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

►B

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 10 juin 1993

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

(93/402/CEE)

(JO L 179 du 22.7.1993, p. 11)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		nº	page	date
►M1	Décision 93/463/CEE de la Commission du 27 juillet 1993	L 216	22	26.8.1993
►M2	Décision 93/576/CEE de la Commission du 25 octobre 1993	L 277	34	10.11.1993
►M3	Décision 94/334/CE de la Commission du 26 mai 1994	L 148	12	15.6.1994
►M4	Décision 94/335/CE de la Commission du 26 mai 1994	L 148	15	15.6.1994
►M5	Décision 94/732/CE de la Commission du 11 novembre 1994	L 292	37	12.11.1994
►M6	Décision 95/66/CE de la Commission du 10 mars 1995	L 56	19	14.3.1995
►M7	Décision 95/183/CE de la Commission du 24 mai 1995	L 119	37	30.5.1995
►M8	Décision 95/349/CE de la Commission du 26 juillet 1995	L 202	10	26.8.1995
►M9	Décision 95/443/CE de la Commission du 18 octobre 1995	L 258	65	28.10.1995
►M10	Décision 96/595/CE de la Commission du 30 septembre 1996	L 261	41	15.10.1996
►M11	Décision 98/16/CE de la Commission du 15 décembre 1997	L 6	40	10.1.1998
►M12	Décision 2000/699/CE de la Commission du 30 octobre 2000	L 287	62	14.11.2000
►M13	Décision 2000/755/CE de la Commission du 24 novembre 2000	L 303	36	2.12.2000
►M14	Décision 2001/276/CE de la Commission du 4 avril 2001	L 95	41	5.4.2001
►M15	modifiée par la décision 2001/322/CE de la Commission du 20 avril 2001	L 112	17	21.4.2001
►M16	Décision 2001/325/CE de la Commission du 24 avril 2001	L 115	7	25.4.2001
►M17	Décision 2001/388/CE de la Commission du 18 mai 2001	L 137	33	19.5.2001
►M18	Décision 2001/410/CE de la Commission du 30 mai 2001	L 145	49	31.5.2001
►M19	Décision 2001/537/CE de la Commission du 13 juillet 2001	L 193	29	17.7.2001
►M20	Décision 2001/538/CE de la Commission du 16 juillet 2001	L 193	31	17.7.2001
►M21	Décision 2001/767/CE de la Commission du 31 octobre 2001	L 288	51	1.11.2001
►M22	Décision 2001/842/CE de la Commission du 28 novembre 2001	L 313	45	30.11.2001

▼B

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 10 juin 1993

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

(93/402/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, de viandes fraîches ou de produits à base de viande en provenance des pays tiers ([1]), modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 1601/92 ([2]), et notamment ses articles 14, 15 et 16,

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

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

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

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

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

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

([1]) JO nº L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.
([2]) JO nº L 173 du 27. 6. 1992, p. 13.
([3]) JO nº L 102 du 12. 4. 1985, p. 53.
([4]) JO nº L 140 du 27. 5. 1986, p. 32.
([5]) JO nº L 140 du 27. 5. 1986, p. 42.
([6]) JO nº L 142 du 28. 5. 1986, p. 51.
([7]) JO nº L 40 du 14. 2. 1990, p. 15.
([8]) JO nº L 104 du 22. 4. 1992, p. 63.
([9]) JO nº L 62 du 15. 3. 1993, p. 49.
([10]) JO nº L 8 du 11. 1. 1989, p. 17.

