

RÈGLEMENT (CE) N° 1688/2005 DE LA COMMISSION

du 14 octobre 2005

portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale⁽¹⁾, et notamment son article 9,

considérant ce qui suit:

(1) Au moment de leur adhésion, la Finlande et la Suède ont obtenu, en ce qui concerne les salmonelles, des garanties spéciales pour les échanges de viandes fraîches bovines et porcines, de volailles et d'œufs de table, qui ont été étendues à la viande hachée, par la directive 94/65/CE du Conseil⁽²⁾. Ces garanties ont été inscrites dans certaines directives modifiées par l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède et notamment pour ce qui est des denrées alimentaires, dans la directive 64/433/CEE du Conseil⁽³⁾ en ce qui concerne les viandes fraîches, dans la directive 71/118/CEE du Conseil⁽⁴⁾ en ce qui concerne les viandes fraîches de volaille et dans la directive 92/118/CEE du Conseil⁽⁵⁾ en ce qui concerne les œufs.

(2) À compter du 1^{er} janvier 2006, les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 94/65/CE seront abrogées par la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil⁽⁶⁾. La directive 92/118/CEE sera abrogée par la directive 2004/41/CE.

(3) L'article 4 de la directive 2004/41/CE prévoit qu'en attendant l'adoption des dispositions nécessaires sur la base des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 852/2004⁽⁷⁾, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004⁽⁸⁾ ou de la directive 2002/99/CE du Conseil⁽⁹⁾, les règles d'application adoptées sur la base des directives 71/118/CEE et 94/65/CE et celles adoptées sur la base de l'annexe II de la directive 92/118/CEE, à l'exception de la décision 94/371/CE du Conseil⁽¹⁰⁾, continueront à s'appliquer *mutatis mutandis*.

(4) À partir du 1^{er} janvier 2006, de nouvelles règles concernant les garanties spéciales relatives aux denrées alimentaires en matière de salmonelles seront applicables en vertu du règlement (CE) n° 853/2004.

(5) Il convient donc d'actualiser et de compléter, le cas échéant, les dispositions d'application prévues dans la décision 95/168/CE de la Commission du 8 mai 1995 fixant en matière de salmonelles les garanties additionnelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certains types d'œufs destinés à la consommation humaine⁽¹¹⁾, la décision 95/409/CE du Conseil du 22 juin 1995 établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède⁽¹²⁾, la décision 95/411/CE du Conseil du 22 juin 1995 établissant, en matière de salmonelles, les règles relatives aux tests microbiologiques par échantillonnage à réaliser sur des viandes fraîches de volaille destinées à la Finlande et à la Suède⁽¹³⁾, et la décision 2003/470/CE de la Commission du 24 juin 2003 concernant l'autorisation de certaines autres méthodes à utiliser pour les tests microbiologiques à réaliser sur des viandes destinées à la Finlande et à la Suède⁽¹⁴⁾, conformément aux nouvelles dispositions du règlement (CE) n° 853/2004. Il convient en outre de rassembler toutes ces dispositions dans un seul règlement et d'abroger les décisions 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE et 2003/470/CE.

(1) JO L 139 du 30.4.2004, p. 3. Règlement rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

(2) JO L 368 du 31.12.1994, p. 10. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 806/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).

(3) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012/64. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.

(4) JO L 55 du 8.3.1971, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.

(5) JO L 62 du 15.3.1993, p. 49. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 445/2004 de la Commission (JO L 72 du 11.3.2004, p. 60).

(6) JO L 157 du 30.4.2004, p. 33. Directive rectifiée au JO L 195 du 2.6.2004, p. 12.

(7) JO L 139 du 30.4.2004, p. 1. Règlement rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

(8) JO L 139 du 30.4.2004, p. 206. Règlement rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.

(9) JO L 18 du 23.1.2003, p. 11.

(10) JO L 168 du 2.7.1994, p. 34.

