DÉCISION DE LA COMMISSION

du 20 mars 1992

concernant les conditions sanitaires et la certification sanitaire requises à l'importation de viandes fraîches en provenance d'Argentine

(92/215/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, de viandes fraîches ou de produits à base de viande en provenance des pays tiers [1], modifiée en dernier lieu par la directive 91/688/CEE [2], et notamment son article 16,

considérant que les conditions sanitaires et la certification sanitaire requises à l'importation de viandes fraîches en provenance d'Argentine ont été fixées par la décision 86/194/CEE de la Commission [3], modifiée en dernier lieu par la décision 91/143/CEE [4], arrêtant des mesures complémentaires de protection sanitaire en raison d'une détérioration de la situation existant en matière de fièvre aphteuse, dans ce pays ;

considérant que la dernière inspection sur place effectuée par la Communauté en juillet 1991 a fait apparaître une nette amélioration de la situation générale en matière de lutte antiaphteuse en Argentine qui est actuellement équivalente à la situation existant dans les autres pays de cette région touchés par la fièvre aphteuse ;

considérant qu'il convient d'établir de nouvelles conditions sanitaires pour les importations de viandes fraîches en provenance d'Argentine qui soient en accord avec les conditions requises pour l'importation des viandes fraîches en provenance de l'ensemble des pays de cette région ; qu'il est donc approprié d'abroger les conditions sanitaires faisant l'objet de la décision 86/194/CEE ;

considérant que les États membres et la Commission continueront à surveiller l'évolution de la fièvre aphteuse en Argentine comme dans l'ensemble des pays de cette région ; que de nouvelles mesures complémentaires peuvent être adoptées, le cas échéant, et notamment dans le cadre d'une politique sanitaire établie à l'échelle de cette région ;

considérant que les mesures prévues par 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 des viandes fraîches suivantes en provenance d'Argentine :

a) les viandes fraîches désossées d'animaux des espèces bovine, ovine et caprine, à l'exclusion des abats, débarrassées des principaux ganglions lymphatiques accessibles, présentant les garanties prévues dans le certificat sanitaire d'accompagnement conforme au modèle figurant à l'annexe A ;

b) les viandes fraîches désossées ou non de bovins, d'ovins et de caprins, nés, élevés et abattus dans les régions d'Argentine situées au sud du quarante-deuxième parallèle, présentant les garanties prévues dans le certificat sanitaire d'accompagnement conforme au modèle figurant à l'annexe B ;

c) les viandes fraîches de solipèdes domestiques, présentant les garanties prévues dans le certificat sanitaire d'accompagnement conforme au modèle figurant à l'annexe C ;

d) outre les abats qui peuvent être importés conformément aux dispositions visées au point b), les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine :

— cœurs complètement parés,

— muscles du diaphragme complètement parés,

— langues complètement parées avec épithélium et sans os, cartilage, ni amygdales,

présentant les garanties prévues dans le certificat sanitaire d'accompagnement conforme au modèle figurant à l'annexe D.

2. Les États membres interdisent l'importation des catégories de viandes fraîches en provenance d'Argentine qui ne sont pas mentionnées au paragraphe 1.

3. Les États membres veillent à ce que les viandes non désossées, autres que les viandes de solipèdes domestiques, provenant des territoires au sud du quarante-deuxième parallèle ne soient pas introduites sur le territoire des États membres importateurs pendant, au moins, les vingt et un jours suivant la date d'abattage.

Article 2

1. En dérogation à l'article 1er paragraphe 2, les États membres peuvent également autoriser l'importation de certains abats d'animaux de l'espèce bovine :

— les foies complètement parés,

— les muscles masséters entiers complètement parés,

[1] JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.
[2] JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 18.
[3] JO n° L 142 du 28. 5. 1986, p. 38.
[4] JO n° L 72 du 19. 3. 1991, p. 33.

— les poumons parés,

— d'autres abats parés sans os ni cartilage,

présentant au moins les garanties prévues dans le certificat sanitaire d'accompagnement conformément au modèle figurant à l'annexe E. Les muscles masséters entiers peuvent être destinés soit à la consommation humaine soit à la fabrication d'aliments pour animaux familiers. Les poumons, foies et autres abats doivent être réservés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers.

2. L'autorisation prévue au paragraphe 1 n'est donnée qu'à des établissements agréés spécialement par les États membres à cette fin. Les États membres informent immédiatement la Commission de l'agrément et des conditions dans lesquelles il a été octroyé à de tels établissements.

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

a) dès l'expédition vers le territoire de la Communauté, la matière première doit être placée dans des conteneurs étanches et scellés. Dans le cas où les muscles masséters sont destinés à la consommation humaine, les cartons, les conteneurs et les documents d'accompagnement doivent porter la mention : « Usage réservé à l'industrie des produits cuits à base de viande ».

