



Modello BOV

Certificate Number _____

<p>1. Speditore (nome e indirizzo completi)</p>	<p>CERTIFICATO VETERINARIO per le carni fresche di bovini domestici ⁽¹⁾ spedite nella Comunità europea</p> <p>N. ⁽²⁾ ORIGINALE</p>																																																												
<p>2. Destinatario (nome e indirizzo completo)</p>	<p>3. Origine delle carni ⁽³⁾ 3.1 Paese: 3.2 Codice del territorio:</p>																																																												
<p>5. Luogo di destinazione delle carni 5.1 Stato membro dell'UE: 5.2 Istituzione Nome e indirizzo Numero di riconoscimento o di registrazione (se del caso)</p>	<p>4. Autorità competente 4.1 Ministero: 4.2 Servizio: 4.3 Livello locale/regionale:</p>																																																												
<p>7. Identificazione del mezzo di trasporto e della partita ⁽⁴⁾ 7.1 (Autocarro, vagone ferroviario, nave o aereo) ⁽⁵⁾ 7.2 Numero di targa, numero del treno, nome della nave o numero del volo:</p>	<p>6. Località di carico per l'esportazione</p> <p>7.3 Identificazione della partita ⁽⁶⁾:</p>																																																												
<p>8. Identificazione delle carni 8.1 Carni provenienti da: (specie animale) 8.2 Condizioni di temperatura delle carni che compongono il lotto: refrigerate/congelate ⁽⁷⁾ 8.3 Identificazione delle carni facenti parte della partita:</p>																																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 20%;">Natura dei tagli ⁽⁷⁾</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Numero di riconoscimento degli stabilimenti</th> <th rowspan="2" style="width: 15%;">Numero di colli/pezzi</th> <th rowspan="2" style="width: 10%;">Peso netto (kg)</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">Macello</th> <th style="width: 15%;">Sezionamento/ trasformazione</th> <th style="width: 15%;">Deposito frigorifero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">Totale</td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>					Natura dei tagli ⁽⁷⁾	Numero di riconoscimento degli stabilimenti			Numero di colli/pezzi	Peso netto (kg)	Macello	Sezionamento/ trasformazione	Deposito frigorifero																																											Totale					
Natura dei tagli ⁽⁷⁾	Numero di riconoscimento degli stabilimenti			Numero di colli/pezzi		Peso netto (kg)																																																							
	Macello	Sezionamento/ trasformazione	Deposito frigorifero																																																										
Totale																																																													
<p>9. Attestato di sanità Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica quanto segue:</p> <p>9.1 le carni fresche sono state ottenute, preparate, manipolate e immagazzinate nel rispetto delle condizioni sanitarie in materia di produzione e di controllo previste dalla normativa comunitaria ⁽⁸⁾ e si considerano pertanto atte al consumo umano; ⁽⁷⁾ [e le carni macinate sono state prodotte e congelate in stabilimenti di trasformazione, nel rispetto dei requisiti stabiliti dalla normativa comunitaria ⁽⁸⁾];</p> <p>9.2 le carni fresche o i loro imballaggi recano un bollo sanitario ufficiale a riprova del fatto che le carni sono state interamente preparate e ispezionate negli stabilimenti indicati nel punto 8.3, riconosciuti per l'esportazione nella Comunità europea;</p> <p>9.3 i mezzi di trasporto e le condizioni di carico della partita rispondono ai requisiti in materia di igiene stabiliti dalla normativa comunitaria ⁽⁸⁾;</p>																																																													

(Signature of Official Veterinarian)



Certificate Number _____

9.4 con riguardo all'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) ⁽⁸⁾:

⁽⁵⁾⁽⁹⁾ oppure [le carni fresche non contengono materiale di origine bovina diverso da quello ottenuto da animali nati, allevati ininterrottamente e macellati nel territorio descritto nel punto 3 e/o da animali nati e allevati ininterrottamente nel territorio di ⁽³⁾⁽⁹⁾ e successivamente importati e macellati nel territorio descritto nel punto 3.]

⁽⁵⁾⁽¹⁰⁾ oppure [(inserire il pertinente testo del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (come da ultimo modificato)
.....
.....
.....]

10. Attestato di polizia sanitaria

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni fresche sopra descritte:

10.1 sono state ottenute nel territorio contrassegnato dal codice ⁽³⁾ che, alla data di rilascio del presente certificato:

a) era indenne da 12 mesi da peste bovina e dove nello stesso periodo non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro tale malattia e

⁽⁵⁾ [(b) era indenne da 12 mesi da afta epizootica e dove nello stesso periodo non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro tale malattia;]

⁽⁵⁾ oppure [(b) è considerato indenne da afta epizootica dal (data), senza aver registrato casi/focolai successivamente, ed è autorizzato ad esportare tali carni in forza della decisione 2006/259/CE della Commissione, del 27 marzo 2006;]

⁽⁵⁾⁽¹¹⁾ oppure [(b) applica ufficialmente e sotto controllo programmi di vaccinazione contro l'afta epizootica nei bovini domestici;]

⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ oppure [(b) applica un programma di vaccinazione sistematica contro l'afta epizootica, la cui efficacia è verificata dall'autorità veterinaria competente attraverso una regolare sorveglianza sierologica che indichi livelli di anticorpi adeguati e dimostri l'assenza del virus dell'afta epizootica;]

⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ oppure [(b) era indenne da 12 mesi da afta epizootica e dove nello stesso periodo non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro tale malattia, ma l'autorità veterinaria competente ha svolto una regolare sorveglianza che dimostra l'assenza dell'afta epizootica;]

10.2 sono state ottenute da animali:

⁽⁵⁾ [rimasti nel territorio descritto al punto 10.1 fin dalla nascita, o almeno negli ultimi tre mesi precedenti la macellazione;]

⁽⁵⁾ e/o [che sono stati introdotti il (data) nel territorio descritto al punto 10.1, dal territorio contrassegnato dal codice ⁽³⁾ che a tale data era autorizzato ad esportare tali animali nella Comunità europea;]

⁽⁵⁾ e/o [che sono stati introdotti il (data) nel territorio descritto al punto 10.1 dal seguente Stato membro dell'UE:;]

10.3 sono state ottenute da animali provenienti da aziende nelle quali:

a) nessuno degli animali presenti è stato vaccinato contro [l'afta epizootica oppure] ⁽¹²⁾ la peste bovina e

⁽⁵⁾ [b) negli ultimi 30 giorni non si sono manifestati casi/focolai di afta epizootica o peste bovina, né nell'azienda di origine né in quelle situate in un raggio di 10 km]

⁽⁵⁾⁽¹³⁾ oppure [b) non sono in vigore restrizioni ufficiali per motivi sanitari e dove negli ultimi 60 giorni non si sono manifestati casi/focolai di afta epizootica o peste bovina, né nell'azienda di origine né in quelle situate in un raggio di 25 km;

c) gli animali sono rimasti per almeno 40 giorni prima del loro trasferimento diretto al macello;]

⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ [d) da almeno tre mesi non sono stati introdotti animali da zone non riconosciute dall'UE;]

⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾ oppure [b) non sono in vigore restrizioni ufficiali per motivi sanitari e dove negli ultimi 12 mesi non si sono manifestati casi/focolai di afta epizootica o peste bovina, né nell'azienda di origine né in quelle situate in un raggio di 10 km;

c) gli animali sono rimasti per almeno 40 giorni prima del loro trasferimento diretto al macello;]

10.4 sono state ottenute da animali:

a) che sono stati trasportati in autoveicoli puliti e disinfettati prima del carico, dall'allevamento di origine fino a un macello riconosciuto, senza essere entrati in contatto con altri animali che non soddisfano le condizioni di cui sopra,

b) che sono stati sottoposti a un'ispezione sanitaria ante mortem, presso il macello, nelle 24 ore precedenti la macellazione e in particolare non hanno evidenziato alcun indizio delle malattie citate al punto 10.1;

c) che sono stati macellati il o nel periodo dal al ⁽¹⁵⁾

⁽⁵⁾⁽¹⁶⁾ [d) che sono stati sottoposti con esito negativo a un test ufficiale di intradermotubercolinizzazione effettuato nei tre mesi precedenti la macellazione;]