(11) JO L 109 du 16.5.1995, p. 44. Décision modifiée par la décision 97/278/CE (JO L 110 du 26.4.1997, p. 77).

(12) JO L 243 du 11.10.1995, p. 21. Décision modifiée par la décision 98/227/CE (JO L 87 du 21.3.1998, p. 14).

(13) JO L 243 du 11.10.1995, p. 29. Décision modifiée par la décision 98/227/CE.

(14) JO L 157 du 26.6.2003, p. 66.

- (6) Des dispositions d'application devraient aussi être adoptées pour les nouvelles garanties spéciales fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne la viande hachée de volaille.
- (7) Il conviendrait d'établir les dispositions concernant les tests microbiologiques par échantillonnage en indiquant la méthode d'échantillonnage, le nombre d'échantillons à prélever et la méthode microbiologique à utiliser pour analyser les échantillons.
- (8) Dans les dispositions concernant les méthodes d'échantillonnage, il convient d'établir une distinction, en ce qui concerne les viandes bovines et porcines, entre les carcasses et les demi-carcasses, d'une part, et entre les quartiers, les découpes et les petits morceaux, d'autre part, ainsi que, en ce qui concerne les viandes de volaille, entre les carcasses entières, d'une part, et les morceaux de carcasses et les abats, d'autre part.
- (9) Il convient de tenir compte des méthodes internationales d'échantillonnage et d'examen microbiologique des échantillons, en tant que méthodes de référence, tout en autorisant l'utilisation de certaines autres méthodes validées et certifiées en tant que méthodes fournissant des garanties équivalentes.
- (10) Il faut mettre à jour ou établir le cas échéant les modèles de document commercial et de certificat accompagnant les lots et déclarant ou certifiant que les garanties sont réunies.
- (11) Conformément à l'article 8, paragraphe 2, points c) et d) du règlement n° (CE) 853/2004, les garanties spéciales ne sont pas applicables à un programme reconnu équivalent à celui mis en œuvre par la Finlande et par la Suède, ni à des lots de viandes bovines et porcines et d'œufs destinés à subir des traitements spéciaux.
- (12) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Échantillonnage des viandes bovines

L'échantillonnage des viandes bovines, y compris les viandes hachées, mais à l'exclusion des préparations à base de viande et des viandes séparées mécaniquement, destinées à la Finlande et à la Suède et soumises à des tests microbiologiques, est effectué conformément à l'annexe I.

Article 2

Échantillonnage des viandes porcines

L'échantillonnage des viandes porcines, y compris les viandes hachées mais à l'exclusion des préparations à base de viande et des viandes séparées mécaniquement, destinées à la Finlande et à la Suède et soumises à des tests microbiologiques, est effectué conformément à l'annexe I.

Article 3

Échantillonnage des viandes de volailles

L'échantillonnage des viandes de volailles, y compris les viandes hachées mais à l'exclusion des préparations à base de viande et des viandes séparées mécaniquement, destinées à la Finlande et à la Suède et soumises à des tests microbiologiques, est effectué conformément à l'annexe II.

Article 4

Échantillonnage des troupeaux d'origine des œufs

L'échantillonnage des troupeaux d'origine des œufs destinés à la Finlande et à la Suède et soumis à des tests microbiologiques est effectué conformément à l'annexe III.

Article 5

Méthodes microbiologiques d'examen des échantillons

1. La détection des salmonelles par les tests microbiologiques des échantillons prélevés conformément aux articles 1^{er} à 4 est effectuée conformément à l'édition la plus récente:

- a) de la norme EN/ISO 6579 ⁽¹⁵⁾ («EN/ISO 6579»); ou
- b) de la méthode n° 71 décrite par le comité nordique d'analyse des denrées alimentaires (NMKL) ⁽¹⁶⁾ («méthode n° 71»).

Si les États membres contestent les résultats des examens microbiologiques, l'édition la plus récente de la norme EN/ISO 6579 est considérée comme la méthode de référence.

