

REGLAMENTO (CE) Nº 1688/2005 DE LA COMISIÓN

de 14 de octubre de 2005

por el que se aplica el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a garantías especiales, con respecto a la salmonela, para los envíos destinados a Finlandia y Suecia de determinadas carnes y determinados huevos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

(1) En el momento de su adhesión, se concedieron a Finlandia y Suecia garantías suplementarias, en lo que respecta a la salmonela, sobre el comercio de carne fresca de animales bovinos y porcinos, carne fresca de aves de corral y huevos de mesa, que fueron ampliadas a la carne picada por la Directiva 94/65/CE del Consejo⁽²⁾. Dichas garantías estaban establecidas por varias directivas, modificadas por el Acta de adhesión de Austria, Finlandia y Suecia, en concreto, por lo que se refiere a los alimentos, en la Directiva 64/433/CEE del Consejo para la carne fresca, en la Directiva 71/118/CEE del Consejo⁽³⁾ para la carne fresca, en la Directiva 71/118/CEE del Consejo⁽⁴⁾ para la carne fresca de aves de corral, y en la Directiva 92/118/CEE del Consejo⁽⁵⁾ para los huevos.

(2) A partir del 1 de enero de 2006, las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 94/65/CE quedarán derogadas por la Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de abril de 2004, por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE del Consejo y la Decisión 95/408/CE del Consejo⁽⁶⁾. La Directiva 92/118/CEE será modificada por la Directiva 2004/41/CE.

(3) El artículo 4 de la Directiva 2004/41/CE establece que en tanto no se adopten las disposiciones necesarias sobre la base de los Reglamentos del Parlamento Europeo y del Consejo (CE) nº 852/2004⁽⁷⁾, (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004⁽⁸⁾, o de la Directiva 2002/99/CE del Consejo⁽⁹⁾, seguirán aplicándose *mutatis mutandis* las normas de aplicación adoptadas sobre la base de las Directivas 71/118/CEE y 94/65/CE y las adoptadas sobre la base del anexo II de la Directiva 92/118/CEE, excepto la Decisión 94/371/CE del Consejo⁽¹⁰⁾.

(4) A partir del 1 de enero de 2006, en virtud del Reglamento (CE) nº 853/2004 se aplicarán nuevas normas sobre garantías especiales para los alimentos en lo que se refiere a la salmonela.

(5) En consecuencia, es necesario actualizar y complementar, según proceda, las disposiciones de aplicación previstas en la Decisión 95/168/CE de la Comisión, de 8 de mayo de 1995, por la que se fijan las garantías complementarias que deben cumplir, en relación con las salmonelas, los envíos a Finlandia y a Suecia de determinadas clases de huevos destinados al consumo humano⁽¹¹⁾, la Decisión 95/409/CE del Consejo, de 22 de junio de 1995, por la que se establecen, en materia de salmonelas, las normas aplicables a las pruebas microbiológicas por muestreo de la carne fresca de bovino y porcino destinada a Finlandia y a Suecia⁽¹²⁾, la Decisión 95/411/CE del Consejo, de 22 de junio de 1995, por la que se establecen, en materia de salmonelas, las normas aplicables a las pruebas microbiológicas por muestreo de carnes frescas de aves de corral destinadas a Finlandia y a Suecia⁽¹³⁾, y la Decisión 2003/470/CE de la Comisión, de 24 de junio de 2003, relativa a la autorización de determinados métodos alternativos para el análisis microbiológico de la carne destinada a Finlandia y Suecia⁽¹⁴⁾, con arreglo a las nuevas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004. Conviene, asimismo, reunir todas las disposiciones en un Reglamento de la Comisión y derogar las Decisiones 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE y 2003/470/CE.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 3. Reglamento corregido en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ DO L 368 de 31.12.1994, p. 10. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) nº 806/2003 de la Comisión (DO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

⁽³⁾ DO L 121 de 29.7.1964, p. 2012/64. Directiva modificada en último lugar por el Acta de adhesión de 2003.

