligeable.]						
(1) [III.1.2.	.2. pour le commerce de la Nouvelle-Zélande vers la Suède et la Finlande:							
	les viandes fraîches ont été soumises à des tests microbiologiques de détection des salmonelles comme prévu par le règlement (CE) nº 1688/2005 de la Commission par un échantille							
ET/OH	dans l'établisse	ement d'origine de ces viandes.]]						
ET/OU	I 1i		46			(manufact) Panama V andian 5 about a 20		
(1) [III.2.		aux vivants ou le ou les produits animau 07/132/CE en cas d'apparition d'une ma	•	certificat sont conformes aux conditions	supplementair	es énoncées à l'annexe V, section 5, chapitre 29		
III.2.1.		**		roduit aui ne satisfaisait nas aux exigenc	res nosées à tou	is les stades de la production, du stockage et du		
111.2.1.	-	-	-	mination du produit par une quelconque				
	1		•					
(1) [III.2.2.	Le produit déc	rit dans le présent certificat (à l'exclusion	on des pieds, têtes, viscèr	es et viandes dérivées de porcins):				
	III.2.2.1.	est issu d'animaux qui ont été soumis	à des inspections ante n	ortem et post mortem et ont été jugés inc	demnes de tout	signe permettant de suspecter la présence de la		
		fièvre aphteuse;						
	III.2.2.2.	est issu de carcasses désossées dont l	es abats et les principaux	ganglions lymphatiques ont été retirés;				
	III.2.2.3.	a fait l'objet d'une maturation à une t	empérature supérieure à	+ 2 °C pendant au moins 24 heures et att	eint un pH infé	rieur à 6 lorsqu'il est mesuré au milieu du muse		
		long dorsal après la maturation et ava	nt le désossage;					
	III.2.2.4.	n'est pas issu d'animaux abattus ou tr	ansformés dans un établ	issement situé dans une zone de protection	on ou de survei	llance désignée;		
	III.2.2.5.	a été, s'il s'agit de viandes issues d'a	nimaux provenant de zon	es de protection ou de surveillance, soun	nis à un contrô	le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara		
		son exclusion du lot faisant l'objet du	présent certificat.]					
et/ou								
(1) [III.2.3.	_	rit dans le présent certificat (y compris le		-				
III.2.3.1. est issu d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem et ont été j fièvre aphteuse; et					E juges indemnes de tout signe permettant de suspecter la présence de la			
		ne rie apineuse, et						
	(4) [III.2.3.2.	est issu d'animaux abattus 21 jours a	vant la date estimée de l	a première apparition de l'infection sur le	e territoire et n'	est pas issu d'animaux abattus ou transformés o		
	(4) [111.2.3.2.	un átablicament situá dens una zona	de protection ou de surve	eillance désignée.]				
	(4) [III.2.3.2.	un ctabilissement situe dans une zone	I					
ou	(4) [III.2.3.2.	un etablissement situe dans une zone	r					
ou	(4) [III.2.3.2. (4) [III.2.3.3.			unt au moins 21 jours et identifiés de mar	nière à pouvoir	déterminer l'exploitation d'origine mais n'est p		
ou		est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e	ns une exploitation penda xploitations situées dans	une zone de protection ou de surveillanc	e, et le produit	a été clairement identifié et conservé sous cont		
ou		est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti	e, et le produit			
ou	(4) [III.2.3.3.	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infect ,] et	ee, et le produit ion par le virus	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig		
ou		est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'au	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infect ,] et	ee, et le produit ion par le virus	a été clairement identifié et conservé sous cont		
	(4) [III.2.3.3.	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infect ,] et	ee, et le produit ion par le virus	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig		
ET	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4.	est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun	e, et le produit ion par le virus nis à un contrô	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara		
	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits an	est issu d'animaux ayant séjourné dai issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun	e, et le produit ion par le virus nis à un contrô	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig		
ET III.3.	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4.	est issu d'animaux ayant séjourné dai issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun	e, et le produit ion par le virus nis à un contrô	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara		
ET III.3. et/ou	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits an exigences de l'	est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3.	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits an exigences de l'	est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara		
ET III.3. et/ou	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig	est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig	est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]]	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4.	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]]	est issu d'animaux ayant séjourné dar issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4.	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]]	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'an son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été s Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4.	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]]	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'an son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été s Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits an exigences de l' L'agent soussig lot.]]	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'an son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été s Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits an exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'an son exclusion du lot faisant l'objet du dimaux sont tirés d'animaux qui ont été d'union. gné certifie le présent lot sur la base du d'archielle présent lot sur la base du	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillanction que lorsque toute suspicion d'infecti,] et ues de protection ou de surveillance, sounet pendant l'abattage ou la mise à mort, o bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a p	e, et le produit ion par le virus nis à un contrô dans le respect personnellemen	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica Partie I Case I.6: Case I.8:	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin des décisions d	est issu d'animaux ayant séjourné dai issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du timaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union. gné certifie le présent lot sur la base du comparé à des fins exclusivement vétérinaires. ment en cas de transit par l'Union. ne: s'il y a lieu (sinon biffer): s'applique e l'Union.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillance tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a p	ee, et le produit ion par le virus nis à un contrô dans le respect personnellemen	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme t vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins et de conditions de condi		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica Partie I Case I.6:	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin des décisions d à remplir seule	est issu d'animaux ayant séjourné dai issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du timaux sont tirés d'animaux qui ont été u Union. gné certifie le présent lot sur la base du d'article de la présent lot sur la base du d'article et l'union. ment en cas de transit par l'Union. me: s'il y a lieu (sinon biffer): s'applique e l'Union. ment en cas de stockage de produits en tentre de la cas de stockage de produits en tentre la cas de stockage de produits	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi	une zone de protection ou de surveillance tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a p	ee, et le produit ion par le virus nis à un contrô dans le respect personnellemen	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme t vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica Partie I Case I.6: Case I.8: Case I.12:	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin des décisions d à remplir seule franche, de l'er	est issu d'animaux ayant séjourné dai issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ar son exclusion du lot faisant l'objet du nimaux sont tirés d'animaux qui ont été d'union. gné certifie le présent lot sur la base du contra de l'union. ment en cas de transit par l'Union. met e l'Union. ment en cas de stockage de produits en la trepôt douanier ou de l'avitailleur.	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligié e aux espèces ou aux proctansit: indiquer le nom, l'aransit: indiquer le	une zone de protection ou de surveillanc tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a p duits concernés par des mesures de région l'adresse (rue, ville et code postal) et le n	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect personnellemen nalisation ou pa	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme t vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins et de conditions de condi		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica Partie I Case 1.6: Case 1.8: Case 1.12:	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin des décisions d à remplir seule franche, de l'er pour les produi	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'an son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été d'union. gné certifie le présent lot sur la base du cré à des fins exclusivement vétérinaires. ment en cas de transit par l'Union. ne: s'il y a lieu (sinon biffer): s'applique e l'Union. ment en cas de stockage de produits en tarrepôt douanier ou de l'avitailleur. ts animaux: indiquer la date de départ d	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligié e aux espèces ou aux proctransit: indiquer le nom, lu moyen de transport (avunoyen de tran	une zone de protection ou de surveillance tion que lorsque toute suspicion d'infecti ,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, o bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a p	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect personnellemen nalisation ou pa	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme t vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins et de conditions de condi		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica Partie I Case 1.6: Case 1.12: Case 1.12:	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin des décisions d à remplir seule franche, de l'er pour les produi indiquer le poid	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'ai son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été d'union. gné certifie le présent lot sur la base du d'excertifie le présent lot sur la base d'excertifie le présent lot le lot sur la base d'excertifie le présent lot sur la base d'excertifie le présent lot sur la base d'excertifie le présent lot s	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligi et aux espèces ou aux proctansit: indiquer le nom, lu moyen de transport (av (en kg).	une zone de protection ou de surveillance tion que lorsque toute suspicion d'infecti,] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, or bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a produits concernés par des mesures de région d'adresse (rue, ville et code postal) et le n ion, navire, chemin de fer ou véhicule ro	e, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect personnellemen nalisation ou pa	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme t vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins et de conditions de condi		
ET III.3. et/ou (2)(3) [III.4. Notes Le présent certifica Partie I Case 1.6: Case 1.8: Case 1.12:	(4) [III.2.3.3. III.2.3.4. Les produits ar exigences de l' L'agent soussig lot.]] at sanitaire est délivir à remplir seule Région d'origin des décisions d à remplir seule franche, de l'er pour les produi indiquer le poie s'il y a lieu, inc	est issu d'animaux ayant séjourné dan issu d'animaux séjournant dans des e officiel pendant sept jours au moins e été officiellement exclue à la fin de la a été, s'il s'agit de viandes issues d'an son exclusion du lot faisant l'objet du imaux sont tirés d'animaux qui ont été d'union. gné certifie le présent lot sur la base du contra de la c	ns une exploitation penda xploitations situées dans et n'a été remis en circula a période de conservation nimaux provenant de zon a présent certificat.]] traités à l'abattoir, avant ou des documents d'éligié et aux espèces ou aux proctansit: indiquer le nom, le u moyen de transport (av (en kg).	une zone de protection ou de surveillance tion que lorsque toute suspicion d'infecti.] et ues de protection ou de surveillance, soun et pendant l'abattage ou la mise à mort, c bilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a p duits concernés par des mesures de région d'adresse (rue, ville et code postal) et le n ion, navire, chemin de fer ou véhicule ro	ee, et le produit ion par le virus mis à un contrô dans le respect personnellemen nalisation ou pa	a été clairement identifié et conservé sous cont de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'orig le officiel et identifié et contrôlé de façon à gara de conditions au moins équivalentes aux norme t vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux norme et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins équivalentes aux normes et vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ de conditions au moins et de conditions de condi		

