Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►B RÈGLEMENT (CE) Nº 1774/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 3 octobre 2002

établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

(JO L 273 du 10.10.2002, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Règlement (CE) nº 808/2003 de la Commission du 12 mai 2003	L 117	1	13.5.2003
►M2	Règlement (CE) nº 668/2004 de la Commission du 10 mars 2004	L 112	1	19.4.2004
►M3	Règlement (CE) nº 92/2005 de la Commission du 19 janvier 2005	L 19	27	21.1.2005
►M4	Règlement (CE) nº 93/2005 de la Commission du 19 janvier 2005	L 19	34	21.1.2005
►M5	Règlement (CE) nº 416/2005 de la Commission du 11 mars 2005	L 66	10	12.3.2005
►M6	Règlement (CE) nº 181/2006 de la Commission du 1er février 2006	L 29	31	2.2.2006
►M7	Règlement (CE) nº 208/2006 de la Commission du 7 février 2006	L 36	25	8.2.2006
►M8	Règlement (CE) nº 2007/2006 de la Commission du 22 décembre 2006	L 379	98	28.12.2006
►M9	Règlement (CE) nº 829/2007 de la Commission du 28 juin 2007	L 191	1	21.7.2007
►M10	Règlement (CE) nº 1432/2007 de la Commission du 5 décembre 2007	L 320	13	6.12.2007
►M11	Règlement (CE) nº 399/2008 de la Commission du 5 mai 2008	L 118	12	6.5.2008
►M12	Règlement (CE) nº 437/2008 de la Commission du 21 mai 2008	L 132	7	22.5.2008
►M13	Règlement (CE) nº 523/2008 de la Commission du 11 juin 2008	L 153	23	12.6.2008
►M14	Règlement (CE) nº 777/2008 de la Commission du 4 août 2008	L 207	9	5.8.2008

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 1774/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 3 octobre 2002

établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 152, paragraphe 4, point b),

vu la proposition de la Commission ([1]),

vu l'avis du Comité économique et social ([2]),

après consultation du Comité des régions,

statuant conformément à la procédure prévue à l'article 251 du traité ([3]), au vu du projet commun approuvé par le comité de conciliation le 12 septembre 2002,

considérant ce qui suit:

(1) La directive 90/667/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation de déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson, et modifiant la directive 90/425/CEE ([4]) a établi le principe selon lequel tout déchet d'origine animale, indépendamment de sa provenance, peut entrer dans la production de matières premières pour aliments des animaux après avoir subi un traitement approprié.

(2) Le comité scientifique directeur a émis un certain nombre d'avis depuis l'adoption de cette directive. Leur principale conclusion est que les produits dérivés d'animaux déclarés impropres à la consommation humaine à la suite d'une inspection sanitaire ne doivent pas entrer dans la chaîne alimentaire.

(3) À la lumière desdits avis scientifiques, il y a lieu de distinguer les mesures à mettre en œuvre selon la nature des sous-produits animaux concernés. Il convient de limiter les utilisations possibles de certaines matières animales et de prévoir des règles pour l'utilisation de sous-produits animaux à d'autres fins que dans les aliments pour animaux ainsi que des règles pour leur élimination.

(4) À la lumière de l'expérience acquise au cours de ces dernières années, il y a lieu de clarifier le lien entre la directive 90/667/CEE et la législation communautaire dans le domaine de l'environnement. Le présent règlement ne porte pas atteinte à l'application de la législation existante dans le domaine de l'environnement et n'empêche pas l'adoption de nouvelles règles relatives à la protection de l'environnement, en particulier en ce qui concerne les déchets biodégradables. À cet égard, la Commission s'est engagée à préparer pour la fin 2004 une directive sur les déchets biologiques, notamment les déchets de cuisine et de table, en vue d'établir des règles relatives à l'utilisation, la valorisation,

([1]) JO C 96 E du 27.3.2001, p. 40.
([2]) JO C 193 du 10.7.2001, p. 32.
([3]) Avis du Parlement européen du 12 juin 2001 (JO C 53 E du 28.2.2002, p. 84), position commune du Conseil du 20 novembre 2001 (JO C 45 E du 19.2.2002, p. 70) et décision du Parlement européen du 13 mars 2002 (non encore parue au Journal officiel). Décision du Parlement européen du 24 septembre 2002 et décision du Conseil du 23 septembre 2002.
([4]) JO L 363 du 27.12.1990, p. 51. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

▼B

le recyclage et l'élimination de ces déchets en toute sécurité et d'enrayer la contamination potentielle.

(5) La conférence scientifique internationale sur les farines de viande et d'os, organisée à Bruxelles les 1er et 2 juillet 1997 par la Commission et le Parlement européen, a lancé un débat sur la production de ces farines et leur utilisation pour l'alimentation des animaux. La conférence a appelé à poursuivre la réflexion sur les futures politiques à appliquer dans ce secteur. En novembre 1997, afin de lancer le plus large débat public possible sur l'avenir de la législation communautaire relative aux aliments pour animaux, la Commission a mis au point un document de consultation sur les farines de viande et d'os. La consultation a révélé un consensus sur la nécessité de modifier la directive 90/667/CEE pour tenir compte des nouvelles données scientifiques.

(6) Le Parlement européen, dans sa résolution du 16 novembre 2000 sur l'ESB et la sécurité des aliments pour animaux ([1]), a demandé qu'il soit interdit d'utiliser des protéines animales dans l'alimentation des animaux jusqu'à l'entrée en vigueur du présent règlement.

(7) Les avis scientifiques suggèrent que la pratique consistant à alimenter une espèce animale à l'aide de protéines obtenues par transformation de cadavres ou de parties de cadavres de la même espèce présente un risque de propagation de maladies. À titre de mesure de précaution, il convient donc d'interdire cette pratique. Il convient d'adopter des règles d'application pour garantir la nécessaire séparation des sous-produits animaux destinés à être utilisés dans l'alimentation des animaux à chaque étape de la transformation, de l'entreposage et du transport. Il doit néanmoins exister une marge permettant d'établir des dérogations à cette interdiction générale pour ce qui est des poissons et des animaux à fourrure, si les avis scientifiques le justifient.

(8) Les déchets de cuisine et de table contenant des produits d'origine animale peuvent également être un vecteur de propagation de maladies. Il importe que tous les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international soient éliminés en toute sécurité. Les déchets de cuisine et de table produits au sein de la Communauté ne doivent pas être utilisés dans l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure.

(9) Depuis octobre 1996, l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission (OAV) a effectué plusieurs séries d'inspections dans les États membres afin d'évaluer l'existence et la gestion des principaux facteurs de risque et des procédures de surveillance en ce qui concerne l'ESB. Cette évaluation portait en partie sur les systèmes d'équarrissage commercial et les autres méthodes de destruction des déchets animaux. À la suite de ces inspections, des conclusions générales et un certain nombre de recommandations ont été émises, notamment en ce qui concerne la traçabilité des sous-produits animaux.

(10) Pour éviter tout risque de dispersion des agents pathogènes et/ou des résidus, les sous-produits animaux doivent être traités, entreposés et maintenus séparés dans des établissements agréés et contrôlés désignés par l'État membre concerné, ou éliminés selon une méthode appropriée. Dans certaines circonstances, en particulier lorsque cela se justifie en raison des distances, des temps de transport ou de problèmes de capacité, l'établissement de traitement, d'incinération ou de coïncinération désigné peut être situé dans un autre État membre.

([1]) JO C 223 du 8.8.2001, p. 281.

▼B

(11) La directive 2000/76/CE du Parlement européen et du Conseil du 4 décembre 2000 sur l'incinération des déchets ([1]) ne s'applique pas aux usines d'incinération si les déchets traités consistent exclusivement en carcasses d'animaux. Il est nécessaire de fixer des exigences minimales pour ces usines d'incinération, en vue de protéger la santé animale et la santé publique. Dans l'attente de l'adoption d'exigences communautaires, les États membres peuvent adopter une législation environnementale pour ces usines. Il y a lieu d'appliquer des exigences moins strictes aux usines d'incinération de faible capacité, comme celles qui sont situées dans des fermes et dans des crématoriums pour animaux familiers, en vue de tenir compte du risque moins élevé que présentent les matières traitées et d'éviter les transports inutiles de sous-produits animaux.

(12) Il y a lieu d'établir des règles spécifiques de contrôle des usines de transformation, notamment en ce qui concerne les procédures détaillées de validation des méthodes de transformation et d'autocontrôle de la production.

(13) Des dérogations aux règles sur l'utilisation de sous-produits animaux pourraient être appropriées pour faciliter l'alimentation des animaux non destinés à la consommation humaine. Il incombe aux autorités compétentes de contrôler de telles utilisations.

(14) Des dérogations pourraient également être appropriées pour permettre l'élimination de sous-produits animaux sur place dans des circonstances contrôlées. La Commission devrait recevoir les informations nécessaires pour lui permettre de surveiller la situation et d'arrêter, le cas échéant, des modalités d'application.

(15) Des inspections communautaires devraient être effectuées dans les États membres afin d'assurer la mise en œuvre uniforme des exigences sanitaires. Il convient que ces inspections comprennent également des procédures d'audit.

(16) La législation communautaire en matière sanitaire se fonde sur de solides données scientifiques. À cet effet, les comités scientifiques compétents créés par les décisions 97/404/CE ([2]) et 97/579/CE ([3]) de la Commission devraient être consultés chaque fois que cela est utile. Un avis scientifique complémentaire est notamment nécessaire en ce qui concerne l'utilisation de produits d'origine animale dans les engrais organiques et les amendements. Dans l'attente de l'adoption de règles communautaires à la lumière de cet avis, les États membres peuvent maintenir ou adopter des règles nationales plus strictes que celles envisagées dans le présent règlement, sous réserve que ces règles respectent toute autre législation communautaire applicable.

(17) Les approches des États membres en matière de soutien financier à la transformation, la collecte, l'entreposage et l'élimination des sous-produits animaux sont très diverses. Pour éviter toute distorsion des conditions de concurrence entre les produits agricoles, il convient d'analyser la situation et, le cas échéant, de prendre des mesures appropriées au niveau de la Communauté.

(18) À la lumière de ce qui précède, il apparaît donc nécessaire de procéder à une révision fondamentale des règles communautaires applicables aux sous-produits animaux.

([1]) JO L 332 du 28.12.2000, p. 91.
([2]) JO L 169 du 27.6.1997, p. 85. Décision modifiée par la décision 2000/443/CE (JO L 179 du 18.7.2000, p. 13).
([3]) JO L 237 du 28.8.1997, p. 18. Décision modifiée par la décision 2000/443/CE.

▼B

(19) Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (notamment les protéines animales transformées, les graisses fondues, les aliments pour animaux familiers, les peaux et la laine) sont énumérés dans la liste de produits figurant à l'annexe I du traité. La mise sur le marché de ces produits constitue une importante source de revenus pour une partie de la population agricole. Pour assurer un développement rationnel de ce secteur et en accroître la productivité, il y a lieu de fixer au niveau communautaire des règles sanitaires et de police sanitaire pour les produits en question. En raison des risques importants de propagation de maladies auxquelles les animaux sont exposés, des exigences particulières devraient s'appliquer à la mise sur le marché de certains sous-produits animaux, notamment dans les régions disposant d'un niveau sanitaire élevé.

(20) Dans le but de faire en sorte que les produits importés de pays tiers obéissent à des normes d'hygiène au moins égales ou équivalentes à celles appliquées dans la Communauté, il y a lieu de mettre en place, pour les pays tiers et leurs établissements, un système d'agrément assorti d'une procédure communautaire d'inspection permettant de veiller au respect des conditions d'agrément. L'importation en provenance des pays tiers d'aliments pour animaux familiers et de matières premières nécessaires à leur fabrication peut être régie par des conditions différentes de celles applicables à la production communautaire, notamment pour ce qui est des garanties requises concernant les résidus de substances interdites conformément à la directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyréostatique et des substances ß-agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE ([1]). Pour s'assurer que ces aliments pour animaux familiers et ces matières premières sont utilisés exclusivement aux fins prévues, il est nécessaire d'arrêter des mesures de contrôle appropriées concernant l'importation des matières bénéficiant de dérogations.

(21) Les sous-produits animaux qui transitent par la Communauté et ceux qui proviennent de la Communauté et sont destinés à l'exportation peuvent créer un risque pour la santé animale et la santé publique au sein de la Communauté. Certaines exigences fixées par le présent règlement sont donc applicables à de tels mouvements.

(22) Le document d'accompagnement des produits d'origine animale constitue le moyen le plus approprié de fournir à l'autorité compétente du lieu de destination l'assurance qu'un envoi répond aux dispositions du présent règlement. Le certificat sanitaire doit être maintenu afin de vérifier la destination de certains produits importés.

(23) La directive 92/118/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, chapitre 1er, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE ([2]), poursuit les objectifs susmentionnés.

(24) Le Conseil et la Commission ont adopté plusieurs décisions d'application des directives 90/667/CEE et 92/118/CEE. En outre, la directive 92/118/CEE a été profondément modifiée et d'autres

([1]) JO L 125 du 23.5.1996, p. 3.
([2]) JO L 62 du 15.3.1993, p. 49. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2001/7/CE de la Commission (JO L 2 du 5.1.2001, p. 27).

▼B

modifications sont prévues. Par conséquent, un grand nombre d'actes communautaires régissent actuellement le secteur des sous-produits animaux et une simplification s'avère nécessaire.

(25) Une telle simplification permettra d'accroître la transparence des règles sanitaires spécifiques applicables aux produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine. La simplification de la législation sanitaire spécifique ne devant pas aboutir à une déréglementation, il est nécessaire de maintenir et d'assurer la protection de la santé publique et de la santé animale, et de renforcer les règles sanitaires détaillées applicables aux produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine.

(26) Il convient de soumettre les produits concernés aux règles de contrôle vétérinaire, y compris lorsque le contrôle est effectué par des experts de la Commission, et, éventuellement, aux mesures de sauvegarde établies par la directive 90/425/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ([1]).

(27) Les produits importés dans la Communauté devraient être soumis à des contrôles effectifs. Cet objectif peut être atteint par la mise en œuvre des contrôles prévus par la directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté ([2]).

(28) Il y a lieu, par conséquent, d'abroger la directive 90/667/CEE, ainsi que la décision 95/348/CE du Conseil du 22 juin 1995 arrêtant les règles vétérinaires et de police sanitaire applicables au Royaume-Uni et en Irlande pour le traitement de certains types de déchets destinés à être commercialisés à l'échelle locale pour l'alimentation de certaines catégories d'animaux ([3]) et la décision 1999/534/CE du Conseil du 19 juillet 1999 concernant les mesures applicables au traitement de certains déchets animaux aux fins de la protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles, et modifiant la décision 97/735/CE de la Commission ([4]).

(29) Pour tenir compte des progrès scientifiques et techniques, il convient d'assurer une coopération étroite et efficace entre la Commission et les États membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, institué par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ([5]).

(30) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision du Conseil 1999/468/CE du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ([6]),

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

([1]) JO L 224 du 18.8.1990, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 92/118/CEE.
([2]) JO L 24 du 30.1.1998, p. 9.
([3]) JO L 202 du 26.8.1995, p. 8.
([4]) JO L 204 du 4.8.1999, p. 37.
([5]) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.
([6]) JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

▼B

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

Champ d'application

1. Le présent règlement établit les règles sanitaires et de police sanitaire:

a) applicables à la collecte, au transport, à l'entreposage, à la manipulation, à la transformation et à l'utilisation ou l'élimination des sous-produits animaux, afin d'éviter tout risque que ces produits pourraient entraîner pour la santé animale ou la santé publique;

b) applicables à la mise sur le marché et, dans certains cas spécifiques, à l'exportation et au transit de sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés visés aux annexes VII et VIII.

2. Le présent règlement ne s'applique pas:

a) aux aliments crus pour animaux familiers provenant de magasins de détail ou de locaux contigus à des points de vente dans lesquels la découpe et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe sur place au consommateur;

b) au lait et au colostrum sous forme liquide éliminés ou utilisés dans l'exploitation d'origine;

c) aux cadavres entiers ou aux parties d'animaux sauvages, dès lors que ceux-ci ne sont pas suspectés d'être infectés par des maladies transmissibles aux êtres humains ou aux animaux, à l'exception des poissons débarqués à des fins commerciales et des cadavres ou parties d'animaux sauvages utilisés pour produire des trophées de chasse;

d) aux aliments crus pour animaux familiers à consommer sur place, issus d'animaux abattus dans l'exploitation d'origine en vue de servir exclusivement à l'alimentation de l'exploitant et de sa famille, conformément à la législation nationale applicable;

e) aux déchets de cuisine et de table, sauf:

   i) s'ils proviennent de moyens de transport opérant au niveau international;

   ii) s'ils sont destinés à la consommation animale, ou

   iii) s'ils sont destinés à être utilisés dans une usine de production de biogaz ou à être compostés;

f) aux ovules, aux embryons et au sperme destinés à la reproduction, et

g) au transit par mer ou par air.

3. Le présent règlement n'affecte pas les législations vétérinaires ayant pour objet l'éradication et le contrôle de certaines maladies.

Article 2

Définitions

1. Aux fins du présent règlement, les définitions ci-après sont applicables:

a) **sous-produits animaux:** les cadavres entiers ou parties d'animaux ou produits d'origine animale visés aux articles 4, 5 et 6, non destinés à la consommation humaine, y compris les ovules, les embryons et le sperme;

b) **matières de catégorie 1:** les sous-produits animaux visés à l'article 4;

▼B

c) **matières de catégorie 2:** les sous-produits animaux visés à l'article 5;

d) **matières de catégorie 3:** les sous-produits animaux visés à l'article 6;

e) **animal:** tout animal, vertébré ou invertébré (y compris les poissons, les reptiles et les batraciens);

f) **animal d'élevage:** tout animal détenu, engraissé ou élevé par les êtres humains et utilisé pour la production d'aliments (y compris la viande, le lait et les œufs), de laine, de fourrure, de plumes, de peaux ou de tout autre produit d'origine animale;

g) **animal sauvage:** tout animal qui n'est pas détenu par les êtres humains;

h) **animal familier:** tout animal appartenant à une espèce généralement nourrie et détenue, mais non consommée, par les êtres humains dans un but autre que l'élevage;

i) **autorité compétente:** l'autorité centrale d'un État membre chargée d'assurer le respect des exigences du présent règlement, ou toute autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche, notamment pour le contrôle des aliments pour animaux; cette définition inclut, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers;

j) **mise sur le marché:** toute opération visant à fournir à un tiers dans la Communauté des sous-produits animaux ou des produits qui en sont dérivés couverts par le présent règlement en vue de la vente ou toute autre forme de transfert à un tel tiers contre paiement ou gratuitement, ou visant à les entreposer en vue de la fourniture ultérieure à un tel tiers;

k) **échanges commerciaux:** l'échange commercial de marchandises entre États membres au sens de l'article 23, paragraphe 2, du traité;

l) **transit:** tout mouvement à travers la Communauté d'un pays tiers à un autre;

m) **producteur:** toute personne dont l'activité aboutit à la production de sous-produits animaux;

n) **EST:** toutes les encéphalopathies spongiformes transmissibles, à l'exception de celles affectant les êtres humains;

o) **matériels à risques spécifiés:** les matériels visés à l'annexe V du règlement (CE) nº 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ([1]).

2. Les définitions spécifiques prévues à l'annexe I sont également applicables.

Article 3

Obligations d'ordre général

1. Les sous-produits animaux et les produits qui en sont dérivés sont collectés, transportés, entreposés, manipulés, transformés, éliminés, mis sur le marché, exportés, acheminés en transit et utilisés conformément au présent règlement.

2. Cependant, les États membres peuvent adopter, en vertu de leur droit interne, des dispositions régissant l'importation et la mise sur le marché de produits qui ne sont pas visés aux annexes VII et VIII, dans l'attente de l'adoption d'une décision selon la procédure visée à l'ar-

([1]) JO L 147 du 31.5.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1326/2001 de la Commission (JO L 177 du 30.6.2001, p. 60).

▼B

ticle 33, paragraphe 2. Ils informent immédiatement la Commission du recours à cette faculté.

3. Les États membres veillent, individuellement ou en coopération, à ce que des arrangements adéquats soient mis en place et qu'une infrastructure suffisante existe pour garantir le respect des exigences du paragraphe 1.

CHAPITRE II

CLASSEMENT, COLLECTE, TRANSPORT, ÉLIMINATION, TRANSFORMATION, UTILISATION ET ENTREPOSAGE TEMPORAIRE DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Article 4

Matières de catégorie 1

1. Les matières de catégorie 1 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) toutes les parties du corps, y compris les peaux, des animaux suivants:

   i) les animaux suspects d'être infectés par une EST conformément au règlement (CE) n° 999/2001 ou pour lesquels la présence d'une EST a été officiellement confirmée,

   ii) les animaux abattus dans le cadre de mesures d'éradication des EST,

   iii) les animaux autres que les animaux d'élevage et les animaux sauvages, tels que les animaux familiers, les animaux de zoo et les animaux de cirque,

   iv) les animaux utilisés à des fins expérimentales, au sens de l'article 2 de la directive 86/609/CEE du Conseil du 24 novembre 1986 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la protection des animaux utilisés à des fins expérimentales ou à d'autres fins scientifiques ([1]),

   v) les animaux sauvages, dès lors qu'ils sont suspectés d'être infectés par une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;

b) i) les matériels à risques spécifiés, et

   ii) lorsque, au moment de l'élimination, les matériels à risques spécifiés n'ont pas été enlevés, les cadavres entiers d'animaux morts contenant des matériels à risques spécifiés;

c) les produits dérivés d'animaux auxquels ont été administrées des substances interdites aux termes de la directive 96/22/CE et les produits d'origine animale contenant des résidus de contaminants dangereux pour l'environnement et d'autres substances inscrites au groupe B, point 3), de l'annexe I, de la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE ([2]), si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire ou, à défaut, par les législations nationales;

([1]) JO L 358 du 18.12.1986, p. 1.
([2]) JO L 125 du 23.5.1996, p. 10.

▼B

d) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des usines de transformation de catégorie 1 et d'autres locaux où sont enlevés les matériels à risques spécifiés, notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations, sauf si ces matières ne contiennent aucun matériel à risques spécifiés ni des parties de ce matériel;

e) les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international, et

f) les mélanges de matières de catégorie 1 et de matières des catégories 2 et/ou 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 1.

2. Les matières de catégorie 1 sont collectées, transportées et identifiées sans retard injustifié conformément à l'article 7 et, sauf disposition contraire des articles 23 et 24, sont:

a) directement éliminées comme déchets par incinération dans une usine d'incinération agréée conformément à l'article 12;

b) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou, lorsque l'autorité compétente l'exige, la méthode de transformation n° 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et finalement éliminé comme déchet par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12;

c) à l'exclusion des matières visées au paragraphe 1, points a), i) et ii), transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant la méthode de transformation n° 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et finalement éliminé comme déchet par enfouissement dans une décharge agréée en vertu de la directive 1999/31/CE du Conseil du 26 avril 1999 concernant la mise en décharge des déchets ([1]);

d) pour ce qui est des déchets de cuisine et de table visés au paragraphe 1, point e), éliminées par enfouissement dans une décharge agréée en vertu de la directive 1999/31/CE, ou

e) compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques, éliminées par d'autres moyens approuvés selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié. Les moyens en question peuvent s'ajouter ou se substituer à ceux prévus aux points a) à d).

3. La manipulation ou l'entreposage temporaires de matières de catégorie 1 ne peut avoir lieu que dans des établissements intermédiaires de catégorie 1 agréés conformément à l'article 10.

4. Les matières de catégorie 1 ne sont importées ou exportées que conformément au présent règlement ou à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. Toutefois, les matériels à risques spécifiés ne sont importés ou exportés que conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 999/2001.

([1]) JO L 182 du 16.7.1999, p. 1.

▼B

Article 5

Matières de catégorie 2

1. Les matières de catégorie 2 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions visées ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) le lisier et le contenu de l'appareil digestif;

b) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des abattoirs autres que ceux relevant de l'article 4, paragraphe 1, point d), ou des usines de transformation de catégorie 2, notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations;

c) les produits d'origine animale contenant des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants inscrits au groupe B, points 1) et 2), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire;

d) les produits d'origine animale, autres que les matières de catégorie 1, qui sont importés de pays tiers et qui, lors des contrôles prévus par la législation communautaire, ne satisfont pas aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté, sauf s'ils sont renvoyés ou si leur importation est acceptée sous réserve des restrictions prévues par la législation communautaire;

e) les animaux ou parties d'animaux, autres que ceux visés à l'article 4, qui meurent autrement que par abattage pour la consommation humaine, y compris les animaux abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

f) les mélanges de matières des catégories 2 et 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 2, et

g) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

2. Les matières de catégorie 2 sont collectées, transportées et identifiées sans retard injustifié conformément à l'article 7 et, sauf disposition contraire des articles 23 et 24, sont:

a) directement éliminées comme déchets par incinération dans une usine d'incinération agréée conformément à l'article 12;

b) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou, lorsque l'autorité compétente l'exige, la méthode de transformation n° 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et:

   i) éliminé comme déchet par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12, ou

   ii) pour ce qui est des graisses fondues, transformé ultérieurement dans une usine oléochimique de catégorie 2 agréée conformément à l'article 14, en dérivés lipidiques incorporables aux engrais organiques ou amendements ou destinés à une utilisation technique autre que l'incorporation dans des produits cosmétiques et pharmaceutiques et des dispositifs médicaux;

▼B

c) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant la méthode de transformation n° 1, auquel cas le produit de cette transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et:

   i) pour ce qui est des matières protéiniques obtenues, utilisé comme engrais organique ou amendement, conformément aux exigences, s'il en existe, fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié;

   ii) transformé dans une usine de production de biogaz ou dans une usine de compostage agréée conformément à l'article 15, ou

   iii) éliminé comme déchet par enfouissement dans une décharge agréée conformément à la directive 1999/31/CE;

d) dans le cas des matières issues de poissons, ensilées ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

e) dans le cas du lisier, du contenu de l'appareil digestif séparé de l'appareil digestif, du lait et du colostrum, si les autorités compétentes estiment qu'elles ne présentent pas de risque de propagation de maladies graves transmissibles:

   i) utilisées sans transformation comme matières premières dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréées conformément à l'article 15, ou traitées dans une usine de produits techniques agréée à cette fin conformément à l'article 18;

   ii) appliquées aux sols conformément au présent règlement, ou

   iii) transformées dans une usine de production de biogaz ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

f) utilisées pour produire des trophées de chasse dans une usine de produits techniques agréée à cette fin conformément à l'article 18, pour ce qui est des cadavres entiers ou des parties d'animaux sauvages qui ne sont pas suspectés d'être infectés par des maladies transmissibles aux êtres humains ou aux animaux, ou

g) éliminées par un autre moyen, ou utilisées d'une autre manière, conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié. Les moyens ou les manières en question peuvent s'ajouter ou se substituer à ceux prévus aux points a) à f).

3. La manipulation ou l'entreposage temporaires de matières de catégorie 2, autres que le lisier, ne peut avoir lieu que dans des établissements intermédiaires de catégorie 2 agréés conformément à l'article 10.

4. Les matières de catégorie 2 ne sont mises sur le marché ou exportées que conformément au présent règlement ou à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 6

Matières de catégorie 3

1. Les matières de catégorie 3 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

▼B

b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

c) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;

d) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;

e) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons;

f) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées 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 ou animale;

g) le lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit;

h) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines;

i) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

j) les coquilles, sous-produits d'écloserie et sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;

k) le sang, les peaux, les sabots, les plumes, la laine, les cornes, les poils et les fourrures issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits, et

l) les déchets de cuisine et de table autres que ceux visés à l'article 4, paragraphe 1, point e).

2. Les matières de catégorie 3 sont collectées, transportées et identifiées sans retard injustifié conformément à l'article 7 et, sauf disposition contraire des articles 23 et 24, sont:

a) directement éliminées comme déchets par incinération dans une usine d'incinération agréée conformément à l'article 12;

b) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 13 en appliquant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5, auquel cas le produit de la transformation est marqué de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, conformément à l'annexe VI, chapitre I, et éliminé comme déchet par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12 ou par mise dans une décharge agréée en vertu de la directive 1999/31/CE;

▼B

c) transformées dans une usine de transformation agréée conformément à l'article 17;

d) transformées dans une usine de produits techniques agréée conformément à l'article 18;

e) utilisées comme matière première dans une usine de production d'aliments pour animaux familiers agréée conformément à l'article 18;

f) transformées dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréées conformément à l'article 15;

g) pour ce qui est des déchets de cuisine et de table visés au paragraphe 1, point l), transformées dans une usine de production de biogaz ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, ou, dans l'attente de l'adoption de telles règles, conformément à la législation nationale;

h) dans le cas des matières issues de poissons, ensilées ou compostées conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, ou

i) éliminées par un autre moyen, ou utilisées d'une autre manière, conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié. Les moyens ou les manières en question peuvent s'ajouter ou se substituer à ceux prévus aux points a) à h).

3. La manipulation ou l'entreposage temporaires de matières de catégorie 3 ne peut avoir lieu que dans des établissements intermédiaires de catégorie 3 agréés conformément à l'article 10.

Article 7

Collecte, transport et entreposage

1. Les sous-produits animaux et les produits transformés, à l'exception des déchets de cuisine et de table de catégorie 3, sont collectés, transportés et identifiés conformément à l'annexe II.

2. Pendant le transport, un document commercial ou, lorsque le présent règlement le prévoit, un certificat sanitaire accompagne les sous-produits animaux et les produits transformés. Le document commercial et le certificat sanitaire répondent aux exigences de l'annexe II et sont conservés pendant la durée qui y est précisée. Ils comprennent en particulier des informations concernant la quantité et la désignation des produits ainsi que leur marquage.

3. Les États membres veillent à ce que des dispositions adéquates aient été prises pour garantir la collecte et le transport des matières des catégories 1 et 2 conformément à l'annexe II.

4. Conformément à l'article 4 de la directive 75/442/CEE du Conseil du 15 juillet 1975 relative aux déchets ([1]), les États membres prennent les mesures nécessaires pour garantir que les déchets de cuisine et de table de catégorie 3 sont collectés, transportés et éliminés sans mettre en danger la santé de l'homme et sans porter préjudice à l'environnement.

5. Les produits transformés sont uniquement entreposés dans des établissements d'entreposage agréés conformément à l'article 11.

([1]) JO L 194 du 25.7.1975, p. 39. Directive modifiée en dernier lieu par la décision 96/350/CE de la Commission (JO L 135 du 6.6.1996, p. 32).

▼B

6. Toutefois, les États membres peuvent décider de ne pas appliquer les dispositions du présent article au lisier transporté entre deux points situés au sein d'une même exploitation ou entre des exploitations et des utilisateurs établis dans un même État membre.

Article 8

Expédition de sous-produits animaux et de produits transformés vers d'autres États membres

1. Les sous-produits animaux et les produits transformés ne peuvent être expédiés vers d'autres États membres que dans le respect des conditions énoncées aux paragraphes 2 à 6.

2. L'État membre destinataire doit avoir autorisé la réception des matières des catégories 1 et 2, des produits transformés dérivés de matières des catégories 1 et 2 et des protéines animales transformées. Les États membres peuvent exiger, en vue de l'autorisation, l'application de la méthode de transformation nº 1 avant l'expédition.

3. Les sous-produits animaux et les produits transformés visés au paragraphe 2 sont:

a) accompagnés d'un document commercial ou, lorsque le présent règlement le prévoit, d'un certificat sanitaire, et

b) transportés directement vers l'usine destinataire, qui doit avoir été agréée conformément au présent règlement.

4. Lorsqu'un État membre expédie des matières des catégories 1 et 2, des produits transformés dérivés de matières des catégories 1 et 2 et des protéines animales transformées à d'autres États membres, l'autorité compétente du lieu d'origine informe l'autorité compétente du lieu de destination de chaque envoi, par le système ANIMO ou par toute autre méthode déterminée d'un commun accord. Le message comporte les informations spécifiées à l'annexe II, chapitre I, point 2.

5. Lorsque l'autorité compétente du lieu de destination a été informée de l'expédition conformément au paragraphe 4, elle informe l'autorité compétente du lieu d'origine de l'arrivée de chaque envoi, par le système ANIMO ou par toute autre méthode déterminée d'un commun accord.

6. Les États membres destinataires s'assurent, au moyen de contrôles réguliers, que les usines désignées situées sur leur territoire utilisent les produits reçus exclusivement aux fins autorisées et conservent des relevés complets prouvant le respect des dispositions du présent règlement.

Article 9

Relevés

1. Toute personne qui expédie, transporte ou reçoit des sous-produits animaux établit un relevé des envois. Les relevés contiennent les informations spécifiées à l'annexe II et sont conservés pendant la durée qui y est précisée.

2. Toutefois, le présent article ne s'applique pas au lisier transporté entre deux points situés au sein d'une même exploitation ou, à l'échelon local, entre des exploitations et des utilisateurs établis dans un même État membre.

▼B

CHAPITRE III

AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS INTERMÉDIAIRES ET D'ENTREPOSAGE, DES USINES D'INCINÉRATION ET DE COÏNCINÉRATION, DES USINES DE TRANSFORMATION DES CATÉGORIES 1 ET 2, DES USINES OLÉOCHIMIQUES DES CATÉGORIES 2 ET 3 ET DES USINES DE PRODUCTION DE BIOGAZ ET DE COMPOSTAGE

Article 10

Agrément des établissements intermédiaires

1. Les établissements intermédiaires des catégories 1, 2 et 3 sont soumis à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les établissements intermédiaires des catégories 1 ou 2 doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe III, chapitre I;

b) manipuler et entreposer les matières des catégories 1 ou 2 conformément aux prescriptions de l'annexe III, chapitre II, partie B;

c) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25, et

d) être contrôlés par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

3. Pour obtenir l'agrément, les établissements intermédiaires de catégorie 3 doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe III, chapitre I;

b) manipuler et entreposer les matières de catégorie 3 conformément aux prescriptions de l'annexe III, chapitre II, partie A;

c) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25, et

d) être contrôlés par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

Article 11

Agrément des établissements d'entreposage

1. Les établissements d'entreposage sont soumis à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les établissements d'entreposage doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe III, chapitre III, et

b) être contrôlés par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

Article 12

Agrément des usines d'incinération et de coïncinération

1. L'incinération et la coïncinération de produits transformés sont réalisées conformément aux dispositions de la directive 2000/76/CE. L'incinération et la coïncinération de sous-produits animaux sont réalisées conformément aux dispositions de la directive 2000/76/CE ou, lorsque cette directive ne s'applique pas, aux dispositions du présent règlement. Les usines d'incinération et de coïncinération sont agréées en vertu de la directive précitée ou conformément au paragraphe 2 ou 3.

2. Pour obtenir l'agrément de l'autorité compétente aux fins de l'élimination des sous-produits animaux, une usine d'incinération ou de coïncinération de grande capacité à laquelle ne s'applique pas la directive 2000/76/CE doit:

a) remplir les conditions générales prévues à l'annexe IV, chapitre I;

▼B

b) remplir les conditions d'exploitation prévues à l'annexe IV, chapitre II;

c) répondre aux exigences prévues à l'annexe IV, chapitre III, concernant le rejet des eaux;

d) répondre aux exigences prévues à l'annexe IV, chapitre IV, concernant les résidus;

e) répondre aux exigences en matière de mesure de la température prévues à l'annexe IV, chapitre V, et

f) remplir les conditions concernant le fonctionnement anormal prévues à l'annexe IV, chapitre VI.

3. Pour obtenir l'agrément de l'autorité compétente aux fins de l'élimination des sous-produits animaux, une usine d'incinération ou de coïncinération de faible capacité à laquelle ne s'applique pas la directive 2000/76/CE doit:

▼M1

a) être utilisée seulement pour l'élimination des animaux familiers morts, des sous-produits animaux visés à l'article 4, paragraphe 1, point b), à l'article 5, paragraphe 1, et à l'article 6, paragraphe 1, auxquels la directive 2000/76/CE ne s'applique pas;

▼B

b) lorsqu'elle se situe dans une exploitation, être utilisée seulement pour l'élimination des matières provenant de cette exploitation;

c) remplir les conditions générales prévues à l'annexe IV, chapitre I;

d) remplir les conditions d'exploitation applicables prévues à l'annexe IV, chapitre II;

e) répondre aux exigences prévues à l'annexe IV, chapitre IV, concernant les résidus;

f) répondre aux exigences applicables en matière de mesure de la température prévues à l'annexe IV, chapitre V;

g) remplir les conditions concernant le fonctionnement anormal prévues à l'annexe IV, chapitre VI, et

▼M1

h) remplir les conditions prévues à l'annexe IV, chapitre VII, lorsqu'elle est utilisée pour l'élimination de sous-produits animaux visés à l'article 4, paragraphe 1, point b).

▼B

4. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

5. Les exigences des paragraphes 2 et 3 peuvent être modifiées à la lumière de l'évolution des connaissances scientifiques selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié.

Article 13

Agrément des usines de transformation des catégories 1 et 2

1. Les usines de transformation des catégories 1 et 2 sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément les usines de transformation des catégories 1 et 2 doivent:

a) répondre aux exigences prévues à l'annexe V, chapitre I;

b) manipuler, transformer et entreposer des matières des catégories 1 ou 2 conformément aux prescriptions de l'annexe V, chapitre II, et de l'annexe VI, chapitre I;

▼B

c) être validées par l'autorité compétente conformément à l'annexe V, chapitre V;

d) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25;

e) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26, et

f) veiller à ce que, après avoir été transformés, les produits répondent aux exigences prévues à l'annexe VI, chapitre I.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 14

Agrément des usines oléochimiques des catégories 2 et 3

1. Les usines oléochimiques sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines oléochimiques de catégorie 2 doivent:

a) transformer des graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2 conformément aux normes prévues à l'annexe VI, chapitre III;

b) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques en fonction des procédés utilisés;

c) établir un relevé des données résultant des dispositions du point b), pour présentation à l'autorité compétente, et

d) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

3. Pour obtenir l'agrément, une usine oléochimique de catégorie 3 doit transformer des graisses fondues dérivées uniquement de matières de catégorie 3 et satisfaire aux exigences pertinentes visées au paragraphe 2.

4. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 15

Agrément des usines de production de biogaz et des usines de compostage

1. Les usines de production de biogaz et les usines de compostage sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines de production de biogaz et les usines de compostage doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe VI, chapitre II, partie A;

b) manipuler et transformer des sous-produits animaux conformément aux prescriptions de l'annexe VI, chapitre II, parties B et C;

c) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26;

d) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques, et

e) veiller à ce que les résidus de digestion et le compost, le cas échéant, soient conformes aux normes microbiologiques prévues à l'annexe VI, chapitre II, partie D.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

▼B

CHAPITRE IV

MISE SUR LE MARCHÉ ET UTILISATION DE PROTÉINES ANIMALES TRANSFORMÉES ET D'AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISÉS COMME MATIÈRES PREMIÈRES POUR LES ALIMENTS POUR ANIMAUX, LES ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS, LES ARTICLES À MASTIQUER ET LES PRODUITS TECHNIQUES ET AGRÉMENT DES USINES CONCERNÉES

Article 16

Dispositions générales de police sanitaire

1. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour garantir que les sous-produits animaux et les produits, visés aux annexes VII et VIII, qui en sont dérivés ne font l'objet d'aucun envoi au départ d'une exploitation située dans une zone soumise à des restrictions en raison de l'apparition d'une maladie à laquelle l'espèce dont le produit est dérivé est sensible, ou au départ d'un établissement ou d'une zone à partir desquels les mouvements ou échanges constitueraient un risque pour la situation sanitaire des États membres ou de régions des États membres, sauf dans le cas de produits traités en application du présent règlement.

