

32005R1688

L 271/17

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

15.10.2005

**REGULAMENTUL (CE) NR. 1688/2005 AL COMISIEI
din 14 octombrie 2005**

**privind aplicarea Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce
privește garanțiile speciale în materie de salmonella pentru transporturile de anumite cărnuri și ouă către
Finlanda și Suedia**

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor normelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ⁽¹⁾, în special articolul 9,

întrucât:

(1) În momentul aderării lor, Finlanda și Suedia au obținut, în materie de salmonella, garanții specifice pentru schimburile de carne proaspătă de vită și de porc, de păsări de curte și pentru schimburile de ouă pentru consum, care s-au extins la carnea tocată, prin Directiva 94/65/CE a Consiliului ⁽²⁾. Aceste garanții s-au înscris în unele directive modificate prin actul de aderare a Austriei, Finlandei și Suediei, în special în ceea ce privește produsele alimentare, din Directiva 64/433/CEE a Consiliului ⁽³⁾ privind carnea proaspătă, din Directiva 71/118/CEE a Consiliului ⁽⁴⁾ privind carnea proaspătă de pasăre și din Directiva 92/118/CEE a Consiliului ⁽⁵⁾ privind ouăle.

(2) Începând cu 1 ianuarie 2006, directivele 64/433/CEE, 71/118/CEE și 94/65/CE vor fi abrogate de Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a unor directive privind igiena produselor alimentare și condițiile de sănătate care reglementează producția și introducerea pe piață a unor produse de origine animală destinate consumului uman și de modificare a directivelor 89/662/CEE și 92/118/CEE ale Consiliului, precum și a Deciziei 95/408/CE a Consiliului ⁽⁶⁾. Directiva 92/118/CEE va fi abrogată de Directiva 2004/41/CE.

(3) Articolul 4 din Directiva 2004/41/CE prevede că în așteptarea adoptării dispozițiilor necesare în temeiul regulamentelor (CE) nr. 852/2004 ⁽⁷⁾, (CE) nr. 853/2004, (CE) nr. 854/2004 ⁽⁸⁾ ale Parlamentului European și ale Consiliului sau al Directivei 2002/99/CE a Consiliului ⁽⁹⁾, normele de aplicare adoptate în temeiul directivelor 71/118/CEE și 94/65/CE și cele adoptate în temeiul anexei II la Directiva 92/118/CEE, cu excepția Deciziei 94/371/CE a Consiliului ⁽¹⁰⁾, vor continua să se aplice *mutatis mutandis*.

(4) Începând cu 1 ianuarie 2006, în temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004, se vor aplica noi norme privind garanțiile în ceea ce privește produsele alimentare în materie de salmonella.

(5) Sunt necesare actualizarea și completarea, după caz, a dispozițiilor de aplicare prevăzute de Decizia 95/168/CE a Comisiei din 8 mai 1995 de stabilire a garanțiilor suplimentare în ceea ce privește salmonella pentru transporturile de anumite tipuri de ouă destinate consumului uman către Finlanda și Suedia ⁽¹¹⁾, de Decizia 95/409/CE a Consiliului din 22 iunie 1995 de stabilire, în materie de salmonella, a normelor de testare microbiologică prin prelevarea de mostre de carne proaspătă de vită și mânzat și carne de porc destinată Finlandei și Suediei ⁽¹²⁾, Decizia 95/411/CE a Consiliului din 22 iunie 1995 de stabilire a normelor de testare microbiologică a salmonellei prin prelevarea de probe de carne proaspătă de pasăre destinată Finlandei și Suediei ⁽¹³⁾ și Decizia 2003/470/CE a Comisiei din 24 iunie 2003 privind autorizarea anumitor metode alternative de testare microbiologică care se vor realiza pe carnea destinată Finlandei și Suediei ⁽¹⁴⁾, în conformitate cu noile dispoziții din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. De asemenea, trebuie ca toate aceste dispoziții să se reunească într-un singur regulament, iar deciziile 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE și 2003/470/CE trebuie abrogate.

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 3. Regulament astfel cum a fost rectificat în JO L 226, 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ JO L 368, 31.12.1994, p. 10. Directivă astfel cum a fost modificată prin Regulamentul (CE) nr. 806/2003 (JO L 122, 16.5.2003, p. 1).

⁽³⁾ JO L 121, 29.7.1964, p. 2012/64. Directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin actul de aderare din 2003.