2. Cependant, pour les échantillons de viandes bovines et porcines et de viandes de volailles, les méthodes d'analyse ci-dessous, qui seront validées par l'utilisation des échantillons de viandes dans les études de validation, peuvent être utilisées pour les tests microbiologiques de recherche des salmonelles:

⁽¹⁵⁾ EN/ISO 6579: microbiologie des aliments — méthode horizontale pour la détection de *Salmonella* spp.

⁽¹⁶⁾ Méthode NMKL n° 71: *Salmonella*. Recherche dans les denrées alimentaires.

les méthodes qui ont été validées au regard de l'édition la plus récente de la norme EN/ISO 6579 ou de la méthode n° 71 et, s'il s'agit d'une méthode brevetée, certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 («EN/ISO 16140») ou à d'autres protocoles reconnus au niveau international.

Article 6

Documents

1. Les lots des viandes visées aux articles 1^{er}, 2 et 3 sont accompagnés d'un document commercial conforme au modèle établi à l'annexe IV.

2. Les lots des œufs visés à l'article 4 sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle établi à l'annexe V.

Article 7

Les décisions 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE et 2003/470/CE sont abrogées.

Article 8

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable au 1^{er} janvier 2006.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 14 octobre 2005.

Par la Commission
Markos KYPRIANOU
Membre de la Commission

ANNEXE I

Règles d'échantillonnage applicables aux viandes ou aux viandes hachées bovines et porcines destinées à la Finlande et à la Suède

Section A

MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE

1. Carcasses, demi-carcasses et quartiers provenant de l'abattoir d'origine («méthode des écouvillons»)

Il faut appliquer la méthode d'échantillonnage non destructive décrite dans la norme ISO 17604, y compris les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons.

Pour les carcasses de bovins, les échantillons sont prélevés sur trois zones (patte, flanc et collier). Pour les carcasses de porcins, les échantillons sont prélevés sur deux zones (patte et gros bout de poitrine). Les prélèvements sont effectués avec une éponge abrasive. La surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm² par zone d'échantillonnage choisie. Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'analyse.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

2. Quartiers et découpes provenant d'un autre établissement que l'abattoir d'origine de la carcasse, des découpes et des petits morceaux («méthode destructive»)

Des morceaux de tissus sont obtenus par l'introduction d'un perce-bouchon stérile dans la surface de la viande ou en découpant une tranche de tissu d'environ 25 cm² avec des instruments stériles. Les échantillons sont transférés dans des conditions d'asepsie dans un conteneur d'échantillons ou un sac de dilution en plastique puis homogénéisés (stomacher péristaltique ou mélangeur rotatif [homogénéisateur]). Les échantillons de viande congelée doivent rester congelés pendant le transport jusqu'au laboratoire. Les échantillons de viande réfrigérée ne sont pas congelés mais conservés réfrigérés. Des échantillons distincts du même lot peuvent être regroupés comme le prévoit la norme EN/ISO 6579 en un maximum de dix échantillons distincts.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

3. Viande hachée («méthode destructive»)

Des morceaux de tissu sont obtenus par le prélèvement d'échantillons d'environ 25 g avec des instruments stériles. Les échantillons sont transférés dans des conditions d'asepsie dans un conteneur d'échantillons ou un sac de dilution en plastique puis homogénéisés (stomacher péristaltique ou mélangeur rotatif [homogénéisateur]). Les échantillons de viande congelée doivent rester congelés pendant le transport jusqu'au laboratoire. Les échantillons de viande réfrigérée ne sont pas congelés mais conservés réfrigérés. Des échantillons distincts du même lot peuvent être regroupés comme le prévoit la norme EN/ISO 6579 en un maximum de dix échantillons distincts.

Chaque échantillon est dûment marqué et identifié.