   Dans le cas où les foies, muscles masséters, poumons ou autres abats sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers, les cartons, les conteneurs et les documents d'accompagnement doivent porter la mention : « Usage réservé à l'industrie des aliments pour animaux familiers ».

   Dans les deux cas, le nom et l'adresse du destinataire doivent être indiqués sur le conteneur ainsi que sur les documents d'accompagnement ;

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

   toutefois, en cas de nécessité, la matière première peut être acheminée temporairement vers un entrepôt frigorifique agréé à cette fin et placé sous contrôle vétérinaire permanent, pour autant que les conditions ci-dessus sont réunies ;

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

d) au cours de la fabrication, la matière première doit être stérilisée dans des boîtes de conserve, de façon à atteindre une valeur Fc minimale de 3 ; le produit fini doit être soumis à un contrôle vétérinaire garantissant qu'il a effectivement atteint cette valeur ;

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

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

Article 3

Tout en continuant à interdire la vaccination de routine contre la fièvre aphteuse sur leur territoire, le Danemark, l'Irlande et le Royaume-Uni sont autorisés, en ce qui concerne les viandes fraîches désossées d'animaux des espèces bovine, ovine et caprine visées à l'article 1er paragraphe 1 point a), les viandes fraîches de bovins, d'ovins et de caprins visées audit paragraphe point b) et les abats visés audit paragraphe point d), à maintenir les dispositions qu'ils appliquent à l'importation de ces viandes.

Article 4

La présente décision ne s'applique pas aux importations de glandes et d'organes autorisées par le pays destinataire à des fins de fabrication de produits pharmaceutiques.

Article 5

Les certificats employés actuellement, modifiés si nécessaire conformément aux dispositions de la présente décision, peuvent être utilisés jusqu'au 1er juin 1992.

Article 6

La présente décision est réexaminée en fonction de l'évolution de la fièvre aphteuse dans la Communauté et des méthodes de lutte contre cette maladie.

Article 7

La décision 86/194/CEE est abrogée.

Article 8

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 20 mars 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

ANNEXE A

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des viandes fraîches (1) désossées de bovins, d'ovins et de caprins destinées à la Communauté économique européenne

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (2) : .....

Pays exportateur : Argentine (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa)

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. Identification des viandes

Viandes de : .....
(espèce animale)

Nature des pièces (3) : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage : .....

Poids net : .....

II. Provenance des viandes

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

.....

.....

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

.....

.....

.....

III. Destination des viandes

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

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

par le moyen de transport suivant (4) : .....

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Viandes fraîches : toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine, ovine et caprine, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont considérées comme fraîches.
(2) Facultatif.
(3) L'importation des viandes fraîches désossées de bovins, d'ovins et de caprins n'est autorisée que si tous les os ainsi que les principaux ganglions lymphatiques accessibles ont été enlevés.
(4) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les viandes fraîches désossées décrites ci-dessus proviennent :
   — d'animaux ayant séjourné sur le territoire argentin (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — dans le cas d'animaux de la race bovine :
     i) d'animaux ayant passé cette période dans une zone où la vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse est régulièrement appliquée et officiellement contrôlée (1),
     ii) d'animaux nés, élevés et abattus au sud des fleuves Barrancas et Colorado (1),
   — d'animaux provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle (desquelles), dans un rayon de 25 kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,
   — d'animaux qui ont été transportés directement de leur exploitation d'origine à l'abattoir agréé considéré, sans passer par un marché et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, que ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — d'animaux qui, lors de l'inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE (telle qu'elle a été modifiée ultérieurement) et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté,
   — dans le cas de viandes fraîches d'ovins et de caprins, d'animaux ne provenant pas d'une exploitation qui, pour des raisons sanitaires, a fait l'objet d'une mesure d'interdiction, un cas de brucellose ovine ou caprine s'étant déclaré au cours des six semaines précédentes ;

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

3) les viandes fraîches désossées désignées ci-dessus proviennent de carcasses :
   — qui ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à + 2 degrés Celsius pendant au moins vingt-quatre heures avant le désossage
   et
   — dans lesquelles, après maturation et avant que les os ne soient enlevés, la valeur pH mesurée électroniquement au milieu du muscle *longissimus dorsi* a été enregistrée à moins de 6,0 dans chaque cas ;

4) ..... (2).

Fait à ....., le .....

Cachet

.....
(signature du vétérinaire officiel)

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

(1) Rayer la mention inutile.
(2) Conditions supplémentaires éventuelles.

ANNEXE B

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des viandes fraîches (1) de bovins, d'ovins et de caprins, provenant des régions d'Argentine situées au sud du quarante-deuxième parallèle destinées à la Communauté économique européenne

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (2) : .....