⁽⁴⁾ DO L 55 de 8.3.1971, p. 23. Directiva modificada en último lugar por el Acta de adhesión de 2003.

⁽⁵⁾ DO L 62 de 15.3.1993, p. 49. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) nº 445/2004 de la Comisión (DO L 72 de 11.3.2004, p. 60).

⁽⁶⁾ DO L 157 de 30.4.2004, p. 33. Directiva corregida en DO L 195 de 2.6.2004, p. 12.

⁽⁷⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1. Reglamento corregido en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

⁽⁸⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 206. Reglamento corregido en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 83.

⁽⁹⁾ DO L 18 de 23.1.2003, p. 11.

⁽¹⁰⁾ DO L 168 de 2.7.1994, p. 34.

⁽¹¹⁾ DO L 109 de 16.5.1995, p. 44. Decisión modificada por la Decisión 97/278/CE (DO L 110 de 26.4.1997, p. 77).

⁽¹²⁾ DO L 243 de 11.10.1995, p. 21. Decisión modificada por la Decisión 98/227/CE (DO L 87 de 21.3.1998, p. 14).

⁽¹³⁾ DO L 243 de 11.10.1995, p. 29. Decisión modificada por la Decisión 98/227/CE.

⁽¹⁴⁾ DO L 157 de 26.6.2003, p. 66.

- (6) Deben adoptarse también disposiciones de aplicación para las nuevas garantías especiales establecidas en el Reglamento (CE) n° 853/2004 en lo que se refiere a la carne picada de aves de corral.
- (7) Deben establecerse las normas aplicables a las pruebas microbiológicas por muestreo, determinando el método de muestreo, el número de muestras que deben tomarse y el método microbiológico que ha de utilizarse para analizar las muestras.
- (8) Conviene que las normas acerca de los métodos de toma de muestras distingan, en el caso de la carne procedente de bovinos y porcinos, entre canales y medias canales, por una parte, y cuartos, cortes y piezas más pequeñas, por la otra, y en el caso de la carne de aves de corral, entre canales enteras, por una parte, y partes de canales y despojos, por la otra.
- (9) Como métodos de referencia conviene tener en cuenta métodos internacionales de toma de muestras y examen microbiológico de las mismas, permitiendo a la vez la utilización de algunos métodos alternativos que han sido validados y certificados como métodos que ofrecen garantías equivalentes.
- (10) Es necesario actualizar o establecer, cuando proceda, los modelos de documentos comerciales y de certificación que acompañan a los envíos y declaran o certifican que se cumplen las garantías.
- (11) A tenor de lo dispuesto en el artículo 8, apartado 2, letras c) y d), del Reglamento (CE) n° 853/2004, las garantías especiales no deben aplicarse a los envíos incluidos en un programa de control considerado equivalente al aplicado por Finlandia y Suecia, a los envíos de carne de animales de las especies bovina y porcina, ni a los huevos destinados a ser sometidos a tratamientos especiales.
- (12) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Muestreo de la carne de bovinos

El muestreo de la carne de bovinos, incluida la carne picada pero excluidos los preparados de carne y la carne separada mecánicamente, destinada a Finlandia y Suecia y sujeta a pruebas microbiológicas, se realizará conforme a lo establecido en el anexo I.

Artículo 2

Muestreo de la carne de porcino

El muestreo de la carne de porcino, incluida la carne picada pero excluidos los preparados de carne y la carne separada mecánicamente, destinada a Finlandia y Suecia y sujeta a pruebas microbiológicas, se realizará conforme a lo establecido en el anexo I.

Artículo 3

Muestreo de la carne de aves de corral

El muestreo de la carne de gallinas, pavos, pintadas, patos y gansos, incluida la carne picada pero excluidos los preparados de carne y la carne separada mecánicamente, destinada a Finlandia y Suecia y sujeta a pruebas microbiológicas, se realizará conforme a lo establecido en el anexo II.

Artículo 4

Muestreo de las manadas de origen de los huevos

El muestreo de las manadas de origen de los huevos destinados a Finlandia y Suecia y sujetos a una prueba microbiológica se realizará con arreglo a lo dispuesto en el anexo III.