▼B

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

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

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

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Aux fins de la présente décision, on entend par:

a) viandes fraîches: les produits répondant à la définition figurant à l'article 2 point a) de la directive 64/433/CEE du Conseil ([1]);

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

c) abats préparés:

— cœurs ►M3 ———— ◄ dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente ont été complètement enlevés,

— foies ►M3 ———— ◄ dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente ont été complètement enlevés,

— muscles masséters ►M3 ———— ◄ entiers incisés conformément au paragraphe 41 lettre A du chapitre VIII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente ont été complètement enlevés,

— langues ►M3 ———— ◄ avec épithélium, sans os, cartilage ni amygdales,

— poumons ►M3 ———— ◄ dont la trachée, les grosses bronches et les ganglions médiastinaux et bronchiques ont été enlevés,

— autres abats ►M3 ———— ◄ sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérente et le mucus ont été complètement enlevés.

Article 2

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

([1]) JO nº 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.

▼B

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

— les dispositions établies au paragraphe 1,

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

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

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

Article 3

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

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

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

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

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

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

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

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

f) les véhicules et conteneurs ou tout autre moyen de transport visé au point c), ainsi que tous les équipements et ustensile ayant été en

▼B

contact avec la matière première avant la stérilisation doivent être nettoyés et désinfectés, tandis que les emballages et conditionnements doivent être détruits dans un incinérateur.

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

Article 4

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

Article 5

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

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

Article 6

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

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

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

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

Article 7

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

▼**M22**

ANNEXE I

Description des territoires d'Amérique du Sud établie aux fins de la certification vétérinaire de santé animale

Pays	Territoire		Description du territoire
	Code	Version	
Argentine	AR	01/2001	Ensemble du pays
Brésil	BR	01/93	Ensemble du pays
	BR-1	02/2001	États de: Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais (excepté les délégations régionales d'Oliveira, Passos, São Gonçalo de Sapucai, Setelagoas et Bambuí), São Paulo, Espírito Santo, Mato Grosso do Sul (excepté les communes de Sonora, Aquidauana, Bodoquena, Bonito, Caracol, Coxim, Jardim, Ladario, Miranda, Pedro Gomes, Porto Murtinho, Rio Negro, Rio Verde de Mato Grosso et Corumba), Santa Catarina Goias et les unités régionales de Cuiaba (excepté les communes de San Antonio de Leverger, Nossa Senhora do Livramento, Pocone et Barão de Melgaço), Caceres (excepté la commune de Caceres) Lucas do Rio Verde, Rondonopolis (excepté la commune d'Itiquiora), Barra do Garças et Barra do Bugres du Mato Grosso
Chili	CL	01/93	Ensemble du pays
Colombie	CO	01/93	Ensemble du pays
	CO-1	01/93	Secteur délimité par les frontières suivantes: du point où la rivière Murri se jette dans la rivière Atrato, en aval vers l'embouchure de la rivière Atrato dans l'océan Atlantique, puis de ce point jusqu'à la frontière avec le Panamá le long de la côte atlantique jusqu'à Cabo Tiburón; de ce point vers le Pacifique, en suivant la frontière entre la Colombie et le Panamá; de ce dernier point jusqu'à l'embouchure de la rivière Valle le long de la côte pacifique et de ce point le long d'une ligne droite qui ramène au point du confluent de la rivière Murri et de la rivière Atrato
	CO-2	01/93	Municipalités d'Arboletas, Necocli, San Pedro de Uraba, Turbo, Apartado, Chigorodo, Mutata, Dabeiba, Uramita, Murindo, (rive droite de la rivière Atrato) et Frontino
	CO-3	01/93	Secteur délimité par les frontières suivantes: de l'embouchure de la rivière Sinu sur l'océan Atlantique, en remontant en amont le long de cette rivière vers sa source à Alto Paramillo, puis de ce point vers Puerto Rey sur l'océan Atlantique, le long de la frontière entre les départements d'Antioquia et de Córdoba, puis de ce dernier point vers l'embouchure de la rivière Sinu le long de la côte atlantique
Paraguay	PY	01/93	Ensemble du pays
Uruguay	UY	01/2001	Ensemble du pays

▼M22

ANNEXE II

GARANTIES DE POLICE SANITAIRE REQUISES POUR LA CERTIFICATION ([1])

