

Partie I: Détails concernant le lot présenté	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays		I.2. N° de référence du certificat	I.2.a. N° de référence TRACES::		
			I.3. Autorité centrale compétente			
			I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays		I.6. N° des certificats originaux associés		N° Documents d'accompagnement	
	I.7. Pays d'origine	ISO Code	I.8. Région d'origine	I.9. Pays de destination	ISO Code	I.10. Région de destination
	I.11. Lieux d'origine		I.12. Lieu de destination			
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date et heure du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>		I.16. Point d'entrée		I.17. CITES	
	Identification:: Numéro(s):					
	I.18. Température produits		I.19. Poids brut total	I.20. Nombre total de conditionnements		
	I.21. N° du scellé et n° du conteneur					
	I.22. Marchandises certifiées aux fins de:					
	I.23. Transit par un pays tiers		I.24. Pour exportation <input type="checkbox"/>			
	I.25. Identification des marchandises					

II. Information sanitaire	II.a. N° de référence du certificat	II.b. N° de référence TRACES:
---------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

- II.1. Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:
- II.1.1. Le produit provient d'animaux:
 - (1)soit [originaires du pays indiqué dans la case I.7.]
 - (1)soit [expédiés légalement d'un État membre/d'une zone de l'Union européenne (indiquer le pays/la zone) respectant les restrictions de mouvement liées aux maladies indiquées dans le présent certificat de conformité à la législation européenne].
 - II.1.2. Le produit est issu de porcs provenant d'un pays/d'une zone qui ne fait l'objet d'aucune restriction sanitaire liée à la présence de fièvre aphteuse et de peste porcine africaine.
 - II.1.3. Le pays/la zone d'origine est indemne de peste porcine classique (PPC), ou il n'y a pas eu de PPC dans le pays/la zone au cours des douze derniers mois.
 - II.1.4. (1)soit [Le produit a subi l'un des traitements thermiques ci-après pour garantir l'élimination des trichines:
 - 0 °F (-17,8 °C) durant au moins 106 heures;
 - 5 °F (-20,6 °C) durant au moins 82 heures;
 - 10 °F (-23,3 °C) durant au moins 63 heures;
 - 15 °F (-26,1 °C) durant au moins 48 heures;
 - 20 °F (-28,9 °C) durant au moins 35 heures;
 - 25 °F (-31,7 °C) durant au moins 22 heures;
 - 30 °F (-34,5 °C) durant au moins 8 heures;
 - 35 °F (-37,2 °C) durant au moins 1/2 heure;]
 - (1)soit [Le produit a subi, dans un laboratoire officiel de l'État membre d'origine, un test de dépistage des trichines moyennant la méthode de la digestion d'échantillons avec agitateur magnétique.]
 - II.1.5. Le produit est issu de porcs provenant d'un pays/d'une zone où, au cours des douze derniers mois, aucun animal n'a été vacciné contre la fièvre aphteuse, la peste porcine africaine ou la peste porcine classique et où l'on n'a pas autorisé d'importations d'animaux domestiques vaccinés contre ces maladies.
 - II.1.6. Le produit est issu d'animaux qui, depuis leur naissance, n'ont jamais été en contact avec des animaux biogulés sauvages.
 - II.1.7. Le produit est issu d'animaux en bonne santé, ayant fait l'objet d'inspections ante et post mortem, abattus et transformés dans des usines agréées par le secrétariat de l'agriculture, du bétail, du développement rural, de la pêche et de l'alimentation en vue de l'exportation du produit vers le Mexique (indiquer le nom, le numéro et l'adresse des usines).
 - II.1.8. Le produit est agréé par un organisme officiel à des fins de consommation humaine.
 - II.1.9. La viande fraîche provient d'animaux abattus le (jj/mm/aaaa) ou entre le (jj/mm/aaaa) et le (jj/mm/aaaa).
 - II.1.10. Les produits sont à consommer de préférence entre le (jj/mm/aaaa) et le (jj/mm/aaaa).

Notes

Partie I:

- Case I.2.a N° de référence TRACES: en l'absence de certificat électronique (TRACES), laisser cette case vide.
- Case I.11 Lieu d'origine: nom, numéro et adresse de l'établissement d'expédition.
- Case I.13 Lieu de chargement: indiquer le lieu de chargement du conteneur sur le moyen de transport qui l'acheminera jusqu'au Mexique, s'il est connu; dans le cas contraire, laisser cette case vide.
- Case I.14 Date et heure d'expédition: indiquer la date de départ du moyen de transport. Indiquer l'heure si elle est connue.
- Case I.19 Indiquer le poids total brut et le poids total net.
- Case I.21 Si les produits sont expédiés dans des conteneurs ou des boîtes, indiquer leur numéro et, le cas échéant, celui des scellés.
- Case I.25 Identification des marchandises.
 - Code de la nomenclature douanière et intitulé: indiquer le code SH approprié sous les rubriques suivantes: 02.03, 02.09
 - Nature de la marchandise: indiquer s'il s'agit de «carcasses entières», «demi-carcasses», «quartiers», «découpes», «viandes hachées», «produits préparés» ou «viandes séparées mécaniquement». On entend par «viandes hachées» les viandes désossées qui ont été réduites en fragments et qui ont été exclusivement préparées à partir de muscle strié (y compris les tissus gras attenants), à l'exception du muscle cardiaque.
 - Identification officielle de l'animal et nom.
 - Type de traitement: selon le cas, indiquer «désossées», «non désossées», «ayant subi une maturation» ou «hachées». Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes.
 - Usine de transformation: le cas échéant, indiquer le numéro d'agrément de l'abattoir, de l'atelier de découpe ou de l'entrepôt frigorifique.
 - Abattoir: à indiquer seulement pour les code SH 02.03
 - Date de conditionnement: indiquer la date de conditionnement (mm/aa) des découpes.

Partie II:

La couleur de la signature et du sceau doit être différente de celle du texte imprimé.

- (1) Choisir la mention qui convient.

Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel

Nom (en lettres capitales):
 Unité Vétérinaire Locale:
 Date:
 Sceau

Qualification et titre:
 N° de l'UVL:
 Signature: