

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 28 février 1997

arrêtant 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

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

(97/219/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 en dernier lieu par la directive 93/121/CE⁽²⁾, et notamment ses articles 11 et 12,

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 1^{er} 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 96/90/CE⁽⁴⁾, et notamment son article 10,

considérant que l'annexe I chapitre 11 de la directive susmentionnée arrête certaines exigences concernant les importations de viandes de gibier d'élevage et de viandes de lapin, au sens de la directive 91/495/CE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage⁽⁵⁾;

considérant que les viandes de gibier à poil et les viandes de gibier à plumes ne peuvent être importées que si elles proviennent de pays tiers figurant sur les listes des pays en provenance desquels les viandes fraîches des espèces correspondantes peuvent être importées, en application, respectivement, de la directive 72/462/CEE du Conseil⁽⁶⁾ et de la directive 91/494/CEE;

considérant que la décision 94/278/CE de la Commission⁽⁷⁾, modifiée en dernier lieu par la décision 96/344/CE⁽⁸⁾, arrête la liste des pays tiers en provenance desquels les États membres sont autorisés à importer des viandes de lapin;

considérant que les importations de viandes de gibier d'élevage sont des importations de viandes provenant de

différentes espèces; que, en outre, il est nécessaire de tenir compte du fait que les viandes peuvent être désossées ou non;

considérant que les importations de viandes de «gibier à plumes» d'élevage doivent répondre aux exigences de la directive 91/495/CEE;

considérant que la décision 94/984/CE de la Commission⁽⁹⁾, modifiée en dernier lieu par la décision 96/456/CE⁽¹⁰⁾, arrête les conditions sanitaires ainsi que la certification vétérinaire requises pour les coqs, poules, dindes, pintades, canards et oies; que la présente décision s'applique aux cailles, pigeons, faisans, perdrix et autre gibier à plume non mentionné à l'exclusion des ratites;

considérant qu'il est nécessaire d'arrêter en conséquence les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que la certification vétérinaire requises pour les importations de viandes et de gibier d'élevage et de viandes de lapin d'élevage destinées à la consommation humaine dans la Communauté;

considérant, en outre, qu'il est possible de reconnaître des conditions offrant des garanties équivalentes;

considérant qu'un pays tiers peut présenter une proposition concernant cette reconnaissance à la Commission pour qu'elle l'examine d'une manière appropriée;

considérant que, eu égard à l'instauration d'un nouveau régime de certification, il convient de prévoir un certain délai pour sa mise en œuvre;

considérant que les mesures prévues dans 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 l'expression «gibier d'élevage à plumes» désigne les cailles, pigeons, faisans, perdrix et autre gibier à plume. Elle exclut les coqs, poules, dindes, pintades, canards et oies.

(1) JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 35.

(2) JO n° L 340 du 31. 12. 1993, p. 39.

(3) JO n° L 62 du 15. 3. 1993, p. 49.

(4) JO n° L 13 du 16. 1. 1997, p. 24.

(5) JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 41.

(6) JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.

(7) JO n° L 120 du 11. 5. 1994, p. 44.

(8) JO n° L 133 du 4. 6. 1996, p. 28.

(9) JO n° L 378 du 31. 12. 1994, p. 11.

(10) JO n° L 188 du 27. 7. 1996, p. 52.

Article 2

1. Les États membres autorisent les importations:

- a) de viandes de «gibier biongulé» d'élevage, à l'exclusion des «porcins sauvages» d'élevage, conformes aux exigences du modèle de certificat figurant à l'annexe A et provenant de pays tiers ou de parties de pays tiers énumérés à la colonne A de la décision 97/217/CE de la Commission ⁽¹⁾;
- b) de viandes désossées, à l'exclusion des abats, de «gibier biongulé» d'élevage autres que les «porcins sauvages» d'élevage, conformes aux exigences du modèle de certificat figurant à l'annexe B et provenant de pays tiers ou de parties de pays tiers énumérés à la colonne B de la décision 97/217/CE;
- c) de viandes de «porcins sauvages» d'élevage, conformes aux exigences du modèle de certificat figurant à l'annexe C et provenant de pays tiers ou de parties de pays tiers énumérés aux colonnes C ou D de la décision 97/217/CE;
- d) de viandes de léporidés d'élevage, conformes aux exigences du modèle de certificat figurant à l'annexe D et provenant de pays tiers ou de parties de pays tiers énumérés à la colonne E de la décision 97/217/CE;

e) de viandes de gibier d'élevage à plumes, conformes aux exigences du modèle de certificat figurant à l'annexe E ou F et provenant de pays tiers ou de parties de pays tiers énumérés aux colonnes F ou G de la décision 97/217/CE.