Pays	Territoire	Modèle de certificat pour les viandes fraîches				Modèle de certificat pour les abats							Modèle de certificat pour les viandes fraîches désossées (ne pas utiliser pour les abats)			
		Espèces				de bovins						d'ovins	Espèces			
		Bovins	Ovins-caprins	Porcins	Solipèdes	CH	PV				AC	AC	Bovins	Ovins-caprins	Porcins	Solipèdes
							1	2	3	4						
Argentine	AR	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	D
Brésil	BR	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	D
	BR-1	—	—	—	D	—	—	—	—	—	F ([5])	—	A ([5])	—	—	D
Chili	CL	B	B	H	D	B	B	B	B	B	B	B	A	C	H	D
Colombie	CO	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	D
	CO-1	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—	—	A	—	—	D
	CO-2	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	D
	CO-3	—	—	—	D	—	—	—	—	—	—	—	A	—	—	D
Paraguay	PY	—	—	—	D	—	—	—	—	—	F	—	A	—	—	D
Uruguay	UY	B ([2])	B ([2])	—	D	B ([2])	B ([3])	B ([3])	B ([3])	B ([3])	F B ([3])	F B ([3])	A ([4])	C ([4])	—	D

([1]) Les lettres (A, B, C, D, E, F, G et H) figurant dans le tableau correspondent aux modèles de garanties sanitaires spécifiques dont la description est établie dans l'annexe III, partie 2, de la présente décision, qui doivent accompagner chacun de ces produits de toutes les origines, conformément à l'article 2 de la présente décision; un tiret (—) indique que les importations ne sont pas autorisées.

CH: Consommation humaine.

PV: Destinés à l'industrie des produits à base de viande traités thermiquement.

1 = cœurs

2 = foies

3 = muscles masséters

4 = langues.

AC: Destinés à l'industrie des aliments pour animaux de compagnie.

▼**M22**

(2) À n'utiliser que pour les viandes d'animaux abattus avant le 23 mars 2001.
(3) À n'utiliser que pour les abats d'animaux abattus avant le 23 avril 2001.
(4) À n'utiliser que pour les viandes désossées d'animaux abattus avant le 23 avril 2001 et/ou après le 1er novembre 2001.
(5) Dans le cas de Rio Grande do Sul à n'utiliser que pour les viandes désossées ou les abats destinés aux aliments pour animaux de compagnie issus d'animaux abattus avant le 9 mai 2001 et/ou après le 30 novembre 2001.

▼**M22**

ANNEXE III

PARTIE 1

CERTIFICAT DE POLICE SANITAIRE

Note à l'importateur: le présent certificat est destiné exclusivement à des fins vétérinaires et doit accompagner l'envoi jusqu'à son arrivée au poste d'inspection frontalier.

Pays destinataire: .....

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

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

Ministère: .....

Service: .....

Références: .....
(facultatif)

I. **Identification des viandes**

Viande de: .....
(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): .....

.....

.....

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

.....

.....

III. **Destination des viandes**

Les viandes sont expédiées de: .....
(lieu de chargement)

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

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

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

Nom et adresse du destinataire: .....

Nom et adresse de l'établissement de transformation (4): .....

(1) Facultatif.

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

(3) En cas d'acheminement aérien ou maritime, le numéro de vol ou le nom du navire doivent être indiqués lorsqu'ils sont connus; pour les conteneurs en vrac, le numéro du conteneur ainsi que le numéro de scellé dopivent être indiqués.

(4) Pour les abats visés à l'article 1er, point c), destinés à la fabrication de produits traités thermiquement, de produits à base de viande ou d'aliments pour animaux de compagnie traités thermiquement.

