



Royaume de Belgique - Koninkrijk België
AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE (AFSCA)

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)

**Certificat sanitaire pour les aliments pour animaux familiers, autres qu'en
conserves, destinés à être expédiés en Tunisie en provenance
de la Belgique**

Gezondheidscertificaat voor voeder voor gezelschapsdieren, uitgezonderd blikvoeder,
bestemd om vanuit België te worden verzonden naar Tunesië

Cert. nr. :

Pays exportateur / Uitvoerend land:

BELGIQUE – BELGIE

Autorité compétente / Bevoegde overheid:

AFSCA – FAVV

Unité Locale de Contrôle /
Lokale Controle-eenheid:

ULC /
LCE:

Adresse /
Adres:

**1. Identification des aliments pour animaux familiers / Identificatie van het voeder voor
gezelschapsdieren:**

**Les aliments pour animaux familiers ont été fabriqués à partir de matières premières issues des espèces suivantes
(espèce animale) /**

Het voeder voor gezelschapsdieren werd vervaardigd op basis van grondstoffen afkomstig van de volgende soorten
(diersoort):

1.1. Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement agréé / Adres en registratienummer van de erkende inrichting:	1.2. Nature de l'emballage / Aard van de verpakking:	1.3. Nombre d'unités d'emballage / Aantal verpakkingseenheden:	1.4. Poids net / Nettogewicht:	1.5. Numéro de référence du lot à la production / Referentienummer van de partij bij de productie:

1.6. Nom et adresse de l'expéditeur /
Naam en adres van de verzender:

1.7. Nom et adresse du destinataire /
Naam en adres van de bestemming:

1.8. Lieu de chargement pour l'exportation /
Plaats van lading voor uitvoer:

1.9. Mode de transport et identification de l'envoi /

Vervoermiddel en identificatie van de zending:
 (Par voie maritime ou aérienne⁽¹⁾ / Numéro du scellé (le cas échéant) / Numéro(s) d'enregistrement, nom du navire ou numéro du vol) /
 (Over zee of via de lucht⁽¹⁾ / Zegelnummer (in voorkomend geval) / Registratienummer(s), naam van het schip of vluchtnummer):

2. Attestation sanitaire / Gezondheidsverklaring:

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le Règlement (CE) n° 1069/2009 ainsi que le Règlement (UE) n° 142/2011 et certifie que les aliments pour animaux familiers décrits ci-dessus /

Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, verklaar verordening (EG) nr. 1069/2009 alsook verordening (EU) nr. 142/2011 gelezen en begrepen te hebben en verzekert dat het hierb beschreven voeder voor gezelschapsdieren:

2.1. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 24 du Règlement (CE) n° 1069/2009 /

bereid en opgeslagen is in een fabriek of inrichting die erkend, gevalideerd en gecontroleerd is door de bevoegde overheid, overeenkomstig artikel 24 van de verordening (EG) nr. 1069/2009;

2.2. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants /

uitsluitend vervaardigd werd met de volgende dierlijke bijproducten:

2.2.1. des carcasses et parties d'animaux abattus ou, dans le cas de gibier, les corps ou parties d'animaux mis à mort, qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation de l'Union européenne en vigueur, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinées à la consommation humaine⁽¹⁾ /
 karkassen en delen van geslachte dieren of, in het geval van wild, kadavers of delen van gedode dieren, die overeenkomstig de geldende wetgeving van de Europese Unie voor menselijke consumptie geschikt zijn, maar die om commerciële redenen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn⁽¹⁾;

2.2.2. et/ou des carcasses et parties suivantes provenant d'animaux abattus dans un abattoir et, ont été considérées comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem, ou des corps et parties suivantes de gibier mis à mort en vue de la consommation humaine conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur⁽¹⁾ /

en/of karkassen en de volgende delen van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en na een ante-mortemkeuring geschikt zijn verklaard om voor menselijke consumptie te worden geslacht, of kadavers en de volgende delen van wild dat overeenkomstig de geldende wetgeving van de Europese Unie voor menselijke consumptie is gedood⁽¹⁾:

2.2.2.1. les carcasses et les corps et parties d'animaux écartés comme étant impropres à la consommation humaine conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux /
 de karkassen en kadavers en delen van dieren die overeenkomstig de geldende wetgeving van de Europese Unie voor menselijke consumptie ongeschikt zijn verklaard, maar die geen symptomen van op mens of dier overdraagbare ziekten vertoonden;

2.2.2.2. les têtes de volailles / koppen van pluimvee;

