

REGOLAMENTO (CE) N. 1688/2005 DELLA COMMISSIONE

del 14 ottobre 2005

che attua il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le garanzie speciali relative alla salmonella per partite di talune carni e di uova destinate alla Finlandia e alla Svezia

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9,

considerando quanto segue:

- (1) al momento dell'adesione alla Finlandia e alla Svezia erano state concesse garanzie supplementari per quanto riguarda la salmonella applicabili agli scambi di carni fresche di origine bovina e suina, di carni fresche di pollame e di uova da tavola; tali garanzie erano state estese alla carne macinata dalla direttiva 94/65/CE del Consiglio ⁽²⁾. Tali garanzie erano illustrate da talune direttive modificate dall'atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia, in particolare per quanto riguarda i prodotti alimentari la direttiva 64/433/CEE ⁽³⁾ del Consiglio per le carni fresche, la direttiva 71/118/CEE ⁽⁴⁾ del Consiglio per le carni fresche di pollame e la direttiva 92/118/CEE ⁽⁵⁾ del Consiglio per le uova.
- (2) A partire dal 1° gennaio 2006 le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 94/65/CE saranno abrogate dalla direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE del Consiglio e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CE del Consiglio ⁽⁶⁾. Direttiva 92/118/CEE modificata da ultimo dalla direttiva 2004/41/CE.

- (3) L'articolo 4 della direttiva 2004/41/CE dispone che, in attesa dell'adozione delle disposizioni necessarie sulla base dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 852/2004 ⁽⁷⁾, (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 ⁽⁸⁾ o della direttiva 2002/99/CE ⁽⁹⁾ del Consiglio, le norme di attuazione adottate sulla base delle direttive 71/118/CEE e 94/65/CE e quelle adottate sulla base dell'allegato II alla direttiva 92/118/CEE, eccetto la decisione 94/371/CE del Consiglio ⁽¹⁰⁾, continuano ad essere applicate mutatis mutandis.

- (4) A partire dal 1° gennaio 2006 saranno applicate in virtù del regolamento (CE) n. 853/2004 nuove regole riguardanti garanzie speciali per i prodotti alimentari in relazione alla salmonella.

- (5) Di conseguenza, in applicazione delle nuove disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004, è necessario aggiornare e completare in modo adeguato le disposizioni di applicazione di cui alla decisione 95/168/CE della Commissione, dell'8 maggio 1995, che stabilisce garanzie complementari in materia di salmonellosi per le partite di determinati tipi di uova destinate al consumo umano da consegnare alla Finlandia e alla Svezia ⁽¹¹⁾, la decisione 95/409/CE del Consiglio, del 22 giugno 1995, che stabilisce in materia di salmonelle le norme relative ai test microbiologici per campionatura da eseguire su carni fresche bovine e suine destinate alla Finlandia e alla Svezia ⁽¹²⁾, la decisione 95/411/CE del Consiglio, del 22 giugno 1995, che stabilisce in materia di salmonelle le norme relative ai test microbiologici per campionatura da eseguire su carni fresche di volatili da cortile destinate alla Finlandia e alla Svezia ⁽¹³⁾ e la decisione della Commissione 2003/470/CE, del 24 giugno 2003, relativa all'autorizzazione di taluni metodi alternativi da utilizzare nei test microbiologici delle carni destinate alla Finlandia e alla Svezia ⁽¹⁴⁾. È inoltre opportuno riunire tutte le disposizioni in un unico regolamento della Commissione e abrogare le decisioni 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE e 2003/470/CE.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 3; versione rettificata: GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

⁽²⁾ GU L 368 del 31.12.1994, pag. 10. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

⁽³⁾ GU L 121 del 29.7.1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 2003.

⁽⁴⁾ GU L 55 dell'8.3.1971, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 2003.

⁽⁵⁾ GU L 62 del 15.3.1993, pag. 49. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 445/2004 della Commissione (GU L 72 dell'11.3.2004, pag. 60).

