DÉCISION DE LA COMMISSION

du 9 avril 1986

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

(86/195/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et des viandes fraîches en provenance des pays tiers (1), modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3768/85 (2), et notamment son article 16,

considérant que les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation de viandes fraîches en provenance du Brésil ont été établies par la décision 85/97/CEE de la Commission (3), en particulier en ce qui concerne la fièvre aphteuse ;

considérant qu'il y a lieu, sur la base des connaissances scientifiques récemment acquises sur la survie des virus de la fièvre aphteuse dans certaines viandes fraîches, de procéder à une révision générale des conditions d'importation applicables à ces viandes en provenance des pays où cette maladie est endémique ;

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 des viandes fraîches suivantes en provenance du Brésil :

a) les viandes fraîches désossées d'animaux de l'espèce bovine, à l'exclusion des abats, des États de Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás, Baía et Espírito Santo, débarrassées des principaux ganglions lymphathiques accessibles, présentant les garanties prévues dans le certificat sanitaire d'accompagnement conforme au modèle figurant à l'annexe A ;

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

c) les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine, des États de Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás, Baía et Espírito Santo :

— cœurs complètement parés,

— muscles du diaphragmme complètement parés,

— langues complètement parées avec éphithélium et sans os, ni cartillage, ni amygdales,

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

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

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,

— 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 D. Les muscles masséters entiers peuvent être destinés soit à la consommation humaine, soit à la fabrication d'aliments pour animaux familiers. Les poumons, les foies et autres abats doivent être réservés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers.

2. L'autorisation, prévue au paragraphe 1, d'importer les abats visés ci-avant pour la consommation humaine ou pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers 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, s'il est 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 :

(1) JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.
(2) JO n° L 362 du 31. 12. 1985, p. 8.
(3) JO n° L 36 du 8. 2. 1985, p. 43.

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, les muscles masséters, les 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-avant 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 utensiles 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 mentionnée 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 de l'espèce bovine visées à l'article 1er paragraphe 1 point a) et les abats visés audit paragraphe 1 point c), à maintenir les dispositions qu'ils appliquaient à l'importation de ces viandes jusqu'à la date d'application de la présente décision.

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

La présente décision est applicable à partir du 1er avril 1986. Toutefois, les certificats employés actuellement, modifiés si nécessaires conformément aux dispositions de la présente décision, peuvent être utilisés jusqu'au 30 juin 1986.

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 85/97/CEE est abrogée.

Article 8

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 9 avril 1986.

Par la Commission

Frans ANDRIESSEN

Vice-président

ANNEXE A

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des viandes fraîches (1) désossées de bovins, à l'exclusion des abats, destinées à la Communauté économique européenne

Pays destinataire : .....

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

Pays exportateur : Brésil (Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás, Baía, Espírito Santo).

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

I. Identification des viandes

Viandes de bovins.

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 de 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 d'espèce bovine, 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 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-avant proviennent :
   - — de bovins ayant séjourné sur le territoire brésilien (États de Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, Sâo Paulo, Rio de Janeiro, Goiás, Baía, Espírito Santo) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   - — de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où 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 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 V 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 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-avant proviennent de carcasses visées sous i) qui ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à + 2 degrés Celsius pendant au moins vingt-quatre heures avant le désossage et sous ii) 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. ..... (1)

Fait à ....., le .....

Cachet

.....

(signature du vétérinaire officiel)

(1) Conditions supplémentaires requises par le Royaume-Uni.

ANNEXE B

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 : Brésil.

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 de 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-avant proviennent d'animaux ayant séjourné sur le territoire brésilien au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois.

Fait à ....., le .....

Cachet

.....

(signature du vétérinaire officiel)

ANNEXE C

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des abats (1) autorisés par l'article 1 paragraphe 1 point c (cœurs, muscles diaphragmatiques et langues) de bovins destinés à la Communauté économique européenne

Pays destinataire : .....

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

Pays exportateur : Brésil (Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás, Baía, Espírito Santo).

Ministère : .....

Service : .....

Références : .....
(facultatif)

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

Abats de bovins.

Nature des abats (cœurs/mucles diaphragmatiques/langues) : .....

Nature de l'emballage : .....

Nature d'unités d'emballages : .....

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 de 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 lettre c peuvent être importés seulement les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine : les cœurs et les muscles du diaphragmme 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-avant proviennent :
   — de bovins ayant séjourné sur le territoire brésilien (États de Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goías, Baía, Espírito Santo) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où 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 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 V 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 du diaphragmme, pendant au moins vingt-quatre heures ;

4. .....(1).

Fait à ....., le .....

Cachet

.....

(signature du vétérinaire officiel)

(1) Conditions supplémentaires requises par le Royaume-Uni.

ANNEXE D

CERTIFICAT SANITAIRE

relatif à des abats (1) autorisés par l'article 2 de bovins destinés à la Communauté économique européenne pour transformation

Pays destinataire : .....

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

Pays exportateur : Brésil.

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 de 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 des viandes pour : la consommation humaine (4) / les 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 41A du chapitre VII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés. Peuvent également être importés 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-avant proviennent :
   - — de bovins ayant séjourné sur le territoire brésilien (États de Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goías, Baía, Espiríto Santo) au moins pendant les trois mois précédant leur abattage, ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   - — de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où 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 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 V 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 du masséters, pendant au moins vingt-quatre heures ;

4. ..... [1]

Fait à ....., le .....

Cachet

.....

(signature du vétérinaire officiel)

---

[1] Conditions supplémentaires éventuelles.