2. Les mesures visées au paragraphe 1 garantissent que les produits sont obtenus à partir d'animaux:

a) provenant d'une exploitation, d'un territoire, d'une partie de territoire ou, dans le cas des produits d'aquaculture, d'une ferme, d'une zone ou d'une portion de zone exempte de restrictions de police sanitaire touchant ces animaux ou ces produits, et notamment de restrictions résultant de mesures de lutte contre les maladies imposées en vertu de la législation communautaire ou liées à la présence d'une maladie transmissible grave visée dans la directive 92/119/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 établissant des mesures communautaires générales de lutte contre certaines maladies animales ainsi que des mesures spécifiques à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc ([1]);

b) n'ayant pas été mis à mort dans un établissement où des animaux infectés ou suspectés d'être infectés par une des maladies concernées par les dispositions visées au point a) étaient présents au moment de l'abattage.

3. Dans le respect des mesures de lutte contre les maladies visées au paragraphe 2, point a), la mise sur le marché de sous-produits animaux et des produits, visés aux annexes VII et VIII, qui en sont dérivés provenant d'un territoire ou d'une partie de territoire soumis à des restrictions de police sanitaire, mais qui ne sont ni infectés ni suspectés de l'être, est autorisée, pour autant que, selon le cas, les produits:

a) aient été obtenus, manipulés, transportés et entreposés séparément des produits remplissant toutes les conditions de police sanitaire, ou à d'autres moments;

b) aient subi un traitement permettant d'éliminer le problème de police sanitaire concerné conformément au présent règlement, dans une usine agréée à cet effet par l'État membre confronté au problème de police sanitaire en question;

c) soient correctement identifiés;

d) soient conformes aux exigences prévues aux annexes VII et VIII ou aux modalités à arrêter selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

([1]) JO L 62 du 15.3.1993, p. 69. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

▼B

D'autres conditions que celles du premier alinéa peuvent être prévues dans certaines situations par décision arrêtée selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. La décision tient compte des éventuels tests ou actions à mettre en œuvre en ce qui concerne les animaux et les caractéristiques spécifiques de la maladie chez l'espèce concernée; elle précise toutes les mesures nécessaires pour assurer la protection de la santé animale dans la Communauté.

Article 17

Agrément des usines de transformation de catégorie 3

1. Les usines de transformation de catégorie 3 sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines de transformation de catégorie 3 doivent:

a) répondre aux exigences de l'annexe V, chapitre I et de l'annexe VII, chapitre I;

b) manipuler, transformer et entreposer uniquement des matières de catégorie 3 conformément aux dispositions de l'annexe V, chapitre II, et de l'annexe VII;

c) être validées par l'autorité compétente conformément à l'annexe V, chapitre V;

d) appliquer les procédures d'autocontrôle prévues à l'article 25;

e) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26, et

f) veiller à ce que, après avoir été transformés, les produits répondent aux exigences prévues à l'annexe VII, chapitre I.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 18

Agrément des usines de production d'aliments pour animaux familiers et des usines de produits techniques

1. Les usines de production d'aliments pour animaux familiers et les usines de produits techniques sont soumises à l'agrément de l'autorité compétente.

2. Pour obtenir l'agrément, les usines de production d'aliments pour animaux familiers et les usines de produits techniques doivent:

a) s'engager, compte tenu des exigences spécifiques énoncées à l'annexe VIII pour les produits fabriqués dans ces usines, à:

   i) respecter les exigences spécifiques en matière de production énoncées dans le présent règlement;

   ii) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques en fonction des procédés utilisés;

   iii) selon les produits, prélever des échantillons en vue de leur analyse dans un laboratoire reconnu par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent règlement;

   iv) établir un relevé des données résultant des dispositions des points ii) et iii), pour présentation à l'autorité compétente. Les résultats des contrôles et tests sont conservés pendant une période minimale de deux ans;

▼B

v) informer l'autorité compétente, si le résultat de l'examen de laboratoire visé au point iii) ou toute autre information dont disposent ces usines révèle l'existence d'un risque sanitaire ou de police sanitaire grave, et

b) être contrôlées par l'autorité compétente conformément à l'article 26.

3. L'agrément est immédiatement suspendu si les conditions de son obtention ne sont plus remplies.

Article 19

Mise sur le marché et exportation de protéines animales transformées et d'autres produits transformés susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux

Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés les protéines animales transformées et d'autres produits transformés susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux qui:

a) ont été élaborés dans une usine de transformation de catégorie 3 agréée et surveillée conformément à l'article 17;

b) ont été préparés exclusivement à partir de matières de catégorie 3, comme le prévoit l'annexe VII;

c) ont été manipulés, transformés, entreposés et transportés conformément aux prescriptions de l'annexe VII et de manière à assurer le respect des dispositions de l'article 22, et

d) répondent aux exigences spécifiques prévues à l'annexe VII.

Article 20

Mise sur le marché et exportation d'aliments pour animaux familiers, d'articles à mastiquer et de produits techniques

1. Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés les aliments pour animaux familiers, les articles à mastiquer et les produits techniques, autres que ceux visés aux paragraphes 2 et 3, et les sous-produits animaux visés à l'annexe VIII qui:

a) répondent:

i) aux exigences spécifiques prévues à l'annexe VIII, ou

ii) lorsqu'un produit est susceptible d'être utilisé tant comme produit technique que comme aliment pour animaux et que l'annexe VIII ne prévoit pas d'exigences spécifiques, aux exigences spécifiques prévues au chapitre pertinent de l'annexe VII, et

b) proviennent d'usines agréées et contrôlées conformément à l'article 18 ou, dans le cas des sous-produits animaux visés à l'annexe VIII, d'autres usines agréées conformément à la législation vétérinaire communautaire.

2. Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés des engrais organiques et amendements produits à partir de produits transformés, autres que ceux produits à partir du lisier et du contenu de l'appareil digestif, qui répondent aux exigences, s'il en existe, fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, après consultation du comité scientifique approprié.

3. Les États membres veillent à ce que seuls soient mis sur le marché ou exportés des dérivés lipidiques produits à partir de matières de catégorie 2, qui:

a) ont été préparés dans une usine oléochimique de catégorie 2 agréée conformément à l'article 14, à partir de graisses fondues obtenues par transformation de matières de catégorie 2 dans une usine de trans-

▼B

formation de catégorie 2 conformément à l'article 13 en utilisant l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5;

b) ont été manipulés, transformés, entreposés et transportés conformément aux prescriptions de l'annexe VI, et

c) répondent aux exigences spécifiques prévues à l'annexe VIII.

Article 21

Mesures de sauvegarde

L'article 10 de la directive 90/425/CEE s'applique aux produits visés aux annexes VII et VIII du présent règlement.

Article 22

Restrictions concernant l'utilisation

1. Les utilisations de sous-produits animaux et de produits transformés qui figurent ci-après sont interdites:

a) l'alimentation d'une espèce à l'aide de protéines animales transformées issues de cadavres ou de parties de cadavres d'animaux de la même espèce;

b) l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure à l'aide de déchets de cuisine et de table ou d'aliments pour animaux contenant des déchets de cuisine et de table ou dérivés de ceux-ci, et

c) l'utilisation sur les pâturages d'engrais organiques et amendements autres que le lisier.

2. Les modalités d'application du présent article, y compris les règles applicables aux mesures de contrôle, sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. Des dérogations au paragraphe 1, point a), peuvent être accordées pour les poissons et les animaux à fourrure selon la même procédure, après consultation du comité scientifique approprié.

CHAPITRE V

DÉROGATIONS

Article 23

Dérogations concernant l'utilisation de sous-produits animaux

1. Les États membres peuvent autoriser, sous la surveillance de l'autorité compétente:

a) l'utilisation de sous-produits animaux à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche, et

b) l'utilisation de sous-produits animaux pour la taxidermie dans les usines de produits techniques agréées à cette fin conformément à l'article 18.

2. a) Les États membres peuvent également autoriser l'utilisation des sous-produits animaux visés au point b) en vue de l'alimentation des animaux mentionnés au point c), sous contrôle de l'autorité compétente et conformément aux dispositions prévues à l'annexe IX;

b) les sous-produits animaux visés au point a) sont:

i) les matières de catégorie 2, à condition qu'elles proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus ou qui ne sont pas morts à la suite de la présence ou de la présence suspectée d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, et

▼B

ii) les matières de catégorie 3 visées à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j), et, sous réserve de l'article 22, à l'article 6, paragraphe 1, point l);

c) les animaux visés au point a) sont:

i) les animaux de zoo,

ii) les animaux de cirque,

iii) les reptiles et les rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque,

iv) les animaux à fourrure,

v) les animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine,

vi) les chiens d'élevage ou de meute reconnus, et

vii) les asticots destinés à servir d'appâts de pêche;

d) en outre, les États membres peuvent autoriser l'utilisation, sous le contrôle de l'autorité compétente, de matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b) ii), pour l'alimentation d'espèces d'oiseaux nécrophages menacées d'extinction ou protégées conformément à des règles arrêtées selon la procédure prévue à l'article 33, paragraphe 2, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

3. Les États membres informent la Commission:

a) de l'usage fait des dérogations visées au paragraphe 2, et

b) des modalités de contrôle instaurées pour garantir que les sous-produits animaux concernés sont utilisés uniquement à des fins autorisées.

4. Il appartient à chaque État membre de dresser une liste des utilisateurs et des centres de collecte autorisés et enregistrés sur son territoire en application du paragraphe 2, point c) iv), vi) et vii). Aux fins d'inspection et de traçabilité de l'origine des produits concernés, chaque utilisateur et chaque centre de collecte reçoivent un numéro officiel.

L'autorité compétente assure la surveillance des locaux des utilisateurs et des centres de collecte visés au premier alinéa, et dispose à tout moment d'un libre accès à toutes les parties des installations concernées afin de vérifier le respect des exigences visées au paragraphe 2.

Si les inspections révèlent que ces exigences ne sont pas respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

5. Les modalités concernant les mesures de contrôle peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 24

Dérogations concernant l'élimination de sous-produits animaux

1. L'autorité compétente peut, le cas échéant, décider que:

a) les cadavres d'animaux familiers peuvent être éliminés directement comme déchets par enfouissement;

b) les sous-produits animaux ci-après provenant de régions éloignées peuvent être éliminés comme déchets par incinération ou par enfouissement sur place:

i) les matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b) ii),

ii) les matières de catégorie 2, et

iii) les matières de catégorie 3, et

▼B

c) les sous-produits animaux peuvent être éliminés par incinération ou par enfouissement sur place en cas d'apparition d'une maladie figurant sur la liste A de l'Office international des épizooties (OIE), si l'autorité compétente refuse le transport vers l'usine d'incinération ou de transformation la plus proche en raison du danger de propagation de risques sanitaires ou parce que la capacité de ces usines se trouve dépassée à la suite de l'apparition d'une épizootie de grande ampleur.

2. Aucune dérogation ne peut être accordée pour les matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point a) i).

3. Pour ce qui est des matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b) ii), l'incinération ou l'enfouissement ne peut avoir lieu conformément au paragraphe 1, point b) ou c), que si l'autorité compétente autorise et contrôle la méthode utilisée et a la certitude que cette méthode exclut tout risque de transmission d'une EST.

4. Les États membres informent la Commission:

a) de l'utilisation qu'ils font des possibilités offertes par le paragraphe 1, point b), pour ce qui est des matières des catégories 1 et 2, et

b) des zones qu'ils classent comme régions éloignées aux fins de l'application du paragraphe 1, point b), et des raisons sur lesquelles se fonde ce classement.

5. L'autorité compétente prend les mesures nécessaires pour:

a) faire en sorte que les sous-produits animaux seront incinérés ou enfouis sans mettre en danger la santé humaine ou animale, et

b) empêcher l'abandon, le rejet et l'élimination incontrôlée des sous-produits animaux.

6. Les modalités d'application du présent article peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE VI

CONTRÔLES ET INSPECTIONS

Article 25

Autocontrôles au sein des établissements et des usines

1. Les exploitants et les propriétaires des établissements intermédiaires et des usines de transformation ou leurs représentants prennent toutes les mesures nécessaires pour se conformer aux exigences du présent règlement. Ils mettent en place, appliquent et maintiennent une procédure permanente définie conformément aux principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Ils doivent notamment:

a) identifier et surveiller les points critiques dans les établissements et usines concernés;

b) établir et mettre en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques;

c) dans le cas des usines de transformation, prélever des échantillons représentatifs en vue de vérifier la conformité:

   i) de chaque lot transformé avec les normes établies par le présent règlement, et

   ii) avec les taux maximaux de résidus physico-chimiques prévus par la législation communautaire;

▼B

d) établir un relevé des résultats des contrôles et tests visés aux points b) et c) et le conserver pendant une période minimale de deux ans pour présentation à l'autorité compétente;

e) mettre en place un système garantissant la traçabilité de chaque lot expédié.

2. Lorsque les résultats d'un test sur échantillons effectué en application du paragraphe 1, point c), ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement, l'exploitant de l'usine de transformation doit:

a) communiquer immédiatement à l'autorité compétente tous les détails concernant la nature de l'échantillon et du lot dont il provient;

b) rechercher les causes des manquements;

c) procéder, sous la surveillance de l'autorité compétente, au retraitement ou à l'élimination du lot contaminé;

d) veiller à ce que les matières contaminées ou suspectées de l'être ne quittent pas l'usine avant d'avoir été retraitées sous la surveillance de l'autorité compétente et d'avoir fait officiellement l'objet d'un nouveau prélèvement d'échantillons en vue de se conformer aux normes prévues par le présent règlement, sauf si elles sont destinées à être éliminées;

e) accroître la fréquence des prélèvements d'échantillons et des contrôles de la production;

f) étudier les relevés concernant les sous-produits animaux correspondant à l'échantillon de produit fini, et

g) procéder à une décontamination et à un nettoyage appropriés de l'usine.

3. Les modalités d'application du présent article, notamment les règles concernant la fréquence des contrôles et les méthodes de référence pour les analyses microbiologiques, peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 26

Contrôles officiels et liste des établissements et usines agréés

1. L'autorité compétente soumet à intervalles réguliers les établissements et les usines agréés conformément au présent règlement à des inspections et des opérations de surveillance. Les inspections et les opérations de surveillance des usines de transformation sont effectuées conformément à l'annexe V, chapitre IV.

2. La fréquence des inspections et des opérations de surveillance est fonction des dimensions des établissements et usines, du type de produits fabriqués ainsi que de l'évaluation des risques et des garanties offertes conformément aux principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

3. Si les inspections effectuées par l'autorité compétente révèlent qu'une ou plusieurs des exigences du présent règlement ne sont pas satisfaites, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

4. Chaque État membre dresse une liste des établissements et usines agréés sur son territoire conformément au présent règlement. Il attribue à chaque établissement ou usine un numéro officiel d'identification lié à la nature de ses activités. Les États membres communiquent à la Commission et aux autres États membres des copies de la liste et les versions mises à jour de celle-ci.

5. Les modalités d'application du présent article, notamment les règles concernant la fréquence des contrôles et les méthodes de référence pour les analyses microbiologiques, peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

▼B

CHAPITRE VII

CONTRÔLES COMMUNAUTAIRES

Article 27

Contrôles communautaires dans les États membres

1. Des experts de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est nécessaire à l'application uniforme du présent règlement, effectuer des contrôles sur place en collaboration avec les autorités compétentes des États membres. L'État membre sur le territoire duquel est effectué un contrôle apporte toute l'aide nécessaire aux experts pour l'accomplissement de leurs tâches. La Commission informe l'autorité compétente du résultat des contrôles effectués.

2. Les modalités d'application du présent article, et notamment celles visant à régler les modalités de collaboration avec les autorités nationales compétentes, sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE VIII

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'IMPORTATION ET AU TRANSIT DE CERTAINS SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET PRODUITS QUI EN SONT DÉRIVÉS

Article 28

Dispositions générales

Les dispositions applicables à l'importation en provenance de pays tiers des produits visés aux annexes VII et VIII ne sont ni plus favorables ni moins favorables que celles applicables à la production et la commercialisation de ces produits dans la Communauté.

Toutefois, l'importation en provenance de pays tiers d'aliments pour animaux familiers et des matières premières nécessaires à leur fabrication, provenant d'animaux traités avec certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE, est autorisée pour autant que lesdites matières premières soient marquées d'une manière indélébile et sous certaines conditions définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 29

Interdictions et respect de la réglementation communautaire

1. L'importation et le transit de sous-produits animaux et de produits transformés ne sont autorisés que dans le cadre du présent règlement.

2. L'importation et le transit dans la Communauté de produits visés aux annexes VII et VIII ne sont autorisés que si les produits en question répondent aux exigences prévues aux paragraphes 3 à 6.

3. Les produits visés aux annexes VII et VIII, sauf dispositions contraires figurant auxdites annexes, doivent provenir d'un pays tiers ou d'une région de pays tiers figurant sur une liste à établir et à actualiser selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

La liste peut être combinée à d'autres listes dressées à des fins sanitaires ou de police sanitaire.

Lors de l'établissement de la liste, il est notamment tenu compte:

a) de la législation du pays tiers;

▼B

b) de l'organisation de l'autorité compétente du pays tiers et de ses services d'inspection, des pouvoirs de ces services et de la surveillance dont ils font l'objet, ainsi que des possibilités dont ils disposent pour contrôler efficacement l'application de leur législation;

c) des conditions sanitaires effectivement appliquées à la production, à la fabrication, à la manipulation, à l'entreposage et à l'expédition des produits d'origine animale destinés à la Communauté;

d) des assurances que peut donner le pays tiers quant au respect des conditions sanitaires correspondantes;

e) de l'expérience acquise en matière de commercialisation du produit provenant du pays tiers et des résultats des contrôles effectués à l'importation;

f) des résultats des inspections communautaires éventuellement effectuées dans le pays tiers;

g) de l'état sanitaire du cheptel, des autres animaux domestiques et de la faune sauvage du pays tiers, en accordant une attention particulière aux maladies animales exotiques et à tous les aspects de la situation sanitaire générale du pays, dans la mesure où elle est susceptible d'induire un risque pour la santé publique ou animale dans la Communauté;

h) de la régularité et de la rapidité avec lesquelles le pays tiers fournit les informations concernant la présence de maladies infectieuses ou contagieuses des animaux sur son territoire, notamment celles figurant sur les listes A et B de l'OIE ou, en ce qui concerne les maladies des animaux d'aquaculture, les maladies à déclaration obligatoire énumérées dans le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE;

i) des règles en vigueur dans le pays tiers et de leur application en ce qui concerne la lutte contre les maladies infectieuses ou contagieuses des animaux et leur prévention, y compris les dispositions relatives aux importations en provenance d'autres pays.

4. Les produits visés aux annexes VII et VIII, à l'exception des produits techniques, doivent provenir d'établissements et d'usines figurant sur une liste communautaire établie selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, sur la base d'une communication dans laquelle les autorités compétentes du pays tiers déclarent à la Commission que les établissements et les usines respectent les exigences communautaires et sont surveillés par un service d'inspection officiel du pays tiers.

La procédure de modification de la liste est la suivante:

a) la Commission informe les États membres des modifications de la liste d'établissements et des usines proposées par le pays tiers concerné, dans les cinq jours ouvrables suivant la réception de ces dernières;

b) les États membres disposent de sept jours ouvrables, à compter de la réception des modifications de la liste d'établissements et des usines visées au point a), pour transmettre leurs observations écrites éventuelles à la Commission;

c) si l'un au moins des États membres formule des observations écrites, la Commission en informe les États membres dans les cinq jours ouvrables et inscrit ce point à l'ordre du jour de la prochaine réunion du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, de manière à parvenir à une décision selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

d) si la Commission ne reçoit aucune observation des États membres dans les délais mentionnés au point b), les modifications apportées à la liste sont considérées comme acceptées par les États membres. La Commission en informe les États membres dans les cinq jours ouvrables et les importations à partir des établissements et des usines

▼B

concernés sont autorisées cinq jours après la réception de cette information par les États membres.

5. Les produits techniques visés à l'annexe VIII doivent provenir d'établissements et d'usines agréés et enregistrés par l'autorité compétente du pays tiers.

6. Sauf dispositions contraires prévues aux annexes VII et VIII, un certificat sanitaire établi selon le modèle figurant à l'annexe X et certifiant que ces produits répondent aux conditions visées dans lesdites annexes et proviennent d'établissements et d'usines remplissant ces conditions doit accompagner les envois de produits visés auxdites annexes.

7. Dans l'attente de l'établissement de la liste prévue au paragraphe 4 et de l'adoption des modèles de certificats visés au paragraphe 6, les États membres peuvent maintenir les contrôles prévus par la directive 97/78/CE ainsi que les certificats prévus par les règles nationales en vigueur.

Article 30

Équivalence

1. Une décision peut être arrêtée selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, afin de reconnaître que les mesures sanitaires appliquées par un pays tiers, un groupe de pays tiers ou une région d'un pays tiers à la production, à la fabrication, à la manipulation, à l'entreposage et au transport d'une ou plusieurs catégories de produits visés aux annexes VII et VIII offrent des garanties équivalentes à celles applicables dans la Communauté, si le pays tiers apporte la preuve objective de ce fait.

La décision précise les conditions régissant l'importation et/ou le transit de sous-produits animaux en provenance de la région, du pays ou du groupe de pays concerné.

2. Les conditions visées au paragraphe 1 concernent:

a) la nature et le contenu du certificat sanitaire qui doit accompagner le produit;

b) les règles sanitaires spécifiques applicables à l'importation et/ou au transit dans la Communauté, et

c) le cas échéant, les procédures d'établissement et de modification des listes énumérant les régions ou les établissements et les usines en provenance desquels l'importation et/ou le transit sont autorisés.

3. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

Article 31

Inspections et audits communautaires

1. Les experts de la Commission, accompagnés lorsqu'il y a lieu d'experts des États membres, peuvent effectuer des contrôles sur place dans le but de:

a) dresser la liste des pays tiers ou régions de pays tiers et de fixer les conditions régissant l'importation et/ou le transit;

b) vérifier le respect:

   i) des conditions à remplir pour figurer sur une liste communautaire de pays tiers;

   ii) des conditions régissant l'importation et/ou le transit;

   iii) des conditions auxquelles des mesures peuvent être reconnues équivalentes;

▼B

iv) de toute mesure d'urgence appliquée en vertu de la législation communautaire.

La Commission désigne les experts des États membres chargés de ces contrôles.

2. Les contrôles visés au paragraphe 1 sont effectués pour le compte de la Communauté, qui prend en charge les frais correspondants.

3. La fréquence et les modalités des contrôles visés au paragraphe 1 peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

4. Si un contrôle visé au paragraphe 1 révèle une infraction grave aux règles sanitaires, la Commission demande immédiatement au pays tiers de prendre les mesures appropriées ou suspend les expéditions de produits et en informe immédiatement les États membres.

CHAPITRE IX

DISPOSITIONS FINALES

Article 32

Modification des annexes et mesures transitoires

1. Après consultation du comité scientifique approprié sur toute question pouvant avoir un effet sur la santé animale ou la santé publique, les annexes peuvent être modifiées ou complétées, et toute mesure transitoire appropriée peut être adoptée, selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

2. En ce qui concerne l'interdiction de l'alimentation avec des déchets de cuisine et de table visée à l'article 22, lorsque des systèmes de contrôles appropriés sont en place dans des États membres avant l'application du présent règlement, des mesures transitoires sont adoptées, conformément au premier alinéa, pour autoriser la poursuite de l'utilisation, dans les aliments pour animaux, de certains types de déchets de cuisine et de table, dans des conditions strictement contrôlées, pendant une période ne dépassant pas quatre ans à compter du 1er novembre 2002. Ces mesures garantissent l'absence, pendant la période de transition, de tout risque excessif pour la santé animale ou humaine.

Article 33

Procédure de réglementation

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (ci-après dénommé «comité»).

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à quinze jours.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 34

Consultation des comités scientifiques

Les comités scientifiques appropriés sont consultés sur toute question relevant du champ d'application du présent règlement et pouvant avoir un effet sur la santé animale ou la santé publique.

▼B

Article 35

Dispositions nationales

1. Les États membres communiquent à la Commission le texte de toute disposition de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par le présent règlement.

2. En particulier, les États membres informent la Commission des mesures prises pour assurer la conformité au présent règlement dans un délai d'un an à compter de son entrée en vigueur. Sur la base des informations reçues, la Commission présente au Parlement européen et au Conseil un rapport assorti, le cas échéant, de propositions législatives.

3. Les États membres peuvent adopter ou maintenir des règles nationales plus restrictives que celles prévues dans le présent règlement en ce qui concerne l'utilisation d'engrais organiques et amendements jusqu'à ce que des règles communautaires relatives à leur utilisation soient adoptées conformément à l'article 20, paragraphe 2. Ils peuvent adopter ou maintenir des règles nationales plus restrictives que celles prévues dans le présent règlement en ce qui concerne l'utilisation de dérivés lipidiques issus de matières de catégorie 2 jusqu'à ce que des règles communautaires relatives à leur utilisation soient ajoutées à l'annexe VIII conformément aux dispositions de l'article 32.

Article 36

Mesures financières

La Commission établit un rapport sur les mesures financières adoptées dans les États membres pour la transformation, la collecte, l'entreposage et l'élimination des sous-produits animaux et formule les propositions appropriées.

Article 37

Abrogation

La directive 90/667/CEE ainsi que les décisions 95/348/CE et 1999/534/CE sont abrogées avec effet à partir de six mois après l'entrée en vigueur du présent règlement.

À compter de cette date, les références à la directive 90/667/CEE s'entendent comme faites au présent règlement.

Article 38

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il s'applique six mois après sa date d'entrée en vigueur. L'article 12, paragraphe 2, s'applique toutefois comme précisé à l'article 20 de la directive 2000/76/CE, et l'article 22, paragraphe 1, point b) et l'article 32 s'appliquent à compter du 1er novembre 2002.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼B

ANNEXE I

DÉFINITIONS SPÉCIFIQUES

Aux fins du présent règlement, on entend par:

▼M9

1. «sous-produits apicoles», le miel, la cire, la gelée royale, la propolis ou le pollen qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

▼B

2. «lot», une quantité de produit fabriquée dans un seul établissement ou une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes — ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont entreposées ensemble — et qui peut être identifiée à des fins de rappel et de retraitement ou d'élimination au cas où les tests révéleraient que cela est nécessaire;

3. «usine de production de biogaz», une centrale de production et de collecte de biogaz issu de la dégradation biologique de produits d'origine animale en conditions anaérobies;

4. «produits sanguins», les produits dérivés du sang ou de composants du sang, à l'exclusion des farines de sang; il s'agit notamment du plasma sec/congelé/liquide, du sang entier sec, de globules rouges sous forme séchée/congelée/liquide ou de composants ou mélanges de ces produits;

5. «sang», le sang frais entier;

▼M14

6. «farines de sang», les produits obtenus après traitement thermique du sang ou de composants du sang conformément à l'annexe VII, chapitre II, et destinés à la consommation animale ou à servir d'engrais organiques;

▼B

7. «aliments en conserve pour animaux familiers», les aliments pour animaux familiers ayant subi un traitement thermique et conditionnés en récipients hermétiquement clos;

8. «établissement intermédiaire des catégories 1 ou 2», un établissement assurant la manipulation et/ou l'entreposage temporaire de matières non transformées des catégories 1 ou 2 en vue de leur transport vers une destination finale et dans lequel certaines activités préliminaires de transformation telles que le prélèvement des peaux ou la réalisation d'inspections *post mortem* peuvent être menées;

9. «usine de transformation de catégorie 1», un établissement assurant le traitement de matières de catégorie 1 avant leur élimination finale;

10. «usine oléochimique de catégorie 2», un établissement assurant la transformation de graisses fondues obtenues à partir de matières de catégorie 2 dans le respect des conditions prévues à l'annexe VI, chapitre III;

11. «usine de transformation de catégorie 2», un établissement assurant le traitement de matières de catégorie 2 avant leur élimination finale ou une nouvelle transformation ou utilisation;

12. «établissement intermédiaire de catégorie 3», un établissement dans lequel des matières non transformées de catégorie 3 sont triées et/ou découpées et/ou réfrigérées ou congelées sous forme de blocs et/ou temporairement entreposées en vue de leur transport vers une destination finale;

13. «usine oléochimique de catégorie 3», un établissement assurant la transformation de graisses fondues obtenues à partir de matières de catégorie 3;

14. «usine de transformation de catégorie 3», un établissement assurant la transformation de matières de catégorie 3 en protéines animales transformées et autres produits transformés pouvant être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux;

▼M1

15. «déchets de cuisine et de table», tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages;

▼B

16. «usine de coïncinération», un site d'élimination des déchets au sens de l'article 3, point 5), de la directive 2000/76/CE;

17. «coïncinération», l'élimination de sous-produits animaux ou de produits qui en sont dérivés dans une usine de coïncinération;

18. «centre de collecte», un établissement assurant la collecte et le traitement de certains sous-produits animaux destinés à être utilisés comme aliments pour les animaux énumérés à l'article 23, paragraphe 2, point c);

19. «usine de compostage», un établissement assurant la dégradation biologique de produits d'origine animale en conditions aérobies;

20. «résidus de digestion», les résidus résultant de la transformation de sous-produits animaux dans une usine de production de biogaz;

21. «contenu de l'appareil digestif», le contenu de l'appareil digestif de mammifères et de ratites, qu'il soit isolé ou non de l'appareil digestif;

22. «articles à mastiquer», les produits non tannés destinés à être mâchés par les animaux familiers, et élaborés à partir de peaux d'ongulés ou d'autres matières animales;

23. «matières premières pour aliments des animaux», les matières premières pour aliments des animaux d'origine animale telles qu'elles sont définies dans la directive 96/25/CE ([1]), notamment les protéines animales transformées, les produits sanguins, les graisses fondues, les huiles de poisson, les dérivés lipidiques, les gélatines et les protéines hydrolysées, le phosphate dicalcique, le lait, les produits à base de lait et le colostrum;

24. «farines de poisson», les protéines animales transformées dérivées d'animaux marins autres que des mammifères;

25. «animaux à fourrure», les animaux détenus ou élevés pour la production de fourrure et qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

26. «gélatine», la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux (y compris le poisson et la volaille);

27. «cretons», les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau;

28. «récipient hermétiquement clos», un récipient conçu pour et destiné à empêcher la pénétration de micro-organismes;

29. «peaux», tous les tissus cutanés et sous-cutanés;

30. «usine d'incinération de grande capacité», une usine d'incinération autre qu'une usine d'incinération de faible capacité;

31. «protéines hydrolysées», les polypeptides, peptides et acides aminés ainsi que leurs mélanges, obtenus par hydrolyse de sous-produits animaux;

32. «usine d'incinération», un site d'élimination des déchets au sens de l'article 3, paragraphe 4, de la directive 2000/76/CE;

33. «incinération», l'élimination de sous-produits animaux ou de produits qui en sont dérivés dans une usine d'incinération;

34. «réactif de laboratoire», un produit conditionné, prêt à être utilisé par l'utilisateur final, contenant un produit sanguin et destiné à être utilisé en laboratoire comme réactif ou produit réactif, soit seul, soit en combinaison;

35. «décharge», un site d'élimination des déchets au sens de la directive 1999/31/CE;

36. «usine d'incinération de faible capacité», une usine d'incinération ayant un débit inférieur à 50 kilogrammes de sous-produits animaux par heure;

([1]) Directive 96/25/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux, modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE et 93/74/CEE et abrogeant la directive 77/101/CEE (JO L 125 du 23.5.1996, p. 35). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2001/46/CE (JO L 234 du 1.9.2001, p. 55).

▼M1

37. «lisier», tout excrément et/ou urine d'animaux d'élevage, avec ou sans litière, ou guano pouvant être transformé ou non, conformément à l'annexe VIII, chapitre III, ou transformé dans une usine de production de biogaz ou dans une usine de compostage;

▼B

38. «engrais organiques» et «amendements», les matières d'origine animale utilisées séparément ou ensemble pour assurer ou améliorer la nutrition des plantes et préserver les propriétés physico-chimiques des sols ainsi que leur activité biologique; ces engrais et amendements peuvent comprendre le lisier, le contenu de l'appareil digestif, le compost et les résidus de digestion;

▼M6

39. «pâturages», les terres couvertes d'herbe ou d'autres plantes fourragères sur lesquelles paissent des animaux d'élevage ou qui sont utilisées pour l'alimentation des animaux d'élevage, à l'exclusion des terres sur lesquelles des engrais organiques et des amendements ont été utilisés conformément au règlement (CE) nº 181/2006 de la Commission ([1]);

▼B

40. ►M2 «usine de production d'aliments pour animaux familiers», un établissement produisant des aliments pour animaux familiers ou des articles à mastiquer ou des viscères aromatiques, dont la fabrication fait appel à certains sous-produits animaux; ◄

41. «aliments pour animaux familiers», les aliments destinés aux animaux familiers contenant des matières de catégorie 3;

▼M9

42. «protéines animales transformées», les protéines animales issues entièrement de matières de catégorie 3 traitées conformément à l'annexe VII, chapitre II, de manière à pouvoir être utilisées directement en tant que matières premières pour aliments des animaux ou à toute autre fin dans les aliments des animaux, y compris les aliments pour animaux familiers, ou à pouvoir être utilisées dans des engrais organiques ou amendements; toutefois, elles ne comprennent pas les produits sanguins, le lait, les produits à base de lait, le colostrum, la gélatine, les protéines hydrolysées et le phosphate dicalcique, les œufs et les ovoproduits, le phosphate tricalcique et le collagène;

▼B

43. «aliments transformés pour animaux familiers», les aliments pour animaux familiers, autres que les aliments crus pour animaux familiers, qui ont subi un traitement conforme aux exigences de l'annexe VIII;

44. «produits transformés», les sous-produits animaux ayant subi l'une des méthodes de transformation ou un autre traitement prévu par l'annexe VII ou VIII;

45. «méthodes de transformation», les méthodes dont la liste figure à l'annexe V, chapitre III;

46. «usine de transformation», un établissement de transformation de sous-produits animaux;

47. «produit pour diagnostic *in vitro*», un produit conditionné, prêt à être utilisé par l'utilisateur final, contenant un produit sanguin et utilisé en tant que réactif, produit réactif, calibreur, kit ou tout autre système destiné à être employé *in vitro*, seul ou en combinaison, pour des examens d'échantillons d'origine humaine ou animale, à l'exclusion des dons d'organes et de sang, dans le but unique ou principal de diagnostiquer un état physiologique, un état de santé, une maladie ou une anomalie génétique, ou d'en déterminer la sûreté et la compatibilité avec des réactifs;

48. «aliments crus pour animaux familiers», les aliments pour animaux familiers qui n'ont subi aucun processus de conservation, exception faite de la réfrigération, de la congélation ou de la surgélation, destiné à en assurer la conservation;

49. «régions éloignées», les régions dans lesquelles la population animale est tellement faible et où les installations sont tellement éloignées que les dispositions nécessaires pour la collecte et le transport seraient excessivement lourdes comparées à l'élimination sur place;

([1]) JO L 29 du 2.2.2006, p. 31.

▼B

50. «graisses fondues», les matières grasses issues du traitement de matières des catégories 2 ou 3;

51. «établissement d'entreposage», un établissement autre que les établissements et intermédiaires visés par la directive 95/69/CE ([1]), assurant l'entreposage temporaire de produits transformés en vue d'une utilisation ou d'une élimination finale;

52. «tannage», le raffermissement des peaux à l'aide d'agents de tannage végétaux, de sels de chrome ou d'autres substances telles que les sels d'aluminium, les sels ferriques, les sels siliciques, les aldéhydes et les quinones, ou d'autres agents synthétiques;

53. «usine de produits techniques», une usine dans laquelle les sous-produits animaux sont utilisés dans la production de produits techniques;

54. «produits techniques», les produits directement dérivés de certains sous-produits animaux et destinés à des utilisations autres que la consommation humaine ou animale. Il s'agit notamment des peaux tannées et traitées, des trophées de chasse, de la laine traitée, des poils, des soies, des plumes ou parties de plumes, du sérum d'équidés, des produits sanguins, des produits pharmaceutiques, des dispositifs médicaux, des produits cosmétiques, des produits à base d'os pour la fabrication de porcelaine, de gélatines et de colles, des engrais organiques, des amendements, des graisses fondues, des dérivés lipidiques, du lisier traité et du lait et des produits à base de lait;

▼M1

55. «plumes et parties de plumes non transformées», plumes et parties de plumes qui n'ont pas été traitées par jet de vapeur ou toute autre méthode garantissant l'élimination de tous les pathogènes;

56. «laine non transformée», laine de mouton qui n'a pas subi de lavage en usine, ne provient pas des opérations de tannage, ou n'a pas été traitée par une autre méthode garantissant l'élimination de tous les pathogènes;

57. «poils non transformés», poils de ruminants qui n'ont pas subi de lavage en usine, ne proviennent pas des opérations de tannage, ou n'ont pas été traités par une autre méthode garantissant l'élimination de tous les pathogènes;

58. «soies de porc non transformées», soies de porc qui n'ont pas subi de lavage en usine, ne proviennent pas des opérations de tannage, ou n'ont pas été traitées par une autre méthode garantissant l'élimination de tous les pathogènes;

59. «collagène», produit à base de protéines obtenu à partir de peaux et de tendons d'animaux, ainsi que d'os de porcs et de volailles et d'arêtes de poisson;

60. «déchets de dégrillage», matières animales visibles et solides retenues par le dégrilleur destiné aux eaux résiduaires lorsqu'un prétraitement au sens de l'annexe II, chapitre IX, est requis;

61. «mélange de graisses et d'huiles», matières d'origine animale flottantes recueillies à la surface des eaux résiduaires au moyen d'un système de séparation des graisses lorsqu'un prétraitement au sens de l'annexe II, chapitre IX, est requis;

62. «boues», matières animales ou sédiments visibles et solides retenus par les systèmes d'égouts destinés aux eaux résiduaires lorsqu'un prétraitement au sens de l'annexe II, chapitre IX, est requis;

63. «déchets de dessablage», matières animales ou sédiments visibles et solides retenus par les systèmes de dessablage constituant un prétraitement au sens de l'annexe II, chapitre IX;

▼M2

64. «viscère aromatique», un produit transformé liquide ou déshydraté d'origine animale utilisé pour améliorer les valeurs de sapidité des aliments pour animaux familiers;

([1]) Directive 95/69/CE du Conseil du 22 décembre 1995 établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale et modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE et 82/471/CEE (JO L 332 du 30.12.1995, p. 15). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 1999/29/CE (JO L 115 du 4.5.1999, p. 32).

▼**M10**

65. «code de couleurs», l'emploi systématique de couleurs telles que visées au chapitre I de l'annexe II pour afficher les informations prévues dans le présent règlement sur la surface ou une partie de la surface de l'emballage, du conteneur ou du véhicule ou bien sur une étiquette ou un symbole apposé sur ces supports.

▼B

ANNEXE II

EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA COLLECTE ET AU TRANSPORT DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES PRODUITS TRANSFORMÉS

▼M10

CHAPITRE I

Identification

1. Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour veiller à ce que:

   a) les matières des catégories 1, 2 et 3 soient identifiées et séparées et le demeurent tout au long des opérations de collecte et de transport;

   b) les produits transformés soient identifiés et séparés et le demeurent tout au long des opérations de transport;

   c) la substance de marquage permettant l'identification des sous-produits animaux ou des produits transformés d'une catégorie spécifique ne soit utilisée qu'avec la catégorie pour laquelle son utilisation est prescrite par le présent règlement ou établie conformément au point 4; et

   d) les sous-produits animaux et les produits transformés soient expédiés d'un État membre à un autre dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules portant, de façon bien visible et indélébile — au moins pour la durée du transport —, le code de couleurs suivant:

      i) pour les matières de catégorie 1: la couleur noire,

      ii) pour les matières de catégorie 2 (autres que les lisiers et les contenus de l'appareil digestif): la couleur jaune,

      iii) pour les matières de catégorie 3: la couleur verte, avec une forte proportion de bleu pour la distinguer facilement des autres couleurs.

2. Pendant le transport, une étiquette apposée sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule:

   a) indique clairement la catégorie de sous-produits animaux ou, dans le cas de produits transformés, la catégorie de sous-produits animaux dont les produits transformés sont dérivés, et

   b) comporte les termes suivants:

      i) dans le cas de matières de catégorie 3: «impropre à la consommation humaine»,

      ii) dans le cas de matières de catégorie 2 (autres que les lisiers et les contenus de l'appareil digestif) et de produits transformés qui en sont dérivés: «impropre à la consommation animale»; toutefois, lorsque des matières de catégorie 2 sont destinées à l'alimentation d'animaux visés à l'article 23, paragraphe 2, point c), aux conditions prévues dans ledit article, l'étiquette doit porter la mention «destiné à l'alimentation de …» complétée par le nom de(s) (l')espèce(s) spécifique (s) d'animaux auxquels la matière est destinée,

      iii) dans le cas de matières de catégorie 1 et de produits transformés qui en sont dérivés: «exclusivement pour élimination»,

      iv) dans le cas de lisier et de contenu de l'appareil digestif: «lisier».

3. Les États membres peuvent établir des systèmes ou définir des règles concernant le code de couleurs à employer sur les emballages, conteneurs ou véhicules utilisés pour le transport de sous-produits animaux et de produits transformés provenant de leur territoire et destinés à rester sur leur territoire, pourvu que ces systèmes ou règles n'interfèrent pas avec le système de code de couleurs prévu au point 1 d).

4. Sans préjudice du point 3 de l'annexe V du règlement (CE) nº 999/2001, les États membres peuvent établir des systèmes ou définir des règles pour le marquage des sous-produits animaux provenant de leur territoire et destinés à rester sur leur territoire, pourvu que ces systèmes ou règles n'entrent pas en conflit avec les exigences relatives au marquage des produits transformés définies à l'annexe VI, chapitre I, du présent règlement.

▼M10

5. Par dérogation aux points 3 et 4, les États membres peuvent utiliser les systèmes ou règles visés à ces points pour les sous-produits animaux provenant de leur territoire mais non destinés à y rester si l'État membre ou le pays tiers de destination a donné son accord.

▼B

CHAPITRE II

Véhicules et conteneurs

1. Pour la collecte et le transport des sous-produits animaux et des produits transformés, il y a lieu d'utiliser des emballages neufs hermétiquement clos ou des conteneurs ou véhicules étanches couverts.

2. Les véhicules et les conteneurs réutilisables ainsi que tous les équipements ou appareils qui ont été en contact avec les sous-produits animaux ou les produits transformés doivent être:

   a) nettoyés, lavés et désinfectés après chaque utilisation;

   b) maintenus dans un bon état de propreté, et

   c) être propres et secs avant leur utilisation.

3. Les conteneurs réutilisables doivent être consacrés exclusivement au transport d'un produit particulier dans la mesure nécessaire pour prévenir le risque de contamination croisée.

▼M1

4. Les emballages doivent être incinérés ou détruits d'une autre manière, conformément aux instructions de l'autorité compétente.

▼B

CHAPITRE III

Documents commerciaux et certificats sanitaires

▼M1

1. Pendant le transport, un document commercial ou, lorsque le présent règlement le prévoit, un certificat sanitaire accompagne les sous-produits animaux et les produits transformés sauf s'il s'agit de produits transformés issus de matières de catégorie 3 fournis dans le même État membre par des détaillants à des utilisateurs finaux autres que des exploitants d'entreprises.

▼B

2. Les document commerciaux doivent préciser:

   a) la date d'enlèvement des produits;

   b) la description des produits, notamment les informations visées au chapitre I, l'espèce animale pour ce qui est des matières de catégorie 3 et des produits transformés qui en sont dérivés et qui sont destinés à être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux et, le cas échéant, le numéro de la marque auriculaire;

   c) la quantité de produit;

   d) le lieu d'origine des produits;

   e) les nom et adresse du transporteur;

   f) les nom et adresse du destinataire et, le cas échéant, son numéro d'agrément, et

   g) le cas échéant:

      i) le numéro d'agrément de l'établissement d'origine, et

      ii) la nature et le mode des traitements.

3. Le document commercial doit être fourni au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. Le producteur et le transporteur doivent en garder une copie.

4. En ce qui concerne le document commercial, un modèle peut être établi selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

5. Les certificats sanitaires doivent être délivrés et signés par l'autorité compétente.

▼B

CHAPITRE IV

Relevés

Les relevés visés à l'article 9 doivent contenir les informations mentionnées au chapitre III, point 2, qui figurent ci-après. Ils doivent comporter:

a) les informations visées aux points b) et c), et

b) dans le cas d'un relevé établi par toute personne expédiant des sous-produits animaux, les informations visées aux points a) et e) et, si elles sont connues, au point f), ou

c) dans le cas d'un relevé établi par toute personne transportant des sous-produits animaux, les informations visées aux points a), d) et f), ou

d) dans le cas d'un relevé établi par toute personne réceptionnant des sous-produits animaux, la date de réception et les informations visées aux points d) et e).

CHAPITRE V

Conservation des documents

Le document commercial et le certificat sanitaire visés au chapitre III et les relevés visés au chapitre IV doivent être conservés deux ans au minimum pour présentation à l'autorité compétente.

CHAPITRE VI

Conditions de température

1. Le transport de sous-produits animaux doit s'effectuer dans des conditions de température appropriées afin d'éviter tout risque pour la santé animale ou la santé publique.

2. Les matières de catégorie 3 non transformées, destinées à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers, doivent être transportées réfrigérées ou congelées, à moins d'être transformées dans les 24 heures à compter du départ.

3. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de manière à pouvoir maintenir la température requise pendant toute la durée du transport.

CHAPITRE VII

Dispositions spécifiques relatives au transit

Le transport en transit de sous-produits animaux ou de produits transformés doit satisfaire aux exigences prévues aux chapitres I, II, III et VI.

CHAPITRE VIII

Mesures de contrôle

L'autorité compétente doit prendre les mesures nécessaires pour contrôler la collecte, le transport, l'utilisation et l'élimination des sous-produits animaux et des produits transformés, notamment en vérifiant l'établissement des relevés et documents requis et, lorsque le présent règlement le prévoit ou lorsque l'autorité compétente le juge nécessaire, en apposant des scellés.

Lorsque l'autorité compétente appose des scellés sur un envoi de sous-produits animaux ou de produits transformés, elle doit en avertir l'autorité compétente du lieu de destination.

▼M1

CHAPITRE IX

Matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires

1. Les usines de transformation de catégorie 1 et d'autres locaux où sont enlevés les matériels à risques spécifiés, les abattoirs et les usines de transformation de catégorie 2 disposent d'un processus de prétraitement pour retenir et recueillir les matières d'origine animale qui constitue la première étape du traitement des eaux résiduaires. L'équipement utilisé pour le prétraitement

▼M1

consiste en puisards ou cribles situés en aval du processus et dont la taille des ouvertures ou des mailles n'excède pas 6 mm ou des systèmes équivalents assurant que la taille des particules solides des eaux résiduaires qui passent au travers de ces systèmes n'est pas supérieure à 6 mm.

2. Les eaux résiduaires provenant des établissements visés au paragraphe 1 doivent subir un prétraitement garantissant le filtrage de toutes les eaux résiduaires par ce processus avant leur évacuation de l'établissement. Tout broyage ou macération pouvant faciliter le passage de matières animales au-delà du stade du prétraitement est exclu.

3. Toute matière animale recueillie lors du prétraitement dans les établissements visés au paragraphe 1 est collectée et transportée en tant que matière de catégorie 1 ou de catégorie 2, selon le cas, et éliminée conformément au présent règlement.

4. Les eaux résiduaires ayant subi le prétraitement dans les établissements visés au paragraphe 1 et les eaux résiduaires provenant d'établissements recevant uniquement des matières de catégorie 3 sont traitées conformément à la législation communautaire pertinente.

▼M9

CHAPITRE X

Document commercial

▼M10

1. Un document commercial conforme au modèle exposé dans le présent chapitre accompagne les sous-produits animaux et les produits transformés pendant le transport. Toutefois, pour le transport de sous-produits animaux et de produits transformés sur leur propre territoire, les États membres peuvent exiger:

   a) l'emploi d'un document commercial différent, sur support papier ou électronique, à condition que ce document commercial remplisse les conditions prévues au chapitre III, point 2;

   b) que la quantité de produit visée au chapitre III, point 2 c), soit exprimée en poids de produit sur le document commercial;

   c) qu'une copie du document commercial soit renvoyée par le destinataire au producteur, qui devra la conserver conformément au chapitre V comme preuve de l'arrivée de l'envoi.

▼M9

2. Lorsque plusieurs transporteurs sont concernés, chaque transporteur complète une déclaration telle que celle prévue au point 7 du document commercial, cette déclaration faisant partie du document.

MODÈLE DE DOCUMENT COMMERCIAL POUR LE TRANSPORT DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE PRODUITS TRANSFORMÉS À L'INTÉRIEUR DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Notes

a) Le document commercial respecte la présentation du modèle figurant dans la présente annexe. Il contient, dans l'ordre de numérotation du modèle, les attestations requises pour le transport de sous-produits animaux et de produits transformés qui en sont dérivés.

b) Il est rédigé dans l'une des langues officielles de l'État membre d'origine ou de l'État membre de destination, selon le cas. Il peut cependant être rédigé dans d'autres langues officielles de la Communauté s'il est accompagné d'une traduction officielle ou s'il a été approuvé au préalable par l'autorité compétente de l'État membre de destination.

c) Le document commercial doit être fourni au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. Le producteur et le transporteur doivent en garder une copie.

d) L'original de chaque document commercial se compose d'une seule feuille, recto et verso, ou, si cela ne suffit pas, il est présenté de façon à ce que les différentes pages fassent partie d'un tout intégré et indivisible.

e) Si, pour des raisons d'identification des composants de l'envoi, des pages supplémentaires sont jointes au document commercial, ces pages sont égale-

▼M9

ment considérées comme faisant partie de l'original si la signature du responsable de l'envoi est apposée sur chaque page.

f) Lorsque le document commercial, y compris les pages supplémentaires visées au point e), comporte plusieurs pages, chaque page est numérotée en bas — (*n° de page*) de (*nombre total de pages*) — et porte le numéro de code du document attribué par le responsable dans la partie supérieure.

g) L'original du document commercial doit être complété et signé par la personne responsable. La personne responsable s'assure que les principes de documentation énoncés à l'annexe II, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002 sont respectés. Le document commercial doit préciser:

   i) la date d'enlèvement des produits;

   ii) la description des produits, notamment l'identification des produits, l'espèce animale pour ce qui est des matières de catégorie 3 et des produits transformés qui en sont dérivés et sont destinés à être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux et, s'il y en a un, le numéro de la marque auriculaire de l'animal;

   iii) la quantité de produit;

   iv) le lieu d'origine des produits;

   v) les nom et adresse du transporteur des produits;

   vi) les nom et adresse du destinataire et, s'il en a un, son numéro d'agrément; et

   vii) le cas échéant, le numéro d'agrément de l'usine ou établissement d'origine ainsi que la nature et les méthodes de traitement.

h) La signature du responsable doit être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

i) Le document commercial doit être conservé pendant au moins deux ans en vue de sa présentation à l'autorité compétente pour la vérification des relevés mentionnés à l'article 9 du règlement (CE) n° 1774/2002.

j) Si les États membres décident d'utiliser un document commercial électronique, les obligations énoncées aux points a) à i) sont respectées de manière adaptée au format électronique du document.

▼**M9**

Document commercial

pour le transport, à l'intérieur de la Communauté européenne, de sous-produits animaux et de produits transformés non destinés à la consommation humaine, conformément au règlement (CE) n° 1774/2002 [2]

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE **Document commercial**

Partie I: détails concernant le lot présenté

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Code postal

I.2. N° de référence du document

I.2.a. N° de référence locale:

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal

I.6.

I.7.

I.8. Pays d'origine Code ISO

I.9. Région d'origine Code

I.10. Pays de destination Code ISO

I.11. Région de destination Code

I.12. Lieu d'origine
Établissement ☐
Nom Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de destination
Établissement ☐ Autres ☐
Nom Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.14. Lieu de chargement
Code postal

I.15. Date et heure du départ

I.16. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐ Wagon ☐
Identification:

I.17. Transporteur
Nom Numéro d'agrément
Adresse
Code postal État membre

I.18. Description marchandise

I.19. Code produit (code NC)

I.20. Nombre/Quantité

I.21. Température produits
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° du scellé et n° du conteneur

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Transit par un pays tiers ☐
Pays tiers Code ISO
Point de sortie Code
Point d'entrée N° du PIF

I.27. Transit par les États Membres ☐
État membre Code ISO
État membre Code ISO
État membre Code ISO

I.28. Export ☐
Pays tiers Code ISO
Point de sortie Code

I.29.

I.30.

I.31. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Catégorie	Type de traitement	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Numéro du lot

▼M9

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE **Sous-produits animaux/produits transformés non destinés à la consommation humaine**

Partie II: déclaration

II.a. Numéro de référence du document	II.b. Numéro de référence local

II.1. **Déclaration de l'expéditeur**

Je soussigné, déclare que:

II.1.1. une étiquette apposée sur le conteneur/carton/autre matériel d'emballage porte les indications suivantes ([1]) :

a) la catégorie des sous-produits animaux (voir case I.31: catégorie);

b) dans le cas de produits transformés, la catégorie de sous-produits animaux dont les produits transformés sont dérivés (voir case I.31: catégorie);

c) i) dans le cas de matières de catégorie 3, les termes "impropre à la consommation";

ii) dans le cas de matières de catégorie 2, autres que le lisier et le contenu de l'appareil digestif et les produits transformés qui en sont dérivés, les termes "impropre à la consommation animale";

iii) dans le cas de matières de catégorie 2 destinées à l'alimentation d'animaux visés à l'article 23, paragraphe 2, point c), aux conditions prévues audit article du règlement (CE) n° 1774/2002 ([2]), la mention "destiné à l'alimentation de ...", complétée par le nom de l'espèce spécifique de l'animal ou des animaux auxquels la matière est destinée;

iv) dans le cas de lisier et de contenu de l'appareil digestif, le terme "lisier"; ou

v) dans le cas de matières de catégorie 1 et de produits transformés qui en sont dérivés, les termes "exclusivement pour élimination";

II.1.2. dans le cas où le conditionnement est effectué par l'expéditeur, les sous-produits animaux et/ou les produits transformés sont:

([1]) *ou* [conditionnés dans des emballages neufs hermétiquement clos;]

([1]) *ou* [transportés en vrac dans des conteneurs ou véhicules étanches couverts ou d'autres moyens de transport complètement nettoyés et séchés avant utilisation;]

II.1.3. en cas de traitement,

a) les peaux ont été traitées conformément à ce que prévoit la note relative à la partie I, case I.31, type de traitement, du présent document; et

b) l'envoi n'a pas été en contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave;

II.1.4. les sous-produits animaux et/ou les produits transformés ont été entreposés correctement avant le chargement et l'expédition;

II.1.5. toutes les précautions ont été prises pour éviter une contamination des sous-produits animaux ou des produits transformés par des agents pathogènes et une contamination croisée entre différentes catégories.

Notes

Partie I:

— Cases I.9 et I.11: à compléter s'il y a lieu.

— Case I.14: à compléter s'il y a une différence par rapport à la case «I.1. expéditeur».

— Case I.31:

Espèce: pour les matières de catégorie 3 et les produits transformés qui en sont dérivés, destinés à être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux.

Nature de la marchandise: mentionner le sous produit animal non transformé ou le produit transformé concerné sur la base de la liste suivante: "produits apicoles", "produits sanguins", "sang", "farines de sang", "aliments en conserve pour animaux familiers", "résidus de digestion", "contenu du tube digestif", "articles à mastiquer", "farines de poisson", "gélatine", "cretons", "peaux", "protéines hydrolysées", "engrais organiques", "aliments pour animaux familiers", "protéines animales transformées", "aliments transformés pour animaux familiers", "produits transformés", "aliments crus pour animaux familiers", "graisses fondues".

Catégorie: catégories 1, 2 ou 3. Pour la catégorie 3, mentionner la lettre, de a à k [en suivant l'ordre figurant à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1774/2002]:

s'agissant de sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments crus pour animaux familiers, indiquer 3a ou 3b selon que les sous-produits animaux proviennent:

de la catégorie 3a [article 6, paragraphe 1, point a)] et qu'il s'agit donc de parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales, ou

de la catégorie 3b [article 6, paragraphe 1, point b)] et qu'il s'agit donc de parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

s'agissant de peaux et de produits transformés qui en sont dérivés, indiquer 3c ou 3k selon que les sous-produits animaux proviennent:

de la catégorie 3c [article 6, paragraphe 1, point c)] et qu'il s'agit donc de peaux issues d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire, ou

de la catégorie 3k [article 6, paragraphe 1, point k)] et qu'il s'agit donc de peaux issues d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits.

▼M9

Lorsque l'envoi se compose de matières de plusieurs catégories, indiquer la quantité et, le cas échéant, le numéro des conteneurs par catégorie de matières.

Type de traitement: à compléter pour les peaux traitées qui: a) ne satisfont pas aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22); b) n'ont pas subi un processus complet de tannage; c) ne sont pas à l'état bleu humide ("wet blue"); d) ne sont pas à l'état de "pickled pelts"; ou e) ne sont pas chaulées (traitées à la chaux et en saumure à un pH de 12 à 13 pendant au moins huit heures): mentionner le traitement appliqué en choisissant ci-après celui qui convient: a) séchées; b) salées à sec ou en saumure pendant au moins quatorze jours avant expédition; c) soumises pendant sept jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude; ou d) conservées par un procédé autre que le tannage, spécifié selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1774/2002.

Pour ce qui concerne les matières de catégorie 3 et les produits transformés qui en sont dérivés, destinés à être utilisés dans l'alimentation des animaux: décrire, le cas échéant, la nature et les méthodes de traitement.

Numéro de lot: mentionner le numéro du lot ou de la marque auriculaire selon le cas.

Partie II:

(1) Biffer la mention inutile.

(2) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

La signature doit être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

Signature

Fait à ..... le .....
(lieu) (date)

.....
(signature de la personne responsable/de l'expéditeur)

.....
(nom en lettres capitales)

Déclaration du transporteur

Je soussigné, déclare que:

II.2.1. dans le cas où le conditionnement est effectué par le transporteur, les sous-produits animaux et/ou les produits transformés sont:

(1) *ou* [conditionnés dans des emballages neufs hermétiquement clos;]

(1) *ou* [transportés en vrac dans des conteneurs ou des véhicules étanches couverts ou d'autres moyens de transport, qui ont été nettoyés et séchés avant d'être utilisés et qui ont été nettoyés, lavés et désinfectés après chaque utilisation;]

II.2.2. toutes les précautions ont été prises:

— pour éviter une contamination des sous-produits animaux ou des produits transformés par des agents pathogènes et une contamination croisée entre différentes catégories au cours du transport, et

— pour assurer le transport dans des conditions de température appropriées afin d'éviter tout risque pour la santé animale ou la santé publique.

Notes

Partie II:

(1) Biffer la mention inutile.

— La signature doit être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention du transporteur: le présent document doit accompagner l'envoi (*) du lieu où il est chargé en vue de son expédition jusqu'à son lieu de destination.

(*) On entend par "envoi" une quantité de produits du même type, pouvant contenir différentes catégories de sous-produits animaux, provenant du même expéditeur et couverte par le même document commercial, acheminée par le même moyen de transport vers le même destinataire.

Signature

Fait à ..... le .....
(lieu) (date)

.....
(signature de la personne responsable/du transporteur)

.....
(nom en lettres capitales)»

▼B

ANNEXE III

EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS INTERMÉDIAIRES ET D'ENTREPOSAGE

CHAPITRE I

Exigences régissant l'agrément des établissements intermédiaires

1. Les locaux et les équipements doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes:

   a) les locaux doivent être convenablement séparés de la voie publique et d'autres locaux tels que des abattoirs. L'aménagement des usines doit garantir la séparation totale entre les matières des catégories 1 et 2 et les matières de catégorie 3 de la réception jusqu'à l'expédition;

   b) l'établissement doit disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux;

   c) l'établissement doit être construit de manière à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides;

   d) l'établissement doit disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel;

   e) l'établissement doit être doté de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux;

   f) l'établissement doit être doté d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires satisfaisant aux exigences en matière d'hygiène;

   g) lorsque c'est nécessaire aux fins de réaliser les objectifs du présent règlement, les établissements doivent disposer d'installations adéquates d'entreposage à température contrôlée dotées d'une capacité suffisante pour maintenir les sous-produits animaux aux températures appropriées et conçues pour permettre la surveillance et l'enregistrement de ces températures.

2. L'établissement doit disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels les sous-produits animaux sont réceptionnés, ainsi que les véhicules — autres que les navires — dans lesquels ils sont transportés. Des équipements appropriés doivent être prévus pour désinfecter les roues des véhicules.

CHAPITRE II

Exigences générales en matière d'hygiène

A. *Établissements intermédiaires de catégorie 3*

1. Les établissements ne doivent pas avoir d'activités autres que l'importation, la collecte, le tri, la découpe, la réfrigération, la congélation sous forme de blocs, l'entreposage temporaire et l'expédition de matières de catégorie 3.

2. Le tri des matières de catégorie 3 doit être effectué de manière à éviter tout risque de propagation de maladies animales.

3. Tout au long des opérations de tri ou d'entreposage, les matières de catégorie 3 doivent être manipulées et entreposées séparément des marchandises autres que des matières de catégorie 3, en prenant soin d'éviter toute propagation d'agents pathogènes et de manière à assurer le respect des dispositions de l'article 22.

4. Les matières de catégorie 3 doivent être convenablement entreposées et, le cas échéant, réfrigérées ou congelées avant leur réexpédition.

▼M1

———————

▼B

B. *Établissements intermédiaires des catégories 1 ou 2*

6. Les établissements ne doivent pas avoir d'activités autres que la collecte, la manipulation, l'entreposage temporaire et l'expédition de matières des catégories 1 ou 2.

▼B

7. Le tri des matières des catégories 1 ou 2 doit être effectué de manière à éviter tout risque de propagation de maladies animales.

8. Tout au long des opérations de tri ou d'entreposage, les matières des catégories 1 ou 2 doivent être manipulées et entreposées séparément des autres marchandises et en prenant soin d'éviter toute propagation d'agents pathogènes.

9. Les matières des catégories 1 ou 2 doivent être convenablement entreposées, notamment dans des conditions de température appropriées, avant leur réexpédition.

▼M1

_____

▼B

11. Les eaux résiduaires doivent être traitées de manière à s'assurer, autant que raisonnablement possible, qu'aucun agent pathogène ne subsiste. Les exigences spécifiques en matière de traitement des eaux résiduaires provenant des établissements intermédiaires des catégories 1 et 2 peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

CHAPITRE III

Exigences régissant l'agrément des établissements d'entreposage

Les locaux et les équipements doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes.

1. Les locaux servant à l'entreposage de produits transformés dérivés de matières de catégorie 3 ne peuvent pas se trouver sur le même site que ceux servant à l'entreposage de produits transformés dérivés de matières des catégories 1 ou 2, si ce n'est dans un bâtiment complètement séparé.

2. L'établissement doit:

   a) disposer d'une aire couverte pour la réception des produits;

   b) être construit de manière à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides;

   c) disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel, et

   d) être doté de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux.

3. L'établissement doit disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels les produits sont réceptionnés, ainsi que les véhicules — autres que les navires — dans lesquels ils sont transportés. Des équipements appropriés doivent être prévus pour désinfecter les roues des véhicules.

4. Les produits doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur réexpédition.

▼B

ANNEXE IV

EXIGENCES APPLICABLES AUX USINES D'INCINÉRATION ET DE COÏNCINÉRATION AUXQUELLES NE S'APPLIQUE PAS LA DIRECTIVE 2000/76/CE

CHAPITRE I

Conditions générales

▼M1

1. L'usine d'incinération ou de coïncinération doit être conçue, équipée et exploitée de manière à satisfaire aux exigences du présent règlement. Les conditions d'hygiène suivantes doivent être remplies:

   a) Les sous-produits animaux doivent être éliminés le plus rapidement possible après leur arrivée. Ils doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur élimination.

   b) Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non traitées doivent être nettoyés dans un secteur réservé, garantissant ainsi le traitement des eaux résiduaires pendant l'entreposage conformément au chapitre III.

   c) Des mesures préventives doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles. Il faut mettre en œuvre à cet effet un programme détaillé de lutte contre les nuisibles.

   d) Des procédures de nettoyage doivent être établies et consignées pour toutes les parties de l'établissement. Les équipements et les produits d'entretien appropriés doivent être fournis aux fins du nettoyage des locaux.

   e) Le contrôle de l'hygiène doit comprendre des inspections régulières de l'environnement et des équipements. Le calendrier des inspections et les résultats doivent être consignés et conservés pendant au moins deux ans.

▼B

2. L'exploitant d'une usine d'incinération ou de coïncinération doit prendre toutes les précautions nécessaires concernant la réception des sous-produits animaux afin de prévenir ou de limiter, autant que faire se peut, les risques directs pour la santé humaine ou animale.

CHAPITRE II

Conditions d'exploitation

3. Toute usine d'incinération ou de coïncinération doit être conçue, équipée, construite et exploitée de manière à ce que les émanations gazeuses produites par l'incinération soient portées, d'une manière contrôlée et homogène, et même dans les conditions les plus défavorables, à une température de 850 °C à mesurer, pendant deux secondes, près de la paroi intérieure ou en tout autre point représentatif de la chambre de combustion autorisé par l'autorité compétente.

4. Chaque chaîne d'une usine d'incinération de grande capacité doit être équipée d'au moins un brûleur auxiliaire. Ce dernier doit être allumé automatiquement lorsque la température des gaz de combustion descend sous le niveau de 850 °C après la dernière injection d'air. Il doit également être mis en action lors des opérations de démarrage et d'arrêt pour faire en sorte que la température de 850 °C soit maintenue à tout instant pendant celles-ci et aussi longtemps que du matériel non brûlé se trouve dans la chambre de combustion.

5. Les usines d'incinération ou de coïncinération de grande capacité doivent être dotées d'un dispositif automatique destiné à prévenir l'introduction de sous-produits animaux et l'utiliser:

   a) pendant la phase de démarrage, tant que la température de 850 °C n'a pas été atteinte, et

   b) dès que la température de 850 °C n'est pas maintenue.

6. Les sous-produits animaux doivent, si possible, être introduits directement dans le foyer, sans manipulation directe.

▼B

CHAPITRE III

Rejet des eaux

7. Les implantations des usines d'incinération ou de coïncinération, y compris les aires d'entreposage des sous-produits animaux, doivent être conçues de manière à éviter le rejet non autorisé et accidentel de substances polluantes dans le sol, dans les eaux de surface et souterraines, conformément aux dispositions prévues par la législation communautaire pertinente. En outre, il convient de prévoir un bassin collecteur destiné à recueillir les eaux de pluie contaminées provenant des installations d'incinération ou les eaux contaminées provenant de fuites ou d'opérations de lutte contre l'incendie.

8. Ce bassin collecteur doit être conçu de manière à ce que les eaux puissent êtres analysées et, le cas échéant, traitées avant d'être rejetées.

CHAPITRE IV

Résidus

9. Aux fins du présent chapitre, on entend par «résidus», toute matière liquide ou solide issue du processus d'incinération ou de coïncinération, du traitement des eaux résiduaires ou d'autres processus effectués dans l'usine d'incinération ou de coïncinération. Ils comprennent les cendres et les mâchefers, les cendres volantes et les poussières de chaudière.

10. Les résidus produits par l'exploitation de l'usine d'incinération ou de coïncinération doivent être réduits au maximum en termes de volume et de nocivité. Ils doivent être recyclés, le cas échéant sur place dans l'usine ou à l'extérieur, conformément à la législation communautaire pertinente.

11. Le transport et l'entreposage temporaire des résidus secs sous la forme de poussières doivent se faire de manière à éviter toute dispersion dans l'environnement (par exemple, dans des conteneurs fermés).

CHAPITRE V

Mesure de la température

12. Des techniques doivent être utilisées pour surveiller les paramètres et les conditions applicables au processus d'incinération ou de coïncinération. Les usines d'incinération et de coïncinération de grande capacité doivent être dotées d'appareils de mesure de la température et les utiliser.

13. L'agrément délivré par l'autorité compétente ou les conditions qui y sont liées doivent fixer les exigences concernant les opérations de mesure de la température.

14. La conformité de l'installation et du fonctionnement de tout appareil de surveillance automatisée doit faire l'objet d'un contrôle et d'un test de surveillance annuel. Au moins tous les trois ans, un étalonnage doit être effectué au moyen de mesures parallèles par les méthodes de référence.

15. Les résultats des opérations de mesure de la température doivent être enregistrés et présentés de manière appropriée permettant à l'autorité compétente de s'assurer que l'usine d'incinération ou de coïncinération respecte les conditions d'exploitation autorisées, telles que fixées dans le présent règlement, conformément aux procédures que cette autorité aura établies.

CHAPITRE VI

Fonctionnement anormal

16. En cas de panne ou de conditions de fonctionnement anormales, l'exploitant doit ralentir ou arrêter, dès que possible, le processus jusqu'à ce que le fonctionnement puisse reprendre dans des conditions normales.

▼M1

CHAPITRE VII

Incinération des matières de catégorie 1 visées à l'article 4, paragraphe 1, point b)

1. L'installation d'incinération de faible capacité doit être située sur un sol ferme et bien drainé.

▼**M1**

2. Le bétail ne doit pas avoir accès à l'installation d'incinération de faible capacité, aux sous-produits animaux en attente d'être incinérés ou aux cendres issues de l'incinération de sous-produits animaux. Si l'installation d'incinération de faible capacité est située sur une exploitation d'élevage:

   a) il faut assurer la séparation physique totale entre l'incinérateur et les animaux, leurs aliments et leur litière, le cas échéant au moyen de clôtures;

   b) des équipements doivent être entièrement réservés au fonctionnement de l'incinérateur et ne pas être utilisés ailleurs sur l'exploitation;

   c) les exploitants doivent changer de vêtements de dessus et de chaussures avant de manipuler le bétail ou les aliments destinés au bétail.

3. L'entreposage des sous-produits animaux et des cendres doit être couvert, étiqueté et étanche.

4. L'exploitant doit s'assurer que les sous-produits animaux sont incinérés de manière à être complètement réduits à l'état de cendres. Les cendres doivent être éliminées dans une décharge agréée conformément à la directive 1999/31/CE.

5. Les sous-produits animaux ayant subi une incinération incomplète ne doivent pas être éliminés dans une décharge, mais être à nouveau incinérés ou éliminés d'une autre manière conformément au présent règlement.

6. L'installation d'incinération de faible capacité doit être équipée d'un dispositif de postcombustion.

7. L'exploitant doit consigner dans un registre les quantités, catégories et espèces de sous-produits animaux incinérés et la date d'incinération.

8. L'autorité compétente doit inspecter l'installation d'incinération de faible capacité avant d'accorder son agrément et au moins une fois par an afin de s'assurer du respect du présent règlement.

▼B

ANNEXE V

EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA TRANSFORMATION DE MATIÈRES DES CATÉGORIES 1, 2 ET 3

CHAPITRE I

Exigences générales régissant l'agrément des usines de transformation des catégories 1, 2 et 3

1. Les locaux et les équipements doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes:

▼M14

a) Une usine de transformation ne doit pas se trouver sur le même site qu'un abattoir, sauf si les risques pour la santé publique et animale induits par la transformation de sous-produits animaux provenant de cet abattoir sont limités par le respect, au minimum, des conditions suivantes:

i) les locaux destinés à la transformation sont physiquement séparés de l'abattoir; si nécessaire, les locaux destinés à la transformation sont situés dans un bâtiment totalement séparé de l'abattoir;

ii) les installations suivantes sont présentes et en état de fonctionnement:

— un système de transporteur reliant l'usine de transformation à l'abattoir,

— des entrées, des aires de réception, des équipements et des sorties séparés pour l'usine de transformation et pour l'abattoir;

iii) des mesures sont prévues pour empêcher la propagation des risques par le personnel travaillant à la fois dans l'usine de transformation et dans l'abattoir;

iv) aucune personne non autorisée ni aucun animal n'a accès à l'usine de transformation.

Par dérogation aux points i) à iv), pour les usines de transformation de catégorie 3, l'autorité compétente peut autoriser d'autres conditions que celles visées ci-dessus en vue de limiter les risques pour la santé publique et animale, y compris les risques induits par la transformation de matières de la catégorie 3 provenant d'autres sites agréés conformément au règlement (CE) nº 853/2004. S'il est fait usage de la dérogation par les autorités compétentes d'un État membre, celui-ci en informe la Commission et les autres États membres dans le cadre du comité visé à l'article 33, paragraphe 1;

▼B

b) l'usine de transformation doit posséder un secteur «propre» et un secteur «souillé» convenablement séparés. Le secteur souillé doit disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux et être construit de façon à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides. L'usine doit disposer de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés à l'intention du personnel;

c) l'usine de transformation doit disposer d'une capacité de production d'eau chaude et de vapeur suffisante pour assurer la transformation des sous-produits animaux;

d) le secteur souillé doit être doté, le cas échéant, des équipements permettant de réduire le volume des déchets animaux ainsi que des équipements nécessaires pour acheminer les sous-produits animaux broyés jusqu'à l'unité de transformation;

e) toutes les installations utilisées pour la transformation de sous-produits animaux doivent fonctionner conformément aux exigences énoncées au chapitre II. Lorsqu'un traitement thermique est requis, toutes les installations doivent être dotées des équipements suivants:

i) un équipement de mesurage pour contrôler la température et, si nécessaire, la pression aux points critiques,

ii) des enregistreurs permettant d'enregistrer en permanence les résultats des mesures, et

▼B

iii) un système de sécurité adéquat pour éviter tout problème de température insuffisante;

f) en vue d'empêcher toute recontamination du produit fini par des sous-produits animaux entrant dans l'usine, le secteur réservé au déchargement des matières destinées à la transformation doit être nettement séparé des secteurs réservés aux opérations de transformation du produit ainsi qu'à l'entreposage du produit transformé.

2. L'usine de transformation doit disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels sont réceptionnés les sous-produits animaux, ainsi que les véhicules — autres que les navires — dans lesquels ils sont transportés.

3. Des équipements appropriés doivent être prévus pour désinfecter les roues des véhicules quittant le secteur souillé de l'usine de transformation.

4. Toute usine de transformation doit comporter un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires satisfaisant aux exigences fixées par l'autorité compétente.

5. L'usine de transformation doit avoir son propre laboratoire ou faire appel aux services d'un laboratoire externe. Le laboratoire doit être équipé pour effectuer les analyses nécessaires et doit être agréé par l'autorité compétente.

CHAPITRE II

Exigences générales en matière d'hygiène

1. Les sous-produits animaux doivent être transformés le plus rapidement possible après leur arrivée. Ils doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur transformation.

2. Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non traitées doivent être nettoyés dans un secteur réservé. La localisation et l'aménagement de ce secteur doivent être pensés de manière à empêcher tout risque de contamination des produits transformés.

3. Les personnes travaillant dans le secteur souillé ne peuvent pas accéder au secteur propre sans changer de vêtements de travail et de chaussures ou sans désinfecter ces dernières. Les équipements et les ustensiles ne peuvent pas être transférés du secteur souillé au secteur propre sans nettoyage ou désinfection préalable. Des procédures de déplacement du personnel doivent être établies pour contrôler les mouvements du personnel entre les secteurs et imposer une utilisation appropriée de pédiluves et de dispositifs de désinfection des roues.

4. Les eaux résiduaires venant du secteur souillé doivent être traitées de manière à s'assurer, autant que raisonnablement possible, qu'aucun agent pathogène ne subsiste. Les exigences spécifiques en matière de traitement des eaux résiduaires provenant des usines de transformation peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

5. Des mesures préventives doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles. Il faut mettre en œuvre à cet effet un programme détaillé de lutte contre les nuisibles.

6. Des procédures de nettoyage doivent être établies et consignées pour toutes les parties des locaux. Les équipements et produits d'entretien appropriés doivent être fournis aux fins du nettoyage des locaux.

7. Le contrôle de l'hygiène doit comprendre des inspections régulières de l'environnement et des équipements. Le calendrier des inspections et les résultats doivent être consignés et conservés pendant au moins deux ans.

8. Les installations et les équipements doivent être bien entretenus et les équipements de mesure étalonnés à intervalles réguliers.

9. Les produits transformés doivent être manipulés et entreposés dans l'usine de transformation de manière à prévenir toute recontamination.

▼B

CHAPITRE III

Méthode de transformation

Méthode nº 1

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 50 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 50 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 133 ºC pendant au moins 20 minutes, sans interruption et à une pression (absolue) d'au moins 3 bars produite par de la vapeur saturée ([1]). Ce procédé peut être appliqué en tant que traitement unique ou en tant que phase de stérilisation antérieure ou postérieure au traitement.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

Méthode nº 2

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 150 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 150 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 150 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 100 ºC pendant au moins 125 minutes, à une température à cœur supérieure à 110 ºC pendant au moins 120 minutes, et à une température à cœur supérieure à 120 ºC pendant au moins 50 minutes.

3. La transformation doit être effectuée dans un système discontinu.

▼M1

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

▼B

Méthode nº 3

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 30 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 30 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 30 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les sous-produits animaux doivent être portés à une température à cœur supérieure à 100 ºC pendant au moins 95 minutes, à une température à cœur supérieure à 110 ºC pendant au moins 55 minutes, et à une température à cœur supérieure à 120 ºC pendant au moins 13 minutes.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

([1]) La «vapeur saturée» implique que l'air soit entièrement évacué et remplacé par la vapeur dans toute la chambre de stérilisation.

▼B

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

Méthode nº 4

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 30 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 30 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 30 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les produits d'origine animale doivent être placés dans une cuve contenant des graisses ajoutées et portés à une température à cœur supérieure à 100 ºC pendant au moins 16 minutes, à une température à cœur supérieure à 110 ºC pendant au moins 13 minutes, à une température à cœur supérieure à 120 ºC pendant au moins 8 minutes, et à une température à cœur supérieure à 130 ºC pendant au moins 3 minutes.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

Méthode nº 5

Réduction

1. Si la taille des particules des sous-produits animaux à transformer excède 20 millimètres, les produits en question doivent être fragmentés à l'aide des équipements appropriés, de manière à réduire la taille des particules à un maximum de 20 millimètres. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet d'une vérification et d'un relevé quotidiens. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 20 millimètres, le processus doit être arrêté et des réparations effectuées avant sa reprise.

Durée, température et pression

2. Après réduction, les produits d'origine animale doivent être chauffés jusqu'à la coagulation, puis pressés de manière à extraire l'eau et les graisses des matières protéiniques. Celles-ci doivent ensuite être portées à une température à cœur supérieure à 80 ºC pendant au moins 120 minutes et à une température à cœur supérieure à 100 ºC pendant au moins 60 minutes.

3. La transformation peut être effectuée dans un système discontinu ou continu.

4. Il est possible d'organiser la cuisson des sous-produits animaux de manière à satisfaire simultanément aux exigences en matière de température et de durée.

▼M4

Méthode nº 6

Exclusivement réservée aux sous-produits animaux issus de poissons de la catégorie 3

Réduction

1. Les sous-produits animaux doivent être réduits à des particules de:

   a) 50 millimètres au minimum dans le cas d'un traitement thermique conforme au paragraphe 2, point a), ou

   b) 30 millimètres au minimum dans le cas d'un traitement thermique conforme au paragraphe 2, point b).

   Ils doivent ensuite être mélangés à de l'acide formique pour abaisser leur pH à une valeur égale ou inférieure à 4. Le mélange doit reposer pendant au moins vingt-quatre heures avant d'entamer la phase de traitement suivante.

▼M4

Durée et température

2. Après la réduction, le mélange doit être porté à:

a) une température à cœur de 90 °C pendant au moins soixante minutes, ou

b) une température à cœur de 70 °C pendant au moins soixante minutes.

Lorsqu'un système en continu est utilisé, la progression du produit dans le convertisseur thermique doit être contrôlée au moyen de commandes mécaniques qui en règlent le mouvement de manière que, en fin de traitement thermique, le produit ait subi un cycle suffisant en termes de durée et de température.

▼B

Méthode nº 7

1. Toute méthode de transformation approuvée par l'autorité compétente, pourvu qu'il ait été démontré à l'autorité compétente que l'échantillonnage du produit fini a été effectué sur une base quotidienne pendant un mois conformément aux normes microbiologiques ci-après.

a) Échantillons prélevés directement après traitement thermique:

Absence de *clostridium perfringens* dans 1 g de produit.

b) Échantillons prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation:

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

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

avec

n = nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

2. Les données détaillées concernant les paramètres de contrôle critiques permettant d'établir que chaque usine de transformation respecte les normes microbiologiques de manière satisfaisante doivent être consignées et conservées de manière à ce que le propriétaire, l'exploitant ou leur représentant et l'autorité compétente puissent contrôler le fonctionnement de l'usine concernée. Parmi les informations à consigner et à contrôler doivent figurer la taille des particules, la température critique et, le cas échéant, la durée absolue du traitement, la pression, le taux d'alimentation en matières premières et le taux de recyclage des graisses.

3. Ces informations doivent être mises à la disposition de la Commission sur demande.

CHAPITRE IV

Surveillance de la production

1. L'autorité compétente doit exercer une surveillance sur les usines de transformation pour s'assurer du respect des exigences du présent règlement, et en particulier:

a) contrôler:

i) les conditions générales d'hygiène des locaux, des équipements et du personnel;

ii) l'efficacité des autocontrôles effectués dans l'usine, conformément à l'article 25, notamment par l'examen des résultats et le prélèvement d'échantillons;

▼B

iii) les normes auxquelles répondent les produits après transformation. Les analyses et les tests doivent être effectués selon des méthodes reconnues scientifiquement (notamment celles fixées par la réglementation communautaire ou, à défaut, par des normes internationales reconnues ou, en leur absence, les normes nationales), et

iv) les conditions d'entreposage;

b) effectuer tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire, et

c) procéder à tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire pour assurer le respect des prescriptions du présent règlement.

2. Pour lui permettre d'exercer ses responsabilités au titre du paragraphe 1, l'autorité compétente doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties de l'usine de transformation, ainsi qu'aux relevés, documents commerciaux et certificats sanitaires.

CHAPITRE V

Procédures de validation

1. L'autorité compétente doit valider l'usine de transformation conformément aux procédures et indicateurs suivants:

a) la description du processus (au moyen d'un organigramme des opérations);

b) l'identification des points de contrôle critiques (PCC) et taux de transformation de la matière pour le système en continu;

c) la conformité aux exigences spécifiques fixées par le présent règlement pour le processus en cause, et

d) le respect des exigences suivantes:

i) la dimension des particules pour le traitement continu et le traitement discontinu sous pression, définie par la taille de l'ouverture du hachoir ou des interstices, et

ii) la température, la pression, le temps de transformation et le taux de transformation de la matière (pour le système en continu uniquement) indiqués aux points 2 et 3.

2. Dans le cas d'un système de traitement discontinu sous pression:

a) la température doit être surveillée au moyen d'un thermocouple permanent et relevée en temps réel;

b) la phase de mise sous pression doit être contrôlée au moyen d'un manomètre permanent, et la pression doit être relevée en temps réel;

c) la durée du traitement doit être indiquée au moyen des diagrammes temps/température et temps/pression.

Au moins une fois par an, le thermocouple et le manomètre doivent être calibrés.

3. Dans le cas d'un système de traitement continu sous pression:

a) la température et la pression doivent être surveillées au moyen de thermocouples ou d'un pistolet à infrarouge ainsi que d'un manomètre, utilisés en des points précis du système, de manière à ce que la température et la pression soient conformes aux conditions requises dans l'ensemble ou dans une section du système de traitement en continu. La température et la pression doivent être relevées en temps réel;

b) la mesure du temps minimal de transit dans toute la partie concernée du système de traitement en continu où la température et la pression sont conformes aux conditions requises doit être fournie à l'autorité compétente au moyen de traceurs insolubles (par exemple, du dioxyde de manganèse) ou selon une méthode offrant des garanties équivalentes. Une mesure précise et un contrôle rigoureux du taux de transformation de la matière sont essentiels; la mesure doit être effectuée durant le test de validation, en fonction d'un PCC pouvant être surveillé continuellement, comme par exemple:

i) le nombre de révolutions par minute (rév/mn) de la vis d'alimentation,

ii) la puissance électrique (nombre d'ampères à un certain voltage),

▼B

iii) le taux d'évaporation/de condensation, ou

iv) le nombre de coups de pompe par unité de temps.

Tous les instruments de mesure et de surveillance doivent être calibrés au moins une fois par an.

4. L'autorité compétente doit répéter périodiquement les procédures de validation, lorsqu'elle le juge nécessaire et, dans tous les cas, chaque fois que le processus subit un changement important (par exemple, modification des machines ou changement de matières premières).

5. Les procédures de validation fondées sur la méthode des tests peuvent être définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

▼B

ANNEXE VI

▼M10

EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES À LA TRANSFORMATION DES MATIÈRES DES CATÉGORIES 1 ET 2, À LA PRODUCTION DE BIOGAZ, AU COMPOSTAGE AINSI QU'AU MARQUAGE DE CERTAINS PRODUITS TRANSFORMÉS

▼B

CHAPITRE I

▼M10

Exigences spécifiques applicables à la transformation des matières des catégories 1 et 2 et au marquage de certains produits transformés

▼B

Outre les exigences générales prévues à l'annexe V, les exigences ci-après s'appliquent.

A. *Locaux*

1. L'aménagement des usines de transformation des catégories 1 et 2 doit garantir la séparation totale entre les matières de catégorie 1 et les matières de catégorie 2 de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits transformés.

2. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'utilisation temporaire d'une usine de transformation de catégorie 2 pour la transformation de matières de catégorie 1 si la capacité de l'usine de catégorie 1 se trouve dépassée à la suite de l'apparition d'une épizootie de grande ampleur ou d'autres circonstances extraordinaires et imprévisibles.

   L'autorité compétente doit accorder, conformément à l'article 13, un nouvel agrément à l'usine de transformation de catégorie 2 avant qu'elle ne procède de nouveau à la transformation de matières de catégorie 2.

B. *Normes de transformation*

3. Pour chacune des méthodes de transformation indiquées à l'annexe V, chapitre III, il y a lieu d'identifier les points critiques déterminant l'intensité des traitements thermiques appliqués lors de la transformation. Ces points critiques peuvent comprendre:

   a) la taille des particules de matière première;

   b) la température atteinte lors du processus de traitement thermique;

   c) la pression appliquée à la matière première, et

   d) la durée du processus de traitement thermique ou le taux d'alimentation du système en continu.

   Les normes minimales de traitement doivent être précisées pour chaque point critique applicable.

4. Les relevés démontrant le respect des valeurs minimales de traitement pour chaque point critique doivent être conservés pendant au moins deux ans.

5. Des dispositifs de mesure et d'enregistrement correctement calibrés doivent être utilisés pour surveiller en permanence les conditions de transformation. Les documents prouvant les dates de calibrage des dispositifs de mesure et d'enregistrement doivent être conservés.

6. Les matières n'ayant pas subi le traitement thermique requis (chutes en début de processus ou fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique ou collectées et soumises à une nouvelle transformation.

7. Les sous-produits animaux doivent être transformés selon les normes de transformation suivantes:

   a) la méthode de transformation n° 1 doit être appliquée:

▼M1

      i) aux matières de catégorie 2 (autres que le lisier, le contenu du tube digestif séparé de l'appareil digestif, du lait et du colostrum), destinées à une usine de production de biogaz ou à une usine de

▼M1

compostage ou à être utilisées comme engrais organiques ou amendements, et

▼B

ii) aux matières des catégories 1 et 2 destinées à une mise en décharge;

b) l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 doit être appliquée:

i) aux matières de catégorie 2 dont la protéine obtenue est destinée à l'incinération ou à la coïncinération,

ii) aux matières de catégorie 2 dont les graisses fondues sont destinées à une usine oléochimique de catégorie 2, et

iii) aux matières des catégories 1 ou 2 destinées à l'incinération ou à la coïncinération.

▼M1

_____

▼B

C. *Produits transformés*

8. Les produits transformés dérivés des matières des catégories 1 ou 2, à l'exception des produits liquides destinés à une usine de production de biogaz ou à une usine de compostage, doivent être marqués de façon permanente, par une odeur lorsque c'est techniquement possible, à l'aide d'un système approuvé par l'autorité compétente. Les modalités détaillées du système de marquage peuvent être fixées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

9. Les échantillons de produits transformés destinés à une usine de production de biogaz, à une usine de compostage ou à une décharge prélevés directement après le traitement thermique, doivent être exempts de spores de bactéries pathogènes thermorésistantes (absence de *clostridium perfringens* dans 1 g de produit).

▼M10

10. Dans les usines de transformation agréées conformément à l'article 13, les produits transformés visés à l'article 4, paragraphe 2, points b) et c), et à l'article 5, paragraphe 2, points b) et c), sont marqués de façon permanente:

a) par une odeur lorsque cela est techniquement possible, et

b) par du triheptanoate de glycérol (GTH), de la manière suivante:

i) le GTH est ajouté aux produits transformés qui ont subi au préalable un traitement thermique d'hygiénisation à une température à cœur d'au moins 80 °C et sont ensuite préservés d'une recontamination, et

ii) tous les produits transformés contiennent, de façon homogène dans l'ensemble de leur substance, une concentration minimale d'au moins 250 mg de GTH par kilo de graisse.

11. Les exploitants des usines de transformation agréées conformément à l'article 13 disposent d'un système de surveillance et d'enregistrement continus des paramètres permettant de démontrer à l'autorité compétente que la concentration minimale homogène requise en GTH, visée au point 10 b), est atteinte dans les produits transformés visés au point 10.

Ce système de surveillance et d'enregistrement permet de déterminer, à partir d'échantillons prélevés à intervalles réguliers, le contenu de GTH intact comme triglycéride dans un extrait de GTH lavé à l'éther de pétrole 40-70.

12. L'autorité compétente réalise un contrôle de performance du système de surveillance et d'enregistrement visé au point 11 afin de vérifier sa conformité avec le présent règlement et peut, le cas échéant, exiger l'analyse d'échantillons supplémentaires suivant la méthode visée au point 11, second alinéa.

13. Le marquage au GTH n'est pas requis pour les produits transformés visés à l'article 4, paragraphe 2, points b) et c), et à l'article 5, paragraphe 2, points b) et c), lorsque ces produits:

a) sont transportés hors de l'usine de transformation au moyen d'un système de transporteur clos, si ce système a été approuvé par l'autorité compétente, en vue

i) d'une incinération ou co-incinération directe immédiate, ou

▼M10

ii) d'une utilisation immédiate suivant un procédé approuvé pour les catégories 1 et 2 de sous-produits animaux conformément aux articles 1 et 2 du règlement (CE) nº 92/2005, ou

b) sont destinés à la recherche ou à une utilisation scientifique autorisée par l'autorité compétente.

▼B

CHAPITRE II

Exigences spécifiques régissant l'agrément des usines de production de biogaz et des usines de compostage

A. *Locaux*

▼M7

1. Une usine de production de biogaz doit être équipée:

a) d'une unité incontournable de pasteurisation/d'hygiénisation dotée:

i) d'installations de contrôle de la température en temps réel;

ii) d'enregistreurs pour enregistrer en continu le résultat des mesures de contrôle mentionnées sous i); et

iii) d'un système de sécurité adéquat pour éviter tout problème de température insuffisante; et

b) d'équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et des conteneurs à la sortie de l'usine de production de biogaz.

Toutefois, une unité de pasteurisation/d'hygiénisation n'est pas obligatoire pour les usines de production de biogaz transformant uniquement:

i) des sous-produits animaux ayant été soumis à la méthode de transformation nº 1;

ii) des matières de catégorie 3 ayant été soumises ailleurs à une pasteurisation/hygiénisation; ou

iii) des sous-produits animaux utilisables comme matières premières sans transformation.

Si l'usine de production de biogaz est située sur un site où des animaux d'élevage sont détenus et n'utilise pas uniquement le lisier provenant de ces animaux, l'usine doit se trouver à une distance appropriée de la zone de détention des animaux et, dans tous les cas, une séparation physique totale doit être assurée entre l'usine et les animaux, leurs aliments et leur litière, le cas échéant au moyen de clôtures.

2. Une usine de compostage doit être équipée:

a) d'un réacteur de compostage fermé incontournable doté:

i) d'installations de contrôle de la température en temps réel;

ii) d'enregistreurs pour enregistrer, le cas échéant en continu, le résultat des mesures de contrôle mentionnées sous i); et

iii) d'un système de sécurité adéquat pour éviter tout problème de température insuffisante; et

b) d'équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et des conteneurs utilisés pour le transport de sous-produits animaux non traités.

Toutefois, d'autres systèmes de compostage peuvent être autorisés dès lors qu'ils:

i) permettent de prendre des mesures appropriées de lutte contre les nuisibles;

ii) sont exploités de telle sorte que toute matière traitée par le système satisfasse aux paramètres de durée et de température, y compris, le cas échéant, en assurant une surveillance continue des paramètres;

iii) satisfont à toutes les autres exigences du présent règlement.

Si l'usine de compostage est située sur un site où des animaux d'élevage sont détenus et n'utilise pas uniquement le lisier provenant de ces animaux, l'usine doit se trouver à une distance appropriée de la zone

▼M7

de détention des animaux et, dans tous les cas, une séparation physique totale doit être assurée entre l'usine et les animaux, leurs aliments et leur litière, le cas échéant au moyen de clôtures.

▼B

3. Chaque usine de production de biogaz ou de compostage doit avoir son propre laboratoire ou faire appel à un laboratoire externe. Le laboratoire doit être équipé pour effectuer les analyses nécessaires et doit être agréé par l'autorité compétente.

B. *Exigences en matière d'hygiène*

4. Seuls les sous-produits animaux ci-après peuvent être transformés dans une usine de production de biogaz ou de compostage:

a) les matières de catégorie 2 ayant été soumises à la méthode de transformation n° 1 dans une usine de transformation de catégorie 2;

▼M1

b) le lisier et le contenu du tube digestif séparé de l'appareil digestif, du lait et du colostrum, et

▼B

c) les matières de catégorie 3.

▼M3

Cependant, les matières finales issues du traitement des matières de la catégorie 1 peuvent être transformées dans une usine de production de biogaz à condition que ce traitement ait été effectué selon une méthode autre approuvée conformément à l'article 4, paragraphe 2, point e), et, sauf indication contraire, pour autant que la production de biogaz fasse partie intégrante de ladite méthode et que les matières finales soient éliminées dans le respect des conditions établies pour celle-ci.

▼B

5. Les sous-produits animaux visés au paragraphe 4 doivent être transformés le plus rapidement possible après leur arrivée. Ils doivent être convenablement entreposés jusqu'à leur traitement.

6. Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non traitées doivent être nettoyés dans un secteur réservé. La localisation et l'aménagement de ce secteur doivent être pensés de manière à empêcher tout risque de contamination des produits traités.

7. Des mesures préventives doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles. Il faut mettre en œuvre à cet effet un programme détaillé de lutte contre les nuisibles.

8. Des procédures de nettoyage doivent être établies et consignées pour toutes les parties des locaux. Les équipements et les produits d'entretien appropriés doivent être fournis aux fins du nettoyage des locaux.

9. Le contrôle de l'hygiène doit comprendre des inspections régulières de l'environnement et des équipements. Le calendrier des inspections et les résultats doivent être consignés.

10. Les installations et les équipements doivent être bien entretenus et les équipements de mesure étalonnés à intervalles réguliers.

▼M7

11. Les résidus de digestion et le compost doivent être manipulés et entreposés dans l'usine de production de biogaz ou de compostage de manière à prévenir toute recontamination.

▼B

C. *Normes de transformation*

▼M7

12. Les matières de catégorie 3 utilisées comme matières premières dans une usine de production de biogaz dotée d'une unité de pasteurisation/-d'hygiénisation doivent être soumises aux exigences minimales suivantes:

a) taille maximale des particules à l'entrée de l'unité: 12 mm;

b) température minimale de toutes les matières dans l'unité: 70 °C;

c) durée minimale de séjour dans l'unité, sans interruption: 60 minutes.

▼M7

Toutefois, le lait, le colostrum et les produits laitiers de catégorie 3 peuvent être utilisés comme matières premières dans une usine de production de biogaz sans pasteurisation/hygiénisation si l'autorité compétente estime qu'ils ne présentent pas de risque de propagation de maladies graves transmissibles.

13. Les matières de catégorie 3 utilisées comme matières premières dans une usine de compostage doivent être soumises aux exigences minimales suivantes:

a) taille maximale des particules à l'entrée du réacteur de compostage: 12 mm;

b) température minimale de toutes les matières dans le réacteur: 70 °C;

c) durée minimale du séjour dans le réacteur à 70 °C (toutes matières): 60 minutes.

13*bis*. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'emploi d'autres paramètres de transformation normalisés pour autant qu'un demandeur démontre qu'ils garantissent la réduction des risques biologiques. Cette démonstration comporte une validation conforme aux points a) à f):

a) identification et analyse des risques éventuels, y compris l'incidence des matières premières; sur la base d'une définition complète des conditions de transformation;

b) une évaluation des risques qui évalue de quelle manière les conditions spécifiques de transformation mentionnées sous a) sont obtenues dans la pratique, dans des situations normales et atypiques;

c) validation du procédé prévu par la mesure de la réduction de la viabilité/l'infectiosité:

i) des organismes indicateurs endogènes lorsque l'indicateur:

— est systématiquement présent en grand nombre dans les matières premières,

— n'est pas moins thermorésistant aux aspects létaux du procédé de traitement, sans toutefois être beaucoup plus résistant que les agents pathogènes qu'il sert à contrôler,

— est relativement facile à quantifier, à identifier et à confirmer;

ou

ii) d'un organisme d'essai ou d'un virus bien caractérisé, pendant l'exposition, introduit dans les matières premières à l'intérieur d'un corps d'essai approprié;

d) la validation du procédé prévu mentionné sous c) doit démontrer que le procédé réalise la réduction globale des risques ci-après:

i) pour les procédés thermiques et chimiques:

— réduction de 5 log10 d'*Enterococcus faecalis* ou de *Salmonella Senftenberg (775W, H2S négatives)*,

— réduction du titre d'infectivité des virus thermorésistants tels que le *parvovirus* d'au moins 3 log10, lorsqu'ils sont identifiés comme un risque à prendre en considération;

et

ii) en ce qui concerne également les procédés chimiques:

— réduction des parasites résistants, tels que les oeufs d'*ascaris sp.*, d'au moins 99,9 % (3 log10) des stades viables;

e) élaboration d'un programme de contrôle complet comportant des procédures de surveillance du fonctionnement du processus mentionné sous c);

f) mesures garantissant un contrôle et une surveillance en continu des paramètres du procédé appropriés définis dans le programme de contrôle lorsque l'usine est en fonctionnement.

Les données détaillées concernant les paramètres du procédé appropriés utilisés dans une usine de production de biogaz ou de compostage ainsi que les autres points de contrôle critiques doivent être consi-

▼M7

gnées et conservées de manière à ce que le propriétaire, l'exploitant ou leur représentant et l'autorité compétente puissent contrôler le fonctionnement de l'établissement. Les relevés sont mis à la disposition de l'autorité compétente à sa demande.

Les informations relatives à un procédé autorisé en application du présent point doivent être mises à la disposition de la Commission sur demande.

▼M1

14. Cependant, dans l'attente de l'adoption de règles conformément à l'article 6, paragraphe 2, point g), lorsque les déchets de cuisine et de table constituent le seul sous-produit animal utilisé comme matière première dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage, l'autorité compétente peut autoriser l'application d'exigences spécifiques autres que celles prévues dans le présent chapitre, pour autant qu'elles garantissent un effet équivalent quant à la réduction des agents pathogènes. Ces exigences spécifiques peuvent également s'appliquer aux déchets de cuisine et de table lorsqu'ils sont mélangés avec du lisier, du contenu de tube digestif séparé de l'appareil digestif, du lait et du colostrum dès lors que les matières ainsi obtenues sont considérées comme issues de déchets de cuisine et de table.

Lorsque le lisier, le contenu du tube digestif séparé de l'appareil digestif, du lait et du colostrum constituent les seules matières d'origine animale traitées dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage, l'autorité compétente peut autoriser l'application d'exigences spécifiques autres que celles prévues dans le présent chapitre, pour autant qu'elle:

a) estime que ces matières ne présentent pas de risque de propagation de maladies graves transmissibles,

▼M7

b) considère que les résidus ou le compost sont des matières non transformées.

▼B

D. *Résidus de digestion et compost*

▼M7

15. Les échantillons représentatifs de résidus de digestion ou de compost prélevés au cours de la transformation ou immédiatement après dans l'usine de production de biogaz ou de compostage aux fins de contrôle du procédé doivent satisfaire aux normes suivantes:

Escherichia coli: n = 5, c = 1, m = 1 000, M = 5 000 dans 1 g;

ou

Enterococcaceae: n = 5, c = 1, m = 1 000, M = 5 000 dans 1 g;

et

les échantillons représentatifs de résidus de digestion ou de compost prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de production de biogaz ou de compostage doivent satisfaire aux normes suivantes:

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

avec:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

▼M7

Les résidus de digestion ou le compost non conformes aux exigences du présent chapitre sont retransformés et, dans le cas des salmonelles, manipulés ou éliminés conformément aux instructions de l'autorité compétente.

▼B

CHAPITRE III

Normes de traitement applicables à la transformation ultérieure des graisses fondues

Les procédés ci-après peuvent être utilisés pour produire des dérivés lipidiques provenant de graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2:

1. transestérification ou hydrolyse à une température d'au moins 200 ºC et à une pression correspondante appropriée, pendant 20 minutes (glycérol, acides gras et esters), ou

2. Saponification au NaOH 12M (glycérol et savon):

   a) dans un système discontinu à 95 ºC pendant trois heures, ou

   b) dans un système continu à 140 ºC et à 2 bars (2 000 hPa) pendant huit minutes, ou dans des conditions équivalentes définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

▼M3

Cependant, d'autres procédés peuvent être utilisés pour la transformation ultérieure des graisses animales issues de matières de la catégorie 1 pour autant qu'ils aient été approuvés en tant qu'autres méthodes conformément à l'article 4, paragraphe 2, point e).

▼B

ANNEXE VII

EXIGENCES SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA TRANSFORMATION ET À LA MISE SUR LE MARCHÉ DE PROTÉINES ANIMALES TRANSFORMÉES ET D'AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISÉS COMME MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX

CHAPITRE I

Exigences spécifiques régissant l'agrément des usines de transformation de catégorie 3

Outre les exigences générales prévues à l'annexe V, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Locaux*

1. Les locaux destinés à la transformation des matières de catégorie 3 ne doivent pas se trouver sur le même site que des locaux destinés à la transformation de matières des catégories 1 ou 2, sauf s'ils sont situés dans un bâtiment totalement séparé.

2. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'utilisation temporaire d'une usine de transformation de catégorie 3 pour la transformation de matières des catégories 1 ou 2 si la capacité de l'usine des catégories 1 ou 2 se trouve dépassée à la suite de l'apparition d'une épizootie de grande ampleur ou d'autres circonstances extraordinaires et imprévisibles.

   L'autorité compétente doit accorder, conformément à l'article 17, un nouvel agrément à l'usine de transformation de catégorie 3 avant qu'elle ne procède de nouveau à la transformation de matières de catégorie 3.

3. Les usines de transformation de catégorie 3 doivent être dotées:

   a) d'une installation permettant de détecter la présence de corps étrangers tels que matériaux d'emballage, pièces métalliques, etc. dans les sous-produits animaux, et

   b) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, d'un local convenablement aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection.

B. *Matières premières*

▼M1

4. Seules les matières de catégorie 3 indiquées à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j), qui ont été manipulées, entreposées et transportées conformément aux dispositions des articles 7, 8 et 9 peuvent être utilisées pour la production de protéines animales transformées et d'autres matières premières pour aliments des animaux.

▼B

5. Avant transformation, les sous-produits animaux doivent subir un contrôle en vue de détecter la présence de corps étrangers. Le cas échéant, ils doivent en être débarrassés immédiatement.

C. *Normes de transformation*

6. Pour chacune des méthodes de transformation indiquées à l'annexe V, chapitre III, il y a lieu d'identifier les points critiques déterminant l'intensité des traitements thermiques appliqués lors de la transformation. Ces points critiques comprennent au moins:

   — la taille des particules de matière première,

   — la température atteinte lors du processus de traitement thermique,

   — la pression appliquée à la matière première le cas échéant, et

   — la durée du processus de traitement thermique ou le taux d'alimentation du système en continu.

   Les normes minimales de traitement doivent être précisées pour chaque point critique applicable.

▼B

7. Les relevés démontrant le respect des valeurs minimales de traitement pour chaque point critique doivent être conservés pendant au moins deux ans.

8. Des dispositifs de mesure et d'enregistrement correctement calibrés doivent être utilisés pour surveiller en permanence les conditions de transformation. Les documents prouvant les dates de calibrage des dispositifs de mesure et d'enregistrement doivent être conservés pendant au moins deux ans.

9. Les matières n'ayant pas subi le traitement thermique requis (chutes en début de processus ou fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique ou collectées et soumises à une nouvelle transformation.

D. *Produits transformés*

10. Les échantillons de produit fini prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation doivent satisfaire aux normes suivantes:

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

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

avec:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

▼M1

11. Après avoir été marqués de façon permanente, les produits transformés non utilisés ou excédentaires peuvent être:

a) directement éliminés comme déchets par incinération ou coïncinération dans une usine d'incinération ou de coïncinération agréée conformément à l'article 12;

b) éliminés dans une décharge agréée conformément à la directive 1999/31/CE, ou

c) transformés dans une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréées conformément à l'article 15.

▼B

CHAPITRE II

Exigences spécifiques applicables aux protéines animales transformées

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

▼M1

1. ►M14 Les protéines transformées issues de mammifères doivent avoir été traitées selon la méthode de transformation n° 1. Toutefois, le sang de porcins ou les composants du sang de porcins peuvent avoir été traités selon n'importe laquelle des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5, ou selon la méthode de transformation n° 7 si, en cas d'application de cette dernière, un traitement thermique à cœur à une température d'au moins 80 °C a été pratiqué. ◄

Toutefois, même si l'interdiction concernant l'alimentation des animaux prévue par la décision du Conseil 2000/766/CE reste en vigueur, les protéines transformées issues de mammifères peuvent avoir été traitées selon l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou la méthode n° 7, et sont marquées de façon permanente par une coloration ou d'une autre manière immédiatement après cette transformation,

▼M1

avant leur élimination en tant que déchet, conformément à la législation communautaire permanente.

En outre, même si l'interdiction concernant l'alimentation des animaux prévue par la décision du Conseil 2000/766/CE reste en vigueur, les protéines transformées issues de mammifères exclusivement destinées à l'alimentation des animaux familiers, transportées dans des conteneurs réservés à cet effet et ne servant pas à transporter de sous-produits animaux ou d'aliments pour animaux d'élevage, et qui sont directement expédiées à partir des usines de transformation de catégorie 3 vers les usines de production d'aliments pour animaux familiers, peuvent avoir été traitées selon l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou la méthode nº 7.

▼B

2. Les protéines animales transformées ne provenant pas de mammifères, à l'exclusion des farines de poisson, doivent avoir été traitées selon l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7.

3. Les farines de poisson doivent avoir été traitées selon:

a) l'une quelconque des méthodes de transformation, ou

b) une méthode et des paramètres garantissant la conformité du produit avec les normes microbiologiques prévues au chapitre I, point 10.

B. *Entreposage*

4. Les protéines animales transformées doivent être emballées et entreposées dans des sacs neufs ou stérilisés, ou dans des silos convenablement aménagés.

5. Des mesures suffisantes doivent être prises pour minimiser la condensation à l'intérieur des silos, des transporteurs et des élévateurs.

6. Dans les transporteurs, les élévateurs et les silos, les produits doivent être protégés de toute contamination accidentelle.

7. Les équipements pour la manipulation des protéines animales transformées doivent être maintenus propres et secs; des points d'inspection appropriés doivent être définis pour permettre d'en vérifier l'état de propreté. Tous les équipements d'entreposage doivent être vidés et nettoyés régulièrement, en fonction des besoins de production.

8. Les protéines animales transformées doivent être protégées de l'humidité. Toute fuite d'eau ou condensation dans les zones d'entreposage doit en conséquence être évitée.

C. *Importation*

9. Les États membres doivent autoriser l'importation des protéines animales transformées si elles:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie II, ou, dans le cas des farines de poissons, sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie III;

b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produites conformément au présent règlement, et

▼M2

d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 1.

▼B

10. Avant la mise en libre circulation des envois sur le territoire de la Communauté, l'autorité compétente doit soumettre les protéines animales transformées importées à des sondages au poste de contrôle frontalier en vue de garantir le respect des exigences du chapitre I, point 10. L'autorité compétente doit effectuer:

a) des sondages portant sur chaque envoi de produits transportés en vrac, et

b) des sondages aléatoires portant sur les envois de produits conditionnés dans l'usine de fabrication.

11. Toutefois, lorsque six tests consécutifs portant sur des envois en vrac provenant d'un pays tiers se sont révélés négatifs, l'autorité compétente

▼B

peut pratiquer un contrôle par sondage aléatoire sur les envois suivants en provenance de ce pays tiers. Si l'un de ces sondages aléatoires produit un résultat positif, l'autorité compétente effectuant le contrôle par sondage doit en informer l'autorité compétente du pays d'origine afin qu'elle puisse prendre les mesures appropriées pour remédier au problème. L'autorité compétente du pays d'origine doit porter ces mesures à la connaissance de l'autorité compétente effectuant le contrôle par sondage. En cas de nouveau résultat positif sur un envoi de la même provenance, l'autorité compétente doit procéder à un contrôle par sondage de tous les envois de cette origine jusqu'à ce que six tests consécutifs s'avèrent à nouveau négatifs.

12. L'autorité compétente doit conserver pendant au moins deux ans un relevé des résultats des contrôles effectués sur tous les envois qui ont fait l'objet de contrôle par sondage.

13. Lorsque le résultat des tests de recherche des salmonelles effectués sur un envoi est positif, celui-ci doit être:

a) traité conformément à la procédure prévue à l'article 17, paragraphe 2, point a), de la directive 97/78/CE ([1]) ou

b) retraité dans une usine de transformation agréée conformément au présent règlement ou décontaminé au moyen d'un traitement autorisé par l'autorité compétente. Une liste des traitements autorisés peut être établie selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2. L'envoi ne peut pas être remis en circulation avant d'avoir été traité et soumis à un test de recherche de salmonelle par l'autorité compétente, conformément au chapitre I, point 10, jusqu'à l'obtention d'un résultat négatif.

CHAPITRE III

Exigences spécifiques applicables aux produits sanguins

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Matières premières*

1. Seul le sang relevant de l'article 6, paragraphe 1, points a) et b), peut être utilisé pour la production des produits sanguins.

B. *Normes de transformation*

2. Les produits sanguins doivent avoir été traités selon:

a) l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, ou

b) une méthode et des paramètres garantissant la conformité du produit avec les normes microbiologiques prévues au chapitre I, point 10.

C. *Importation*

3. Les États membres ne doivent pas autoriser l'importation des produits sanguins s'ils:

▼M2

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur les listes qui figurent à l'annexe XI, parties V et VI selon le cas;

▼B

b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produits conformément au présent règlement, et

▼M2

d) sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 4 B.

([1]) Directive 97/78/CE du Conseil du 18 décembre 1997 fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JO L 24 du 30.1.1998, p. 9).

▼B

CHAPITRE IV

Exigences spécifiques applicables aux graisses fondues et huiles de poisson

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

▼M1

1. Sauf si elles ont été produites conformément à l'annexe C, chapitre II, de la directive 77/99/CEE du Conseil ([1]), ou l'annexe I, chapitre 9, de la directive 92/118/CEE du Conseil ([2]), les graisses fondues doivent être produites au moyen des méthodes portant les numéros 1 à 5 ou de la méthode nº 7, et les huiles de poisson peuvent être produites en appliquant la méthode nº 6, comme indiqué à l'annexe V, chapitre III.

   Les graisses fondues issues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids.

▼B

B. *Importation de graisses fondues*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation des graisses fondues si elles:

   a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie IV;

   b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

   c) ont été produites conformément au présent règlement,

   d) et:

      i) sont issues, en partie ou en totalité, de matières premières d'origine porcine et proviennent d'un pays ou d'une partie du territoire d'un pays exempt de fièvre aphteuse depuis vingt-quatre mois et exempt de peste porcine classique et de peste porcine africaine depuis douze mois, ou

      ii) sont issues, en partie ou en totalité, de matières premières de volailles et proviennent d'un pays ou d'une partie du territoire d'un pays exempt de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire depuis six mois, ou

      iii) sont issues, en partie ou en totalité, de matières premières de ruminants et proviennent d'un pays ou d'une partie du territoire d'un pays exempt de fièvre aphteuse depuis vingt-quatre mois et de peste bovine depuis douze mois, ou

      iv) en cas d'apparition d'un foyer d'une des maladies susmentionnées au cours des périodes de référence citées, ont été soumises à l'un des processus de traitement thermique suivants:

         — chauffage à une température minimale de 70 ºC pendant au moins 30 minutes,

         — chauffage à une température minimale de 90 ºC pendant au moins 15 minutes,

         les données détaillées concernant les points de contrôle critiques étant consignées et conservées de manière à ce que le propriétaire, l'exploitant ou leur représentant et, le cas échéant, l'autorité compétente, puissent contrôler le fonctionnement de l'établissement. Parmi les informations doivent figurer la taille des particules, la température critique et, le cas échéant, la durée absolue du traitement, la pression, le taux d'alimentation en matières premières et le taux de recyclage des graisses, et

▼M2

   e) sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 10 A.

([1]) JO L 26 du 31.1.1977, p. 85.
([2]) JO L 62 du 15.3.1993, p. 49.

▼B

C. *Importation d'huiles de poisson*

3. Les États membres doivent autoriser l'importation des huiles de poisson si elles:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie III;

b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produites conformément au présent règlement, et

▼M2

d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 9.

▼B

D. *Exigences en matière d'hygiène*

4. Lorsque les graisses fondues ou les huiles de poissons sont conditionnées, les conteneurs utilisés doivent être neufs ou avoir été préalablement nettoyés, avec toutes les précautions nécessaires pour éviter leur recontamination. Lorsqu'il est prévu de transporter les produits en vrac, les tuyaux, pompes, citernes et tout autre conteneur en vrac ou camion citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production soit directement vers le navire ou des citernes de stockage à terre, soit directement vers des établissements, doivent avoir été inspectés et jugés propres avant d'être utilisés.

▼M12

CHAPITRE V

Exigences spécifiques applicables au lait, aux produits à base de lait et au colostrum

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Le lait doit être soumis à l'un des traitements suivants:

1.1. une stérilisation à une valeur F_0 ([1]) de trois ou plus;

1.2. un traitement UHT ([2]) combiné à l'une des situations suivantes:

a) un traitement physique complémentaire, par:

i) un procédé de dessiccation combiné, dans le cas du lait destiné à l'alimentation animale, à un traitement thermique à au moins 72 °C; ou

ii) un abaissement du pH en dessous de 6 pendant une heure au moins;

b) la condition que le lait ou le produit à base de lait ait été produit 21 jours au moins avant son expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans l'État membre d'origine;

1.3. un traitement HTST ([3]) appliqué deux fois;

1.4. HTST ([3]) combiné à l'une des situations suivantes:

a) un traitement physique complémentaire, par:

i) un procédé de dessiccation combiné, dans le cas du lait destiné à l'alimentation animale, à un traitement thermique à au moins 72 °C; ou

([1]) F_0 est l'effet létal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur de 3,00 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour atteindre le même effet létal qu'une température de 121 °C (250 °F) en trois minutes avec chauffage et refroidissement instantané.

([2]) UHT = traitement à ultra-haute température, c'est-à-dire à 132 °C pendant au moins une seconde.

([3]) HTST = pasteurisation ultra-rapide à haute température, c'est-à-dire à 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou effet de pasteurisation équivalent donnant une réaction négative à la phosphatase.

▼M12

ii) un abaissement du pH en dessous de 6 pendant une heure au moins;

b) à la condition que le lait ou le produit à base de lait ait été produit 21 jours au moins avant son expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans l'État membre d'origine.

2. Les produits à base de lait doivent soit être soumis à au moins un des traitements définis au paragraphe 1, soit être fabriqués à partir de lait soumis à un traitement conforme aux dispositions du paragraphe 1.

3. Avant d'être transporté jusqu'aux exploitations d'élevage, le petit lait destiné à l'alimentation d'animaux des espèces sensibles et provenant de lait ayant fait l'objet d'un des traitements décrits au paragraphe 1 doit être collecté au moins 16 heures après caillage du lait et son pH doit être mesuré à une valeur inférieure à 6,0.

4. Outre les exigences prévues aux paragraphes 1, 2 et 3, le lait et les produits à base de lait doivent satisfaire aux exigences suivantes:

4.1. après le traitement, toutes les précautions doivent être prises pour éviter la contamination des produits;

4.2. le produit final doit être étiqueté de manière à indiquer qu'il renferme du matériel de catégorie 3, qu'il n'est pas destiné à la consommation humaine et qu'il est:

a) conditionné dans des conteneurs neufs; ou

b) transporté en vrac dans un conteneur ou tout autre moyen de transport ayant été entièrement nettoyé et désinfecté au moyen d'un produit désinfectant agréé à cette fin par l'autorité compétente.

5. Les conditions de production du lait cru et du colostrum doivent offrir des garanties de police sanitaire satisfaisantes. Ces conditions peuvent être établies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

B. *Importation*

1. Les États membres autorisent l'importation du lait et des produits à base de lait qui respectent les conditions suivantes:

1.1. ils proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie I;

1.2. ils proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste présentée à l'article 29, paragraphe 4;

1.3. ils sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 2;

1.4. ils ont subi au moins un des traitements décrits aux paragraphes 1.1, 1.2, 1.3 et au point a) du paragraphe 1.4 de la partie A;

1.5. ils sont conformes aux dispositions des paragraphes 2 et 4 et, dans le cas du petit lait, au paragraphe 3 de la partie A.

2. Par dérogation au paragraphe 1.4, les États membres autorisent l'importation de lait et de produits à base de lait en provenance des pays tiers approuvés dans la colonne A de l'annexe I de la décision 2004/438/CE [1] de la Commission pour autant que ce lait ou ces produits à base de lait aient subi un traitement HTST et:

i) soit qu'ils aient été produits 21 jours au moins avant leur expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans le pays exportateur;

ii) soit qu'ils aient été présentés à un poste d'inspection frontalier de l'UE 21 jours au moins après leur production et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans le pays exportateur.

[1] JO L 154 du 30.4.2004, p. 73; version rectifiée au JO L 189 du 27.5.2004, p. 57.

▼M12

3. En cas d'identification d'un risque d'introduction d'une maladie exotique ou de tout autre risque de police sanitaire, des conditions supplémentaires visant à protéger la santé animale peuvent être définies selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

▼B

CHAPITRE VI

Exigences spécifiques applicables à la gélatine et aux protéines hydrolysées

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation pour la gélatine*

1. a) La gélatine doit être produite selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages. Le pH doit ensuite être rectifié. La gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation;

   b) au terme des opérations visées au point a), la gélatine peut être soumise à un processus de dessiccation suivi, le cas échéant, d'un processus de pulvérisation ou de laminage;

   c) l'emploi d'agents de conservation autres que le dioxyde de soufre et le peroxyde d'hydrogène est interdit.