2.2.2.3. les cuirs et les peaux, les cornes et les pieds, y compris les phalanges et les os du carpe, du métacarpe, du tarse, du métatarse /

Leer en huiden, met inbegrip van afgesneden en gesplitste stukken huid, horens en onderpoten, met inbegrip van de kootbeentjes, de handwortel- en middelhandsbeenderen en de voetwortel- en middelvoetsbeenderen;

2.2.2.4. les plumes / pluimen;

2.2.3. et/ou des sous-produits animaux provenant de volailles et de lagomorphes abattus dans l'exploitation sous contrôle vétérinaire régulier et qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux⁽¹⁾ /

en/of dierlijke bijproducten afkomstig van pluimvee en lagomorfen die geslacht werden in het bedrijf dat onder regelmatige controle van een dierenarts staat en die geen symptomen van op mens of dier overdraagbare ziekten vertoonden⁽¹⁾;

2.2.4. et/ou des sous-produits animaux issus de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés, les cretons et les boues des centrifugeuses ou de séparateurs issues de la transformation du lait⁽¹⁾ /

en/of de dierlijke bijproducten afkomstig van de vervaardiging van producten bestemd voor menselijke consumptie, waaronder ontvette beenderen, kanen en centrifuge- of separatorslib uit de melkverwerking⁽¹⁾;

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile / Schrappen wat niet past.

- 2.2.5. et/ou des produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine et animale⁽¹⁾ /**
en/of de producten van dierlijke oorsprong of voedingsmiddelen die dergelijke producten bevatten, die niet langer voor menselijke consumptie bestemd zijn om commerciële redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen die geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid inhouden⁽¹⁾;
- 2.2.6. et/ou des aliments pour animaux familiers et les aliments pour animaux d'origine animale ou qui contiennent des sous-produits animaux ou des produits dérivés, qui ne sont plus destinés à l'alimentation animale pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale⁽¹⁾ /**
en/of voeder voor huisdieren en diervoeders van dierlijke oorsprong of diervoeders die dierlijke bijproducten of afgeleide producten bevatten, die niet langer voor vervoeding bestemd zijn om commerciële redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen die geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid inhouden⁽¹⁾;
- 2.2.7. et/ou des animaux aquatiques et parties de ces animaux, à l'exception des mammifères marins, n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux⁽¹⁾ /**
en/of waterdieren en delen van waterdieren, met uitzondering van zeezoogdieren, die geen symptomen vertoonden van op mens of dier overdraagbare ziekten⁽¹⁾;
- 2.2.8. et/ou des sous-produits d'animaux aquatiques qui proviennent d'établissements ou d'ateliers fabriquant des produits destinés à la consommation humaine⁽¹⁾ /**
en/of de dierlijke bijproducten van waterdieren afkomstig van bedrijven of inrichtingen die producten voor menselijke consumptie vervaardigen⁽¹⁾;
- 2.2.9. et/ou des matières suivantes provenant d'animaux n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ces matières⁽¹⁾ /**
en/of het volgende materiaal afkomstig van dieren die geen symptomen vertonen van door dit materiaal op mens of dier overdraagbare ziekte⁽¹⁾:
- 2.2.9.1. des carapaces de crustacés ou des coquilles de mollusques présentant des corps mous ou de la chair /**
schelpen van schelpdieren en schalen van schaaldieren met weke delen of vlees;
- 2.2.9.2. des éléments suivants provenant d'animaux terrestres /**
het volgende materiaal afkomstig van landdieren:
- 2.2.9.2.1. des sous-produits d'écloserie /** bijproducten van broederijen;
- 2.2.9.2.2. des œufs /** eieren;
- 2.2.9.2.3. des sous-produits d'œufs, y compris les coquilles /**
bijproducten van eieren, met inbegrip van eierschalen;
- 2.2.9.3. des poussins d'un jour abattus pour des raisons commerciales /**
om commerciële redenen gedode eendagskuikens;
- 2.2.10. et/ ou des sous-produits d'invertébrés aquatiques et terrestres autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux⁽¹⁾ /**
en/of dierlijke bijproducten van aquatische of terrestrische ongewervelden van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier⁽¹⁾.
- 2.3. ont été soumis à un traitement thermique qui assure la destruction du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène⁽¹⁾ /**
een warmtebehandeling heeft ondergaan die de vernietiging van het hoog pathogeen aviaire influenza virus garandeert⁽¹⁾;
- 2.4. ou ils ont été produits exclusivement, en ce qui concerne les ingrédients d'origine animale, au moyen de produits⁽¹⁾ /**
of uitsluitend vervaardigd werd, wat de ingrediënten van dierlijke oorsprong betreft, met producten⁽¹⁾;
- 2.4.1. qui, dans le cas de sous-produits animaux ou de produits dérivés provenant de viande ou de produits à base de viandes, ont été soumis à un traitement thermique à cœur d'au moins 90°C permettant d'inactiver les agents pathogènes /**
die, als het gaat om dierlijke bijproducten of afgeleide producten van vlees of vleesproducten, een warmtebehandeling tot een kerntemperatuur van ten minste 90°C hebben ondergaan waardoor de pathogene agentia konden worden geïnactiveerd;
- 2.4.2. qui dans le cas d'ovoproduits, ont été produits au moyen de l'une des méthodes de transformation 1 à 5 ou 7, telles que décrites à l'annexe IV, chapitre III du Règlement (UE) n° 142/2011 /**
die, in het geval van eiproducten, zijn geproduceerd aan de hand van één van de methodes voor verwerking 1 tot 5 of 7, zoals beschreven in bijlage IV, hoofdstuk III, van de verordening (EU) nr. 142/2011;
- 2.4.3. qui dans le cas de lait et de produit à base de lait, ont subi un traitement de stérilisation ou un double traitement thermique dont chaque traitement est suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase /**
die, als het gaat om melk en melkproducten, een sterilisatiebehandeling of een dubbele thermische behandeling hebben ondergaan, waarbij elke behandeling volstaat om een negatieve reactie op de fosfatasetest te veroorzaken;

