

## REGULAMENTO (CE) N.º 1688/2005 DA COMISSÃO

de 14 de Outubro de 2005

**que aplica o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito às garantias especiais relativas às salmonelas, aplicáveis às remessas de determinados ovos e carnes destinadas à Finlândia e à Suécia**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

(1) Na momento da adesão, foram concedidas à Finlândia e à Suécia garantias complementares em matéria de salmonelas que abrangiam o comércio de carne fresca de bovinos e suínos, carne fresca de aves de capoeira e ovos de mesa, que foram alargadas à carne picada através da Directiva 94/65/CE do Conselho<sup>(2)</sup>. Estas garantias foram fixadas em certas directivas, alteradas pelo Acto de Adesão da Áustria, Finlândia e Suécia, nomeadamente no que se refere aos alimentos, na Directiva 64/433/CEE do Conselho<sup>(3)</sup> relativamente à carne fresca, na Directiva 71/118/CEE do Conselho<sup>(4)</sup> relativamente à carne fresca de aves de capoeira e na Directiva 92/118/CEE do Conselho<sup>(5)</sup> relativamente aos ovos.

(2) A partir de 1 de Janeiro de 2006, as Directiva 64/433/CEE, 71/118/CEE e 94/65/CE serão revogadas pela Directiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Abril de 2004, que revoga certas directivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e altera as Directivas 89/662/CEE e 92/118/CEE do Conselho e a Decisão 95/408/CE do Conselho<sup>(6)</sup>. A Directiva 92/118/CEE será alterada pela Directiva 2004/41/CE.

(3) O artigo 4.º da Directiva 2004/41/CE dispõe que enquanto se aguarda a adopção das disposições necessárias com base nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004<sup>(7)</sup>, n.º 853/2004, n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>(8)</sup> e na Directiva 2002/99/CE do Conselho<sup>(9)</sup>, continuam a ser aplicáveis, *mutatis mutandis*, as normas de execução adoptadas com base nas directivas referidas nas Directiva 71/118/CEE e 94/65/CE e as adoptadas com base no anexo II da Directiva 92/118/CEE, com excepção da Decisão 94/371/CE do Conselho<sup>(10)</sup>.

(4) A partir de 1 de Janeiro de 2006, aplicar-se-ão, ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004, novas regras em matéria de garantias especiais aplicáveis aos alimentos no que se refere às salmonelas.

(5) É, portanto, necessário actualizar e complementar, conforme adequado, nos termos das novas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004, as disposições de execução previstas na Decisão 95/168/CE da Comissão, de 8 de Maio de 1995, que estabelece, relativamente às salmonelas, as garantias complementares exigíveis aquando da expedição para a Finlândia e a Suécia de determinados tipos de ovos para consumo humano<sup>(11)</sup>, na Decisão 95/409/CE do Conselho, de 22 de Junho de 1995, que estabelece as regras relativas às análises microbiológicas por amostragem a efectuar, em matéria de salmonelas, nas carnes frescas de bovinos e suínos destinadas à Finlândia e à Suécia<sup>(12)</sup>, na Decisão 95/411/CE do Conselho, de 22 de Junho de 1995, que estabelece as regras relativas às análises microbiológicas por amostragem a efectuar, em matéria de salmonelas, nas carnes frescas de aves de capoeira destinadas à Finlândia e à Suécia<sup>(13)</sup> e na Decisão 2003/470/CE da Comissão, de 24 de Junho de 2003, relativa à autorização de determinados métodos alternativos a utilizar em análises microbiológicas de carnes destinadas à Finlândia e à Suécia<sup>(14)</sup>. Além disso, é conveniente reunir todas as disposições num único regulamento da Comissão e revogar as decisões 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE e 2003/470/CE.

(1) JO L 139 de 30.4.2004, p. 3. Regulamento rectificado no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

(2) JO L 368 de 31.12.1994, p. 10. Directiva alterada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

(3) JO L 121 de 29.7.1964, p. 2012/64. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2003.

(4) JO L 55 de 8.3.1971, p. 23. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 2003.

(5) JO L 62 de 15.3.1993, p. 49. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 445/2004 da Comissão (JO L 72 de 11.3.2004, p. 60).

