

## COMMISSION

## DÉCISION DE LA COMMISSION

du 26 juillet 2004

**modifiant les annexes I et II de la décision 79/542/CEE en ce qui concerne les modèles de certificats lors de l'importation de bovins d'abattage et de viandes fraîches issues d'animaux des espèces bovine, ovine et caprine**

[notifiée sous le numéro C(2004) 2838]

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

(2004/620/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 72/462/CEE du Conseil du 12 décembre 1972 concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine, des viandes fraîches et des produits à base de viande en provenance des pays tiers<sup>(1)</sup>, et notamment son article 11, paragraphe 2,

vu la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine<sup>(2)</sup>, et notamment son article 9, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) La décision 79/542/CEE du Conseil du 21 décembre 1976 établissant une liste des pays tiers, ou des parties de pays tiers, et définissant les conditions de police sanitaire, les conditions sanitaires et la certification vétérinaire requises à l'importation dans la Communauté de certains animaux vivants et des viandes fraîches qui en sont issues<sup>(3)</sup>, prévoit que l'importation de ces animaux et de ces viandes doit répondre aux exigences fixées par les modèles de certificats établis par cette décision.
- (2) Par souci de clarté et de transparence, il convient de modifier certaines références et attestations figurant dans certains des modèles de certificats vétérinaires, à l'annexe I, partie 2, et à l'annexe II, partie 2, de la décision 79/542/CEE. Pour les mêmes raisons, à l'annexe II,

partie 1, les noms de deux provinces argentines doivent être supprimés et une garantie supplémentaire concernant l'Uruguay doit être modifiée.

- (3) Il y a donc lieu de modifier les annexes I et II de la décision 79/542/CEE en conséquence.
- (4) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

La décision 79/542/CEE est modifiée comme suit:

- 1) à l'annexe I, partie 2, le modèle «BOV-Y» est remplacé par le texte figurant à l'annexe I de la présente décision;
- 2) à l'annexe II, partie 1, dans la colonne «description du territoire» correspondant au «code du territoire» AR-1, les mots «La Pampa» et «Santiago del Estero» sont supprimés et dans la colonne «GS» correspondant au «code du territoire» «UY-0», à la ligne «OVI», la mention «B» est supprimée et remplacée par «A»;
- 3) à l'annexe II, partie 2, le modèle «BOV» et le modèle «OVI» sont remplacés par le texte figurant à l'annexe II de la présente décision et dans les modèles «POR» «EQU» «RUF» «RUW» «SUF» «SUW» et «EQW», à la case 5 «Lieu de destination prévu des viandes», le point 5.2 est remplacé par le texte suivant:

<sup>(1)</sup> JO L 302 du 31.12.1972, p. 28. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 807/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 36).

<sup>(2)</sup> JO L 18 du 23.1.2003, p. 11.

<sup>(3)</sup> JO L 146 du 14.6.1979, p. 15. Décision modifiée en dernier lieu par la décision 2004/554/CE de la Commission (JO L 248 du 22.7.2004, p. 1).

«5.2. Établissement:

Nom et adresse: .....

Numéro d'agrément ou d'enregistrement (le cas échéant): .....

*Article 3*

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 26 juillet 2004.

*Article 2*

La présente décision est applicable à compter du 17 septembre 2004.

