DÉCISION DE LA COMMISSION

du 27 avril 1994

établissant les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises pour l'importation en provenance de pays tiers de protéines animales transformées, y compris les produits contenant lesdites protéines, destinées à la consommation animale

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(94/344/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu 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 I[er] de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE (1), et notamment son article 10 paragraphe 2 point c),

considérant que l'annexe I chapitre 6 de la directive 92/118/CEE définit certaines conditions applicables à l'importation de protéines animales transformées ou de produits contenant lesdites protéines destinés à la consommation animale, et autorise les États membres à maintenir leurs règles nationales en vigueur avant le 18 décembre 1992 en ce qui concerne les exigences applicables en matière de BSE et de tremblante *(scrapie)*, dans l'attente d'une décision sur le type de traitement thermique capable de détruire l'agent responsable ;

considérant que les conditions requises à l'importation d'aliments pour animaux de compagnie présentés dans des conteneurs hermétiquement clos et renfermant des protéines animales transformées issues de matières à haut risque, ainsi que d'aliments pour animaux de compagnie issus de matières à faible risque, sont définies par la décision 94/309/CE de la Commission (2) ;

considérant que la décision 94/278/CE de la Commission (3) a établi une liste de pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent l'importation de protéines animales transformées ou de produits contenant lesdites protéines, destinées à la consommation animale, à l'exclusion de la farine de poisson et des produits similaires, et une liste de pays tiers en provenance desquels les États membres autorisent l'importation de farine de poisson et de produits similaires ;

considérant que les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation de ces produits en provenance de pays tiers doivent être établies ; qu'il est nécessaire d'établir des conditions à l'importation différentes pour la farine de poisson et les produits similaires et pour les autres protéines animales transformées, destinées à la consommation animale, en tenant compte, pour ces dernières, du fait qu'elles sont issues soit de matières à haut risque, soit de matières à faible risque, définies par la directive 90/667/CEE du Conseil (4), modifiée par la directive 92/118/CEE ;

considérant que, un nouveau régime de certification étant établi, il y a lieu de prévoir un certain délai pour sa mise en œuvre ;

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

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION :

Article premier

1. Les États membres autorisent l'importation en provenance de pays tiers de protéines animales transformées issues de matières à haut risque, destinées à la consommation animale, ou l'importation de produits, y compris les mélanges, contenant lesdites protéines, s'ils sont transformés dans un établissement enregistré et agréé conformément à la directive 90/667/CEE, et accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe A.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux aliments pour animaux de compagnie présentés dans des conteneurs hermétiquement clos et contenant des protéines animales transformées issues de matières à haut risque.

2. Les États membres autorisent l'importation en provenance de pays tiers de protéines animales transformées issues de matières à faible risque, destinées à la consommation animale, ou l'importation de produits, y compris les mélanges, contenant lesdites protéines, s'ils sont transformés dans un établissement enregistré et agréé conformément à la directive 90/667/CEE et accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe B.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux aliments pour animaux de compagnie.

3. Les États membres autorisent l'importation en provenance de pays tiers de farine de poisson et de farines

(1) JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 49.
(2) JO n° L 137 du 1. 6. 1994, p. 62.
(3) JO n° L 120 du 11. 5. 1994, p. 44.
(4) JO n° L 363 du 27. 12. 1990, p. 51.

issues d'autres animaux marins, à l'exclusion des mammifères, destinées à la consommation animale, ou l'importation de produits, y compris les mélanges, contenant lesdites protéines, s'ils sont transformés dans un établissement enregistré et agréé conformément à la directive 90/667/CEE et accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe C.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux aliments pour animaux de compagnie.

4. Les certificats sanitaires mentionnés aux paragraphes 1, 2 et 3 se composent d'un seul feuillet et doivent être établis dans au moins une des langues officielles de l'État membre procédant au contrôle à l'importation.

Article 2

La présente décision est applicable à partir du 1er juillet 1994.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 27 avril 1994.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

ANNEXE A

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif aux protéines animales transformées issues de matières à haut risque, destinées à la consommation animale, et aux produits, y compris les mélanges, autres que les aliments pour animaux domestiques présentés dans des conteneurs hermétiquement clos, contenant lesdites protéines, destinés à la Communauté européenne

Note pour l'importateur:

Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner le lot concerné jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat sanitaire : .....

Pays exportateur : .....

Ministère responsable : .....

Service certificateur : .....

I. Identification des protéines ou produits

Nature des protéines ou produits : .....

Protéines de (espèces) : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre d'unités d'emballage (1) : .....

Poids net : .....

II. Origine des protéines ou produits

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé : .....

.....

.....

III. Destination des protéines ou produits

Les protéines ou produits sont expédiés

de : .....

(lieu d'expédition)

à : .....

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant : .....

Numéro du scellé (1) : .....