⁽⁵⁾⁽¹⁸⁾ [e) che nel macello, prima della macellazione, siano stati tenuti completamente separati dagli animali le cui carni non sono destinate alla Comunità europea;]



Certificate Number _____

10.5 sono state ottenute in uno stabilimento intorno al quale, nel raggio di 10 km, nei 30 giorni precedenti non si sono verificati casi/focolai delle malattie indicate al punto 10.1 oppure nel quale, qualora si sia verificato un caso di malattia, la preparazione delle carni destinate ad essere esportate nella Comunità europea è stata autorizzata soltanto dopo la macellazione di tutti gli animali presenti, la rimozione di tutta la carne e la completa pulizia e disinfezione dello stabilimento effettuata sotto il controllo di un veterinario ufficiale;

10.6

(⁵) [sono state ottenute e preparate senza entrare in contatto con altre carni che non soddisfano le condizioni sopra descritte;]

(⁵)(¹³) oppure [contengono [carni disossate] [e] [carni macinate] (⁵) esclusivamente ottenute da carni disossate diverse da frattaglie, provenienti da carcasse da cui sono state rimosse le principali ghiandole linfatiche accessibili, sottoposte a frollatura a una temperatura di + 2 °C per almeno 24 ore prima del disossamento, in cui il valore del pH misurato elettronicamente all'interno del muscolo longissimus dorsi dopo la frollatura e prima del disossamento è risultato inferiore a 6,0 e

sono state tenute rigorosamente separate da carni non rispondenti ai requisiti sopra citati durante tutte le fasi della lavorazione, del disossamento e del magazzinaggio fino al loro imballaggio in scatole o scatoloni che ne permettono l'ulteriore magazzinaggio in appositi locali;]

(⁵)(¹⁷) oppure [contengono [carni disossate] [e] [carni macinate] (⁵) esclusivamente ottenute da carni disossate diverse da frattaglie, provenienti da carcasse da cui sono state rimosse le principali ghiandole linfatiche accessibili, sottoposte a frollatura a una temperatura di + 2° C per almeno 24 ore prima del disossamento e

sono state tenute rigorosamente separate da carni non rispondenti ai requisiti sopra citati durante tutte le fasi della lavorazione, del disossamento e del magazzinaggio fino al loro imballaggio in scatole o scatoloni che ne permettono l'ulteriore magazzinaggio in appositi locali;]

(⁵)(¹⁴) oppure [a) contengono solo frattaglie rifilate sottoposte a frollatura a una temperatura ambiente superiore a + 2 °C per almeno tre ore oppure, nel caso del diaframma e dei muscoli masseteri, per almeno 24 ore;

b) sono state tenute rigorosamente separate da carni non rispondenti ai requisiti di cui sopra durante tutte le fasi della lavorazione, della rifilatura e del magazzinaggio fino al loro imballaggio in scatole o scatoloni che ne permettono l'ulteriore magazzinaggio in appositi locali; e

c) sono state imballate in scatole/contenitori impermeabili e sigillati recanti un'etichetta con l'indicazione "CARNI/FRATTAGLIE DESTINATE A TRATTAMENTO TERMICO", il nome e l'indirizzo dello stabilimento di trasformazione destinatario nell'UE.]

11. Attestato relativo al benessere degli animali

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che gli animali da cui provengono le carni fresche sopra descritte nei macelli sono stati trattati, prima e durante la macellazione o l'abbattimento, conformemente alle pertinenti disposizioni della normativa comunitaria (⁸).

Timbro ufficiale e firma

Fatto a, il



(firma del veterinario ufficiale)

Export Stamp Here

(nome in lettere maiuscole, qualifica e titolo)

(Signature of Official Veterinarian)



