II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 7 septembre 2000

définissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises pour les importations de viandes de gibier sauvage, de gibier d'élevage et de lapin en provenance de pays tiers et abrogeant les décisions 97/217/CE, 97/218/CE, 97/219/CE et 97/220/CE de la Commission

(notifiée sous le numéro C(2000) 2492)

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

(2000/585/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 91/494/CEE du Conseil du 26 juin 1991 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volaille [1], modifiée par la directive 1999/89/CE du Conseil [2], et notamment ses articles 11, 12 et 14,

vu la directive 92/118/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, chapitre I, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE [3], modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE [4], et notamment son article 10,

vu la directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage [5], modifiée en dernier lieu par la directive 97/79/CE, et notamment son article 16, paragraphe 2, point c), et paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) La décision 97/217/CE de la Commission [6], modifiée en dernier lieu par la décision 2000/161/CE [7], établit des groupes de pays tiers pouvant utilisier les certificats vétérinaires pour les importations de viandes de gibier, de viandes de gibier d'élevage et de viandes de lapin en provenance de pays tiers.

(2) La décision 97/218/CE de la Commission [8] définit les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises pour les importations de viandes de gibier sauvage (à l'exclusion des viandes de porcin sauvage) en provenance de pays tiers.

(3) La décision 97/219/CE de la Commission [9], modifiée en dernier lieu par la décision 2000/162/CE [10], définit les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises pour les importations de viandes de gibier d'élevage et de viandes de lapin en provenance de pays tiers.

(4) La décision 97/220/CE de la Commission [11] définit les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises pour les importations de viandes de porcin sauvage en provenance de pays tiers.

(5) Afin de faciliter la consultation et la transparence de la législation de l'Union européenne et de mettre à jour les

[1] JO L 268 du 24.9.1991, p. 35.
[2] JO L 300 du 23.11.1999, p. 17.
[3] JO L 62 du 15.3.1993, p. 49.
[4] JO L 24 du 30.1.1998, p. 31.
[5] JO L 268 du 14.9.1992, p. 35.
[6] JO L 88 du 3.4.1997, p. 20.
[7] JO L 51 du 24.2.2000, p. 38.
[8] JO L 88 du 3.4.1997, p. 25.
[9] JO L 88 du 3.4.1997, p. 45.
[10] JO L 51 du 24.2.2000, p. 37.
[11] JO L 88 du 3.4.1997, p. 70.

conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requise pour les importations de viandes de gibier sauvage, de gibier d'élevage et de lapin en provenance de pays tiers, il y a lieu de créer une décision unique et d'abroger les décisions 97/217/CE, 97/218/CE, 97/219/CE et 97/220/CE.

(6) Étant donné qu'un nouveau régime de certification doit être établi pour les pays exportateurs concernés, il convient de prévoir un délai pour sa mise en place.

(7) La présente décision sera réexaminée en fonction de l'évolution du statut zoosanitaire des territoires d'origine et, en particulier, dans le cadre de l'application des accords entre la Communauté et les pays tiers relatifs aux matières visées par la présente décision, notamment en ce qui concerne l'article 5 de l'accord entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux et l'article 6 de l'accord entre la Communauté européenne et les États-Unis d'Amérique relatif aux mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux.

(8) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Aux fins de la présente décision, on entend par «gibier d'élevage à plumes» les cailles, les pigeons, les faisans et les perdrix ainsi que tout autre gibier à plumes. Sont exclus les poules, les dindes, les pintades, les canards les oies et les ratites.

Article 2

1. Les États membres autorisent l'importation des catégories suivantes de viandes fraîches:

— viandes, à l'exception des abats, de biongulés sauvages, à l'exclusion du porcin sauvage,

— viandes de biongulés d'élevage, à l'exclusion du porcin sauvage d'élevage,

— viandes, à l'exception des abats, de porcin sauvage,

— viandes de porcin sauvage d'élevage,

— viandes, à l'exception des abats, de gibier sauvage à plumes, à l'exclusion du gibier à plumes non plumé et non éviscéré,

— viandes de gibier d'élevage à plumes,

— viandes, à l'exception des abats, de solipèdes sauvages, définies comme viandes de zèbre,

— viandes, à l'exception des abats, de léporidés sauvages, définis comme lapins et lièvres, à l'exclusion des léporidés non dépouillés et non éviscérés,

— viandes de lapins d'élevage,

— viandes, à l'exception des abats, de mammifères sauvages, à l'exclusion des ongulés et léporidés sauvages,

provenant des territoires définis à l'annexe I, pourvu qu'elles soient conformes aux exigences du certificat sanitaire pertinent conformément à l'annexe II, dont les modèles sont établis à l'annexe III de la présente decision.

2. Les États membres autorisent l'introduction sur leur territoire de viandes de gibier sauvage et de gibier d'élevage ainsi que de viandes de lapin en provenance du pays d'origine sous réserve des conditions spéciales requises à l'annexe II et décrites à l'annexe IV. Ces conditions spécifiques doivent être remplies par le pays exportateur conformément à la section V de chaque modèle de certificat figurant à l'annexe III.

Article 3

La présente décision entre en vigueur le soixantième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

1. Les décisions 97/217/CE, 97/218/CE, 97/219/CE et 97/220/CE de la Commission soint abrogées à la date d'entrée en vigueur de la présente décision, indiquée à l'article 3.

2. Les États membres autorisent l'importation de viandes fraîches couvertes par la présente décision, produites et certifiées conformément aux exigences des décisions 97/217/CE, 97/218/CE, 97/219/CE et 97/220/CE, de la Commission, pendant trente-cinq jours à compter de la date indiquée à l'article 3.

Article 5

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 7 septembre 2000.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE I

Description des territoires de certains pays tiers établie aux fins de la certification vétérinaire de santé animale

Pays	Code du territoire	Version	Description du territoire
Argentine	AR-1	—	Description à l'annexe I de la décision 93/402/CE de la Commission [1] (telle que modifiée en dernier lieu)
	AR-2	—	Description à l'annexe I de la décision 93/402/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
	AR-3	—	Description à l'annexe I de la décision 93/402/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
	AR-4	—	Description à l'annexe I de la décision 93/402/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Bulgarie	BG-1	—	Description à l'annexe I de la décision 98/371/CE de la Commission [2] (telle que modifiée en dernier lieu)
	BG-2	—	Description à l'annexe I de la décision 98/371/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
	BG-3	—	Description à l'annexe I de la décision 98/371/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Brésil	BR-1	—	Description à l'annexe I de la décision 94/984/CE de la Commission [3] (telle que modifiée en dernier lieu)
Botswana	BW-01	—	Description à l'annexe I de la décision 1999/283/CE de la Commission [4] (telle que modifiée en dernier lieu)
République tchèque	CZ-1	—	Description à l'annexe I de la décision 98/371/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
	CZ-2	—	Description à l'annexe I de la décision 98/371/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Namibie	NA-01	—	Description à l'annexe I de la décision 1999/283/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Russie	RU-1	01/99	La région de Mourmansk (Murmanskaya oblast)
Swaziland	SZ-01	—	Description à l'annexe I de la décision 1999/283/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Afrique du Sud	ZA-01	—	Description à l'annexe I de la décision 1999/283/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Zimbabwe	ZW-01	—	Description à l'annexe I de la décision 1999/283/CE de la Commission (telle que modifiée en dernier lieu)
Tout pays figurant dans la première colonne de l'annexe II	Code ISO indiqué dans la première colonne de l'annexe II		Le pays tout entier

[1] JO L 179 du 22.7.1993, p. 11.
[2] JO L 170 du 29.5.1998, p. 16.
[3] JO L 378 du 31.12.1994, p. 11.
[4] JO L 110 du 12.4.1999, p. 16.