2. La gélatine doit être emballée, conditionnée, entreposée et transportée dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. En particulier:

   a) un local doit être prévu pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement;

   b) l'emballage et le conditionnement doivent avoir lieu dans un local ou en un endroit prévu à cet effet, et

   c) les emballages et conditionnements contenant de la gélatine doivent porter la mention «Gélatine propre à la consommation animale».

B. *Normes de transformation pour les protéines hydrolysées*

▼M1

3. Le processus de production des protéines hydrolysées doit comprendre des mesures destinées à réduire au minimum les risques de contamination des matières premières de catégorie 3. Les protéines hydrolysées doivent avoir un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons.

   En outre, les protéines hydrolysées issues, en partie ou en totalité, de peaux de ruminants doivent être produites dans une usine de transformation exclusivement réservée à la production de protéines hydrolysées par un processus comprenant la préparation des matières premières de catégorie 3 par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif suivie:

   a) d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression supérieure à 3,6 bars;

   b) d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 ou 2, puis à un pH de plus de 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression de 3 bars, ou

   c) d'un procédé de production équivalent approuvé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

▼B

C. *Importation*

▼M1

4. Les États membres doivent autoriser l'importation de la gélatine et des protéines hydrolysées si elles:

   a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie XI;

   b) proviennent d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

▼M1

c) ont été produites conformément au présent règlement, et

▼M2

d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme aux modèles établis à l'annexe X, chapitres 11 et 12 selon le cas.

▼M1

CHAPITRE VII

Exigences spécifiques applicables au phosphate dicalcique

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Le phosphate dicalcique doit être produit selon un procédé garantissant que:

a) toutes les matières osseuses de catégorie 3 sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration maximale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours,

b) la liqueur d'acide phosphorique obtenue par la procédure visée au point a) est ensuite traitée à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7, et

c) ce précipité de phosphate dicalcique est enfin séché à l'air à une température d'entrée de 65 °C à 325 °C et à une température de sortie de 30 °C à 65 °C, ou

selon un procédé de production équivalent approuvé conformément à la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

2. Le phosphate dicalcique dérivé d'os dégraissés doit provenir d'os déclarés propres à la consommation humaine après les inspections ante et post mortem.

B. *Importation*

3. Les États membres doivent autoriser l'importation du phosphate dicalcique s'il:

a) provient de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie XI;

b) provient d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) a été produit conformément au présent règlement, et

▼M2

d) est accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 12.

▼M1

CHAPITRE VIII

Exigences spécifiques applicables au phosphate tricalcique

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Le phosphate tricalcique doit être produit selon un procédé garantissant que:

a) toutes les matières osseuses de catégorie 3 sont finement broyées et dégraissées à contre-courant dans de l'eau chaude (éclats d'os de moins de 14 mm);

▼M2

b) les éclats sont soumis à une cuisson continue à la vapeur à 145 °C pendant 30 minutes à 4 bars;

▼M1

c) la solution protéique et l'hydroxyapatite (phosphate tricalcique) sont séparées par centrifugation, et

d) la granulation du phosphate tricalcique est obtenue après séchage sur lit fluidisé avec de l'air à 200 °C, ou

▼M1

par un procédé de production équivalent approuvé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

B. *Importation*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation du phosphate tricalcique s'il:

a) provient de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie XI;

b) provient d'usines de transformation figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) a été produit conformément au présent règlement, et

▼M2

d) est accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 12.

CHAPITRE IX

Exigences spécifiques applicables au collagène

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Le collagène doit être fabriqué selon un procédé garantissant que la matière de catégorie 3 non transformée est soumise à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivie d'un ou de plusieurs rinçages, une filtration et une extrusion. Après ce traitement, le collagène peut faire l'objet d'un processus de séchage.

2. L'utilisation d'agents de conservation autres que ceux autorisés par la législation communautaire est interdite.

3. Le collagène doit être emballé, conditionné, entreposé et transporté dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. En particulier:

a) un local doit être prévu pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement;

b) l'emballage et le conditionnement doivent avoir lieu dans un local ou en un endroit prévu à cet effet, et

c) les emballages et conditionnements contenant du collagène doivent porter la mention «Collagène propre à la consommation animale».

B. *Importation*

4. Les États membres doivent autoriser l'importation du collagène s'il:

a) provient d'un pays tiers apparaissant sur une liste communautaire figurant à l'annexe XI, partie XI;

b) provient d'une usine figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) a été produit conformément au présent règlement, et

d) est accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 11.

CHAPITRE X

Exigences spécifiques applicables aux ovoproduits

Outre les exigences générales prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Normes de transformation*

1. Les ovoproduits doivent avoir été traités:

a) selon l'une quelconque des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, ou

▼**M2**

b) selon une méthode et des paramètres garantissant la conformité des produits avec les normes microbiologiques prévues au chapitre I, point 10, ou

c) conformément au chapitre V de l'annexe de la directive 89/437/CEE du Conseil concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits ([1]).

B. *Importation*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation des ovoproduits s'ils:

a) proviennent d'un pays tiers apparaissant sur une liste communautaire figurant à l'annexe XI, partie XVI;

b) proviennent d'une usine figurant sur la liste visée à l'article 29, paragraphe 4;

c) ont été produits conformément au présent règlement, et

d) sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 15.

([1]) JO L 212 du 22.7.1989, p. 87.

▼B

ANNEXE VIII

EXIGENCES APPLICABLES À LA MISE SUR LE MARCHÉ D'ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS, D'ARTICLES À MASTIQUER ET DE PRODUITS TECHNIQUES

CHAPITRE I

Exigences régissant l'agrément des usines de production d'aliments pour animaux familiers et des usines de produits techniques

Les usines produisant des aliments pour animaux familiers, des articles à mastiquer et des produits techniques autres que des engrais organiques, amendements et dérivés lipidiques provenant de matières de catégorie 2 doivent:

1) disposer d'équipements appropriés pour entreposer et traiter les matières entrantes en toute sécurité, et

2) disposer d'équipements appropriés pour éliminer, conformément au présent règlement, les sous-produits animaux qui n'ont pas été utilisés pour la fabrication des produits, ou ces matières doivent être expédiées vers une usine de transformation, une usine d'incinération ou de coïncinération, conformément aux prescriptions du présent règlement.

CHAPITRE II

Exigences applicables aux aliments pour animaux familiers et articles à mastiquer

A. *Matières premières*

▼M9

1. Seuls les sous-produits animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j), peuvent être utilisés dans la production d'aliments pour animaux familiers et d'articles à mastiquer. Les aliments crus pour animaux familiers ne peuvent toutefois être préparés qu'à partir des sous-produits animaux énumérés à l'article 6, paragraphe 1, point a) ou à l'article 6, paragraphe 1, point b).

▼B

B. *Normes de transformation*

2. Les aliments en conserves pour animaux familiers doivent être soumis à un traitement thermique caractérisé par une valeur Fc d'au moins 3.

▼M11

3. Les aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve doivent:

   a) être soumis à un traitement thermique portant le produit final à une température à cœur d'au moins 90 °C;

   b) être soumis à un traitement thermique portant les ingrédients d'origine animale à une température d'au moins 90 °C; ou

   c) être produits exclusivement à partir des ingrédients d'origine animale suivants:

      i) des viandes ou produits à base de viande qui ont été soumis à un traitement thermique à cœur d'au moins 90 °C;

      ii) les sous-produits animaux ou produits transformés suivants, transformés conformément aux exigences du présent règlement: le lait et les produits à base de lait, la gélatine, les protéines hydrolysées, les ovoproduits, le collagène, les produits sanguins, les protéines animales transformées, y compris les farines de poisson, les graisses fondues, les huiles de poisson, le phosphate dicalcique, le phosphate tricalcique ou les viscères aromatiques.

   Après le traitement thermique, il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour que les aliments transformés pour animaux familiers ne soient pas exposés à une contamination.

   Les aliments transformés pour animaux familiers doivent être conditionnés dans des emballages neufs.

▼M9

4. Les articles à mastiquer doivent être soumis, en cours de transformation, à un traitement suffisant pour détruire les organismes pathogènes, y compris les salmonelles. Après ce traitement, toutes les précautions doivent être prises pour que ces articles à mastiquer ne soient pas exposés à une source de contamination. Les articles à mastiquer doivent être conditionnés dans des emballages neufs.

▼B

5. Les aliments crus pour animaux familiers doivent être conditionnés dans un emballage neuf à l'épreuve des fuites. Des mesures efficaces doivent être prises pour garantir que le produit est protégé de toute contamination à chaque étape de la chaîne de production et jusqu'au point de vente. La mention «Aliments pour animaux familiers uniquement» doit figurer visiblement et lisiblement sur l'emballage.

▼M1

6. Les produits doivent être examinés sur la base de sondages aléatoires en cours de production et/ou d'entreposage (avant expédition) en vue de vérifier la conformité avec les normes suivantes:

Salmonella: absence dans 25 g; n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

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

où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M, et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

Toutefois, en ce qui concerne les aliments en conserves pour animaux familiers ayant été soumis au traitement thermique visé au paragraphe 2, l'échantillonnage et les tests de dépistage de *salmonella* et *enterobacteriaceae* peuvent ne pas être nécessaires.

▼B

C. *Importation*

7. Les États membres doivent autoriser l'importation des aliments pour animaux familiers et articles à mastiquer s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie X;

b) proviennent d'usines de production d'aliments pour animaux familiers agréées par l'autorité compétente du pays tiers conformément aux prescriptions spécifiques du présent règlement;

c) ont été produits conformément au présent règlement;

d) sont accompagnés:

i) dans le cas des aliments en conserve pour animaux familiers, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 A;

ii) dans le cas des aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 B;

iii) dans le cas des articles à mastiquer, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 C;

iv) dans le cas des aliments crus pour animaux familiers, d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 3 D.

▼B

CHAPITRE III

Exigences applicables au lisier, au lisier transformé et aux produits transformés à base de lisier

I. *Lisier non transformé*

A. Échanges

1. a) Les échanges de lisier non transformé issu d'espèces autres que la volaille ou les équidés sont interdits, sauf en ce qui concerne le lisier:

i) provenant d'une zone exempte de restrictions au titre d'une maladie transmissible grave, et

ii) destiné à être utilisé, sous le contrôle de l'autorité compétente, sur les terres d'une même exploitation située de part et d'autre de la frontière de deux États membres.

b) Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser par un agrément spécifique l'introduction sur son territoire:

i) de lisier destiné à la transformation dans une usine de produits techniques, une usine de production de biogaz ou une usine de compostage agréée par l'autorité compétente conformément au présent règlement en vue de la fabrication de produits visés au point II. L'autorité compétente doit tenir compte de l'origine du lisier pour la délivrance de l'agrément, ou

ii) de lisier destiné à être utilisé sur les terres d'une exploitation. Ce type d'échanges ne peut intervenir qu'après accord des autorités compétentes de l'État membre d'origine et de celui de destination. Pour la délivrance de l'accord, l'autorité compétente doit notamment tenir compte de l'origine du lisier, de sa destination et de considérations relatives à la protection et à la santé des animaux.

Dans ces cas, le lisier doit être accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle fixé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

2. Les échanges de lisier non transformé issu de volailles sont soumis aux conditions suivantes:

a) le lisier doit provenir d'une zone exempte de restrictions au titre de la maladie de Newcastle ou de l'influenza aviaire;

b) en outre, le lisier non transformé provenant de troupeaux de volailles vaccinés contre la maladie de Newcastle ne doit pas être expédié vers une région qui a obtenu le statut de zone «ne vaccinant pas contre la maladie de Newcastle» conformément à l'article 15, paragraphe 2, de la directive 90/539/CEE ([1]), et

c) le lisier doit être accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle fixé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

▼M9

3. Le lisier non transformé issu d'équidés qui est commercialisé ne peut provenir d'une exploitation soumise à des restrictions de police sanitaire concernant la morve, la stomatite vésiculeuse, le charbon bactéridien ou la rage, conformément à l'article 4, paragraphe 5, de la directive 90/426/CEE.

▼B

B. Importation

▼M9

4. L'importation de lisier non transformé est interdite.

([1]) Directive 90/539/CEE du Conseil du 15 octobre 1990 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couver (JO L 303 du 31.10.1990, p. 6). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2000/505/CE (JO L 201 du 9.8.2000, p. 8).

▼B

II. *Lisier transformé et produits transformés à base de lisier*

A. Mise sur le marché

▼M7

5. La mise sur le marché du lisier transformé et des produits transformés à base de lisier est soumise aux conditions définies aux points a) à e) ci-après:

a) ils doivent provenir d'une usine de produits techniques, d'une usine de production de biogaz ou d'une usine de compostage agréée par l'autorité compétente conformément au présent règlement;

b) ils doivent avoir subi un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 60 minutes et avoir été soumis à un traitement de réduction des bactéries génératrices de spores et de la formation de substances toxiques;

c) toutefois, l'autorité compétente peut autoriser l'emploi d'autres paramètres de procédé normalisés que ceux décrits sous b) pour autant qu'un demandeur démontre qu'ils garantissent la réduction des risques biologiques. Cette démonstration comporte une validation, qui est effectuée comme suit:

i) identification et analyse des risques éventuels, y compris l'incidence des matières premières, sur la base d'une définition complète des conditions de transformation, et évaluation des risques qui évalue de quelle manière les conditions spécifiques de transformation sont obtenues dans la pratique, dans des situations normales et atypiques.

ii) validation du procédé prévu

ii-1) par la mesure de la réduction de la viabilité/l'infectiosité des organismes indicateurs endogènes au cours du procédé lorsque l'indicateur:

— est systématiquement présent en grand nombre dans les matières premières,

— n'est pas moins thermorésistant aux aspects létaux du procédé de traitement, sans toutefois être beaucoup plus résistant que les agents pathogènes qu'il sert à contrôler,

— est relativement facile à quantifier, à identifier et à confirmer;

ou

ii-2) par la mesure de la réduction de la viabilité/l'infectiosité, pendant l'exposition, d'un organisme d'essai ou d'un virus bien caractérisé, introduit dans les matières premières à l'intérieur d'un corps d'essai approprié;

iii) la validation mentionnée au point ii) doit démontrer que le procédé réalise la réduction globale des risques ci-après:

— pour les procédés thermiques et chimiques, par la réduction de 5 log10 au minimum d'*Enterococcus faecalis* et par la réduction du titre d'infectivité des virus thermorésistants tels que le *parvovirus* d'au moins 3 log10, lorsqu'ils sont identifiés comme un risque à prendre en considération,

— pour les procédés chimiques, également par la réduction des parasites résistants, tels que les œufs d'*ascaris sp.*, d'au moins 99,9 % (3 log10) des stades viables;

iv) élaboration d'un programme de contrôle complet comportant des procédures de surveillance du fonctionnement du procédé;

v) mesures garantissant un contrôle et une surveillance en continu des paramètres du procédé appropriés définis dans le programme de contrôle lorsque l'usine est en fonctionnement.

Les données détaillées concernant les paramètres du procédé appropriés utilisés dans une usine ainsi que les autres points de contrôle critiques doivent être consignées et conservées de manière à ce que le propriétaire, l'exploitant ou leur représentant et l'autorité compétente puissent

▼M7

contrôler le fonctionnement de l'établissement. Les relevés sont mis à la disposition de l'autorité compétente à sa demande.

Les informations relatives à un procédé autorisé en application du présent point doivent être mises à la disposition de la Commission sur demande;

d) les échantillons représentatifs de lisier prélevés au cours de la transformation ou immédiatement après dans l'usine aux fins de contrôle du procédé doivent satisfaire aux normes suivantes:

Escherichia coli: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 dans 1 g;

ou

Enterococcaceae: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 dans 1 g,

et

Les échantillons représentatifs de résidus de lisier au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de produits techniques, de production de biogaz ou de compostage doivent satisfaire aux normes suivantes:

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

avec:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

Le lisier transformé ou les produits transformés à base de lisier non conformes aux exigences énoncées ci-avant sont considérés comme non transformés;

e) les lisiers doivent être entreposés de manière à réduire au minimum, après traitement, toute contamination, infestation secondaire ou formation d'humidité. Ils doivent être donc entreposés dans:

i) des silos correctement fermés et isolés; ou

ii) des emballages correctement fermés (sachets en plastique ou «grands sacs»).

▼B

B. Importation

6. Les États membres doivent autoriser l'importation du lisier transformé et des produits transformés à base de lisier s'ils:

a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie IX;

b) proviennent d'une usine agréée par l'autorité compétente du pays tiers répondant aux conditions spécifiques fixées par le présent règlement;

c) satisfont aux exigences prévues au point 5, et

▼M9

d) sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 17.

▼B

III. *Guano*

7. La mise sur le marché du guano n'est soumise à aucune condition de police sanitaire.

▼M13

CHAPITRE IV

Exigences applicables au sang et aux produits sanguins, à l'exclusion du sang et des produits sanguins d'équidés, destinés à la fabrication de produits techniques

A. *Importation*

1. Les importations de sang sont soumises aux exigences prévues au chapitre XI.

2. Les États membres doivent autoriser l'importation des produits sanguins destinés à la fabrication de produits techniques, y compris les matières provenant d'animaux auxquels des substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE ont été administrées, s'ils:

   a) proviennent de pays tiers mentionnés sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie VI, point A, pour les produits correspondants;

   b) proviennent d'une usine de produits techniques satisfaisant aux conditions spécifiques fixées par le présent règlement ou de l'établissement de collecte;

   c) sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 4 C ou chapitre 4 D, selon le cas.

3. Le sang à partir duquel les produits sanguins destinés à la fabrication de produits techniques sont produits doit:

   a) avoir été collecté dans des abattoirs agréés conformément à la législation communautaire;

   b) avoir été collecté dans des abattoirs agréés et contrôlés par l'autorité compétente du pays tiers; ou

   c) avoir été prélevé sur des animaux vivants séjournant dans des installations agréées et contrôlées par l'autorité compétente du pays tiers.

4. Les produits sanguins destinés à la fabrication de produits techniques, qui proviennent d'animaux appartenant aux taxons *Artiodactyla, Perissodactyla* et *Proboscidea*, y compris leurs hybrides, doivent satisfaire aux conditions fixées soit au point a), soit au point b):

   a) les produits ont subi l'un des traitements mentionnés ci-après visant à garantir l'absence des agents pathogènes des maladies visées au point b):

      i) traitement thermique à une température de 65 °C durant au moins trois heures, suivi d'un test d'efficacité;

      ii) irradiation à 25 kGy par des radiations gamma, suivie d'un test d'efficacité;

      iii) traitement thermique à cœur à une température d'au moins 80 °C, suivi d'un test d'efficacité;

      iv) uniquement dans le cas d'animaux n'appartenant ni à la famille *Suidae* ni à la famille *Tayassuidae*: modification du pH en pH 5 pendant deux heures, suivie d'un test d'efficacité;

   b) s'ils n'ont pas été traités conformément au point a), les produits sanguins proviennent d'une région ou d'un pays:

      i) dans lequel aucun cas de peste bovine, de peste des petits ruminants et de fièvre de la vallée du Rift n'a été constaté depuis douze mois et dans lequel la vaccination contre ces maladies n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois;

      ii) dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis douze mois et dans lequel la vaccination contre cette maladie n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois; ou

      dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis douze mois et dans lequel des programmes de vaccination contre la fièvre aphteuse chez les ruminants domestiques font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels depuis au moins douze mois; dans ce cas, à l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les produits doivent être transportés directement jusqu'à l'usine de

▼M13

produits techniques de destination et toutes les précautions doivent être prises, entre autres en ce qui concerne l'élimination en toute sécurité des déchets et des matières non utilisées ou excédentaires, afin d'éviter les risques de propagation des maladies aux animaux ou à l'homme.

Outre les conditions prévues aux points i) et ii), l'une des conditions suivantes doit être remplie dans le cas d'animaux n'appartenant ni à la famille *Suidae* ni à la famille *Tayassuidae*:

— dans le pays ou la région d'origine, aucun cas de stomatite vésiculeuse ou de fièvre catarrhale du mouton (y compris la présence d'animaux séropositifs) n'a été constaté depuis douze mois, et la vaccination contre ces maladies n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois chez les espèces sensibles,

— à l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les produits doivent être transportés directement jusqu'à l'usine de produits techniques de destination et toutes les précautions doivent être prises, entre autres en ce qui concerne l'élimination en toute sécurité des déchets et des matières non utilisées ou excédentaires, afin d'éviter les risques de propagation des maladies aux animaux ou à l'homme.

Outre les conditions prévues aux points i) et ii), dans le cas d'animaux appartenant à la famille *Suidae* ou *Tayassuidae*, aucun cas de maladie vésiculeuse du porc, de peste porcine classique et de peste porcine africaine n'a été constaté depuis au moins douze mois, la vaccination contre ces maladies n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois dans le pays ou la région d'origine, et l'une des conditions suivantes est remplie:

— dans le pays ou la région d'origine, aucun cas de stomatite vésiculeuse (y compris la présence d'animaux séropositifs) n'a été constaté depuis douze mois, et la vaccination contre cette maladie n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois chez les espèces sensibles,

— à l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les produits doivent être transportés directement jusqu'à l'usine de produits techniques de destination et toutes les précautions doivent être prises, entre autres en ce qui concerne l'élimination en toute sécurité des déchets et des matières non utilisées ou excédentaires, afin d'éviter les risques de propagation des maladies aux animaux ou à l'homme.

5. Les produits sanguins destinés à la fabrication de produits techniques qui proviennent de volailles et d'autres espèces aviaires doivent satisfaire aux conditions fixées soit au point a), soit au point b):

   a) les produits ont subi l'un des traitements mentionnés ci-après visant à garantir l'absence des agents pathogènes des maladies visées au point b):

      i) traitement thermique à une température de 65 °C durant au moins trois heures, suivi d'un test d'efficacité;

      ii) irradiation à 25 kGy par des radiations gamma, suivie d'un test d'efficacité;

      iii) traitement thermique à cœur à une température d'au moins 70 °C, suivi d'un test d'efficacité;

   b) s'ils n'ont pas été traités conformément au point a), les produits sanguins proviennent d'une région ou d'un pays:

      i) qui était indemne de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire hautement pathogène au sens du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE;

      ii) qui n'a pas pratiqué la vaccination contre l'influenza aviaire au cours des douze derniers mois;

      iii) dans lequel les volailles ou les autres espèces aviaires dont sont issus les produits n'ont pas été vaccinées contre la maladie de Newcastle avec des vaccins préparés à partir d'une souche

▼M13

initiale de la maladie de Newcastle présentant une pathogénicité supérieure à celle des souches lentogènes du virus.

▼B

CHAPITRE V

Exigences applicables au sérum d'équidés

A. *Matières premières*

1. Le sérum doit:

a) provenir d'équidés ne présentant aucun symptôme des maladies transmissibles graves visées par la directive 90/426/CEE ([1]), ni d'aucune autre maladie transmissible grave à laquelle sont sensibles les équidés, et

b) avoir été obtenu dans des organismes ou des centres non soumis à des restrictions sanitaires en application de ladite directive.

B. *Importation*

2. Les États membres doivent autoriser l'importation du sérum d'équidés s'il:

▼M2

a) provient d'équidés nés et élevés dans un pays tiers qui apparaît sur la liste figurant à l'annexe XI, partie XIII;

▼B

b) a été obtenu, transformé et distribué conformément aux conditions suivantes:

i) provenir d'un pays où les maladies suivantes sont à déclaration obligatoire: peste équine, dourine, morve, encéphalomyélite équine (sous toutes ses formes, y compris la VEE), anémie infectieuse, stomatite vésiculeuse, rage, charbon bactéridien;

ii) avoir été obtenu, sous la supervision d'un vétérinaire, à partir d'équidés qui étaient, au moment de la collecte, indemnes de manifestations cliniques d'une maladie infectieuse;

iii) avoir été obtenu à partir d'équidés qui sont restés depuis leur naissance sur le territoire ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, sur des parties du territoire d'un pays tiers dans lesquels:

— aucun cas d'encéphalomyélite équine vénézuélienne n'a été constaté au cours des 2 dernières années,

— aucun cas de dourine n'a été constaté au cours des 6 derniers mois, et

— aucun cas de morve n'a été constaté au cours des 6 derniers mois;

iv) avoir été obtenu à partir d'équidés qui n'ont jamais séjourné dans une exploitation ayant fait l'objet d'une interdiction pour des motifs de police sanitaire ou:

— dans le cas de l'encéphalomyélite équine, lorsque la date à laquelle tous les équidés atteints par la maladie ont été abattus remonte à au moins 6 mois avant la date de la collecte,

— dans le cas de l'anémie infectieuse, lorsque tous les équidés atteints ont été éliminés et que les animaux restants ont réagi négativement à deux tests de Coggins effectués à un intervalle de 3 mois,

— dans le cas de la stomatite vésiculeuse, lorsque l'interdiction a été levée au moins 6 mois avant la date de la collecte,

— dans le cas de la rage, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins un mois avant la date de la collecte,

([1]) Directive 90/426/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux conditions de police sanitaire régissant les mouvements d'équidés en provenance des pays tiers (JO L 224 du 18.8.1990, p. 42). Directive modifiée en dernier lieu par la décision 2001/298/CE de la Commission (JO L 102 du 12.4.2001, p. 63).

▼B

— dans le cas du charbon bactéridien, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins 15 jours avant la date de la collecte, ou

— lorsque tous les animaux de l'espèce sensible à la maladie présents sur l'exploitation ont été abattus et les locaux désinfectés, au moins 30 jours avant la date de la collecte (ou, dans le cas du charbon bactéridien, au moins 15 jours avant);

v) avoir fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes pendant la production, la manipulation et l'emballage;

vi) avoir été emballé dans des récipients hermétiquement clos portant clairement la mention «sérum provenant d'équidés» et le numéro d'agrément de l'établissement de collecte;

c) provient d'une usine agréée par l'autorité compétente du pays tiers répondant aux conditions spécifiques fixées par le présent règlement, et

▼M2

d) est accompagné d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 4 A.

▼B

CHAPITRE VI

Exigences applicables aux peaux d'ongulés

A. *Champ d'application*

1. Les dispositions du présent chapitre ne s'appliquent pas:

▼M9

a) aux peaux d'ongulés satisfaisant aux dispositions du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([1]),

▼B

b) aux peaux d'ongulés ayant subi un processus complet de tannage,

c) aux peaux à l'état «wet blue»,

d) aux peaux à l'état «pickled pelts», et

e) aux peaux chaulées (traitées à la chaux et en saumure à un pH de 12 à 13 pendant au moins 8 heures).

2. Dans le cadre du champ d'application défini au point 1, les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux peaux fraîches, réfrigérées ou traitées. Aux fins du présent chapitre, on entend par «peaux traitées», les peaux qui ont été:

a) séchées,

b) salées à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant expédition,

c) soumises pendant 7 jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude,

d) séchées pendant 42 jours à une température d'au moins 20 ºC, ou

e) conservées par un procédé autre que le tannage, spécifié selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2.

B. *Échanges*

▼M9

3. Les échanges de peaux fraîches ou réfrigérées sont soumis à des conditions sanitaires identiques à celles qui sont applicables aux viandes fraîches en vertu de la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ([2]).

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.
([2]) JO L 18 du 23.1.2003, p. 11.

▼B

4. Les échanges de peaux traitées sont autorisés pourvu que chaque envoi soit accompagné du document commercial prévu à l'annexe II et qui certifie que:

a) les peaux ont été traitées conformément au point 2, et que

b) l'envoi n'a pas été en contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

C. *Importation*

5. Les États membres doivent autoriser l'importation des peaux fraîches ou réfrigérées si elles:

a) proviennent d'animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, point b) ou c);

▼M9

b) proviennent d'un pays tiers ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, d'une région d'un pays tiers figurant sur la liste visée à l'annexe XI, partie XIV, point A, et qui, selon l'espèce concernée:

▼M2

i) sont exempts, depuis au moins douze mois au moment de l'expédition, des maladies suivantes:

— la peste porcine classique,

— la peste porcine africaine, et

— la peste bovine, et

ii) qui sont exempts de fièvre aphteuse depuis au moins douze mois au moment de l'expédition et dans lesquels aucune vaccination contre la fièvre aphteuse n'a été pratiquée au cours des douze mois précédant l'expédition;

▼B

c) ont été obtenues à partir:

i) d'animaux qui sont restés sur le territoire du pays d'origine au moins pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance dans le cas des animaux âgés de moins de 3 mois,

ii) en ce qui concerne les peaux de biongulés, d'animaux provenant d'exploitations dans lesquelles aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des 30 jours précédant leur départ et autour desquelles aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis 30 jours, dans un rayon de 10 kilomètres,

iii) en ce qui concerne les peaux de porcs, d'animaux provenant d'exploitations n'ayant présenté aucun cas de maladie vésiculeuse du porc au cours des 30 jours précédents, ni de peste porcine classique ou africaine au cours des 40 jours précédents, et autour desquelles aucun cas de ces maladies n'a été constaté depuis 30 jours dans un rayon de 10 kilomètres, ou

iv) d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire *ante mortem* à l'abattoir dans les 24 heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe de fièvre aphteuse, de peste bovine, de peste porcine classique, de peste porcine africaine ou de maladie vésiculaire du porc;

d) ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une recontamination par des agents pathogènes, et

e) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 5 A.

6. Les États membres doivent autoriser l'importation des peaux traitées si elles:

a) proviennent d'animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, points b), c) ou k);

▼M9

b) proviennent:

i) d'un pays tiers ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, d'une région d'un pays tiers figurant

▼M9

sur la liste visée à l'annexe XI, partie XIV, point B, en provenance desquels les importations de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées et ont été traitées conformément aux points A 2 a), A 2 b) et A 2 c); ou

ii) d'un pays tiers qui figure sur la liste visée à l'annexe XI, partie XIV, point B et ont été traitées conformément aux points A 2 c) ou A 2 d); ou

iii) d'équidés ou de ruminants provenant d'un pays tiers qui figure sur la liste établie à l'annexe XI, partie XIV, point C, ont été traitées conformément aux points A 2 a), A 2 b) et A 2 c) et ont été isolées pendant les vingt et un jours suivant le traitement;

c) dans le cas de peaux salées transportées par navire, ont été traitées conformément aux points A 2 b) ou A 2 c) et ont été isolées durant le transport pendant au moins quatorze jours après l'application du traitement prévu au point A 2 b) et pendant au moins sept jours après l'application du traitement prévu au point A 2 c) avant leur importation; le certificat sanitaire accompagnant l'envoi mentionne le traitement appliqué et la durée du transport; et

d) sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme au modèle de certificat sanitaire figurant à l'annexe X, chapitre 5 B ou, dans le cas des peaux visées au point C 6 b) iii) de la présente annexe, d'une déclaration officielle conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 5 C.

▼B

7. L'importation des peaux d'ongulés fraîches, réfrigérées ou traitées doit être effectuée dans des conteneurs, des véhicules routiers, des wagons de chemin de fer ou des balles scellés par l'autorité compétente du pays tiers expéditeur.

CHAPITRE VII

Exigences applicables aux trophées de chasse

A. *Matières premières*

1. Sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre du règlement (CE) nº 338/97 du Conseil du 9 décembre 1996 relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par le contrôle de leur commerce [1], les trophées de chasse:

a) d'ongulés et d'oiseaux ayant subi un traitement complet de taxidermie leur assurant une conservation à température ambiante, et

b) d'espèces autres que les ongulés et les oiseaux,

ne sont soumis à aucune interdiction ou restriction pour des motifs de police sanitaire.

2. Sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre du règlement (CE) nº 338/97, les trophées de chasse d'ongulés et d'oiseaux n'ayant pas subi le traitement visé au point 1 a) doivent:

a) provenir d'animaux originaires d'une région non soumise à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie transmissible grave à laquelle les animaux des espèces concernées sont sensibles, ou

b) satisfaire aux conditions énoncées aux points 3 et 4, s'ils proviennent d'animaux originaires d'une région soumise à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie grave à laquelle les animaux des espèces concernées sont sensibles.

3. Les trophées de chasse constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois ou de dents doivent:

a) avoir été trempés dans l'eau bouillante pendant une durée appropriée, de manière à en éliminer toute matière autre que les os, les cornes, les onglons, les griffes, les bois et les dents;

b) avoir été désinfectés avec un produit autorisé par l'autorité compétente, et notamment avec de l'eau oxygénée en ce qui concerne les parties constituées d'os;

[1] JO L 61 du 3.3.1997, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1579/2001 de la Commission (JO L 209 du 2.8.2001, p. 14).

▼B

c) avoir été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure, et

d) être accompagnés d'un document ou d'un certificat attestant le respect des conditions énoncées ci-dessus.

4. Les trophées de chasse constitués uniquement de peaux doivent:

a) avoir été:

i) séchés, ou

ii) salés à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant leur expédition, ou

iii) conservés par un procédé autre que le tannage, approuvé selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2;

b) avoir été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure, et

c) être accompagnés d'un document ou d'un certificat attestant le respect des conditions énoncées ci-dessus.

B. *Importation*

5. Les États membres doivent autoriser l'importation des trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois, de dents, de peaux, en provenance de pays tiers, s'ils:

a) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 6 A, et

b) satisfont aux exigences des points 3 et 4. Toutefois, dans le cas des peaux salées à sec ou en saumure et transportées par bateau, il n'est pas nécessaire de procéder à un salage de 14 jours avant l'expédition, sous réserve d'effectuer un salage de 14 jours avant l'importation;

▼M2

c) proviennent d'un pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie XV A.

▼B

6. Conformément aux exigences du point 7, les États membres doivent autoriser l'importation des trophées de chasse d'oiseaux et d'ongulés constitués de parties anatomiques entières n'ayant subi aucun traitement, en provenance de pays tiers:

▼M2

a) apparaissant sur les listes qui figurent à l'annexe XI, parties XV B et XV C selon le cas; et

▼B

b) à partir desquels l'importation de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces concernées est autorisée.

7. Les États membres doivent autoriser l'importation des trophées de chasse visés au point 6 s'ils:

a) proviennent d'animaux originaires d'une région non soumise à des restrictions liées à l'apparition d'une maladie transmissible grave à laquelle les animaux des espèces concernées sont sensibles;

b) ont été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure, et

c) sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 6 B.

▼B

CHAPITRE VIII

Exigences applicables à la laine, aux poils, soies de porc, plumes et parties de plumes non transformés

A. *Matières premières*

▼M1

1. a) La laine non transformée, les poils non transformés, les soies de porc non transformées et les plumes et parties de plumes non transformées doivent provenir d'animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, point c) ou k). Ils doivent être soigneusement emballés à l'état sec. Toutefois, en ce qui concerne les plumes et parties de plumes non transformées expédiées directement de l'abattoir à l'usine de transformation, l'autorité compétente peut accorder une dérogation à l'exigence de siccité, pour autant que:

i) toutes les mesures nécessaires sont prises pour éviter toute propagation éventuelle de maladies;

ii) le transport est effectué au moyen de conteneurs et/ou de véhicules étanches qui doivent être nettoyés et désinfectés immédiatement après chaque utilisation, et

iii) les États membres informent la Commission de l'octroi de ce type de dérogation.

b) Les mouvements de soies de porc provenant de régions où la peste porcine africaine est endémique sont interdits, sauf en ce qui concerne les soies qui:

i) ont été ébouillantées, teintées ou blanchies, ou

ii) ont subi un autre traitement de nature à éliminer de façon certaine les agents pathogènes, à condition cependant qu'elles soient accompagnées d'un certificat établi par le vétérinaire responsable du lieu d'origine aux fins d'attester l'application du traitement. Le lavage réalisé en usine peut ne pas être considéré comme un traitement acceptable aux fins de la présente disposition.

▼B

2. Les dispositions du point 1 ne s'appliquent pas aux plumes décoratives, ni aux plumes:

a) transportées par les voyageurs pour leur utilisation personnelle, ou

b) présentées sous forme d'envois en lots destinés à des particuliers à des fins non commerciales.

B. *Importation*

3. Les États membres doivent autoriser l'importation des soies de porc en provenance de pays tiers ou, en cas de régionalisation au sens de la législation communautaire, de régions de pays tiers, si elles:

a) ont été obtenues à partir d'animaux provenant du pays d'origine et mis à mort dans un abattoir de ce pays, et

b) sont accompagnées:

i) soit d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 7 A, lorsqu'aucun cas de peste porcine africaine n'a été constaté au cours des 12 mois précédents,

ii) soit d'un certificat conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 7 B, lorsqu'un ou plusieurs cas de peste porcine africaine ont été constatés au cours des 12 mois précédents;

▼M2

c) proviennent d'un pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie VIII, le cas échéant.

▼B

4. ►M9 Les États membres doivent autoriser l'importation de la laine et des poils non transformés s'ils: ◄

a) sont conditionnés à l'état sec dans des emballages hermétiques, et

▼B

b) sont expédiés directement à l'usine de produits techniques ou à un établissement intermédiaire dans des conditions permettant d'éviter toute propagation d'agents pathogènes.

▼M9

5. L'importation des plumes et des parties de plumes non transformées est interdite.

Les États membres doivent autoriser l'importation des plumes et des parties de plumes transformées:

a) s'il s'agit de plumes d'ornement traitées, de plumes traitées transportées par des voyageurs pour un usage privé ou d'envois de plumes traitées expédiés à des particuliers pour un usage non industriel; ou

b) si elles sont accompagnées d'un document commercial attestant que les plumes ou parties de plumes ont été traitées par jet de vapeur ou toute autre méthode garantissant l'inactivation des agents pathogènes et sont conditionnées à l'état sec dans des emballages hermétiques.

▼M2

CHAPITRE IX

Exigences applicables aux produits apicoles

A. *Matières premières*

▼M9

1. Les sous-produits apicoles destinés à être utilisés exclusivement en apiculture:

▼M2

a) ne peuvent provenir d'une zone faisant l'objet d'une interdiction liée à l'apparition:

i) de loque américaine (*Paenibacillus larvae larvae*), sauf lorsque l'autorité compétente a jugé le risque négligeable, a délivré une autorisation spécifique limitant l'utilisation de ces produits à l'État membre concerné et a pris toutes les autres mesures nécessaires pour éviter la propagation de cette maladie;

ii) d'acariose [*Acarapis woodi* (Rennie)], sauf lorsque la région de destination a obtenu des garanties complémentaires conformément à l'article 14, paragraphe 2, de la directive 92/65/CEE ([1]);

iii) du petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*), ou

iv) de *Tropilaelaps* spp. (*Tropilaelaps spp*), et

b) doivent satisfaire aux exigences imposées par l'article 8, point a), de la directive 92/65/CEE.

B. *Importation*

2. Le petit coléoptère des ruches et *Tropilaelaps* spp. n'étant pas présents dans la Communauté, l'importation de produits apicoles doit être soumise aux garanties complémentaires énoncées ci-dessous.

▼M9

3. Les États membres doivent autoriser l'importation de sous-produits apicoles, autres que la cire sous forme de rayons de miel, destinés à être utilisés en apiculture si ces produits:

a) proviennent de pays tiers figurant sur la liste visée à l'annexe XI, partie XII;

b) ou bien

i) ont été soumis à une température égale ou inférieure à –12 °C pendant vingt-quatre heures au moins; ou bien

ii) ont, s'il s'agit de cire, été raffinés ou fondus avant leur importation; et

([1]) Directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, section I, de la directive 90/425/CEE (JO L 268 du 14.9.1992, p. 54).

▼M9

c) sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 13.

4. Les États membres doivent autoriser l'importation de cire d'abeille destinée à des utilisations techniques, autre que la cire d'abeille sous forme de rayons de miel, si la cire:

a) a été raffinée ou fondue avant son importation; et

b) est accompagnée d'un document commercial attestant qu'elle a été raffinée ou fondue.