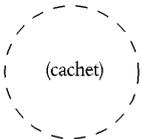
*Par la Commission*

David BYRNE

*Membre de la Commission*



9.	<b>Attestation de santé publique</b>
	Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les animaux décrits dans le présent certificat:
9.1.	proviennent d'exploitations qui n'ont fait l'objet d'aucune interdiction officielle pour des motifs de police sanitaire depuis quarante-deux jours dans le cas de la brucellose, depuis trente jours dans le cas du charbon bactérien et depuis six mois dans le cas de la rage, et n'ont pas été en contact avec des animaux provenant d'exploitations ne répondant pas à ces conditions;
9.2.	n'ont reçu: <ul style="list-style-type: none"> <li>— ni stilbène ni aucune substance à effet thyrostatique,</li> <li>— aucune substance œstrogène, androgène, gestagène ou bêta agoniste à des fins autres que thérapeutiques ou zootechniques (conformément à la définition prévue par la directive 96/22/CE);</li> </ul>
9.3.	s'agissant de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB):
( <sup>5</sup> ) <sup>(13)</sup> soit	[sont nés et ont été entièrement élevés sur le territoire décrit au point 3.]
( <sup>5</sup> ) soit	[a] sont identifiés à l'aide d'un système d'identification permanente permettant de retrouver leur mère et leur troupeau d'origine;
	b) ne sont pas les descendants de femelles suspectes d'ESB, et
	c) proviennent du territoire décrit au point 3, à l'intérieur duquel l'interdiction d'alimenter les ruminants avec des protéines provenant de mammifères a été prononcée et mise en œuvre de manière effective.]
10.	<b>Attestation de santé animale</b>
	Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les animaux décrits ci-dessus:
10.1.	proviennent du territoire portant le code ..... ( <sup>3</sup> ) qui, au jour de la délivrance de ce certificat:
( <sup>5</sup> ) soit	[a] était indemne de fièvre aphteuse depuis vingt-quatre mois, indemne de peste bovine, de fièvre catarrhale, de fièvre de la vallée du Rift, de péripneumonie contagieuse des bovins, de dermatose nodulaire contagieuse et de maladie hémorragique épizootique depuis douze mois, indemne de stomatite vésiculeuse depuis six mois, et]
( <sup>5</sup> ) soit	[a] i) était indemne de peste bovine, de fièvre catarrhale, de fièvre de la vallée du Rift, de péripneumonie contagieuse des bovins et de maladie hémorragique épizootique depuis douze mois, indemne de stomatite vésiculeuse depuis six mois, et
	ii) est considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis ..... (date), sans que des cas/foyers ne soient apparus par la suite, et est autorisé à exporter ces animaux en vertu de la décision .../.../CE du ..... (date), et]
	b) sur lequel aucune vaccination n'a été pratiquée contre lesdites maladies au cours des douze derniers mois et où les importations de biongulés domestiques vaccinés contre ces maladies ne sont pas autorisées;
10.2.	sont restés sur le territoire décrit au point 10.1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur expédition vers la Communauté européenne, et ne sont pas entrés en contact avec des biongulés importés durant les trente derniers jours;
10.3.	sont restés, depuis leur naissance ou au minimum durant les quarante jours qui ont précédé leur expédition, dans l'exploitation ou les exploitations décrite(s) au point 6.1:
	a) à l'intérieur et autour de laquelle/desquelles, dans un rayon de 150 km, aucun cas/foyer de fièvre catarrhale et de maladie hémorragique épizootique n'est apparu au cours des cent jours précédents, et
	b) à l'intérieur et autour de laquelle/desquelles, dans un rayon de 20 km, aucun cas/foyer des autres maladies visées au point 10.1 n'est apparu au cours des quarante jours précédents;
10.4.	ne sont pas des animaux à éliminer dans le cadre d'un programme national d'éradication d'une maladie et n'ont pas été vaccinés contre les maladies visées au point 10.1;
10.5.	proviennent de troupeaux qui: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sont soumis à un système officiel de contrôle de la leucose bovine enzootique, et</li> <li>b) ne sont soumis à aucune restriction dans le cadre de la législation nationale en matière d'éradication de la tuberculose et de la brucellose, et</li> <li>c) sont reconnus officiellement indemnes de tuberculose<sup>(10)</sup>;</li> </ul>
10.6.	n'ont pas été vaccinés contre la brucellose, et:
( <sup>5</sup> ) soit	[proviennent d'une région officiellement reconnue indemne de brucellose <sup>(10)</sup> ];
( <sup>5</sup> ) soit	[sont des mâles castrés de tout âge;]
10.7.	sont marqués individuellement à deux endroits au moins des quartiers arrière afin d'indiquer qu'ils sont exclusivement destinés à l'abattage immédiat <sup>(11)</sup> ;

