

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 14 janvier 2002

relative au marquage et à l'utilisation de viandes porcines en application de l'article 11 de la directive 2001/89/CE du Conseil concernant l'Espagne

[notifiée sous le numéro C(2002) 75]

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

(2002/32/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 2001/89/CE du Conseil du 23 octobre 2001 établissant des mesures communautaires de lutte contre la peste porcine classique ⁽¹⁾, et notamment son article 11, paragraphe 1, point f),

considérant ce qui suit:

- (1) Les autorités vétérinaires espagnoles ont déclaré en décembre 2001 une épidémie de peste porcine classique en Espagne.
- (2) Conformément aux articles 9, 10 et 11 de la directive 2001/89/CE, des zones de protection et de surveillance ont immédiatement été créées autour des foyers de l'épidémie en Espagne.
- (3) Les dispositions concernant l'emploi d'une marque de salubrité sur les viandes fraîches figurent dans la directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches ⁽²⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE ⁽³⁾.
- (4) Conformément à l'article 11, paragraphe 1, point f), de la directive 2001/89/CE, l'Espagne a présenté une demande concernant l'adoption d'une dérogation pour le marquage et l'utilisation des viandes porcines obtenues à partir de porcs élevés dans des exploitations situées dans les zones de surveillance établies dans la province de Barcelone et abattus sous le couvert d'une autorisation spéciale délivrée par l'autorité compétente.
- (5) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'Espagne est autorisée à appliquer la marque décrite à l'article 3, paragraphe 1, section A, point e), de la directive 64/433/CEE aux viandes porcines obtenues à partir de porcs élevés dans des exploitations situées dans les zones de surveillance établies dans la province de Barcelone avant le 8 janvier 2002, conformé-

ment aux dispositions des articles 9 et 11 de la directive 2001/89/CE, à condition que les porcs considérés:

- a) proviennent d'une zone de surveillance:
 - où aucun foyer de peste porcine classique n'a été décelé au cours des vingt et un jours précédents et où une période de vingt et un jours au moins s'est écoulée depuis l'achèvement des opérations préliminaires de nettoyage et de désinfection des exploitations infectées,
 - établie autour d'une zone de protection dans laquelle des examens cliniques visant à la détection de la peste porcine classique ont été effectués dans toutes les exploitations d'élevage porcin après l'apparition de la peste porcine classique et ont donné des résultats négatifs;
- b) proviennent d'une exploitation:
 - soumise aux mesures de protection établies conformément aux dispositions de l'article 11 de la directive 2001/89/CE,
 - pour laquelle, à la suite de l'enquête épidémiologique, aucun contact avec une exploitation infectée n'a été constaté,
 - soumise à des inspections régulières effectuées par un vétérinaire, après l'établissement de la zone. Lesdites inspections ont porté sur l'ensemble des porcs détenus dans l'exploitation;
- c) aient fait l'objet d'un programme de contrôle de la température corporelle et d'un examen clinique. Le programme doit être réalisé conformément à l'annexe I;
- d) aient été abattus dans les douze heures suivant leur arrivée à l'abattoir.

Article 2

L'Espagne s'assure qu'un certificat conforme à l'annexe II est délivré pour les viandes porcines visées à l'article 1^{er}.

Article 3

Les viandes porcines qui remplissent les conditions prévues à l'article 1^{er} et qui sont admises aux échanges intracommunautaires doivent être accompagnées du certificat visé à l'article 2.

Article 4

L'Espagne s'assure que les abattoirs désignés pour recevoir les porcs visés à l'article 1^{er} n'acceptent pas le même jour des porcs de boucherie autres que les porcs en question.

⁽¹⁾ JO L 316 du 1.12.2001, p. 5.

⁽²⁾ JO 121 du 29.7.1964, p. 2012/64.

⁽³⁾ JO L 243 du 11.10.1995, p. 7.

Article 5

L'Espagne transmet aux États membres et à la Commission:

- a) le nom et l'adresse des abattoirs désignés pour recevoir les porcs de boucherie visés à l'article 1^{er}, avant l'abattage de ces porcs, et
- b) après l'abattage des porcs, toutes les semaines, un rapport contenant des informations sur:
 - le nombre de porcs abattus dans les abattoirs désignés,
 - le système d'identification et le contrôle des mouvements appliqués aux porcs de boucherie,
 - les instructions délivrées au sujet de l'application du programme relatif au contrôle de la température corporelle visé à l'annexe I.

Article 6

La présente décision s'applique jusqu'au 28 février 2002.

Article 7

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 14 janvier 2002.

Par la Commission

David BYRNE

Membre de la Commission

ANNEXE I

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE CORPORELLE

Le programme de contrôle de la température corporelle et l'examen clinique visés à l'article 1^{er}, point c), comprennent les éléments suivants:

- 1) Dans la période de 24 heures précédant le chargement d'un lot de porcs destinés à l'abattage, l'autorité vétérinaire compétente veille à ce que la température rectale d'un certain nombre de porcs du lot soit constatée par un vétérinaire officiel. Le nombre de porcs dont la température doit être contrôlée est le suivant:

Nombre de porcs du lot	Nombre de porcs à contrôler
0-25	Tous
26-30	26
31-40	31
41-50	35
51-100	45
101-200	51
plus de 200	60

Au moment de l'examen, les informations suivantes doivent être consignées, pour chaque porc, sur un tableau établi par les autorités vétérinaires compétentes: numéro de la marque auriculaire, heure de l'examen et température.

Si l'examen révèle une température de 40 °C ou plus, le vétérinaire officiel doit être immédiatement informé. Il doit procéder au dépistage de la maladie en tenant compte des dispositions de l'article 4 de la directive 2001/89/CE établissant des mesures communautaires de lutte contre la peste porcine classique.

- 2) Juste avant le chargement (entre 0 et 3 heures) du lot examiné selon la procédure décrite au point 1, un examen clinique doit être effectué par un vétérinaire officiel désigné par l'autorité vétérinaire compétente.
- 3) Au moment du chargement du lot de porcs examiné conformément aux dispositions des points 1 et 2, le vétérinaire officiel établit un certificat sanitaire destiné à accompagner le lot jusqu'à l'abattoir désigné.
- 4) À l'abattoir désigné, les résultats du contrôle de la température sont transmis au vétérinaire qui procède à l'inspection *ante mortem*.

ANNEXE II

CERTIFICAT

devant accompagner les viandes fraîches visées à l'article 1^{er} de la décision 2002/32/CE de la Commission

Numéro ⁽¹⁾:

Lieu d'expédition:

Ministère:

Service:

I. Identification des viandes

Viandes porcines:

Nature des pièces:

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage:

Poids net:

II. Provenance des viandes

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir agréé:

.....

.....

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de:

(lieu d'expédition)

à:

(lieu de destination)

par le moyen de transport ⁽²⁾:

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-dessus ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE et conformément aux dispositions de la décision 2002/32/CE relative au marquage et à l'utilisation de viandes porcines en application de l'article 11, paragraphe 1, point f), de la directive 2001/89/CE.

Fait à, le

.....
(nom et signature du vétérinaire officiel)

⁽¹⁾ Numéro de série délivré par le vétérinaire officiel.

⁽²⁾ Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.