5. L'importation de cire d'abeille sous forme de rayons de miel est interdite.

▼B

CHAPITRE X

Exigences applicables aux os et produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), cornes et produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), onglons et produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons), destinés à d'autres fins que des matières premières pour aliments des animaux, des engrais organiques ou des amendements

1. Les États membres ne doivent autoriser l'importation des os et des produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), des cornes et des produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), des onglons et des produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons) destinés à produire des produits techniques si:

a) ils sont séchés avant l'exportation et ne sont pas réfrigérés ou congelés;

b) ils sont transportés, exclusivement par voie terrestre ou maritime, du pays d'origine directement vers un poste d'inspection frontalier de la Communauté, sans transbordement dans un port ou dans un lieu situé en dehors de la Communauté;

c) au terme du contrôle des documents prévu par la directive 97/78/CE, ils sont acheminés directement vers l'usine de produits techniques;

▼M2

d) ils proviennent d'un pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie XVII.

▼B

2. Chaque envoi doit être accompagné:

a) d'un document commercial estampillé par l'autorité compétente surveillant l'établissement d'origine et comportant les informations suivantes:

i) le pays d'origine,

ii) le nom de l'établissement de production,

iii) la nature du produit (os séchés/produits à base d'os séché/cornes séchées/produits à base de corne séchée/onglons séchés/produits à base d'onglons séchés), et

iv) le fait que le produit:

— provient d'animaux sains mis à mort dans un abattoir, ou

— a été séché pendant 42 jours à une température moyenne d'au moins 20 °C, ou

— a été chauffé pendant une heure avant séchage, à une température à cœur d'au moins 80 °C, ou

▼M2

— a été minéralisé pendant une heure avant séchage, à une température à cœur d'au moins 800 °C, ou

▼B

— a subi avant séchage un traitement d'acidification par lequel le pH à cœur a été abaissé à moins de 6, et maintenu à ce niveau pendant au moins une heure, et

ne sera détourné, à aucun moment, en vue de quelque utilisation que ce soit liée à l'alimentation, aux matières premières pour aliments des animaux, aux engrais organiques ou aux amendements, et

▼M2

b) d'une déclaration de l'importateur conforme au modèle figurant à l'annexe X, chapitre 16, qui doit être établie dans au moins une langue officielle de l'État membre où l'envoi pénètre dans la Communauté ainsi que dans au moins une langue officielle de l'État membre de destination.

▼B

3. Lors de l'expédition vers le territoire de la Communauté, le produit doit être enfermé dans des conteneurs ou des véhicules scellés officiellement, ou chargé en vrac sur un navire. En cas de transport en conteneurs, les conteneurs et, dans tous les cas, les documents d'accompagnement, doivent porter le nom et l'adresse de l'usine de produits techniques.

▼M2

4. À l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les produits doivent être transportés directement vers l'usine de produits techniques.

▼B

5. Lors de la fabrication, la nature et la quantité du produit doivent être consignées dans un registre, de manière à s'assurer que le produit a été effectivement réservé à l'usage prévu.

▼M2

CHAPITRE XI

▼M8

Exigences applicables aux sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux, y compris les aliments pour animaux familiers, et de produits techniques, à l'exclusion des produits intermédiaires visés à l'article 1er du règlement (CE) nº 2007/2006 de la Commission.

▼M2

Les États membres doivent autoriser l'importation des sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux, y compris les aliments pour animaux familiers, de produits pharmaceutiques et d'autres produits techniques, si ces sous-produits:

1. proviennent de pays tiers apparaissant sur les listes qui figurent à l'annexe XI, parties VI et VII A et B selon le cas;

2. consistent exclusivement en sous-produits animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j) et/ou, lorsqu'ils sont destinés à être utilisés dans des aliments pour animaux familiers, en matières provenant d'animaux traités comme prévu à l'article 28, paragraphe 2.

▼M9

Toutefois, les sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure ou destinés à être utilisés dans des aliments crus pour animaux familiers doivent consister exclusivement en sous-produits visés à l'article 6, paragraphe 1, points a) et b);

▼M2

3. ont été surgelés dans l'usine d'origine ou ont été conservés conformément à la législation communautaire de manière à éviter leur pourrissement entre l'expédition et la livraison à l'usine de destination;

4. ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes;

5. ont été conditionnés dans un emballage neuf à l'épreuve des fuites;

▼M9

6. sont accompagnés d'un certificat conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 3 D, chapitre 3 F ou chapitre 8;

▼M2

7. sont transportés, à l'issue des contrôles frontaliers prévus par la directive 97/78/CE et dans le respect des conditions fixées à l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, directement:

a) vers une usine de production d'aliments pour animaux familiers ou une usine de produits techniques s'étant engagée à ce que les sous-produits animaux soient utilisés exclusivement à la production d'aliments pour

▼M2

animaux familiers ou de produits techniques, selon le cas, comme précisé par l'autorité compétente si nécessaire, et ne quittent pas l'usine sans avoir été transformés, sauf à des fins d'élimination directe, ou

b) vers un établissement intermédiaire, ou

c) vers un utilisateur ou un centre de collecte autorisé et enregistré s'étant engagé à ce que les sous-produits animaux soient utilisés exclusivement aux fins autorisées, comme précisé par l'autorité compétente si nécessaire,

et

8.1. dans le cas de matières premières destinées à la production d'aliments pour animaux familiers provenant d'animaux traités avec certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE, comme indiqué à l'article 28, paragraphe 2, du présent règlement, les sous-produits doivent:

a) être marqués dans le pays tiers, avant leur entrée sur le territoire de la Communauté, par une croix en charbon de bois liquéfié ou en charbon actif, sur chaque face extérieure de chaque bloc congelé, de sorte que le marquage couvre au moins 70 % de la longueur diagonale de la face du bloc congelé et ait une largeur de 10 centimètres (cm) au minimum;

b) dans le cas de matière non congelée, être marqués dans le pays tiers avant leur entrée sur le territoire de la Communauté, en les vaporisant au moyen de charbon de bois liquéfié ou en y appliquant une poudre de charbon de bois de manière à ce que ce dernier soit bien visible sur la matière;

c) être transportés directement vers:

i) l'usine de production d'aliments pour animaux familiers de destination, conformément au point 7 a) ci-dessus,

ou

ii) une usine intermédiaire, conformément au point 7 b) ci-dessus et, de là, directement vers l'usine de production d'aliments pour animaux familiers visée au point i), à condition que l'usine intermédiaire:

— traite uniquement les matières couvertes par le présent point 8.1, ou

— traite uniquement les matières destinées à une usine de production d'aliments pour animaux familiers visée au point i);

et

d) être manipulés de manière à ce que le marquage prévu aux points a) et b) ne soit enlevé que dans l'usine de production d'aliments pour animaux familiers de destination, et juste avant l'utilisation de la matière pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers.

8.2. Lorsqu'un envoi se compose de matières premières traitées comme indiqué au point 8.1 ci-dessus et d'autres matières premières non traitées, toutes les matières premières de l'envoi doivent être marquées conformément au point 8.1 a) et b) ci-dessus.

8.3. Le marquage prévu aux points 8.1 a) et b) et 8.2 reste visible depuis l'expédition jusqu'à la livraison à l'usine de production d'aliments pour animaux familiers de destination.

CHAPITRE XII

Graisses fondues issues de matières de catégorie 2 et destinées à un usage oléochimique

A. *Normes de transformation*

1. Les graisses fondues issues de matières de catégorie 2 et destinées à un usage oléochimique doivent être produites selon les méthodes 1 à 5 visées à l'annexe V, chapitre III.

2. Les graisses fondues issues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que le niveau maximal des quantités totales d'impuretés non solubles restantes n'excède pas 0,15 % du poids.

▼M2

B. *Importation de graisses fondues*

3. Les États membres doivent autoriser l'importation de graisses fondues issues de matières de catégorie 2 et destinées à être transformées selon une méthode répondant au moins aux normes de l'un des processus décrits à l'annexe VI, chapitre III, si elles:

   a) proviennent d'un pays tiers apparaissant sur une liste communautaire figurant à l'annexe XI, partie IV;

   b) ont été produites conformément au présent règlement; et

   c) sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 10 B.

4. Les graisses fondues doivent être transportées directement par voie terrestre et/ou maritime du pays d'origine vers un poste d'inspection frontalier de la Communauté.

5. À l'issue des contrôles prévus par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les graisses fondues doivent être transportées vers une usine oléochimique de catégorie 2 où elles doivent être transformées en dérivés lipidiques.

6. Le certificat sanitaire visé au paragraphe 3 doit indiquer que:

   i) les graisses fondues ne seront pas détournées à d'autres fins que leur transformation ultérieure selon une méthode répondant au moins aux normes de l'un des processus décrits à l'annexe VI, chapitre III, et

   ii) les dérivés lipidiques ainsi produits seront uniquement utilisés dans des engrais organiques ou amendements pour sols ou à des fins techniques autres que les produits cosmétiques et pharmaceutiques et les matériels médicaux.

7. Le certificat sanitaire prévu au paragraphe 3 doit être présenté à l'autorité compétente au poste d'inspection frontalier du premier point d'entrée de la marchandise sur le territoire de la Communauté et une copie de celui-ci doit ensuite accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée à l'usine de destination.

8. À l'issue des contrôles prévus par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les graisses fondues sont transportées directement vers l'usine de destination.

CHAPITRE XIII

Dérivés lipidiques

A. *Normes de transformation*

1. Si les graisses fondues produites à partir de matières de catégorie 2 sont utilisées pour la production de dérivés lipidiques, une méthode répondant au moins aux normes de l'un des processus visés à l'annexe VI, chapitre III, est mise en œuvre.

B. *Importation*

2. Les États membres autorisent l'importation de dérivés lipidiques uniquement si un certificat sanitaire conforme au modèle établi au chapitre 14 A ou 14 B de l'annexe X accompagne chaque envoi.

3. Le certificat sanitaire visé au paragraphe 2 doit indiquer:

   a) si les dérivés lipidiques proviennent ou non de matières de catégorie 2 ou 3;

   b) dans le cas de dérivés lipidiques provenant de matières de catégorie 2, que les produits:

      i) ont été fabriqués selon une méthode répondant au moins aux normes de l'un des processus visés à l'annexe VI, chapitre III, et

      ii) seront uniquement utilisés dans des engrais organiques ou amendements pour sols ou à des fins techniques autres que les produits cosmétiques et pharmaceutiques et les matériels médicaux.

▼M2

4. Le certificat sanitaire prévu au paragraphe 2 doit être présenté à l'autorité compétente au poste d'inspection frontalier du premier point d'entrée de la marchandise sur le territoire de la Communauté et une copie de celui-ci doit ensuite accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée à l'usine de destination.

5. À l'issue des contrôles prévus par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les dérivés lipidiques sont transportés directement vers les usines de destination.

CHAPITRE XIV

Exigences spécifiques applicables aux viscères aromatiques utilisés pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers

Outre les exigences en matière d'agrément prévues au chapitre I, les exigences suivantes s'appliquent.

A. *Matières premières*

1. Seuls les sous-produits animaux visés à l'article 6, paragraphe 1, points a) à j) peuvent être utilisés pour la production de produits transformés liquides/déshydratés d'origine animale utilisés pour améliorer les valeurs de sapidité des aliments pour animaux familiers.

B. *Normes de transformation*

2. Les viscères aromatiques doivent avoir été soumis à une méthode de traitement et à des paramètres garantissant la conformité du produit aux normes microbiologiques fixées à l'annexe VIII, chapitre II, paragraphe 6. Après le traitement, toutes les précautions doivent être prises pour veiller à ce que le produit ne soit pas exposé à une source de contamination.

3. Le produit final doit:

   a) être conditionné dans un emballage neuf ou stérilisé; ou

   b) être transporté en vrac dans un conteneur ou tout autre moyen de transport ayant été entièrement nettoyé et désinfecté au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant son utilisation.

C. *Importation*

4. Les États membres doivent autoriser l'importation des viscères aromatiques s'ils:

   a) proviennent de pays tiers apparaissant sur la liste qui figure à l'annexe XI, partie VII C;

   b) proviennent d'usines de production d'aliments pour animaux familiers agréées par l'autorité compétente du pays tiers conformément aux prescriptions spécifiques fixées à l'article 18;

   c) ont été produits conformément au présent règlement, et

   d) sont accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle établi à l'annexe X, chapitre 3 E.

▼B

ANNEXE IX

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DE CERTAINES MATIÈRES DE CATÉGORIES 2 ET 3 DESTINÉES À L'ALIMENTATION DE CERTAINS ANIMAUX CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 23, PARAGRAPHE 2

1. La présente annexe s'applique uniquement aux utilisateurs et aux centres de collecte autorisés et enregistrés conformément à l'article 23, paragraphe 2, points c) iv), vi et vii). Aux fins de la présente annexe, on entend par «matières concernées» les sous-produits animaux visés à l'article 23, paragraphe 2, point b), et les produits qui en sont dérivés.

2. Les matières concernées doivent être transportées à destination des utilisateurs ou des centres de collecte conformément aux dispositions de l'annexe II.

▼M1

2 *bis*. Les cadavres entiers d'animaux morts sont manipulés comme des matières de catégorie 2 pendant la collecte et le transport, sans préjudice de l'obligation d'enlever les matériels à risques spécifiés en vue d'une élimination ultérieure avant que le reste du cadavre puisse être utilisé pour l'alimentation des animaux conformément à l'article 23.

▼B

3. Les centres de collecte doivent:

a) satisfaire au minimum aux exigences de l'annexe V qui figurent au:

i) chapitre I, points 1 a), b), c), d) et f), et points 2, 3 et 4, et au

ii) chapitre II, points 1, 2, 4, 5 et 9, et

b) être dotés d'équipements appropriés pour la destruction des matières concernées non utilisées et non transformées. À défaut, celles-ci doivent être expédiées à une usine d'incinération ou de coïncinération conformément au présent règlement.

Les États membres peuvent autoriser l'utilisation d'une usine de transformation de catégorie 2 en tant que centre de collecte.

4. Outre les relevés requis au titre de l'annexe II, les données visées ci-après, relatives aux matières concernées, doivent être consignées et conservées:

a) dans le cas des utilisateurs finals: les quantités utilisées et la date d'utilisation, et

b) dans le cas des centres de collecte:

i) les quantités traitées conformément au point 5;

ii) les nom et adresse de chaque utilisateur final achetant les matières;

iii) les installations dans lesquelles les matières sont destinées à être utilisées;

iv) les quantités expédiées, ainsi que

v) la date d'expédition des matières.

5. Les exploitants des centres de collecte fournissant des matières concernées autres que des abats de poissons aux utilisateurs finals doivent veiller à ce qu'elles:

a) subissent l'un des traitements suivants (soit au centre de collecte, soit dans un abattoir agréé par l'autorité compétente conformément à la législation communautaire):

i) dénaturation au moyen d'une solution d'agent colorant approuvée par l'autorité compétente. Cette solution doit être d'une concentration suffisante pour produire sur les matières une coloration nettement visible. Toutes les parties des matières doivent être couvertes de la solution ainsi définie, sur toute leur surface, par immersion, aspersion ou toute autre mode d'application;

▼B

ii) stérilisation, c'est-à-dire cuisson sous pression à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce que toutes les parties des matières soient cuites de part en part, ou

iii) tout autre traitement approuvé par l'autorité compétente, et

b) soient emballées après traitement et avant distribution dans des conditionnements portant clairement et lisiblement les nom et adresse du centre de collecte ainsi que la mention: «Impropre à la consommation humaine».

▼M9

ANNEXE X

MODÈLES DE CERTIFICATS SANITAIRES POUR CERTAINS SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CEUX-CI, IMPORTÉS DE PAYS TIERS OU TRANSITANT PAR LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Notes

a) Les certificats vétérinaires sont établis par le pays exportateur sur la base des modèles figurant dans la présente annexe X, conformément au modèle correspondant aux sous-produits animaux concernés. Ils contiennent, numérotées dans l'ordre indiqué sur le modèle, les attestations exigées pour tout pays tiers et, le cas échéant, les garanties supplémentaires requises pour le pays exportateur ou pour une partie de ce dernier.

b) L'original de chaque certificat se compose d'une seule feuille, recto et verso, ou, si cela ne suffit pas, il se présente sous une forme telle que toutes les feuilles nécessaires font partie d'un tout intégré et indivisible.

c) Il est établi dans au moins une des langues officielles de l'État membre dans lequel est réalisée l'inspection au poste frontalier et de l'État membre de destination. Toutefois, ces États membres peuvent admettre que le certificat soit établi dans d'autres langues et accompagné, si nécessaire, d'une traduction officielle.

d) Si des feuilles supplémentaires sont jointes au certificat pour des raisons d'identification des différents éléments de l'envoi, ces feuilles sont également considérées comme faisant partie du certificat original, la signature et le cachet du vétérinaire officiel chargé de la certification devant figurer sur chacune d'entre elles.

e) Lorsque le certificat, y compris les tableaux supplémentaires visés au point d), comporte plus d'une page, chaque page doit être numérotée au bas de la page — (*numéro de la page*) de (*nombre total de pages*) —, et le numéro de code du certificat attribué par l'autorité compétente doit figurer en haut de la page.

f) Le certificat original doit être rempli et signé par un vétérinaire officiel. Les autorités compétentes du pays exportateur garantissent ainsi l'application de principes de certification équivalents à ceux fixés dans la directive 96/93/CE du Conseil.

g) La couleur de la signature doit être différente de celle du texte imprimé. Cette règle s'applique également aux cachets, à l'exclusion des reliefs et des filigranes.

h) Le certificat original doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier communautaire.

i) Si le certificat sanitaire accompagne un envoi en transit, la case I.5. («destinataire») du certificat sanitaire en question doit contenir le nom et l'adresse du poste d'inspection frontalier par lequel l'envoi doit quitter la Communauté européenne.

▼**M9**

CHAPITRE 1

Certificat sanitaire

pour les protéines animales transformées non destinées à la consommation humaine, y compris les mélanges et produits autres que les aliments pour animaux familiers contenant ces protéines, destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci [2]

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS

Protéines animales transformées non destinées à la consommation humaine, y compris les mélanges et produits autres que les aliments pour animaux familiers contenant ces protéines

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 [1] , et notamment son article 6 et son annexe VII, chapitre II, et certifie que:

II.1. les protéines animales transformées ou les produits décrits ci-dessus contiennent exclusivement des protéines animales transformées non destinées à la consommation humaine qui:

a) ont été préparées et entreposées dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, selon le cas, l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002; et

b) ont été préparées exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

([2]) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

([2]) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

([2]) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

([2]) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

([2]) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

([2]) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

([2]) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

([2]) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

([2]) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits,]

et

c) ont été produites au moyen des procédés suivants:

([2]) *ou* [par chauffage à une température à cœur supérieure à 133 °C pendant au moins vingt minutes, sans interruption et à une pression (absolue) d'au moins 3 bars produite par de la vapeur saturée, la taille des particules avant transformation n'excédant pas 50 millimètres;]

([2]) *ou* [dans le cas de protéines ne provenant pas de mammifères, à l'exclusion des farines de poisson, la méthode de transformation ....., décrite à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002;]

([2]) *ou* [dans le cas des farines de poisson, la méthode de transformation ....., décrite à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002;]

([2]) *ou* [dans le cas de sang de porcins, la méthode de transformation ....., décrite à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002, un traitement thermique à cœur à une température d'au moins 80 °C ayant été appliqué en cas de recours à la méthode n° 7;]

II.2. l'autorité compétente a examiné un échantillon aléatoire juste avant l'expédition et a estimé qu'il satisfaisait aux normes suivantes ([3]):

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

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

II.3. le produit final a été:

([2]) [conditionné dans des sacs neufs ou stérilisés,]

([2]) *ou* [transporté en vrac dans un conteneur ou tout autre moyen de transport qui a été entièrement nettoyé et désinfecté au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant son utilisation,]

muni d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE";

II.4. le produit final a été entreposé dans un entrepôt fermé;

II.5. le produit a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une recontamination par des agents pathogène après le traitement.

▼M9

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié 05.05, 05.06, 05.07 ou 23.01.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼M12

CHAPITRE 2

Certificat sanitaire

pour le lait et les produits à base de lait non destinés à la consommation humaine et qui sont destinés à être expédiés vers la Communauté ou à transiter par celle-ci

PAYS: **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: Renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur Nom Adresse N° tél.		I.2. N° de référence du certificat	I.2.a
		I.3. Autorité centrale compétente	
		I.4. Autorité locale compétente	
I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal N° tél.		I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE Nom Adresse Code postal N° tél.	
I.7. Pays d'origine Code ISO	I.8. Région d'origine Code	I.9. Pays de destination Code ISO	I.10. Région de destination Code
I.11. Lieu d'origine Nom Numéro d'agrément Adresse		I.12. Lieu de destination Entrepôt douanier ☐ Nom Numéro d'agrément Adresse Code postal	
I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification Référence documentaire:		I.16. PIF d'entrée dans l'UE I.17. N^{os} CITES	
I.18. Description marchandise		I.19. Code marchandise (Code SH)	
		I.20. Quantité	
I.21. Température produit Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐		I.22. Nombre de conditionnement	
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs		I.24. Type de conditionnement	
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Aliments pour animaux ☐ Transformation ☐ Usage technique ☐ Autres ☐			
I.26. Pour transit par l'UE vers un pays tiers ☐ Pays tiers Code ISO		I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐	
I.28. Identification des marchandises Espèce Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication Poids net Numéro du lot			

▼M12

PAYS **Lait et produits à base de lait non destinés à la consommation humaine**

Partie II: Certification

II. Informations sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

Je soussigné(e), vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) nº 1774/2002 (1), et certifie que le lait (2) ou les produits à base de lait (2) visés à la case I.28 respectent les conditions suivantes:

1. ils ont été produits et obtenus à/au/en ..... *(insérer le nom du pays exportateur), en* ..... *(insérer le nom de la région)* (3), qui figure dans la liste de l'annexe de la décision 2004/438/CE et qui a été indemne de fièvre aphteuse et de peste bovine tout au long des douze mois précédant immédiatement l'exportation et n'a pas pratiqué la vaccination contre la peste bovine au cours des douze mois précédant immédiatement l'exportation;

2. ils ont été produits à partir de lait cru provenant d'animaux qui, au moment de la traite, ne présentaient aucun signe clinique d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le lait et qui ont appartenu, pendant les trente jours au minimum précédant la production, à une exploitation non soumise à des restrictions officielles pour cause de fièvre aphteuse ou de peste bovine;

3. ils *sont:*

   (2) soit [du lait ou des produits à base de lait, à l'exception du petit lait, qui ont subi un des traitements ou une combinaison de traitements décrits au point 4;]

   (2) *soit* [intégralement du petit lait avec un pH inférieur à 6, collecté au plus tôt 16 heures après le caillage du lait soumis à un des traitements décrits au point 4;]

4. ils ont été soumis à l'un des traitements suivants:

   (2) *soit* [une pasteurisation ultra-rapide à haute température, c'est-à-dire à 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou une pasteurisation équivalente donnant une réaction négative à la phosphatase, combinée à:

      (2) *soit* une seconde pasteurisation ultra-rapide à haute température, c'est-à-dire à 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou une pasteurisation équivalente donnant elle-même une réaction négative à la phosphatase;]

      (2) *soit* un procédé de dessiccation ultérieur combiné, dans le cas du lait destiné à l'alimentation animale, à un traitement thermique à au moins 72 °C;]

      (2) *ou* un procédé ultérieur par lequel le pH est abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6;]

      (2) (4) *ou* la condition que le lait ou les produits à base de lait aient été produits 21 jours au moins avant leur expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans l'État membre d'origine;]

      (2) (4) *ou* le lait ou les produits à base de lait aient été produits le ../../...., cette date, compte tenu de la durée du voyage prévu, étant antérieure de 21 jours au moins à la date de présentation du lot à un poste d'inspection frontalier de l'Union européenne;]

      (2) *ou* [une stérilisation à F_0 égale à 3 au moins;]

   (2) *soit* [un traitement à ultra-haute température à 132 °C pendant au moins une seconde, combiné à:

      (2) *soit* un procédé de dessiccation ultérieur combiné, dans le cas du lait destiné à l'alimentation animale, à un traitement thermique à au moins 72 °C;]

      (2) *soit* un procédé ultérieur par lequel le pH est abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6;]

      (2) (4) *ou* la condition que le lait ou les produits à base de lait aient été produits 21 jours au moins avant leur expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans l'État membre d'origine;]

      (2) (4) *ou* le lait ou les produits à base de lait aient été produits le ../../...., cette date, compte tenu de la durée du voyage prévu, étant antérieure de 21 jours au moins à la date de présentation du lot à un poste d'inspection frontalier de l'Union européenne;]

5. toutes les précautions ont été prises pour éviter la contamination du lait ou des produits à base de lait après le traitement;

6. le lait ou les *produits* à base de lait ont été conditionnés:

   (2) *soit* [dans des conteneurs neufs,]

   (2) soit [dans des véhicules ou conteneurs de transport en vrac désinfectés avant le chargement à l'aide d'un produit approuvé par l'autorité compétente,]

   et les conteneurs sont marqués de manière à indiquer la nature du lait ou des produits à base de lait et portent des étiquettes précisant que le produit est une matière de catégorie 3 et n'est pas destinée à la consommation humaine.

▼M12

PAYS **Lait et produits à base de lait non destinés à la consommation humaine**

Notes

Partie I:

— Case I.6: Intéressé au chargement au sein de l'UE: cette case doit être remplie uniquement s'il s'agit d'un certificat de transit.

— Case I.12: Lieu de destination: cette case doit être remplie uniquement s'il s'agit d'un certificat de transit.

— Case I.15: indiquer le numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). En cas de déchargement et de rechargement, l'expéditeur est tenu d'en informer le poste d'inspection frontalier d'entrée dans l'UE.

— Case I.19: utiliser le code adéquat du système harmonisé de l'Organisation mondiale des douanes: 23.09.10, 23.09.90, 35.01, 35.02 ou 35.04.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: remplir en fonction du type de certificat: transit ou importation.

— Case I.28: «Usine de production»: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation..

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) À compléter si l'autorisation d'importation dans la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

(4) Cette condition s'applique uniquement aux pays tiers figurant dans la colonne A de l'annexe I de la décision 2004/438/CE.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de 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.

Vétérinaire officiel

Nom (en capitales): Titre et qualité:

Date: Signature:

Cachet:»

▼**M9**

CHAPITRE 3 A

Certificat sanitaire

pour les aliments en conserve pour animaux familiers destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
23.09.10

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Aliments en conserve pour animaux familiers**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre II, et certifie que les aliments pour animaux familiers décrits ci-dessus:

II.1. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 18 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002;

II.2. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(2) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— du lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits,]

(2) *et/ou* [— des matières provenant d'animaux qui ont été traités au moyen de certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE et dont l'importation est permise en application de l'article 28 du règlement (CE) n° 1774/2002];

II.3. ont été soumis à un traitement thermique ayant permis d'atteindre une valeur Fc supérieure ou égale à 3 dans des récipients hermétiquement clos;

II.4. ont été analysés, sur la base d'échantillons provenant d'au moins cinq récipients prélevés au hasard dans chaque lot transformé, par des méthodes de diagnostic en laboratoire destinées à vérifier que l'ensemble de l'envoi a subi un traitement thermique approprié comme prévu au point II.3;

II.5. ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼**M9**

Partie II:	
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Biffer la mention inutile.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 3 B

Certificat sanitaire

pour les aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve, destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
23.09.10

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net	Numéro du lot

▼**M9**

PAYS **Aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre II, et certifie que les aliments pour animaux familiers décrits ci-dessus:

II.1. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 18 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002;

II.2. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(2) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— du lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits,]

(2) *et/ou* [— des matières provenant d'animaux qui ont été traités au moyen de certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE et dont l'importation est permise en application de l'article 28 du règlement (CE) n° 1774/2002];

II.3.

(2) *ou* [ont été soumis à un traitement thermique à cœur à une température d'au moins 90 °C;]

(2) *ou* [ont été produits exclusivement, en ce qui concerne les ingrédients d'origine animale, au moyen de produits:

a) qui, dans le cas de viande et de produits à base de viande, ont été soumis à un traitement thermique à cœur à une température d'au moins 90 °C;

b) qui, dans le cas de lait et de produits à base de lait,

i) ont subi un traitement de pasteurisation suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase lorsqu'ils proviennent de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne B de l'annexe I de la décision 2004/438/CE (3) ;

ii) ont préalablement subi un traitement de pasteurisation suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase lorsque leur pH a été abaissé à moins de 6 et qu'ils proviennent de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne C de l'annexe I de la décision 2004/438/CE;

iii) 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 lorsqu'ils proviennent de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne C de l'annexe I de la décision 2004/438/CE;

▼M9

iv) ont subi, s'ils proviennent de pays tiers ou de régions de pays tiers figurant dans la colonne C de l'annexe I de la décision 2004/438/CE dans lesquels un foyer de fièvre aphteuse est apparu au cours des douze mois écoulés ou dans lesquels des vaccinations contre la fièvre aphteuse ont été pratiquées au cours des douze mois écoulés:

soit

— un traitement de stérilisation ayant permis d'atteindre une valeur Fc supérieure ou égale à 3,

soit

— un premier traitement thermique ayant un effet de chauffage au moins équivalent à celui obtenu par pasteurisation à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes et suffisant pour provoquer une réaction négative au test de la phosphatase, suivi

soit

— d'un second traitement thermique ayant un effet thermique au moins équivalent à celui du premier traitement thermique, et qui serait suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase, suivi, dans le cas du lait en poudre ou des produits en poudre à base de lait, d'un processus de dessiccation,

soit

— d'un traitement d'acidification par lequel le pH est abaissé à un niveau inférieur à 6 pendant une heure au

c) qui, dans le cas de gélatine, ont été produits selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de 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;

d) 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 des matières premières de catégorie 3 et uniquement au moyen de matières ayant un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons et qui, dans le cas de protéines hydrolysées issues, en partie ou en totalité, de peaux de ruminants, doivent être produits dans une usine de transformation exclusivement réservée à la production de protéines hydrolysées au moyen d'un procédé comprenant la préparation des matières premières de catégorie 3 par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif, suivie

i) d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression supérieure à 3,6 bars; ou

ii) d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 à 2, puis à un pH de plus de 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression de 3 bars;

e) qui, dans le cas d'ovoproduits, ont été traités selon l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, décrites à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002, ou traités conformément à l'annexe III, section X, chapitre II, du règlement (CE) n° 853/2004 [4];

f) qui, dans le cas de collagène, ont été produits selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali suivie d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, l'utilisation d'agents de conservation autres que ceux autorisés par la législation communautaire étant interdite;

g) qui, dans le cas de produits sanguins, ont été produits au moyen de l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, décrites à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002;

h) qui, dans le cas de protéines transformées issues de mammifères, ont été traités selon l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7 et, dans le cas de sang de porcin, ont été traités selon l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, à condition, dans le cas de la méthode 7, qu'un traitement thermique à cœur à une température d'au moins 80 °C ait été pratiqué;

i) qui, dans le cas de protéines animales transformées ne provenant pas de mammifères, à l'exclusion des farines de poisson, ont été traités selon l'une des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, décrites à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002;

k) qui, dans le cas de farine de poisson, ont été traités 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 prévues à l'annexe VII, chapitre I, point 10, du règlement (CE) n° 1774/2002;

l) qui, dans le cas de graisses fondues, y compris les huiles de poisson, ont été produits au moyen des méthodes de transformation numérotées de 1 à 5 ou 7, (et de la méthode 6 dans le cas d'huiles de poisson), décrites à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002, ou produits conformément à l'annexe III, section XII, chapitre II, du règlement (CE) n° 853/2004; les graisses fondues issues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que le niveau maximal des quantités totales d'impuretés non solubles restantes n'excède pas 0,15 % du poids;

m) qui, dans le cas de phosphate dicalcique, ont été produits selon un procédé qui garantit:

i) que toutes les matières osseuses de catégorie 3 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;

ii) qu'après les opérations visées au point i) la liqueur d'acide phosphorique obtenue est traitée à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7; et

iii) que ce précipité de phosphate dicalcique est finalement séché à l'air à une température d'entrée comprise entre 65 °C et 325 °C et à une température de sortie comprise entre 30 °C et 65 °C;

▼M9

n) qui, dans le cas de phosphate tricalcique, ont été produits selon un procédé qui garantit:

i) que toutes les matières osseuses de catégorie 3 sont finement broyées et dégraissées à contre-courant dans de l'eau chaude (éclats d'os de moins de 14 mm);

ii) une cuisson en continu à la vapeur à 145 °C pendant 30 minutes à 4 bars;

iii) la séparation de la solution protéique de l'hydroxyapatite (phosphate tricalcique) par centrifugation; et

iv) la granulation du phosphate tricalcique après séchage sur lit fluidisé avec de l'air à 200 °C;

II.4. ont été analysés, sur la base d'au moins cinq échantillons pour chaque lot transformé, prélevés au hasard pendant ou après l'entreposage dans l'usine de transformation et répondent aux normes suivantes (5) :

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

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

II.5. ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement;

II.6. ont été conditionnés dans des emballages neufs qui, si les aliments pour animaux familiers ne sont pas expédiés dans des emballages prévus pour la vente sur lesquels il est clairement mentionné que le contenu est destiné à l'alimentation des animaux familiers uniquement, sont munis d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE".

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

Partie II:

(1) L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

(4) JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

(5) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 3 C

Certificat sanitaire

pour les articles à mastiquer destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
42.05.00

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Articles à mastiquer**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre II, et certifie que les articles à mastiquer décrits ci-dessus:

II.1. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 18 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002;

II.2. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux issues d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des matières provenant d'animaux qui ont été traités au moyen de certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE et dont l'importation est permise en application de l'article 28 du règlement (CE) n° 1774/2002];

II.3. ont été soumis:

(2) *soit* [à un traitement suffisant pour détruire les organismes pathogènes (y compris les salmonelles) s'il s'agit d'articles à mastiquer fabriqués à partir de peaux d'ongulés ou de poisson; et les articles à mastiquer sont secs],

(2) *soit* [à un traitement thermique à cœur à une température d'au moins 90 °C s'il s'agit d'articles à mastiquer fabriqués à partir de sous-produits animaux autres que des peaux d'ongulés ou du poisson;]

II.4. ont été analysés, sur la base d'au moins cinq échantillons pour chaque lot transformé, prélevés au hasard pendant ou après l'entreposage dans l'usine de transformation, et répondent aux normes suivantes (3):

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

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

II.5. ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement;

II.6. ont été conditionnés dans des emballages neufs.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼**M9**

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 3 D

Certificat sanitaire

pour les aliments crus pour animaux familiers, en vue de leur vente directe, ou pour les sous-produits animaux servant à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure, destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (*)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS

Aliments crus pour animaux familiers, en vue de leur vente directe, ou sous-produits animaux servant à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre II, et certifie que les aliments crus pour animaux familiers ou les sous-produits animaux décrits ci-dessus:

II.1. sont constitués de sous-produits animaux qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. consistent en sous-produits animaux:

a) provenant de viandes qui respectent les exigences pertinentes en matière de santé publique et animale arrêtées dans les textes suivants:

— la décision 79/542/CEE du Conseil (2), dans la mesure où les animaux dont proviennent les viandes sont issus d'un territoire ou d'une partie d'un territoire ..... (code ISO) énuméré dans ladite décision, qui est indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine, de peste porcine classique, de peste porcine africaine et de stomatite vésiculeuse depuis douze mois et où la vaccination des espèces sensibles contre lesdites maladies n'a pas été pratiquée pendant cette période,

— et/ou la décision 2006/696/CE de la Commission (3), dans la mesure où les animaux dont proviennent les viandes sont issus d'un territoire ou d'une partie d'un territoire ..... (code ISO) énuméré dans ladite décision, qui est indemne de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire depuis douze mois,

— et/ou la décision 2000/585/CE (4) de la Commission, dans la mesure où les animaux dont proviennent les viandes sont issus d'un territoire ou d'une partie d'un territoire ..... (code ISO) énuméré dans ladite décision, qui est indemne de fièvre aphteuse, de peste bovine, de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de stomatite vésiculeuse, de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire depuis douze mois et où la vaccination des espèces sensibles contre lesdites maladies n'a pas été pratiquée pendant cette période;

b) provenant d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire ante mortem à l'abattoir dans les vingt-quatre heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe des maladies visées dans les décisions susmentionnées, auxquelles ces animaux sont sensibles; et

c) provenant d'animaux qui ont été traités à l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions y afférentes de la directive 93/119/CE du Conseil sur le bien-être des animaux (5);

II.3. sont constitués uniquement des sous-produits animaux suivants:

a) des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales; et

b) des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

et

II.4. ont été obtenus et préparés en l'absence de tout contact avec d'autres matières ne satisfaisant pas aux conditions fixées dans les décisions susmentionnées et ont été manipulés de manière à éviter une contamination par des agents pathogènes;

II.5. ont été emballés dans un conditionnement final muni d'étiquettes portant la mention "ALIMENTS CRUS POUR ANIMAUX FAMILIERS — IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE" ou "SOUS-PRODUITS ANIMAUX DESTINÉS À L'ALIMENTATION DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE À FOURRURE — IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE", et emballés ensuite dans des boîtes/récipients hermétiques portant un scellé officiel ou dans un emballage neuf hermétique et dans des boîtes/récipients portant un scellé officiel et munis d'étiquettes portant la mention "ALIMENTS CRUS POUR ANIMAUX FAMILIERS — IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE" ou "SOUS-PRODUITS ANIMAUX DESTINÉS À L'ALIMENTATION DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE À FOURRURE — IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE", ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement de destination;

II.6. s'agissant d'aliments crus pour animaux familiers:

a) ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 18 et, selon le cas, l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002; et

b) ont été analysés, sur la base d'au moins cinq échantillons de chaque lot, prélevés au hasard pendant l'entreposage (avant expédition) et répondent aux normes suivantes (6):

Salmonella:	absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
Enterobacteriaceae:	n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g.

▼**M9**

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.11.91, 05.11.99 ou 23.09.90.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: nature de la marchandise: mentionner s'il s'agit d'aliments crus pour animaux familiers ou de sous-produits animaux.

Partie II:

(*) Biffer la mention inutile.

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Décision 79/542/CEE du Conseil du 21 décembre 1976 établissant une liste de pays tiers ou de parties de pays tiers et définissant les conditions de police sanitaire, les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation dans la Communauté de certains animaux vivants et des viandes fraîches qui en sont issues.

(3) JO L 295 du 25.10.2006, p. 1.

(4) Décision 2000/585/CE de la Commission du 7 septembre 2000 définissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises pour les importations de viandes de gibier sauvage, de gibier d'élevage et de lapin en provenance de pays tiers et abrogeant les décisions 97/217/CE, 97/218/CE, 97/219/CE et 97/220/CE de la Commission (JO L 251 du 6.10.2000, p. 1).

(5) Directive 93/119/CE du Conseil du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort (JO L 340 du 31.12.1993, p. 21).

(6) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 3 E

Certificat sanitaire

pour les viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre XIV, et certifie que les viscères aromatiques décrits ci-dessus:

II.1. sont constitués de sous-produits animaux qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 18 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002;

II.3. ont été préparés au moyen des sous-produits animaux suivants, qui sont exclusivement:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus, conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(2) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— du lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits,]

(2) *et/ou* [— des matières provenant d'animaux qui ont été traités au moyen de certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE et dont l'importation est permise en application de l'article 28 du règlement (CE) n° 1774/2002];

II.4. ont été soumis à une transformation conformément à l'annexe VIII, chapitre XIV, du règlement (CE) n° 1774/2002 de manière à tuer les agents pathogènes;

II.5. ont été examinés par l'autorité compétente sur la base d'un échantillon aléatoire juste avant l'expédition et jugés conformes aux normes suivantes (3):

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

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

II.6. le produit final a été:

(2) *ou* [conditionné dans des sacs neufs ou stérilisés,]

(2) *ou* [transporté en vrac dans un conteneur ou tout autre moyen de transport entièrement nettoyé et désinfecté au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant son utilisation,]

et muni d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE";

II.7. le produit final a été entreposé dans un entrepôt fermé;

II.8. le produit a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.04 ou 05.11.91.