⁽⁶⁾ GU L 157 del 30.4.2004, pag. 33; versione rettificata: GU L 195 del 2.6.2004, pag. 12.

⁽⁷⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1; versione rettificata: GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

⁽⁸⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; versione rettificata: GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

⁽⁹⁾ GU L 18 del 23.1.2003, pag. 11.

⁽¹⁰⁾ GU L 168 del 2.7.1994, pag. 34.

⁽¹¹⁾ GU L 109 del 16.5.1995, pag. 44. Decisione modificata dalla decisione 97/278/CE (GU L 110 del 26.4.1997, pag. 77).

⁽¹²⁾ GU L 243 dell'11.10.1995, pag. 21. Decisione modificata dalla decisione 98/227/CE (GU L 87 del 21.3.1998, pag. 14).

⁽¹³⁾ GU L 243 dell'11.10.1995, pag. 29. Decisione modificata dalla decisione 98/227/CE.

⁽¹⁴⁾ GU L 157 del 26.6.2003, pag. 66.

- (6) Disposizioni di attuazione devono essere adottate anche per le nuove garanzie speciali di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda la carne macinata di pollame.
- (7) Le norme relative ai test microbiologici per campionatura devono specificare il metodo di campionamento, il numero di campioni da costituire e il metodo microbiologico da applicare per esaminare i campioni.
- (8) Nelle norme relative ai metodi di campionamento è opportuno distinguere, per quanto riguarda la carne bovina e suina, tra carcasse e mezzene da un lato e quarti, tagli e pezzi più piccoli dall'altro e, per quanto riguarda la carne di pollame, tra carcasse intere da un lato, e parti di carcasse e frattaglie dall'altro lato.
- (9) È opportuno tenere conto dei metodi internazionali per il campionamento e l'esame microbiologico dei campioni, come metodi di riferimento, autorizzando l'impiego di taluni metodi alternativi convalidati, per i quali è stato certificato che forniscono garanzie equivalenti.
- (10) È necessario aggiornare o creare, se del caso, i modelli dei documenti commerciali e degli attestati che accompagnano le partite e dichiarano o certificano il rispetto delle garanzie.
- (11) In conformità dell'articolo 8, paragrafo 2, lettere c) e d) del regolamento (CE) n. 853/2004, le garanzie speciali non dovrebbero essere applicabili a partite soggette a programmi riconosciuti equivalenti a quelli attuati dalla Finlandia e dalla Svezia o a partite di carni bovine o suine e di uova destinate a trattamenti speciali.
- (12) Le misure previste nel presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente della catena alimentare e della salute animale,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Campionamento delle carni bovine

Il campionamento delle carni bovine, inclusa la carne macinata ed escluse le preparazioni a base di carne e le carni separate meccanicamente, destinate alla Finlandia e alla Svezia e soggette a test microbiologico deve essere realizzato nel rispetto dell'allegato I.

Articolo 2

Campionamento delle carni suine

Il campionamento delle carni suine, inclusa la carne macinata ed escluse le preparazioni a base di carne e le carni separate meccanicamente, destinate alla Finlandia e alla Svezia e soggette a test microbiologico deve essere realizzato nel rispetto dell'allegato I.

Articolo 3

Campionamento delle carni di pollame

Il campionamento delle carni di polli, faraone, tacchini, anatre e oche, inclusa la carne macinata ed escluse le preparazioni a base di carne e le carni separate meccanicamente, destinate alla Finlandia e alla Svezia e soggette a test microbiologico deve essere realizzato nel rispetto dell'allegato II.

Articolo 4

Campionamento dei branchi di origine delle uova

Il campionamento dei branchi di origine delle uova destinate alla Finlandia e alla Svezia e soggette a test microbiologico deve essere realizzato nel rispetto dell'allegato III.

Articolo 5

Metodi microbiologici per l'esame dei campioni

1. L'analisi microbiologica per quanto riguarda la salmonella dei campioni costituiti nel rispetto degli articoli da 1 a 4 deve essere effettuata nel rispetto dell'ultima edizione dei documenti seguenti:

- a) norma EN/ISO 6579 ⁽¹⁵⁾ («EN/ISO 6579»); oppure
- b) metodo n. 71 descritto dal Nordic Committee on Food Analysis (NMKL) ⁽¹⁶⁾ («metodo n. 71»).

