

<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			I.10. Région de destination		
	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 Réfrigérée <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Document Type Référence du document d'accompagnement Date de délivrance Pays Lieu de délivrance			
I.19. Numéro des conteneurs/Numéro des scellés						
I.20. Certifié aux fins de Usage technique <input type="checkbox"/> Usage pharmaceutique <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Production d'aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/>						
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Pays _____ Code ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Pays _____ Code ISO _____			
I.23. Nombre total de colis		I.25. Poids net total		I.25. Poids brut total		
I.28. Description de la marchandise						
#1.	Marchandise	Nature de la marchandise	Type de traitement	Abattoir		
	Espèces	Atelier de découpe	Entrepôt frigorifique	Nombre de colis		
		Poids net	Date de congélation	Numéro du lot		

<b>Part II: Certification</b>	<p>II. Information sanitaire</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes fraîches de bovins décrites dans la partie I du présent certificat:</p> <p>AH/T104D Exigences relatives au territoire</p> <p>ont été obtenues sur le ou les territoires désignés par le ou les codes: _____ qui, au jour de la délivrance du présent certificat:</p> <p>a) _____ est indemne de peste bovine depuis 12 mois et n'a pas pratiqué la vaccination contre cette maladie au cours de cette période, et</p> <p>(*) <input type="checkbox"/> [b] _____ est indemne de fièvre aphteuse depuis 12 mois et n'a pas pratiqué la vaccination contre cette maladie au cours de cette période;]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [b] _____ est considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis le _____ (jj/mm/aaaa), sans que des cas/foyers soient apparus ultérieurement, et est autorisé à exporter ces viandes en vertu du _____ du _____ (jj/mm/aaaa);]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [b] _____ satisfait aux exigences de la Grande-Bretagne concernant les territoires auxquels est attribué le code de garantie supplémentaire A et où des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels;]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [b] _____ satisfait aux exigences de la Grande-Bretagne concernant les territoires auxquels est attribué le ou les codes de garantie supplémentaires (*) <input type="checkbox"/> [A] (*) et <input type="checkbox"/> [H] ; ]</p> <p>AH/E002 Exigences relatives aux établissements (exploitation)</p> <p>proviennent d'animaux issus d'exploitations:</p> <p>a) _____ dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre (*) <input type="checkbox"/> [la fièvre aphteuse ou] la peste bovine, et</p> <p>(*) <input type="checkbox"/> [b] _____ dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km autour d'elles, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse n'est apparu au cours des 30 jours précédents;]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [b] _____ satisfont aux exigences de la Grande-Bretagne applicables aux exploitations situées dans un _____ ou des territoires auxquels est ou sont attribué(s) le ou les codes de garanties supplémentaires (*) <input type="checkbox"/> [A] (*) <input type="checkbox"/> [J] (*) <input type="checkbox"/> [F] (*) <input type="checkbox"/> [H];]</p> <p>AH/E300A Exigences relatives aux établissements (abattoir)</p> <p>proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point AH/T n'est apparu au cours des 30 jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être importées en Grande-Bretagne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;</p> <p>AH/A001 Exigences relatives aux animaux (résidence)</p> <p>proviennent d'animaux qui:</p> <p>(*) <input type="checkbox"/> [ont séjourné sur le territoire décrit au point AH/T depuis leur naissance ou au moins durant les trois mois qui ont précédé leur abattage;]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [ont été introduits le _____ (jj/mm/aaaa) sur le territoire décrit au point AH/T à partir du (des) territoire(s) désigné(s) par le(s) code(s) _____ qui, à cette date, était (étaient) autorisé(s) à importer ces viandes fraîches en Grande-Bretagne;]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [ont été introduits le _____ (jj/mm/aaaa) sur le territoire décrit au point AH/T à partir de la Grande-Bretagne;]</p> <p>AH/A603 Exigences relatives aux animaux (autres)</p> <p>proviennent d'animaux qui:</p> <p>a) _____ ont été transportés, de leur exploitation à un abattoir agréé, dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne remplissant pas les conditions énoncées aux points AH/T104D, AH/A001 et AH/E002;</p> <p>b) _____ à l'abattoir, ont été soumis à une inspection sanitaire ante mortem au cours des 24 heures qui ont précédé l'abattage et ne présentaient, en particulier, aucun signe des maladies mentionnées au point AH/T104D,</p> <p>c) _____ ont été abattus le _____ (jj/mm/aaaa) ou entre le _____ (jj/mm/aaaa) et le _____</p>
-------------------------------	--