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile / Schrappen wat niet past.

- 2.4.4. qui dans le cas de gélatine, ont été produits selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages, d'une adaptation du pH et d'une extraction par une ou, si nécessaire, plusieurs opérations de chauffage, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation /**
die, als het gaat om gelatine, zijn vervaardigd via een procedé waarbij niet-verwerkt categorie 3-materiaal met een zuur of een base wordt behandeld en vervolgens één of meer keren wordt gespoeld, waarna de pH wordt bijgesteld en de gelatine wordt geëxtraheerd door de grondstoffen één keer of verschillende keren na elkaar te verhitten waarna het extract wordt gezuiverd door middel van filtratie en sterilisatie;
- 2.4.5. qui dans le cas de protéines hydrolysées, ont été produits au moyen d'un procédé comprenant des mesures appropriées destinées à réduire au minimum les risques de contamination et qui, dans le cas des cuirs et des peaux des ruminants, ont été produits dans un atelier de transformation exclusivement réservé à la production de protéines hydrolysées, uniquement au moyen de matières ayant une masse moléculaire inférieure à 10 kilo daltons et d'un procédé comprenant la préparation des produits par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif, suivi /**
die, als het gaat om gehydrolyseerde eiwitten, zijn vervaardigd via een productieproces dat adequate maatregelen omvat om de risico's op besmetting zo veel mogelijk te beperken, en die als het gaat om leer en huiden van herkauwers, zijn vervaardigd in een verwerkingsbedrijf dat uitsluitend gehydrolyseerde eiwitten produceert, waarbij alleen materiaal is gebruikt met een molecuulmassa van minder dan 10 kilodalton en waarbij de producten zijn voorbereid door pekelen, kalken en grondig wassen, gevolgd door
- 2.4.5.1. d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80°C, suivie d'un traitement thermique à une température supérieure à 140°C pendant 30 minutes à une pression supérieure à 3,6 bars ou /**
blootstelling van het materiaal aan een pH van meer dan 11 gedurende meer dan 3 uur bij een temperatuur van meer dan 80°C, gevolgd door een warmtebehandeling bij een temperatuur van meer dan 140°C gedurende 30 minuten en bij een druk van meer dan 3,6 bar, of;
- 2.4.5.2. d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 à 2, puis à un pH de plus de 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140°C pendant 30 minutes et une pression de 3 bars /**
blootstelling van het materiaal aan een pH van 1 tot 2, gevolgd door een pH van meer dan 11, gevolgd door een warmtebehandeling bij 140°C gedurende 30 minuten bij 3 bar;
- 2.4.6. qui dans le cas de collagène, ont été traités selon un procédé garantissant un traitement comprenant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcalin suivie de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, où l'utilisation d'agents conservateurs autres que ceux autorisés par la réglementation européenne en vigueur est interdite /**
die, als het gaat om collageen, zijn vervaardigd via een procedé waarbij een behandeling wordt verzekerd die bestaat uit het wassen, een bijstelling van de pH met een zuur of base gevolgd door meerdere spoelingen, een filtering en een extrusie, waarbij het gebruik van andere conserveermiddelen dan deze die krachtens de wetgeving van de Europese Unie zijn toegestaan, is verboden;
- 2.4.7. qui dans le cas de protéines transformées issues ou non issues de mammifères à l'exclusion de farines de poisson, ont été traitées selon l'une des méthodes de transformation 1 à 5 ou 7, telles que décrites à l'annexe IV, chapitre III du Règlement (UE) n° 142/2011 /**
die, als het gaat om verwerkte eiwitten, al dan niet afkomstig van zoogdieren met uitzondering van vismeel, zijn behandeld volgens één van de verwerkingsmethoden 1 tot 5 of 7, zoals beschreven in bijlage IV, hoofdstuk III, van de verordening (EU) nr. 142/2011;
- 2.4.8. qui dans le cas de farines de poisson, ont été traitées conformément à l'une des méthodes de transformation ou à une méthode et à des paramètres garantissant la conformité des produits avec les normes microbiologiques aux produits dérivés prévues à l'annexe X, chapitre I du Règlement (UE) n° 142/2011 /**
die, als het gaat om vismeel, zijn behandeld overeenkomstig één van de verwerkingsmethoden of overeenkomstig een methode en parameters die de conformiteit van de producten waarborgen met de microbiologische normen op afgeleide producten bepaald in bijlage X, hoofdstuk I, van verordening (EU) nr. 142/2011;
- 2.4.9. qui dans le cas de graisses fondues y compris les huiles de poisson, ont été traitées selon l'une des méthodes de transformation 1 à 5 ou 7, telles que décrites à l'annexe IV, chapitre III du Règlement (UE) n° 142/2011 /**
die, als het gaat om gesmolten vetten, met inbegrip van visolie, behandeld zijn volgens één van de verwerkingsmethoden 1 tot 5 of 7, zoals beschreven in bijlage IV, hoofdstuk III, van de verordening (EU) nr. 142/2011;
- 2.4.10. qui dans le cas de phosphate dicalcique, ont été produits selon un procédé qui garantit /**
die, als het gaat om dicalciumfosfaat, zijn geproduceerd volgens een procedé dat waarborgt:
- 2.4.10.1. que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4% et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins deux jours /**
dat alle beendermateriaal fijn gemalen is, met heet water ontvet is en behandeld is met verdund zoutzuur (bij een minimale concentratie van 4% en een pH lager dan 1,5) gedurende een periode van ten minste twee dagen;