Qualora i risultati dei test microbiologici siano contestati fra Stati membri, va considerato come metodo di riferimento l'ultima edizione della norma EN/ISO 6579.

2. Tuttavia, per i campioni di carni bovine e suine e di carni di volatili da cortile, nei test microbiologici volti a rilevare la presenza di salmonella possono essere impiegati i seguenti metodi analitici, che dovranno essere convalidati tramite l'uso di campioni negli studi di convalida:

⁽¹⁵⁾ EN/ISO 6579: Microbiologia dei prodotti alimentari e dei mangimi — metodo orizzontale per la rilevazione delle *Salmonella* spp.

⁽¹⁶⁾ Metodo NMKL n. 71: *Salmonella*. Rilevazione nei prodotti alimentari.

metodi che siano stati convalidati in base alle ultime edizioni della norma EN/ISO 6579 o del metodo n. 71 o metodi proprietari certificati da una terza parte in base al protocollo della norma EN/ISO 16140 («EN/ISO 16140») o di altri protocolli analoghi accettati a livello internazionale.

Articolo 6

Documentazione

1. Le partite di carni di cui agli articoli 1, 2 e 3 devono essere accompagnate da documenti commerciali conformi al modello di cui all'allegato IV.

2. Le partite di uova di cui all'articolo 4 dovranno essere accompagnate da un certificato conforme al modello di cui all'allegato V.

Articolo 7

Le decisioni 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE e 2003/470/CE sono abrogate.

Articolo 8

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 ottobre 2005.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Regole di campionamento applicabili alle carni o alle carni tritate bovine e suine destinate alla Finlandia e alla Svezia.

Parte A

METODO DI CAMPIONAMENTO

1. Carcasse, mezzene e quarti ottenuti dal macello di origine («tecnica SWAB»)

Deve essere applicato il metodo di campionamento non distruttivo descritto dalla norma ISO 17604, incluse le norme per lo stoccaggio ed il trasporto dei campioni.

Per le carcasse di bovini i campioni vanno prelevati da tre punti distinti (coscia, pancia e collo). Per le carcasse di suini i campioni vanno prelevati da due punti distinti (coscia e punta di petto). Il metodo di campionamento da utilizzare è quello della spugna abrasiva. L'area di campionamento deve comprendere per ogni punto almeno 100 cm². Prima dell'esame si aggregano i campioni raccolti dai vari punti di campionamento della carcassa.

Ogni campione deve essere debitamente marcato e identificato.

2. Tagli di quarti ottenuti da macelli diversi da quelli di origine della carcassa, tagli e pezzi più piccoli («metodo distruttivo»)

I pezzi di tessuto devono essere prelevati inserendo una sonda di carotaggio sterile nella superficie della carne oppure asportando con uno strumento sterile una fettina di tessuto di dimensione approssimativa pari a 25cm². I campioni devono essere trasferiti in modo asettico in un contenitore di campioni o in un sacchetto di diluizione di plastica e successivamente omogeneizzati (stomacher peristaltico o miscelatore rotante/omogeneizzatore). I campioni di carne congelata devono restare congelati durante il trasporto al laboratorio. I campioni di carne refrigerata non devono essere congelati ma tenuti refrigerati. I campioni separati di una stessa partita possono essere riuniti come indicato nella norma EN/ISO 6579, fino ad un massimo di 10.

Ogni campione deve essere debitamente marcato e identificato.

3. Carne macinata («metodo distruttivo»)

I campioni da prelevare con strumenti sterili devono pesare circa 25 g. I campioni devono essere trasferiti in modo asettico in un contenitore di campioni o in un sacchetto di diluizione di plastica e successivamente omogeneizzati (stomacher peristaltico o miscelatore rotante/omogeneizzatore). I campioni di carne congelata devono restare congelati durante il trasporto al laboratorio. I campioni di carne refrigerata non devono essere congelati ma tenuti refrigerati. I campioni separati di una stessa partita possono essere riuniti come indicato nella norma EN/ISO 6579, fino ad un massimo di 10.

