DÉCISION DE LA COMMISSION

du 10 juin 1993

concernant les conditions de police sanitaire et la certification vétérinaire requises à l'importation de viandes fraîches en provenance de certains pays d'Amérique du Sud

(93/402/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, de viandes fraîches ou de produits à base de viande en provenance des pays tiers [1], modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1601/92 [2], et notamment ses articles 14, 15 et 16,

considérant que les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation de viandes fraîches en provenance de Colombie, du Paraguay, de l'Uruguay, du Brésil, du Chili et de l'Argentine ont été établies par les décisions 85/220/CEE [3], 86/191/CEE [4], 86/192/CEE [5], 86/195/CEE [6], 90/58/CEE [7] et 92/215/CEE [8] de la Commission ;

considérant que de nombreuses mesures sanitaires ont été établies dans le cadre des échanges à l'intérieur de la Communauté dans la perspective du marché intérieur ; que la réalisation de cet objectif nécessite parallèlement une adaptation des conditions de police sanitaire requises pour les importations de viandes fraîches en provenance des pays tiers, en particulier en provenance de l'Amérique du Sud ;

considérant que cette adaptation doit prendre en compte les réalités épidémiologiques des différents pays d'Amérique du Sud concernés, voire des différentes parties de leur territoire ; que, étant donné l'existence de situations sanitaires identiques entre des parties de ces différents pays, il apparaît nécessaire de tenir compte de cette situation pour l'établissement du nouveau système de garanties sanitaires ;

considérant que, de ce fait, les conditions requises à l'importation de viandes fraîches en provenance de ces diverses catégories de territoires doivent être établies par différents certificats sanitaires ;

considérant que, par souci de clarté et de simplification de la législation communautaire, il est donc nécessaire de regrouper les conditions sanitaires requises pour l'importation de viandes fraîches en provenance de Colombie, du Paraguay, de l'Uruguay, d'Argentine, du Brésil et du Chili et d'abroger les décisions en vigueur pour ces pays ;

considérant que des conditions sanitaires plus strictes sont établies en ce qui concerne les abats destinés à l'alimentation humaine ; que, par ailleurs, les conditions sanitaires établies s'appliquent sans préjudice des conditions sanitaires établies par la directive 92/118/CEE du Conseil [9] et par la décision 89/18/CEE de la Commission [10] en ce qui concerne les importations de viandes fraîches en provenance de pays tiers à des fins autres que la consommation humaine ;

considérant que, compte tenu de la manifestation épidémiologique de la fièvre aphteuse chez les ovins et caprins, des garanties particulières doivent être requises lors des importations de viandes de ces espèces ;

considérant que la totalité du territoire du Chili et les territoires de l'Argentine situés au sud du quarante-deuxième parallèle sont indemnes de fièvre aphteuse depuis douze mois et la vaccination contre cette maladie n'est pas pratiquée depuis douze mois ;

considérant que les autorités vétérinaires de Colombie, du Paraguay, de l'Uruguay, du Brésil, du Chili et d'Argentine ont fourni des garanties en ce qui concerne la peste bovine et la fièvre aphteuse à caractère exotique dans certains des territoires en ce qui concerne en particulier la notification à la Commission et aux États membres, dans un délai de vingt-quatre heures, de l'apparition des maladies susmentionnées ou de la modification de la politique de vaccination contre elles ;

considérant que les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Aux fins de la présente décision, on entend par :

a) viandes fraîches : les produits répondant à la définition figurant à l'article 2 point a) de la directive 64/433/CEE du Conseil [11] ;

[1] JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.
[2] JO n° L 173 du 27. 6. 1992, p. 13.
[3] JO n° L 102 du 12. 4. 1985, p. 53.
[4] JO n° L 140 du 27. 5. 1986, p. 32.
[5] JO n° L 140 du 27. 5. 1986, p. 42.
[6] JO n° L 142 du 28. 5. 1986, p. 51.
[7] JO n° L 40 du 14. 2. 1990, p. 15.
[8] JO n° L 104 du 22. 4. 1992, p. 63.
[9] JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 49.
[10] JO n° L 8 du 11. 1. 1989, p. 17.
[11] JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

b) viandes fraîches désossées : les viandes visées au point a) ainsi que les muscles diaphragmatiques, à l'exclusion des abats, débarrassées des os et des principaux ganglions lymphatiques accessibles ;

c) abats préparés :

— cœurs de l'espèce bovine dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente ont été complètement enlevés,

— foies de l'espèce bovine dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente ont été complètement enlevés,

— muscles masséters de l'espèce bovine entiers incisés conformément au paragraphe 41 lettre A du chapitre VIII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente ont été complètement enlevés,

— langues de l'espèce bovine avec épithélium, sans os, cartilage ni amygdales,

— poumons de l'espèce bovine dont la trachée, les grosses bronches et les ganglions médiastinaux et bronchiques ont été enlevés,

— autres abats de l'espèce bovine sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente et le mucus ont été complètement enlevés.