- 2.4.10.2.** qu'après les opérations sus-visées au point 2.4.10.1., l'acide phosphorique obtenu est traité à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7, et /
dat het na de hiervoor in punt 2.4.10.1 bedoelde handelingen verkregen zoutzuur wordt behandeld met kalk om een neerslag van dicalciumfosfaat te verkrijgen waarvan de pH tussen 4 en 7 ligt, en;
- 2.4.10.3.** que ce précipité de phosphate dicalcique est finalement séché à l'air à une température d'entrée comprise entre 65°C et 325°C et à une température de sortie comprise entre 30°C et 65°C /
dat die neerslag van dicalciumfosfaat uiteindelijk aan de lucht gedroogd wordt bij een ingangstemperatuur tussen 65°C en 325°C en een uitgangstemperatuur tussen 30°C en 65°C;
- 2.4.11.** qui dans le cas de phosphate tricalcique, ont été produits selon un procédé qui garantit /
die, als het gaat om tricalciumfosfaat, zijn geproduceerd volgens een procedé dat waarborgt;
- 2.4.11.1.** que toutes les matières osseuses sont finement broyées et dégraissées à contre-courant dans de l'eau chaude (éclats d'os de moins de 14 mm) /
dat alle beendermateriaal fijn gemalen is en in tegenstroom met heet water ontvet is (botsplinters van minder dan 14 mm);
- 2.4.11.2.** une cuisson en continu à la vapeur à 145°C pendant 30 minutes à 4 bars /
dat het materiaal gedurende 30 minuten continu met stoom verhit is bij 145°C en 4 bar;
- 2.4.11.3.** la séparation de la solution protéique de l'hydroxyapatite (phosphate tricalcique) par centrifugation, et /
dat de eiwithoudende vloeistof door centrifugering van het hydroxyapatiet (tricalciumfosfaat) wordt gescheiden, en;
- 2.4.11.4.** la granulation du phosphate tricalcique après séchage en lit fluidisé avec de l'air à 200°C /
dat het tricalciumfosfaat wordt gedroogd in een wervelbed met lucht bij 200°C en vervolgens wordt gegranuleerd;
- 2.4.12.** qui dans le cas de viscères aromatiques, ont été produits selon une méthode de traitement et des paramètres garantissant la conformité des produits avec les normes microbiologiques fixées au point 2.7. /
die, als het gaat om smaakgevend ingewanden, zijn behandeld volgens een methode en parameters die ervoor zorgen dat het product voldoet aan de microbiologische normen zoals vastgelegd in punt 2.7.;
- 2.5.** ou ils ont été soumis à un traitement de type dessiccation ou fermentation autorisé par l'autorité compétente, garantissant que les aliments pour animaux familiers ne présentent aucun risque inacceptable pour la santé publique et animale⁽¹⁾ /
hetzij een behandeling zoals een droog- of vergistingsproces heeft ondergaan dat toegestaan is door de bevoegde autoriteit en die waarborgt dat het voeder voor gezelschapsdieren geen onaanvaardbare risico's voor de volksgezondheid en de diergezondheid inhoudt⁽¹⁾;
- 2.6.** ou dans le cas d'invertébrés aquatiques et terrestres autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux, ils ont été soumis à un traitement autorisé par l'autorité compétente, garantissant que les aliments pour animaux familiers ne présentent aucun risque inacceptable pour la santé humaine et animale⁽¹⁾ /
of als het gaat om aquatische en terrestrische ongewervelden van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier, een behandeling hebben ondergaan die toegestaan is door de bevoegde autoriteit en die waarborgt dat het voeder voor gezelschapsdieren geen onaanvaardbare risico's voor de volksgezondheid en de diergezondheid inhoudt⁽¹⁾;
- 2.7.** sont originaires d'un établissement où au moins cinq échantillons sont prélevés d'une manière aléatoire au cours de la production et/ou durant le stockage à l'usine de transformation conformément à l'annexe XIII, chapitre II du Règlement (UE) n° 142/2011 et respecte les normes suivantes⁽²⁾ :
Salmonelles : absence dans 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
Enterobacteriaceae : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g /
komt uit een inrichting waar een aselechte steekproef van ten minste vijf monsters is uitgevoerd tijdens de productie en/of gedurende de opslag in het verwerkingsbedrijf in overeenstemming met bijlage XIII, hoofdstuk II van de verordening (EU) nr. 142/2011 en voldoet aan de volgende normen⁽²⁾:
Salmonella: afwezig in 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g;
- 2.8.** ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement /
werd onderworpen aan alle voorzorgen die nodig zijn om een besmetting door pathogene agentia te vermijden na behandeling;