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Facultatif.

IV. **Attestation**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

a) les protéines ou produits décrits ci-dessus contiennent exclusivement ou partiellement des protéines animales transformées, non destinées à la consommation humaine, issues de matières à haut risque et ayant fait l'objet du traitement thermique suivant :

chauffage à au moins 133 °C dans la masse pendant 20 minutes au minimum et à une pression de 3 bars, la taille des particules avant le traitement n'étant pas supérieure à 5 cm et que l'échantillon aléatoire est conforme aux normes suivantes (1) :

— *Clostridium perfringens :* absence dans 1 g (2),

— *Salmonella :* absence dans 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 (3),

— *Enterobacteriaceae :* n = 5, c = 2, m = 10, M = 3×10^2 dans 1 g (3) ;

b) un échantillon aléatoire du produit final a été examiné immédiatement avant l'expédition, par une autorité compétente, et s'est révélé conforme à la norme suivante (1) :

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

c) les protéines ou produits décrits ci-dessus :

— ont été obtenus en utilisant des protéines de ruminants (4),

— ont été obtenus sans utiliser de protéines de ruminants (4) ;

d) le produit final :

— était emballé dans du matériel d'emballage neuf

ou

— en cas de transport en vrac, les conteneurs ou tout autre moyen de transport avaient été complètement nettoyés et désinfectés avant usage à l'aide d'un désinfectant agréé par l'autorité compétente (4) ;

e) le produit final n'était entreposé que dans des entrepôts fermés ;

f) le produit final a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une nouvelle contamination par des agents pathogènes après le traitement thermique.

Fait à ....., le .....

(lieu) (date)

.....

(signature du vétérinaire officiel) (5)

Cachet (5)

.....

(nom en lettres majuscules, qualification et titre)

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ;
m = valeur-seuil pour le nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des unités d'échantillons n'excède pas m ;
M = valeur maximale du nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans une ou plusieurs unités d'échantillons est égal ou supérieur à M ;
c = nombre d'unités d'échantillons dans lequel 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 unités est égal ou inférieur à m.

(2) Échantillon prélevé après traitement.

(3) Échantillon prélevé pendant le stockage dans l'établissement de transformation.

(4) Barrer la mention inutile.

(5) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.

ANNEXE B

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif aux protéines animales transformées issues de matières à faible risque, destinées à la consommation animale, et aux produits, y compris les mélanges, autres que les aliments pour animaux domestiques, contenant lesdites protéines, à distribuer dans la Communauté européenne

Note pour l'importateur:

Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner le lot concerné jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat sanitaire : .....

Pays exportateur : .....

Ministère responsable : .....

Service certificateur : .....

I. Identification des protéines ou produits

Les protéines ou produits ont été obtenus à partir de matières premières des espèces suivantes : .....

.....

Nature de l'emballage : .....

Nombre d'unités d'emballage (1) : .....

Poids net : .....

II. Origine des protéines ou produits

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé ou enregistré : .....

.....

.....

III. Destination des protéines ou produits

Les protéines ou produits sont expédiés

de : .....

(lieu d'expédition)

à : .....

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant : .....

Numéro du scellé (2) : .....

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

IV. Attestation

1. Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les protéines ou produits décrits ci-dessus contiennent exclusivement ou partiellement des protéines animales issues de matières à faible risque

   et

   a) ont été produits de telle façon qu'ils ont fait l'objet d'un traitement dans la masse, afin de satisfaire aux normes décrites au point b) ;

(1) Uniquement s'il ne s'agit pas d'un transport en vrac.
(2) Facultatif.

b) se sont révélés, après un examen effectué sur la base d'un échantillon aléatoire prélevé pendant l'entreposage dans l'établissement de transformation sur chaque lot transformé, conformes aux normes suivantes (1) :

— *Salmonella :* absence dans 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

— *Enterobacteriaceae :* n = 5, c = 2, m = 10, M = 3×10^2 dans 1 g ;

c) ne sont pas issus :

— de cadavres d'animaux d'élevage n'ayant pas été abattus, y compris d'animaux mort-nés et de fœtus, et, indépendamment des cas d'abattage d'urgence pour des raisons sanitaires, d'animaux d'élevage morts pendant le transport,

— d'animaux mis à mort, dans le cadre de mesures de lutte contre les maladies, à la ferme ou en tout autre lieu désigné par l'autorité compétente,

— de déchets animaux, y compris de sang, provenant d'animaux qui présentaient, lors de l'inspection vétérinaire effectuée au moment de l'abattage, des signes cliniques de maladies transmissibles à l'homme ou à d'autres animaux,

— de parties d'un animal abattu de manière normale et qui n'ont pas fait l'objet d'une inspection *post-mortem,* à l'exception des peaux, des onglons, des plumes, de la laine, des cornes, du sang et des produits similaires,

— de viande, de viande de volaille, de gibier et de denrées alimentaires d'origine animale avariés,

— d'animaux, de viande fraîche, de viande de volaille, de gibier, de produits à base de viande et de produits laitiers qui, lors de l'inspection prévue par la législation communautaire, n'ont pas satisfait aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté,

— de déchets animaux contenant des résidus de substances qui présentent un danger pour la santé humaine ou animale, et de lait, de viande ou de produits d'origine animale rendus impropres à la consommation humaine, du fait de la présence desdits résidus.

2. Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

a) les protéines ou produits décrits ci-dessus :

— ont été obtenus en utilisant des protéines de ruminants (2),

— ont été produits sans utiliser de protéines de ruminants (2) ;

b) un échantillon aléatoire du produit final a été examiné, immédiatement avant son expédition par l'autorité compétente, et s'est avéré conforme à la norme suivante (1) :

— *Salmonella :* absence dans 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 ;

c) le produit final :

— était emballé dans du matériel d'emballage neuf

ou

— en cas de transport en vrac, les conteneurs ou tout autre moyen de transport avaient été complètement nettoyés et désinfectés avant usage à l'aide d'un désinfectant agréé par l'autorité compétente (2) ;

d) le produit final n'était entreposé que dans des entrepôts fermés ;

e) le produit final a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une nouvelle contamination par des agents pathogènes après le traitement thermique.

Fait à ....., le .....

(lieu) (date)

.....

(signature du vétérinaire officiel) (3)

Cachet (3)

.....

(nom en lettres majuscules, qualification et titre)

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ;
m = valeur-seuil pour le nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des unités d'échantillons n'excède pas m ;
M = valeur maximale du nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans une ou plusieurs unités d'échantillons est égal ou supérieur à M ;
c = nombre d'unités d'échantillons dans lequel 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 unités est égal ou inférieur à m.

(2) Barrer la mention inutile.

(3) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.

ANNEXE C

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à la farine de poisson et d'autres animaux marins, à l'exclusion des mammifères, et aux produits, y compris les mélanges, autres que les aliments pour animaux domestiques, contenant ces produits, à distribuer dans la Communauté européenne

Note pour l'importateur:

Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner le lot concerné jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat sanitaire : .....

Pays exportateur : .....

Ministère responsable : .....

Service certificateur : .....

I. Identification des protéines ou produits

Nature de l'emballage : .....

Nombre d'unités d'emballage (1) : .....

Poids net : .....

II. Origine des protéines ou produits

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement agréé : .....

.....

.....

III. Destination des protéines ou produits

La farine de poisson est expédiée

de : .....

(lieu d'expédition)

à : .....

(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant : .....

Numéro du scellé (1) : .....

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Facultatif.

IV. Attestation

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les protéines ou produits décrits ci-dessus :

a) ont fait l'objet d'un traitement thermique, dans la masse, à au moins 80 °C ;

b) ont été examinés, sur la base d'un échantillon aléatoire, pendant l'entreposage dans l'établissement de transformation, et se sont révélés conformes aux normes suivantes (1) :

— *Salmonella :* absence dans 25 g ; n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

— *Enterobacteriaceae :* n = 5, c = 2, m = 10, M = 3×10^2 dans 1 g ;

c) sont issus de poissons ou d'autres animaux marins, à l'exclusion des mammifères, capturés en haute mer, ou de déchets de poisson frais provenant d'établissements fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine ;

d) ne sont pas issus de poissons avariés ;

e) ne sont pas issus de poissons qui, lors de l'inspection prévue par la législation communautaire, n'ont pas satisfait aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté ;

f) un échantillon aléatoire du produit final a été examiné immédiatement avant son expédition par l'autorité compétente et s'est avéré conforme à la norme suivante (1) :

— *Salmonella :* absence dans 25 g ; n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 ;

g) — le produit final était emballé dans du matériel d'emballage neuf

ou

— en cas de transport en vrac, les conteneurs ou tout autre moyen de transport avaient été complètement nettoyés et désinfectés avant usage à l'aide d'un désinfectant agréé par l'autorité compétente (2) ;

h) le produit final a fait l'objet de toutes les précautions nécessaires en vue d'éviter une nouvelle contamination par des agents pathogènes après le traitement thermique.

Fait à ....., le .....

(lieu) (date)

.....

(signature du vétérinaire officiel) (3)

Cachet (3)

.....

(nom en lettres majuscules, qualification et titre)

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ;
m = valeur-seuil pour le nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des unités d'échantillons n'excède pas m ;
M = valeur maximale du nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans une ou plusieurs unités d'échantillons est égal ou supérieur à M ;
c = nombre d'unités d'échantillons dans lesquelles 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 unités est égal ou inférieur à m.

(2) Barrer la mention inutile.

(3) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.