ANNEXE II

Garanties sanitaires à exiger pour la certification des viandes de gibier sauvage et de gibier d'élevage ainsi que des viandes de lapin

Pays		Code du territoire	Gibier biongulé, à l'exclusion des porcins sauvages				Porcins sauvages				Gibier à plumes				Solipèdes sauvages		Léporidés (lapin et lièvre)				Autres mammifères terrestres sauvages	
			Sauvage		D'élevage		Sauvage		D'élevage		Sauvages		D'élevage				Sauvages		Lapin domestique			
			MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]	MC [1]	CS [2]
AR	Argentine	AR	—		—		—		—		—		I	6	—		C		H		—	
		AR-1	A		F		—		—		—		I	6	—		C		H		—	
		AR-3			F	2, 3	—		—		—		I	6	—		C		H		—	
		AR-4			F	2, 3	—		—		—		I	6	—		C		H		—	
AU	Australie	AU	A	9	F		J	9	G		D	8	I		—		C		H		E	
BG	Bulgarie	BG	—		—		—		—		D		I		—		C		H		—	
		BG-1	A		F		—		—		D		I		—		C		H		—	
		BG-2	A		F		—		—		D		I		—		C		H		—	
		BG-3	—		—		—		—		D		I		—		C		H		—	
BR	Brésil	BR	—		—		—		—		—		—		—		C		H		—	
		BR-1	—		—		—		—		D	8	I		—		C		H		—	
BW	Botswana	BW	—		—		—		—		—		—		B		C		H		—	
		BW-01	A	1,2	F	2, 3	—		—		D		I		B		C		H		—	
CA	Canada	CA	A	9	F		J	9	G		D	8	I		—		C		H		E	
CH	Suisse	CH	A		F		J		G		D		I		—		C		H		—	
CL	Chili	CL	A	9	F		—		—		D	8	I		—		C		H		—	
CY	Chypre	CY	A	9	F		J	9	G		D	8	I		—		C		H		—	
CZ	République tchèque	CZ	A		F		—		G		D		I		—		C		H		—	
		CZ-1	A		F		J		G		D		I		—		C		H		—	
		CZ-2	A		F		—		G		D		I		—		C		H		—	
EE	Estonie	EE	A		F		—		—		—		—		—		C		H		E	
GL	Groenland	GL	A		F		—		—		D		—		—		C		H		E	

HR	Croatie	HR	A		F		—		—		D		I		—		C		H		—	
HU	Hongrie	HU	A		F		J	7	G		D		I		—		C		H		—	
IL	Israël	IL	—		—		—	—	—		D	8	I		—		C		H		—	
LI	Lituanie	LI	A		F		—		—		D		I		—		C		H		E	
LV	Lettonie	LV	A		F		—		—		—		—		—		C		H		E	
NA	Namibie	NA	—		—		—		—		—		—		B		C		H		—	
		NA-01	A	1, 2	F	2, 3	—		—		—		—		B		C		H		—	
NC	Nouvelle-Calédonie	NC	—		F		—		—		—		—		—		C		H		—	
NZ	Nouvelle-Zélande	NZ	A	9	F		J	9	G		D	8	I		—		C		H		E	
PL	Pologne	PL	A		F		—		—		D		I		—		C		H			
RO	Roumanie	RO	A		F		—		—		D		I		—		C		H		E	
RU	Russie	RU	—		—	—	—		—		—		—	—	—		C		H		E	
		RU-1	—	—	F	5			—		—						C		H		E	
SL	Slovénie	SL	A		F		—		—		D		I		—		C		H		—	
SK	République slovaque	SK	A		F		—		—		D		I		—		C		H		—	
SZ	Swaziland	SZ	—		—		—		—		—		—		B		C		H		—	
		SZ-01	A	1, 2	F	2, 3	—		—		—		—		B		C		H		—	
TH	Thaïlande	TH	—		—		—		—		—		I	6	—		C		H		—	
TN	Tunisie	TN	—		—		—		—		D	8	—		—		C		H		—	
US	États-Unis d'Amérique	US	A	9	F		J	9	G		D	8	I		—		C		H		—	
UY	Uruguay	UY	A		F		—		—		—		—		—		C		H		—	
ZA	Afrique du Sud	ZA	—		—		—		—		—		—		B		C		H		—	
		ZA-1	A	1, 2	F	2, 3	—		—						B		C		H		—	
ZW	Zimbabwe	ZW	—		—		—		—		—		—				C		H			
		ZW-1	A	1, 2	F	2, 3	—		—								C		H		—	
Pays tiers autres que ceux mentionnés ci-dessus, figurant sur la liste de la première partie de l'annexe de la décision 79/542/CEE, dans la version modifiée en dernier lieu			—		—		—		—		—		—		—		C		H	—	—	

([1]) MC: modèle de certificat à remplir. Les lettres (A, B, C, D, etc.) figurant dans les tableaux correspondent aux modèles de garantie sanitaire dont la description est donnée à l'annexe III de la présente décision, qui s'appliquent à chaque catégorie de viandes fraîches et à chaque origine visée à l'article 2 de la présente décision. Un tiret «-» indique que les importations ne sont pas autorisées.

([2]) CS: conditions spécifiques. Les chiffres (1, 2, 3, etc.) figurant dans le tableau renvoient aux conditions spéciales, décrites à l'annexe IV, à remplir par le pays exportateur. Ces garanties supplémentaires doivent être insérées par le pays exportateur dans la section V de chaque modèle de certificat figurant à l'annexe III.

ANNEXE III

MODÈLE A

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes [1] de gibier biongulé sauvage (à l'exclusion des porcins sauvages) destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot n°	Espèces	Nature des viandes	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net	Marque d'identification de l'origine des viandes de gibier non dépouillé et éviscéré [5]
		Viandes fraîches [4]					
		Gros gibier dépouillé et éviscéré [4]					
		Gros gibier dépouillé et éviscéré [4] [5]					
		Viandes désossées et dépouillées [4]					

II. **Provenance des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'atelier(s) agréé(s) de traitement de gibier sauvage: .....

.....

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

.....

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

.....

[1] À l'exception des abats.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
[4] Biffer la mention inutile.
[5] Dans l'atelier de traitement de gibier de destination d'un État membre, les viandes doivent être dépouillées, puis subir une inspection *post mortem*. Elles ne doivent pas porter la marque de salubrité si elles n'ont pas été déclarées propres à la consommation humaine.

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

III **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

Par le moyen de transport suivant ([6]): .....

Wagon	Camion	Avion	Bateau

Nom et adresse de l'atelier de traitement de gibier sauvage de destination ([7]): .....

.....

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([8]), est indemne de fièvre aphteuse et de peste bovine depuis douze mois et, durant la même période, aucune vaccination n'a été pratiquée contre l'une de ces maladies.

2. Les viandes de gibier sauvage décrites ci-dessus:

   a) sont issues d'animaux mis à mort sur le territoire visé au point 1 et dans une zone de chasse où il n'y a eu, durant les soixante derniers jours, aucune restriction de police sanitaire imputable à des foyers de maladies auxquelles lesdits animaux sont sensibles;

   b) proviennent d'animaux mis à mort à 20 km au moins des frontières séparant le pays concerné d'un autre pays tiers ou d'une partie de pays tiers non autorisés à exporter des viandes de gibier sauvage vers la Communauté;

   c) sont issues d'animaux transportés, après leur mise à mort, vers un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage dans un délai maximal de douze heures pour y être réfrigérés;

   d) ont été manipulées dans un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage situés dans une région qui ne fait pas l'objet des restrictions de police sanitaire en raison de maladies figurant sur la liste A des maladies transmissibles, publiée par l'Office international des épizooties (OIE), auxquelles les animaux sont sensibles;

   e) ont été, à tous les stades de leur production, manipulées, entreposées et transportées conformément aux exigences de police sanitaire de la directive 92/45/CEE du Conseil et strictement maintenues à l'écart de viandes

      — non conformes aux exigences de la directive 92/45/CEE,

      — non conformes aux conditions fixées par la décision 2000/585/CE,

([6]) Pour les wagons ou camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([7]) Lorsque les viandes doivent subir une inspection *post mortem* après la dépouille, le nom et l'adresse de l'atelier de traitement de gibier sauvage de destination de l'État membre doivent être indiqués.