Ogni campione deve essere debitamente marcato e identificato.

Parte B

NUMERO DI CAMPIONI DA PRELEVARE

1. Carcasse, mezzene, mezzene tagliate in non più di tre pezzi e quarti di cui alla parte A, punto 1

Il numero di carcasse o mezzene (unità) in una partita dalla quale prelevare campioni aleatori deve essere il seguente:

Partita (numero di confezioni)	Numero di confezioni dalle quali prelevare i campioni
1-24	Numero pari al numero di confezioni, con limite massimo di 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 o più	60

2. Quarti, tagli e pezzi più piccoli di cui alla parte A, punto 2 e carne macinata di cui alla parte A, punto 3

Il numero di confezioni della partita dalla quale prelevare campioni aleatori deve essere il seguente:

Partita (numero di confezioni)	Numero di confezioni dalle quali prelevare i campioni
1-24	Numero pari al numero di confezioni, con limite massimo di 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 o più	60

A seconda del loro peso, il numero di confezioni dalle quali prelevare i campioni può essere ridotto applicando i seguenti fattori di moltiplicazione:

Peso delle confezioni	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Fattori di moltiplicazione	× 1	× 3/4	× 1/2

ALLEGATO II

Regole di campionamento applicabili alle carni o alle carni tritate di pollame destinate alla Finlandia e alla Svezia.

Parte A

METODO DI CAMPIONAMENTO

1. Carcasse (recanti la pelle del collo)

I campioni aleatori devono essere equamente distribuiti su tutta la partita. Il campionamento deve essere costituito da pezzi di circa 10 g di pelle del collo da rimuovere in modo asettico tramite bisturi sterile e pinzette. I campioni devono essere refrigerati fino al momento dell'analisi. I campioni possono essere riuniti come indicato nella norma EN/ISO 6579, fino ad un massimo di 10.

Ogni campione deve essere debitamente marcato e identificato.

2. Carcasse prive della pelle del collo, parti di carcasse e frattaglie («metodo distruttivo»)

I pezzi di tessuto devono essere prelevati inserendo una sonda di carotaggio sterile nella superficie della carne oppure asportando con uno strumento sterile una fettina di tessuto di dimensione approssimativa pari a 25 cm². I campioni devono essere refrigerati fino al momento dell'analisi. I campioni possono essere riuniti come indicato nella norma EN/ISO 6579, fino ad un massimo di 10.

Ogni campione deve essere debitamente marcato e identificato.

3. Carne macinata («metodo distruttivo»)

I campioni da prelevare con strumenti sterili devono pesare circa 25 g. I campioni devono essere refrigerati fino al momento dell'analisi. I campioni possono essere riuniti come indicato nella norma EN/ISO 6579, fino ad un massimo di 10.

Ogni campione deve essere debitamente marcato e identificato.

Parte B

NUMERO DI CAMPIONI DA PRELEVARE

Il numero di confezioni della partita dalla quale prelevare campioni aleatori deve essere il seguente:

Partita (numero di confezioni)	Numero di confezioni dalle quali prelevare i campioni
1-24	Numero pari al numero di confezioni, con limite massimo di 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 o più	60

A seconda del loro peso, il numero di confezioni dalle quali prelevare i campioni può essere ridotto applicando i seguenti fattori di moltiplicazione:

Peso delle confezioni	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Fattori di moltiplicazione	× 1	× $\frac{3}{4}$	× $\frac{1}{2}$

ALLEGATO III

Regole di campionamento applicabili ai branchi per le uova destinate alla Finlandia e alla Svezia

Parte A

METODO DI CAMPIONAMENTO

Il campione deve essere costituito da materiale fecale raccolto applicando uno dei metodi seguenti:

1. Per le galline allevate su posatoi o ruspanti:

- 1.1. campioni composti di pollina costituiti da campioni separati di pollina fresca, pesanti ognuno almeno 1 g, da prelevare aleatoriamente in una serie di punti dell'edificio nel quale sono collocate le galline oppure, per le galline che hanno accesso a più edifici di una determinata azienda, in ogni gruppo di edifici nei quali vengono tenute le galline.
- 1.2. Campioni da stivali (soprascarpe o calze del tipo «tubegauze»): la superficie del campione deve essere inumidita con un apposito diluente a recupero (ad esempio 0,8 % cloruro di sodio, 0,1 % di peptone in acqua deionizzata sterile) o con acqua sterile o con qualsiasi altro diluente approvato dall'autorità competente. Non deve essere utilizzata la fornitura idrica dell'azienda contenente sostanze antimicrobiche o disinfettanti. Il campionamento va effettuato in modo da rappresentare tutti i settori dell'edificio, incluse le zone imbrattate e quelle coperte da assi, a condizione che le assi consentano di camminarvi sopra in sicurezza. Alla fine della raccolta di campioni nel settore prescelto prelevare con attenzione i tamponi da stivale per non spostare il materiale aderente. I tamponi da stivale possono essere riuniti per l'analisi.

2. Per le galline ovaiole in gabbia i campioni vanno prelevati dai posatoi o dalle superfici a caduta nella fossa.

Parte B

QUANTITÀ DI CAMPIONI DA PRELEVARE

La quantità di campioni dev'essere la seguente, a seconda del metodo impiegato tra quelli illustrati nella parte A:

- per il metodo di cui al punto 1.1: 60 campioni di pollina da prelevare nell'edificio dell'azienda o nel gruppo di edifici dell'azienda,
- per il metodo di cui al punto 1.2: 2 paia di tamponi da stivale,
- per il metodo di cui al punto 2: 60 campioni di pollina oppure almeno 60 grammi di feci naturalmente miste.

Parte C

FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

Il campione va prelevato all'interno di un periodo di due settimane prima dell'inizio della produzione di uova e successivamente almeno ogni 25 settimane.

ALLEGATO IV

Note:

- a) Il documento commerciale è compilato seguendo il modello che figura nel presente allegato. Esso deve comprendere, nell'ordine numerato che appare nel modello, i certificati richiesti per il trasporto di carni bovine o suine o di carni di pollame, inclusa la carne macinata.
- b) Il documento deve essere redatto in una delle lingue ufficiali dello Stato membro UE di destinazione. Tuttavia, può anche essere redatto in altre lingue dell'UE, purché sia allegata una traduzione ufficiale o previo accordo dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione.
- c) Il documento commerciale deve essere fornito in almeno tre esemplari (un originale e due copie). L'originale deve accompagnare la spedizione fino al luogo di destinazione finale. Il ricevente deve conservarlo. Il produttore e il trasportatore devono conservare ciascuno una delle copie.
- d) L'originale di ciascun documento commerciale deve essere composto da un unico foglio scritto su entrambi i lati oppure, nei casi in cui occorrono più pagine, deve essere costituito in modo tale che i fogli formino un tutto unico e indivisibile.
- e) Se, per motivi legati all'identificazione degli elementi della partita, al documento sono aggiunte pagine supplementari, anche tali pagine sono considerate parte integrante dell'originale del documento e su ciascuna di esse è apposta la firma della persona responsabile.
- f) Se il documento, comprese le pagine supplementari di cui alla lettera e), si compone di più pagine, ciascuna di esse deve recare, in basso, una numerazione del tipo: (numero della pagina)/(numero totale di pagine) e, in alto, il numero di codice del documento che è stato assegnato dalla persona responsabile.
- g) L'originale del documento deve essere compilato e firmato dal responsabile.
- h) Il colore della firma della persona responsabile deve essere diverso da quello del testo stampato.