2. L'un des certificats ci-dessus, dûment complété et signé, doit accompagner l'envoi.

Article 3

La présente décision est applicable à partir du 1^{er} mars 1997.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 28 février 1997.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

⁽¹⁾ Voir page 20 du présent Journal officiel.

ANNEXE A

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de «gibier biongulé» d'élevage⁽¹⁾ à l'exclusion des «porcins sauvages» d'élevage destinées à la Communauté européenne

Note pour l'importateur: Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Numéro de référence du certificat:

Pays destinataire:

Pays exportateur⁽²⁾:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes

Viandes de:

(espèce animale)

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 l'(des) abattoir(s) / atelier(s) de gibier agréé(s)⁽³⁾:

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

⁽¹⁾ L'expression «d'élevage» 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.

⁽²⁾ Nom du pays d'origine des viandes qui doit être aussi le pays exportateur.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de:
(lieu de chargement)

à:
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (1):

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

- 1) (2)
(pays exportateur)

est/sont indemne(s) de fièvre aphteuse et de peste bovine depuis 12 mois et, durant la même période, aucune vaccination contre une de ces maladies n'a été pratiquée.

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

- a) d'animaux provenant de (2)
(pays exportateur)

autorisé(e)s à exporter vers la Communauté des viandes fraîches de l'espèce domestique sensible correspondante, conformément à la décision .../.../CE de la Commission (3), modifiée en dernier lieu par la décision .../.../CE, et qui sont restés pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, s'il s'agit d'animaux de moins de 3 mois, dans la région susmentionnée;

- b) d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre aphteuse ou contre la peste bovine durant les 12 derniers mois;

- c) d'animaux provenant d'exploitations autour desquelles, dans une zone d'un rayon de 10 kilomètres, 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 30 jours précédents;

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

- e) d'animaux provenant d'une exploitation qui n'a pas fait l'objet de restrictions dues à un foyer de brucellose au cours des 6 semaines précédentes;

- f) d'animaux qui, pendant leur transport vers l'abattoir (4)/atelier de gibier agréés (4), 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.

(1) Pour les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

(2) À compléter uniquement si l'autorisation d'exporter vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

(3) La décision pertinente actuellement applicable concernant les viandes fraîches de l'espèce domestique sensible correspondante doit être indiquée.

(4) Biffer la mention inutile.

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 que, à son avis, le transport des animaux vivants jusqu'à l'abattoir ou à l'atelier de gibier agréés aurait constitué un risque inacceptable pour le bien-être des animaux ou pour les manipulateurs;

ii) les animaux abattus étaient accompagnés à leur arrivée à l'abattoir⁽¹⁾/à l'atelier de gibier⁽¹⁾ agréés 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

..... pour l'abattage de gibier,
(pays exportateur)

— que les animaux ont subi une inspection vétérinaire *ante mortem* dans les 24 heures précédant immédiatement l'abattage,

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

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

— que l'exploitation offre, pour la manipulation, l'inspection *ante mortem* et l'abattage des animaux, des installations adéquates qui respectent les exigences de la directive 93/119/CE du Conseil,

— 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⁽¹⁾/l'atelier de gibier⁽¹⁾ agréés;

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⁽¹⁾/atelier de gibier⁽¹⁾ agréés, le véhicule utilisé a fait l'objet d'un contrôle à son arrivée, qui a permis d'établir qu'il y régnerait une température comprise entre 0 °C et 4 °C;

v) les animaux abattus ont été éviscérés dans les 3 heures qui ont suivi l'heure d'abattage enregistrée sur le certificat vétérinaire d'accompagnement;

ou

b) i) les animaux ont été abattus dans un abattoir⁽¹⁾/atelier de gibier agréés⁽¹⁾ répondant aux conditions prévues par la directive 91/495/CEE du Conseil;

ii) les animaux ont subi, dans les 24 heures précédant immédiatement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre aphteuse;

iii) les animaux ont été manipulés avant l'abattage et abattus dans les conditions équivalentes à celles prévues par la directive 93/119/CE.

