Certificat Sanitaire/ Υγειονομικό Πιστοποιητικό

**Pour les aliments pour animaux familiers,**

**autres que conserves, destinés à être expédiés en Tunisie**

**en provenance de la Grèce/ Για τροφές για ζώα συντροφιάς πλην των κονσερβοποιημένων**

**που προορίζονται για εξαγωγή από την Ελλάδα στην Τυνησία**

Note à l’importateur : le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner le lot concerné jusqu’à son arrivée au poste d’inspection frontalier / Σημείωση για τον εισαγωγέα : το παρόν Πιστοποιητικό προορίζεται αποκλειστικά για κτηνιατρική χρήση & πρέπει να συνοδεύει το φορτίο μέχρι την άφιξή του στο συνοριακό σταθμό ελέγχου.

**N° de certificat /**

**Αριθμός Πιστοποιητικού :……………….**  ORIGINAL

**Autorité compétente / Αρμόδια Αρχή**

Ministère responsable / **Αρμόδιο Υπουργείο**: ……………………………….

Service certificateur / Υπηρεσία έκδοσης Πιστοποιητικού: ………………………………….

**1/ Identification des aliments pour animaux familiers / Ταυτοποίηση των τροφών για ζώα συντροφιάς**

a. Les aliments pour animaux familiers ont été fabriqués à partir de matières premières issues des espèces suivantes / Οι τροφές για ζώα συντροφιάς έχουν παρασκευαστεί από πρώτες ύλες προερχόμενες από τα ακόλουθα είδη: ………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………….( Espèce animale) )/(Ζωικό είδος)

b. Nature de l’emballage / Είδος συσκευασίας  : ……………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………………

c. Nombre d’unités d’emballage /Αριθμός μονάδων συσκευασίας: ……………………………………………………………….

d. Poids net / Καθαρό βάρος  : ……………………………………………………………………………………..

e. Numéro de référence du lot à la production / Αρ. αναφοράς παρτίδας παραγωγής : …………………………………………………

f. Adresse et numéro d’enregistrement de l’établissement agréé / Διεύθυνση και κωδικός αριθμός έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης: ………………………………………………………………………………………

  ………………………………………………………………………………………………………………………

**2/** **Expéditeur** (nom et adresse complète) / **Αποστολέας** (όνομα & πλήρης διεύθυνση) :

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

**3/** **Destinataire** (nom et adresse complète) / **Παραλήπτης** (όνομα & πλήρης διεύθυνση)  :

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

**4/ Lieu du chargement pour l’exportation / Τόπος φόρτωσης για την εξαγωγή**

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

**5/ Mode de transport et identification du lot / Τρόπος μεταφοράς & ταυτοποίηση φορτίου**

a. Par voie maritime ou aérienne 1 / Μέσω θαλάσσιας ή αεροπορικής οδού1

b. Numéro du scellé ( le cas échéant) / Αριθμός σφραγίδας (εάν ισχύει)  : …………………………………………………

c. Numéro (s) d’enregistrement, nom du navire ou numéro du vol / Αριθμός (-οί) εγγραφής, όνομα πλοίου ή αριθμός πτήσης :

………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………….

**6/ Attestation sanitaire / Υγειονομική βεβαίωση**

1. Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1069/2009 ainsi que le règlement n°142/2011(UE) et certifie que les aliments pour animaux familiers décrits ci-dessus:/ O/H υπογεγραμμένος/η επίσημος Κτηνίατρος δηλώνω ότι έχω διαβάσει & κατανοήσει τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 όπως επίσης και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 142/2011 & βεβαιώνω ότι οι τροφές για ζώα συντροφιάς που περιγράφονται ανωτέρω :

1. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l’autorité compétente conformément à l’article 24 du règlement (CE) n° 1069/ 2009 / έχουν παρασκευασθεί & αποθηκευτεί σε εγκατάσταση ή μονάδα εγκεκριμένη, πιστοποιημένη και επιθεωρημένη από την Αρμόδια Αρχή σύμφωνα με το άρθρο 24 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009;
2. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants/ έχουν παρασκευασθεί αποκλειστικά από τα ακόλουθα ζωικά υποπροϊόντα:
   * des carcasses et parties d’animaux abattus, dans le cas de gibier, les corps ou parties d’animaux mis à mort, qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation de l’Union en vigueur, mais qui pour des raisons commerciales, ne sont pas destinées à la consommation humaine **/** σφάγια & μέρη σφαγέντων ζώων ή στην περίπτωση θηραμάτων, πτώματα ή μέρη ζώων που έχουν θανατωθεί & τα οποία είναι κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία, αλλά αυτά για λόγους εμπορικούς δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ;

**N° de certificat / Αριθμός Πιστοποιητικού:……………….**

* + 1et/ ou des carcasses et parties suivantes provenant d’animaux abattus dans un abattoir et ont été considérés comme propres à l’abattage pour la consommation humaine à la suite d’une inspection ante mortem, ou des corps et parties suivantes de gibier mis à mort en vue de la consommation humaine conformément à la législation de l’Union en vigueur **/** 1 και/ή σφάγια και τα ακόλουθα μέρη που προέρχονται από ζώα που έχουν θανατωθεί σε σφαγείο & έχουν κριθεί κατάλληλα για σφαγή με σκοπό την κατανάλωση από τον άνθρωπο έπειτα από επιθεώρηση προ σφαγής ή πτώματα & τα ακόλουθα μέρη θηραμάτων που έχουν θανατωθεί με σκοπό την κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία:
    1. Les carcasses et les corps et parties d’animaux écartés comme étant impropres à la consommation humaine conformément à la législation de l’Union en vigueur, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux **/** σφάγια & πτώματα & μέρη ζώων τα οποία έχουν απορριφθεί ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία, αλλά τα οποία δεν παρουσίασαν κανένα σημείο μεταδοτικής νόσου στον άνθρωπο ή τα ζώα ;
    2. Les têtes de volailles **/** κεφάλια πουλερικών ;
    3. Les cuirs et les peaux, les cornes et les pieds, y compris les phalanges et les os du carpe, du métacarpe, du tarse, du métatarse **/** δορές & δέρματα, κέρατα & πόδια συμπεριλαμβανομένων των φαλάγγων & των οστών του καρπού, του μετακαρπίου, του ταρσού, του μεταταρσίου ;
    4. Les plumes **/** φτερά
  + 1et/ ou des sous produits animaux provenant de volaille et de lagomorphes abattus dans l’exploitation sous contrôle vétérinaire régulier et qui n’ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux **/**1και/ή ζωικά υποπροϊόντα από πουλερικά & λαγόμορφα που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευση η οποία βρίσκεται υπό τακτική κτηνιατρική επίβλεψη & δεν παρουσίασαν κανένα σημείο μεταδοτικής νόσου στον άνθρωπο & τα ζώα ;
  + 1et/ ou les sous-produits animaux issus de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés, les cretons et les boues des centrifugeuses ou de séparateurs issues de la transformation du lait /1και/ή ζωικά υποπροϊόντα που προέρχονται από την παραγωγή προϊόντων που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των απολιπανθέντων οστών, των καταλοίπων τήξης λιπών & της ιλύος από συσκευή φυγοκέντρησης ή διαχωρισμού από τη μεταποίηση γάλακτος ;
  + 1et/ ou les produits d’origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d’emballage ou d’autres défauts n’entraînant aucun risque pour la santé humaine et animale /1και/ή προϊόντα ζωικής προέλευσης ή τρόφιμα που περιέχουν προϊόντα ζωικής προέλευσης, τα οποία δεν προορίζονται πλέον για ανθρώπινη κατανάλωση για εμπορικούς λόγους ή λόγω ελαττωμάτων στην παρασκευή ή τη συσκευασία ή λόγω άλλων ελαττωμάτων, τα οποία δεν παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου & των ζώων ;
  + 1et/ ou les aliments pour animaux familiers et les aliments pour animaux d’origine animale ou qui contiennent des sous-produits animaux ou des produits dérivés, qui ne sont plus destinés à l’alimentation animale pour des raisons commerciales ou en raison de défaut de fabrication ou d’emballage ou d’autres défauts n’entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale **/**1και/ή τροφές για ζώα συντροφιάς & ζωοτροφές ζωικής προέλευσης που περιέχουν ζωικά υποπροϊόντα ή παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται πλέον για σίτιση ζώων για λόγους εμπορικούς ή λόγω ελαττωμάτων στην παρασκευή ή τη συσκευασία ή λόγω άλλων ελαττωμάτων, τα οποία δεν παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου & των ζώων ;
  + 1et/ ou les animaux aquatiques et parties de ces animaux, à l’exception des mammifères marins, n’ayant présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux  **/**1και/ή υδρόβια ζώα & μέρη αυτών των ζώων, πλην των θαλάσσιων θηλαστικών, τα οποία δεν παρουσιάζουν κανένα σημείο μεταδοτικής νόσου στον άνθρωπο ή τα ζώα;
  + 1et/ ou les sous-produits d’animaux aquatiques qui proviennent d’établissements ou d’ateliers fabriquant des produits destinés à la consommation humaine **/**1και/ή ζωικά υποπροϊόντα από υδρόβια ζώα που προέρχονται από μονάδες ή εγκαταστάσεις παρασκευής προϊόντων για κατανάλωση από τον άνθρωπο ;
  + 1et/ ou les matières suivantes provenant d’animaux n’ayant présenté aucun signe de maladie aux être humains ou aux animaux par ces matières **/**1και/ή τα ακόλουθα υλικά που προέρχονται από ζώα τα οποία δεν παρουσίασαν κανένα σημείο νόσου που μπορεί να μεταδοθεί μέσω αυτών των υλικών στον άνθρωπο ή στα ζώα :

i- les carapaces de crustacés ou de coquilles de mollusques présentant des corps mous ou de la chair **/** όστρακα από οστρακοειδή με μαλακό ιστό ή σάρκα ;

ii- les éléments suivants provenant d’animaux terrestres **/** τα ακόλουθα που προέρχονται από χερσαία ζώα :

\* les sous-produits d’écloserie **/** υποπροϊόντα επωαστηρίων

\* les oeufs / αυγά

\*les sous-produits d’oeufs, y compris les coquilles / υποπροϊόντα των αυγών συμπεριλαμβανομένων των κελυφών των αυγών

iii- les poussins d’un jour abattus pour des raisons commerciales / νεοσσοί μιας ημέρας που θανατώθηκαν για λόγους εμπορικούς

* + 1et/ ou les sous-produits d’invertébrés aquatiques et terrestres autres que les espèces pathogènes pour l’être humain ou les animaux **/** 1και/ή ζωικά υποπροϊόντα από υδρόβια & χερσαία ασπόνδυλα πλην των ειδών που είναι παθογόνα για τον άνθρωπο & τα ζώα

**N° de certificat / Αριθμός Πιστοποιητικού :……………….**

C- ils ont été soumis à un traitement thermique qui assure la destruction du virus de l’Influenza aviaire hautement pathogène (1) **/** έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία που διασφαλίζει την καταστροφή του υψηλά παθογόνου ιού της γρίπης των πτηνών(1);

* + 1 ou ils ont été produits exclusivement, en ce qui concerne les ingrédients d’origine animale, au moyen de produits **/** έχουν παραχθεί, όσον αφορά τα υλικά ζωικής προέλευσης, με τη χρήση αποκλειστικά προϊόντων τα οποία:
    - * + Qui, dans le cas de sous-produits animaux ou de produits dérivés provenant de viande ou de produits à base de viandes, ont été soumis à un traitement thermique à cœur d’au moins 90°c permettant d’inactiver les agents pathogènes **/** στην περίπτωση ζωικών υποπροϊόντων ή παράγωγων προϊόντων από κρέας, έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C σε όλη τους τη μάζα ;
        + Qui dans le cas d’ovoproduits, ont été produits au moyen de l’une des méthodes de transformation 1à 5 ou 7, telles que décrites à l’annexe IV, chapitre III du règlement 142/2011 **/** στην περίπτωση προϊόντων αυγών έχουν παραχθεί με οποιαδήποτε από τις μεθόδους μεταποίησης 1 έως 5 ή 7 όπως αυτές περιγράφονται στο Παράρτημα IV Κεφάλαιο III του Καν. 142/2011 ;
        + Qui dans le cas de lait et de produits à base de lait : ont subi un traitement de stérilisation ou un double traitement thermique dont chaque traitement est suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase / στην περίπτωση του γάλακτος & των προϊόντων με βάση το γάλα : έχουν υποβληθεί σε διαδικασία αποστείρωσης ή σε διπλή θερμική επεξεργασία και κάθε επεξεργασία ήταν επαρκής για να εξασφαλίσει αρνητικό αποτέλεσμα στον έλεγχο της φωσφατάσης από μόνη της ;
        + Qui dans le cas de gélatine, ont été produits selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sons soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d’un ou plusieurs rinçages, d’une adaptation du pH et d’une extraction par une ou, si nécessaire, plusieurs opérations de chauffage, suivies d’une purification par filtrage et stérilisation / στην περίπτωση της ζελατίνης, έχουν παραχθεί με διεργασία που εξασφαλίζει ότι τα μη μεταποιημένα υλικά κατηγορίας 3 υποβάλλονται σε επεξεργασία με οξύ ή άλκαλι & στη συνέχεια σε μια ή περισσότερες εκπλύσεις, σε ρύθμιση του pH & σε εξαγωγή με θέρμανση η οποία επαναλαμβάνεται αν κριθεί αναγκαίο, ακολουθούμενη από καθαρισμό με διήθηση & αποστείρωση ;
        + Qui dans le cas de protéines hydrolysées, ont été produits au moyen d’un procédé comprenant des mesures appropriées destinées à réduire au minimum les risques de contamination et qui dans le cas des cuirs et des peaux des ruminants, ont été produits dans un atelier de transformation exclusivement réservé à la production de protéines hydrolysées, uniquement au moyen de matières ayant une masse moléculaire inférieure à 10 kilodaltons et d’un procédé comprenant la préparation des produits par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif, suivie /στην περίπτωση υδρολυμένης πρωτεΐνης, έχουν παραχθεί με μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα με στόχο την ελαχιστοποίηση των κινδύνων επιμόλυνσης & στην περίπτωση δορών & δερμάτων μηρυκαστικών έχουν παραχθεί σε μονάδα μεταποίησης η οποία λειτουργεί αποκλειστικά για την παραγωγή υδρολυμένων πρωτεϊνών, με χρήση μόνο υλικού με Μοριακό Βάρος μικρότερο από 10 kilodaltons & με διεργασία η οποία περιλαμβάνει την παρασκευή προϊόντων με εμβάπτιση σε άλμη, ασβέστωση & εντατική πλύση ακολουθούμενη από :

1. D’une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 140°c pendant 30 minutes et une pression supérieure à 3,6 bars ou **/** έκθεση των υλικών σε pH μεγαλύτερο του 11 για περισσότερες από 3 ώρες σε θερμοκρασία ανώτερη των 140°C επί 30 λεπτά υπό πίεση 3,6 bars ή ;
2. D’une exposition des matières concernées à un pH de 1à 2, puis à un pH de plus de 11, et ensuite d’un traitement thermique à 140° pendant 30 minutes et une pression de 3bars **/** έκθεση των υλικών σε pH 1 έως 2, στη συνέχεια, σε pH υψηλότερο του 11 ακολουθούμενη από θερμική επεξεργασία στους 140°C επί 30 λεπτά υπό πίεση 3 bars ;
   * + - * Qui dans le cas de collagène, ont été traités selon un procédé garantissant un traitement comprenant un lavage, une adaptation du pH au moyen d’un acide ou d’un alcalin suivie de plusieurs rinçages, d’une filtration et d’une extrusion, l’utilisation d’agents conservateurs autres que ceux autorisés par la règlementation en vigueur est interdite **/** στην περίπτωση κολλαγόνου, έχουν υποβληθεί σε διεργασία η οποία εξασφαλίζει επεξεργασία που περιλαμβάνει πλύσιμο, ρύθμιση του pH με οξύ ή άλκαλι ακολουθούμενη από πολλές εκπλύσεις, διήθηση & εξαγωγή, η χρήση συντηρητικών παραγόντων πλην εκείνων που επιτρέπονται από τους ισχύοντες κανονισμούς, απαγορεύεται ;
         * Qui dans le cas de protéines transformées issues ou non issues de mammifères à l’exclusion de farines da poisson, ont été traitées selon l’une des méthodes de transformation 1 à 5 ou 7 décrites au règlement 142/2011 **/** στην περίπτωση μεταποιημένων ζωικών πρωτεϊνών προερχόμενων ή μη προερχόμενων από θηλαστικά, εξαιρουμένου του ιχθυαλεύρου, έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε μέθοδο μεταποίησης 1 έως 5 ή 7 όπως αυτές περιγράφονται στον Κανονισμό 142/2011 ;
         * Qui dans le cas de farines de poisson, ont été traitées conformément à l’une des méthodes de transformation ou à une méthode et à des paramètres garantissant la conformité des produits avec les normes microbiologiques aux produits dérivés prévues à l’annexe X, chapitre I, du règlement 142/2011 **/** στην περίπτωση ιχθυαλεύρου, έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε από τις μεθόδους μεταποίησης ή σε μέθοδο & παραμέτρους που εξασφαλίζουν ότι τα προϊόντα συμμορφώνονται με τα μικροβιολογικά πρότυπα για τα παράγωγα προϊόντα του Παραρτήματος X, Κεφάλαιο I του Καν. 142/2011 ;
         * Qui dans le ca de graisses fondues y compris les huiles de poisson, ont été traitées selon l’une des méthodes de transformation 1 à 5 ou 7 **/** στην περίπτωση τετηγμένων λιπών συμπεριλαμβανομένου του ιχθυελαίου, έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε από τις μεθόδους μεταποίησης 1 έως 5 ή 7 ;

**N° de certificat / Αριθμός Πιστοποιητικού :……………….**

* + - * + Qui dans le cas de phosphate dicalcique, ont été produits selon un procédé qui garantit **/** στην περίπτωση του όξινου φωσφορικού ασβεστίου, έχουν παραχθεί με διεργασία η οποία διασφαλίζει :

i/ que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l’eau chaude et traitées à l’acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4% et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d’au moins deux jours **/** ότι όλα τα υλικά που προέρχονται από οστά έχουν πλήρως κονιορτοποιηθεί & απολιπανθεί με καυτό νερό & έχουν λάβει επεξεργασία με αραιό υδροχλωρικό οξύ (σε ελάχιστη συγκέντρωση 4% & pH κατώτερο του 1,5) επί τουλάχιστον δυο ημέρες ;

ii/ qu’après les opérations sus visées au point i/, l’acide phosphorique obtenu est traitées à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7 ; et / μετά τη διεργασία που περιγράφεται στο σημείο i), γίνεται επεξεργασία του λαμβανόμενου φωσφορικό οξέως με άσβεστο, οπότε καταβυθίζεται ίζημα όξινου φωσφορικού ασβεστίου του οποίου το pH κυμαίνεται μεταξύ 4 & 7 και

iii/ que ce précipité de phosphate dicalcique est finalement séché à l’air à une température d’entrée comprise entre 30°c et 65°c / τέλος, το καταβυθιζόμενο ίζημα όξινου φωσφορικού ασβεστίου ξηραίνεται με αέρα σε θερμοκρασία εισόδου μεταξύ 30°C και 65 °C ;

* + - * + Qui dans le cas de phosphate tricalcique, ont été produits selon un procédé qui garantit **/** στην περίπτωση φωσφορικού ασβεστίου, έχουν παραχθεί με διεργασία με την οποία εξασφαλίζεται :

i/ que toute les matières osseuses sont finement broyées et dégraissées à contre courant dans de l’eau chaude (éclats d’os de moins de 14 mm) / ότι όλα τα οστέινα υλικά έχουν πλήρως κονιορτοποιηθεί & απολιπανθεί με αντίρροπο ρεύμα καυτού νερού (θραύσματα οστών μικρότερα των 14 mm) ;

ii/ une cuisson en continu à la vapeur à 145°c pendant 30 minutes à 4 bars / συνεχής βρασμός με ατμό στους 145°C επί 30 λεπτά σε πίεση 4 bars ;

iii/ la séparation de la solution protéique de l’hydroxyapathie (phosphate tricalcique) par centrifugation, et **/** διαχωρισμός του πρωτεϊνικού διαλύματος από τον υδροξυαπατίτη (φωσφορικό ασβέστιο) με φυγοκέντρηση και ;

iv/ par granulation du phosphate tricalcique après séchage en lit fluidisé avec l’air à 200°c **/** κοκκοποίηση του φωσφορικού ασβεστίου μετά την ξήρανση σε στρώμα υγρού με αέρα στους 200°C ;