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile / Schrappen wat niet past.

⁽²⁾ n = nombre d'échantillons à tester

m = la valeur seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M. L'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans autres échantillons est égal ou inférieur à m /

n = aantal te testen monsters

m = de drempelwaarde voor het aantal bacteriën. Het resultaat wordt als toereikend beschouwd als het aantal bacteriën in het totaal aantal monsters m niet overschrijdt

M = de maximum waarde van het aantal bacteriën. Het resultaat wordt als toereikend beschouwd als het aantal bacteriën in een of meerdere monsters gelijk is aan of hoger is dan M: en

c = het aantal monsters waarin het aantal bacteriën zich kan situeren tussen m en M, waarbij het monster steeds als aanvaardbaar wordt beschouwd als het aantal bacteriën in de andere

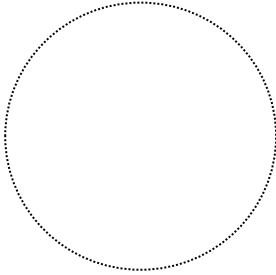
monsters gelijk is aan of lager is dan m.

Cert. Nr. :

- 2.9. **ont été conditionnés dans des emballages neufs munis d'étiquettes portant la mention « NON DESTINE A LA CONSOMMATION HUMAINE » /**
werd verpakt in nieuwe verpakkingen die voorzien zijn van etiketten met de vermelding "NIET BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE ».
- 2.10. **Les produits sont en vente libre dans l'Union Européenne /**
De producten zijn vrij te koop in de Europese Unie.

Fait à / Gedaan te:

Fait le / Gedaan op:



Signature du vétérinaire officiel /

Handtekening officiële dierenarts:

Cachet officiel⁽³⁾ / Officiële stempel:

Nom de l'inspecteur officiel en lettres capitales /

Naam van de officiële inspecteur in drukletters.

Nombre d'annexes (pages)

⁽³⁾ **La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé /** De handtekening en de stempel moeten van een verschillende kleur zijn als die van de gedrukte tekst.