([8]) En cas de référence croisée à l'annexe I de la décision 2000/585/CE, indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

3. S'il s'agit de viandes fraîches ou de gibier sauvage dépouillé et éviscéré ou désossé et dépouillé, les viandes ont subi une inspection *post mortem* dans l'atelier agréé de traitement de gibier sauvage, conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE, et ont été reconnues propres à la consommation humaine et une marque de salubrité équivalente à celle prévue au chapitre VII de l'annexe I de ladite directive a été apposée sur les viandes et leurs emballages ([4]).

4. S'il s'agit de gros gibier non dépouillé ([4]),

   a) les viscères ont subi dans un atelier agréé de traitement de gibier sauvage une inspection *post mortem* qui n'a pas amené à considérer la carcasse comme impropre à la consommation humaine;

   b) soit:

      i) les carcasses sont destinées à être acheminées à l'atelier de traitement de gibier de destination finale dans les sept jours suivant l'inspection *post mortem* et

         — ont été réfrigérées et maintenues à une température comprise entre −1 °C et +7 °C avant d'être chargées sur un véhicule en mesure de maintenir les carcasses à ces températures durant le transport ([4]),

      soit

      ii) les carcasses sont destinées à être acheminées à l'atelier de traitement de gibier de destination finale dans un délai de quinze jours à compter de l'inspection *post mortem* et

         — ont été réfrigérées et maintenues à une température comprise entre −1 °C et +1 °C avant d'être chargées sur un véhicule en mesure de maintenir les carcasses à ces températures durant le transport ([4]);

   c) des mesures ont été prises pour permettre une identification claire des viandes par la fixation d'une marque officielle d'origine, portant les indications visées à la section I.

5. Les véhicules de transport ou les conteneurs ainsi que les conditions du chargement du présent envoi sont conformes aux conditions d'hygiène requises par la directive 92/45/CEE.

6. Les viandes sont issues de gibier sauvage mis à mort entre le … et le … (dates de la mise à mort).

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit: .....

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe II, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([4])

Fait à ..... , le .....
(lieu) (date)

Cachet ([9])

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

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([9]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE B

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de solipède sauvage [1] destinées à la Communauté européene

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes de zèbre**

Lot nº	Nature des viandes	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 de(s) l'atelier(s) agréé(s) de traitement de gibier sauvage: .....

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) latelier(s) de découpe agréé(s): .....

.....

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

.....

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

[1] Définies comme viandes de zèbre, à l'exclusion des abats.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

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

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Les viandes de zèbre décrites ci-dessus:

   a) sont issues de zèbres sauvages mis à mort sur le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([5]);

   b) proviennent d'animaux transportés après leur mise à mort vers un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage dans un délai maximal de douze heures pour y être réfrigérés;

   c) ont été manipulées dans un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage situés dans une région qui ne fait pas l'objet de restrictions de police sanitaire en raison de maladies figurant sur la liste A des maladies transmissibles, publiée par l'Office international des épizooties (OIE), auxquelles les animaux sont sensibles;

   d) ont été, à tous les stades de leur production, manipulées, entreposées et transportées conformément aux exigences de police sanitaire de la directive 92/45/CEE et strictement maintenues à l'écart de viandes:

      — non conformes aux exigences de la directive 92/45/CEE,

      — non conformes aux conditions fixées par la décision 2000/585/CE;

   e) ont subi une inspection *post mortem* dans un atelier agréé de traitement de gibier sauvage conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE et ont été reconnues propres à la consommation humaine et une marque de salubrité équivalente à celle prévue au chapitre VII de l'annexe I de la directive 92/45/CEE a été apposée sur les viandes et leurs emballages.

2. Les véhicules de transport ou les conteneurs ainsi que les conditions du chargement du présent envoi sont conformes aux conditions d'hygiène requises par la directive 92/45/CEE.

3. Les viandes ont subi, avec un résultat négatif, un examen de recherche des trichines par la méthode de la digestion, conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil.

4. Les viandes sont issues de zèbres sauvages qui ont été chassés entre le … et le … (dates de la chasse).

([4]) Pour les wagons ou camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([5]) En cas de référence croisée à l'annexe I de la décision 2000/585/CE, indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:: .....

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe II selon la description de l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([6])

Fait à ..... , le .....
(lieu) (date)

Cachet ([7])

.....
(signature du vétérinaire officiel) ([7])

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([6]) Biffer la mention inutile.
([7]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte.

MODÈLE C

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes [1] de léporidés sauvages (lapin et lièvre) destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot n°	Espèces	Nature des viandes [4]	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net	Marque d'identification de l'origine des viandes de léporidés non éviscérés [5]
		Viandes fraîches [4]					
		Léporidés dépouillés et éviscérés [4]					
		Léporidés non dépouillés et non éviscérés [4]					

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'atelier(s) agréé(s) de traitement de gibier sauvage: .....

.....

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

.....

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

.....

(1) À l'exception des abats, sauf pour les léporidés non dépouillés et non éviscérés.
(2) Émis par le service compétent.
(3) Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
(4) Biffer la mention inutile.
(5) Dans l'atelier de traitement de gibier sauvage de destination d'un État membre, les viandes doivent être dépouillées, puis subir une inspection *post mortem*. Elles ne doivent pas porter la marque de salubrité si elles n'ont pas été déclarées propres à la consommation humaine.

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

Par le moyen de transport suivant ([6]): .....

Wagon	Camion	Avion	Bateau

Nom et adresse de l'atelier de traitement de gibier sauvage de destination ([7]): .....

.....

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Les viandes de léporidés sauvages décrites ci-dessus:

   a) sont issues d'animaux mis à mort sur le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([8]), et dans une zone de chasse où il n'y a eu, durant les quarante derniers jours, aucune restriction de police sanitaire imputable à la maladie hémorragique virale, à la tularémie ou à la myxomatose;

   b) proviennent d'animaux transportés, après leur mise à mort, vers un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage dans un délai maximal de douze heures pour y être réfrigérés;

   c) ont été manipulées dans un centre de collecte et/ou dans un atelier agréé de traitement de gibier sauvage situés dans une région qui ne fait pas l'objet de restrictions de police sanitaire imputables à des foyers de maladies auxquelles les animaux sont sensibles;

   d) ont été, à tous les stades de leur production, manipulées, entreposées et transportées conformément aux exigences de police sanitaire de la directive 92/45/CEE, et strictement maintenues à l'écart de viandes:

      — non conformes aux exigences de la directive 92/45/CEE,

      — non conformes aux exigences de la décision 2000/585/CE.

([6]) Pour les wagons ou les camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([7]) Lorsque les viandes doivent subir une inspection *post mortem* après la dépouille, indiquer le nom et l'adresse de l'atelier de traitement de gibier sauvage de destination de l'État membre.

([8]) En cas de référence croisée à l'annexe I de la décision 2000/585/CE, indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

2. Dans le cas de viandes fraîches ou de léporidés sauvages dépouillés et éviscérés, les viandes ont subi une inspection *post mortem* dans l'atelier agréé de traitement de gibier sauvage, conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE, et ont été reconnues propres à la consommation humaine et une marque de salubrité équivalente à celle prévue par ladite directive a été apposée sur les viandes et leurs emballages ([4]).