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, après une inspection *post mortem*, reconnues propres à la consommation humaine.

8) Les viandes ont été découpées⁽¹⁾/entreposées⁽¹⁾ dans des établissements agréés à ces fins par

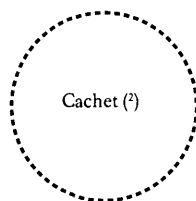
l'autorité compétente de comme répondant à des conditions
(pays exportateur)
équivalentes à celles de l'article 6 de la directive 91/495/CE.

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.

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

- 10) — Les viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾
— L'emballage des viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾
portent une marque prouvant:
— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir/atelier de gibier agréés ⁽¹⁾,
— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ⁽¹⁾.
- 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) ci-dessus et autour desquels il n'y a eu, dans un rayon de 10 kilomètres, aucun foyer de ces maladies au cours des 30 jours précédents.
- 13) Les animaux ont été abattus entre le et le (dates d'abattage).

Fait à le
(lieu) (date)



.....
(signature du vétérinaire officiel) ⁽²⁾

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

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

⁽²⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.

ANNEXE B

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes désossées, à l'exclusion des abats, de «gibier biongulé» d'élevage⁽¹⁾ autre que les «porcins sauvages» d'élevage, destinées à la Communauté européenne

Note pour l'importateur: Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Numéro de référence du certificat:

Pays destinataire:

Pays exportateur⁽²⁾:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes

Viandes de:

(espèce animale)

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 l'(des) abattoir(s)⁽³⁾ / atelier(s) de gibier agréé(s)⁽³⁾:
.....
.....

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

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

⁽¹⁾ L'expression «d'élevage» 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.

⁽²⁾ Nom du pays d'origine des viandes qui doit être aussi le pays exportateur.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de:
(lieu de chargement)

à:
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant⁽¹⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

- 1) région⁽²⁾
(pays exportateur)

est/sont indemne(s) de fièvre aphteuse et de peste bovine depuis 12 mois et, durant la même période, aucune vaccination contre une de ces maladies n'a été pratiquée.

- 2) Les viandes désossées de gibier d'élevage décrites ci-dessus sont issues:

- a) d'animaux provenant de région de⁽²⁾
(pays exportateur)

autorisé(e)s à exporter vers la Communauté des viandes fraîches de l'espèce domestique sensible correspondante, conformément à la décision .../.../CE de la Commission⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la décision .../.../CE, et qui sont restés pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, s'il s'agit d'animaux de moins de 3 mois, dans la région susmentionnée;

- b) d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre la fièvre aphteuse ou contre la peste bovine durant les 12 derniers mois;

- c) d'animaux provenant d'exploitations autour desquelles, dans une zone d'un rayon de 10 kilomètres, 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 30 jours précédents;

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

- e) d'animaux qui, pendant leur transport vers l'abattoir⁽⁴⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽⁴⁾, 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.

⁽¹⁾ Pour les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

⁽²⁾ À compléter uniquement si l'autorisation d'exporter vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

⁽³⁾ La décision pertinente actuellement applicable concernant les viandes fraîches de l'espèce domestique sensible correspondante doit être indiquée.

⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile.

