

<b>Partie I</b>	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO			I.2. Référence IMSOC		
				I.2.a. Référence locale		
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO			I.3. Autorité centrale compétente		
				I.4. Autorité locale compétente		
	I.7. Pays d'origine Code ISO		I.9. Pays de destination Code ISO			
	I.8. Région d'origine Code			I.10. Région de destination Code		
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		
	I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.14. Date et heure du départ		
	I.15. Moyens de transport			I.16 Point d'entrée		
	Type	Document	Identification			
	I.18. Conditions de transport Réfrigération <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu d'émission		
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé						
I.20. Certifié aux fins de Consommation humaine <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Production d'aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> Usage pharmaceutique <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/>						
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____			
I.23. Nombre total de colis	I.24. Quantité totale		I.25. Poids net total	I.25. Poids brut total		
I.28. Description de la marchandise						
Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation		
Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage		
Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification			

Part II: Certification	II. Information sanitaire								
	<p>Je soussigné, vétérinaire officiel/de l'État, certifie ce qui suit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les viandes et préparations à base de viande exportées en République de Moldavie sont obtenues à partir d'animaux cliniquement sains abattus et transformés dans des établissements agréés par l'autorité compétente dans l'UE et sous la surveillance de celle-ci.</li> <li>2. Les viandes et préparations de viande exportées en République de Moldavie proviennent d'animaux qui ont été soumis à une inspection vétérinaire avant l'abattage et dont les carcasses et les viscères ont été soumis à des inspections vétérinaires et sanitaires post mortem par les services vétérinaires officiels/de l'État.</li> <li>3. Les viandes et préparations à base de viande proviennent de la transformation d'animaux cliniquement sains abattus originaires:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. du territoire de l'État membre de l'UE ou du territoire administratif concerné en cas de régionalisation dans l'UE qui, d'après les résultats officiels, sont indemnes des maladies contagieuses suivantes:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- la peste porcine africaine;</li> <li>- la fièvre aphteuse et la peste porcine classique;</li> </ul> </li> <li>3.2. de locaux dans lesquels aucun cas de fièvre charbonneuse n'a été enregistré durant les 20 jours qui ont précédé l'abattage.</li> </ol> </li> <li>4. Les matières premières sont dérivées d'animaux qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement avec des œstrogènes naturels ou de synthèse, des substances à effet hormonal ou thyrostatique, des antibiotiques, d'autres médicaments ou des pesticides utilisés avant l'abattage au-delà du délai autorisé mentionné dans les notices d'utilisation.</li> <li>5. Les viandes satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de <i>Trichinella</i> dans les viandes.</li> <li>6. Les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections ante mortem et post mortem pratiquées conformément au règlement (CE) n° 854/2004.</li> <li>7. Les viandes ou préparations de viande ont été manipulées, entreposées et conservées conformément aux exigences applicables de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.</li> <li>8. Les caractéristiques microbiologiques, chimico-toxicologiques et radiologiques des viandes et préparations à base de viande sont conformes aux prescriptions et réglementations vétérinaires et sanitaires en vigueur dans l'UE.</li> <li>9. Les carcasses (demi-carcasses, quarts de carcasses) portent, de manière lisible, la marque de salubrité officielle de l'inspection post mortem officielle/de l'État, qui doit mentionner le nom ou le numéro de l'établissement (abattoir) où l'abattage a eu lieu. Les viandes découpées et conditionnées portent sur leur conditionnement une marque d'identification officielle. L'étiquette portant la marque d'identification est apposée sur le conditionnement de telle façon qu'il soit impossible d'ouvrir celui-ci sans abîmer l'étiquette.</li> <li>10. Les récipients à usage unique et les matériaux de conditionnement sont intacts et répondent aux exigences d'hygiène de l'UE.</li> <li>11. Les moyens de transport utilisés sont conformes aux exigences de l'UE.</li> </ol> <p>Notes</p> <p>Partie I</p> <p>Case I.19: Indiquer le poids brut total et le poids net total.</p> <p>Case I.21: Le numéro des scellés ou du récipient, ou les deux, doivent être indiqués dans cette case.</p> <p>(1) Nom, numéro d'agrément et adresse de l'établissement au départ duquel l'envoi est expédié, s'ils diffèrent des données mentionnées à la case I.11.</p> <p>La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du certificat imprimé.</p>								
<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Date de signature</td> <td>Signature</td> </tr> <tr> <td>Cachet</td> <td></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Date de signature	Signature	Cachet	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Date de signature	Signature								
Cachet									