Artículo 5

Métodos microbiológicos para el análisis de las muestras

1. Las pruebas microbiológicas para la detección de salmonela en las muestras tomadas conforme a lo dispuesto en los artículos 1 a 4 se realizarán siguiendo la versión más reciente de las normas siguientes:

- a) Norma EN/ISO 6579 ⁽¹⁵⁾ («EN/ISO 6579»); o
- b) Método n° 71 descrito por el Comité Nórdico de Análisis Alimentarios (NMKL) ⁽¹⁶⁾ («método n° 71»).

Si los resultados de los análisis microbiológicos fueron objeto de controversia entre los Estados miembros, como método de referencia se considerará la última versión de la norma EN/ISO 6579.

2. Sin embargo, en el caso de muestras de carne de animales bovinos y porcinos, y de carne de aves de corral, para las pruebas microbiológicas de detección de salmonela podrán utilizarse los métodos analíticos que se exponen a continuación, que serán validados por el uso de muestras de carne en los estudios de validación:

⁽¹⁵⁾ EN/ISO 6579: Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Método horizontal para la detección de *Salmonella* spp.

⁽¹⁶⁾ Método NMKL n° 71: *Salmonella*. Detección en los alimentos.

Métodos que hayan sido validados en comparación con las últimas versiones de la norma EN/ISO 6579 o el método nº 71 y que sean un método comercial, certificado por terceros conforme al protocolo establecido en la norma EN/ISO 16140 («EN/ISO 16140») u otros protocolos internacionalmente aceptados.

Artículo 6

Documentación

1. Los envíos de carne contemplados en los artículos 1, 2 y 3 irán acompañados de un documento comercial que se ajuste al modelo establecido en el anexo IV.

2. Los envíos de huevos contemplados en el artículo 4 irán acompañados de un certificado que se ajuste al modelo establecido en el anexo V.

Artículo 7

Quedan derogadas las Decisiones 95/168/CE, 95/409/CE, 95/411/CE y 2003/470/CE.

Artículo 8

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2006.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de octubre de 2005.

Por la Comisión

Markos KYPRIANOU

Miembro de la Comisión

ANEXO I

Normas de muestreo aplicables a la carne o carne picada de animales bovinos y porcinos cuyo destino sea Finlandia y Suecia

Sección A

MÉTODO DE TOMA DE MUESTRAS

1. Canales, medias canales y cuartos obtenidos del matadero de origen («técnica del hisopo»)

Debe utilizarse el método de muestreo no destructivo, tal como se describe en la norma ISO 17604, incluidas las normas para el almacenamiento y transporte de las muestras.

En el caso de canales de bovino, deben tomarse muestras de tres localizaciones (pata, falda y cuello). En el caso de canales de porcino, deben tomarse muestras de dos localizaciones (pata y pecho). Deberá usarse un método de muestreo de esponja abrasiva. El área de muestreo deberá abarcar un mínimo de 100 cm² por cada localización seleccionada. Las muestras de los diferentes lugares de muestreo de la canal se mezclarán antes de proceder a su examen.

Cada muestra deberá estar debidamente marcada e identificada.

2. Cuartos procedentes de un establecimiento distinto al matadero de origen de la canal, los cortes y las piezas más pequeñas («método destructivo»)

Las muestras de tejido deben obtenerse perforando la superficie de la carne con un sacabocados estéril o cortando de la canal una tira de aproximadamente 25 cm² con instrumentos estériles. Las muestras se colocarán asépticamente en un contenedor de muestras o en una bolsa plástica con líquido de dilución y se homogeneizarán [Stomacher peristáltico o mezclador rotatorio (homogeneizador)]. Las muestras de carne deberán mantenerse congeladas durante el transporte al laboratorio. Las muestras de carne refrigerada no deberán congelarse, sino mantenerse refrigeradas. Las diferentes muestras de un mismo envío podrán mezclarse tal como se establece en la norma EN/ISO 6579, hasta un máximo de diez.