10.8.	sont/ont été <sup>(5)</sup> expédiés depuis leur(s) exploitation(s) d'origine, sans passer par un marché:
( <sup>5</sup> ) soit	[directement vers la Communauté européenne,]
( <sup>5</sup> ) soit	[vers le centre de rassemblement officiellement agréé, décrit au point 6.2, situé à l'intérieur du territoire défini au point 10.1,]
	et, jusqu'à la date de leur expédition vers la Communauté européenne:
	a) ne sont pas entrés en contact avec d'autres biongulés qui ne satisfont pas au moins aux conditions sanitaires précisées dans le présent certificat, et
	b) ne se sont trouvés dans aucun lieu à l'intérieur ou autour duquel, dans un rayon de 20 km, un cas/foyer d'une des maladies visées au point 10.1 a été déclaré au cours des trente jours précédents;
10.9.	ont été embarqués dans des moyens de transport ou conteneurs ayant tous été nettoyés et désinfectés au préalable avec un désinfectant officiellement autorisé;
10.10.	ont été examinés par un vétérinaire officiel au cours des vingt-quatre heures qui ont précédé le chargement et n'ont présenté aucun signe clinique de maladie;
10.11.	ont été embarqués pour être expédiés vers la Communauté européenne le ..... <sup>(12)</sup> dans les moyens de transport décrits au point 7, qui ont été nettoyés et désinfectés au préalable avec un désinfectant officiellement autorisé et conçus de telle sorte que les fèces, l'urine, la litière ou le fourrage ne puissent s'écouler ou tomber du véhicule ou du conteneur pendant le transport.
11.	<b>Attestation de transport des animaux</b>  Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les animaux décrits ci-dessus ont été traités, avant et pendant leur chargement, conformément aux dispositions prévues en la matière par la directive 91/628/CEE, notamment en ce qui concerne leur abreuvement et leur alimentation, et qu'ils sont aptes au transport prévu.
<b>Cachet officiel et signature</b>	
Fait à ....., le .....	
	(signature du vétérinaire officiel)
	(nom en lettres majuscules, qualifications et titre)

**Notes**

(<sup>1</sup>) Bovins vivants (*Bos taurus*, *Bison bison*, *Bubalus bubalis* et leurs hybrides) destinés à l'abattage immédiat.  
Une fois importés, les animaux sont acheminés immédiatement vers l'abattoir de destination, où ils sont mis à mort dans un délai de cinq jours ouvrables.

(<sup>2</sup>) Délivré par l'autorité compétente.

(<sup>3</sup>) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe I, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée).

(<sup>4</sup>) Il convient, selon le cas, d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'aéronef.  
En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes, il convient d'indiquer au point 7.3 le nombre total, le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs/boîtes.

(<sup>5</sup>) Choisir la formule adéquate.

(<sup>6</sup>) Remplir, le cas échéant.

(<sup>7</sup>) Le centre de rassemblement doit satisfaire aux conditions d'agrément énoncées à l'annexe I, partie 3 B.

(<sup>8</sup>) Les animaux doivent porter:

a) un numéro individuel permettant de retrouver leurs exploitations d'origine. Préciser le système d'identification choisi (tatouage, marquage au feu, puce, transpondeur) et la situation anatomique;

b) une marque auriculaire indiquant le code ISO du pays exportateur.

Lorsque le lot contient plusieurs espèces animales, indiquer également "Bos", "Bison" et "Bubalus", selon le cas.

(<sup>9</sup>) Date de naissance (jj/mm/aa). Sexe (M = mâle, F = femelle, C = castré).