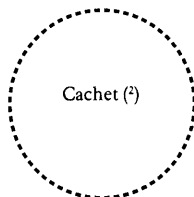
5) soit

- 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 que, à son avis, le transport des animaux vivants jusqu'à l'abattoir ou à l'atelier de gibier agréés aurait constitué un risque inacceptable pour le bien-être des animaux ou pour les manipulateurs;
- ii) les animaux abattus étaient accompagnés à leur arrivée à l'abattoir (') / à l'atelier de gibier (') agréés 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
..... pour l'abattage de gibier;
(pays exportateur)
- que les animaux ont subi, dans les 24 heures précédant immédiatement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre 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 l'exploitation offre, pour la manipulation, l'inspection *ante mortem* et l'abattage des animaux, des installations adéquates qui respectent les exigences de la directive 93/119/CE du Conseil;
- 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 (') / l'atelier de gibier (') agréés;
- 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 (') / l'atelier de gibier (') agréés, le véhicule utilisé a fait l'objet d'un contrôle à son arrivée, qui a permis d'établir qu'il y règne une température comprise entre 0 °C et 4 °C;
- v) les animaux abattus ont été éviscérés dans les 3 heures qui ont suivi l'heure d'abattage enregistrée sur le certificat vétérinaire d'accompagnement;
- ou
- b) i) les animaux ont été abattus dans un abattoir (')/atelier de gibier agréés (') répondant aux conditions prévues par la directive 91/495/CEE du Conseil;
- ii) les animaux ont subi, dans les 24 heures précédant immédiatement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre aphteuse;
- iii) les animaux ont été manipulés avant l'abattage et abattus dans des conditions équivalentes à celles prévues par la directive 93/119/CE du Conseil.
- 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 du Conseil.
- 7) Les viandes ont été, après une inspection *post mortem*, reconnues propres à la consommation humaine.
- 8) Les viandes ont été découpées (') / entreposées (') dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de comme répondant à des conditions
(pays exportateur)
équivalentes à celles de l'article 6 de la directive 91/495/CE du Conseil.
- 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.

(') Biffer la mention inutile.

- 10) — Les viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾
— L'emballage des viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾
portent une marque prouvant:
— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir ⁽¹⁾/un atelier de gibier agréés ⁽¹⁾,
— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ⁽¹⁾.
- 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 du Conseil.
- 12) Les viandes proviennent d'un abattoir ou d'un établissement non soumis à des restrictions au titre des maladies visées au point 1) ci-dessus et autour desquels il n'y a eu, dans un rayon de 10 kilomètres, aucun foyer de ces maladies au cours des 30 jours précédents.
- 13) Les animaux ont été abattus entre le et le (dates d'abattage).
- 14) Les viandes fraîches désossées de gibier d'élevage décrites ci-dessus:
- a) proviennent de carcasses qui ont subi une maturation à une température ambiante supérieure à 2 °C pendant au moins 24 heures après l'abattage et avant le désossage;
- b) ont été débarrassées des principaux ganglions lymphatiques;
- c) 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).

Fait à le
(lieu) (date)



.....
(signature du vétérinaire officiel) ⁽²⁾

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

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

⁽²⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.

ANNEXE C

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

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

Note pour l'importateur: Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Numéro de référence du certificat:

Pays destinataire:

Pays exportateur⁽²⁾:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes

Viandes de porcin sauvage

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 l'(des) abattoir(s) agréé(s)⁽³⁾ / atelier(s) de gibier agréé(s)⁽³⁾:

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

⁽¹⁾ L'expression «d'élevage» 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.

⁽²⁾ Nom du pays d'origine des viandes qui doit être aussi le pays exportateur.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de:
(lieu de chargement)

à:
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant⁽¹⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

- 1), région⁽²⁾
(pays exportateur)

est/ont été, durant les douze derniers mois, indemne(s) de fièvre aphteuse, de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et d'encéphalomyélite entérovirale du porc (maladie de Teschen) et, durant cette même période, aucune vaccination contre l'une de ces maladies n'a été pratiquée.

- 2) Les viandes de porc sauvage d'élevage décrites ci-dessus sont issues:

- a) d'animaux provenant de, région de⁽²⁾
(pays exportateur)

autorisé(e)s à exporter vers la Communauté des viandes fraîches de l'espèce domestique sensible correspondante, conformément à la décision .../.../CE de la Commission⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la décision .../.../CE, et qui sont restés pendant les 3 mois précédant leur abattage ou depuis leur naissance, s'il s'agit d'animaux de moins de 3 mois, dans la région susmentionnée;

- b) d'animaux qui n'ont pas été vaccinés contre l'une des maladies mentionnées au paragraphe 1 ci-dessus;

- c) d'animaux provenant d'exploitations autour desquelles, dans une zone d'un rayon de 10 kilomètres, empiétant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays voisin, il n'y a pas eu de cas des maladies mentionnées au paragraphe 1 ci-dessus au cours des 30 jours précédents;

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

- e) d'animaux provenant 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 6 semaines précédentes;

- f) d'animaux qui, pendant leur transport vers l'abattoir⁽⁴⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽⁴⁾, 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.