▼M9

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: définir les viscères.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 3 F

Certificat sanitaire

pour les sous-produits animaux (*) destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci [3]

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description de la marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Transformation ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers**

Partie II: Certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II.1. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 [1] et certifie que les sous-produits animaux décrits ci-dessus:

II.1.1. sont constitués de sous-produits animaux qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.1.2. ont été obtenus sur le territoire de: ..... [2] sur des animaux:

[3] *ou* [a] qui sont restés sur ce territoire depuis leur naissance ou au moins pendant les trois mois ayant précédé leur abattage;]

[3] *ou* [b] qui ont été tués dans la nature sur ce territoire [4];]

II.1.3. ont été obtenus à partir d'animaux:

[3] *ou* [a] provenant d'exploitations:

i) dans lesquelles, en ce qui concerne les maladies suivantes auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de peste bovine, de stomatite vésiculeuse, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été constaté au cours des trente jours précédents, ni aucun cas ni foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents; pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km au cours des trente jours précédents; et

ii) dans lesquelles aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse n'a été constaté au cours des soixante jours précédents, pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km dans les trente jours précédents; et

b) qui:

i) n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

ii) sont restés dans leur exploitation d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et ont été transportés directement vers l'abattoir sans entrer en contact avec d'autres animaux ne respectant pas les mêmes conditions sanitaires;

iii) ont subi une inspection sanitaire ante mortem à l'abattoir dans les vingt-quatre heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe des maladies susmentionnées, auxquelles les animaux sont sensibles; et

iv) ont été traités à l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions afférentes de la directive 93/119/CE du Conseil sur le bien-être des animaux;]

[3] *ou* [a] capturés et abattus dans la nature dans une zone:

i) à l'intérieur de laquelle, en ce qui concerne les maladies auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse, de peste bovine, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été constaté au cours des trente jours précédents, ni aucun cas ni foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents, et ce dans un rayon de 25 km; et

ii) qui est située à une distance de plus de 20 km des frontières délimitant le territoire d'un autre pays ou d'une partie de celui-ci qui, à ce jour, n'est pas autorisé à exporter ce type de matières vers la Communauté européenne; et

b) qui, après abattage, ont été transportés dans les douze heures en vue de leur réfrigération, soit vers un centre de collecte et, immédiatement après, vers un établissement de gibier, soit directement vers un établissement de gibier;]

II.1.4. ont été obtenus dans un établissement autour duquel, dans un rayon de 10 km, aucun cas ni foyer des maladies visées au point II.1.3, auxquelles les animaux sont sensibles, n'a été constaté au cours des trente jours précédents; si un tel cas s'est produit, la préparation des matières premières destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'élimination de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement, sous la supervision d'un vétérinaire officiel;

II.1.5. ont été obtenus et préparés en l'absence de tout contact avec d'autres matières ne satisfaisant pas aux conditions fixées plus haut et ont été manipulés de manière à éviter une contamination par des agents pathogènes;

II.1.6. ont été conditionnés dans un emballage neuf hermétique et dans des conteneurs portant un scellé officiel avec une étiquette portant la mention "MATIÈRES PREMIÈRES DESTINÉES UNIQUEMENT À LA FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX FAMILIERS", ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement de destination dans l'Union européenne;

II.1.7. sont constitués uniquement des sous-produits animaux suivants:

[3] [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

[3] *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

[3] *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

▼M9

(3) *et/ou*	[—	des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table (5) , qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]
(3) *et/ou*	[—	des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]
(3) *et/ou*	[—	des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]
(3) *et/ou*	[—	des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits,]
(3) *et/ou*	[—	des matières premières destinées à la production d'aliments pour animaux familiers provenant d'animaux traités au moyen de certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE, comme indiqué à l'article 28 du règlement (CE) n° 1774/2002;]

II.1.8. ont été surgelés dans l'usine d'origine ou ont été conservés conformément à la législation communautaire de manière à éviter leur pourrissement entre l'expédition et la livraison à l'usine de destination;

II.1.9. s'il s'agit de matières premières destinées à la production d'aliments pour animaux familiers provenant d'animaux traités au moyen de certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE, comme indiqué à l'article 28 du règlement (CE) n° 1774/2002:

a) elles ont été marquées dans le pays tiers, avant leur entrée sur le territoire de la Communauté, par une croix en charbon de bois liquéfié ou en charbon actif, sur chaque face extérieure de chaque bloc congelé, de sorte que le marquage couvre au moins 70 % de la longueur diagonale du bloc congelé et ait une largeur de 10 cm au minimum;

b) s'agissant de matières non congelées, les matières premières ont été marquées dans le pays tiers avant leur entrée sur le territoire de la Communauté par vaporisation de charbon de bois liquéfié ou application d'une poudre de charbon de bois de manière à ce que ce dernier soit bien visible sur les matières; et

c) lorsque les sous-produits animaux se composent de matières premières traitées comme indiqué ci-dessus et d'autres matières premières non traitées, toutes les matières premières ont été marquées comme spécifié aux points a) et b) ci-dessus.

(3) (6) [II.2. **Exigences spécifiques**

(3) (7) II.2.1. Les sous-produits de cet envoi proviennent d'animaux détenus sur le territoire mentionné au point II.1.2, où des programmes de vaccination contre la fièvre aphteuse sont entrepris à intervalles réguliers et où cette maladie fait l'objet d'une surveillance officielle chez les bovins domestiques.

(3) (8) II.2.2. Les sous-produits de cet envoi se composent uniquement de sous-produits animaux dérivés d'abats préparés de ruminants domestiques qui ont maturé à une température ambiante de plus de + 2 °C pendant trois heures au minimum ou, dans le cas de muscles masséters de bovins et de viandes désossées d'animaux domestiques, pendant vingt-quatre heures au minimum.]

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.11.91 ou 05.11.99.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé.

▼M9

Partie II:

(*) À l'exclusion du sang cru, du lait cru, des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porc et des plumes (voir certificats spécifiques relatifs à l'importation de ces produits).

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Indiquer le nom et le code ISO du pays exportateur, comme défini dans:

— l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil,

— l'annexe de la décision 94/984/CE de la Commission et

— l'annexe de la décision 2000/585/CE de la Commission.

Il convient en outre d'indiquer le code de régionalisation ISO figurant à ladite annexe (le cas échéant, pour les espèces sensibles concernées).

(3) Biffer la mention inutile.

(4) Uniquement pour les pays en provenance desquels les viandes de gibier de la même espèce animale destinées à la consommation humaine peuvent être importées dans la Communauté européenne.

(5) Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

(6) Garanties complémentaires à fournir lorsque les matières des ruminants domestiques sont issues du territoire d'un pays d'Amérique du Sud ou d'Afrique australe, ou d'une partie de celui-ci, en provenance duquel seules les viandes fraîches matures et désossées de ruminants domestiques destinées à la consommation humaine peuvent être exportées vers la Communauté européenne. En ce qui concerne les abats, seuls sont autorisés les abats préparés composés exclusivement d'abats dont les os, les cartilages, la trachée, les grosses bronches, les ganglions lymphatiques et le tissu conjonctif, la graisse adhérente et les muqueuses ont été complètement enlevés. Les muscles masséters entiers de bovins, incisés conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre VIII, point 41 A a), de la directive 64/433/CEE du Conseil, sont également autorisés.

(7) Uniquement pour certains pays d'Amérique du Sud.

(8) Uniquement pour certains pays d'Amérique du Sud et d'Afrique australe.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 4 A

Certificat sanitaire

pour l'importation de sérum d'équidés utilisé à des fins techniques ou pharmaceutiques, de diagnostic in vitro ou en tant que réactif de laboratoire et destiné à être expédié vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
30.02

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce
(nom scientifique)

Numéro d'agrément des établissements
Atelier de fabrication

▼M9

PAYS

Sérum d'équidés utilisé à des fins techniques ou pharmaceutiques, de diagnostic in vitro ou en tant que réactif de laboratoire

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que le sérum d'équidés décrit ci-dessus:

II.1. est constitué de sérum d'équidés satisfaisant aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. consiste exclusivement en sérum d'équidés non destiné à la consommation humaine ou animale;

II.3. provient d'un pays où les maladies suivantes sont à déclarer obligatoirement: peste équine, dourine, morve, encéphalomyélite équine (sous toutes ses formes, y compris l'encéphalomyélite équine vénézuélienne), anémie infectieuse des équidés, stomatite vésiculeuse, rage, fièvre charbonneuse;

II.4. a été obtenu, sous la supervision d'un vétérinaire, à partir d'équidés qui étaient, au moment de la collecte, indemnes de manifestations cliniques d'une maladie infectieuse ou d'équidés ayant été approuvés lors d'une inspection ante mortem pratiquée au moment de l'abattage;

II.5. a été obtenu à partir d'équidés qui sont restés depuis leur naissance sur le territoire ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, sur des parties du territoire d'un pays tiers dans lesquels:

a) aucun cas d'encéphalomyélite équine vénézuélienne n'a été constaté au cours des deux dernières années;

b) aucun cas de dourine n'a été constaté au cours des six derniers mois; et

c) aucun cas de morve n'a été constaté au cours des six derniers mois;

II.6. a été obtenu à partir d'équidés qui n'ont jamais séjourné dans une exploitation ayant fait l'objet d'une interdiction pour des motifs de police sanitaire, ou:

(2) [a) dans le cas de l'encéphalomyélite équine, lorsque la date à laquelle tous les équidés atteints par la maladie ont été abattus remonte à au moins six mois avant la date de la collecte;

b) dans le cas de l'anémie infectieuse, lorsque tous les équidés atteints ont été éliminés et que les animaux restants ont réagi négativement à deux tests de Coggins effectués à trois mois d'intervalle;

c) dans le cas de la stomatite vésiculeuse, lorsque l'interdiction a été levée au moins six mois avant la date de la collecte;

d) dans le cas de la rage, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins un mois avant la date de la collecte; et

e) dans le cas de la fièvre charbonneuse, lorsque le dernier cas constaté s'est produit au moins quinze jours avant la date de la collecte;]

(2) *ou* [lorsque tous les animaux de l'espèce sensible à la maladie présents dans l'exploitation ont été abattus et les locaux désinfectés, au moins trente jours avant la date de la collecte (ou, dans le cas de la fièvre charbonneuse, au moins quinze jours avant);]

II.7. a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes pendant la production, la manipulation et l'emballage;

II.8. a été emballé dans des récipients hermétiquement clos portant clairement la mention «sérum provenant d'équidés» et le numéro d'agrément de l'établissement de collecte.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé de collecte.

▼**M9**

Partie II:	
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Biffer la mention inutile.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 4 B

Certificat sanitaire

pour les produits sanguins non destinés à la consommation humaine, susceptibles d'être utilisés comme matière première pour aliments des animaux et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements: Atelier de fabrication	Numéro du lot

▼M9

PAYS

Produits sanguins susceptibles d'être utilisés comme matière première pour aliments des animaux

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les produits sanguins décrits ci-dessus:

II.1. sont constitués de produits sanguins qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constitués exclusivement de produits sanguins non destinés à la consommation humaine;

II.3. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, le cas échéant, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002;

II.4. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [du sang d'animaux abattus, qui est propre à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais n'est pas destiné à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [du sang d'animaux abattus, déclaré impropre à la consommation humaine, mais qui est exempt de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et est issu de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;]

II.5. ont été soumis:

(2) *soit* [à une transformation conformément à la méthode de transformation ..... (3), décrite à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002,]

(2) *soit* [à une méthode et à des paramètres garantissant la conformité du produit avec les normes microbiologiques prévues à l'annexe VII, chapitre I, point 10, du règlement (CE) n° 1774/2002]

de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.6. ont été examinés par l'autorité compétente sur la base d'un échantillon aléatoire juste avant l'expédition et jugés conformes aux normes suivantes (4):

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

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

II.7. le produit final a été:

(2) *ou* [conditionné dans des sacs neufs ou stérilisés,]

(2) *ou* [transporté en vrac dans un conteneur ou tout autre moyen de transport entièrement nettoyé et désinfecté au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant son utilisation,]

et muni d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE";

II.8. le produit final a été entreposé dans un entrepôt fermé;

II.9. le produit a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.11.91 ou 05.11.99.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼**M9**

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Indiquer la méthode utilisée (1 à 5 ou 7).

(4) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M13**

CHAPITRE 4 C

Certificat sanitaire

pour les produits sanguins non traités, à l'exclusion des produits sanguins d'équidés, à utiliser pour la fabrication de produits techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci [2]

PAYS — Certificat vétérinaire vers l'UE

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur Nom Adresse Tél.	I.2. N° de référence du certificat — I.2.a I.3. Autorité centrale compétente I.4. Autorité locale compétente
I.5. Destinataire Nom Adresse Code postal Tél.	I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE Nom Adresse Code postal Tél.
I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8. Région d'origine — Code	I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.
I.11. Lieu d'origine Nom — Numéro d'agrément Adresse	I.12. Lieu de destination Entrepôt douanier ☐ Nom — Numéro d'agrément Adresse Code postal
I.13. Lieu de chargement	I.14. Date du départ
I.15. Moyens de transport Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐ Véhicule routier ☐ Autres ☐ Identification: Référence documentaire:	I.16. PIF d'entrée dans l'UE I.17.
I.18. Description marchandise	I.19. Code marchandise (Code SH) **30.02** I.20. Quantité
I.21. Température produit Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐	I.22. Nombre de conditionnement
I.23. N° des scellés et n° des conteneurs	I.24. Type de conditionnement
I.25. Marchandises certifiées aux fins de: Usage technique ☐	
I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐ Pays tiers — Code ISO	I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐
I.28. Identification des marchandises Espèce (nom scientifique) — Nature de la marchandise — Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication — Numéro du lot	

▼**M13**

PAYS

Produits sanguins non traités, à l'exclusion des produits sanguins d'équidés, à utiliser pour la fabrication de produits techniques

Partie II: certification

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II.	Attestation sanitaire
	Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) nº 1774/2002 ([1]), et notamment son article 4, paragraphe 1, point c), son article 6 et son annexe VIII, chapitre IV, et certifie:
II.1.	que les produits sanguins décrits ci-dessus sont constitués de produits sanguins qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;
II.2.	qu'ils sont constitués exclusivement de produits sanguins non destinés à la consommation humaine ou animale;
II.3.	qu'ils ont été préparés et entreposés dans une usine agréée, validée et contrôlée par l'autorité compétente conformément à l'article 18 du règlement (CE) nº 1774/2002 ou dans l'établissement de collecte et, le cas échéant, conformément à l'article 11 du règlement précité ([2]) exclusivement avec les sous-produits animaux suivants:
([2]) *ou*	[— du sang d'animaux abattus, qui est propre à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais n'est pas destiné à la consommation humaine pour des raisons commerciales;]
([2]) *et/ou*	[— du sang d'animaux abattus, déclaré impropre à la consommation humaine, mais qui est exempt de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et est issu de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;]
([2]) *et/ou*	[— du sang issu d'animaux autres que des ruminants abattus dans un abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;]
([2]) *et/ou*	[— du sang et des produits sanguins issus d'animaux vivants n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;]
II.4.	qu'ils sont fabriqués à partir de sang qui a été:
([2]) *ou*	[collecté dans des abattoirs agréés conformément à la législation communautaire;]
([2]) *ou*	[collecté dans des abattoirs agréés et contrôlés par l'autorité compétente du pays tiers;]
([2]) *ou*	[prélevé sur des animaux vivants séjournant dans des installations agréées et contrôlées par l'autorité compétente du pays tiers;]
([2]) [II.5.	qu'ils proviennent, dans le cas de produits sanguins issus d'animaux appartenant aux taxons *Artiodactyla, Perissodactyla* et *Proboscidea*, y compris leurs hybrides:
II.5.1.	d'un pays dans lequel aucun cas de peste bovine, de peste des petits ruminants et de fièvre de la vallée du Rift n'a été constaté depuis douze mois et dans lequel la vaccination contre ces maladies n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois;
([2]) [II.5.2. *ou*	[du territoire d'un pays ou d'une région identifié par le code ... ([3]) dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis douze mois et dans lequel la vaccination contre cette maladie n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois;]
([2]) [II.5.2. *ou*	[du territoire d'un pays ou d'une région identifié par le code ... ([3]) dans lequel aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis douze mois et dans lequel des programmes de vaccination contre la fièvre aphteuse chez les ruminants domestiques font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels depuis au moins douze mois ([4]);]]
([2]) [II.5.3.	en outre, dans le cas d'animaux n'appartenant ni à la famille *Suidae* ni à la famille *Tayassuidae*:
([2]) *ou*	[dans le pays ou la région d'origine, aucun cas de stomatite vésiculeuse et de fièvre catarrhale du mouton ([2]) (y compris la présence d'animaux séropositifs) n'a été constaté depuis douze mois et la vaccination contre ces maladies n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois;]
([2]) ou	[des animaux séropositifs pour la stomatite vésiculeuse et la fièvre catarrhale du mouton ([2]) sont présents ([4]) sur le territoire du pays ou de la région d'origine;]
([2]) [II.5.4.	en outre, dans le cas d'animaux appartenant à la famille *Suidae* ou *Tayassuidae*:
[II.5.4.1.	[dans le pays ou la région d'origine, aucun cas de maladie vésiculeuse du porc, de peste porcine classique ou de peste porcine africaine n'a été constaté depuis au moins douze mois et la vaccination contre ces maladies n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois chez les espèces sensibles;]
([2]) [II.5.4.2. *ou*	[dans le pays ou la région d'origine, aucun cas de stomatite vésiculeuse (y compris la présence d'animaux séropositifs) n'a été constaté depuis douze mois et la vaccination contre cette maladie n'est pas pratiquée depuis au moins douze mois;]

▼M13

PAYS

Produits sanguins non traités, à l'exclusion des produits sanguins d'équidés, à utiliser pour la fabrication de produits techniques

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

(2) [II.5.4.2. *ou* [des animaux séropositifs pour la stomatite vésiculeuse sont présents (4) sur le territoire du pays ou de la région d'origine;]]

(2) [II.6. dans le cas de produits sanguins issus de volailles ou d'autres espèces aviaires, que les animaux et les produits proviennent du territoire d'un pays ou d'une région identifié par le code … (5)]

qui était indemne de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire hautement pathogène au sens du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE,

qui ne pratique pas la vaccination contre l'influenza aviaire depuis au moins douze mois,

dans lequel les animaux dont sont issus les produits n'ont pas été vaccinés contre la maladie de Newcastle avec des vaccins préparés à partir d'une souche initiale de la maladie de Newcastle présentant une pathogénicité supérieure à celle des souches lentogènes du virus;]

II.7. que les produits ont été:

(2) *ou* [emballés dans des bouteilles ou des sacs neufs ou stérilisés,]

(2) *ou* [transportés en vrac dans des conteneurs ou d'autres moyens de transport entièrement nettoyés et désinfectés au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant leur utilisation,]

et l'emballage extérieur ou les conteneurs sont munis d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE OU ANIMALE";

II.8. que les produits ont été entreposés dans un entrepôt fermé;

II.9. que les produits ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour qu'ils ne soient pas contaminés par des agents pathogènes durant le transport.

Notes

Partie I

— Case I.6: intéressé au chargement dans la Communauté européenne: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: *lieu de destination*: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés.

— Cases I.26 et I.27: remplir en fonction du type de certificat: transit ou importation.

Partie II

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE.

(4) Dans ce cas, à l'issue du contrôle au poste frontalier prévu par la directive 97/78/CE, et dans le respect des dispositions de l'article 8, paragraphe 4, de cette directive, les produits doivent être transportés directement jusqu'à l'usine de produits techniques de destination.

(5) Code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 2006/696/CE.

— La couleur de la signature et du cachet doit être différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de l'intéressé au chargement dans la Communauté européenne: 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.

Vétérinaire officiel

Nom (en capitales): Titre et qualité:

Date: Signature:

Cachet:»

▼**M13**

CHAPITRE 4 D

Certificat sanitaire

pour les produits sanguins traités, à l'exclusion des produits sanguins d'équidés, à utiliser pour la fabrication de produits techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — Certificat vétérinaire vers l'UE

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (Code SH)
30.02

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnement

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements Atelier de fabrication	Numéro du lot

▼**M13**

PAYS

Produits sanguins traités, à l'exclusion des produits sanguins d'équidés, à utiliser pour la fabrication de produits techniques

Partie II: certification

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II.	**Attestation sanitaire**
	Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) nº 1774/2002 ([1]) , et notamment son article 4, paragraphe 1, point c), son article 6 et son annexe VIII, chapitre IV, et certifie:
II.1.	que les produits sanguins décrits ci-dessus sont constitués de produits sanguins qui satisfont aux conditions ci-dessous;
II.2.	qu'ils sont constitués exclusivement de produits sanguins non destinés à la consommation humaine ou animale;
II.3.	qu'ils ont été préparés et entreposés dans une usine agréée, validée et contrôlée par l'autorité compétente conformément à l'article 18 du règlement (CE) nº 1774/2002 ou dans l'établissement de collecte et, le cas échéant, conformément à l'article 11 du règlement précité ([2]) exclusivement avec les sous-produits animaux suivants:
([2]) *ou*	[— du sang d'animaux abattus, qui est propre à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais n'est pas destiné à la consommation humaine pour des raisons commerciales;]
([2]) *et/ou*	[— du sang d'animaux abattus, déclaré impropre à la consommation humaine, mais qui est exempt de tout signe de maladie transmissible aux être humains ou aux animaux et est issu de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;]
([2]) *et/ou*	[— du sang issu d'animaux autres que des ruminants abattus dans un abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;]
([2]) *et/ou*	[— du sang et des produits sanguins issus d'animaux vivants n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;]
II.4.	qu'ils sont fabriqués à partir de sang qui a été:
([2]) *ou*	[collecté dans des abattoirs agréés conformément à la législation communautaire;]
([2]) *ou*	[collecté dans des abattoirs agréés et contrôlés par l'autorité compétente du pays tiers;]
([2]) *ou*	[prélevé sur des animaux vivants séjournant dans des installations agréées et contrôlées par l'autorité compétente du pays tiers;]
([2]) [II.5.	qu'ils ont subi, dans le cas de produits sanguins issus d'animaux appartenant aux taxons *Artiodactyla, Perissodactyla* et *Proboscidea*, y compris leurs hybrides, mais n'appartenant ni à la famille *Suidae* ni à la famille *Tayassuidae*, l'un des traitements mentionnés ci-après visant à garantir l'absence des agents pathogènes de la fièvre aphteuse, de la stomatite vésiculeuse, de la peste bovine, de la peste des petits ruminants, de la fièvre de la vallée du Rift et de la fièvre catarrhale du mouton:
([2]) *ou*	[traitement thermique à une température de 65 °C durant au moins trois heures, suivi d'un test d'efficacité;]
([2]) *ou*	[irradiation à 25 kGy par des radiations gamma, suivie d'un test d'efficacité;]
([2]) *ou*	[modification du pH en pH 5 pendant deux heures, suivie d'un test d'efficacité;]
([2]) *ou*	[traitement thermique à cœur à une température d'au moins 80 °C, suivi d'un test d'efficacité;]]
([2]) [II.6.	qu'ils ont subi, dans le cas de produits sanguins issus d'animaux appartenant aux familles *Suidae* et *Tayassuidae*, de volailles et d'autres espèces aviaires, l'un des traitements mentionnés ci-après visant à garantir l'absence des agents pathogènes de la fièvre aphteuse, de la stomatite vésiculeuse, de la maladie vésiculeuse du porc, de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine, de la maladie de Newcastle ou de l'influenza aviaire hautement pathogène en fonction de l'espèce:
([2]) *ou*	[traitement thermique à une température de 65 °C durant au moins trois heures, suivi d'un test d'efficacité;]
([2]) *ou*	[irradiation à 25 kGy par des radiations gamma, suivie d'un test d'efficacité;]
([2]) *ou*	[traitement thermique à cœur à une température d'au moins 80 °C pour les *Suidae/Tayassuidae* ([2]) et d'au moins 70 °C pour les volailles et autres espèces aviaires ([2]), suivi d'un test d'efficacité;]]
([2]) [II.7.	qu'ils ont subi, dans le cas de produits sanguins issus d'espèces autres que celles mentionnées au point II.5 ou II.6, le traitement mentionné ci-après: …]
II.8.	que les produits ont été:
([2]) *ou*	[emballés dans des bouteilles ou des sacs neufs ou stérilisés,]
([2]) *ou*	[[transportés en vrac dans des conteneurs ou d'autres moyens de transport entièrement nettoyés et désinfectés au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant leur utilisation,]
	et l'emballage extérieur ou les conteneurs sont munis d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE OU ANIMALE";

▼**M13**

PAYS

Produits sanguins traités, à l'exclusion des produits sanguins d'équidés, à utiliser pour la fabrication de produits techniques

II. Renseignements sanitaires	II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II.9. que les produits ont été entreposés dans un entrepôt fermé;

II.10. que les produits ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires pour qu'ils ne soient pas contaminés par des agents pathogènes après le traitement.

Notes

Partie I

— Case I.6: intéressé au chargement dans la Communauté européenne: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: *lieu de destination*: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés.

— Cases I.26 et I.27: remplir en fonction du type de certificat: transit ou importation.

Partie II

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

— La couleur de la signature et du cachet doit être différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de l'intéressé au chargement dans la Communauté européenne: 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.

Vétérinaire officiel

Nom (en capitales): Titre et qualité:

Date: Signature:

Cachet:»

▼**M9**

CHAPITRE 5 A

Certificat sanitaire

pour les peaux traitées de ruminants et d'équidés qui sont destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17. N°(3) CITES

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net

▼M9

PAYS **Peaux fraîches ou réfrigérées d'ongulés**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre VI, et certifie que les peaux décrites ci-dessus:

II.1. ont été obtenues à partir d'animaux (2):

a) qui ont été mis à mort et dont les carcasses sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire; ou

b) qui ont été mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

II.2. proviennent d'un pays ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, d'une région d'un pays en provenance desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées et qui:

a) sont exempts, depuis au moins douze mois au moment de l'expédition, des maladies suivantes (3):

[— la peste porcine classique et la peste porcine africaine,]

[— la peste bovine,]

et

b) sont exempts de fièvre aphteuse depuis au moins douze mois au moment de l'expédition et dans lesquels aucune vaccination contre la fièvre aphteuse n'a été pratiquée au cours des douze mois précédant l'expédition (3);

II.3. ont été obtenus à partir d'animaux:

[qui sont restés sur le territoire du pays d'origine au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance dans le cas des animaux âgés de moins de trois mois;]

[qui, en ce qui concerne les peaux de biongulés, proviennent d'exploitations dans lesquelles aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des trente jours précédant leur départ et autour desquelles aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté depuis trente jours, et cela dans un rayon de dix kilomètres;]

[qui, en ce qui concerne les peaux de porcs, proviennent d'exploitations n'ayant présenté aucun cas de maladie vésiculeuse du porc au cours des trente jours précédents, ni de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents, et autour desquelles aucun cas de ces maladies n'a été constaté depuis trente jours, et cela dans un rayon de dix kilomètres;]

[qui n'ont montré aucun signe de [fièvre aphteuse], de [peste bovine], de [peste porcine classique], de [peste porcine africaine] ou de [maladie vésiculaire du porc] (3) au cours de l'inspection sanitaire ante mortem qu'ils ont subie à l'abattoir dans les vingt-quatre heures précédant leur mise à mort;]

II.4. ont fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une recontamination par des agents pathogènes.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 41.01, 41.02 ou 41.03.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼M9

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Biffer les maladies non applicables aux espèces concernées.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 5 B

Déclaration officielle

pour les peaux traitées d'ongulés destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17. N°(9) CITES

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net

▼M9

PAYS **Peaux traitées d'ongulés**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre VI, et certifie que les peaux décrites ci-dessus:

II.1. ont été obtenues à partir d'animaux (2):

a) qui ont été mis à mort et dont les carcasses sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire; ou

b) qui ont été mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine en vertu de la législation communautaire; ou

c) qui ne présentaient aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et qui n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

(2) *ou* [II.2 proviennent d'animaux originaires d'un pays tiers ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, d'une région d'un pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (3) en provenance desquels les importations de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées et:

(2) [ont été séchées;]

(2) *ou* [ont été salées à sec ou en saumure pendant au moins quatorze jours avant expédition;]

(2) *ou* [ont été salées à sec ou en saumure à la date du ..... et, sur la foi de la déclaration du transporteur, feront l'objet d'un transport par bateau d'une durée telle qu'elles auront subi un salage d'une durée minimale de quatorze jours avant d'atteindre le poste d'inspection frontalier de la CE;]

(2) *ou* [ont été soumises pendant sept jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude;]

(2) *ou* [ont été soumises, à la date du ....., à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude, et, sur la foi de la déclaration du transporteur, feront l'objet d'un transport par bateau d'une durée telle qu'elles auront subi un salage d'une durée minimale de sept jours avant d'atteindre le poste d'inspection frontalier de la CE;]

(2) *ou* [II.2. proviennent d'animaux originaires d'un pays tiers ou, en cas de régionalisation officielle au sens de la législation communautaire, d'une région d'un pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE en provenance desquels les importations de viandes fraîches des espèces correspondantes NE sont PAS autorisées et:

(2) [ont été soumises pendant sept jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude;]

(2) *ou* [ont été soumises, à la date du ....., à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude, et, sur la foi de la déclaration du transporteur, feront l'objet d'un transport par bateau d'une durée telle qu'elles auront subi un salage d'une durée minimale de sept jours avant d'atteindre le poste d'inspection frontalier de la CE;]

(2) *ou* [ont été séchées pendant quarante-deux jours à une température d'au moins 20 °C;]

II.3. l'envoi n'est pas entré en contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 41.01, 41.02 ou 41.03.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼**M9**

Partie II:	
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Biffer la mention inutile.
(3)	JO L 146 du 14.6.1979, p. 15.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 5 C

Déclaration officielle

pour les peaux traitées de ruminants et d'équidés qui sont destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (1) et qui ont été isolées pendant vingt et un jours sans interruption ou seront transportées pendant vingt et un jours sans interruption avant l'importation

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17. N°(s) CITES

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net

▼M9

PAYS

Peaux traitées de ruminants et d'équidés qui ont été isolées pendant vingt et un jours sans interruption ou qui seront transportées pendant vingt et un jours sans interruption avant l'importation

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Déclaration**

Je soussigné déclare que les peaux décrites ci-dessus:

II.1. ont été obtenues à partir d'animaux (1) :

a) qui ont été mis à mort et dont les carcasses sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire; ou

b) qui ont été mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine en vertu de la législation communautaire; ou

c) qui ne présentaient aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

II.2. ont été:

(1) [séchées;]

(1) *ou* [salées à sec ou en saumure pendant au moins quatorze jours avant l'expédition;]

(1) *ou* soumises pendant sept jours à un salage au sel de mer additionné de 2 % de carbonate de soude;]

II.3. ont été préservées de tout contact avec d'autres produits animaux ou avec des animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave;

(1) *ou* [II.4. ont été isolées, immédiatement avant leur expédition et sous contrôle officiel, pendant les vingt et un jours suivant le traitement décrit au point II.2;]

(1) *ou* [II.4. sur la foi de la déclaration du transporteur, seront soumises à un transport dont la durée prévue est au minimum de vingt et un jours.]

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 41.01, 41.02 ou 41.03.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

Partie II:

(1) Biffer la mention inutile.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: la présente déclaration est destinée exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner le lot concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 6 A

Certificat sanitaire

pour les trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois, de dents ou de peaux et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci [2]

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17. N°[9] CITES

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21.

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Nombre de conditionnements

▼M9

PAYS

Trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois, de dents ou de peaux

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les trophées de chasse décrits ci-dessus:

II.1. ont été emballés, immédiatement après traitement, sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure.

(2) *ou* [II.2. dans le cas de trophées de chasse composés uniquement de peaux:

(2) [ont été séchés;]

(2) *ou* [ont été salés à sec ou en saumure pendant au moins quatorze jours avant leur expédition;]

(2) *ou* [ont été salés à sec ou en saumure à la date du …….....…… (date) et, sur la foi de la déclaration du transporteur, feront l'objet d'un transport par bateau d'une durée telle qu'ils auront subi un salage d'une durée minimale de quatorze jours avant d'atteindre le poste d'inspection frontalier de la CE;]]

(2) *ou* [II.2. dans le cas des trophées de chasse constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois ou de dents:

a) ont été trempés dans de l'eau bouillante pendant un laps de temps suffisant pour que soit éliminée toute matière autre que les os, les cornes, les onglons, les griffes, les bois et les dents; et

b) ont été désinfectés avec un produit autorisé par l'autorité compétente, et notamment avec de l'eau oxygénée en ce qui concerne les parties constituées d'os.]

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.05, 05.06, 05.07 ou 97.05.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: pour la nature du produit: préciser en choisissant une ou plusieurs des possibilités suivantes: [os], [cornes], [onglons], [griffes], [bois], [dents] ou [peaux].

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 6 B

Certificat sanitaire

pour les trophées de chasse d'oiseaux et d'ongulés constitués de parties entières n'ayant pas subi de traitement et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17. N°(s) CITES

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21.

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique) — Nombre de conditionnements

▼M9

PAYS

Trophées de chasse d'oiseaux et d'ongulés constitués de parties entières n'ayant pas subi de traitement

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie qu'en ce qui concerne les trophées de chasse décrits ci-dessus:

(2) [II.1. s'agissant de trophées de chasse issus d'animaux biongulés à l'exclusion des porcins:

a) le/la/l' ..... (région) est indemne de la fièvre aphteuse et de la peste bovine depuis douze mois et n'a pratiqué aucune vaccination contre ces maladies au cours de la même période; et

b) les trophées de chasse décrits ci-dessus:

i) ont été obtenus à partir d'animaux abattus sur le territoire de cette région, à partir duquel les exportations de viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes sont autorisées et qui n'a connu aucune restriction de police sanitaire au cours des soixante derniers jours en raison de l'apparition de foyers de maladies auxquelles le gibier est sensible; et

ii) proviennent d'animaux abattus à une distance d'au moins 20 km des frontières d'un autre pays tiers ou partie de pays tiers à partir desquels les exportations vers la Communauté de trophées de chasse non traités issus d'animaux biongulés autres que les porcins ne sont pas autorisées;]

(2) *ou* [II.1. s'agissant de trophées de chasse issus de porcins sauvages:

a) le/la/l' ..... (région) est, depuis douze mois, indemne de la peste porcine classique, de la peste porcine africaine, de la maladie vésiculeuse du porc, de la fièvre aphteuse et de l'encéphalomyélite entérovirale du porc (maladie de Teschen), et n'a pratiqué aucune vaccination contre l'une de ces maladies durant les douze derniers mois; et

b) les trophées de chasse décrits ci-dessus:

i) ont été obtenus à partir d'animaux abattus sur le territoire de cette région, à partir duquel les exportations de viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes sont autorisées et qui n'a connu aucune restriction de police sanitaire au cours des soixante derniers jours en raison de l'apparition de foyers de maladies auxquelles les porcins sont sensibles; et

ii) proviennent d'animaux abattus à une distance d'au moins 20 km des frontières d'un autre pays tiers ou partie de pays tiers à partir desquels les exportations vers la Communauté de trophées de chasse non traités issus de porcins sauvages ne sont pas autorisées;]

(2) *ou* [II.1. s'agissant de trophées de chasse issus de solipèdes, les trophées de chasse décrits ci-dessus ont été obtenus à partir de solipèdes sauvages abattus sur le territoire du pays exportateur susmentionné;]

(2) *ou* [II.1. s'agissant de trophées de chasse issus de gibier à plumes:

a) le/la/l' ..... (région) est indemne de l'influenza aviaire hautement pathogène et de la maladie de Newcastle; et

b) les trophées de chasse décrits ci-dessus ont été obtenus à partir de gibier à plumes sauvage abattu sur le territoire de cette région qui n'a connu, au cours des trente derniers jours, aucune restriction de police sanitaire en raison de l'apparition de foyers de maladies auxquelles le gibier sauvage est sensible;]

II.2. les trophées de chasse ont été emballés sans entrer en contact avec d'autres produits d'origine animale susceptibles de les contaminer, dans des conditionnements individuels, transparents et clos, dans le but d'éviter toute contamination ultérieure.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.05, 05.06 ou 05.07.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼**M9**

Partie II:	
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Biffer la mention inutile.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 7 A

Certificat sanitaire

pour les soies de porc en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers qui ne sont pas indemnes de la peste porcine africaine, destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
05.02

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises
Numéro d'agrément des établissements
Atelier de fabrication — Nombre de conditionnements — Poids net

▼M9

PAYS

Soies de porc en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers qui sont indemnes de la peste porcine africaine

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que:

II.1. les soies de porcs décrites ci-dessus ont été obtenues à partir de porcs provenant du pays d'origine et mis à mort dans un abattoir de ce pays;

II.2. les porcs à partir desquels les soies de porc ont été obtenues ne présentaient pas, lors de l'inspection effectuée au moment de l'abattage, de signes de maladies transmissibles aux êtres humains ou aux animaux et n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

II.3. le pays d'origine ou, en cas de régionalisation au sens de la législation communautaire, la région d'origine, est indemne de la fièvre porcine africaine depuis au moins douze mois;

II.4. les soies de porcs sont soigneusement emballées à l'état sec.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant un produit en transit ou un produit importé.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement enregistré.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 7 B

Certificat sanitaire

pour les soies de porc en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers qui ne sont pas indemnes de la peste porcine africaine, destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
05.02

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises
Numéro d'agrément des établissements
Atelier de fabrication — Nombre de conditionnements — Poids net

▼M9

PAYS

Soies de porc en provenance de pays tiers ou de régions de pays tiers qui ne sont pas indemnes de la peste porcine africaine

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que:

II.1. les soies de porcs décrites ci-dessus ont été obtenues à partir de porcs provenant du pays d'origine et mis à mort dans un abattoir de ce pays;

II.2. les porcs à partir desquels les soies de porc ont été obtenues ne présentaient pas, lors de l'inspection effectuée au moment de l'abattage, de signes de maladies transmissibles aux êtres humains ou aux animaux et n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

II.3. les soies de porc mentionnées ci-dessus ont été:

(2) [ébouillantées;]

(2) *ou* [teintées;]

(2) *ou* [blanchies;]

II.4. les soies de porcs sont soigneusement emballées à l'état sec.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement enregistré.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 8

Certificat sanitaire

pour les sous-produits animaux (*) utilisés à des fins techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci [3]

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Adresse
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼**M9**

PAYS **Sous-produits animaux destinés à la fabrication de produits techniques**

Partie II: certification

II.a.	Numéro de référence du certificat	II.b.