⁽⁴⁾ JO L 55, 8.3.1971, p. 23. Directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin actul de aderare din 2003.

⁽⁵⁾ JO L 62, 15.3.1993, p. 49. Directivă astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 445/2004 al Comisiei (JO L 72, 11.3.2004, p. 60).

⁽⁶⁾ JO L 157, 30.4.2004, p. 33. Directivă astfel cum a fost rectificată în JO L 195, 2.6.2004, p. 12.

⁽⁷⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 1. Regulament astfel cum a fost rectificat în JO L 226, 25.6.2004, p. 3.

⁽⁸⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 206. Regulament astfel cum a fost rectificat în JO L 226, 25.6.2004, p. 83.

⁽⁹⁾ JO L 18, 23.1.2003, p. 11.

⁽¹⁰⁾ JO L 168, 2.7.1994, p. 34.

⁽¹¹⁾ JO L 109, 16.5.1995, p. 44. Decizie astfel cum a fost modificată prin Decizia 97/278/CE (JO L 110, 26.4.1997, p. 77).

⁽¹²⁾ JO L 243, 11.10.1995, p. 21. Decizie astfel cum a fost modificată prin Decizia 98/227/CE (JO L 87, 21.3.1998, p. 14).

⁽¹³⁾ JO L 243, 11.10.1995, p. 29. Decizie astfel cum a fost modificată prin Decizia 98/227/CE.

⁽¹⁴⁾ JO L 157, 26.6.2003, p. 66.

(6) Ar trebui, de asemenea, să se adopte dispoziții de aplicare pentru noile garanții speciale stabilite de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 privind carnea tocată de pasăre.

Articolul 2

Eșantionarea cărnii de porc

(7) Este necesar să se stabilească dispozițiile privind testele microbiologice prin eșantionare, prezentând metoda de eșantionare, numărul eșantioanelor care urmează să fie prelevate și metoda microbiologică care urmează să fie utilizată pentru analiza eșantioanelor.

Eșantionarea cărnii de porc, inclusiv carnea tocată, dar exceptând preparatele pe bază de carne și de carne separată mecanic, destinată Finlandei și Suediei și supusă unor teste microbiologice, se efectuează în conformitate cu anexa I.

Articolul 3

Eșantionarea cărnii de pasăre

(8) În dispozițiile privind metodele de eșantionare, este necesar să se stabilească o diferență, în ceea ce privește carnea de vită și de porc, între carcace și semicarcace, pe de o parte, și între sferturi, bucăți și bucăți mici, pe de altă parte, precum și, în ceea ce privește carnea de pasăre, între carcacele întregi, pe de o parte, și bucățile de carcace și organele comestibile, pe de altă parte.

Eșantionarea cărnii de pasăre, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor pe bază de carne și de carne separată mecanic, destinată Finlandei și Suediei și supusă unor teste microbiologice, se efectuează în conformitate cu anexa II.

Articolul 4

Eșantionarea efectivelor de păsări producătoare de ouă

(9) Este necesar să se țină seama de metodele internaționale de eșantionare și de examinare microbiologică a eșantioanelor, ca metode de referință, autorizând în același timp utilizarea unor alte metode validate și certificate în calitate de metode care furnizează garanții echivalente.

Eșantionarea efectivelor de păsări producătoare de ouă destinate Finlandei și Suediei și supuse unor teste microbiologice se efectuează în conformitate cu anexa III.

Articolul 5

Metode microbiologice de examinare a eșantioanelor

(10) Este necesar să fie actualizate sau stabilite, după caz, modelele de document comercial și de certificat care însoțesc loturile și prin care se certifică sau se declară că aceste garanții sunt întrunite.

(1) Detectarea salmonellei prin testare microbiologică a eșantioanelor prelevate în conformitate cu articolele 1-4 se efectuează în conformitate cu ediția cea mai recentă:

(a) a standardului EN/ISO 6579 ⁽¹⁾ („EN/ISO 6579”) sau

(b) a metodei nr. 71 descrise de Comitetul nordic de analiză a produselor alimentare (NMKL) ⁽²⁾ („metoda nr. 71”).

În cazul în care statele membre contestă rezultatele examinărilor microbiologice, se consideră ca metodă de referință ediția cea mai recentă a standardului EN/ISO 6579.

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Eșantionarea cărnii de vită

Eșantionarea cărnii de vită, inclusiv carnea tocată, dar exceptând preparatele pe bază de carne și de carne separată mecanic, destinată Finlandei și Suediei și supusă unor teste microbiologice, se efectuează în conformitate cu anexa I.