3. Dans le cas des léporidés sauvages non dépouillés et non éviscérés ([4]),

   a) les viandes ont été réfrigérées à + 4 °C ou à une température inférieure pendant quinze jours au plus avant la date prévue de leur importation, mais elles n'ont été ni congelées ni surgelées;

   b) une inspection vétérinaire a été effectuée sur un échantillon représentatif des carcasses, d'après laquelle:

      — aucune anomalie n'a été détectée à l'exception de blessures de chasse et de légères malformations et anomalies localisées, sans conséquences sur la santé publique

      ou

      — des symptômes de maladies ou d'autres anomalies, énumérés à l'annexe I, chapitre V, de la directive 92/45/CEE du Conseil et rendant les carcasses impropres à la consommation humaine ont été détectés, à la suite de quoi le reste du lot a été inspecté et toutes les carcasses affectées exclues de l'exportation;

   c) les viandes ont été identifiées par la fixation d'une marque d'origine officielle, dont les modalités figurent à la section I.

4. Les viandes ont été produites conformément aux dispositions de l'annexe I de la directive 92/45/CEE applicables aux viandes de léporidés sauvages.

5. Les véhicules et conteneurs de transport ainsi que les conditions de chargement du présent envoi sont conformes aux conditions d'hygiène requises par la directive 92/45/CEE.

6. Les viandes sont issues de léporidés sauvages chassés entre le … et le … (dates de la chasse).

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit: .....

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe II, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([4])

Fait à ..... (lieu), le ..... (date)

Cachet ([9])

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

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([9]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE D

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de gibier sauvage à plumes [1] destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot n°	Espèces	Nature des viandes	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net	Marque d'identification de l'origine des viandes de gibier sauvage non plumé et non éviscéré
		Viandes fraîches [4]					
		Gibier sauvage plumé et éviscéré [4]					
		Gibier sauvage non plumé et non éviscéré [4]					

II. **Provenance des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'atelier(s) agréé(s) de traitement de gibier sauvage: .....

.....

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

.....

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

.....

[1] À l'exception des abats, sauf pour le gibier sauvage non plumé et non éviscéré.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
[4] Biffer la mention inutile.

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

Par le moyen de transport suivant ([5]): .....

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Les viandes de gibier sauvage à plumes décrites ci-dessus:

   a) sont issues de gibier sauvage à plumes mis à mort sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([6]), qui n'a été soumis, durant les trente derniers jours, à aucune restriction de police sanitaire imputable à des foyers *d'influenza aviaire* ou de maladie de Newcastle;

   b) proviennent d'animaux transportés, après leur mise à mort, vers un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage dans un délai maximal de douze heures pour y être réfrigérés;

   c) proviennent d'un centre de collecte et/ou d'un atelier agréé de traitement de gibier sauvage non soumis, au moment de l'habillage, à des restrictions imputables à l'apparition réelle ou suspectée d'un foyer *d'influenza aviaire* ou de maladie de Newcastle;

   d) ont été, à tous les stades de leur production, manipulées, entreposées et transportées conformément aux exigences de police sanitaire de la directive 92/45/CEE du Conseil et strictement maintenues à l'écart de viandes:

      — non conformes aux exigences de la directive 92/45/CEE,

      — non conformes aux conditions fixées par la décision 2000/585/CE.

2. Dans le cas de viandes fraîches ou de petit gibier sauvage plumé et éviscéré, les viandes ont subi une inspection *post mortem* dans l'atelier agréé de traitement de gibier sauvage, conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE et ont été reconnues propres à la consommation humaine et une marque de salubrité équivalente à celle prévue au chapitre VII de l'annexe I de ladite directive a été apposée sur les viandes et leurs emballages ([4]).

([5]) Pour les wagons ou camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([6]) En cas de référence croisée à l'annexe I de la décision 2000/585/CE, indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

3. S'il s'agit de gibier sauvage non plumé ni éviscéré ([4]),

   a) les viandes ont été réfrigérées à + 4 °C ou à une température inférieure pendant quinze jours au plus avant la date prévue de leur importation, mais elles n'ont été ni congelées ni surgelées ([4]);

   b) une inspection vétérinaire officielle a été effectuée sur un échantillon représentatif des carcasses, d'après laquelle:

      — aucune anomalie n'a été détectée à l'exception de blessures de chasse et de légères malformations et anomalies localisées, sans conséquences sur la santé publique,

      ou

      — des symptômes de maladies ou d'autres anomalies, énumérés à l'annexe I, chapitre V, de la directive 92/45/CEE et rendant les carcasses impropres à la consommation humaine ont été détectées, à la suite de quoi le reste du lot a été inspecté et toutes les carcasses affectées exclues de l'exportation;

   c) les viandes ont été identifiées par la fixation d'une marque d'origine officielle, dont les modalités figurent à la section I.

4. Le véhicules ou conteneurs ainsi que les conditions du chargement du présent envoi sont conformes aux conditions d'hygiène requises par la directive 92/45/CEE.

5. Les viandes sont issues de gibier à plumes sauvage mis à mort entre le … et le … (dates de la mise à mort).

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit: .....

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe II, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([4])

Fait à ..... (lieu), le ..... (date)

Cachet ([7])

.....
(signature du vétérinaire officiel) ([7])

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([7]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE E

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes [1] de mammifères terrestres sauvages (à l'exclusion des ongulés et des léporidés sauvages) destinées à la Communauté européene

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot n°	Espèces	Nature des viandes	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'atelier(s) agréé(s) de traitement de gibier sauvage: .....

.....

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

.....

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

.....

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

[1] À l'exception des abats.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

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

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Les viandes de mammifères terrestres sauvages décrites ci-dessus:

   a) sont issues d'animaux mis à mort sur le territoire décrit à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([5]), et dans une zone de chasse où il n'y a eu, durant les trente derniers jours, aucune restriction de police sanitaire imputable à des foyers de maladies auxquelles ces animaux sont sensibles;

   b) proviennent d'animaux transportés, après leur mise à mort vers un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage dans un délai maximal de douze heures pour y être réfrigérés;

   c) proviennent d'un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage situés dans une région qui ne fait pas l'objet de restrictions de police sanitaire imputables à des foyers de maladies auxquelles les animaux sont sensibles;

   d) ont subi une inspection *post mortem* dans un atelier agréé de traitement de gibier sauvage, conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE et ont été reconnues propres à la consommation humaine et une marque de salubrité équivalente à celle prévue au chapitre VII de l'annexe I de ladite directive a été apposée sur les viandes et leurs emballages;

   e) ont été, à tous les stades de leur production, manipulées, entreposées et transportées conformément aux exigences de police sanitaire de la directive 92/45/CEE et maintenues strictement à l'écart de viandes:

      — non conformes aux exigences de la directive 92/45/CEE,

      — non conformes aux conditions fixées par la décision 2000/585/CE.

2. Les véhicules ou conteneurs de transport ainsi que les conditions de chargement du présent envoi sont conformes aux conditions d'hygiène requises par la directive 92/45/CEE.

3. Les viandes ont subi, avec un résultat négatif, un examen de recherche des trichines par la méthode de la digestion, conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil ([6]).

4. Les viandes sont issues de mammifères terrestres sauvages mis à mort entre le … et le … (dates de la mise à mort).

([4]) Pour les wagons ou camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([5]) En cas de référence croisée à l'annexe I de la décision 2000/585/CE, indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

([6]) Uniquement pour les espèsces sensibles à la trichinose.

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit: .....

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe II, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE [7])

Fait à ..... (lieu), le ..... (date)

Cachet [8]

.....
(signature du vétérinaire officiel) [8]

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

[7] Biffer la mention inutile.
[8] La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE F

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif aux viandes de biongulés d'élevage [1], à l'exclusion du porcin sauvage, destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot numéro	Espèces	Nature des viandes [4]	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net
		Non désossée				
		Désossée [5]				

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'abattoir(s) [4]/atelier(s) de gibier [4] agréé(s): .....