(<sup>10</sup>) Régions et troupeaux reconnus officiellement indemnes de tuberculose/brucellose conformément à l'annexe A de la directive 64/432/CEE.

- (<sup>11</sup>) Cette marque se présente sous la forme d'un "L" de 13 cm de hauteur et de 7 cm de largeur, l'épaisseur de la lettre étant de 1 cm. Elle sera appliquée selon la technique dite du "cryomarquage".
- (<sup>12</sup>) Date de chargement. L'importation de ces animaux n'est pas autorisée lorsque les animaux ont été chargés soit avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne, soit durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de ces animaux en provenance de ce territoire.
- (<sup>13</sup>) Uniquement pour un territoire portant la mention "T" dans la sixième colonne de l'annexe I, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée) en ce qui concerne l'ESB, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).»

ANNEXE II

«Modèle BOV

<p>1. <b>Expéditeur</b> (nom et adresse complète)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p style="text-align: center;"><b>CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE</b></p> <p style="text-align: center;">relatif à des viandes fraîches de bovinés domestiques <sup>(1)</sup> destinées à la Communauté européenne</p> <p style="text-align: center;">Numéro <sup>(2)</sup> <span style="float: right;">ORIGINAL</span></p>																																																															
<p>2. <b>Destinataire</b> (nom et adresse complète)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. <b>Origine des viandes</b> <sup>(3)</sup></p> <p>3.1. Pays: .....</p> <p>3.2. Code du territoire: .....</p>																																																															
<p>5. <b>Lieu de destination prévu des viandes</b></p> <p>5.1. État membre de l'Union européenne: .....</p> <p>5.2. Établissement</p> <p>Nom et adresse: .....</p> <p>Numéro d'agrément ou d'enregistrement (le cas échéant): .....</p> <p>.....</p>	<p>4. <b>Autorité compétente</b></p> <p>4.1. Ministère: .....</p> <p>4.2. Service: .....</p> <p>.....</p> <p>4.3. Niveau local/régional: .....</p> <p>.....</p>																																																															
<p>7. <b>Modes de transport et identification du lot</b> <sup>(4)</sup></p> <p>7.1. (Camion, chemin de fer, navire ou aéronef) <sup>(5)</sup></p> <p>7.2. Numéro(s) d'enregistrement, nom du navire ou numéro du vol: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>6. <b>Lieu de chargement pour l'exportation</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>7.3. Données relatives à l'identification du lot <sup>(6)</sup>:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>																																																															
<p>8. <b>Identification des viandes</b></p> <p>8.1. Viande de: ..... (espèce animale).</p> <p>8.2. Conditions de température des viandes qui composent le lot: réfrigérées/congelées <sup>(7)</sup></p> <p>8.3. Identification individuelle des viandes qui composent le lot:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 20%;">Nature des découpes <sup>(7)</sup></th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Numéro d'agrément des établissements</th> <th rowspan="2" style="width: 15%;">Nombre de paquets/pièces</th> <th rowspan="2" style="width: 10%;">Poids net (kg)</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">Abattoir</th> <th style="width: 15%;">Atelier de découpe/transformation</th> <th style="width: 15%;">Entrepôt frigorifique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">Total</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Nature des découpes <sup>(7)</sup>	Numéro d'agrément des établissements			Nombre de paquets/pièces	Poids net (kg)	Abattoir	Atelier de découpe/transformation	Entrepôt frigorifique																																																	Total					
Nature des découpes <sup>(7)</sup>	Numéro d'agrément des établissements			Nombre de paquets/pièces	Poids net (kg)																																																											
	Abattoir	Atelier de découpe/transformation	Entrepôt frigorifique																																																													
Total																																																																
<p>9. <b>Attestation de santé publique</b></p> <p>Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que:</p> <p>9.1. les viandes fraîches ont été obtenues, préparées, manipulées et stockées conformément aux conditions sanitaires de production et de contrôle fixées par la législation de la Communauté européenne <sup>(8)</sup> et qu'elles sont par conséquent considérées comme propres à la consommation humaine;</p> <p><sup>(5)</sup> [et que les viandes hachées ont été produites et congelées dans des établissements de transformation, conformément aux exigences de la législation de la Communauté européenne <sup>(8)</sup>];</p> <p>9.2. les viandes fraîches ou les emballages des viandes portent une marque sanitaire officielle attestant que les viandes ont été totalement parées et inspectées dans les établissements mentionnés au point 8.3 agréés pour l'exportation vers la Communauté européenne;</p> <p>9.3. les modes de transport et les conditions de chargement du lot satisfont aux exigences de la législation de la Communauté européenne en matière d'hygiène <sup>(8)</sup>;</p>																																																																