▼**M22**

PARTIE 2

Modèle A

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) les viandes fraîches désossées (5) décrites ci-dessus proviennent:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4) Date d'abattage des animaux (6): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet (7)

……
(signature du vétérinaire officiel) (7)

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) (7)

(5) Viandes fraîches désossées: viandes répondant à la définition établie à l'article 1er de la décision 94/302/CE de la Commission.
(6) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.
(7) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

▼M22

Modèle B

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) les viandes fraîches désignées ci-dessus proviennent:
   — d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission portant le code …, version …, qui est indemne depuis douze mois de peste bovine et de fièvre aphteuse et sur lequel aucune vaccination contre ces maladies n'a été pratiquée durant cette période,
   — d'animaux provenant d'exploitations n'ayant accusé aucun cas de fièvre aphteuse au cours des trente jours précédents et autour desquelles aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté pendant trente jours dans un rayon de dix kilomètres,
   — d'animaux ayant été transportés de leur exploitation d'origine vers l'abattoir agréé sans entrer en contact avec des animaux ne remplissant pas les conditions exigées pour l'exportation de leur viande vers la Communauté, étant entendu que si ces animaux ont emprunté un moyen de transport, celui-ci a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — d'animaux qui ont été soumis, à l'abattoir et au cours des vingt-quatre heures précédant leur abattage, à l'inspection sanitaire ante mortem visée dans la directive 72/462/CE et qui n'ont présenté aucun symptôme de la fièvre aphteuse,
   — dans le cas de viande 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 désignées ci-dessus proviennent d'un ou de plusieurs établissements dans lesquels, après qu'un cas de fièvre aphteuse a été constaté, la préparation ultérieure de viandes destinées à l'exportation vers la Communauté n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'élimination de toutes les viandes ainsi que le nettoyage et la désinfection totale des établissements sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.
3) Date d'abattage des animaux ([8]): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;
2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet ([9])

……
(signature du vétérinaire officiel) ([9])

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([9])

([8]) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.
([9]) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

▼**M22**

Modèle C

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) les viandes fraîches désossées des espèces ovine et caprine ([10]) ([11]) désignées ci-dessus proviennent:
   — d'animaux ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission portant le code … version n° … pendant au moins les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance lorsqu'il s'agit d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — d'animaux ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,
   — d'animaux provenant d'exploitations qui ne sont pas soumises à des restrictions officielles pour des raisons de santé animale, où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des quatre-vingt dix jours précédant leur départ et autour desquelles dans un rayon de cinquante kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis soixante jours,
   — d'animaux qui ont séjourné dans leur(s) exploitation(s) d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et qui ont été transportés directement, sans passer par un marché, à l'abattoir agréé considéré et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — d'animaux qui ont subi une inspection sanitaire ante mortem visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté,
   — d'animaux ne provenant pas d'une exploitation qui, pour des raisons sanitaires, a fait l'objet d'une mesure d'interdiction, un cas de brucellose ovine ou caprine s'étant déclaré au cours des six semaines précédentes;

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

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

4) Date d'abattage des animaux ([12]): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet ([13])

……
(signature du vétérinaire officiel) ([13])

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([13])

([10]) Viandes fraîches désossées: viandes répondant à la définition établie à l'article 1er de la décision 94/302/CE de la Commission.
([11]) Les viandes ne peuvent pas être introduites sur le territoire de la Communauté pendant les vingt et un jours qui suivent la date d'abattage des animaux.
([12]) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.
([13]) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

▼**M22**

Modèle D

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les viandes fraîches désignées ci-dessus proviennent d'animaux ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission portant le code …, version …, pendant au moins trois mois avant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de trois mois.

Date d'abattage des animaux ([14]): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet ([15])

……
(signature du vétérinaire officiel ([15]))

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([15])

([14]) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.
([15]) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

▼**M22**

Modèle E

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) les abats ([16]) désignés ci-dessus proviennent:
   — de bovins ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission portant le code … version n° … pendant au moins les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance lorsqu'il s'agit d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,
   — de bovins provenant d'exploitations qui ne sont pas soumises à des restrictions officielles pour des raisons de santé animale, où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des douze précédents mois et autour desquelles, dans un rayon de cent kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis douze mois,
   — de bovins qui ont séjourné dans leur exploitation d'origine pendant au moins quarante jours avant leur départ et qui ont été transportés directement, sans passer par un marché, à l'abattoir agréé considéré et sans avoir de contact avec des animaux dont la viande ne remplit pas les conditions requises pour être exportée vers la Communauté; s'ils sont acheminés par un moyen de transport, ce dernier a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,
   — de bovins qui ont subi une inspection sanitaire ante mortem visée au chapitre VI de l'annexe I de la version modifiée de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aptheuse n'a été constaté;