(6) JO L 157 de 30.4.2004, p. 33. Directiva rectificada no JO L 195 de 2.6.2004, p. 12.

(7) JO L 139 de 30.4.2004, p. 1. Regulamento rectificado pelo JO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

(8) JO L 139 de 30.4.2004, p. 206. Regulamento rectificado pelo JO L 226 de 25.6.2004, p. 83.

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

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

(11) JO L 109 de 16.5.1995, p. 44. Decisão alterada pela Decisão 97/278/CE (JO L 110 de 26.4.1997, p. 77).

(12) JO L 243 de 11.10.1995, p. 21. Decisão alterada pela Decisão 98/227/CE (JO L 87 de 21.3.1998, p. 14).

(13) JO L 243 de 11.10.1995, p. 29. Decisão alterada pela Decisão 98/227/CE.

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

- (6) Devem também ser adoptadas disposições de execução para as novas garantias especiais estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 no que diz respeito à carne picada de aves de capoeira.
- (7) É conveniente estabelecer as regras relativas aos testes microbiológicos por amostragem, determinando o método da amostragem, o número de amostras a colher e o método de análise microbiológica das amostras.
- (8) Nas regras relativas aos métodos de amostragem, é conveniente fazer uma distinção, no que diz respeito à carne de bovinos e suínos, entre, por um lado, carcaças e meias carcaças e, por outro, quartos, cortes e peças mais pequenas, bem como, no que diz respeito à carne de aves de capoeira, entre, por um lado, carcaças inteiras e, por outro, partes de carcaças e miudezas.
- (9) Convém ter em conta métodos internacionais de amostragem e de análise microbiológica das amostras como métodos de referência, permitindo, ao mesmo tempo, a utilização de certos métodos alternativos que tenham sido validados e certificados como fornecendo garantias equivalentes.
- (10) É necessário actualizar ou estabelecer, consoante o caso, os modelos dos documentos comerciais e de certificação que acompanham as remessas e que declaram ou certificam que as garantias estão satisfeitas.
- (11) Nos termos do n.º 2, alíneas c) e d), do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, as garantias especiais não devem ser aplicáveis a remessas sujeitas a um programa reconhecido como equivalente ao aplicado pela Finlândia e pela Suécia ou a remessas de carne de bovinos e suínos e de ovos destinados a tratamentos especiais.
- (12) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

##### **Amostragem de carne de bovinos**

A amostragem de carne de bovinos, incluindo carne picada mas excluindo preparados de carne e carne separada mecanicamente, destinada à Finlândia e à Suécia e sujeita a testes microbiológicos, é realizada em conformidade com o anexo I.

#### Artigo 2.º

##### **Amostragem de carne de suínos**

A amostragem de carne de suínos, incluindo carne picada mas excluindo preparados de carne e carne separada mecanicamente, destinada à Finlândia e à Suécia e sujeita a testes microbiológicos, é realizada em conformidade com o anexo I.

#### Artigo 3.º

##### **Amostragem de carne de aves de capoeira**

A amostragem de carne de galinhas, perus, pintadas, patos e gansos, incluindo carne picada mas excluindo preparados de carne e carne separada mecanicamente, destinada à Finlândia e à Suécia e sujeita a testes microbiológicos, é realizada em conformidade com o anexo II.

#### Artigo 4.º

##### **Amostragem dos bandos de origem de ovos**

A amostragem dos bandos de origem dos ovos destinados à Finlândia e à Suécia e sujeitos a testes microbiológicos é realizada em conformidade com o anexo III.

#### Artigo 5.º

##### **Métodos microbiológicos para análise das amostras**

1. Os testes microbiológicos para detecção de salmonelas a efectuar às amostras colhidas em conformidade com os artigos 1.º a 4.º são efectuados segundo a edição mais recente:

- a) Da norma EN/ISO 6579 <sup>(15)</sup> («EN/ISO 6579»); ou
- b) Do método n.º 71 descrito pelo Comité Nórdico de Análises Alimentares (NMKL) <sup>(16)</sup> («método n.º 71»).

Se os resultados dos testes microbiológicos forem objecto de contestação entre Estados-Membros, a edição mais recente da norma EN/ISO 6579 é considerada como método de referência.