(2) Cu toate acestea, pentru eșantioanele de carne de vită și de porc și de carne de pasăre, următoarele metode de analiză, care vor fi validate prin utilizarea eșantioanelor de carne în studiile de validare, se pot utiliza pentru testele microbiologice de cercetare a salmonellei:

(1) EN/ISO 6579: microbiologia alimentelor – metodă orizontală pentru detectarea *Salmonella* spp.

(2) Metodă NMKL nr. 71: Salmonella. Cercetare în produse alimentare.

metodele care au fost validate în temeiul ediției celei mai recente a standardului EN/ISO 6579 sau al metodei nr. 71 și, în cazul în care este vorba despre o metodă brevetată, care au fost certificate de un terț, în conformitate cu protocolul definit în standardul EN/ISO 16140 („EN/ISO 16140”) sau cu alte protocoale recunoscute la nivel internațional.

Articolul 6

Documente

(1) Loturile de carne prevăzute la articolele 1, 2 și 3 sunt însoțite de un document comercial conform cu modelul stabilit în anexa IV.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 14 octombrie 2005.

(2) Loturile de ouă prevăzute la articolul 4 sunt însoțite de un certificat conform cu modelul stabilit în anexa V.

Articolul 7

Deciziile 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE și 2003/470/CE se abrogă.

Articolul 8

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 ianuarie 2006.

Pentru Comisie

Markos KYPRIANOU

Membru al Comisiei

ANEXA I

Norme de eșantionare aplicabile cărnii sau cărnii tocate de vită și de porc destinate Finlandei și Suediei

Secțiunea A

METODĂ DE EȘANTIONARE

1. Carcase, semicarcas și sferturi provenite de la abatorul de origine („metoda tampoanelor”)

Trebuie aplicată metoda de eșantionare indestructibilă descrisă în standardul ISO 17604, inclusiv regulile privind depozitarea și transportul eșantioanelor.

În cazul carcaselor de bovine, eșantioanele sunt prelevate din trei zone (labă, flanc și ceafă). În cazul carcaselor de porcine, eșantioanele sunt prelevate din două zone (labă și piept). Prelevările se efectuează cu un burete abraziv. Suprafața de eșantionare este de cel puțin 100 cm² pe zonă aleasă de eșantionare. Eșantioanele prelevate pe diferite zone de eșantionare ale carcasei sunt regrupate înaintea analizei.

Fiecare eșantion este marcat și identificat în mod corespunzător.

2. Sferturi și bucăți provenite de la altă unitate decât abatorul de origine al carcasei, bucăților și bucăților mici („metoda distructivă”)

Se obțin bucăți de țesuturi prin introducerea unei sonde sterile în suprafața cărnii sau tăind o felie de țesut de aproximativ 25 cm² cu instrumente sterile. Eșantioanele sunt transferate în condiții aseptice într-un container de eșantioane sau într-o pungă de diluție din plastic, iar apoi sunt omogenizate [omogenizator peristaltic sau amestecător rotativ (omogenizator)]. Eșantioanele de carne congelată trebuie să rămână congelate pe durata transportului până la laborator. Eșantioanele de carne refrigerată nu se congelează, ci se păstrează refrigerate. Se pot regrupa eșantioane distincte din același lot, astfel cum este prevăzut în standardul EN/ISO 6579 în maximum zece eșantioane distincte.

Fiecare eșantion este marcat și identificat în mod corespunzător.

3. Carne tocată („metoda distructivă”)

Se obțin bucăți de țesut prin prelevarea de eșantioane de aproximativ 25 g cu instrumente sterile. Eșantioanele sunt transferate în condiții aseptice într-un container de eșantioane sau într-o pungă de diluție din plastic, iar apoi sunt omogenizate [omogenizator peristaltic sau amestecător rotativ (omogenizator)]. Eșantioanele de carne congelată trebuie să rămână congelate pe durata transportului până la laborator. Eșantioanele de carne refrigerată nu se congelează, ci se păstrează refrigerate. Se pot regrupa eșantioane distincte din același lot, astfel cum este prevăzut în standardul EN/ISO 6579 în maximum zece eșantioane distincte.

Fiecare eșantion este marcat și identificat în mod corespunzător.