Section B

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS À PRÉLEVER

1. Carcasses, demi-carcasses, découpes de demi-carcasses en trois morceaux au maximum et quartiers visés à la section A, paragraphe 1

Le nombre de carcasses ou de demi-carcasses (unités) du lot dont des échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

Lot (nombre d'unités d'emballage)	Nombre d'unités d'emballage à échantillonner
1-24	Nombre égal au nombre d'unités d'emballage, avec un maximum de 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 ou plus	60

2. Quartiers, découpes et petits morceaux visés sous la section A, paragraphe 2 et viande hâchée visée à la section A, paragraphe 3

Le nombre d'unités d'emballage du lot dont des échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

Lot (nombre d'unités d'emballage)	Nombre d'unités d'emballage à échantillonner
1-24	Nombre égal au nombre d'unités d'emballage, avec un maximum de 20 unités
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 ou plus	60

Suivant le poids des unités d'emballage, le nombre d'unités d'emballage à échantillonner peut être réduit à l'aide des coefficients suivants:

Poids des unités d'emballage	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Coefficients	× 1	× 3/4	× 1/2

ANNEXE II

Règles d'échantillonnage applicables aux viandes de volaille destinées à la Finlande et à la Suède

Section A

MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE

1. Carcasses (avec la peau du cou encore adhérente)

Les échantillons aléatoires sont régulièrement répartis sur l'ensemble du lot. L'échantillonnage est composé de morceaux de 10 g de la peau du cou à prélever de manière aseptique à l'aide de pinces et d'un scalpel stériles. Les échantillons devront être conservés réfrigérés jusqu'à l'analyse. Les échantillons peuvent être regroupés comme le prévoit la norme EN/ISO 6579 en un maximum de dix échantillons distincts.

Les échantillons sont dûment marqués et identifiés.

2. Carcasses sans la peau du cou, morceaux de carcasses et abats («méthode destructive»)

Des morceaux de tissu d'environ 25 g sont obtenus par l'introduction d'un perce-bouchon stérile dans la surface de la viande ou en découpant une tranche de tissu avec des instruments stériles. Les échantillons devront être conservés réfrigérés jusqu'à l'analyse. Les échantillons peuvent être regroupés comme le prévoit la norme EN/ISO 6579 en un maximum de dix échantillons distincts.

Les échantillons sont dûment marqués et identifiés.

3. Viande hachée («méthode destructive»)

Des morceaux de tissu sont obtenus par le prélèvement d'échantillons d'environ 25 g avec des instruments stériles. Les échantillons devront être conservés réfrigérés jusqu'à l'analyse. Les échantillons peuvent être regroupés comme le prévoit la norme EN/ISO 6579 en un maximum de dix échantillons distincts.

Les échantillons sont dûment marqués et identifiés.

Section B

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS À PRÉLEVER

Le nombre d'unités d'emballage du lot dont des échantillons aléatoires distincts sont prélevés est le suivant:

Lot (nombre d'unités d'emballage)	Nombre d'unités d'emballage à échantillonner
1-24	Nombre égal au nombre d'unités d'emballage, avec un maximum de 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 ou plus	60

Suivant le poids des unités d'emballage, le nombre d'unités d'emballage à échantillonner peut être réduit à l'aide des coefficients suivants:

Poids des unités d'emballage	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Coefficients	× 1	× $\frac{3}{4}$	× $\frac{1}{2}$

ANNEXE III

Règles d'échantillonnage applicables aux troupeaux dont les œufs sont destinés à la Finlande et à la Suède

Section A

MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage consiste en matières fécales collectées selon l'une des méthodes suivantes:

1. Pour les poules élevées sur perchoirs ou en libre parcours:
 - 1.1. Échantillons composites de matières fécales, chaque échantillon étant composé d'échantillons distincts de matières fécales fraîches pesant chacun au moins 1 g, prélevés au hasard en un certain nombre de points du bâtiment dans lequel les volatiles sont gardés ou, lorsque ceux-ci ont libre accès à plus d'un bâtiment d'une exploitation déterminée, dans chaque groupe de bâtiments de l'exploitation dans lesquels les volatiles sont gardés.
 - 1.2. Pédisacs (ou «socquettes» constituées d'un tube de gaze): la surface du pédisac est humidifiée à l'aide d'un diluant approprié (par exemple, 0,8 % de chlorure de sodium et 0,1 % de peptone dans de l'eau déionisée stérile), ou d'eau stérile, ou de tout autre diluant approuvé par l'autorité compétente. Il ne faut pas utiliser de l'eau de l'exploitation contenant des antimicrobiens ou additionnée de désinfectants. Il convient de se déplacer de manière à couvrir de façon représentative toutes les parties du secteur, y compris les zones couvertes de litière et les zones à claire-voie, lorsqu'il n'y a pas de danger à marcher sur les lattes. L'échantillonnage couvre tous les parquets de chaque poulailler. Une fois l'échantillonnage terminé, les pédisacs sont enlevés avec précaution afin que les matières adhérentes n'en tombent pas. Les deux paires de pédisacs peuvent être regroupées aux fins de l'analyse.
2. Pour les poules pondeuses en cage, ces échantillons sont prélevés sur les raclours ou à la surface des déjections de la fosse à déjections.

Section B

NOMBRE D'ÉCHANTILLONS À PRÉLEVER

Suivant la méthode d'échantillonnage utilisée sous la section A, le nombre d'échantillons est le suivant:

- pour la méthode visée au point 1.1: soixante échantillons de matières fécales doivent être prélevés dans l'immeuble ou dans le groupe d'immeubles de l'exploitation,
- pour la méthode visée au point 1.2: deux paires de pédisacs doivent être utilisés,
- pour la méthode visée au point 2: soixante échantillons de matières fécales doivent être prélevés, ou au moins 60 grammes de matières fécales naturellement mélangées.

Section C

FRÉQUENCE D'ÉCHANTILLONNAGE

Le troupeau doit être échantillonné dans les deux semaines précédant le début de la ponte, puis au moins toutes les vingt-cinq semaines.

ANNEXE IV

Notes:

- a) Le document commercial respecte la présentation du modèle figurant dans la présente annexe. Il mentionne, dans l'ordre de numérotation du modèle, les attestations requises pour le transport de viandes bovines, porcines ou de volaille, y compris de viande hachée.
- b) Il est rédigé dans l'une des langues officielles de l'État membre de l'UE de destination. Il peut cependant être rédigé dans une autre langue de l'UE s'il est accompagné d'une traduction officielle ou s'il a été approuvé au préalable par l'autorité compétente de l'État membre de destination.
- c) Le document commercial doit être établi au moins en trois exemplaires (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. Le producteur et le transporteur doivent en garder chacun une copie.
- d) L'original de chaque document commercial se compose d'une seule feuille, recto et verso, ou, si cela ne suffit pas, il est présenté de façon que les différentes pages fassent partie d'un tout intégré et indivisible.
- e) Si, pour des raisons d'identification des composants de l'envoi, des pages supplémentaires sont jointes au document, ces pages doivent aussi être considérées comme formant partie de l'original du document par l'apposition de la signature du responsable sur chaque page.
- f) Lorsque le document, y compris les pages supplémentaires visées au point e), comporte plusieurs pages, chaque page est numérotée en bas — (*n° de page*) de (*nombre total de pages*) — et porte le numéro de code déterminé par le responsable dans la partie supérieure.
- g) L'original du document doit être rempli et signé par la personne responsable.
- h) La signature du responsable doit être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

Modèle de document commercial pour les expéditions de viandes bovines, porcines ou de volaille, y compris la viande hachée, à destination de la Finlande et de la Suède