<b>Part II: Certification</b>	<p>II. Information sanitaire</p> <p>(jj/mm/aaaa);</p> <p>(*) <input type="checkbox"/> [d] satisfait aux exigences de la Grande-Bretagne concernant les animaux provenant de territoires auxquels est ou sont attribué(s) le ou les codes de garanties supplémentaires (*) <input type="checkbox"/> [E] (*) <input type="checkbox"/> [H]; ]</p> <p>AH/P002 Exigences relatives aux produits</p> <p>(*) <input type="checkbox"/> [ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions requises dans le présent certificat;]</p> <p>(*)ET/OU <input type="checkbox"/> [satisfait aux exigences de la Grande-Bretagne applicables aux produits originaires de territoires qui exigent le ou les codes de garanties supplémentaires (*) <input type="checkbox"/> [A] (*) <input type="checkbox"/> [F] .]</p> <p>Bien-être des animaux</p> <p>AW/001A Bien-être des animaux</p> <p>Les produits d'origine animale décrits dans la partie I du présent certificat proviennent d'animaux qui, à l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux exigences de la Grande-Bretagne en matière de bien-être animal.</p> <p>Santé publique</p> <p>Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir connaissance des exigences applicables de la réglementation de la Grande-Bretagne et certifie que les (*) <input type="checkbox"/> [viandes] (*) <input type="checkbox"/> [viandes hachées] décrites dans la partie I du présent certificat ont été produites conformément à ces exigences, et notamment:</p> <p>PH/E100A Exigences relatives aux établissements</p> <p>que le ou les établissements d'où proviennent les produits appliquent les principes HACCP conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/P100A Exigences relatives à la production</p> <p>que les produits ont été produits conformément aux règlements applicables de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/I001A Exigences relatives aux inspections</p> <p>que les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections ante mortem et post mortem pratiquées conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/MK002 Exigences relatives au marquage</p> <p>que les produits décrits dans la partie I du présent certificat ont été marqués conformément aux règlements applicables de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/MB001B Critères microbiologiques</p> <p>que les produits décrits dans la partie I du présent certificat satisfont aux critères microbiologiques applicables fixés dans la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/RP001 Plans relatifs aux résidus</p> <p>que les garanties prévues par les plans relatifs aux résidus présentés à la Grande-Bretagne par le pays d'origine sont réunies, conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/S101A Exigences relatives au stockage et au transport</p> <p>que les produits ont été entreposés et transportés conformément à la réglementation applicable de la Grande-Bretagne;</p> <p>PH/D001 Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)</p> <p>au regard de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB):</p> <p>(*) (1) <input type="checkbox"/> [le pays ou la région sont classés parmi les pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable et;</p> <p>a) les animaux ont été abattus conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne en ce qui concerne la lacération de certains tissus après étourdissement;</p> <p>b) le produit ne contient pas et n'est pas dérivé de matériels à risque spécifiés conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne; et, dans le cas de carcasses, et de parties de carcasse contenant la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, qu'il satisfait à la réglementation de la Grande-Bretagne;</p> <p>c) le produit (*) <input type="checkbox"/> [est] (*) <input type="checkbox"/> [n'est pas] dérivé de viandes séparées mécaniquement et il est conforme aux règlements de la Grande-Bretagne; et</p>
-------------------------------	---

II. Information sanitaire			
<b>Part II: Certification</b>	(*) <input type="checkbox"/> [d] si les animaux proviennent d'un pays ou d'une région classés parmi les pays ou régions présentant un risque d'ESB indéterminé:		
	i) ils n'ont pas été alimentés avec des farines de viande et d'os ou des cretons, et		
	ii) le produit a été fabriqué et manipulé conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne en ce qui concerne la contamination par des tissus nerveux et lymphatiques;] ~]		
	(*)ET/OU (2) <input type="checkbox"/> [le pays ou la région sont classés parmi les pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé; et		
	a) les animaux ont été abattus conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne en ce qui concerne la lacération de certains tissus après étourdissement; et		
	b) le produit ne contient pas et n'est pas dérivé de matériels à risque spécifiés ou de viandes séparées mécaniquement. Dans le cas de carcasses, et de parties de carcasse contenant la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, il satisfait à la réglementation de la Grande-Bretagne;]		
	(*)ET/OU (3) <input type="checkbox"/> [le pays ou la région sont classés parmi les pays ou régions présentant un risque d'ESB indéterminé; et		
	a) les animaux n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons provenant de ruminants;		
	b) les animaux ont été abattus conformément à la réglementation de la Grande-Bretagne en ce qui concerne la lacération de certains tissus après étourdissement;		
	c) le produit ne contient pas et n'est pas dérivé de matériels à risque spécifiés, de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage; ni de viandes séparées mécaniquement; et, dans le cas de carcasses, et de parties de carcasse contenant la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, il satisfait à la réglementation de la Grande-Bretagne.]		
(*) Choisir la mention qui convient.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date		Signature	
Cachet			