.....

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

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de(s) l'entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s): .....

.....

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

[1] L'expression «gibier d'élevage» appliquée au gibier a la signification qui lui est donnée à l'article 2, paragraphe 3, de la directive 91/495/CEE du Conseil.
[2] Établi par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
[4] Biffer la mention inutile.
[5] À l'exception des abats.

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

par le moyen de transport suivant ([6]):

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([7]), est indemne de fièvre aphteuse et de peste bovine depuis douze mois et, durant la même période, aucune vaccination n'a été pratiquée contre l'une de ces maladies.

2. Les viandes de gibier d'élevage décrites ci-dessus sont issues d'animaux:

   a) qui ont séjourné sur le territoire visé au point 1 pendant au moins trois mois avant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de trois mois;

   b) qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre aphteuse ou la peste bovine au cours des douze derniers mois:

   c) qui proviennent d'exploitations autour desquelles, dans une zone d'un rayon de 10 km empiétant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays voisin, il n'y a pas eu de cas de fièvre aphteuse au cours des trente jours précédents;

   d) qui proviennent d'exploitations qui ont été maintenues à l'écart de gibier biongulé sauvage depuis la naissance ([8]),

   e) qui proviennent d'une exploitation qui n'a pas fait l'objet de restrictions dues à un foyer de brucellose au cours des six semaines précédentes;

   f) qui, pendant leur transport vers l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, et alors, qu'ils attendaient d'être abbattus, n'ont pas été en contact avec des animaux ne répondant pas aux conditions requises pour que leurs viandes soient exportées vers la Communauté.

3. Le moyen de transport utilisé pour acheminer les animaux a été nettoyé et désinfecté avant le chargement.

4. Les animaux proviennent d'une exploitation régulièrement inspectée par un vétérinaire chargé de diagnostiquer s'ils souffrent de maladies transmissibles aux hommes ou aux animaux, et des tests sont effectués au hasard sur les viandes issues d'animaux originaires de l'exploitation pour rechercher la présence de résidus dans une proportion dépassant les niveaux autorisés, étant entendu que les résultats correspondants ont été collectés et évalués par les services centraux.

5. Soit:

   a) i) les animaux ont été abattus dans l'exploitation d'origine, sur autorisation d'un vétérinaire officiel de l'autorité compétente de … (pays exportateur), qui a attesté par écrit qu'à son avis le transport des animaux vivants jusqu'à un abbattoir ou un atelier de gibier agréé aurait constitué un risque inacceptable pour le transport des animaux ou pour les manipulateurs;

([6]) Pour les wagons ou les camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([7]) Indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

([8]) Cette condition ne s'applique pas lorsqu'elle est précisée à la section V.

ii) les animaux abattus étaient accompagnés à leur arrivée à l'abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé par un certificat vétérinaire, délivré par le vétérinaire responsable de l'exploitation d'origine où les animaux ont été abattus, attestant:

— que l'exploitation a été inspectée et autorisée par l'autorité compétente de … (pays exportateur) pour l'abattage de gibier,

— que les animaux ont subi une inspection vétérinaire *ante mortem* dans les vingt-quatre heures précédant immédiatement l'abattage et que, en particulier, ils n'ont présenté aucun signe de fièvre aptheuse,

— que le troupeau est régulièrement soumis à une inspection vétérinaire,

— que le troupeau ne fait l'objet d'aucune restriction de police sanitaire,

— que la saignée des animaux a été effectuée correctement,

— l'heure et la date de l'abattage;

iii) les carcasses des animaux ont été transportées dans des conditions hygiéniques vers l'abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé;

iv) lorsqu'il s'est écoulé plus d'une heure entre l'heure d'abattage indiquée sur le certificat vétérinaire accompagnant les animaux abattus et l'heure d'arrivée à l'abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé, le véhicule utilisé a fait l'objet d'un contrôle à son arrivée, qui a permis d'établir qu'il y régnait une température comprise entre 0 °C et + 4 °C;

v) les animaux abattus ont été éviscérés dans les trois heures qui ont suivi l'heure d'abattage enregistrée sur le certificat vétérinaire d'accompagnement;

soit:

b) i) les animaux ont été abattus dans un abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé répondant à des conditions équivalentes aux conditions prévues par la directive 91/495/CEE du Conseil;

ii) les animaux ont subi, dans les vingt-quatre heures précédant immédiamtement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre aphteuse.

6. Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 6 de la directive 91/495/CEE.

7. Les viandes ont été soumises à une inspection *post mortem* et reconnues propres à la consommation humaine.

8. Les viandes ont été découpées (4)/entreposées (4) dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de … (pays exportateur) comme répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 6 de la directive 91/495/CEE.

9. Les locaux utilisés pour l'abattage, la manipulation ou la découpe ont été soigneusement nottoyés et désinfectés, sous surveillance officielle, avant d'être utilisés pour la production des viandes visées par le présent certificat.

10. — Les viandes visées par le présent certificat (4)

— L'emballage des viandes visées par le présent certificat (4)

portent une marque prouvant:

— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréés,

— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4).

11. Les moyens de transport et les conditions de chargement des viandes constituant le présent envoi répondent aux conditions d'hygiène prévues à l'article 6 de la directive 91/495/CEE.

12. Les viandes proviennent d'un abattoir ou d'un établissement non soumis à des restrictions au titre de l'une des maladies visées au point 1 et autour desquels il n'y a eu, dans un rayon de 10 km, aucun foyer de ces maladies au cours des trente jours précédents.

13. Les animaux ont été abattus entre le … et le … (dates d'abattage).

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe II, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([4])

VI. **Attestation relative à la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare par la présente:

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

2. que la viande est issue d'animaux traités à 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 ([9])

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

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([9]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE G

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de «porcin sauvage d'élevage» [1] destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot numéro	Espèces	Nature des viandes	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net
		Porcin sauvage dépouillé et éviscéré				

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'abattoir(s) agréé(s) [4]/de traitement de gibier sauvage [4]: .....

.....

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

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de(s) l'entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s): .....

.....

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

[1] L'expression «gibier d'élevage» appliquée au gibier a le même sens que celui qui lui est donné à l'article 2, paragraphe 3, de la directive 91/495/CEE du Conseil.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
[4] Biffer la mention inutile.

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

par le moyen de transport suivant ([5]):

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([6]), est indemne de fièvre aphteuse et de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et d'encéphalomyélite entérovirale du porc (maladie de Teschen) depuis douze mois et, durant la même période, aucune vaccination n'a été pratiquée contre l'une de ces maladies.

2. Les viandes de «porcin sauvage d'élevage» décrites ci-dessus sont issues d'animaux:

   a) qui sont restés sur le territoire visé au point 1 pendant au moins trois mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux de moins de trois mois;

   b) qui n'ont pas été vaccinés contre aucune des maladies citées au point 1;

   c) qui proviennent d'exploitations autour desquelles, dans une zone d'un rayon de 10 km, empiétant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays voisin, il n'y a pas eu de cas de maladie citée au point 1 au cours des trente jours précédents;

   d) qui ont été maintenus à l'écart de gibier biongulé sauvage depuis la naissance;

   e) qui proviennent d'une exploitation qui n'a pas fait l'objet, pour des raisons sanitaires, de restrictions dues à un foyer de brucellose au cours des six semaines précédentes;

   f) qui, pendant leur transport vers l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréés, et alors, qu'ils attendaient d'être abattus, n'ont pas été en contact avec des animaux ne répondant pas aux conditions requises pour que leurs viandes soient exportées vers la Communauté.