2. No entanto, no caso das amostras de carne de bovinos e suínos e de carne de aves de capoeira, podem utilizar-se para os testes microbiológicos de detecção de salmonelas os seguintes métodos analíticos, validados pela utilização de amostras de carne nos estudos de validação:

<sup>(15)</sup> EN/ISO 6579: Microbiologia de alimentos para consumo humano e para alimentação animal — Método horizontal para a detecção de *Salmonella* spp.

<sup>(16)</sup> Método NMKL n.º 71: *Salmonelas*. Detecção nos alimentos.

Métodos que foram validados por comparação com as mais recentes edições da norma EN/ISO 6579 ou do método n.º 71 e, se for um método próprio, certificado por terceiros em conformidade com o protocolo estabelecido na norma EN/ISSO 16140 («EN/ISO 16140») ou outros protocolos aceites internacionalmente.

*Artigo 6.º*

**Documentação**

1. As remessas de carne referidas nos artigos 1.º, 2.º e 3.º são acompanhadas por um documento comercial conforme ao modelo que figura no anexo IV.

2. As remessas de ovos referidas no artigo 4.º são acompanhadas por um certificado conforme ao modelo que figura no anexo V.

*Artigo 7.º*

São revogadas as Decisões 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE e 2003/470/CE.

*Artigo 8.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006.

O presente Regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 14 de Outubro de 2005.

*Pela Comissão*

Markos KYPRIANOU

*Membro da Comissão*

## ANEXO I

**Regras de amostragem aplicáveis à carne ou à carne picada de bovinos e suínos com destino à Finlândia e à Suécia**

## Secção A

## MÉTODO DE AMOSTRAGEM

**1. Carcaças, meias-carcaças e quartos obtidos no matadouro de origem («técnica do esfregão»: «swab technique»)**

Deve ser utilizado o método de amostragem não destrutivo como descrito na norma ISO 17604, incluindo as regras de armazenamento e transporte das amostras.

No que se refere às carcaças de bovinos, devem colher-se amostras de três pontos (perna, flanco e pescoço). No que se refere às carcaças de suínos, devem colher-se amostras de dois pontos (perna e peito). Deve utilizar-se um método de amostragem com esponja abrasiva. A área de amostragem tem de abranger pelo menos 100 cm<sup>2</sup> por ponto de amostragem seleccionado. As amostras dos vários pontos de amostragem das carcaças devem ser combinadas antes da análise.

Todas as amostras devem ser devidamente marcadas e identificadas.

**2. Quartos provenientes de um estabelecimento que não seja o matadouro de origem da carcaça, dos cortes e das peças mais pequenas («método destrutivo»)**

As amostras de tecido devem ser colhidas fazendo penetrar uma sonda esterilizada na superfície da carne ou cortando, com instrumentos esterilizados, um pedaço de tecido de mais ou menos 25 cm<sup>2</sup>. As amostras devem ser transferidas assepticamente para um recipiente ou para um saco de plástico apropriado para a diluição e em seguida homogeneizadas num Stomacher peristáltico ou num misturador rotativo (homogeneizador). As amostras de carne congelada devem permanecer congeladas durante o transporte até ao laboratório. As amostras de carne refrigerada não podem ser congeladas mas sim conservadas refrigeradas. Podem ser combinadas várias amostras da mesma remessa, como estabelecido na norma EN/ISO 6579, até um número máximo de 10.

Todas as amostras devem ser devidamente marcadas e identificadas.

**3. Carne picada («método destrutivo»)**

Deve ser colhidas amostras de carne com cerca de 25 g, utilizando instrumentos esterilizados. As amostras devem ser transferidas assepticamente para um recipiente ou para um saco de plástico apropriado para a diluição e em seguida homogeneizadas num Stomacher peristáltico ou num misturador rotativo (homogeneizador). As amostras de carne congelada devem permanecer congeladas durante o transporte até ao laboratório. As amostras de carne refrigerada não podem ser congeladas mas sim conservadas refrigeradas. Podem ser combinadas várias amostras da mesma remessa, como estabelecido na norma EN/ISO 6579, até um número máximo de 10.