fr

	_							
	II. Attestation sanitaire		II.a. N° de référence du certificat	II.b. N° de référence TRACES				
	Case I.26:	à remplir seulement en cas de transit par l'Union.						
	Case I.27: à remplir seulement en cas d'importation ou d'admission temporaire dans l'Union.							
	Case I.28:	05.11.						
_	Abattoir: numéro d'agrément							
0		Entrepôt frigorifique: numéro d'agrément						
cati		Atelier de découpe: numéro d'agrément						
Certification	Partie II							
er	(1)	À remplir uniquement si des conditions particulières sont applicables. Sinon, supprimer.						
	(2)	À remplir uniquement lorsque le certificat sanitaire officiel est délivré après le départ du lot. Mentionner la référence du ou des documents d'éligibilité (DE) concernés. Sinon, supprimer.						
П	(3)	À remplir uniquement lorsque le certificat sanitaire a été délivré après le départ du lot. Insérer la date. Sinon, supprimer.						
je	(4)	Supprimer la mention inutile.						
Partie	(5)	Les viandes hachées doivent être réfrigérées ou congelées.						
$\mathbf{P}_{\mathbf{z}}$								

Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel

 Nom (en lettres capitales):
 Qualification et titre:

 Unité Vétérinaire Locale:
 N° de l'UVL:

 Date:
 Signature:

Sceau