Secțiunea B

NUMĂR DE EȘANTIOANE CARE URMEAZĂ SĂ FIE PRELEVATE

1. Carcase, semicarcas, bucăți de semicarcas din trei bucăți maximum și sferturi prevăzute la secțiunea A punctul 1

Numărul de carcase sau de semicarcas (unități) al lotului din care se prelevă eșantioane aleatorii distincte este următorul:

Lot (număr de unități de ambalaj)	Număr de unități de ambalaj care urmează să fie eșantionate
1-24	Număr egal cu numărul de unități de ambalaj, cu un maxim de 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 sau mai mult	60

2. **Sferturi, bucăți și bucăți mici prevăzute la secțiunea A punctul 2 și carne tocată prevăzută la secțiunea A punctul 3**

Numărul de unități de ambalaj al lotului din care se prelevă eșantioane aleatorii distincte este următorul:

Lot (număr de unități de ambalaj)	Număr de unități de ambalaj care urmează să fie eșantionate
1-24	Număr egal cu numărul de unități de ambalaj, cu un maxim de 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 sau mai mult	60

În funcție de greutatea unităților de ambalaj, numărul de unități de ambalaj care urmează să fie eșantionate se poate reduce cu ajutorul următorilor coeficienți:

Greutatea unităților de ambalaj	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Coeficienți	× 1	× ¾	× 1/2

ANEXA II

Norme de eșantionare aplicabile carni de pasăre destinate Finlandei și Suediei

Secțiunea A

METODĂ DE EȘANTIONARE

1. Carcase (cu pielea gâtului încă aderentă)

Eșantioanele aleatorii sunt în general repartizate pe întregul lot. Eșantionarea se compune din bucăți de 10 g din pielea de la gât care se prelevă într-un mod aseptice, cu ajutorul pensetelor și al unui scalpel sterile. Eșantioanele va trebui conservate refrigerate până la analiză. Eșantioanele se pot regrupa conform standardului EN/ISO 6579 în maximum zece eșantioane distincte.

Eșantioanele sunt marcate și identificate în mod corespunzător.

2. Carcase fără pielea gâtului, bucăți de carcase și organe comestibile („metoda distructivă”)

Se obțin bucăți de țesut de aproximativ 25 g prin introducerea unei sonde sterile în suprafața carni sau prin tranșarea unei felii de țesut cu instrumente sterile. Eșantioanele va trebui să fie conservate refrigerate până la analiză. Eșantioanele pot fi regrupate conform standardului EN/ISO 6579 în maximum zece eșantioane distincte.

Eșantioanele sunt marcate și identificate în mod corespunzător.

3. Carne tocată („metoda distructivă”)

Se obțin bucăți de țesut prin prelevarea de eșantioane de aproximativ 25 g cu instrumente sterile. Eșantioanele va trebui să fie conservate refrigerate până la analiză. Eșantioanele pot fi regrupate conform standardului EN/ISO 6579 în maximum zece eșantioane distincte.

Eșantioanele sunt marcate și identificate în mod corespunzător.

Secțiunea B

NUMĂR DE EȘANTIOANE CARE URMEAZĂ SĂ FIE PRELEVATE

Numărul de unități de ambalaj al lotului din care se prelevează eșantioane aleatorii distincte este următorul:

Lot (număr de unități de ambalaj)	Număr de unități de ambalaj care urmează să fie eșantionate
1-24	Număr egal cu numărul de unități de ambalaj, cu un maxim de 20
25-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 sau mai mult	60

În funcție de greutatea unităților de ambalaj, numărul de unități de ambalaj care urmează să fie eșantionate se poate reduce cu ajutorul următorilor coeficienți:

Greutatea unităților de ambalaj	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Coeficienți	× 1	× ¾	× ½

ANEXA III

Norme de eșantionare aplicabile efectivelor de păsări ale căror ouă sunt destinate Finlandei și Suediei

Secțiunea A

METODĂ DE EȘANTIONARE

Eșantionarea constă în materii fecale colectate conform uneia dintre următoarele metode:

1. Pentru găini crescute în baterii sau liber:
 - 1.1. Eșantioane compozite de materii fecale, fiecare eșantion fiind compus din eșantioane distincte din materii fecale proaspete cântărind fiecare cel puțin 1 g, prelevate aleator dintr-un anumit număr de puncte ale clădirii unde sunt păstrate găinile sau, atunci când acestea au acces liber la mai mult decât o clădire din exploatarea în cauză, din fiecare grup de clădiri ale exploatarea unde sunt ținute găinile.
 - 1.2. Șoșoni (sau „șosete” constituite dintr-un tub de tifon): suprafața șoșonului este umezită cu ajutorul unui diluant corespunzător (de exemplu, 0,8 % clorură de sodiu și 0,1 % peptonă în apă deionizată sterilă) sau cu apă sterilă sau cu oricare alt diluant acceptat de autoritatea competentă. Nu trebuie utilizată apă din exploatarea care conține antimicrobieni sau aditivi dezinfectanți. Este necesară deplasarea astfel încât să acopere în mod reprezentativ toate părțile sectorului, inclusiv zonele acoperite de paie și zonele libere, atunci când nu există pericol de a călca pe scânduri. Eșantionarea cuprinde toate podelele fiecărui coteț. O dată eșantionarea terminată, șoșonii se adună cu precauție pentru ca materiile aderente să nu cadă. Cele două perechi de șoșoni pot fi regrupate în vederea analizei.
2. Pentru găinile ouătoare din baterii, aceste eșantioane sunt prelevate de pe raclete sau de la suprafața dejecțiilor din fosa cu dejecții.

Secțiunea B

NUMĂR DE EȘANTIOANE CARE URMEAZĂ SĂ FIE PRELEVATE

În funcție de metoda de eșantionare utilizată la secțiunea A, numărul de eșantioane este următorul:

- pentru metoda prevăzută la punctul 1.1: trebuie prelevate șizeci de eșantioane de materii fecale din clădirea sau din grupul de clădiri ale exploatarea;
- pentru metoda prevăzută la punctul 1.2: trebuie utilizate două perechi de pedisaci;
- pentru metoda prevăzută la punctul 2: trebuie prelevate șizeci de eșantioane de materii fecale sau cel puțin 60 de grame de materii fecale amestecate în mod natural.

Secțiunea C

FRECVENȚA DE EȘANTIONARE

Efectivul de păsări trebuie eșantionat în cele două săptămâni anterioare începerii ouatului și, ulterior, cel puțin o dată la fiecare douăzeci și cinci de săptămâni.

ANEXA IV

Note:

- (a) Documentul comercial respectă forma modelului care figurează în prezenta anexă. Acesta menționează, în ordinea numerotării modelului, atestatele cerute pentru transportul cărnii de vită, porc sau pasăre, inclusiv al cărnii tocate.
- (b) Documentul comercial este redactat în una dintre limbile oficiale ale statului membru al Uniunii Europene de destinație. Acesta poate fi redactat într-o altă limbă a UE, în cazul în care este însoțit de o traducere oficială sau în cazul în care a fost aprobat în prealabil de autoritatea competentă a statului membru de destinație.
- (c) Documentul comercial trebuie redactat în cel puțin trei exemplare (un original și două copii). Originalul trebuie să însoțească transportul până la destinația finală. Destinatarul trebuie să-l păstreze. Producătorul și transportatorul trebuie să păstreze fiecare câte o copie a acestuia.
- (d) Originalul fiecărui document comercial este format dintr-o singură filă, recto și verso, sau, în cazul în care aceasta nu este suficientă, documentul se prezintă astfel încât diferitele pagini să facă parte dintr-un tot integrat și indivizibil.
- (e) În cazul în care, din motive de identificare a componentelor transportului, au fost anexate pagini suplimentare la document, aceste pagini trebuie considerate ca făcând parte din originalul documentului prin aplicarea semnăturii responsabilului pe fiecare pagină.
- (f) Atunci când documentul, inclusiv paginile suplimentare prevăzute la litera (e), cuprinde mai multe pagini, fiecare pagină se numerează jos – (*nr. de pagină*) din (*număr total de pagini*) – și conține numărul de cod stabilit de responsabil în partea superioară.
- (g) Originalul documentului trebuie întocmit și semnat de către persoana responsabilă.
- (h) Semnătura responsabilului trebuie să fie de o culoare diferită de cea cu care este tipărit textul.