Article 2

1. Les États membres autorisent les importations en provenance des territoires déterminés à l'annexe I des catégories de viandes fraîches mentionnées à l'annexe II et remplissant les garanties prévues par le certificat sanitaire établi conformément à l'annexe III. Ce certificat comporte un certificat sanitaire général établi conformément à l'annexe III partie 1 et un des certificats sanitaires spécifiques établis conformément à la partie 2 de la même annexe.

2. En ce qui concerne les importations des abats visés à l'article 1er point c) et destinés à la production d'aliments pour les animaux familiers, les États membres veillent à ce que soient remplies :

— les dispositions établies au paragraphe 1,

— les exigences prévues par la directive 92/118/CEE,

— les exigences prévues par la décision 89/18/CEE.

Après l'arrivée dans la Communauté et au cours de la fabrication, la matière première doit être stérilisée de façon à atteindre une valeur Fc minimal de 3 dans un récipient hermétiquement clos. Le produit fini doit être soumis à un contrôle vétérinaire garantissant qu'il a effectivement atteint cette valeur.

Article 3

1. Les États membres autorisent des abats définis à l'article 1er point c) et destinés à la fabrication de produits à base de viande traités par la chaleur ; les abats doivent remplir les garanties prévues par le certificat sanitaire établi conformément à l'annexe III, qui comporte un certificat sanitaire général établi conformément à l'annexe III partie 1 et un des certificats sanitaires spécifiques établis conformément à la partie 2 de la même annexe.

2. Cette autorisation n'est accordée qu'à des établissements spécialement agréés à cette fin par les États membres. Les États membres informent immédiatement la Commission de l'agrément et des conditions dans lesquelles il a été octroyé à de tels établissements.

3. Dans tous les cas, l'autorisation n'est accordée qu'à un établissement de transformation agréé par les autorités nationales et sous contrôle vétérinaire permanent, et à condition qu'il soit garanti que la matière première ne sera affectée qu'à l'usage prévu, sans risque d'entrer en contact avec un produit non stérilisé, et qu'elle ne quittera pas l'établissement en l'état, sauf en cas de nécessité lorsqu'elle est acheminée vers une usine de destruction des carcasses sous le contrôle d'un vétérinaire officiel. En outre, les conditions minimales ci-après doivent être observées ;

a) dès l'expédition vers le territoire de la Communauté, la matière première doit être placée dans des conteneurs étanches et scellés ; les cartons, les conteneurs et les documents d'accompagnement doivent porter la mention : « Usage réservé à l'industrie des produits à base de viande traités par la chaleur ». Le nom et l'adresse de l'établissement de transformation destinataire doivent être indiqués sur le conteneur ainsi que sur les documents d'accompagnement ;

b) les importateurs ou leurs représentants sont tenus de communiquer par télécommunication ou par tout système de transmission de données, au moins vingt-quatre heures en avance, au personnel vétérinaire du poste d'inspection frontalier d'entrée, l'arrivée de la matière première ainsi que les informations concernant la quantité, l'origine et la destination du produit ;

c) à partir du lieu d'arrivée, sur le territoire de la Communauté, la matière première doit être transportée, directement et sans rupture de charge, dans des conteneurs ou moyens de transport étanches et dûment scellés vers l'établissement de transformation destinataire agréé par les autorités nationales et sous contrôle vétérinaire permanent ;

d) dès l'arrivée sur le territoire de la Communauté et avant l'acheminement de la matière première vers l'établissement de transformation agréé, une notification préalable d'acheminement doit être adressée dans les meilleurs délais au vétérinaire officiel local ;

e) au cours de la fabrication, la matière première doit être, soit stérilisée dans des récipients hermétiquement clos, de façon à atteindre une valeur Fc minimale de 3, soit cuite au cœur à une température d'au moins 80 °C ; le produit fini doit être soumis à un contrôle vétérinaire garantissant qu'il a effectivement atteint cette valeur ;

f) les véhicules et conteneurs ou tout autre moyen de transport visé au point c), ainsi que tous les équipements et ustensile ayant été en contact avec la matière première avant la stérilisation doivent être nettoyés et désinfectés, tandis que les emballages et conditionnements doivent être détruits dans un incinérateur.

4. L'autorisation prévue au paragraphe 1 doit être notifiée aux autorités compétentes des États membres par lesquels la matière première doit transiter.

Article 4

La présente décision est réexaminée en fonction de l'évolution de la situation sanitaire dans la Communauté et dans les territoires d'Amérique du Sud en provenance desquels les importations sont autorisées.

Article 5

La présente décision est applicable à partir du soixantième jour suivant celui de sa notification aux États membres.

Toutefois, l'article 2 paragraphe 2 est applicable à partir du 1er octobre 1993.

Article 6

1. a) Les dispositions des décisions 85/220/CEE, 86/191/CEE, 86/192/CEE, 86/195/CEE, 90/58/CEE et 92/215/CEE, à l'exception des dispositions concernant les conditions d'importations de viandes fraîches destinées à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, sont abrogées avec effet le soixantième jour suivant celui de la notification de la présente décision aux États membres.

b) Les États membres autorisent l'importation des viandes fraîches destinées à la consommation humaine produites et certifiées conformément aux dispositions des décisions 85/220/CEE, 86/191/CEE, 86/192/CEE, 86/195/CEE, 90/58/CEE et 92/215/CEE pendant les quinze jours suivant la date visée au point a).

2. a) Les dispositions des décisions 85/220/CEE, 86/191/CEE, 86/192/CEE, 86/195/CEE, 90/58/CEE et 92/215/CEE concernant les conditions d'importation des viandes fraîches destinées à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie sont abrogées avec effet au 1er octobre 1993.

b) Les États membres autorisent l'importation des viandes fraîches destinées à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie produites et certifiées conformément aux dispositions des décisions 85/220/CEE, 86/191/CEE, 86/192/CEE, 86/195/CEE, 90/58/CEE et 92/215/CEE pendant les quinze jours suivants la date mentionnée au point a).

Article 7

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 10 juin 1993.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

ANNEXE I

DESCRIPTION DES TERRITOIRES D'AMÉRIQUE DU SUD ÉTABLIE AUX FINS DE LA CERTIFICATION VÉTÉRINAIRE DE SANTÉ ANIMALE

Pays	Territoire		Description du territoire
	Code	Version	
Argentine	AR	01/93	Ensemble du pays
	AR-1	01/93	Territoire au sud du quarante-deuxième parallèle
	AR-2	01/93	Territoire au nord du quarante-deuxième parallèle, sauf Chaco et Formosa
	AR-3	01/93	Provinces de Entre Ríos, Corrientes et Misiones
	AR-4	01/93	Provinces de Catamarca, San Juan, La Rioja, Mendoza Neuquen et Río Negro et le département de Patagones, province de Buenos Aires
Brésil	BR	01/93	Ensemble du pays
	BR-1	01/93	États de : Rio Grande do Sul, Paraná, São Paulo, Espírito Santo, Minas Gerais et Mato Grosso do Sul, excepté les communes de Aquidauana, Bodoquena, Bonito Caracol, Coxim, Jardim, Ladario, Miranda, Pedro Gomes, Porto Murtinho, Rio Negro, Rio Verde et Mato Grosso et Sonora
Chili	CL	01/93	Ensemble du pays
Colombie	CO	01/93	Ensemble du pays
	CO-1	01/93	Secteur délimité par les frontières suivantes : du point où la rivière Murri se jette dans la rivière Atrato, en aval vers l'embouchure de la rivière Atrato dans l'océan Atlantique, puis de ce point jusqu'à la frontière avec le Panamá le long de la côte atlantique jusqu'à Cabo Tiburón ; de ce point vers le Pacifique, en suivant la frontière entre la Colombie et le Panamá ; de ce dernier point jusqu'à l'embouchure de la rivière Valle le long de la côte pacifique et de ce point le long d'une ligne droite qui ramène au point du confluent de la rivière Murri et de la rivière Atrato
	CO-2	01/93	Municipalités d'Arboletas, Necocli, San Pedro de Uraba, Turbo, Apartado, Chigorodo, Mutata, Dabeiba, Uramita, Murindo, Riosucio (rive droite de la rivière Atroto) et Frontino
	CO-3	01/93	Secteur délimité par les frontières suivantes : de l'embouchure de la rivière Sinu sur l'océan Atlantique, en remontant en amont le long de cette rivière vers sa source à Alto Paramillo, puis de ce point vers Puerto Rey sur l'océan Atlantique, le long de la frontière entre les départements d'Antioquia et de Córdoba, puis de ce dernier point vers l'embouchure de la rivière Sinu le long de la côte atlantique
Paraguay	PY	01/93	Ensemble du pays
Uruguay	UY	01/93	Ensemble du pays

ANNEXE II

Version n° 01/93

GARANTIES DE POLICE SANITAIRE REQUISES POUR LA CERTIFICATION (1)

Pays	Territoire	Viandes fraîches				Viandes fraîches désossées				Abats de l'espèce bovine					
		Espèces				Espèces				CH (2)	PV (2)				PT (2)
		Bovin	Ovin/Caprin	Porcin	Équidés	Bovin	Ovin/Caprin	Porcin	Équidés		1	2	3	4	
Argentine	AR	—	—	—	D	—	—	—	D	—	—	—	—	—	F
	AR-1	B	B	—	D	B	B	—	D	B	B	B	B	B	B
	AR-2	—	—	—	D	A	—	—	D	—	—	—	E	E	F
	AR-3	—	—	—	D	A	C	—	D	—	—	—	E	E	F
	AR-4	—	—	—	D	A	C	—	D	—	—	—	E	E	F
Brésil	BR	—	—	—	D	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—
	BR-1	—	—	—	D	A	—	—	D	—	—	—	—	—	F
Chili	CL	B	B	—	D	B	B	—	D	B	B	B	B	B	B
Colombie	CO	—	—	—	D	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—
	CO-1	—	—	—	D	A	—	—	D	—	—	—	—	—	—
	CO-2	—	—	—	D	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—
	CO-3	—	—	—	D	A	—	—	D	—	—	—	—	—	—
Paraguay	PY	—	—	—	D	A	—	—	D	—	—	—	—	—	F
Uruguay	UY	—	—	—	D	A	C	—	D	—	E	—	E	E	F

(1) Les lettres (A, B, C, D, E, F) figurant dans le tableau correspondent aux modèles de garanties sanitaires spécifiques dont la description est établie dans l'annexe III partie 2 de la décision 93/402/CEE qui doivent accompagner chacun de ces produits conformément à l'article 2 de ladite décision.

(2) CH : Consommation humaine

PV : Destinés à l'industrie de produits cuits à base de viande

1 = Cœurs
2 = Foies
3 = Muscles masséters
4 = Langues

} tels que décrits à l'article 1er point c) de la décision 93/402/CEE

PT : Destinés à l'industrie d'aliments pour animaux de compagnie.

ANNEXE III

PARTE 1

CERTIFICAT SANITAIRE GÉNÉRAL

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (1) : .....

Pays exportateur : ..... Code du territoire : .....

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. Identification des viandes

Viandes de : .....
(espèce animale)

Nature des pièces : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre des pièces ou d'unités d'emballages : .....

Poids net : .....

II. Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s) (2) : .....

.....

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) (2) :

.....

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) (2) :

.....

.....

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de : .....
(lieu d'expédition)

à : .....
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (3) : .....

Nom et adresse de l'expéditeur : .....

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Facultatif.
(2) Facultatif quand le pays destinataire autorise l'importation de viandes fraîches pour des usages autres que la consommation humaine, en application de l'article 19 point a) de la directive 72/462/CEE du Conseil.
(3) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

PARTIE 2

Modèle A

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les viandes fraîches désossées (1) de bovins désignées ci-dessus proviennent :

— d'animaux ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission, avec le code ....., version n° ....., au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,

— d'animaux ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,

— d'animaux provenant d'une exploitation qui n'est pas soumise à des restrictions officielles pour des raisons de santé animale, où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle dans un rayon de vingt-cinq kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,

— d'animaux qui ont séjourné dans leur(s) exploitation(s) d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et qui ont été transportés directement, sans passer par un marché, à l'abattoir agréé considéré et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,

— d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté ;

2) les viandes fraîches susmentionnées proviennent d'un établissement ou d'établissements où, lorsqu'un cas de fièvre aphteuse a été décelé, les opérations de préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté ne peuvent reprendre qu'après abattage de tous les animaux présents, élimination de toutes les viandes, nettoyage total et désinfection totale de l'établissement ou des établissements sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

3) les viandes fraîches désossées désignées ci-dessus proviennent de carcasses :

i) qui ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à + 2 degrés Celsius pendant au moins vingt-quatre heures avant le désossage

et

ii) dans lesquelles, après maturation et avant que les os ne soient enlevés, la valeur pH mesurée électroniquement au milieu du muscle *lonsissimus dorsi* a été enregistrée à moins de 6,0 dans chaque cas ;

4) date d'abattage des animaux : ..... (2) ;

5) .....