9.4.	s'agissant de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) <sup>(8)</sup> ,
<sup>(5)</sup> <sup>(9)</sup> soit	[les viandes fraîches ne contiennent pas de matériels bovins autres que ceux provenant d'animaux nés, entièrement élevés et abattus sur le territoire décrit au point 3, et/ou d'animaux nés et entièrement élevés sur le territoire de ..... <sup>(3)</sup> <sup>(9)</sup> , et importés et abattus sur le territoire décrit au point 3.]
<sup>(5)</sup> <sup>(10)</sup> soit	[(insérer le texte correspondant du règlement (CE) n° 999/2001 [dernière version modifiée]) ..... ..... .....]
10.	<b>Attestation de santé animale</b>
	Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus:
10.1.	ont été obtenues sur le territoire portant le code ..... <sup>(3)</sup> qui, au jour de la délivrance du présent certificat,
	a) était indemne de peste bovine depuis douze mois, aucune vaccination contre cette maladie n'étant intervenue durant cette période, et
<sup>(5)</sup> soit	[b) était indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois, aucune vaccination contre cette maladie n'étant intervenue durant cette période;]
<sup>(5)</sup> soit	[b) était considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis ..... (date), sans que des cas/foyers ne soient apparus ultérieurement, et était autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision .../.../CE du ..... (date);]
<sup>(5)</sup> <sup>(11)</sup> soit	[b) sur lequel des programmes de vaccination des bovinés domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels;]
10.2.	proviennent d'animaux qui:
<sup>(5)</sup>	[sont restés sur le territoire décrit au point 10.1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage,]
<sup>(5)</sup> et/soit	[ont été introduits le ..... (date) sur le territoire décrit au point 10.1 à partir du territoire portant le code ... <sup>(3)</sup> qui, à cette date, était autorisé à exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne,]
<sup>(5)</sup> et/soit	[ont été introduits le ..... (date) sur le territoire décrit au point 10.1 à partir de l'État membre .....;]
10.3.	sont issues d'animaux provenant d'exploitations:
	a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre [la fièvre aphteuse ou] <sup>(12)</sup> la peste bovine et
<sup>(5)</sup> soit	[b) dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents,]
<sup>(5)</sup> <sup>(13)</sup> soit	[b) qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des soixante jours précédents, et
	c) dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours au minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir;]
<sup>(5)</sup> <sup>(14)</sup> soit	[b) qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des douze mois précédents, et
	c) dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours au minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir;]
10.4.	proviennent d'animaux:
	a) qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées;
	b) qui ont fait l'objet, à l'abattoir, d'une inspection sanitaire <i>ante mortem</i> au cours des vingt-quatre heures qui ont précédé l'abattage et, en particulier, qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 10.1;
	c) qui ont été abattus le ou entre .....; <sup>(15)</sup>
<sup>(5)</sup> <sup>(16)</sup>	[d) ont réagi négativement à une intradermotuberculination officielle pratiquée dans les trois mois qui ont précédé l'abattage;]
10.5.	proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point 10.1 n'est apparu au cours des trente jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;