Model de document comercial pentru expedierile de carne de vită, porc sau pasăre, inclusiv carne tocată, cu destinația Finlanda și Suedia

<p>1. Expeditor (nume și adresă completă și, după caz, număr de autorizare a unității expeditoare)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Număr de referință al documentului ⁽¹⁾:</p> <p>Număr total de pagini ale prezentului document:</p> <p>Data (ridicării produselor):</p> <p>.....</p>
<p>2. Destinatar (nume și adresă completă și, după caz, număr de autorizare a unității expeditoare)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Loc de încărcare pentru expediere (adresă completă, dacă este diferită de cea de la punctul 1)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4. Transportator, mijloc de transport, cantitate și identificare a transportului</p> <p>4.1. Transportator (nume și adresă completă):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2. Camion, vagon de tren, navă sau avion ⁽²⁾</p> <p>4.3. Număr (numere) de înmatriculare, numele navei sau numărul zborului:</p> <p>.....</p>	<p>4.5. Natura ambalajului:</p> <p>.....</p> <p>4.6. Număr de ambalaje pe categorii de produse:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7. Greutate netă (kg):</p> <p>4.8. Numărul containerului, după caz:</p> <p>.....</p>
<p>5. Descrierea produselor</p> <p>5.1. Tip de produs ⁽³⁾:</p> <p>5.2. Starea produsului ⁽⁴⁾:</p>	
<p>6. Declarația expeditorului</p> <p>Subsemnatul declar următoarele:</p> <p>Controalele prevăzute de Regulamentul [...] al Comisiei s-au efectuat și au avut rezultate negative. La prezentul document este anexată o declarație a laboratorului privind analizele transportului și rezultatele acestora ⁽⁵⁾.</p> <p>Carnea de vită sau porc, inclusiv carnea tocată provenită de la aceste animale, este destinată unei unități în scopul pasteurizării, sterilizării sau unei prelucrări cu efect echivalent ⁽²⁾.</p> <p>Carnea, inclusiv carnea tocată, provine de la o unitate supusă unui program de control recunoscut ca fiind echivalent celui aprobat de Suedia și Finlanda ⁽²⁾.</p>	
<p>Semnătura</p> <p>Întocmit la la</p> <p style="text-align: center;">(locul) (data)</p> <p style="text-align: right;">.....</p> <p style="text-align: right;">(semnătura persoanei responsabile/a expeditorului) ⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: right;">.....</p> <p style="text-align: right;">(numele, cu litere majuscule)</p>	
<p>Note</p> <p>⁽¹⁾ Număr de referință furnizat de persoana responsabilă cu trasabilitatea.</p> <p>⁽²⁾ Se taie mențiunile inutile.</p> <p>⁽³⁾ Se descrie tipul de produs (de exemplu, carne de vită, carne de porc, carne de pasăre, carne tocată).</p> <p>⁽⁴⁾ Se indică starea produsului: refrigerat sau congelat.</p> <p>⁽⁵⁾ Semnătura trebuie să fie de o culoare diferită de cea cu care este tipărit textul.</p>	

ANEXA V

Model de certificat pentru expedierile către Finlanda și Suedia de ouă destinate consumului uman