Cada muestra deberá estar debidamente marcada e identificada.

3. Carne picada («método destructivo»)

Con instrumentos estériles se recogerán muestras de carne de aproximadamente 25 g. Las muestras se colocarán asépticamente en un contenedor de muestras o en una bolsa plástica con líquido de dilución y se homogeneizarán [Stomacher peristáltico o mezclador rotatorio (homogeneizador)]. Las muestras de carne congelada deberán mantenerse congeladas durante el transporte al laboratorio. Las muestras de carne refrigerada no deberán congelarse, sino mantenerse refrigeradas. Las diferentes muestras de un mismo envío podrán mezclarse tal como se establece en la norma EN/ISO 6579, hasta un máximo de diez.

Cada muestra deberá estar debidamente marcada e identificada.

Sección B

NÚMERO DE MUESTRAS QUE DEBEN TOMARSE

1. Canales, medias canales, medias canales cortadas en un máximo de tres piezas y cuartos contemplados en la sección A, apartado 1

El número de canales o medias canales (unidades) de un envío de las que deben tomarse muestras simples aleatorias será el siguiente:

Envío (número de unidades de embalaje)	Número de unidades de embalaje de las que deben tomarse muestras
1-24	Cifra igual al número de unidades de embalaje, con un 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 o más	60

2. Cuartos, cortes y piezas más pequeñas contempladas en la sección A, apartado 2, y carne picada contemplada en la sección A, apartado 3

El número de unidades de embalaje de un envío de las que deben tomarse diferentes muestras aleatorias será el siguiente:

Envío (número de unidades de embalaje)	Número de unidades de embalaje de las que deben tomarse muestras
1-24	Cifra igual al número de unidades de embalaje, con un 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 o más	60

Dependiendo del peso de las unidades de embalaje, el número de unidades de las que deben tomarse muestras podrá reducirse utilizando los siguientes factores de multiplicación:

Peso de las unidades de embalaje	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Factores de multiplicación	× 1	× 3/4	× 1/2

ANEXO II

Normas de muestreo aplicables a la carne o la carne picada de aves de corral cuyo destino sea Finlandia y Suecia

Sección A

MÉTODO DE TOMA DE MUESTRAS

1. Canales (con la piel del cuello aún adherida)

Deberán tomarse muestras aleatorias distribuidas homogéneamente por todo el envío. Las muestras deberán ser trozos de unos 10 g de piel del cuello, que se obtendrán asépticamente con un escalpelo estéril y pinzas. Las muestras deberán mantenerse refrigeradas hasta su análisis. Las muestras podrán mezclarse tal como se establece en la norma EN/ISO 6579, hasta un máximo de diez.

Deberán estar debidamente marcadas e identificadas.

2. Canales sin piel del cuello, partes de canales y despojos («método destructivo»)

Deberán obtenerse piezas de tejido de unos 25 g perforando la superficie de la carne con un sacabocados estéril o cortando una tira con instrumentos estériles. Las muestras deberán mantenerse refrigeradas hasta su análisis. Las muestras podrán mezclarse tal como se establece en la norma EN/ISO 6579, hasta un máximo de diez.

Deberán estar debidamente marcadas e identificadas.

3. Carne picada («método destructivo»)

Con instrumentos estériles deberán recogerse muestras de carne de aproximadamente 25 g. Las muestras deberán mantenerse refrigeradas hasta su análisis. Las muestras podrán mezclarse tal como se establece en la norma EN/ISO 6579, hasta un máximo de 10.

Deberán estar debidamente marcadas e identificadas.