⁽¹⁾ Pour les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

⁽²⁾ À compléter uniquement si l'autorisation d'exporter vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

⁽³⁾ La décision pertinente actuellement applicable concernant les viandes fraîches de l'espèce domestique sensible correspondante doit être indiquée.

⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile.

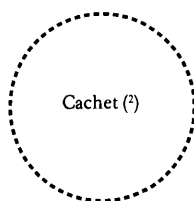
5) soit

- 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 que, à son avis, le transport des animaux vivants jusqu'à l'abattoir ou à l'atelier de gibier agréés aurait constitué un risque inacceptable pour le bien-être des animaux ou pour les manipulateurs;
- ii) les animaux abattus étaient accompagnés à leur arrivée à l'abattoir⁽¹⁾ / à l'atelier de gibier agréés⁽¹⁾ 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
 - pour l'abattage de gibier;
(pays exportateur)
 - que les animaux ont subi, dans les 24 heures précédant immédiatement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre 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 l'exploitation offre, pour la manipulation, l'inspection *ante mortem* et l'abattage des animaux, des installations adéquates qui respectent les exigences de la directive 93/119/CE du Conseil;
 - 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⁽¹⁾/l'atelier de gibier agréés⁽¹⁾;
- 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⁽¹⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽¹⁾, le véhicule utilisé a fait l'objet d'un contrôle à son arrivée, qui a permis d'établir qu'il y règne une température comprise entre 0 °C et 4 °C;
- v) les animaux abattus ont été éviscérés dans les 3 heures qui ont suivi l'heure d'abattage enregistrée sur le certificat vétérinaire d'accompagnement;
- ou
- b) i) les animaux ont été abattus dans un abattoir⁽¹⁾ / atelier de gibier agréés⁽¹⁾ répondant à des conditions équivalentes à celles fixées dans la directive 91/495/CEE du Conseil;
- ii) les animaux ont subi, dans les 24 heures précédant immédiatement l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* comprenant un examen détaillé visant à déceler des symptômes de la fièvre aphteuse;
- iii) les animaux ont été manipulés avant l'abattage et abattus dans les conditions équivalentes à celles prévues par la directive 93/119/CE du Conseil.
- 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 du Conseil.
- 7) Les viandes ont été, après une inspection *post mortem*, 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 aux dispositions de l'annexe I de la directive 77/96/CEE du Conseil.
- 9) Les viandes ont été découpées⁽¹⁾ / entreposées⁽¹⁾ dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de comme répondant à des conditions
(pays exportateur)
équivalentes à celles de l'article 6 de la directive 91/495/CEE du Conseil.
- 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.

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

- 11) — Les viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾,
— l'emballage des viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾,
portent une marque prouvant:
— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir ⁽¹⁾ / atelier de gibier agréés ⁽¹⁾,
— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ⁽¹⁾.
- 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 91/495/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 paragraphe 1 ci-dessus et autour duquel il n'y a eu, dans un rayon de 10 kilomètres, aucun foyer de ces maladies au cours des 30 jours précédents.
- 14) Les animaux ont été abattus entre le et le (dates d'abattage).

Fait à le
(lieu) (date)



.....
(signature du vétérinaire officiel) ⁽²⁾

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

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

⁽²⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.

ANNEXE D

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

relatif à des viandes de lapin ⁽¹⁾ destinées à la Communauté européenne

Note pour l'importateur: Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Numéro de référence du certificat:

Pays destinataire:

Pays exportateur ⁽²⁾:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes de lapin

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 l'(des) abattoir(s) agréé(s) ⁽³⁾ / atelier(s) de gibier agréé(s) ⁽³⁾:

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

⁽¹⁾ «Viandes de lapin» désignent toutes les parties du lapin domestique (d'élevage) qui sont propres à la consommation humaine.