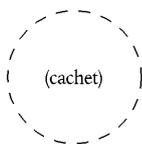
- 10.6.  
 (5) soit [ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées;]
- (5) (13) soit [contiennent (des viandes désossées) (et) (des viandes hachées) (5), obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant une période minimale de vingt-quatre heures, et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur à 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle *longissimus dorsi* après la maturation et avant le désossage, et
- ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du désossage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet;]
- (5) (17) soit [contiennent (des viandes désossées) (et) (des viandes hachées) (5), obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant une période minimale de vingt-quatre heures, et
- ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du parage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet;
- (5) (14) soit [a) ne contiennent que des abats parés qui ont subi un processus de maturation à une température ambiante supérieure à + 2 °C durant une période minimale de trois heures ou, dans le cas du diaphragme et des muscles masséters, une période minimale de vingt-quatre heures;
- b) ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du parage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet, et
- c) ont été emballées dans des boîtes/récipients étanches et scellés sur les étiquettes desquels figurent la mention "ABATS DE VIANDES DESTINÉS À UN TRAITEMENT THERMIQUE", le nom et l'adresse de l'établissement de transformation de destination dans l'Union européenne.]

#### 11. Attestation de bien-être animal

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus proviennent d'animaux qui, dans l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions pertinentes de la législation de la Communauté européenne (8).

#### Cachet officiel et signature

Fait à ....., le .....



(signature du vétérinaire officiel)

(nom en lettres majuscules, qualifications et titre)

#### Notes

(1) On entend par "viandes fraîches" toutes les parties fraîches, réfrigérées ou congelées, propres à la consommation humaine, de bovinés domestiques (*Bos taurus*, *Bison bison*, *Bubalus bubalis* et leurs hybrides), y compris les viandes hachées surgelées.

Dans le cas d'abats parés satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note 14, ceux-ci doivent, après l'importation, être transportés sans délai vers l'établissement de transformation de destination.

(2) Délivré par l'autorité compétente.

(3) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée).

(4) Il convient, selon le cas, d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'aéronef.

En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes, il convient d'indiquer au point 7.3 le nombre total, le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs/boîtes.

(5) Choisir la formule adéquate.

(6) Remplir, le cas échéant.

- (7) Le cas échéant, indiquer "ayant subi une maturation" et/ou "hachées". Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/pièces.  
Ne sont considérés comme abats parés de bovinés domestiques que les abats dont les os, les cartilages, la trachée et les grosses bronches, les ganglions lymphatiques, le tissu connectif, la graisse et les muqueuses ont été complètement enlevés. Les muscles masséters complets, incisés conformément à l'annexe I, chapitre VIII, paragraphe 41, point A a), de la directive 64/433/CEE (dernière version modifiée), sont également autorisés.  
On entend par "viandes hachées" les viandes réduites en fragments ou passées dans un hachoir à vis sans fin, et qui ont été exclusivement préparées à partir de muscle strié (y compris les tissus graisseux attenants) à l'exception du muscle cardiaque.
- (8) En ce qui concerne les viandes fraîches, les dispositions de la directive 72/462/CEE (dernière version modifiée) s'appliquent. À compter du 8 juin 2003, les viandes fraîches doivent provenir d'établissements procédant à des contrôles d'hygiène générale conformément à la décision 2001/471/CE (dernière version modifiée). Pour les viandes hachées, les dispositions de la directive 94/65/CE (dernière version modifiée) s'appliquent également. En ce qui concerne le bien-être au moment de l'abattage, les dispositions de la directive 93/119/CE (dernière version modifiée) s'appliquent. En ce qui concerne l'ESB, les dispositions du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée) s'appliquent.
- (9) Uniquement les pays figurant à l'annexe XI, partie A, point 15 b) du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).
- (10) Insérer l'expression exacte figurant à l'annexe XI, partie A, point 15 b) du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).
- (11) Uniquement les viandes désossées ayant subi une maturation et satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note 13 ou dans le cas d'abats parés satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note 14.
- (12) Supprimer lorsque le pays exportateur mène des campagnes de vaccination contre la fièvre aphteuse à sérotype A, O ou C, et que ce pays est autorisé à exporter vers la Communauté européenne des viandes désossées ayant subi une maturation ou des abats parés qui répondent aux garanties supplémentaires décrites respectivement dans les notes 13 ou 14.
- (13) Lorsque la mention "A" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation.
- (14) Lorsque la mention "B" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les abats parés ayant subi une maturation.
- (15) Date ou dates d'abattage. Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux abattus avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes provenant de ce territoire.
- (16) Lorsque la mention "E" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les tests de tuberculose. Une intradermotuberculination doit être pratiquée conformément aux dispositions de l'annexe B de la directive 64/432/CEE (dernière version modifiée).
- (17) Lorsque la mention "F" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe I, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes désossées ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours à compter de la date d'abattage des animaux.