Sección B

NÚMERO DE MUESTRAS QUE DEBEN TOMARSE

El número de unidades de embalaje de un envío de las que deben tomarse muestras simples aleatorias será el siguiente:

Envío (número de unidades de embalaje)	Número de unidades de embalaje de las que deben tomarse muestras
1-24	Cifra igual al número de unidades de embalaje, con un 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 o más	60

Dependiendo del peso de las unidades de embalaje, el número de muestras podrá reducirse utilizando los siguientes factores de multiplicación:

Peso de las unidades de embalaje	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Factores de multiplicación	× 1	× $\frac{3}{4}$	× $\frac{1}{2}$

ANEXO III

Normas de muestreo aplicables a las manadas de origen de los huevos destinados a Finlandia y Suecia

Sección A

MÉTODO DE TOMA DE MUESTRAS

Las muestras deberán ser de materia fecal recogida conforme a uno de los métodos siguientes:

1. En el caso de gallinas criadas en aseladeros o de gallinas camperas:
 - 1.1. muestras mixtas de heces, cada una de las cuales estará formada por muestras simples de heces frescas que pesen como mínimo un gramo cada una de ellas; la toma de muestras se realizará al azar en un número determinado de puntos del local donde se mantengan las gallinas; cuando éstas tengan libre acceso a más de una nave de una explotación determinada, las muestras se tomarán en cada uno de los grupos de naves de la explotación donde se mantengan las gallinas;
 - 1.2. calzas (es decir, polainas o «medias» de gasa): la superficie de la calza debe humedecerse con un diluyente de recuperación adecuada (como 0,8 % de cloruro sódico y 0,1 % de peptona en agua desionizada estéril), o agua estéril, o en cualquier otro diluyente aprobado por la autoridad competente; se debe evitar el uso de agua de la explotación que contenga antimicrobianos o desinfectantes; se deberá caminar de tal modo que la muestra sea representativa de todas las partes de la nave, incluidas las zonas de desechos y enrejilladas, cuando sea seguro caminar sobre las rejillas; una vez terminado el muestreo, las calzas se quitarán con cuidado para que no se desprenda el material adherido; los dos pares de calzas podrán mezclarse para el análisis.
2. En el caso de ponedoras mantenidas en jaulas, las muestras se tomarán en los rascadores o en los excrementos superficiales de la fosa.

Sección B

CANTIDAD DE MUESTRAS QUE DEBEN TOMARSE

La cantidad de las muestras deberá ser la siguiente, en función del método de muestreo que se utilice de los contemplados en la sección A:

- En el caso del método contemplado en el apartado 1.1: deben tomarse 60 muestras de heces en el local o grupo de locales de la explotación.
- En el caso del método contemplado en el apartado 1.2: deben usarse dos pares de calzas.
- En el caso del método contemplado en el apartado 2: deben tomarse 60 muestras de heces o un mínimo de 60 gramos de heces mezcladas naturalmente.

Sección C

FRECUENCIA DE MUESTREO

El muestreo de la manada deberá realizarse durante las dos semanas anteriores al comienzo de la puesta y, posteriormente, al menos cada 25 semanas.

ANEXO IV

Notas

- a) Los documentos comerciales se establecerán según el modelo que figura en el presente anexo. Cada documento contendrá, siguiendo la numeración del modelo, los certificados requeridos para el transporte de carne de bovino o porcino o carne de aves de corral, incluida la carne picada.
- b) Estará redactado en una de las lenguas oficiales del Estado miembro de la UE de destino. También podrá estar redactado en otros idiomas de la UE si va acompañado de una traducción oficial o previo acuerdo de las autoridades competentes del Estado miembro de destino.
- c) El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias). El original acompañará al envío hasta su destino final. El consignatario deberá conservarlo. Una de las copias será para el productor y la otra permanecerá en poder del transportista.
- d) El original de cada documento comercial constará de una sola página, por ambos lados, o, si se necesita más de una página, estará configurado de manera que las páginas formen un todo integrado e indivisible.
- e) Si, por razones de identificación de las partes del envío, se añaden páginas al documento, éstas se considerarán también parte del documento original, si cada una de las páginas lleva la firma de la persona responsable.
- f) Cuando el documento y sus páginas adicionales mencionadas en e) consten de más de una página, cada una irá numerada —(página número) de (número total de páginas)— al pie y llevará en la cabecera el número de código del documento que la persona responsable le haya asignado.
- g) La persona responsable cumplimentará y firmará el documento original.
- h) El color de la firma de la persona responsable deberá ser distinto al del texto impreso.