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

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

4) Date d'abattage des animaux ([17]): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet ([18])

……
(signature du vétérinaire officiel) ([18])

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([18])

([16]) Seuls les abats de bovins destinés à la fabrication de produits cuits à base de viande peuvent être destinés à la consommation humaine, conformément à l'article 3 de la décision 93/402/CEE de la Commission.
([17]) les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.
([18]) La signature et le cachet doivent être dans une couleur différente de celle des caractères d'imprimerie.

▼M22

Modèle F

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) les abats ([19]) désignés ci-dessus ont été soumis aux contrôles et aux traitements thermiques prévus dans la décision 93/402/CEE de la Commission et proviennent:
   — de bovins, ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission portant le code … version n° … pendant au moins les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance lorsqu'il s'agit d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — de bovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,
   — de bovins provenant d'exploitations qui ne sont pas soumises à des restrictions officielles pour des raisons de santé animale, où aucun cas de fièvre aphteuse ne s'est déclaré au cours des soixante jours précédant leur départ et autour desquelles, dans un rayon de vingt-cinq kilomètres, il n'y a eu aucun cas de fièvre aphteuse depuis trente jours,
   — de bovins qui ont subi une inspection sanitaire ante mortem visée au chapitre VI de l'annexe I de la version modifiée de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté.

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

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

4) Date d'abattage des animaux ([20]): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans 'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet ([21])

……
(signature du vétérinaire officiel) ([21])

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([21])

([19]) Seuls peuvent être importés les abats suivants d'animaux de l'espèce bovine destinés exclusivement à la fabrication d'aliments cuits pour animaux familiers: les foies dont les ganglions lymphatiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés, conformément à l'article 18, paragraphe 2, de la directive 72/462/CEE, les muscles masséters entiers incisés conformément au paragraphe 41 (A) du chapitre VIII de l'annexe I de la directive 64/433/CEE et dont les ganglions lympathiques, le tissu connectif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés, les poumons préparés dont la trachée, les grosses bronches et les ganglions lymphatiques médiastinaux et bronchiques ont été enlevés, et les autres abats sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu conjonctif et la graisse adhérents et les muqueuses ont été complètement enlevés.

([20]) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.

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

▼M22

Modèle G

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) les abats désignés ci-dessus proviennent:
   — d'ovins ([22]) ayant séjourné sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission, avec le code …, version n° …, au moins pendant les trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, dans le cas d'animaux âgés de moins de trois mois,
   — d'ovins ayant séjourné pendant cette période dans une zone où les programmes de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse sont régulièrement appliqués et officiellement contrôlés,
   — d'ovins provenant d'exploitations n'ayant accusé aucun cas de fièvre aphteuse au cours des soixante jours précédents et autour desquelles aucun cas de fièvre aphteuse n'a été constaté pendant trente jours dans un rayon de vingt-cinq kilomètres,
   — d'ovins qui ont subi une inspection sanitaire ante mortem visée au chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil et effectuée à l'abattoir au cours des vingt-quatre heures précédant l'abattage, lesquels ont fait notamment l'objet d'un examen de la bouche et des onglons au cours duquel aucun symptôme de fièvre aphteuse n'a été constaté;

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

3) les abats désignés ci-dessus ont subi une maturation à une température ambiante de + 2 °C pendant au moins trois heures.