COMUNITATEA EUROPEANĂ

Certificat intracomunitar

Partea I: detalii privind lotul prezentat	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume Adresă Cod poștal		I.2. Nr. de referință al certificatului		I.2.a. Nr. de referință locală:			
			I.3. Autoritatea centrală competentă					
			I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatari Nume Adresă Cod poștal		I.6. Nr. certificate originale asociate (*) Nr. documente de însoțire (*)					
			I.7. Comerciant (*) Nume Număr de autorizație					
	I.8. Țară de origine	Cod ISO	I.9. Regiune de origine	Cod	I.10. Țară de destinație	Cod ISO	I.11. Regiune de destinație	Cod
	I.12. Loc de origine/Loc de pescuit (*) Exploatare <input type="checkbox"/> (*) Centru de colectare <input type="checkbox"/> (*) Sediul comerciantului <input type="checkbox"/> (*) Organism autorizat <input type="checkbox"/> (*) Centru material seminal <input type="checkbox"/> (*) Exploatație de acvacultură autorizată <input type="checkbox"/> (*) Grup embrioni <input type="checkbox"/> (*) Unitate <input type="checkbox"/> (*) Altele <input type="checkbox"/> Nume Număr de autorizație Adresă Cod poștal				I.13. Loc de destinație (*) Exploatare <input type="checkbox"/> (*) Centru de colectare <input type="checkbox"/> (*) Sediul comerciantului <input type="checkbox"/> (*) Organism autorizat <input type="checkbox"/> (*) Centru material seminal <input type="checkbox"/> (*) Exploatație de acvacultură autorizată <input type="checkbox"/> (*) Grup embrioni <input type="checkbox"/> (*) Unitate <input type="checkbox"/> (*) Altele <input type="checkbox"/> Nume Număr de autorizație Adresă Cod poștal			
	I.14. Loc de încărcare (*) Cod poștal				I.15. Data și ora plecării (*)			
	I.16. Mijloace de transport Avion <input type="checkbox"/> Navă <input type="checkbox"/> Vagon <input type="checkbox"/> Vehicul rutier <input type="checkbox"/> Altele <input type="checkbox"/> Identificare:				I.17. Transportator (*) Nume Număr de autorizație Adresă Cod poștal Stat membru			
	I.18. Specie animală/produse				I.19. Cod produs (Cod NC)			
				I.20. Număr/cantitate				
I.21. Temperatură produse Ambiantă <input type="checkbox"/> Refrigerată <input type="checkbox"/> Congelată <input type="checkbox"/>				I.22. Număr de ambalaje				
I.23. Nr. sigiliu și nr. container				I.24. Tip de ambalaj				
I.25. Animale certificate în scopul de/Produse certificate pentru: (*) Creștere <input type="checkbox"/> (*) Îngrășare <input type="checkbox"/> (*) Abatorizare <input type="checkbox"/> (*) Transhumanță <input type="checkbox"/> (*) Organism autorizat <input type="checkbox"/> (*) Reproducere artificială <input type="checkbox"/> (*) Ecvidee înregistrate <input type="checkbox"/> (*) Repopularea vânatului <input type="checkbox"/> (*) Animale de companie <input type="checkbox"/> Consum uman <input type="checkbox"/> (*) Hrană pentru animale <input type="checkbox"/> (*) Uz farmaceutic <input type="checkbox"/> (*) Uz tehnic <input type="checkbox"/> (*) Altele <input type="checkbox"/>								
I.26. Tranzit printr-o țară terță <input type="checkbox"/> Țară terță Cod ISO Punct de ieșire Cod Punct de intrare Nr. PIF:				I.27. Tranzit prin statele membre <input type="checkbox"/> Stat membru Cod ISO Stat membru Cod ISO Stat membru Cod ISO				
I.28. Export <input type="checkbox"/> Țară terță Cod ISO Punct de ieșire Cod				I.29. Timp de transport estimat				
I.30. Plan de piață (*) Da <input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/>								
I.31. Identificarea animalelor/produselor Număr de autorizație al unităților/navei Specie (Denumire științifică) Categorie Atelier de fabricație Cantitate Greutate netă								

(*) Nu se completează.

COMUNITATEA EUROPEANĂ

Expedieri către Finlanda și Suedia de ouă destinate consumului uman

Partea II: Certificare	II. Informații sanitar-veterinare	II.(a) Număr de referință al certificatului	II.(b) Număr de referință local
	<p>Atestare</p> <p>Subsemnatul certific următoarele:</p> <p>(i) ouăle descrise în continuare provin de la un efectiv de păsări care au fost supuse, cu rezultate negative, controalelor prevăzute de Regulamentul [...] al Comisiei ⁽¹⁾;</p> <p>(ii) aceste ouă sunt destinate fabricării de produse prelucrate printr-un procedeu care garantează eliminarea salmonellei ⁽⁴⁾.</p>		
<p>Note</p> <p>(1) Rubrica nr. 1.16: se indică, după caz, numărul (numerele) vagonului sau de înmatriculare al camionului și numele navei. Dacă este cunoscut, se indică numărul de zbor al avionului.</p> <p>(2) Rubrica nr. 1.23: în caz de transport în containere sau cutii, este necesar să se indice numărul total, precum și numărul de înregistrare și numărul sigiliului care figurează eventual.</p> <p>(3) Rubrica nr. 1.31: pentru „categorie”, să se indice categoria A sau B astfel cum este prevăzut de Regulamentul (CEE) nr. 1907/90 al Consiliului, revizuit.</p> <p>(4) Se taie mențiunea inutilă.</p> <p>(5) Semnătura și ștampila trebuie să fie de culoare diferită de cea cu care este tipărit textul.</p>			
<p>Veterinar oficial sau inspector oficial</p> <p>Nume (cu majuscule):</p> <p>Unitatea veterinară locală:</p> <p>Data:</p> <p>Ștampila ⁽⁵⁾:</p> <p>Titlul și calitatea:</p> <p>Nr. UVL corespunzător:</p> <p>Semnătura ⁽⁵⁾:</p>			