

Partie I: Détails concernant le lot présenté	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Téléphone		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a. N° de référence TRACES :	
			I.3. Autorité centrale compétente			
			I.4. Autorité locale compétente			
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Téléphone		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE			
	I.7. Pays d'origine, ISO Code		I.8. Région d'origine, Code		I.9. Pays de destination ISO Code	
					I.10. Région de destination Code	
	I.11. Lieu d'origine Nom Adresse		I.12. Lieu de destination			
	I.13. Lieu de chargement Adresse		I.14. Date et heure du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification:: Document:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE Nom N° du PIF			
I.21. Température produits Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐		I.20. Quantité		I.22. Nombre total de conditionnements		
I.23. N° du scellé et n° du conteneur						
I.25. Marchandises certifiées aux fins de:						
I.26. Pour transit par l'UE vers un pays tiers		I.27. Pour importation ou admission temporaire dans l'UE Importation définitive ☐ Réadmission de chevaux ☐ Admission temporaire des chevaux ☐				
I.28. Identification des marchandises						

Partie II: Certification

II. Attestation sanitaire		II.a. N° de référence du certificat	II.b. N° de référence TRACES
Le ou les animaux vivants ou le ou les produits animaux décrits dans le présent certificat sont conformes aux normes et exigences néo-zélandaises applicables, qui ont été reconnues comme équivalentes aux normes et exigences de l'Union européenne, comme le prévoit l'accord entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande relatif à des mesures sanitaires (décision 97/132/CE du Conseil).			
(1) [III.	Attestation sanitaire supplémentaire		
(1) [III.1.	Le ou les animaux vivants ou le ou les produits animaux décrits dans le présent certificat sont conformes aux conditions particulières applicables énoncées à l'annexe V, section 5, chapitre 28, de la décision 97/132/CE:		
(1)(5) [III.1.1.	ESB:		
III.1.1.1.	le pays ou la région est classé(e), conformément à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 999/2001, dans la catégorie des pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable;		
III.1.1.2.	les animaux dont les produits d'origine bovine, ovine et caprine sont dérivés sont nés, ont été élevés sans discontinuité et ont été abattus dans un pays présentant un risque d'ESB négligeable.]		
(1) [III.1.2.	pour le commerce de la Nouvelle-Zélande vers la Suède et la Finlande:		
	les viandes fraîches ont été soumises à des tests microbiologiques de détection des salmonelles comme prévu par le règlement (CE) n° 1688/2005 de la Commission par un échantillonnage dans l'établissement d'origine de ces viandes.]]		
ET/OU			
(1) [III.2.	Le ou les animaux vivants ou le ou les produits animaux décrits dans le présent certificat sont conformes aux conditions supplémentaires énoncées à l'annexe V, section 5, chapitre 29.B, de la décision 97/132/CE en cas d'apparition d'une maladie spécifique:		
III.2.1.	le produit décrit dans le présent certificat a été maintenu à l'écart de tout autre produit qui ne satisfaisait pas aux exigences posées à tous les stades de la production, du stockage et du transport et toutes les précautions nécessaires ont été prises pour éviter la contamination du produit par une quelconque source éventuelle du virus de la maladie.		
(1) [III.2.2.	Le produit décrit dans le présent certificat (à l'exclusion des pieds, têtes, viscères et viandes dérivées de porcins):		
III.2.2.1.	est issu d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem et ont été jugés indemnes de tout signe permettant de suspecter la présence de la fièvre aphteuse;		
III.2.2.2.	est issu de carcasses désossées dont les abats et les principaux ganglions lymphatiques ont été retirés;		
III.2.2.3.	a fait l'objet d'une maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant au moins 24 heures et atteint un pH inférieur à 6 lorsqu'il est mesuré au milieu du muscle long dorsal après la maturation et avant le désossage;		
III.2.2.4.	n'est pas issu d'animaux abattus ou transformés dans un établissement situé dans une zone de protection ou de surveillance désignée;		
III.2.2.5.	a été, s'il s'agit de viandes issues d'animaux provenant de zones de protection ou de surveillance, soumis à un contrôle officiel et identifié et contrôlé de façon à garantir son exclusion du lot faisant l'objet du présent certificat.]		
et/ou			
(1) [III.2.3.	Le produit décrit dans le présent certificat (y compris les abats et viandes dérivées de porcins):		
III.2.3.1.	est issu d'animaux qui ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem et ont été jugés indemnes de tout signe permettant de suspecter la présence de la fièvre aphteuse; et		
(4) [III.2.3.2.	est issu d'animaux abattus 21 jours avant la date estimée de la première apparition de l'infection sur le territoire et n'est pas issu d'animaux abattus ou transformés dans un établissement situé dans une zone de protection ou de surveillance désignée.]		
ou			
(4) [III.2.3.3.	est issu d'animaux ayant séjourné dans une exploitation pendant au moins 21 jours et identifiés de manière à pouvoir déterminer l'exploitation d'origine mais n'est pas issu d'animaux séjournant dans des exploitations situées dans une zone de protection ou de surveillance, et le produit a été clairement identifié et conservé sous contrôle officiel pendant sept jours au moins et n'a été remis en circulation que lorsque toute suspicion d'infection par le virus de la fièvre aphteuse dans l'exploitation d'origine a été officiellement exclue à la fin de la période de conservation,] et		
III.2.3.4.	a été, s'il s'agit de viandes issues d'animaux provenant de zones de protection ou de surveillance, soumis à un contrôle officiel et identifié et contrôlé de façon à garantir son exclusion du lot faisant l'objet du présent certificat.]]		
ET			
III.3.	Les produits animaux sont tirés d'animaux qui ont été traités à l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, dans le respect de conditions au moins équivalentes aux normes et exigences de l'Union.		
et/ou			
(2)(3) [III.4.	L'agent soussigné certifie le présent lot sur la base du ou des documents d'éligibilité (DE) (2) délivrés le (3), qu'il a personnellement vérifiés et qui ont été délivrés avant le départ du lot.]]		
Notes			
Le présent certificat sanitaire est délivré à des fins exclusivement vétérinaires.			
Partie I			
Case I.6:	à remplir seulement en cas de transit par l'Union.		
Case I.8:	Région d'origine: s'il y a lieu (sinon biffer): s'applique aux espèces ou aux produits concernés par des mesures de régionalisation ou par la mise en place de zones agréées conformément à des décisions de l'Union.		
Case I.12:	à remplir seulement en cas de stockage de produits en transit: indiquer le nom, l'adresse (rue, ville et code postal) et le numéro d'agrément ou d'enregistrement de l'entrepôt en zone franche, de l'entrepôt douanier ou de l'avitailleur.		
Case I.14:	pour les produits animaux: indiquer la date de départ du moyen de transport (avion, navire, chemin de fer ou véhicule routier).		
Case I.20:	indiquer le poids brut total (en kg) et le poids net total (en kg).		
Case I.23:	s'il y a lieu, indiquer les numéros d'identification des conteneurs et les numéros des scellés.		
Case I.25:	indiquer le but de l'importation des animaux vivants ou l'utilisation prévue des produits animaux (les possibilités varient en fonction du certificat spécifique prévu dans les exigences de l'Union en matière d'importation).		