4) Date d'abattage des animaux ([23]): ……

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ……, le ……
(lieu) (date)

Cachet ([24])

……
(signature du vétérinaire officiel) ([24])

……
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([24])

([22]) Seuls peuvent être importés les abats d'ovins suivants, destinés exclusivement à la fabrication d'aliments cuits pour animaux familiers: les foies dont les ganglions lymphatiques, le tissu conjonctif et la graisse adhérents ont été complètement enlevés, les poumons préparés dont la trachée, les grosses bronches et les ganglions lymphatiques médiastinaux et bronchiques ont été enlevés et les autres abats sans os ni cartilage dont les ganglions lymphatiques, le tissu conjonctif et la graisse adhérents ainsi que les muqueuses ont été complètement enlevés. Cette importation est uniquement permise dans le cadre d'un système de canalisation et lorsque la marchandise a fait l'objet des contrôles et traitements thermiques prescrits dans la décision 93/402/CEE de la Commission.

([23]) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.

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

▼**M22**

Modèle H

IV. **Attestation sanitaire**

Le vétérinaire officiel soussigné certifie que:

1) le territoire décrit à l'annexe I de la décision 93/402/CEE de la Commission portant le code ..., version n° ... est indemne depuis 12 mois de peste porcine classique, de peste bovine, de fièvre aphteuse, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et d'encéphalomyélite entérovirale du porc chez les porcs domestiques et, pendant la même période, aucune vaccination n'a été pratiquée contre ces maladies;

2) les viandes fraîches ([25]) de porc désignées ci-dessus proviennent:

— d'animaux ayant séjourné sur le territoire visé au point IV.1 pendant au moins trois mois avant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de trois mois,

— d'animaux provenant d'exploitations dans lesquelles il n'y a eu aucun foyer de fièvre aphteuse ou de maladie vésiculeuse du porc au cours des trente jours précédents ou de peste porcine au cours des quarante jours précédents et autour desquelles, dans un rayon de dix kilomètres, il n'y a eu aucun cas de ces maladies depuis trente jours,

— d'animaux ayant été transportés de leur exploitation d'origine vers l'abattoir agréé sans entrer en contact avec des animaux ne remplissant pas les conditions exigées pour l'exportation de leur viande vers la Communauté, étant entendu que si ces animaux ont emprunté un moyen de transport, celui-ci a été nettoyé et désinfecté avant le chargement,

— d'animaux qui ont été soumis, à l'abattoir, au cours des vingt-quatre heures ayant précédé leur abattage, à l'inspection sanitaire ante mortem visée dans la directive 72/462/CEE et qui, en particulier, n'ont présenté aucun symptôme de la fièvre aphteuse,

— d'animaux qui ne proviennent pas d'une exploitation soumise, pour des raisons sanitaires, à des mesures d'interdiction prises à la suite d'un cas de brucellose porcine au cours des six semaines précédentes;

3) les viandes fraîches désignées ci-dessus proviennent d'un ou de plusieurs établissements dans lesquels, après qu'un cas de fièvre aphteuse a été constaté, la préparation ultérieure de viandes destinées à l'exportation vers la Communauté n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'élimination de toutes les viandes ainsi que le nettoyage et la désinfection totale des établissements sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;

4) Date d'abattage des animaux ([26]): .....

V. **Attestation concernant la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1) avoir lu et compris les dispositions de la directive 93/119/CE du Conseil;

2) que les viandes sont issues d'animaux traités dans l'abattoir avant et au moment de l'abattage ou de la mise à mort conformément aux dispositions pertinentes de la directive 93/119/CE du Conseil.

Fait à ....., le .....
(lieu) (date)

Cachet ([27])

.....
(signature du vétérinaire officiel) ([27])

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités) ([27])

([25]) Viandres fraîches: les viandes répondant à la définition établie à l'article 1er de la décision 94/302/CE de la Commission.

([26]) Les États membres n'autorisent pas l'importation de viandes provenant d'animaux abattus avant la date d'incorporation de ce territoire dans l'annexe I ou au cours d'une période où des mesures restrictives ont été appliquées par la Commission.

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