⁽²⁾ Nom du pays d'origine des viandes qui doit être aussi le pays exportateur.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de:
(lieu de chargement)

à:
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant ⁽¹⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

Les viandes de lapin décrites ci-dessus sont issues:

- 1) a) d'animaux qui sont restés sur le territoire de
(pays exportateur)
région ⁽²⁾ pendant au moins 6 semaines avant l'abattage,
ou depuis leur naissance s'il s'agit d'animaux âgés de moins de 6 semaines;
- b) d'animaux provenant d'exploitations ou de zones qui n'ont pas été soumises, durant les 40 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 ⁽³⁾ / vers l'atelier de gibier agréés ⁽³⁾, 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 ⁽³⁾ / atelier de gibier sauvage agréés ⁽³⁾ 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 24 heures précédant le chargement, une inspection vétérinaire *ante mortem* conforme aux exigences de l'article 3 et de l'annexe I chapitre 1^{er} de la directive 91/495/CEE du Conseil
 - et
 - qu'ils ont subi dans l'abattoir ⁽³⁾ / l'atelier de gibier ⁽³⁾ agréés une inspection *ante mortem* visant à déceler les dommages causés par le transport
 - b) les animaux ont subi dans l'abattoir ⁽³⁾ / l'atelier de gibier agréés ⁽³⁾, dans les 24 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^{er} de la directive 91/495/CEE.

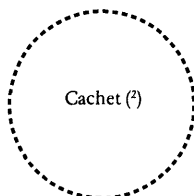
⁽¹⁾ Pour les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

⁽²⁾ À compléter uniquement si l'autorisation d'exporter vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

- 5) Les animaux ont été abattus dans un abattoir / atelier de gibier agréés ⁽¹⁾ répondant à des conditions équivalentes à celles fixées par la directive 91/495/CEE.
- 6) Les animaux ont été manipulés avant l'abattage et abattus dans des conditions équivalentes à celles prévues par la directive 93/119/CE du Conseil.
- 7) Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 3 de la directive 91/495/CEE.
- 8) Les viandes ont été, après une inspection *post mortem* conforme aux exigences de l'article 3 de la directive 91/495/CE, reconnues propres à la consommation humaine.
- 9) Les viandes ont été découpées ⁽¹⁾ / entreposées ⁽¹⁾ dans des établissements agréés à ces fins par l'autorité compétente de
(pays exportateur)
comme répondent à des conditions équivalentes à celles de l'article 3 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 ⁽¹⁾
— l'emballage des viandes visées par le présent certificat ⁽¹⁾
portent une marque prouvant:
— que les viandes proviennent d'animaux habillés et inspectés dans un abattoir ⁽¹⁾ / atelier de gibier agréés ⁽¹⁾,
— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ⁽¹⁾.
- 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 3 de la directive 91/495/CEE.
- 13) Les animaux ont été abattus entre le et le (dates d'abattage).

Fait à le
(lieu) (date)



.....
(signature du vétérinaire officiel) ⁽²⁾

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

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

⁽²⁾ La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'impression.

ANNEXE E

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

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

Note pour l'importateur: Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Numéro de référence du certificat:

Pays destinataire:

Pays exportateur ⁽²⁾:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes

Viandes de:
(espèce animale)

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 l'(des) abattoir(s) agréé(s) ⁽³⁾ / atelier(s) de gibier agréé(s) ⁽³⁾:
.....
.....
.....

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

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

⁽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⁾ Nom du pays d'origine des viandes qui doit être aussi le pays exportateur.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de:
(lieu de chargement)

à:
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant ⁽¹⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1) région ⁽²⁾
(pays exportateur)

est/sont indemne(s) d'influenza aviaire et de 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 détenu sur le territoire
(pays exportateur)

région de ⁽²⁾ autorisés pour exporter vers la Communauté des viandes de volailles des espèces domestiques correspondantes, conformément à la décision .../.../CE de la Commission ⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la décision .../.../CE, depuis son éclosion, ou qui a été importé sous forme de poussins 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 kilomètres empiétant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays voisin, de foyer d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle depuis au moins 30 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 ⁽⁴⁾ / n'a pas été ⁽⁴⁾ vacciné contre la maladie de Newcastle à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 30 jours précédant l'abattage;

e) qui, durant le transport vers l'abattoir ⁽⁵⁾ / l'atelier de gibier sauvage agréés ⁽⁵⁾ n'est pas entré en contact avec des volailles ou du gibier à plumes souffrant d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle.

⁽¹⁾ Pour les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

⁽²⁾ À compléter uniquement si l'autorisation d'exporter vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

⁽³⁾ La décision pertinente en vigueur pour les viandes de volailles doit être indiquée.