Modelo de documento comercial para el envío a Finlandia y Suecia de carne de animales bovinos o porcinos o de carne de aves de corral, incluida carne picada

<p>1. Expedidor (nombre del establecimiento de envío y dirección completa y, si procede, número de autorización del establecimiento de envío):</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Número de referencia del documento ⁽¹⁾:.....</p> <p>Número total de páginas de este documento:</p> <p>Fecha (en la que el material sale del establecimiento):</p> <p>.....</p>
<p>2. Destinatario (nombre y dirección completos; en su caso, número de autorización del establecimiento de destino del producto):</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Lugar de carga para el envío (dirección completa si es distinta de la del punto 1):</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>4. Transportista, medio de transporte, cantidad e identificación del envío</p> <p>4.1. Transportista (nombre, apellidos y dirección completa):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2. Camión, tren, barco, avión ⁽²⁾</p> <p>4.3. Número de matrícula, nombre del buque o número de vuelo:</p> <p>.....</p>	<p>4.5. Naturaleza del embalaje:</p> <p>.....</p> <p>4.6. Número de embalajes por categoría de producto:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7. Peso neto (kg):</p> <p>4.8. Número de contenedor (si procede):</p> <p>.....</p>
<p>5. Descripción de los productos</p> <p>5.1. Tipo de productos ⁽³⁾:</p> <p>5.2. Condición de los productos ⁽⁴⁾:</p>	
<p>6. Declaración del expedidor</p> <p>El abajo firmante declara que:</p> <p>Los controles señalados en el Reglamento [...] de la Comisión se han efectuado con resultado negativo, y que al presente documento se adjunta una declaración del laboratorio relativa a los análisis realizados al envío o a los resultados de dichos análisis ⁽²⁾.</p> <p>La carne de vacuno o porcino, incluida la carne picada, está destinada a un establecimiento para su pasteurización, esterilización o tratamiento con un efecto similar ⁽²⁾.</p> <p>La carne, incluida la carne picada, procede de un establecimiento sujeto a un programa de control considerado equivalente al aprobado para Suecia y Finlandia ⁽²⁾.</p>	
<p>Firma</p> <p>Hecho en, el</p> <p style="text-align: center;">(lugar) (fecha)</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(firma de la persona responsable o del expedidor) ⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(nombre y apellidos en mayúsculas)</p>	
<p>Notas</p> <p>⁽¹⁾ Número de referencia asignado por la persona responsable, a efectos de trazabilidad.</p> <p>⁽²⁾ Táchese lo que no proceda.</p> <p>⁽³⁾ Describa el tipo de producto (por ejemplo, carne de vacuno, carne de porcino, carne de aves de corral, carne picada).</p> <p>⁽⁴⁾ Describa la condición del producto: refrigerado o congelado.</p> <p>⁽⁵⁾ La firma deberá ser de un color distinto al del texto impreso.</p>	

ANEXO V

Modelo de certificado para el envío a Finlandia y Suecia de huevos destinados al consumo humano