II.1. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les sous-produits animaux décrits ci-dessus:

II.1.1. sont constitués de sous-produits animaux qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.1.2. ont été obtenus sur le territoire de: ..... (2) à partir d'animaux:

(3) *ou* [a) qui sont restés sur ce territoire depuis leur naissance ou au moins pendant les trois mois ayant précédé leur abattage;]

(3) *ou* [b) qui ont été tués dans la nature sur ce territoire (4);]

II.1.3. ont été obtenus à partir d'animaux:

(3) *ou* [a) provenant d'exploitations:

i) dans lesquelles, en ce qui concerne les maladies suivantes auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de peste bovine, de stomatite vésiculeuse, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été constaté au cours des trente jours précédents, ni aucun cas ni foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents; pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km au cours des trente jours précédents; et

ii) dans lesquelles aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse n'a été constaté au cours des soixante jours précédents, pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km dans les trente jours précédents; et

b) qui:

i) n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

ii) sont restés dans leur exploitation d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et ont été transportés directement vers l'abattoir sans entrer en contact avec d'autres animaux ne respectant pas les mêmes conditions sanitaires;

iii) ont subi une inspection sanitaire ante mortem à l'abattoir dans les vingt-quatre heures précédant leur mise à mort et n'ont montré aucun signe des maladies susmentionnées, auxquelles les animaux sont sensibles; et

iv) ont été traités à l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions y afférentes de la directive 93/119/CE du Conseil sur le bien-être des animaux;]

(3) *ou* [a) capturés et abattus dans la nature dans une zone:

i) à l'intérieur de laquelle, en ce qui concerne les maladies suivantes auxquelles les animaux sont sensibles, aucun cas ni foyer de fièvre aphteuse, de peste bovine, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène n'a été constaté au cours des trente jours précédents, ni aucun cas ni foyer de peste porcine classique ou africaine au cours des quarante jours précédents, et cela dans un rayon de 25 km; et

ii) qui est située à une distance de plus de 20 km des frontières délimitant le territoire d'un autre pays ou d'une partie de celui-ci qui, à ce jour, n'est pas autorisé à exporter ce type de matières vers la Communauté européenne; et

b) qui, après abattage, ont été transportés dans les douze heures en vue de leur réfrigération, soit vers un centre de collecte et, immédiatement après, vers un établissement de gibier, soit directement vers un établissement de gibier;]

II.1.4. ont été obtenus dans un établissement autour duquel, dans un rayon de 10 km, aucun cas ni foyer des maladies visées au point II.1.3, auxquelles les animaux sont sensibles, n'a été constaté au cours des trente jours précédents; si un tel cas a été constaté, la préparation des matières premières destinées à l'exportation vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'élimination de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement, sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;

II.1.5. ont été obtenus et préparés en l'absence de tout contact avec d'autres matières ne satisfaisant pas aux conditions fixées plus haut et ont été manipulés de manière à éviter une contamination par des agents pathogènes;

II.1.6. ont été conditionnés dans un emballage neuf hermétique et dans des conteneurs portant un scellé officiel, avec une étiquette portant la mention "MATIÈRES PREMIÈRES DESTINÉES UNIQUEMENT À LA FABRICATION DE PRODUITS TECHNIQUES", ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement de destination au sein de l'Union européenne;

II.1.7. sont constitués uniquement des sous-produits animaux suivants:

(3) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(3) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(3) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(3) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table (5), qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(3) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

▼M9

(3) *et/ou*	[— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]
(3) *et/ou*	[— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits,]
(3) *et/ou*	[— des fourrures provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;]
II.1.8.	ont été surgelés dans l'usine d'origine ou ont été conservés conformément à la législation communautaire de manière à éviter leur pourrissement entre l'expédition et la livraison à l'usine de destination;
(3) (6) [II.2.	**Exigences spécifiques**
(3) (7) II.2.1.	Les sous-produits de cet envoi proviennent d'animaux obtenus sur le territoire mentionné au point II.1.2, où des programmes de vaccination contre la fièvre aphteuse sont entrepris à intervalles réguliers et où cette maladie fait l'objet d'une surveillance officielle chez les bovins domestiques.
(3) (8) II.2.2.	Les sous-produits de cet envoi se composent de sous-produits animaux dérivés d'abats ou de viandes désossées.]

Notes

Partie I:

—	Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.
—	Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.
—	Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.
—	Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 05.11.91, 05.11.99 ou 30.01.
—	Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.
—	Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.
—	Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé.

Partie II:

(*)	À l'exclusion du sang cru, du lait cru et des peaux d'ongulés ou de ruminants et des soies de porc (voir certificats spécifiques relatifs à l'importation de ces produits), ainsi que de la laine, des poils, des plumes ou des parties de plumes.
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Indiquer le nom et le code ISO du pays exportateur, comme défini dans: — l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil, — l'annexe de la décision 94/984/CE de la Commission, et — l'annexe de la décision 2000/585/CE de la Commission. Il convient en outre d'indiquer le code de régionalisation ISO figurant à ladite annexe (le cas échéant, pour les espèces sensibles concernées).
(3)	Biffer la mention inutile.
(4)	Uniquement pour les pays en provenance desquels les viandes de gibier de la même espèce animale destinées à la consommation humaine peuvent être importées dans la Communauté européenne.
(5)	Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.
(6)	Garanties complémentaires à fournir lorsque les matières des ruminants domestiques sont issues du territoire d'un pays d'Amérique du Sud ou d'Afrique australe, ou d'une partie de celui-ci, en provenance duquel seules les viandes fraîches matures et désossées de ruminants domestiques destinées à la consommation humaine peuvent être exportées vers la Communauté européenne. En ce qui concerne les abats, seuls sont autorisés les abats préparés composés exclusivement d'abats dont les os, les cartilages, la trachée, les grosses bronches, les ganglions lymphatiques et le tissu conjonctif, la graisse adhérente et les muqueuses ont été complètement enlevés. Les muscles masséters entiers de bovins, incisés conformément aux dispositions de l'annexe I, chapitre VIII, point 41 A a), de la directive 64/433/CEE du Conseil, sont également autorisés.
(7)	Uniquement pour certains pays d'Amérique du Sud.
(8)	Uniquement pour certains pays d'Amérique du Sud et d'Afrique australe.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 9

Certificat sanitaire

pour les huiles de poisson non destinées à la consommation humaine, servant de matière première pour aliments des animaux ou à des fins techniques et destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8.

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Huiles de poisson servant de matière première pour aliments des animaux ou à des fins techniques**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les huiles de poisson décrites ci-dessus:

II.1. sont constituées d'huiles de poisson qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constituées exclusivement d'huiles de poisson non destinées à la consommation humaine;

II.3. ont été préparées et entreposées dans une usine ou un établissement spécialisé dans le poisson, agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002;

II.4. ont été préparées exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [— des anciennes denrées alimentaires issues de poissons, autres que les déchets de cuisine et de table (3), qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;]

II.5. et que lesdites huiles de poisson:

a) ont été soumises à une transformation conformément à l'annexe VII, chapitre IV, du règlement (CE) n° 1774/2002 de manière à tuer les agents pathogènes;

b) ne sont pas entrées en contact avec d'autres types d'huiles, y compris les graisses fondues provenant d'autres espèces animales; et

(2) *ou* [c) ont été conditionnées dans des conteneurs neufs ou préalablement nettoyés, avec toutes les précautions nécessaires pour éviter leur contamination,]

(2) *ou* [c) lorsqu'il est prévu de transporter les produits en vrac, les tuyaux, les pompes, les citernes et tout autre conteneur à vrac ou camion citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production, soit directement vers le navire ou des citernes de stockage à terre, soit directement vers des usines ou des établissements, ont été inspectés et jugés propres avant d'être utilisés,]

et sont munies d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE".

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 15.04 ou 15.18.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 10(A)

Certificat sanitaire

pour les graisses fondues non destinées à la consommation humaine, servant de matière première pour aliments des animaux ou à des fins techniques et destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (4)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8.

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Graisses fondues non destinées à la consommation humaine, servant de matière première pour aliments des animaux ou à des fins techniques**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les graisses fondues décrites ci-dessus:

II.1. sont constituées de graisses fondues qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constituées de graisses fondues non destinées à la consommation humaine;

II.3. ont été préparées et entreposées dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002 ou conformément à l'annexe C, chapitre II, de la directive 77/99/CEE du Conseil (2) ou à l'annexe I, chapitre 9, de la directive 92/118/CEE du Conseil (3) afin d'éliminer les agents pathogènes;

II.4. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(4) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(4) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(4) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(4) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(4) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(4) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table (5), qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(4) *et/ou* [— du lait provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit,]

(4) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(4) *et/ou* [— des sous-produits de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(4) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;]

II.5. lorsqu'elles sont issues de ruminants, ont été purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids;

II.6. et que lesdites graisses fondues:

a) ont été soumises à une transformation conformément à l'annexe VII, chapitre IV, du règlement CE n° 1774/2002 ou à un traitement conformément aux directives 77/99/CEE ou 92/118/CEE du Conseil, de sorte que les agents pathogènes soient tués; et

(4) *ou* [b) ont été conditionnées dans des conteneurs neufs ou préalablement nettoyés, avec toutes les précautions nécessaires pour éviter leur contamination,]

(4) *ou* [b) lorsqu'il est prévu de transporter les produits en vrac, les tuyaux, les pompes, les citernes et tout autre conteneur à vrac ou camion citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production, soit directement vers le navire ou des citernes de stockage à terre, soit directement vers des usines ou des établissements, ont été inspectés et jugés propres avant d'être utilisés,]

et sont munies d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE".

▼**M9**

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 15.02, 15.03, 15.04, 15.05, 15.06, 15.16.10, 15.17 ou 15.18.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) JO L 26 du 31.1.1977, p. 85.

(3) JO L 62 du 15.3.1993, p. 49.

(4) Biffer la mention inutile.

(5) Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 10 B

Certificat sanitaire

pour les graisses fondues non destinées à la consommation humaine, servant à des fins techniques et destinées à être expédiées vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: resneignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8.

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements: Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Graisses fondues servant à des fins techniques**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) nº 1774/2002 (1) et certifie que les graisses fondues décrites ci-dessus:

II.1. sont constituées de graisses fondues qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constituées de graisses fondues non destinées à la consommation humaine ou animale;

II.3. ont été préparées et entreposées dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 13 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.4. ont été préparées exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) *soit* [des matières de catégorie 2 (3),]

(2) *soit* [un mélange de matières de catégorie 2 et de matières de catégorie 3 (4);]

II.5. lorsqu'elles sont issues de ruminants, ont été purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids;

II.6. et que lesdites graisses fondues:

a) ont été soumises à une transformation conformément à l'annexe VII, chapitre XII, du règlement (CE) n° 1774/2002, de sorte que les agents pathogènes soient tués, et

(2) *ou* [b) ont été conditionnées dans des conteneurs neufs ou préalablement nettoyés, avec toutes les précautions nécessaires pour éviter leur contamination,]

(2) *ou* [b) lorsqu'il est prévu de transporter les produits en vrac, les tuyaux, les pompes, les citernes et tout autre conteneur à vrac ou camion citerne utilisés pour transporter les produits de l'établissement de production, soit directement vers le navire ou des citernes de stockage à terre, soit directement vers des usines ou des établissements, ont été inspectés et jugés propres avant d'être utilisés,]

et sont munies d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE OU ANIMALE".

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 15.01, 15.02, 15.03, 15.04, 15.05, 15.06, 15.16.10, 15.17 ou 15.18.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Liste des matières de catégorie 2:

a) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des abattoirs autres que ceux relevant de l'article 4, paragraphe 1, point d), ou des usines de transformation de catégorie 2, notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations;

b) les produits d'origine animale contenant des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants inscrits au groupe B, points 1) et 2), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire;

c) les produits d'origine animale, autres que les matières de catégorie 1, qui sont importés de pays tiers et qui, lors des contrôles prévus par la législation communautaire, ne satisfont pas aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté, sauf s'ils sont renvoyés ou si leur importation est acceptée sous réserve des restrictions prévues par la législation communautaire;

▼M9

d) les animaux ou parties d'animaux, autres que ceux visés à l'article 4, qui meurent autrement que par abattage pour la consommation humaine, y compris les animaux abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

e) les mélanges de matières des catégories 2 et 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 2; et

f) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

(4) Liste des matières de catégorie 3:

a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;

b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire;

c) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;

d) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire;

e) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons;

f) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées 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 ou animale;

g) le lait provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit;

h) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines;

i) les sous-produits de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;

j) les coquilles, sous-produits d'écloserie et sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 11

Certificat sanitaire

pour la gélatine et le collagène non destinés à la consommation humaine, servant de matière première pour aliments des animaux ou à des fins techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8.

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Gélatine et collagène non destinés à la consommation humaine, servant de matière première pour aliments des animaux ou à des fins techniques**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que la gélatine/le collagène (2) décrit(e) ci-dessus:

II.1. est constitué(e) de gélatine/collagène (2) qui satisfait aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. est constitué(e) exclusivement de gélatine/collagène (2) non destiné(e) à la consommation humaine;

II.3. a été préparé(e) et entreposé(e) dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.4. a été préparé(e) exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux provenant de la production de produits destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table (3), qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine;]

II.5. la gélatine/le collagène (2):

a) a été emballé(e), conditionné(e), entreposé(e) et transporté(e) dans des conditions d'hygiène satisfaisantes; l'emballage et le conditionnement ont eu lieu dans un local prévu à cet effet, et seuls des agents de conservation autorisés par la législation communautaire ont été utilisés.

Les emballages et conditionnements contenant de la gélatine/du collagène (2) doivent porter la mention "GÉLATINE/COLLAGÈNE (2) PROPRE A LA CONSOMMATION ANIMALE"; et

(2) *ou* [b) la gélatine a été produite selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages, comprenant une adaptation du pH, d'une extraction par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés.]

(2) *ou* [b) le collagène a été fabriqué selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivie d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés.]

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 35.03 ou 35.04.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: nature de la marchandise: mentionner "gélatine" ou "collagène".

Établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

▼**M9**

Partie II:	
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Biffer la mention inutile.
(3)	Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 12

Certificat sanitaire

pour les protéines hydrolysées, le phosphate dicalcique et le phosphate tricalcique non destinés à la consommation humaine, servant de matières premières pour aliments des animaux ou à des fins techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8.

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS

Protéines hydrolysées, phosphate dicalcique et phosphate tricalcique servant de matières premières pour aliments des animaux ou à des fins techniques

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les protéines hydrolysées/le phosphate dicalcique/le phosphate tricalcique (2) décrit(es) ci-dessus:

II.1. est/sont constitué(es) de protéines hydrolysées/de phosphate dicalcique/de phosphate tricalcique (2) qui satisfait/satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. est/sont constitué(es) exclusivement de protéines hydrolysées/de phosphate dicalcique/de phosphate tricalcique (2) non destiné(es) à la consommation humaine;

II.3. a/ont été préparé(es) et entreposé(es) dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.4. a/ont été préparé(es) exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux provenant de la production de produits destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table (3), qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— du lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;]

II.5. et que ces protéines hydrolysées/ce phosphate dicalcique/ce phosphate tricalcique (2) :

a) a/ont été emballé(es) et conditionné(es) dans un emballage muni d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE" et entreposé(es) et transporté(es) dans des conditions d'hygiène satisfaisantes; l'emballage et le conditionnement ont eu lieu dans un local prévu à cet effet, et seuls des agents de conservation autorisés par la législation communautaire ont été utilisés; et

(2) *ou* [b) les protéines hydrolysées ont été produites au moyen d'un procédé comprenant des mesures appropriées destinées à réduire au minimum les risques de contamination des matières premières de catégorie 3.

Les protéines hydrolysées provenant, en tout ou en partie, de peaux de ruminants, ont été produites dans une usine de transformation produisant exclusivement des protéines hydrolysées au moyen d'un procédé comprenant la préparation des matières premières de catégorie 3 par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif, suivis:

i) d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de trois heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant trente minutes et à une pression supérieure à 3,6 bars; et

ii) d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 à 2, puis à un pH supérieur à 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant trente minutes et à une pression de 3 bars.]

▼M9

(2) *ou*	[b]	le phosphate dicalcique a été produit selon un procédé qui:	
		i)	garantit que toutes les matières osseuses de catégorie 3 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;
		ii)	a été suivi d'un traitement à la chaux de la liqueur d'acide phosphorique obtenue, produisant un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7; et
		iii)	enfin, sèche à l'air ce précipité pendant quinze minutes à une température d'entrée de 270 à 325 °C et à une température de sortie de 60 à 65 °C.]
(2) *ou*	[b]	le phosphate tricalcique a été produit selon un procédé garantissant:	
		i)	que toutes les matières osseuses de catégorie 3 sont finement broyées et dégraissées à contre-courant avec de l'eau chaude (éclats d'os de moins de 14 mm);
		ii)	une cuisson en continu à la vapeur à 145 °C pendant trente minutes à 4 bars;
		iii)	la séparation du bouillon de protéines de l'hydroxyapatite (phosphate tricalcique) par centrifugation; et
		iv)	la granulation du phosphate tricalcique après séchage en lit fluidisé avec de l'air à 200 °C.]

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié: 28.35 ou 35.04.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: nature de la marchandise: mentionner s'il s'agit de protéines hydrolysées, de phosphate dicalcique ou de phosphate tricalcique;

Établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼M9

CHAPITRE 13

Certificat sanitaire

pour les sous-produits apicoles destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Poids net

▼M9

PAYS **Sous-produits apicoles**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 6 et son annexe VIII, chapitre IX, et certifie que les sous-produits apicoles décrits ci-dessus:

II.1. proviennent d'une région dans laquelle les maladies mentionnées ci-après sont des maladies à déclaration obligatoire et qui ne fait l'objet d'aucune restriction concernant:

a) la loque américaine *(Paenibacillus larvae larvae);*

b) l'acariose [*Acarapis woodi* (Rennie)];

c) le petit coléoptère des ruches *(Aethina tumida);* et

d) le coléoptère Tropilaelaps *(Tropilaelaps spp);*

II.2. ont été:

(2) *ou* [soumis à une température égale ou inférieure à – 12 °C pendant vingt-quatre heures au moins,]

(2) *ou* [raffinés ou fondus s'il s'agit de cire.]

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.19: il convient d'utiliser le code SH approprié (05.11.99) et de préciser de quel produit il s'agit en se fondant sur la liste figurant à la note concernant la case I.28.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: nature de la marchandise: miel, cire, gelée royale, propolis ou pollen utilisés dans l'apiculture.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 14 A

Certificat sanitaire

pour les dérivés lipidiques non destinés à la consommation humaine, servant à des fins techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
15.16.10

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼**M9**

PAYS **Dérivés lipidiques servant à des fins techniques**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les dérivés lipidiques décrits ci-dessus:

II.1. sont constitués de dérivés lipidiques qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constitués de dérivés lipidiques contenant exclusivement des dérivés lipidiques non destinés à la consommation humaine ou animale;

II.3. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 14 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.4. ont été obtenus à partir de graisses fondues produites exclusivement à partir de matières (3) des catégories 2 et/ou 3;

II.5. lorsqu'ils sont produits à partir de matières de catégorie 2:

a) ont été produits au moyen des procédés suivants:

(2) *soit* [transestérification ou hydrolyse à une température d'au moins 200 °C et à une pression correspondante appropriée, pendant vingt minutes (glycérol, acides gras et esters), et]

(2) *soit* [saponification au NaOH 12 M (glycérol et savon):

(2) *soit* [dans un système discontinu à 95 °C pendant trois heures, et]

(2) *soit* [dans un système continu à 140 °C, à 2 bars (2 000 hPa) pendant huit minutes, et]]

b) sont conditionnés dans des conteneurs neufs ou préalablement nettoyés, toutes les précautions étant prises pour éviter leur contamination; les conteneurs sont munis d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE OU ANIMALE".

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Liste des matières de catégorie 2:

a) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des abattoirs autres que ceux relevant de l'article 4, paragraphe 1, point d), ou des usines de transformation de catégorie 2, notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations;

b) les produits d'origine animale contenant des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants inscrits au groupe B, points 1) et 2), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire;

c) les produits d'origine animale, autres que les matières de catégorie 1, qui sont importés de pays tiers et qui, lors des contrôles prévus par la législation communautaire, ne satisfont pas aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté, sauf s'ils sont renvoyés ou si leur importation est acceptée sous réserve des restrictions prévues par la législation communautaire;

d) les animaux ou parties d'animaux, autres que ceux visés à l'article 4, qui meurent autrement que par abattage pour la consommation humaine, y compris les animaux abattus en vue d'éradiquer une épizootie;

e) les mélanges de matières des catégories 2 et 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 2; et

f) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

▼**M9**

—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 14 B

Certificat sanitaire

pour les dérivés lipidiques non destinés à la consommation humaine, servant d'aliments des animaux ou à des fins techniques et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
15.16.10

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Code ISO — Pays tiers

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS **Dérivés lipidiques servant d'aliments des animaux ou à des fins techniques**

	II.a.	Numéro de référence du certificat	II.b.

Partie II: certification

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les dérivés lipidiques décrits ci-dessus:

II.1. sont constitués de dérivés lipidiques qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constitués de dérivés lipidiques contenant exclusivement des dérivés lipidiques non destinés à la consommation humaine;

II.3. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 14 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.4. ont été obtenus à partir de graisses fondues produites exclusivement à partir des matières de catégorie 3 suivantes:

(2) [— des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales,]

(2) *et/ou* [— des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porcs et des plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— du sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris des os dégraissés et des cretons,]

(2) *et/ou* [— des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou des anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table (3) , qui ne sont plus destinées 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 ou animale,]

(2) *et/ou* [— du lait provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit,]

(2) *et/ou* [— des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines,]

(2) *et/ou* [— des sous-produits de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine,]

(2) *et/ou* [— des coquilles, des sous-produits d'écloserie et des sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits;]

II.5. sont conditionnés dans des conteneurs neufs ou dans des conteneurs munis d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE", qui ont été préalablement nettoyés, toutes les précautions étant prises pour éviter leur contamination.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: établissement de production: indiquer le numéro d'enregistrement de l'établissement de traitement ou de transformation.

▼**M9**

Partie II:	
(1)	JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.
(2)	Biffer la mention inutile.
(3)	Les déchets de cuisine et de table sont tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.
—	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.
—	Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales):	Qualification et titre:
Date:	Signature:
Cachet:	

▼**M9**

CHAPITRE 15

Certificat sanitaire

pour les ovoproduits non destinés à la consommation humaine, susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci ([3])

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO

I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO

I.10.

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)
35.02

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements — Atelier de fabrication	Nombre de conditionnements	Poids net	Numéro du lot

▼M9

PAYS

Ovoproduits non destinés à la consommation humaine, susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1) et certifie que les ovoproduits décrits ci-dessus:

II.1. sont constitués d'ovoproduits qui satisfont aux conditions de police sanitaire ci-dessous;

II.2. sont constitués exclusivement d'ovoproduits non destinés à la consommation humaine;

II.3. ont été préparés et entreposés dans une usine ou un établissement agréé, validé et contrôlé par l'autorité compétente conformément à l'article 17 et, selon le cas, à l'article 11 du règlement (CE) n° 1774/2002 ou à la directive 89/437/CEE (2) du Conseil, de sorte que les agents pathogènes soient éliminés;

II.4. ont été préparés exclusivement au moyen des sous-produits animaux suivants:

— des œufs provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit;

II.5. ont été soumis à une transformation:

(3) [conformément à la méthode de transformation ..... (4) , décrite à l'annexe V, chapitre III, du règlement (CE) n° 1774/2002;]

(3) *ou* [conformément à une méthode et à des paramètres garantissant la conformité des produits avec les normes microbiologiques prévues à l'annexe VII, chapitre I, point 10, du règlement (CE) n° 1774/2002;]

(3) *ou* [conformément au chapitre V de l'annexe de la directive 89/437/CEE du Conseil;]

II.6. ont été examinés par l'autorité compétente sur la base d'un échantillon aléatoire juste avant l'expédition et jugés conformes aux normes suivantes (5):

Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

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

II.7. satisfont aux normes communautaires concernant les résidus des substances nocives ou susceptibles de modifier les caractéristiques organoleptiques du produit ou de rendre son utilisation comme aliment des animaux dangereuse ou nocive pour la santé animale; et que

II.8. le produit final a été:

(3) *ou* [conditionné dans des sacs neufs ou stérilisés,]

(3) *ou* [transporté en vrac dans un conteneur ou tout autre moyen de transport entièrement nettoyé et désinfecté au moyen d'un produit désinfectant agréé par l'autorité compétente avant son utilisation,]

et muni d'étiquettes portant la mention "IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE";

II.9. le produit final a été entreposé dans un entrepôt fermé;

II.10. le produit a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une contamination par des agents pathogènes après le traitement.

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

▼**M9**

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) JO L 212 du 22.7.1989, p. 89.

(3) Biffer la mention inutile.

(4) Indiquer la méthode utilisée (1 à 5 ou 7).

(5) Où:

n = le nombre d'échantillons à tester;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M; et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'attention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:

Cachet:

▼**M9**

CHAPITRE 16

Déclaration type

Déclaration de l'importateur d'os et de produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), de cornes et de produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), d'onglons et de produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons) non destinés à servir de matières premières pour aliments des animaux, d'engrais organiques ou d'amendements et destinés à être expédiés vers la Communauté européenne

Note à l'attention de l'importateur: la présente déclaration est destinée exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Je soussigné, déclare que les produits suivants (1):

a) os et produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os);

b) cornes et produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne);

c) onglons et produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons);

sont destinés à être importés par moi dans la Communauté. Je déclare en outre que ces produits ne seront à aucun moment détournés en vue de quelque utilisation que ce soit liée à l'alimentation, aux matières premières pour aliments des animaux, aux engrais organiques ou aux amendements, et seront transportés directement, afin de subir une transformation ou un traitement ultérieur, jusqu'à l'établissement suivant:

Nom: ..... Adresse: .....

L'importateur:

Nom: ..... Adresse: .....

Fait à ..... (*lieu*), le ..... (*date*)

Signature: .....

Numéro de référence figurant sur le document vétérinaire commun d'entrée (DVCE) prévu à l'annexe III du règlement (CE) n° 136/2004 de la Commission:

.....

Cachet officiel du poste d'inspection frontalier d'entrée dans la CE (2):

Signature: .....
(signature du vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier) (2)

Nom: .....
(nom en lettres capitales)

(1) Biffer la mention inutile.
(2) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

▼**M9**

CHAPITRE 17

Certificat sanitaire

pour le lisier transformé et les produits transformés à base de lisier destinés à être expédiés vers la Communauté européenne ou à transiter par celle-ci (2)

PAYS — **Certificat vétérinaire vers l'UE**

Partie I: renseignements concernant le lot expédié

I.1. Expéditeur
Nom
Adresse
Tél.

I.2. N° de référence du certificat — I.2.a.

I.3. Autorité centrale compétente

I.4. Autorité locale compétente

I.5. Destinataire
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.6. Intéressé au chargement au sein de l'UE
Nom
Adresse
Code postal
Tél.

I.7. Pays d'origine — Code ISO — I.8. Région d'origine — Code

I.9. Pays de destination — Code ISO — I.10. Région de destination — Code

I.11. Lieu d'origine
Nom — Numéro d'agrément
Adresse

I.12. Lieu de destination
Entrepôt douanier ☐
Nom — Numéro d'agrément
Adresse
Code postal

I.13. Lieu de chargement

I.14. Date du départ

I.15. Moyens de transport
Avion ☐ Navire ☐ Wagon ☐
Véhicule routier ☐ Autres ☐
Identification:
Référence documentaire:

I.16. PIF d'entrée dans l'UE

I.17.

I.18. Description marchandise

I.19. Code marchandise (code SH)

I.20. Quantité

I.21. Température produit
Ambiante ☐ Réfrigérée ☐ Congelée ☐

I.22. Nombre de conditionnements

I.23. N° des scellés et n° des conteneurs

I.24. Type de conditionnement

I.25. Marchandises certifiées aux fins de:
Aliments pour animaux ☐ Usage technique ☐ Autres ☐

I.26. Pour transit vers un pays tiers à l'UE ☐
Pays tiers — Code ISO

I.27. Pour importation ou admission dans l'UE ☐

I.28. Identification des marchandises

Espèce (nom scientifique)	Nature de la marchandise	Numéro d'agrément des établissements: Atelier de fabrication	Poids net

▼M9

PAYS **Lisier transformé et produits transformés à base de lisier**

Partie II: certification

II.a. Numéro de référence du certificat	II.b.

II. **Attestation sanitaire**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare avoir lu et compris le règlement (CE) n° 1774/2002 (1), et notamment son article 5 et son annexe VIII, chapitre VI, et certifie que le lisier transformé ou les produits transformés à base de lisier décrits ci-dessus:

II.1. proviennent d'une usine de produits techniques, d'une usine de production de biogaz ou d'une usine de compostage agréée par l'autorité compétente du pays tiers et satisfaisant aux conditions spéciales fixées par le règlement (CE) n° 1774/2002;

II.2. (2) ont été soumis:

[à un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant au moins soixante minutes] ou

[à un traitement équivalent validé et autorisé par l'État membre d'importation conformément aux conditions spécifiques suivantes, fixées par le règlement (CE) n° 1774/2002:

.....

.....

.....;]

II.3. sont:

a) exempts de *Salmonella* (absence de salmonelles dans 25 g de produit traité);

b) exempts d'*Escherichia coli* ou d'*Enterobacteriaceae* (selon la mesure de la teneur en germes aérobies: moins de 1 000 unités formant colonies par gramme de produit traité); et

c) ont été soumis à un traitement de réduction des bactéries génératrices de spores et de la formation de substances toxiques;

II.4. sont soigneusement placés dans:

a) des conteneurs correctement fermés et isolés; ou

b) des emballages correctement fermés (sachets en plastique ou "grands sacs").

Notes

Partie I:

— Case I.6: personne responsable de l'envoi dans l'UE: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit; elle peut l'être si le certificat accompagne des marchandises importées.

— Case I.12: lieu de destination: cette case ne doit être remplie que si le certificat accompagne des marchandises en transit. Les produits en transit ne peuvent être entreposés que dans des zones franches, des entrepôts francs et des entrepôts douaniers.

— Case I.15: numéro d'enregistrement ou d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire); des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

— Case I.23: en ce qui concerne les conteneurs de vrac, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui du scellé.

— Cases I.26 et I.27: il y a lieu de compléter la case qui convient selon qu'il s'agit d'un certificat accompagnant des marchandises en transit ou des marchandises importées.

— Case I.28: nature de la marchandise: mentionner s'il s'agit de lisier transformé ou de produits transformés à base de lisier.

Partie II:

(1) JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

(2) Biffer la mention inutile.

— La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

— Note à l'intention de la personne responsable de l'envoi dans l'UE: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi concerné jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Vétérinaire officiel

Nom (en lettres capitales): Qualification et titre:

Date: Signature:»

Cachet:

▼M2

ANNEXE XI

LISTES DES PAYS TIERS EN PROVENANCE DESQUELS LES ÉTATS MEMBRES PEUVENT AUTORISER LES IMPORTATIONS DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX NON DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

L'inscription d'un pays sur l'une des listes qui suivent est une condition nécessaire, mais non suffisante en vue de l'importation des produits concernés en provenance de ce pays. Les importations doivent également respecter les conditions sanitaires et de police sanitaire applicables.

▼M12

PARTIE I

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent l'importation de lait et de produits à base de lait (certificat sanitaire du chapitre 2)

Pays tiers figurant sur la liste de l'annexe I de la décision 2004/438/CE.

▼M2

PARTIE II

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de protéines animales transformées (à l'exclusion des farines de poisson) (certificat sanitaire du chapitre 1)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE du Conseil ([1]).

PARTIE III

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de farines et d'huiles de poisson (certificats sanitaires des chapitres 1 et 9)

Pays tiers figurant sur la liste de l'annexe de la décision 97/296/CE de la Commission ([2]).

PARTIE IV

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de graisses fondues (à l'exception des huiles de poisson) (certificats sanitaires des chapitres 10 A et 10 B)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE du Conseil.

PARTIE V

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de produits sanguins en tant que matières premières pour aliments des animaux (certificat sanitaire du chapitre 4 B)

A. Produits sanguins issus d'ongulés

Pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, en provenance desquels les importations de toutes les catégories de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées.

B. Produits sanguins issus d'autres espèces

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE.

([1]) JO L 146 du 14.6.1979, p. 15.
([2]) JO L 196 du 24.7.1997, p. 82.

▼M9

PARTIE VI

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de sous-produits animaux et de produits sanguins d'origine animale (à l'exception des produits sanguins provenant d'équidés) destinés à des fins techniques, y compris pharmaceutiques (certificats sanitaires des chapitres 4 C et 8)

▼M13

A. Produits sanguins

1. Produits sanguins non traités issus d'ongulés

Pays tiers ou parties de pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE, en provenance desquels l'importation de viandes fraîches de toute espèce domestique d'ongulés est autorisée, et uniquement pendant la période mentionnée dans les colonnes 7 et 8 de ladite partie 1

Japon.

2. Produits sanguins non traités issus de volailles et d'autres espèces aviaires

Pays tiers ou parties de pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 2006/696/CE

Japon.

3. Produits sanguins non traités issus d'autres animaux

Pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE, de l'annexe II, partie 1, de la décision 2006/696/CE de la Commission ou de l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission

Japon.

4. Produits sanguins traités issus de toute espèce

Pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE, de l'annexe II, partie 1, de la décision 2006/696/CE ou de l'annexe I de la décision 2000/585/CE

Japon.

▼M5

B. Sous-produits animaux destinés à des fins pharmaceutiques

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, à l'annexe de la décision 94/85/CE de la Commission ([1]) ou à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission ([2]), auxquels s'ajoutent les pays suivants:

— (JP) Japon,

— (PH) Philippines,

— (TW) Taïwan.

C. Sous-produits animaux destinés à des fins techniques autres que pharmaceutiques

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE en provenance desquels les importations de cette catégorie de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées, à l'annexe de la décision 94/85/CE, ou à l'annexe I de la décision 2000/585/CE.

▼M9

PARTIE VII A

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments transformés pour animaux familiers (certificats sanitaires des chapitres 3 B et 3 F)

A. Sous-produits animaux issus d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, comprenant les animaux sauvages et d'élevage

([1]) JO L 44 du 17.2.1994, p. 31.
([2]) JO L 251 du 6.10.2000, p. 1.

▼M9

Pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur la liste de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE du Conseil, en provenance desquels les importations de cette catégorie de viandes fraîches des espèces correspondantes sont autorisées, ainsi que les pays suivants, pour les sous-produits indiqués:

— pays d'Amérique du Sud et d'Afrique australe, ou régions de ces pays, dans lesquels les viandes matures et désossées des espèces correspondantes sont autorisées, en ce qui concerne les viandes matures et désossées (y compris le diaphragme) et/ou les abats préparés de bovins, de caprins, d'ovins et de gibier (sauvage ou d'élevage).

▼M2

B. Matières premières issues de volailles, y compris les ratites

Pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de volaille, énumérés à l'annexe I de la décision 94/984/CE de la Commission ([1]) et/ou à l'annexe I de la décision 2000/609/CE de la Commission ([2]).

C. Matières premières issues de poissons

Pays tiers figurant sur la liste de l'annexe de la décision 97/296/CE.

D. Matières premières issues d'autres espèces, y compris le gibier à plumes, les autres mammifères terrestres sauvages et les léporidés

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE ou à l'annexe I de la décision 2000/585/CE, en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de la même espèce.

PARTIE VII B

Liste de pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations d'aliments crus pour animaux familiers destinés à être expédiés vers la Communauté européenne en vue de leur vente directe ou de sous-produits animaux servant à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure (certificat sanitaire du chapitre 3 D)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, à l'annexe I de la décision 94/984/CE ou à l'annexe I de la décision 2000/609/CE, en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de la même espèce et pour lesquels seules les viandes avec os sont autorisées.En ce qui concerne les matières issues de poissons, pays tiers figurant sur la liste de l'annexe de la décision 97/296/CE.

PARTIE VII C

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de viscères aromatiques servant à la fabrication d'aliments pour animaux familiers destinés à être expédiés vers la Communauté européenne (certificat sanitaire du chapitre 3 E)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, à l'annexe I de la décision 94/984/CE ou à l'annexe I de la décision 2000/609/CE, en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de la même espèce et pour lesquels seules les viandes avec os sont autorisées.En ce qui concerne les matières issues de poissons constituées de viscères aromatiques, pays tiers figurant sur la liste de l'annexe de la décision 97/296/CE.

PARTIE VIII

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de soies de porc (certificats sanitaires des chapitres 7 A et 7 B)

A. En ce qui concerne les soies de porc non traitées, pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, exempts de peste porcine africaine depuis douze mois.

([1]) JO L 378 du 31.12.1994, p. 11.
([2]) JO L 258 du 12.10.2000, p. 49.

▼M2

B. En ce qui concerne les soies de porc traitées, pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, qui peuvent ne pas être exempts de peste porcine africaine depuis douze mois.

▼M9

PARTIE IX

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de lisier transformé et de produits transformés à base de lisier destinés au traitement des sols (certificat sanitaire du chapitre 17)

En ce qui concerne le lisier transformé et les produits transformés à base de lisier, les pays tiers figurant sur la liste de:

a) l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE;

b) l'annexe I de la décision 2004/211/CE de la Commission; ou

c) l'annexe II de la décision 2006/696/CE de la Commission (JO L 295 du 25.10.2006, p. 1).

▼M2

PARTIE X

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations d'aliments pour animaux familiers et d'articles à mastiquer (certificats sanitaires des chapitres 3 A, 3 B et 3 C)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, auxquels s'ajoutent les pays suivants:

«(LK) Sri Lanka ([1])

(JP) Japon ([2])

(TW) Taïwan ([2]).»

PARTIE XI

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de gélatine, de protéines hydrolysées, de collagène, de phosphate dicalcique et de phosphate tricalcique (certificats sanitaires des chapitres 11 et 12)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, auxquels s'ajoutent les pays suivants:

«(KR) République de Corée ([3])

(MY) Malaisie ([3])

(PK) Pakistan ([3])

(TW) Taïwan ([3]).»

PARTIE XII

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de produits apicoles (certificat sanitaire du chapitre 13)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE.

([1]) Uniquement les articles à mastiquer fabriqués à partir de peaux d'ongulés.
([2]) Uniquement les aliments transformés destinés aux poissons d'ornement.
([3]) Uniquement la gélatine.

▼M9

PARTIE XIII

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de sérum d'équidés (certificat sanitaire du chapitre 4 A)

Pays tiers ou régions de pays tiers figurant à l'annexe I de la décision 2004/211/CE de la Commission ([8]), en provenance desquels les importations d'équidés d'élevage et de rente sont autorisées.

▼M2

PARTIE XIV

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de peaux d'ongulés (certificats sanitaires des chapitres 5 A, 5 B et 5 C)

A. Pour les peaux fraîches ou réfrigérées d'ongulés, pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de la même espèce.

B. Pour les peaux traitées d'ongulés, pays tiers ou régions de pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE.

C. Pour les peaux traitées de ruminants destinées à être expédiées vers la Communauté européenne, qui ont été isolées pendant vingt et un jours ou qui seront transportées pendant vingt et un jours sans interruption avant l'importation, tout pays tiers.

PARTIE XV

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations de trophées de chasse (certificats sanitaires des chapitres 6 A et 6 B)

A. Pour les trophées de chasse traités d'oiseaux et d'ongulés constitués uniquement d'os, de cornes, d'onglons, de griffes, de bois, de dents, de peaux, tout pays tiers.

B. Pour les trophées de chasse d'oiseaux constitués de parties entières n'ayant pas subi de traitement, pays tiers énumérés à l'annexe de la décision 94/85/CE, en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de volaille, auxquels s'ajoutent les pays suivants:

«(GL) Groenland

(TN) Tunisie.»

C. Pour les trophées de chasse d'ongulés constitués de parties entières n'ayant pas subi de traitement, pays tiers figurant dans les colonnes appropriées pour les viandes fraîches d'ongulés de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE, compte tenu de toute restriction prévue dans la colonne des remarques spéciales pour les viandes fraîches.

PARTIE XVI

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations d'ovoproduits non destinés à la consommation humaine susceptibles d'être utilisés comme matières premières pour aliments des animaux (certificat sanitaire du chapitre 15)

Pays tiers figurant sur la liste de la partie 1 de l'annexe II de la décision 79/542/CEE et pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent les importations de viandes fraîches de volaille, énumérés à l'annexe I de la décision 94/984/CE et/ou à l'annexe I de la décision 2000/609/CE.

▼M2

PARTIE XVII

Liste des pays tiers en provenance desquels les États membres peuvent autoriser les importations d'os et de produits à base d'os (à l'exclusion de la farine d'os), de cornes et de produits à base de corne (à l'exclusion de la farine de corne), d'onglons et de produits à base d'onglons (à l'exclusion de la farine d'onglons) non destinés à servir de matières premières pour aliments des animaux, d'engrais organiques ou d'amendements de sol (déclaration du chapitre 16)

Tout pays tiers.