Todas as amostras devem ser devidamente marcadas e identificadas.

## Secção B

## NÚMERO DE AMOSTRAS A COLHER

**1. Carcaças, meias-carcaças, meias-carcaças desmanchadas, num máximo de três peças, e quartos referidos no ponto 1 da secção A**

O número de carcaças ou meias-carcaças (unidades) de uma remessa da qual devem ser colhidas várias amostras aleatórias deve ser o seguinte:

Remessa (número de unidades de embalagem)	Número de unidades de embalagem a amostrar
1-24	Número igual ao número de unidades de embalagem, num máximo 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 mais	60

**2. Quartos, cortes e peças mais pequenas, como referidos no ponto 2 da secção A, e carne picada, como referida no ponto 3 da secção A**

O número de unidades de embalagem da remessa da qual devem ser colhidas várias amostras aleatórias deve ser o seguinte:

Remessa (número de unidades de embalagem)	Número de unidades de embalagem a amostrar
1-24	Número igual ao número de unidades de embalagem, num máximo 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 mais	60

O número de unidades de embalagem a amostrar pode ser reduzido, em função do peso das unidades de embalagem, utilizando os seguintes factores de multiplicação:

Peso das unidades de embalagem	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Factores de multiplicação	× 1	× 3/4	× 1/2

## ANEXO II

**Regras de amostragem aplicáveis à carne ou à carne picada de aves de capoeira com destino à Finlândia e à Suécia**

## Secção A

## MÉTODO DE AMOSTRAGEM

**1. Carcaça (com a pele do pescoço ainda aderente)**

As amostras aleatórias devem estar distribuídas uniformemente por toda a remessa. A amostragem deve ser composta por peças de 10 gramas de pele do pescoço, a colher assepticamente utilizando pinças e um bisturi esterilizados. As amostras devem ser mantidas refrigeradas até serem analisadas. As amostras podem ser combinadas, como estabelecido na norma EN/ISO 6579, até um número máximo de 10.

As amostras devem ser devidamente marcadas e identificadas.

**2. Carcaças sem pele do pescoço, partes de carcaças e miudezas («método destrutivo»)**

Devem ser obtidas amostras de tecido com cerca de 25 g, fazendo penetrar uma sonda esterilizada na superfície da carne ou cortando um pedaço de tecido com instrumentos esterilizados. As amostras devem ser mantidas refrigeradas até serem analisadas. As amostras podem ser combinadas, como estabelecido na norma EN/ISO 6579, até um número máximo de 10.

As amostras devem ser devidamente marcadas e identificadas.

**3. Carne picada («método destrutivo»)**

Devem colher-se amostras de carne com cerca de 25 g, utilizando instrumentos esterilizados. As amostras devem ser mantidas refrigeradas até serem analisadas. As amostras podem ser combinadas, tal como estabelecido na norma EN/ISO 6579, até um número máximo de 10.

As amostras devem ser devidamente marcadas e identificadas.

## Secção B

## NÚMERO DE AMOSTRAS A COLHER

O número de unidades de embalagem da remessa da qual devem ser colhidas as várias amostras aleatórias deve ser o seguinte:

Remessa (número de unidades de embalagem)	Número de unidades de embalagem a amostrar
1-24	Número igual ao número de unidades de embalagem, num máximo 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 mais	60

O número de amostras pode ser reduzido, em função do peso das unidades de embalagem, utilizando os seguintes factores de multiplicação:

Peso das unidades de embalagem	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Factores de multiplicação	× 1	× $\frac{3}{4}$	× $\frac{1}{2}$

## ANEXO III

**Regras de amostragem aplicáveis a bandos quando os ovos se destinam à Finlândia e à Suécia**

## Secção A

## MÉTODO DE AMOSTRAGEM

A amostragem deve consistir em excrementos colhidos de acordo com um dos métodos seguintes:

1. No caso de galinhas criadas em capoeira ou ao ar livre:
  - 1.1. Colher aleatoriamente num determinado número de pontos do edifício em que as galinhas são mantidas ou, caso estas possam aceder livremente a mais de um edifício numa determinada exploração, em cada grupo de edifícios da exploração em que as galinhas são mantidas, amostras compostas de fezes, sendo cada amostra constituída por várias amostras de fezes frescas, pesando cada uma 1 grama pelo menos.
  - 1.2. Botas para esfregação (ou seja, cobre-botas ou «meias» tubulares de gaze): humedece-se a superfície das botas para esfregação com diluente adequado «recovery diluent» (por exemplo, 0,8 % de cloreto de sódio e 0,1 % de peptona em água desionizada estéril), água estéril, ou qualquer outro diluente aprovado pela autoridade competente. Não deve ser utilizada água da exploração contendo agentes antimicrobianos ou outros desinfectantes. A deslocação deve efectuar-se de forma a que a amostra seja representativa de todas as zonas do edifício, incluindo as zonas de cama e com chão de ripas, desde que seja seguro caminhar sobre essas ripas. Concluída a amostragem, devem retirar-se cuidadosamente as botas para esfregação de modo a não remover o material aderente. Podem ser combinados para análise dois pares de botas para esfregação.
2. No caso de galinhas poedeiras em gaiolas, colher as amostras a partir das raspadeiras ou dos excrementos à superfície da fossa.

## Secção B

## QUANTIDADE DE AMOSTRAS A COLHER

A quantidade de amostras a colher deve ser a seguinte, dependendo do método de amostragem utilizado conforme a secção A:

- No caso do método referido no ponto 1.1: colher 60 amostras de fezes no edifício ou no grupo de edifícios da exploração.
- No caso do método referido no ponto 1.2: utilizar dois pares de botas para esfregação.
- No caso do método referido no ponto 2: colher 60 amostras de fezes ou, pelo menos, 60 gramas de fezes naturalmente misturadas.

## Secção C

## PERIODICIDADE DE AMOSTRAGEM

Em cada bando, devem ser colhidas amostras no período de duas semanas que antecede o início da postura e, subsequentemente, de 25 em 25 semanas, pelo menos.

---

## ANEXO IV

## Notas:

- a) Os documentos comerciais devem ser impressos em conformidade com o modelo constante do presente anexo. Devem incluir, pela ordem numérica indicada no modelo, os atestados exigidos para o transporte de carne de bovinos ou suínos ou carne de aves de capoeira, incluindo carne picada.
- b) Deve ser redigido numa das línguas oficiais do Estado-Membro da UE de destino. No entanto, pode igualmente ser redigido noutras línguas comunitárias, se for acompanhado de uma tradução oficial ou se a autoridade competente do Estado-Membro de destino o tiver autorizado.
- c) O documento comercial deve ser feito pelo menos em triplicado (um original e duas cópias). O original deve acompanhar a remessa até ao destino final. O destinatário deve conservá-lo. O produtor deve conservar uma das cópias e o transportador a outra.
- d) O original de cada documento comercial será constituído por uma única folha, de ambos os lados, ou, se for necessário mais espaço, por várias folhas que constituam um todo integrado e indivisível.
- e) Se, por razões de identificação de artigos da remessa, se juntarem folhas adicionais ao documento, estas folhas devem ser consideradas parte integrante do original do documento e a pessoa responsável deve assinar cada uma delas.
- f) Se o documento, incluindo as folhas adicionais referidas na alínea e), for constituído por mais do que uma folha, cada página deve ser numerada — (*número de página*) de (*número total de páginas*) — na parte inferior e incluir, na parte superior, o número de código do documento atribuído pela pessoa responsável.
- g) O original do documento deve ser preenchido e assinado pela pessoa responsável.
- h) A assinatura da pessoa responsável deve ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

**Modelo de documento comercial para expedição de carne de bovinos ou suínos ou carne de aves de capoeira, incluindo carne picada, destinada à Finlândia e à Suécia**