Modello di documento commerciale per le partite destinate alla Finlandia e alla Svezia di carni bovine o suine o di carni di pollame, inclusa la carne macinata

<p>1. Speditore (nome e indirizzo completi dello stabilimento di spedizione e, se del caso, numero di riconoscimento dello stabilimento di spedizione)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Numero di riferimento del documento ⁽¹⁾:</p> <p>Numero totale di pagine di questo documento:</p> <p>Data in cui i materiali sono stati prelevati dallo stabilimento:</p> <p>.....</p>
<p>2. Destinatario (nome e indirizzo completi e, se del caso, numero di riconoscimento dell'impianto di destinazione dei prodotti)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Luogo di carico della spedizione (indirizzo completo se diverso da quello del punto 1)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4. Trasportatore, mezzo di trasporto, quantità e identificazione della partita</p> <p>4.1. Trasportatore (nome e indirizzo completi):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2. Autocarro, vagone ferroviario, nave o aereo ⁽²⁾</p> <p>4.3. Numero/i di immatricolazione/registrazione, nome della nave o numero del volo:</p> <p>.....</p>	<p>4.5. Natura dell'imballaggio:</p> <p>.....</p> <p>4.6. Numero di confezioni per categoria di prodotto:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7. Peso netto (kg):</p> <p>4.8. Numero del contenitore (se pertinente):</p> <p>.....</p>
<p>5. Descrizione dei prodotti</p> <p>5.1. Tipo di prodotti ⁽³⁾:</p> <p>5.2. Condizione dei prodotti ⁽⁴⁾:</p>	
<p>6. Dichiarazione dello speditore</p> <p>Il sottoscritto dichiara che:</p> <p>I controlli di cui al regolamento [...] della Commissione sono stati effettuati con risultati negativi; al presente documento sono allegati un attestato del laboratorio sulle analisi effettuate sulla partita, oppure i risultati di tali analisi ⁽²⁾.</p> <p>Le carni bovine o suine, incluse le carni macinate, sono destinate ad uno stabilimento di pastorizzazione, sterilizzazione o ad un trattamento avente effetti analoghi ⁽²⁾.</p> <p>Le carni, incluse le carni macinate, provengono da uno stabilimento soggetto ad un programma di controllo riconosciuto equivalente a quello approvato per la Svezia e la Finlandia ⁽²⁾.</p>	
<p>Firma</p> <p>Fatto a il</p> <p style="text-align: center;">(luogo) (data)</p> <p style="text-align: right;">.....</p> <p style="text-align: right;">(firma della persona responsabile/speditore) ⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: right;">.....</p> <p style="text-align: right;">(cognome in lettere maiuscole)</p>	
<p>Note</p> <p>⁽¹⁾ Numero di riferimento assegnato dalla persona responsabile ai fini della tracciabilità.</p> <p>⁽²⁾ Barrare le diciture non pertinenti.</p> <p>⁽³⁾ Descrivere il tipo di prodotto (ad esempio: carne bovina, carne suina, carne di pollame, carne macinata).</p> <p>⁽⁴⁾ Descrivere le condizioni in cui si trova il prodotto: refrigerato o congelato.</p> <p>⁽⁵⁾ La firma e il timbro devono essere in un colore diverso da quello del testo a stampa.</p>	

ALLEGATO V

Modello di certificato per le partite da consegnare alla Finlandia e alla Svezia di uova destinate al consumo umano