<p>1. Expéditeur (nom et adresse complète et, le cas échéant, numéro d'agrément de l'établissement d'expédition)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Numéro de référence du document ⁽¹⁾:</p> <p>Nombre total de pages du présent document:</p> <p>Date (d'enlèvement des produits):</p> <p>.....</p>
<p>2. Destinataire (nom et adresse complète du destinataire et, le cas échéant, numéro d'agrément de l'établissement de destination des produits)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Lieu de chargement pour l'expédition (adresse complète si différente du point 1)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4. Transporteur, moyen de transport, quantité et identification de l'envoi</p> <p>4.1. Transporteur (nom et adresse complète):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2. Camion, wagon de chemin de fer, bateau ou avion ⁽²⁾</p> <p>4.3. Numéro(s) d'immatriculation, nom du bateau ou numéro de vol:</p> <p>.....</p>	<p>4.5. Nature de l'emballage:</p> <p>.....</p> <p>4.6. Nombre d'emballages par catégorie de produits:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7. Poids net (kg):</p> <p>4.8. Numéro du conteneur, le cas échéant:</p> <p>.....</p>
<p>5. Description des produits</p> <p>5.1. Type de produit ⁽³⁾:</p> <p>5.2. État du produit ⁽⁴⁾:</p>	
<p>6. Déclaration de l'expéditeur</p> <p>Je soussigné déclare que:</p> <p>Les contrôles visés dans le règlement [...] de la Commission ont été effectués et ont donné des résultats négatifs. Une déclaration du laboratoire concernant les analyses de l'envoi et leurs résultats est jointe au présent document ⁽²⁾.</p> <p>La viande bovine ou porcine, y compris la viande hachée provenant de ces animaux, est destinée à un établissement aux fins de pasteurisation, de stérilisation ou pour un traitement d'effet équivalent ⁽²⁾.</p> <p>La viande, y compris la viande hachée, provient d'un établissement soumis à un programme de contrôle reconnu comme équivalent à celui approuvé par la Suède et la Finlande ⁽²⁾.</p>	
<p>Signature</p> <p>Fait à le</p> <p align="center">(lieu) (date)</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">(signature de la personne responsable/de l'expéditeur) ⁽⁵⁾</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">(nom, en lettres majuscules)</p>	
<p>Notes</p> <p>⁽¹⁾ Numéro de référence fourni par la personne responsable de la traçabilité.</p> <p>⁽²⁾ Biffer les mentions inutiles.</p> <p>⁽³⁾ Décrire le type de produit (par exemple, viande bovine, viande porcine, viande de volaille, viande hachée).</p> <p>⁽⁴⁾ Indiquer l'état du produit: réfrigéré ou congelé.</p> <p>⁽⁵⁾ La signature doit être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.</p>	

ANNEXE V

Modèle de certificat pour les expéditions vers la Finlande et la Suède d'œufs destinés à la consommation humaine

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Expéditions vers la Finlande et la Suède d'œufs destinés à la consommation humaine

Partie II: Certification	II. Informations sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b. Numéro de référence local
	<p>Attestation</p> <p>Je soussigné certifie que:</p> <p>i) les œufs décrits ci-dessus proviennent d'un troupeau qui a été soumis, avec des résultats négatifs, aux contrôles prévus par le règlement [...] de la Commission ⁽¹⁾;</p> <p>ii) ces œufs sont destinés à la fabrication de produits transformés par un procédé qui garantit l'élimination des salmonelles ⁽²⁾.</p>		
<p>Notes</p> <p>⁽¹⁾ Case n° I.16: indiquer, selon le cas, le(s) numéro(s) du wagon ou d'immatriculation du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'avion.</p> <p>⁽²⁾ Case n° I.23: en cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes, il convient d'en indiquer le nombre total ainsi que le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui y figurent éventuellement.</p> <p>⁽³⁾ Case n° I.31: pour la «catégorie», indiquer catégorie A ou B comme dans le règlement révisé (CEE) n° 1907/90 du Conseil.</p> <p>⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile.</p> <p>⁽⁵⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.</p>			
<p>Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel</p> <p>Nom (en lettres majuscules):</p> <p>Unité vétérinaire locale:</p> <p>Date:</p> <p>Cachet ⁽⁵⁾:</p> <p>Titre et qualité:</p> <p>N° de l'UVL correspondante:</p> <p>Signature ⁽⁵⁾:</p>			