* + - * + Qui dans le cas de viscères aromatiques, ont été produits selon une méthode de traitement et des paramètres garantissant la conformité des produits avec les normes microbiologiques ci-dessus **/** στην περίπτωση γευσιογόνων σπλάχνων, έχουν παραχθεί σύμφωνα με μέθοδο & παραμέτρους που διασφαλίζουν τη συμμόρφωση των προϊόντων με τα παραπάνω μικροβιολογικά πρότυπα ;
        + Ou ils ont été soumis à un traitement de type dessication ou fermentation autorisé par l’autorité compétente **/** είτε έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία, όπως ξήρανση ή ζύμωση, η οποία έχει εγκριθεί από την Αρμόδια Αρχή ;
        + Ou dans le cas d’invertébrés aquatiques et terrestres autres que les espèces pathogènes pour l’être humain ou les animaux, ils ont été soumis à un traitement autorisé par l’autorité compétente, garantissant que les aliments pour animaux familiers ne présentent aucun risque inacceptable pour la santé humaine et animale / είτε στην περίπτωση των υδρόβιων & χερσαίων ασπόνδυλων, πλην των ειδών που είναι παθογόνα για τον άνθρωπο & τα ζώα, έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία η οποία έχει εγκριθεί από την Αρμόδια Αρχή & η οποία διασφαλίζει ότι οι τροφές για τα ζώα συντροφιάς δεν παρουσιάζουν κανέναν απαράδεκτο κίνδυνο για τη δημόσια υγεία & την υγεία των ζώων ;
        + Ils ont été analysés, sur la base d’au moins 5 échantillons pour chaque lot transformé, prélevés au hasard au cours ou au terme de l’entreposage dans l’usine de transformation et répondent aux normes suivantes2 **/** έχουν αναλυθεί με τυχαία δειγματοληψία τουλάχιστον πέντε δειγμάτων από κάθε μεταποιημένη παρτίδα, τα οποία ελήφθησαν κατά τη διάρκεια ή στο τέλος της αποθήκευσης στη μονάδα μεταποίησης & πληρούν τα παρακάτω μικροβιολογικά πρότυπα2:

Salmonelles : absence dans 25 g ; n = 5, c = 0, m= 0, M = 0 **/**

Σαλμονέλλα : απουσία σε 25 g ; n = 5, c = 0, m= 0, M = 0

Enterobacteriaceae : n = 5, c = 2, m= 10, M = 300 dans 1 g **/**

Εντεροβακτήρια: n = 5, c = 2, m= 10, M = 300 σε 1 g

1. ont fait l’objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement / έχουν ληφθεί όλες οι προφυλάξεις για την αποτροπή επιμόλυνσης με παθογόνους παράγοντες μετά την επεξεργασία ;
   * ont été conditionnés dans des emballages neufs munis d’étiquettes portant la mention « NON DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE » **/**έχουν συσκευαστεί σε νέα συσκευασία με ετικέτες που φέρουν την ένδειξη «ΔΕΝ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ».

1. Les produits sont en vente libre dans l’Union Européenne / Τα προϊόντα πωλούνται ελεύθερα στην Ευρωπαϊκή Ένωση

**Cachet officiel et signature / Επίσημη σφραγίδα & υπογραφή**

Fait à / Έγινε ………………………………….. le/ στις ………………………………………

(Lieu) / Τόπος (Date) /(Ημερομηνία)

(cachet3) / (σφραγίδα2)

(Signature du vétérinaire officiel) / (Υπογραφή επίσημου Κτηνιάτρου)

…………………………………………..

(Nom, qualification en titre, en majuscules)

(Ονοματεπώνυμο, ιδιότητα & τίτλος, με κεφαλαία)

(