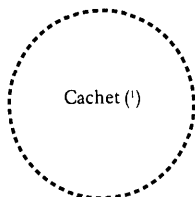
⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile. Si les volailles ont été vaccinées dans les trente jours précédant l'abattage, l'envoi ne peut être expédié vers les États membres ou vers les régions de ces derniers qui ont été reconnues conformément aux dispositions de l'article 12 de la directive 90/539/CEE du Conseil (actuellement, le Danemark, la Finlande, l'Irlande, la Suède et, au Royaume-Uni, l'Irlande du Nord).

⁽⁵⁾ Biffer la mention inutile.

- 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⁽¹⁾ / d'un atelier de gibier agréés⁽¹⁾ qui, au moment de l'abattage, n'était pas sujet à des restrictions imputables à la suspicion ou à l'apparition d'un foyer d'influenza aviaire ou de 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 maladie de Newcastle au cours des 30 jours précédents;
 - b) n'ont, à aucun moment durant l'abattage, la découpe, l'entreposage ou le transport, été 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 au présent certificat sont issues:
- soit
- a) étaient accompagnés, à leur arrivée à l'abattoir⁽¹⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽¹⁾ 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 72 heures précédant le chargement, une inspection vétérinaire *ante mortem* conforme aux exigences de l'article 3 de la directive 91/495/CEE
- ou
- b) qu'ils ont subi dans l'abattoir⁽¹⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽¹⁾, dans les 72 heures précédant l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* conformément aux exigences de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.
- 6) Les oiseaux ont été abattus dans un abattoir⁽¹⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽¹⁾ répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.
- 7) Les oiseaux ont été manipulés avant l'abattage et abattus dans les conditions équivalentes à celles prévues par la directive 93/119/CE du Conseil.
- 8) Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 8 de la directive 91/495/CEE.
- 9) Les viandes ont été, après une inspection *post mortem* conforme aux exigences de l'article 8 de la directive 91/495/CEE, reconnues propres à la consommation humaine.
- 10) Les viandes ont été découpées⁽¹⁾ / entreposées⁽¹⁾ 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.
- 11) 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.
- 12) — Les viandes visées par le présent certificat⁽¹⁾
— L'emballage des viandes visées par le présent certificat⁽¹⁾
- portent une marque prouvant:
- que les viandes proviennent d'animaux abattus, habillés et inspectés dans un abattoir⁽¹⁾ / un atelier de gibier agréés⁽¹⁾,
 - que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé⁽¹⁾.
- 13) 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.

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

Fait à, le
(lieu) (date)



.....
(signature du vétérinaire officiel) (1)

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

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

ANNEXE F

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE POLICE SANITAIRE

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

Note pour l'importateur: Le présent certificat a un caractère exclusivement vétérinaire et doit accompagner l'envoi jusqu'au poste d'inspection frontalier.

Numéro de référence du certificat:

Pays destinataire:

Pays exportateur ⁽²⁾:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes

Viandes de:

(espèce animale)

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 l'(des) abattoir(s) agréé(s) ⁽¹⁾ / atelier(s) de gibier agréé(s) ⁽¹⁾:
.....
.....
.....Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s):
.....
.....
.....Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s):
.....
.....
.....

⁽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⁾ Nom du pays d'origine des viandes qui doit être aussi le pays exportateur.

⁽³⁾ Biffer la mention inutile.

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de:
(lieu de chargement)

à:
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant⁽¹⁾:

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

.....

IV. Attestation de salubrité

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie ce qui suit:

1), région⁽²⁾
(pays exportateur)

est/sont indemne(s) d'influenza aviaire et de 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 détenu sur le territoire
(pays exportateur)

région de⁽²⁾ autorisés pour exporter vers la Communauté des viandes de volailles des espèces domestiques correspondantes, conformément à la décision .../.../CE de la Commission⁽³⁾, modifiée en dernier lieu par la décision .../.../CE, depuis son éclosion ou depuis six semaines au moins après son importation en provenance d'un autre pays;

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 kilomètres empiétant, le cas échéant, sur le territoire d'un pays voisin, de foyer d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle depuis au moins 30 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⁽⁴⁾ / n'a pas été⁽⁴⁾ vacciné contre la maladie de Newcastle à l'aide d'un vaccin vivant pendant les 30 jours précédant l'abattage;

e) qui, durant le transport vers l'abattoir⁽⁵⁾ / l'atelier de gibier agréés⁽⁵⁾ n'est pas entré en contact avec des volailles ou du gibier à plumes souffrant d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle.