Pays exportateur : Argentine (sud du quarante-deuxième parallèle)

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. Identification des viandes

Viandes de (3) : .....
(espèce animale)

Nature des pièces : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage : .....

Poids net : .....

II. Provenance des viandes

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

.....

.....

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

.....

.....

.....

III. Destination des viandes

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

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

par le moyen de transport suivant (4) : .....

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Viandes fraîches : toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine, ovine et caprine n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont considérées comme fraîches.

(2) Facultatif quand le pays destinataire autorise l'importation de viandes fraîches pour des usages autres que la consommation humaine, en application de l'article 19 point a) de la directive 72/462/CEE.

(3) L'importation des viandes fraîches d'animaux des espèces bovine, ovine et caprine n'est autorisée que si elles proviennent d'animaux nés, élevés et abattus au sud du quarante-deuxième parallèle en Argentine.

(4) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les viandes fraîches décrites ci-dessus proviennent :
   — d'animaux nés, élevés et abattus dans les régions d'Argentine situées au sud du quarante-deuxième parallèle,
   — d'animaux provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle (desquelles), dans un rayon de 25 kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,
   — d'animaux qui ont été transportés directement de leur exploitation d'origine à l'abattoir agréé considéré sans passer par un marché et sans avoir le contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, que ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — d'animaux qui, lors de l'inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE comme modifiée et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun syptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté,
   — dans le cas de viandes fraîches d'ovins et de caprins, d'animaux ne provenant pas d'une exploitation qui, pour des raisons sanitaires, a fait l'objet d'une mesure d'interdiction, un cas de brucellose ovine ou caprine s'étant déclaré au cours des six semaines précédentes ;

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

3) les viandes fraîches décrites ci-dessus, proviennent d'animaux abattus entre le .... et le ..... (dates d'abattage)

4) ..... (1)

Cachet

Fait à ....., le .....

.....
(signature du vétérinaire officiel)

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

(1) Conditions supplémentaires éventuelles.

ANNEXE C

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des viandes fraîches (1) de solipèdes domestiques destinées à la Communauté économique européenne

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (2) : .....

Pays exportateur : Argentine

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. Identification des viandes

Viandes de solipèdes domestiques

Nature des pièces : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage : .....

Poids net : .....

II. Provenance des viandes

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

.....

.....

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

.....

.....

.....

III. Destination des viandes

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

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

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

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Viandes fraîches : toutes les parties propres à la consommation humaine de solipèdes domestiques n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont considérées comme fraîches.

(2) Facultatif quand le pays destinataire autorise l'importation de viandes fraîches pour des usages autres que la consommation humaine, en application de l'article 19 point a) de la directive 72/462/CEE.

(3) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les viandes fraîches désignées ci-dessus proviennent d'animaux ayant séjourné sur le territoire argentin au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois.

Cachet

Fait à ....., le .....

.....

(signature du vétérinaire officiel)

.....

(nom en capitales, titre et qualité du signataire)

ANNEXE D

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des abats de bovins (1) autorisés par l'article 1er paragraphe 1 point d) de la décision 92/215/CEE (cœurs, muscles diaphragmatiques et langues) et destinés à la Communauté économique européenne

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (2) : .....

Pays exportateur : Argentine (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa)

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. Identification des abats (1)

Abats de bovins

Nature des abats (cœurs, muscles diaphragmatiques, langues) : .....

.....

Nature de l'emballage : .....

Nombre d'unités d'emballage : .....

Poids net : .....

II. Provenance des abats

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

.....

.....

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

.....

.....

.....

III. Destination des abats

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

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

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

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

.....

Nom et adresse du destinataire : .....

.....

(1) Dans les conditions prévues à l'article 1er paragraphe 1 point d), peuvent être importés seulement les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine : les cœurs et les muscles du diaphragme dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés, les langues sans os, ni cartilage, ni amygdales.

(2) Facultatif.

(3) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les abats désignés ci-dessus proviennent :
   — de bovins ayant séjourné sur le territoire argentin (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — de bovins :
      i) ayant passé cette période dans une zone où la vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse est régulièrement appliquée et officiellement contrôlée (1),
      ii) nés, élevés et abattus au sud des fleuves Barrancas et Colorado (1),
   — de bovins provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle (desquelles), dans un rayon de 25 kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,
   — de bovins qui ont été transportés directement de leur exploitation d'origine à l'abattoir agréé considéré sans passer par un marché et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, que ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — de bovins qui, lors de l'inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE comme modifiée et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté ;

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

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

4) ..... (2).

Cachet

Fait à ....., le .....

.....
(signature du vétérinaire officiel)

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

(1) Rayer la mention inutile.
(2) Conditions supplémentaires éventuelles.