COMUNIDAD EUROPEA

Certificado intracomunitario

Parte I: Detalles relativos a la partida presentada	I.1. Expedidor <input type="checkbox"/> Nombre Dirección Código postal		I.2. N° de referencia del certificado		I.2.a. N° de referencia local:	
			I.3. Autoridad central competente			
			I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario Nombre Dirección Código postal		I.6. N° de los certificados originales		N° de los documentos de acompañamiento *	
			I.7. Comerciante * Nombre Número de autorización			
	I.8. País de origen		Cód. ISO	I.9. Región de origen		Código
	I.10. País de destino		Cód. ISO	I.11. Región de destino		Código
	I.12. Lugar de origen/lugar de captura * Explotación <input type="checkbox"/> * Centro de concentración <input type="checkbox"/> * Instalaciones del comerciante <input type="checkbox"/> * Organismo autorizado <input type="checkbox"/> * Centro de semen <input type="checkbox"/> * Explot. autorizada acuicultura <input type="checkbox"/> * Equipo de embriones <input type="checkbox"/> * Establecimiento <input type="checkbox"/> * Otros <input type="checkbox"/>		I.13. Lugar de destino * Explotación <input type="checkbox"/> * Centro de concentración <input type="checkbox"/> * Instalaciones del comerciante <input type="checkbox"/> * Organismo autorizado <input type="checkbox"/> * Centro de semen <input type="checkbox"/> * Explot. autorizada acuicultura <input type="checkbox"/> * Equipo de embriones <input type="checkbox"/> Establecimiento <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>		Nombre Número de autorización	
	Nombre Dirección Código postal		Nombre Dirección Código postal		Número de autorización	
	I.14. Lugar de carga * Código postal		I.15. Fecha y hora de salida *			
	I.16. Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación		I.17. Transportista * Nombre Dirección Código postal		Número de autorización Estado miembro	
	I.18. Especies animales/Productos		I.19. Código del producto (Código NC)		I.20. Número/Cantidad	
	I.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		I.22. Número de bultos			
I.23. N° del precinto y n° del contenedor		I.24. Tipo de embalaje				
I.25. Animales/Productos certificados a efectos de * Cría <input type="checkbox"/> * Engorde <input type="checkbox"/> * Sacrificio <input type="checkbox"/> * Trashumancia <input type="checkbox"/> * Organismo autorizado <input type="checkbox"/> * Reproducción artificial <input type="checkbox"/> * Équidos registrados <input type="checkbox"/> * Repoblación cinegética <input type="checkbox"/> * Animales de compañía <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> * Alimentación animal <input type="checkbox"/> * Uso farmacéutico <input type="checkbox"/> * Uso técnico <input type="checkbox"/> * Otros <input type="checkbox"/>						
I.26. Tránsito a través de un país tercero <input type="checkbox"/> País tercero Punto de salida Punto de entrada			I.27. Tránsito a través de Estados miembros <input type="checkbox"/> Estado miembro Estado miembro Estado miembro			
I.28. Exportación <input type="checkbox"/> País tercero Punto de salida			I.29. Tiempo estimado del transporte			
I.30. Plan de Viaje * Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>						
I.31. Identificación de los animales/de los productos Número de autorización de los establecimientos/buques Especies (Nombre científico) Categoría Planta de transformación Cantidad Peso neto						

* Déjese sin rellenar

COMUNIDAD EUROPEA

Huevos para el consumo humano enviados a Finlandia y Suecia

Parte II: Certificación	II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b. Número de referencia local
	<p>Declaración</p> <p>El abajo firmante certifica que:</p> <p>i) Los huevos antes descritos proceden de una manada que ha sido sometida, con resultados negativos, a los controles previstos por el Reglamento [...] de la Comisión ⁽¹⁾;</p> <p>ii) Los huevos están destinados a la fabricación de productos transformados mediante un proceso que garantiza la eliminación de salmonela ⁽⁴⁾.</p>		
<p>Notas</p> <p>⁽¹⁾ Referencia casilla L.16: deberá facilitarse, según corresponda, el número de matrícula del vagón de ferrocarril o camión y el nombre del buque. Si se conoce, el número de vuelo del avión.</p> <p>⁽²⁾ Referencia casilla L.23: en caso de transporte en contenedores o cajas, deberá indicarse el número total y, en su caso, sus números de registro y precinto.</p> <p>⁽³⁾ Referencia casilla L.31: para la «categoría» indique clase A o B, conforme al Reglamento (CE) del Consejo n° 1907/90 revisado.</p> <p>⁽⁴⁾ Táchese lo que no proceda.</p> <p>⁽⁵⁾ La firma y el sello deben estamparse en un color diferente al del texto impreso.</p>			
<p>Veterinario oficial o inspector oficial:</p> <p>Nombre y apellidos (en mayúsculas):</p> <p>Unidad veterinaria local:</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello ⁽⁵⁾:</p> <p>Cargo y título:</p> <p>N° de la Unidad veterinaria local relacionada:</p> <p>Firma ⁽⁵⁾:</p>			