9.4.	s'agissant de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) <sup>(8)</sup> ,
<sup>(5)</sup> <sup>(9)</sup> soit	[les viandes fraîches ne contiennent pas de matériels ovins ou caprins autres que ceux provenant d'animaux nés, entièrement élevés et abattus sur le territoire décrit au point 3, et/ou d'animaux nés et entièrement élevés sur le territoire de ..... <sup>(3)</sup> <sup>(9)</sup> , et importés et abattus sur le territoire décrit au point 3.]
<sup>(5)</sup> <sup>(10)</sup> soit	[(insérer le texte correspondant du règlement (CE) n° 999/2001 [dernière version modifiée]) ..... ..... .....]
10.	<b>Attestation de santé animale</b>
	Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus:
10.1.	ont été obtenues sur le territoire portant le code ..... <sup>(3)</sup> qui, au jour de la délivrance du présent certificat,
	a) était indemne de peste bovine depuis douze mois, aucune vaccination contre cette maladie n'étant intervenue durant cette période, et
<sup>(5)</sup> soit	[b) était indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois, aucune vaccination contre cette maladie n'étant intervenue durant cette période;]
<sup>(5)</sup> soit	[b) était considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis ..... (date), sans que des cas/foyers ne soient apparus ultérieurement, et était autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision .../.../CE du ..... (date);]
<sup>(5)</sup> <sup>(12)</sup> soit	[b) sur lequel des programmes de vaccination des bovinés domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels;]
10.2.	proviennent d'animaux qui:
<sup>(5)</sup>	[sont restés sur le territoire décrit au point 10.1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage,]
<sup>(5)</sup> et/soit	[ont été introduits le ..... (date) sur le territoire décrit au point 10.1 à partir du territoire portant le code ... <sup>(3)</sup> qui, à cette date, était autorisé à exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne,]
<sup>(5)</sup> et/soit	[ont été introduits le ..... (date) sur le territoire décrit au point 10.1 à partir de l'État membre .....;]
10.3.	sont issues d'animaux provenant d'exploitations:
	a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre [la fièvre aphteuse ou] <sup>(13)</sup> la peste bovine;
	b) qui ne font l'objet d'aucune interdiction à la suite de l'apparition, dans les six semaines précédentes, d'un foyer de brucellose ovine ou caprine, et
<sup>(5)</sup> soit	[c) à l'intérieur et autour desquelles, dans un rayon de 10 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents;]
<sup>(5)</sup> <sup>(12)</sup> soit	[c) qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et à l'intérieur et autour desquelles, dans un rayon de 50 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des quatre-vingt-dix jours précédents, et
	d) dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours au minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir;]
10.4.	proviennent d'animaux:
	a) qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées;
	b) qui ont fait l'objet, à l'abattoir, d'une inspection sanitaire <i>ante mortem</i> au cours des vingt-quatre heures qui ont précédé l'abattage et, en particulier, qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 10.1,
	c) qui ont été abattus le ou entre .....; <sup>(14)</sup>
10.5.	proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point 10.1 n'est apparu au cours des trente jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;