Partie II: Certification	II. Attestation sanitaire		II.a. N° de référence du certificat	II.b. N° de référence TRACES
Case I.26: à remplir seulement en cas de transit par l'Union. Case I.27: à remplir seulement en cas d'importation ou d'admission temporaire dans l'Union. Case I.28: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) sous les rubriques suivantes: 02.01, 02.02, 02.03, 02.04, 02.05, 02.06, 05.04 ou 05.11. Abattoir: numéro d'agrément Entrepôt frigorifique: numéro d'agrément Atelier de découpe: numéro d'agrément				
Partie II				
(1) À remplir uniquement si des conditions particulières sont applicables. Sinon, supprimer. (2) À remplir uniquement lorsque le certificat sanitaire officiel est délivré après le départ du lot. Mentionner la référence du ou des documents d'éligibilité (DE) concernés. Sinon, supprimer. (3) À remplir uniquement lorsque le certificat sanitaire a été délivré après le départ du lot. Insérer la date. Sinon, supprimer. (4) Supprimer la mention inutile. (5) Les viandes hachées doivent être réfrigérées ou congelées.				
Vétérinaire officiel ou inspecteur officiel				
Nom (en lettres capitales): Unité Vétérinaire Locale: Date: Sceau Qualification et titre: N° de l'UVL: Signature:				