Fait à ....., le .....

(lieu) (date)

Cachet (3)

.....

(signature du vétérinaire officiel

.....

(nom en capitales, titre et qualification du signataire)

(1) Viandes fraîches désossées : les viandes répondant à la définition établie à l'article 1er de la décision 93/402/CEE de la Commission.

(2) Les États membres n'autorisent pas les importations des viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation dans l'annexe I du territoire de référence ou pendant une période où des mesures restrictives ont été prises par la Commission des Communautés européennes.

(3) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

Modèle B

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les viandes fraîches désignées ci-dessus proviennent :

— d'animaux nés, élevés et abattus dans le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission, avec le code ....., version n° .....,

— d'animaux provenant d'une exploitation où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours de trente jours précédant leur départ et autour de laquelle, dans un rayon de dix kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,

— d'animaux qui ont été transportés de leurs exploitations d'origine à l'abattoir agréé considéré sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,

— d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* visée à la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, sur lesquels aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté,

— dans le cas de viandes fraîches d'ovins et de caprins, d'animaux ne provenant pas d'une exploitation qui, pour des raisons sanitaires, a fait l'objet d'une mesure d'interdiction, un cas de brucellose ovine ou caprine s'étant déclaré au cours des six semaines précédentes ;

2) les viandes fraîches susmentionnées proviennent d'un établissement ou d'établissements où, lorsqu'un cas de fièvre aphteuse a été décelé, les opérations de préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté ne peuvent reprendre qu'après abattage de tous les animaux présents, élimination de toutes les viandes, nettoyage total et désinfection totale sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

3) date d'abattage des animaux ..... (1).

Fait à ....., le .....

Cachet (2)

.....
(signature du vétérinaire officiel)

.....
(nom en capitales, titre et qualification du signataire)

(1) Les États membres n'autorisent pas les importations des viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation dans l'annexe I du territoire de référence ou pendant une période où des mesures restrictives ont été prises par la Commission des Communautés européennes.

(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

Modèle C

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les viandes fraîches désossées (1) (2) des espèces ovine et caprine désignées ci-dessus proviennent :

— d'animaux ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission avec le code ...., version n° ...., au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,

— d'animaux ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués, et officiellement contrôlés,

— d'animaux provenant d'une exploitation qui n'est pas soumise à des restrictions officielles pour des raisons de santé animale, où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des cent vingt jours précédant leur départ et autour de laquelle, dans un rayon de cinquante kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis soixante jours,

— d'animaux qui ont séjourné dans leur(s) exploitation(s) d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et qui ont été transportés directement, sans passer par un marché, à l'abattoir agréé considéré et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,

— d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté,

— d'animaux ne provenant pas d'une exploitation qui, pour des raisons sanitaires, a fait l'objet d'une mesure d'interdiction, un cas de brucellose ovine ou caprine s'étant déclaré au cours des six semaines précédentes ;

2) les viandes fraîches désossées susmentionnées proviennent d'un établissement ou d'établissements où, lorsqu'un cas de fièvre aphteuse a été décelé, les opérations de préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté ne peuvent reprendre qu'après abattage de tous les animaux présents, élimination de toutes les viandes, nettoyage total et désinfection totale de l'établissement ou des établissements sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

3) les viandes fraîches désossées désignées ci-dessus proviennent de carcasses :

i) qui ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à + 2 degrés Celsius pendant au moins vingt-quatre heures avant le désossage

et

ii) dans lesquelles, après maturation et avant que les os ne soient enlevés, la valeur pH mesurée électroniquement au milieu du muscle *lonsissimus dorsi* a été enregistrée à moins de 6,0 dans chaque cas ;

4) date d'abattage des animaux ..... (3)

5) .....

Fait à ....., le .....

Cachet (4)

.....

(signature du vétérinaire officiel)

.....

(nom en capitales,
titre et qualification du signataire)

(1) Viandes fraîches désossées : les viandes répondant à la définition établie à l'article 1er de la décision 93/402/CEE de la Commission.