<p>1. <b>Expedidor</b> (nome e endereço completos e, se for o caso, número de aprovação do estabelecimento de expedição):</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><b>Número de referência do documento</b> <sup>(1)</sup>: .....</p> <p><b>Número total de páginas deste documento</b>: .....</p> <p><b>Data (em que os produtos foram retirados do estabelecimento)</b>:</p> <p>.....</p>
<p>2. <b>Destinatário</b> (nome e endereço completos e, se for o caso, número de aprovação do estabelecimento de destino do produto):</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. <b>Local de carregamento para expedição</b> (endereço completo, se diferir do indicado no ponto 1):</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4. <b>Transportador, meio de transporte, quantidade e identificação da remessa</b></p> <p>4.1. Transportador (nome e endereço completos):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2. Camião, vagão ferroviário, navio ou avião <sup>(2)</sup></p> <p>4.3. Número(s) de matrícula, nome do navio ou número do voo:</p> <p>.....</p>	<p>4.5. Tipo de embalagem:</p> <p>.....</p> <p>4.6. Número de embalagens por categoria de produtos:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7. Peso líquido (kg): .....</p> <p>4.8. Número do contentor (se for o caso):</p> <p>.....</p>
<p>5. <b>Descrição dos produtos</b></p> <p>5.1. Tipo de produto <sup>(3)</sup>: .....</p> <p>5.2. Condição dos produtos <sup>(4)</sup>: .....</p>	
<p>6. <b>Declaração do expedidor</b></p> <p>O abaixo assinado declara que:</p> <p>Os controlos referidos no Regulamento (CE) n.º [...] da Comissão foram efectuados com resultados negativos, e é anexada ao presente documento uma declaração do laboratório sobre as análises efectuadas à remessa ou os resultados dessas análises <sup>(2)</sup>.</p> <p>A carne de bovinos ou suínos, incluindo a carne picada, destina-se a um estabelecimento para fins de pasteurização, esterilização ou tratamento de efeito semelhante <sup>(2)</sup>.</p> <p>A carne, incluindo a carne picada, é proveniente de um estabelecimento sujeito a um programa de controlo reconhecido como equivalente ao aprovado para a Suécia e a Finlândia <sup>(2)</sup>.</p>	
<p><b>Assinatura</b></p> <p>Feito em ..... em .....</p> <p style="text-align: center;">(Local) <span style="float: right;">(Data)</span></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(Assinatura da pessoa responsável/expedidor) <sup>(5)</sup></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(Nome em letras maiúsculas)</p>	
<p><b>Notas:</b></p> <p><sup>(1)</sup> Número de referência atribuído pela pessoa responsável para efeitos de rastreabilidade.</p> <p><sup>(2)</sup> Riscar o que não interessa.</p> <p><sup>(3)</sup> Descrever o tipo de produto (por exemplo, carne de bovinos, carne de suínos, carne de aves de capoeira, carne picada).</p> <p><sup>(4)</sup> Descrever a condição do produto: refrigerado ou congelado.</p> <p><sup>(5)</sup> A assinatura deve ser de cor diferente da dos caracteres impressos.</p>	