3. Le moyen de transport utilisé pour acheminer les animaux a été nettoyé et désinfecté avant le chargement.

4. Les animaux proviennent d'une exploitation régulièrement inspectée par un vétérinaire chargé de diagnostiquer s'ils souffrent de maladies transmissibles aux hommes ou aux animaux et des tests sont effectués au hasard sur les viandes issues d'animaux originaires de l'exploitation pour rechercher la présence de résidus dans une proportion dépassant les niveaux autorisés, étant entendu que les résultats correspondants ont été collectés et évalués par les services centraux.

5. Soit:

   a) i) les animaux ont été abattus dans l'exploitation d'origine, sur autorisation d'un vétérinaire officiel de l'autorité compétente de … (pays exportateur), qui a attesté par écrit qu'à son avis le transport des animaux vivants jusqu'à un abattoir ou un atelier de gibier agréé aurait constitué un risque inacceptable pour le bien-être des animaux ou pour les manipulateurs;

([5]) Pour les wagons ou les camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([6]) Indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

ii) les animaux abattus étaient accompagnés à leur arrivée à l'abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé par un certificat vétérinaire, délivré par le vétérinaire responsable de l'exploitation d'origine où les animaux ont été abattus, attestant:

— que l'exploitation a été inspectée et autorisée par l'autorité compétente de … (pays exportateur) pour l'abattage de gibier,

— que les animaux ont subi, dans les vingt-quatre heures précédant immédiatement l'abattage une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la maladie aphteuse,

— que le troupeau est régulièrement soumis à une inspection vétérinaire,

— que le troupeau ne fait l'objet d'aucune restriction de police sanitaire,

— que la saignée des animaux a été effectuée correctement,

— l'heure et la date de l'abattage;

iii) les carcasses des animaux ont été transportées dans des conditions hygiéniques vers l'abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé;

iv) lorsqu'il s'est écoulé plus d'une heure entre l'heure d'abattage indiquée sur le certificat vétérinaire accompagnant les animaux abattus et l'heure d'arrivée à l'abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé, le véhicule utilisé a fait l'objet d'un contrôle à son arrivée, qui a permis d'établir qu'il y régnait une température comprise entre 0 °C et + 4 °C;

v) les animaux abattus on été éviscérés dans les trois heures qui ont suivi l'heure d'abattage enregistrée sur le certificat vétérinaire d'accompagnement;

soit:

b) i) les animaux ont été abattus dans un abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréé répondant aux conditions prévues par la directive 91/495/CEE du Conseil;

ii) les animaux ont subi, dans les vingt-quatre heures précédant immédiatement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un exament détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre aphteuse.

6. Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 6 de la directive 91/495/CEE.

7. Après une inspection *post mortem*, les viandes ont été reconnues propres à la consommation humaine.

8. Les viandes ont subi, avec un résultat négatif, un examen de recherche des trichines par la méthode de la digestion, conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil.

9. Les viandes ont été découpées (4)/entreposées (4) dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de … (pays exportateur) comme répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 6 de la directive 91/495/CEE.

10. Les locaux utilisés pour l'abattage, la manipulation ou la découpe ont été soigneusement nettoyés et désinfectés, sous surveillance officielle, avant d'être utilisés pour la production des viandes visées par le présent certificat.

11. — Les viandes visées par le présent certificat (4)

— L'emballage des viandes visées par le présent certificat (4)

portent une marque prouvant:

— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir (4)/atelier de gibier (4) agréés,

— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (4).

12. Les moyens de transport et les conditions de chargement des viandes constituant le présent envoi répondent aux conditions d'hygiène prévues à l'article 6 de la directive 91/485/CEE du Conseil.

13. Les viandes proviennent d'un abattoir ou d'un établissement non soumis à des restrictions au titre de l'une des maladies visées au point 1 et autour desquels il n'y a eu, dans un rayon de 10 km, aucun foyer de ces maladies au cours des trente jours précédents.

14. Les animaux ont été abattus entre le … et le … (dates d'abattage).

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe 2, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CEE) ([4])

VI. **Attestation relative à la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare par la présente:

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

2. que les viandes sont issues d'animaux traités à 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 ([7])

.....
(signature du vétérinaire officiel) ([7])

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([7]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE H

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de lapin [1] destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot numéro	Espèces	Nature des viandes	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'abattoir(s) [4]/atelier(s) de gibier [4] agréé(s): .....

.....

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

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de(s) l'entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s): .....

.....

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

[1] L'expression «viandes de lapin» désigne toutes les parties du lapin domestique (d'élevage) qui sont propres à la consommation humaine.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
[4] Biffer la mention inutile.

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

par le moyen de transport suivant ([5]):

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Les viandes de lapin décrites ci-dessus sont issues:

   a) d'animaux qui sont restés sur le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro …, pendant au moins six semaines avant l'abattage, ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de six semaines;

   b) d'animaux provenant d'exploitations ou de zones qui n'ont pas été soumises, durant les quarante derniers jours, à des restrictions de police sanitaire imputables à la maladie hémorragique virale, à la tularémie ou à la myxomatose;

   c) de lots d'animaux identifiés de telle façon que les exploitations d'origine puissent être retrouvées;

   d) d'animaux qui, pendant leur transport vers l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, et alors qu'ils attendaient d'être abattus, n'ont pas été en contact avec des animaux ne répondant pas aux conditions requises pour que leurs viandes soient exportées vers la Communauté.

2. Le moyen de transport utilisé pour acheminer les animaux a été nettoyé et désinfecté avant le chargement.

3. Les animaux proviennent d'une exploitation régulièrement inspectée par un vétérinaire chargé de diagnostiquer s'ils souffrent de maladies transmissibles aux hommes ou aux animaux, et des tests sont effectués au hasard sur les viandes issues d'animaux originaires de l'exploitation pour rechercher la présence de résidus dans une proportion dépassant les niveaux autorisés, étant entendu que les résultats correspondants ont été collectés et évalués par les services centraux.

4. Soit:

   a) les animaux étaient accompagnés, à leur arrivée à l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, par un certificat vétérinaire délivré par le vétérinaire responsable de l'exploitation d'origine où les animaux avaient été abattus, attestant:

      — que les animaux avaient subi dans l'(les) exploitation(s) d'origine, dans les vingt-quatre heures précédant le chargement, une inspection vétérinaire *ante mortem* conforme aux exigences de l'article 3 et de l'annexe I, chapitre 1, de la directive 91/495/CEE du Conseil

        et

      — qu'ils on subi dans l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé une inspection *ante mortem* visant à déceler les dommages causés par le transport;

   soit:

   b) les animaux ont subi dans l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, dans les vingt-quatre heures précédant l'abattage, une inspection *ante mortem* sous supervision vétérinaire, conformément aux exigences de l'article 3 et de l'annexe I, chapitre 1, de la directive 91/495/CEE.

([5]) Pour les wagons ou les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

5. Les animaux ont été abattus dans un abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé répondant à des conditions équivalentes à celles fixées par la directive 91/495/CEE.

6. Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 3 de la directive 91/495/CEE.

7. Après une inspection *post mortem* conforme aux exigences de l'article 3 de la directive 91/495/CEE, les viandes ont été reconnues propres à la consommation humaine.

8. Les viandes ont été découpées ([4])/entreposées ([4]) dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de … (pays exportateur) comme répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 3 de la directive 91/495/CEE.

9. Les locaux utilisés pour l'abattage, la manipulation ou la découpe ont été soigneusement nettoyés et désinfectés, sous surveillance officielle, avant d'être utilisés pour la production des viandes visées par le présent certificat.

10. — Les viandes visées par le présent certificat ([4])

— L'emballage des viandes visées par le présent certificat ([4])

portent une marque prouvant:

— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé,

— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ([4]).

11. Les moyens de transport et les conditions de chargement des viandes constituant le présent envoi répondent aux conditions d'hygiène prévues à l'article 3 de la directive 91/495/CEE.

12. Les animaux ont été abattus entre le … et le … (dates d'abattage).

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

.....