ANNEXE E

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des abats de bovins (1) autorisés par l'article 2 de la décision 92/215/CEE et destinés à être exportés vers la Communauté économique européenne à des fins de transformation

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (2) : .....

Pays exportateur : Argentine (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa)

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. **Identification des abats** (1)

Abats de bovins

Nature des abats : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre d'unités d'emballage : .....

Poids net : .....

II. **Provenance des abats**

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

.....

.....

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

.....

.....

III. **Destination des abats**

Les abats sont expédiés de : .....
(lieu d'expédition)

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

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

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

.....

Nom et adresse du destinataire [établissement agréé de transformation de viandes destinées à la consommation humaine (4)/fabrication d'aliments pour animaux familiers (4)] : .....

.....

(1) Dans les conditions prévues à l'article 2 peuvent être importés seulement les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine : les foies dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés et selon les dispositions de l'article 18 paragraphe 2 de la directive 72/462/CEE, les muscles masséters entiers incisés conformément au paragraphe 41 lettre A du chapitre VIII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés. Peuvent également être importés dans les conditions prévues à l'article 2, les poumons parés d'animaux de l'espèce bovine destinés exclusivement à la fabrication d'aliments pour animaux familiers et dont la trachée, les grosses bronches et les ganglions médiastinaux et bronchiques ont été enlevés et d'autres abats sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents et le mucus ont été complètement enlevés.

(2) Facultatif.

(3) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

(4) Rayer la mention inutile.

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les abats désignés ci-dessus proviennent :
   — de bovins ayant séjourné sur le territoire argentin (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — de bovins :
      i) ayant passé cette période dans une zone où la vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse est régulièrement appliquée et officiellement contrôlée (1),
      ii) nés, élevés et abattus au sud des fleuves Barrancas et Colorado (1),
   — de bovins provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle (desquelles), dans un rayon de 25 kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,
   — de bovins qui ont été transportés directement de leur exploitation d'origine à l'abattoir agréé considéré sans passer par un marché et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté ; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, que ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — de bovins qui, lors de l'inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE comme modifiée et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté ;

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

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

4) ..... (2).

Cachet

Fait à ....., le .....

.....

(signature du vétérinaire officiel)

.....

(nom en capitales, titre et qualité du signataire)

(1) Rayer la mention intuile.
(2) Conditions supplémentaires éventuelles.

ANNEXE F

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des abats de bovins (1) autorisés par l'article 2 de la décision 92/215/CEE et destinés à être exportés vers la Communauté économique européenne à des fins de transformation

Pays destinataire : .....

Numéro de référence du certificat de salubrité (2) : .....

Pays exportateur : Argentine (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa)

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. **Identification des abats** (1)

Abats de bovins

Nature des abats : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre d'unités d'emballage : .....

Poids net : .....

II. **Provenance des abats**

Adresse des abattoirs contrôlés par les autorités vétérinaires responsables : .....

.....

.....

III. **Destination des abats**

Les abats sont expédiés de : .....
(lieu d'expédition)

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

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

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

.....

Nom et adresse du destinataire (établissement agréé de transformation de viandes destinées à la fabrication d'aliments pour animaux familiers) : .....

.....

(1) Dans les conditions prévues à l'article 2, peuvent être importés seulement les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine destinés exclusivement à la fabrication d'aliments pour animaux familiers : les foies dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés et selon les dispositions de l'article 18 paragraphe 2 de la directive 72/462/CEE, les muscles masséters entiers incisés conformément au paragraphe 41 lettre A du chapitre VIII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés. Peuvent également être importés dans les conditions prévues à l'article 2, les poumons parés d'animaux de l'espèce bovine dont la trachée, les grosses bronches et les ganglions médiastinaux et bronchiques ont été enlevés et d'autres abats sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents et le mucus ont été complètement enlevés.

(2) Facultatif.

(3) Pour les conteneurs, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; pour les navires, le nom du navire.

IV. Attestation sanitaire

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que :

1) les abats désignés ci-dessus proviennent :
   — de bovins ayant séjourné sur le territoire argentin (à l'exclusion des provinces de Chaco et de Formosa) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — de bovins ayant passé cette période dans une zone où la vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse est régulièrement appliquée et officiellement contrôlée,
   — de bovins provenant d'une exploitation (d'exploitations) où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour de laquelle (desquelles), dans un rayon de 25 kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,
   — de bovins qui, lors de l'inspection sanitaire *ante mortem* visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE comme modifiée et effectuée au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté ;

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

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

4) ..... (1).

Cachet

Fait à ....., le .....

.....
(signature du vétérinaire officiel)

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

(1) Conditions supplémentaires éventuelles.