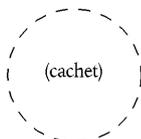
10.6.	
( <sup>5</sup> ) soit	[ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées.]
( <sup>5</sup> ) ( <sup>12</sup> ) soit	[contiennent (des viandes désossées) (et) (des viandes hachées) ( <sup>5</sup> ), obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à +2 °C pendant une période minimale de vingt-quatre heures, et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur à 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle <i>longissimus dorsi</i> après la maturation et avant le désossage, et  ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du désossage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet;]
( <sup>5</sup> ) ( <sup>15</sup> ) soit	[contiennent (des viandes désossées) (et) (des viandes hachées) ( <sup>5</sup> ), obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à +2 °C pendant une période minimale de vingt-quatre heures, et  ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du désossage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet.]

#### 11. Attestation de bien-être animal

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus proviennent d'animaux qui, dans l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions pertinentes de la législation de la Communauté européenne (<sup>8</sup>).

#### Cachet officiel et signature

Fait à ....., le .....



(signature du vétérinaire officiel)

(nom en lettres majuscules, qualifications et titre)

#### Notes

(<sup>1</sup>) On entend par "viandes fraîches" toutes les parties fraîches, réfrigérées ou congelées, propres à la consommation humaine, d'animaux domestiques des espèces ovine (*Ovis aries*) et caprine (*Capra hircus*), y compris les viandes hachées surgelées.

(<sup>2</sup>) Délivré par l'autorité compétente.

(<sup>3</sup>) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée).

(<sup>4</sup>) Il convient, selon le cas, d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'aéronef.

En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes, il convient d'indiquer au point 7.3 le nombre total, le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs/boîtes.

(<sup>5</sup>) Choisir la formule adéquate.

(<sup>6</sup>) Remplir, le cas échéant.

(<sup>7</sup>) Le cas échéant, indiquer "ayant subi une maturation" et/ou "hachées". Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/pièces.

On entend par "viandes hachées" les viandes réduites en fragments ou passées dans un hachoir à vis sans fin, et qui ont été exclusivement préparées à partir de muscle strié (y compris les tissus gras attenants) à l'exception du muscle cardiaque.

(<sup>8</sup>) En ce qui concerne les viandes fraîches, les dispositions de la directive 72/462/CEE (dernière version modifiée) s'appliquent. À compter du 8 juin 2003, les viandes fraîches doivent provenir d'établissements procédant à des contrôles d'hygiène générale conformément à la décision 2001/471/CE (dernière version modifiée). Pour les viandes hachées, les dispositions de la directive 94/65/CE (dernière version modifiée) s'appliquent également. En ce qui concerne le bien-être au moment de l'abattage, les dispositions de la directive 93/119/CE (dernière version modifiée) s'appliquent. En ce qui concerne l'ESB, les dispositions du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée) s'appliquent.

(<sup>9</sup>) Uniquement les pays figurant à l'annexe XI, partie A, point 15 b) du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).

(<sup>10</sup>) Introduire l'expression exacte figurant à l'annexe XI, partie A, point 15 b) du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).

(<sup>11</sup>) SUPPRIMÉ.

- (<sup>12</sup>) Lorsque la mention "A" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation.
- (<sup>13</sup>) Supprimer lorsque le pays exportateur mène des campagnes de vaccination contre la fièvre aphteuse à sérotype A, O ou C, et que ce pays est autorisé à exporter vers la Communauté européenne des viandes désossées ayant subi une maturation qui répondent aux garanties supplémentaires décrites dans la note 12.
- (<sup>14</sup>) Date ou dates d'abattage. Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux abattus avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes provenant de ce territoire.
- (<sup>15</sup>) Lorsque la mention "F" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe I, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes désossées ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours à compter de la date d'abattage des animaux.»