(2) Les viandes ne peuvent pas être introduites sur le territoire de la Communauté pendant les vingt et un jours qui suivent la date d'abattage des animaux.

(3) Les États membres n'autorisent pas les importations des viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation dans l'annexe I du territoire de référence ou pendant une période où des mesures restrictives ont été prises par la Commission des Communautés européennes.

(4) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

Modèle D

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les viande fraîches désignées ci-dessus proviennent d'animaux ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission, avec le code ....., version n° ....., au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois.

Date d'abattage des animaux ..... (1)

Fait à ....., le .....

Cachet (2)

.....
(signature du vétérinaire officiel)

.....
(nom en capitales,
titre et qualification du signataire)

(1) Les États membres n'autorisent pas les importations des viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation dans l'annexe I du territoire de référence ou pendant une période où des mesures restrictives ont été prises par la Commission des Communautés européennes.

(2) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

Modèle E

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les abats (1) désignés ci-dessus proviennent :

— de bovins ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission, avec le code ....., version n° ....., au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,

— de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de protection des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,

— de bovins provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle, dans un rayon de vingt-cinq kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,

— de bovins qui ont séjourné dans leur(s) exploitation(s) d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et qui ont été transportés directement, sans passer par un marché, à l'abattoir agréé considéré et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,

— de bovins qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté ;

2) les abats proviennent d'un établissement ou d'établissements où, lorsqu'un cas de fièvre aphteuse a été décelé, les opérations de préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté ne peuvent reprendre qu'après abattage de tous les animaux présents, élimination de toutes les viandes, nettoyage total et désinfection totale de l'établissement ou des établissements sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

3) les abats désignés ci-dessus ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à + 2 degrés Celsius pendant au moins trois heures ou, s'il s'agit de muscles masséters, pendant au moins vingt-quatre heures ;

4) date(s) d'abattage des animaux : ..... (2)

5) .....

Fait à ....., le .....

Cachet (3)

.....
(signature du vétérinaire officiel)

.....
(nom en capitales,
titre et qualification du signataire)

(1) Seuls peuvent être importés les abats destinés à la production de produits cuits à base de viande, conformément à l'article 3 de la décision 93/402/CEE de la Commission.

(2) Les États membres n'autorisent pas les importations des viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation dans l'annexe I du territoire de référence ou pendant une période où des mesures restrictives ont été prises par la Commission des Communautés européennes.

(3) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

Modèle F

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les abats (1), désignés ci-dessus proviennent :

— de bovins ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission, avec le code ....., version n° ....., au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou, depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,

— de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de protection des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,

— de bovins provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aptheuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle, dans un rayon de vingt-cinq kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,

— de bovins qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures prédédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté ;

2) les abats proviennent d'un établissement ou d'établissements où, lorsqu'un cas de fièvre aphteuse a été décelé, les opérations de préparation des abats destinés à être exportés vers la Communauté ne peuvent reprendre qu'après abattage de tous les animaux présents, élimination de toutes les viandes, nettoyage total et désinfection totale de l'établissement ou des établissements sous le contrôle d'un vétérinaire officiel ;

3) Les abats désignés ci-dessus ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à + 2 degrés Celsius pendant au moins trois heures ou, s'il s'agit de muscles masséters, pendant au moins vingt-quatre heures ;

4) Date(s) d'abattage des animaux ..... (2)

5) ..... (3)

Fait à ....., le .....

Cachet (3)

.....

(signature du vétérinaire officiel)

.....

(nom en capitales,
titre et qualification du signataire)

(1) Seuls peuvent être importés les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine destinés exclusivement à la fabrication d'aliments cuits pour animaux familiers : les foies dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés, les muscles masséters entiers incisés conformément au paragraphe 41 du chapitre VII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés. Peuvent également être importés les poumons parés dont la tranchée, les grosses bronches et les ganglions médiastinaux et bronchiques ont été enlevés et d'autres abats sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif, la graisse adhérente et le mucus ont été complètement enlevés. Cette importation est uniquement permise dans le cadre d'un système de canalisation et lorsque la marchandise a fait l'objet des contrôles et traitements thermiques prescrits dans la décision 93/402/CEE de la Commission.

(2) Les États membres n'autorisent pas les importations des viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation dans l'annexe I du territoire de référence ou pendant une période où des mesures restrictives ont été prises par la Commission des Communautés européennes.

(3) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.