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe 2, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([4])

VI. **Attestation relative à la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare par la présente:

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

2. que les viandes sont issues d'animaux traités à 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 ([6])

.....
(signature du vétérinaire officiel) ([6])

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([6]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE I

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de «gibier d'élevage à plumes» [1] destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot numéro	Espèces	Nature des viandes	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'abattoir(s) [4]/atelier(s) de gibier [4] agréé(s): .....

.....

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

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de(s) l'entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s): .....

.....

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

[1] L'expression «gibier d'élevage à plumes» appliquée au gibier d'élevage a le même sens que celui qui lui est donné à l'article 2, paragraphe 3, de la directive 91/495/CEE du Conseil et s'applique aux cailles, pigeons, faisans, perdrix et autre gibier à plumes non mentionné, à l'exclusion des ratites.

[2] Émis par le service compétent.

[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.

[4] Biffer la mention inutile.

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

par le moyen de transport suivant ([5]):

Wagon	Camion	Avion	Bateau

IV. **Attestation de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro …, est indemne d'*influenza aviaire* et de le maladie de Newcastle, telles qu'elles sont définies par le code sanitaire international de l'Office international des épizooties (OIE).

2. Les viandes décrites ci-dessus sont issues de gibier d'élevage à plumes:

   a) qui a été sur le territoire visé au point 1 depuis son éclosion ou qui a été importé en tant que poussin d'un jour;

   b) qui provient d'exploitations:

      — qui n'ont pas été soumises à des restrictions de police sanitaire liées à une maladie quelconque à laquelle les volailles sont sensibles,

      — autour desquelles il n'y a pas eu, dans une zone d'un rayon de 10 km empiétant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays voisin, de foyer d'*influenza aviaire* ou de la maladie de Newcastle depuis au moins trente jours;

   c) qui n'a pas été abattu dans le cadre d'un programme sanitaire visant à lutter contre des maladies des volailles ou à les éradiquer;

   d) qui a été ([6])/n'a pas été ([6]) vacciné contre la maladie de Newcastle à l'aide d'un vaccin vivant pendant les trente jours précédant l'abattage;

   e) qui, durant le transport vers l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, n'est pas entré en contact avec des volailles ou du gibier à plumes souffrant d'*influenza aviaire* ou de la maladie de Newcastle.

3. Les animaux proviennent d'une exploitation régulièrement inspectée par un vétérinaire chargé de diagnostiquer s'ils souffrent de maladies transmissibles aux hommes ou aux animaux, et des tests sont effectués au hasard sur les viandes issues d'animaux originaires de l'exploitation pour rechercher la présence de résidus dans une proportion dépassant les niveaux autorisés, étant entendu que les résultats correspondants ont été collectés et évalués par les services centraux.

4. Les viandes décrites ci-dessus:

   a) proviennent d'un abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé qui, au moment de l'abattage, n'étaient pas soumis à des restrictions imputables à l'apparition réelle ou suspectée d'un foyer d'*influenza aviaire* ou de la maladie de Newcastle et autour duquel il n'y a pas eu, dans un rayon de 10 km, de foyer d'*influenza aviaire* ou de la maladie de Newcastle ou cours des trente derniers jours:

   b) n'ont été, à aucun moment durant l'abattage, la découpe, l'entreposage ou le transport, en contact avec des viandes ne répondant pas aux exigences de la directive 91/495/CEE du Conseil.

5. Les oiseaux dont les viandes visées par le présent certificat sont issues,

   soit:

   a) étaient accompagnés, à leur arrivée à l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, par un certificat vétérinaire délivré par le vétérinaire responsable de l'exploitation d'origine où les animaux avaient été abattus, attestant qu'ils avaient subi dans leur(s) exploitation(s) d'origine, dans les soixante-douze heures précédant le chargement, une inspection vétérinaire *ante mortem* conforme aux exigences de l'article 3 de la directive 91/495/CEE;

([5]) Pour les wagons ou les camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([6]) Biffer la mention inutile. Si les volailles ont été vaccinées dans les trente jours précédant l'abattage, le lot ne peut pas être envoyé aux États membres ou à des régions des États membres qui ont été reconnues en conformité avec l'article 12 de la directive 90/539/CEE.

soit:

b) ont subi dans l'abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé, dans les soixante-douze heures précédant l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* conforme aux exigences de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.

6. Les oiseaux ont été abattus dans un abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.

7. Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 8 de la directive 91/495/CEE.

8. Après une inspection *post mortem* conforme aux exigences de l'article 8 de la directive 91/495/CEE les viandes ont été reconnues propres à la consommation humaine.

9. Les viandes ont été découpées ([4])/entreposées ([4]) dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de … (pays exportateur) comme répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.

10. Les locaux utilisés pour l'abattage, la manipulation ou la découpe ont été soigneusement nettoyés et désinfectés, sous surveillance officielle, avant d'être utilisés pour la production des viandes visées par le présent certificat.

11. — Les viandes visées par le présent certificat ([4])

— L'emballage des viandes visées par le présent certificat ([4])

portent une marque prouvant:

— que les viandes proviennent d'animaux abattus, habillés et inspectés dans un abattoir ([4])/atelier de gibier ([4]) agréé,

— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ([4]).

12. Les moyens de transport et les conditions de chargement des viandes constituant le présent envoi répondent aux conditions d'hygiène prévues à l'article 8 de la directive 91/495/CEE.

V. **Conditions spécifiques**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

(conditions spécifiques éventuellement requises à l'annexe 2, décrites à l'annexe IV de la décision 2000/585/CE) ([4]).

VI. **Attestation relative à la protection des animaux**

Je soussigné, vétérinaire officiel, déclare par la présente:

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

2. que les viandes sont issues d'animaux traités à 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 ..... (lieu), le ..... (date)

Cachet ([7])

.....
(signature du vétérinaire officiel) ([7])

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([7]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

MODÈLE J

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes [1] de porcin sauvage destinées à la Communauté européenne

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.

Numéro de code [2]

Pays destinataire: .....

Pays exportateur [3]: ..... Code du territoire: .....

Ministère: .....

Service d'émission compétent: .....

I. **Identification des viandes**

Lot numéro	Espèces	Nature des viandes [4]	Nature des pièces	Nature de l'emballage	Nombre de pièces ou d'unités d'emballage	Poids net	Marque d'identification de l'origine pour les viandes de gibier non dépouillé et éviscéré [5]
		Viandes fraîches					
		Gros gibier dépouillé et éviscéré [4]					
		Gros gibier non dépouillé et éviscéré [4] [5]					
		Viandes désossées et dépouillées [4]					

II. **Origine des viandes**

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de(s) l'atelier(s) de traitement de gibier sauvage: .....

.....

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

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de(s) l'entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s): .....

.....

[1] À l'exclusion des abats.
[2] Émis par le service compétent.
[3] Nom du pays d'origine, qui doit être aussi le pays exportateur.
[4] Biffer la mention inutile.
[5] Dans l'atelier de traitement de gibier sauvage de destination d'un État membre, les viandes doivent être dépouillées, puis subir une inspection *post mortem*. Elles ne doivent pas porter la marque de salubrité si elles n'ont pas été déclarées propres à la consommation humaine.

Adresse(s) du lieu de chargement: .....

.....

Nom et adresse de l'expéditeur: .....

.....

III. **Destination des viandes**

Nom et adresse du destinataire: .....

.....

Les viandes sont expédiées à (pays et lieu de destination): .....

.....

par le moyen de transport suivant ([6]):

Wagon	Camion	Avion	Bateau

Nom et adresse de l'atelier de traitement de gibier de destination ([7]): .....

.....

IV. **Attestation sanitaire de salubrité**

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1. Le territoire désigné à l'annexe I de la décision 2000/585/CE de la Commission par le code …, version numéro … ([8]), est indemne de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc, de fièvre aphteuse et d'encéphalomyélite entérovirale du porc (maladie de Teschen) depuis douze mois et, durant la même période, aucune vaccination n'a été pratiquée contre l'une de ces maladies.