Note

Certificate Number _____

- (1) Carni fresche: tutte le parti, fresche, refrigerate o congelate, di animali domestici della specie bovina (*Bos taurus*, *Bison bison*, *Bubalus bubalis* e loro incroci), adatte al consumo umano, comprese le carni macinate congelate.
Nel caso delle frattaglie rifilate che soddisfano le garanzie supplementari indicate nella nota 14 infra, dopo l'importazione esse devono essere trasferite immediatamente allo stabilimento di destinazione per la trasformazione.
- (2) Attribuito dall'autorità competente.
- (3) Paese e codice del territorio come indicato nell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata).
- (4) A seconda dei casi, vanno indicati i numeri del vagone ferroviario o di targa dell'autocarro e il nome della nave. Ove noto, occorre indicare il numero di volo dell'aereo.
In caso di trasporto in contenitori o scatole, indicare al punto 7.3 il numero totale, i numeri di registrazione e i numeri di sigillo, ove presenti.
- (5) Cancellare la dicitura non pertinente.
- (6) Compilare se pertinente.
- (7) Se del caso, indicare "frollate" e/o "macinate". Se i tagli/pezzi sono congelati, indicare la data del congelamento (gg/mm).
Le frattaglie rifilate di animali domestici della specie bovina possono essere soltanto frattaglie da cui siano state completamente asportate le ossa, le cartilagini, la trachea, i grossi bronchi, i linfonodi, il tessuto connettivo aderente, il grasso e il muco. Sono autorizzati anche i muscoli masseteri interi, incisi conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera A (a), della direttiva 64/433/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata).
Carni macinate: carni che sono state sminuzzate o macinate in un tritacarne con vite senza fine e che devono essere state preparate esclusivamente da muscoli striati (compresi i tessuti grassi aderenti), ad esclusione del muscolo del cuore.
- (8) Per quanto riguarda le carni fresche, si applicano le disposizioni della direttiva 72/462/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata). A partire dall'8 giugno 2003, le carni fresche devono provenire da stabilimenti che applicano controlli regolari delle condizioni igieniche previsti dalla decisione 2001/471/CE della Commissione (come da ultimo modificata). Per le carni macinate, si applicano anche le disposizioni della direttiva 94/65/CE del Consiglio (come da ultimo modificata). Per quanto riguarda le condizioni da rispettare per il benessere degli animali durante la macellazione, si applicano le disposizioni della direttiva 93/119/CE del Consiglio (come da ultimo modificata). Riguardo alla BSE, si applicano le disposizioni del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (come da ultimo modificato).
- (9) Soltanto i paesi elencati nell'allegato XI, capitolo A, paragrafo 15, lettera b), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (come da ultimo modificato).
- (10) Inserire la dicitura esatta specificata nell'allegato XI, capitolo A, paragrafo 15, lettera b), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (come da ultimo modificato).
- (11) Esclusivamente nel caso di carni disossate frollate che soddisfano le garanzie supplementari indicate nella nota 13 infra, oppure nel caso di frattaglie rifilate che soddisfano le garanzie supplementari indicate nella nota 14 infra.
- (12) Cancellare se il paese esportatore effettua la vaccinazione contro l'afta epizootica con i sierotipi A, O o C ed è autorizzato ad esportare verso la Comunità europea carni disossate o frattaglie rifilate frollate che soddisfano le garanzie supplementari descritte, rispettivamente, nelle note 13 o 14 infra.
- (13) Garanzie supplementari per le carni disossate frollate, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata) con la lettera "A".
- (14) Garanzie supplementari per le frattaglie rifilate frollate da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata) con la lettera "B".
- (15) Data o date della macellazione. Le importazioni di tali carni non sono consentite qualora siano state ottenute da animali macellati prima della data di autorizzazione all'esportazione verso la Comunità europea dal territorio di cui alla nota 3, o durante un periodo in cui la Comunità europea ha adottato misure restrittive nei confronti dell'importazione di tali carni dallo stesso territorio.
- (16) Garanzie supplementari relative alle prove per la tubercolosi, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata) con la lettera "E". Intradermotubercolinizzazione da eseguire conformemente al disposto dell'allegato B della direttiva 64/432/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata).
- (17) Garanzie supplementari per le carni disossate frollate, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata) con la lettera "F". Per le carni disossate frollate non è autorizzata l'importazione nella Comunità europea prima che siano trascorsi 21 giorni dalla macellazione.
- (18) Garanzie supplementari per l'importazione di carni disossate frollate, da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata) con la lettera "H".»

(Signature of Official Veterinarian)