⁽¹⁾ Pour les camions, indiquer le numéro d'immatriculation. Pour les grands conteneurs, indiquer le numéro du conteneur et le numéro du scellé.

⁽²⁾ À compléter uniquement si l'autorisation d'exporter vers la Communauté est limitée à certaines régions du pays tiers concerné.

⁽³⁾ La décision pertinente en vigueur pour les viandes de volailles doit être indiquée.

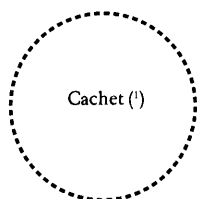
⁽⁴⁾ Biffer la mention inutile. Si les volailles ont été vaccinées dans les trente jours précédant l'abattage, l'envoi ne peut être expédié vers les États membres ou vers les régions de ces derniers qui ont été reconnues conformément aux dispositions de l'article 12 de la directive 90/539/CEE (actuellement, le Danemark, la Finlande, l'Irlande, la Suède et, au Royaume-Uni, l'Irlande du Nord).

⁽⁵⁾ Biffer la mention inutile.

- 3) Le troupeau de gibier à plumes d'élevage dont les viandes sont issues:
- a) n'a pas été vacciné à l'aide de vaccins préparés 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 souches 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'écouvillonnage cloacal pris au hasard chez au moins 60 oiseaux par troupeau concerné, dans lesquels aucun paramyxovirus aviaire ayant un ICPI (indice de pathogénicité intracérébrale) de plus de 0,4 n'a pu être démontré;
 - c) n'a pas été en contact, pendant la période de 30 jours précédant l'abattage, avec des volailles ou du gibier à plumes ne répondant pas aux conditions mentionnées sous a) et b).
- 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) Les viandes décrites ci-dessus:
- a) proviennent d'un abattoir (¹) / d'un atelier de gibier agréés (¹) qui, au moment de l'abattage, n'était pas sujet à des restrictions imputables à la suspicion ou à l'apparition d'un foyer d'influenza aviaire ou de 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 maladie de Newcastle au cours des 30 derniers jours;
 - b) n'ont, à aucun moment durant l'abattage, la découpe, l'entreposage ou le transport, été en contact avec des viandes ne répondant pas aux exigences de la directive 91/495/CEE du Conseil;
- 6) Les oiseaux dont les viandes visées au présent certificat sont issues:
- soit
- a) étaient accompagnés, à leur arrivée à l'abattoir (¹) / l'atelier de gibier agréés (¹) 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 72 heures précédant le chargement, une inspection vétérinaire *ante mortem* conforme aux exigences de l'article 3 de la directive 91/495/CEE;
- ou
- b) ont subi dans l'abattoir (¹) / l'atelier de gibier agréés (¹), dans les 72 heures précédant l'abattage, une inspection vétérinaire *ante mortem* conformément aux exigences de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.
- 7) Les oiseaux ont été abattus dans un abattoir (¹) / un atelier de gibier agréés (¹) répondant à des conditions équivalentes à celles de l'article 8 de la directive 91/495/CEE.
- 8) Les oiseaux ont été manipulés avant l'abattage et abattus dans des conditions équivalentes à celles prévues par la directive 93/119/CE du Conseil.
- 9) Les viandes ont été manipulées dans des conditions d'hygiène répondant à celles prévues par l'article 8 de la directive 91/495/CEE.
- 10) Les viandes ont été, après une inspection *post mortem* conforme aux exigences de l'article 8 de la directive 91/495/CEE, reconnues propres à la consommation humaine.
- 11) Les viandes ont été découpées (¹) / entreposées (¹) 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.
- 12) 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.
- 13) — Les viandes visées par le présent certificat (¹),
— L'emballage des viandes visées par le présent certificat (¹),
portent une marque prouvant:
— que les viandes proviennent d'animaux abattus, habillés et inspectés dans un abattoir (¹) / un atelier de gibier agréés (¹);
— que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (¹).
- 14) 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.

(¹) Biffer la mention inutile.

Fait à le
(lieu) (date)



.....
(signature du vétérinaire officiel) (1)

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

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