

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"/> Identification:: Numéro(s):		I.16. Point d'entrée		I.17. CITES	
	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:
Je soussigné, vétérinaire officiel/de l'État, certifie ce qui suit:		
<p>1. Les viandes et préparations à base de viande exportées en République de Moldavie sont obtenues à partir d'animaux cliniquement sains abattus et transformés dans des établissements agréés par l'autorité compétente dans l'UE et sous la surveillance de celle-ci.</p> <p>2. Les viandes et préparations de viande exportées en République de Moldavie proviennent d'animaux qui ont été soumis à une inspection vétérinaire avant l'abattage et dont les carcasses et les viscères ont été soumis à des inspections vétérinaires et sanitaires post mortem par les services vétérinaires officiels/de l'État.</p> <p>3. Les viandes et préparations à base de viande proviennent de la transformation d'animaux cliniquement sains abattus originaires:</p> <p>3.1. du territoire de l'État membre de l'UE ou du territoire administratif concerné en cas de régionalisation dans l'UE qui, d'après les résultats officiels, sont indemnes des maladies contagieuses suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la peste porcine africaine; - la fièvre aphteuse et la peste porcine classique; <p>3.2. de locaux dans lesquels aucun cas de fièvre charbonneuse n'a été enregistré durant les 20 jours qui ont précédé l'abattage.</p> <p>4. Les matières premières sont dérivées d'animaux qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement avec des œstrogènes naturels ou de synthèse, des substances à effet hormonal ou thyrostatique, des antibiotiques, d'autres médicaments ou des pesticides utilisés avant l'abattage au-delà du délai autorisé mentionné dans les notices d'utilisation.</p> <p>5. Les viandes satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.</p> <p>6. Les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections ante mortem et post mortem pratiquées conformément au règlement (CE) n° 854/2004.</p> <p>7. Les viandes ou préparations de viande ont été manipulées, entreposées et conservées conformément aux exigences applicables de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.</p> <p>8. Les caractéristiques microbiologiques, chimico-toxicologiques et radiologiques des viandes et préparations à base de viande sont conformes aux prescriptions et réglementations vétérinaires et sanitaires en vigueur dans l'UE.</p> <p>9. Les carcasses (demi-carcasses, quarts de carcasses) portent, de manière lisible, la marque de salubrité officielle de l'inspection post mortem officielle/de l'État, qui doit mentionner le nom ou le numéro de l'établissement (abattoir) où l'abattage a eu lieu. Les viandes découpées et conditionnées portent sur leur conditionnement une marque d'identification officielle. L'étiquette portant la marque d'identification est apposée sur le conditionnement de telle façon qu'il soit impossible d'ouvrir celui-ci sans abîmer l'étiquette.</p> <p>10. Les récipients à usage unique et les matériaux de conditionnement sont intacts et répondent aux exigences d'hygiène de l'UE.</p> <p>11. Les moyens de transport utilisés sont conformes aux exigences de l'UE.</p>		
Notes		
Partie I		
Case I.19: Indiquer le poids brut total et le poids net total.		
Case I.21: Le numéro des scellés ou du récipient, ou les deux, doivent être indiqués dans cette case.		
(1) Nom, numéro d'agrément et adresse de l'établissement au départ duquel l'envoi est expédié, s'ils diffèrent des données mentionnées à la case I.11.		
La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du certificat imprimé.		
<p>Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales):</p> <p>Unité Vétérinaire Locale:</p> <p>Date:</p> <p>Sceau</p> <p>Qualification et titre:</p> <p>N° de l'UVL:</p> <p>Signature:</p>		