ANEXO V

**Modelo de certificado para expedição de ovos para consumo humano destinados à Finlândia e à Suécia**

## COMUNIDADE EUROPEIA

## Certificado intracomunitário

Parte I: Detalhes relativos à remessa apresentada	I.1. Expedidor <input type="checkbox"/> Nome Endereço Código postal		I.2. N.º de referência do certificado		I.2.a. N.º de referência local			
			I.3. Autoridade central competente					
			I.4. Autoridade local competente					
	I.5. Destinatário Nome Endereço Código postal		I.6. N.º dos certificados originais associados *		N.º dos documentos de acompanhamento *			
			I.7. Comerciante *		Número de aprovação			
			Nome					
	I.8. País de origem	Código ISO	I.9. Região de origem	Código	I.10. País de destino	Código ISO	I.11. Região de destino	Código
	I.12. Local de origem/Local de pesca * Exploração <input type="checkbox"/> * Centro de agrupamento <input type="checkbox"/> * Instalação do comerciante <input type="checkbox"/> * Organismo aprovado <input type="checkbox"/> * Centro de sêmen <input type="checkbox"/> * Exploração aquicultura aprovada <input type="checkbox"/> * Equipa embriões <input type="checkbox"/> * Estabelecimento <input type="checkbox"/> * Outro <input type="checkbox"/> Nome Número de aprovação Endereço Código postal				I.13. Local de destino * Exploração <input type="checkbox"/> * Centro de agrupamento <input type="checkbox"/> * Instalação do comerciante <input type="checkbox"/> * Organismo aprovado <input type="checkbox"/> * Centro de sêmen <input type="checkbox"/> * Exploração aquicultura aprovada <input type="checkbox"/> * Equipa embriões <input type="checkbox"/> Estabelecimento <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Nome Número de aprovação Endereço Código postal			
	I.14. Local de carregamento * Código postal				I.15. Data e hora da partida *			
	I.16. Meios de transporte Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão ferroviário <input type="checkbox"/> Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Identificação:				I.17. Transportador * Nome Número de aprovação Endereço Código postal Estado-Membro			
	I.18. Espécie animal/Produtos				I.19. Código do produto (Código NC)			
					I.20. Número/Quantidade			
	I.21. Temperatura dos produtos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeração <input type="checkbox"/> De congelação <input type="checkbox"/>				I.22. Número de embalagens			
	I.23. N.º do selo e n.º do contentor				I.24. Tipo de acondicionamento			
	I.25. Animais/Produtos certificados para: * Reprodução <input type="checkbox"/> * Engorda <input type="checkbox"/> * Abate <input type="checkbox"/> * Transumância <input type="checkbox"/> * Organismo aprovado <input type="checkbox"/> * Reprodução artificial <input type="checkbox"/> * Equídeos registrados <input type="checkbox"/> * Repovoamento cinético <input type="checkbox"/> * Animais de companhia <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> * Alimentação animal <input type="checkbox"/> * Uso farmacêutico <input type="checkbox"/> * Uso técnico <input type="checkbox"/> * Outro <input type="checkbox"/>							
I.26. Trânsito por país terceiro <input type="checkbox"/> País terceiro Código ISO Ponto de saída Código Ponto de entrada N.º do PIF				I.27. Trânsito por Estados-Membros <input type="checkbox"/> Estado-Membro Código ISO Estado-Membro Código ISO Estado-Membro Código ISO				
I.28. Exportação <input type="checkbox"/> País terceiro Código ISO Ponto de saída Código				I.29. Duração prevista do transporte				
I.30. Guia de marcha * Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>								
I.31. Identificação dos animais/produtos Número de aprovação dos estabelecimentos/navios Espécie (Designação científica) Categoria Unidade de transformação Quantidade Peso líquido								

\* Não preencher

## COMUNIDADE EUROPEIA

## Ovos para consumo humano expedidos para a Finlândia e a Suécia

Parte II: Certificação	II. Informação sanitária	II.a. N.º de referência do certificado	II.b. Número de referência local
	<p><b>Atestado</b></p> <p>O abaixo assinado certifica que:</p> <p>i) Os ovos acima descritos são originários de um bando que foi sujeito, com resultados negativos, aos controlos previstos no Regulamento (CE) n.º [...] da Comissão <sup>(1)</sup>.</p> <p>ii) Os ovos destinam-se a ser utilizados para o fabrico de produtos transformados por um processo que garante a eliminação de salmonelas <sup>(4)</sup>.</p>		
<p><b>Notas</b></p> <p><sup>(1)</sup> Caixa n.º I.16: O número ou números de matrícula do vagão de ferroviário ou do camião e o nome do navio, consoante o caso, devem ser indicados. Se for conhecido, deve indicar-se o número do voo, no caso dos aviões.</p> <p><sup>(2)</sup> Caixa n.º I.23: Para o transporte em contentores ou caixas, o número total e os números de registo e dos selos, se existirem, devem ser indicados.</p> <p><sup>(3)</sup> Caixa n.º I.31: para a «categoria», indicar classe A ou B como no Regulamento (CEE) n.º 1907/90 do Conselho (revisto).</p> <p><sup>(4)</sup> Riscar o que não interessa.</p> <p><sup>(5)</sup> A assinatura e o carimbo devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.</p>			
<p>Veterinário oficial ou inspector oficial</p> <p>Nome (em maiúsculas):</p> <p>Unidade Veterinária Local:</p> <p>Data:</p> <p>Carimbo <sup>(5)</sup>:</p> <p>Qualificações e cargo:</p> <p>N.º da UVL correspondente:</p> <p>Assinatura <sup>(5)</sup>:</p>			