2. Les viandes de porcin sauvage décrites ci-dessus:

   a) sont issues d'animaux mis à mort sur le territoire visé au point 1, qui n'a été soumis, durant les soixante derniers jours, à aucune restriction de police sanitaire pour des maladies auxquelles les porcs sont sensibles;

   b) proviennent d'animaux mis à mort à au moins 20 km des frontières séparant le pays concerné d'un autre pays tiers ou d'une partie de pays tiers non autorisés par la décision 2000/585/CE à exporter des viandes de porcin sauvage vers la Communauté;

   c) proviennent d'animaux transportés, après leur mise à mort, vers un centre de collecte et/ou un atelier agréé de traitement de gibier sauvage dans un délai maximal de douze heures pour y être réfrigérés;

   d) proviennent d'un centre de collecte et/ou d'un atelier agréé de traitement de gibier sauvage situés dans une région qui ne fait pas l'objet de restrictions de police sanitaire en raison de maladies figurant sur la liste A des maladies transmissibles publiée par l'Office international des épizooties (OIE), auxquelles les porcs sont sensibles;

([6]) Pour les wagons ou les camions, indiquer le numéro d'immatriculation s'il est connu. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

([7]) Lorsque les viandes doivent subir une inspection *post mortem* après la dépouille, le nom et l'adresse de l'atelier de traitement de gibier de destination de l'État membre doivent être indiqués.

([8]) Indiquer le numéro de version figurant dans la décision pertinente en vigueur pour les viandes fraîches des espèces domestiques sensibles correspondantes.

e) ont été, à tous les stades de leur production, manipulées, entreposées et transportées conformément aux exigences de police sanitaire de la directive 92/45/CEE du Conseil et strictement maintenues à l'écart de viandes:

— non conformes aux exigences de la directive 92/45/CEE,

— non conformes aux conditions fixées par la décision 2000/585/CE.

3. Les viandes fraîches ou les carcasses de porcins sauvages dépouillées et éviscérées ont subi une inspection *post mortem* à l'atelier agréé de traitement de gibier sauvage, conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE, et ont été reconnues propres à la consommation humaine et une marque de salubrité conforme au chapitre VII de l'annexe I de ladite directive a été apposée sur les viandes et leurs emballages ([4]).

4. Dans le cas de porcins sauvages non dépouillés ([4]),

a) les viscères ont subi dans un atelier agréé de traitement de gibier sauvage une inspection *post mortem* qui n'a pas amené à considérer la carcasse comme impropre à la consommation humaine;

b) i) les carcasses sont destinées à être transportées à l'atelier de traitement de gibier de destination finale dans un délai de sept jours à compter de l'inspection *post mortem* et ont été soumises et conservées à une température comprise entre − 1 °C et + 7 °C avant d'être chargées dans un véhicule en mesure de les conserver à cette température pendant la durée du transport ([4]);

ii) les carcasses sont destinées à être transportées à l'atelier de traitement de gibier de destination finale dans un délai de quinze jours à compter de l'inspection *post mortem* et ont été soumises et conservées à une température supérieure à − 1 °C et inférieure ou égale à + 1 °C avant d'être chargées dans un véhicule en mesure de les conserver à cette température pendant la durée du transport ([4]);

c) des mesures ont été prises pour permettre une identification claire des viandes par la fixation d'une marque officielle d'origine, portant les indications visées à la section I.

5. Les véhicules de transport ou les conteneurs ainsi que les conditions du chargement du présent envoi sont conformes aux conditions d'hygiène requises par la diretive 92/45/CEE.

6. Les viandes ont subi, avec un résultat négatif, un examen de recherche des trichines par la méthode de la digestion, conformément à la directive 77/96/CEE du Conseil.

7. Les viandes proviennent de porcins sauvages mis à mort entre le … et le… (dates de la mise à mort).

8. Les viandes ont été produites conformément aux dispositions de l'annexe I de la directive 92/45/CEE dans la mesure où elles s'appliquent aux viandes de porcin sauvage.

Fait à ..... , le .....
(lieu) (date)

Cachet ([9])

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

.....
(nom en lettres capitales, titre et qualités)

([9]) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.

ANNEXE IV

CONDITIONS SPÉCIFIQUES AUXQUELLES DOIT RÉPONDRE LE TERRITOIRE EXPORTATEUR LORSQU'ELLES SONT REQUISES À L'ANNEXE II EN APPLICATION DE L'ARTICLE 2, PARAGRAPHE 2

1. Les viandes de gibier sauvage, à l'exclusion des abats, décrites ci-dessus ont été désossées et débarrassées des principaux ganglions lymphatiques accessibles, conformément aux exigences de la directive 92/45/CEE du Conseil.

2. Les viandes fraîches désossées décrites ci-dessus proviennent de carcasses:

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

   et

   — qui ont été débarrassées des principaux ganglions lymphatiques.

3. Les viandes de gibier d'élevage désossées décrites ci-dessus, ont été, à tous les stades de leur production, du désossage et du stockage, maintenues strictement à l'écart des viandes ne remplissant pas les conditions requises par les décisions en vigueur de la Communauté européenne pour être exportées vers un État membre (à l'exception des viandes emballées en boîtes ou cartons et conservées dans des zones de stockage spéciales).

4. Compte tenu des conditions climatiques spéciales, le point 3 a) de la section IV du modèle D du présent certificat ne s'applique pas.

5. Compte tenu des conditions de nidification spéciales existant sur le territoire visé au point 1 de la section IV, 2 d) de la section IV du modèle F du présent certificat ne s'applique pas.

6. Le troupeau de gibier à plumes d'élevage dont les viandes sont issues:

   a) n'a pas été vacciné à l'aide de vaccin préparé à partir d'un lot de semence initiale (*master seed*) du virus de la maladie de Newcastle révélant un indice de pathogénicité plus élevé que les sources lentogènes du virus;

   b) a subi à l'abattage, dans un laboratoire officiel, un test d'isolement du virus de la maladie de Newcastle sur des échantillons d'écouvillonage cloacal pris au hasard chez au moins 60 oiseaux par troupeau concerné, dans lesquels aucun paramyxovirus aviaire ayant un IVPI (indice de pathogénicité intraveineux) de plus de 0,4 n'a pu être démontré;

   c) n'a pas été en contact, pendant la période de trente jours précédant l'abattage, avec des volailles ou du gibier à plumes ne répondant pas aux conditions mentionnées aux points 1 et 2.

7. Les viandes de porcin sauvage décrites ci-dessus proviennent de carcasses sur lesquelles:

   a) soit un test d'isolement du virus de la peste porcine classique (PPC) à partir du sang (EDTA) a été effectué avec des résultats négatifs ([1]),

   b) soint un test d'isolement du virus de la PPC à partir des échantillons appropriés ([2]) a été effectué avec des résultats négatifs ([1]),

   c) soit un test d'immunofluorescence pour la recherche des antigènes viraux de la PPC à partir des échantillons appropriés ([2]) a été effectué avec des résultats négatifs ([1]).

8. Les animaux ont été plumés et éviscérés ([1])/Les animaux sont non plumés et non éviscérés, mais ils seront transportés par avion ([1])

9. Les animaux ont été dépouillés et éviscérés ([1])/Les animaux sont non dépouillés et éviscérés, mais ils seront transportés par avion ([1]).

([1]) Biffer la mention inutile.

([2]) Par «échantillons appropriés» il faut entendre «des échantillons d'amygdale et de rate et, en plus, des echantillons d'iléon ou de rein et au moins un autre échantillon de tissu lymphatique, tel que les ganglions rétropharyngiens, parotidiens, sous-maxillaires ou mésentériques».