COMUNITÀ EUROPEA

Certificato per gli scambi intracomunitari

Parte I: Informazioni relative alla partita presentata	I.1. Speditore <input type="checkbox"/> Nome Indirizzo Codice postale		I.2. Numero di riferimento del certificato	I.2.a. Numero di riferimento locale				
			I.3. Autorità centrale competente					
			I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale		I.6. N° Certificati originali annessi * N° Documenti di accompagnamento *					
			I.7. Commerciante * Nome Numero di riconoscimento					
	I.8. Paese di origine	Codice ISO	I.9. Regione di origine	Codice	I.10. Paese di destinazione	Codice ISO	I.11. Regione di destinazione	Codice
	I.12. Luogo di origine/Luogo di pesca * Azienda <input type="checkbox"/> * Centro di raccolta degli animali <input type="checkbox"/> * Sede del commerciante <input type="checkbox"/> * Organismo riconosciuto <input type="checkbox"/> * Centro sperma <input type="checkbox"/> * Azienda riconosciuta acquacoltura <input type="checkbox"/> * Gruppo embrioni <input type="checkbox"/> * Stabilimento <input type="checkbox"/> * Altro <input type="checkbox"/> Nome Indirizzo Codice postale				I.13. Luogo di destinazione * Azienda <input type="checkbox"/> * Centro di raccolta degli animali <input type="checkbox"/> * Sede del commerciante <input type="checkbox"/> * Organismo riconosciuto <input type="checkbox"/> * Centro sperma <input type="checkbox"/> * Azienda riconosciuta acquacoltura <input type="checkbox"/> * Gruppo embrioni <input type="checkbox"/> Stabilimento <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Nome Indirizzo Codice postale			
	I.14. Luogo di carico * Codice postale				I.15. Data e ora della partenza *			
	I.16. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione				I.17. Trasportatore * Nome Indirizzo Codice postale Stato membro			
	I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)			
					I.20. Numero di animali/Peso lordo			
	I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>				I.22. Numero di colli			
	I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio			
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per * Allevamento <input type="checkbox"/> * Ingrassa <input type="checkbox"/> * Macellazione <input type="checkbox"/> * Transumanza <input type="checkbox"/> * Organismo riconosciuto <input type="checkbox"/> * Riproduzione artificiale <input type="checkbox"/> * Equidi registrati <input type="checkbox"/> * Ripopolamento <input type="checkbox"/> * Animali da compagnia <input type="checkbox"/> Consumo umano <input type="checkbox"/> * Alimentazione animale <input type="checkbox"/> * Uso farmaceutico <input type="checkbox"/> * Uso tecnico <input type="checkbox"/> * Altro <input type="checkbox"/>								
I.26. Transito in un paese terzo <input type="checkbox"/> Paese terzo Punto di uscita Punto di entrata				I.27. Transito negli Stati membri <input type="checkbox"/> Stato membro Stato membro Stato membro				
I.28. Esportazione <input type="checkbox"/> Paese terzo Punto di uscita				I.29. Tempo previsto per il trasporto				
I.30. Ruolino di marcia * Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>								
I.31. Identificazione degli animali/dei prodotti Specie (Nome scientifico) Categoria Impianto di produzione Quantità Peso netto								

* Non compilare

COMUNITÀ EUROPEA

Uova destinate al consumo umano da consegnare alla Finlandia e alla Svezia

Parte II: Certificazione	II. Informazione sanitaria	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
	<p>Attestato</p> <p>Il sottoscritto certifica quanto segue:</p> <p>i) le uova descritte sopra provengono da un branco soggetto, con esito negativo, ai controlli di cui al regolamento [...] della Commissione⁽⁴⁾;</p> <p>ii) Le uova sono destinate alla fabbricazione di prodotti trasformati secondo un metodo che garantisce l'eliminazione della salmonella⁽⁴⁾;</p>		
<p>Note</p> <p>(¹) Riferimento n. I.16: numero di registrazione del vagone ferroviario o dell'autocarro e nome della nave da indicare, se del caso. Se conosciuto, numero di volo.</p> <p>(²) Riferimento n. I.23: per il trasporto in container o colli, numero totale, numero di registrazione e di sigillo, se presente.</p> <p>(³) Riferimento n. I.31: per «categoria», indicare la classe A o B di cui al regolamento del Consiglio 1907/90, versione modificata.</p> <p>(⁴) Eliminare le diciture non pertinenti.</p> <p>(⁵) La firma ed il timbro devono essere di colore diverso da quello del testo a stampa.</p>			
<p>Veterinario o ispettore ufficiale</p> <p>Nome (in lettere maiuscole):</p> <p>Unità veterinaria locale:</p> <p>Data:</p> <p>Timbro⁽⁵⁾:</p> <p>Qualifica e titolo:</p> <p>N. dell'UVL:</p> <p>Firma⁽⁵⁾:</p>			